



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Ich koche angepasst an meine Familie.“

Kontinuität und Wandel von Esspraktiken in Familien

Verfasserin

Brita Schulze

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, Jänner 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt:	A 308
Studienrichtung lt. Studienblatt:	Diplomstudium Volkskunde
Betreuerin:	Prof. Dr. Elisabeth Timm

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	5
1.1	Thema	5
1.2	Kontinuität und Wandel	5
1.3	Fragestellung	7
1.4	Praxeologie als kulturtheoretische Perspektive	7
1.5	Makroebene	8
1.6	Die Untersuchungssubjekte	9
1.7	Definitionen und Erklärungen	9
1.8	Überblick	10
2	Stand der Forschung zum Thema ‚Essen in Familien‘	11
3	Methodische Vorgehensweise	15
3.1	Die Interviews	15
3.1.1	Die Interviewteilnehmerinnen	15
3.1.2	Der Interviewleitfaden	15
3.1.3	Die Ebene der Praxis	16
3.1.4	Während des Interviews	16
3.1.5	Das Gesprächsprotokoll	17
3.2	Möglichkeiten und Grenzen der gewählten Methode	17
3.3	Auswertung des empirischen Materials	17
4	Empirie	19
4.1	Kochen und Essen werden angepasst	19
4.1.1	Erwerbstätigkeit und Schule	19
4.1.1.1	Unterschiedliche Tagesabläufe der Familienmitglieder	20
4.1.2	Äußere Umstände	22
4.1.3	Personen oder „ <i>Ich koche angepasst an meine Familie.</i> “	23
4.2	Essen an Werktagen	25
4.2.1	Das Frühstück an Werktagen	26
4.2.1.1	„ <i>In der Früh is es immer das gleiche.</i> “	27
4.3	Essen am Wochenende	27
4.3.1	Das Frühstück am Wochenende	28
4.4	Der Faktor Zeit	29
4.5	Die „Entformalisierung der Mahlzeiten“	30
4.6	Personen – Familienmitglieder – Rollen	31

4.6.1	Die Mütter (und Väter).....	31
4.6.2	Die Kinder	31
4.6.3	Kinder, die erwachsen werden	33
4.6.4	Die erweiterte Familie: Die Großeltern.....	34
4.7	Die Komponenten der Ernährungsversorgung	35
4.7.1	Die Ernährungsversorgerinnen als Managerinnen	39
4.7.1.1	Einkaufen	39
4.7.1.2	Die Vorratshaltung.....	39
4.7.1.3	Ernährungsvorsorge: Vorkochen und Einfrieren	40
4.8	„Ernährung war immer auch eine Beziehungsarbeit“	41
4.9	„Das Leben ist kompliziert genug.“ „Wir versuchen ‘s so einfach wie möglich zu halten.“	42
4.9.1	Die Jausenboxen.....	44
4.9.2	„Wir versuchen ‘s so einfach wie möglich zu halten. Daher die Wiederholung.“	45
5	Ergebnisse.....	46
5.1	Zentrale Aussagen und Thesen.....	50
5.2	Für die zukünftige Forschung.....	51
6	Literaturverzeichnis	53
7	Anhang.....	61
7.1	Familien/Haushalte, Sozialprofile der Interviewpartnerinnen	61
7.1.1	Familie 1.....	61
7.1.2	Familie 2.....	61
7.1.3	Familie 3.....	62
7.1.4	Familie 4.....	64
7.1.5	Familie 5.....	65
7.1.6	Familie 6.....	65
7.1.7	Familie 7.....	66
7.1.8	Familie 8.....	66
7.1.9	Familie 9.....	67
7.1.10	Familie 10.....	67
7.2	Interviewleitfaden der Interviews 5-10	68
	Abstract	71
	Lebenslauf	72

1 Einleitung

1.1 Thema

Die vorliegende Arbeit setzt sich mit Essen in Familien auseinander.¹ Der Untertitel „Kontinuität und Wandel von Esspraktiken in Familien“ korrespondiert mit der Sichtweise der Europäischen Ethnologie, kulturelle Phänomene (Kultur) nicht als konstant bleibende, sondern als sich verändernde zu betrachten. Die Bezugnahme zur Vergangenheit bei der Erforschung der Gegenwart ist in der Europäischen Ethnologie grundlegende Prämisse, begreift sich doch das Fach „als historisch argumentierende gegenwartsbezogene Kulturwissenschaft“^{2,3} Gegenwärtige Formen werden in ihrer Spezifik erst durch die Bezugnahme zur Vergangenheit ersichtlich und verstehbar.⁴ Aus diesem Grund soll innerhalb des Themas ‚Essen in Familien‘ eine Perspektive eingenommen werden, die familiäre Ernährungsformen unter dem Blickpunkt der historischen Relativität betrachtet.

Die Europäische Ethnologie hat den Alltag als Gegenstand ihrer Forschung; diesem entsprechend geht es auch hier um die alltägliche familiäre Ernährung.⁵

1.2 Kontinuität und Wandel

Grundlegend ist die Tatsache, dass sowohl Familien als auch das Essen keine isolierten, von der Zeit und Gesellschaft unabhängigen Kategorien sind. Sie sind Teile der kulturellen, sozialen, historischen und gesellschaftlichen Verhältnisse. Diese Verhältnisse sind keine starren Gebilde, sondern unterliegen einem ständigen Wandel. Infolgedessen sind weder Familien⁶ noch Essen⁷ noch das Essen in Familien für alle Zeiten gleich bleibende Phänomene, sondern wie alle kulturellen Einheiten einer Veränderung ausgesetzt; sie sind Teile gesellschaftlicher Entwicklung. Entgegen der Zerfallsthese von Familie und Verwandtschaft soll hier deutlich gemacht werden, dass Familien nicht aufhören zu existieren, sondern sich lediglich verändern, da sie sich dem gesellschaftlichen Wandel anpassen.⁸ Aufgrund dieser Anpassung bestehen Familien – wenn auch in geänderter Form – weiter.

¹ ‚Essen‘ umfasst in dieser Arbeit sowohl die Speisen als auch die Tätigkeit des Speisens.

² Schmidt-Lauber 2007, S. 169

³ „In jedem Heute versteckt sich auch der Verweis auf ein Früher [...]“. (Eisch 2001, S. 32f.)

⁴ Vgl. Bimmer 2001, S. 312

⁵ Die Wörter ‚Essen‘ und ‚Ernährung‘ werden in dieser Arbeit synonym verwendet.

⁶ Vgl. Weber-Kellermann 1969, S. 152

⁷ Kaufmann 2006, S. 332; vgl. Schönberger/Methfessel 2011b, S. 8

⁸ Vgl. Mitterauer 1996, S. 39; vgl. Segalen 1998, S. 14

Im Alltagsverständnis und vereinzelt in der Wissenschaft wird manchmal verkannt, dass sich kulturelle Formen wie Familien oder Ernährung wandeln. Allzu schnell werden der Zerfall der Familie diagnostiziert⁹ und Veränderungen im Ernährungsverhalten von Familien als „fortschreitende Erosion der traditionellen häuslich-familiären Tischgemeinschaft“¹⁰ angesehen. Solche Urteile sind aufgrund des Vorherrschens starrer Bilder von Familie und Familienmahlzeiten, die für alle Zeiten Bestand haben (es handelt sich meist um ein bürgerliches Mittelklasse-Familienideal¹¹), sowie aufgrund einer fehlenden Einbettung in den gesellschaftlichen Kontext zurückzuführen. Findet man die vermeintlich ewig gültigen Eigenschaften der Familie nicht mehr vor, macht sich der Glaube an eine Auflösung von familiären Strukturen breit.¹²

Kulturelle Einheiten wie Familien oder Ernährung sind sowohl durch Kontinuität als auch durch Wandel gekennzeichnet.¹³ „It [any cultural entity, Anm. d. Verf.] lives on its capital of traditions and on experiences accumulated by previous generations, but it can only survive by a certain adaptation to the present. Hence the question is not whether there is continuity or change, but what form these two processes take, and what kind of balance do they achieve.“¹⁴ (Übersetzung ins Deutsche: Jede kulturelle Einheit lebt von ihrem Schatz an Traditionen und Erfahrungen, die von früheren Generationen angehäuft wurden, sie kann jedoch nur durch eine gewisse Anpassung an die Gegenwart überleben. Folglich ist nicht zu fragen, ob Kontinuität oder Wandel vorherrscht, sondern welche Form diese beiden Prozesse nehmen und was für eine Balance sie erzielen.) Es soll im Folgenden demnach nicht darum gehen, herauszufinden, ob Kontinuität oder Wandel in Bezug auf das Essen in Familien vorliegt. Vielmehr sollen beide Prozesse, die das familiäre Essen prägen, untersucht werden.

Der Wandel von familiärem Essen liegt vor allem in der Veränderung gesellschaftlicher Verhältnisse begründet. Kontinuität von familiärem Essen auf der anderen Seite lässt sich darauf zurückführen, dass gewisse Formen weiterhin praktiziert werden. Aus diesem Grund soll hier das Bourdieu'sche Habitus-Konzept herangezogen werden.¹⁵ Von Kindheit an inkorporiert der Mensch dauerhafte Dispositionen, den Habitus, zu dem auch die Nahrungsgewohnheiten und Geschmacksvorlieben zählen. Der Habitus eines Individuums wird durch jene Menschen, bei denen die Person aufwächst und durch die sie sozialisiert wird, geprägt. Er dient „als Erzeugungs- und Strukturierungsprinzip von

⁹ Dies konnte Nave-Herz bezüglich der Familie in der Bundesrepublik Deutschland nach 1945 beobachten. (Nave-Herz 2002, S. 1)

¹⁰ Teuteberg 1986, S. 310. Auch Blimlinger stellt die Frage: „Wie läßt sich die Auflösung der alltäglichen, traditionellen Mahlzeit in der Familie erklären?“ (Blimlinger 1993, S. 69)

¹¹ Murcott 1997, S. 33; Jackson et al. 2009, S. 145

¹² „Je weniger man über die Vergangenheit weiß, desto leichter wird diese unkritisch zur „heilen“ Welt stilisiert, mit der Folge, daß die Gegenwart dann primär unter der Perspektive des „Verfalls“ analysiert und interpretiert wird.“ (Rosenbaum 1997, S. 53)

¹³ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 173; Nave-Herz 2002, S. 6

¹⁴ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 173

¹⁵ Auch Jeggle erkannte, dass das Konzept des Habitus bei der Erforschung von familiärem Essen von Bedeutung ist. (Jeggle 1988, S. 191)

Praxisformen“¹⁶. Durch diese Praktiken schafft der Akteur Strukturen, die soziale Wirklichkeit. Diese Strukturen wiederum wirken auf die Habitus der Menschen. In diesem Sinn ist der Habitus eine von den Akteuren erzeugte Struktur, die in strukturierender Weise die Handlungen der Menschen leitet.¹⁷ Angesichts dieser Tatsache, dass der Habitus, der als „Produkt der Geschichte [...] entsprechend den von der Geschichte hervorgebrachten Schemata individuelle und kollektive Praxisformen – folglich Geschichte“¹⁸ produziert, ist der Habitus innerhalb einer Forschung, die sich mit Kontinuität befasst, erwähnenswert.

1.3 Fragestellung

Ich gehe in dieser Arbeit der Frage nach Kontinuität und Wandel von Esspraktiken in Familien nach. Es soll zum einen untersucht werden, welche Ordnungen auf dem Gebiet ‚Essen in Familien‘ bestehen bleiben oder besser gesagt aufrechterhalten werden. Zum anderen möchte ich analysieren, inwiefern sich familiäre Essformen ändern.

1.4 Praxeologie als kulturtheoretische Perspektive

Der Untersuchungsgegenstand der Arbeit sind familiäre Esspraktiken. Der Forschung liegt demnach eine praxeologische Perspektive zu Grunde: Menschen stellen die Wirklichkeit durch ihr Handeln selber her. Sie führen nicht Strukturen oder vorgegebene Regeln eines übergeordneten Systems mechanisch aus, wie es der Strukturalismus auffasst. Vielmehr erzeugen sie diese Strukturen durch Praktiken (in diesem Fall familiäre Esspraktiken).¹⁹ Diese Betrachtungsweise stellt den Menschen als handelndes Wesen in den Mittelpunkt. Er eignet sich im Laufe seiner Sozialisation einen praktischen Sinn an, den Bourdieu auch als „Spiel-Sinn“ bezeichnet. Das Produkt des praktischen Sinns sind Strategien, die dem Akteur einen gekonnten Umgang mit (neuen) Situationen ermöglichen:²⁰ „Der gute Spieler [...] tut in jedem Augenblick das, was zu tun ist, was das Spiel verlangt und erfordert. Das setzt voraus, daß man fortwährend erfindet, um sich den unendlich variablen, niemals ganz gleichen Situationen anzupassen. Das läßt sich durch mechanische Befolgung einer expliziten [...] Regel nicht erreichen.“^{21 22}

¹⁶ Bourdieu 2009, S. 165; siehe auch S. 170

¹⁷ Bourdieu 2009, S. 165+182+183

¹⁸ Bourdieu 2009, S. 182

¹⁹ Vgl. Bourdieu 1992, S. 83+86; vgl. Bourdieu 2009, S. 164+165

²⁰ Bourdieu 1992, S. 83; Bourdieu 2009, S. 165

²¹ Bourdieu 1992, S. 83

²² Wenn familiäre Strukturen durch (zum Beispiel Ess-)Praktiken hervorgebracht werden, spricht man von „doing family“.

1.5 Makroebene

Untersuchungsgegenstand dieser Arbeit sind alltägliche familiäre Esspraktiken, die auf der Mikroebene zu verorten sind.²³ Um die Ernährungspraxis zu kontextualisieren, soll ein Blick auf die gesellschaftlichen, ökonomischen und sozialen Verhältnisse, auf die Makroebene, geworfen werden. Auf diese Weise sollen Familie und Essen in deren Zusammenhang mit gesellschaftlichen Strukturen und deren Wandel gezeigt werden.

Globalisierung, Veränderungsprozesse der Erwerbstätigkeit, Individualisierung und Ernährungsstandards sind gesellschaftliche Prozesse, die ihren Ausdruck auch in alltäglichen Esspraktiken in Familien finden; Diskurse über Familien und Gesundheit haben ebenfalls Einfluss auf alltägliches Handeln. Die vielen verschiedenen Prozesse bewirken eine gewisse Komplexität des Alltags.²⁴

Die weibliche Erwerbsquote in Österreich ist seit den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts von 30,4% im Jahr 1971²⁵ auf 66,5% im Jahr 2011²⁶ gestiegen. Dieser Tatbestand ist angesichts dessen, dass Ernährungsversorgung in der Regel von Frauen geleistet wird, zu bedenken.²⁷ Eine allgemeine Wohlstandssteigerung sowie wirtschaftliches Wachstum im westlichen Europa hat dafür gesorgt, dass es für die Mehrheit der Bevölkerung selbstverständlich ist, genug zu essen zu haben. Dies wurde dadurch erreicht, dass immer mehr Nahrung durch landwirtschaftliche Produktionssteigerung verfügbar wurde.²⁸ Zudem ist eine räumliche und zeitliche Erweiterung von Verkaufseinrichtungen von Nahrung eingetreten: Man kann überall und jederzeit Essen erwerben. Durch die Globalisierung ist das Speiseangebot internationaler geworden;²⁹ gesteigerte Transportmöglichkeiten spielen hier eine Rolle.

Parallel zur Abnahme der Zahlen von beispielsweise Eheschließungen³⁰ und Geburten³¹ ist eine Erweiterung von Familie zu konstatieren: Neue familiäre Formen sind entstanden. Lange und Lettke beobachten Phänomene der Erweiterung von Familie, die sie analytisch in eine soziale, in eine zeitliche und in eine sachliche Dimension unterteilen. Angesichts dieser Erweiterung sprechen die Autoren von einer Diversität, einer Vielfalt von Familienformen.³² Für diese Forschung relevant sind folgende Feststellungen: Familien – Eltern und Kinder – werden personell aufgrund

²³ „Erst dann, wenn man bei der Analyse des Kleinen den Gesamtzusammenhang nicht aus dem Blick verliert, in dem es existiert und von dem es grundlegend mitbestimmt wird, leisten derartige Untersuchungen einen wichtigen Beitrag zur Vergrößerung bzw. Vertiefung unseres Wissens.“ (Rosenbaum 1997, S. 56)

²⁴ Brunner 2007a, S. 32

²⁵ Reiterer 2003, S. 167

²⁶ http://www.statistik.at/web_de/statistiken/arbeitsmarkt/erwerbstaetige/index.html

²⁷ „Der Trend, vorgefertigte Nahrung zu konsumieren, scheint als parallele Entwicklung zur Erwerbstätigenquote von Frauen zu verlaufen.“ (Leonhäuser et al. 2009, S. 28)

²⁸ Wiegelmann 1986b, S. 329

²⁹ Gleichzeitig haben globale Tendenzen zu einer Regionalisierung von Essen geführt (vgl. Köstlin 2007).

³⁰ http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bevoelkerung/eheschliessungen/index.html

³¹ http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bevoelkerung/geburten/index.html

³² Vgl. Lange/Lettke 2007. Die Autoren beziehen sich in ihren Aussagen auf die BRD.

demografischer Veränderungen durch die Großeltern erweitert. Aufgrund der steigenden Lebenserwartung können Menschen immer älter werden. Dieser rapide Anstieg der Lebensdauer eines Menschen begann erst im 20. Jahrhundert. Im Jahr 1930 wurden Männer durchschnittlich 54,5 und Frauen 58,5 Jahre alt. Zwei Jahrzehnte später betrug das durchschnittliche Lebensalter für Männer 61,9, für Frauen 67 Jahre.³³ Die aktuellen Zahlen (2011) liegen für Männer bei 78,1, für Frauen bei 83,4 Jahren.³⁴ Diese Zahlen bedeuten eine Vertikalisierung von Familienstrukturen,³⁵ was zur Folge hat, dass es für Menschen heutzutage sehr wahrscheinlich ist, die eigenen Enkelkinder zu erleben. Eine Enkel-Großeltern-Beziehung wird so möglich;³⁶ oft leben die Großeltern in der Nähe der Familien.³⁷ Des Weiteren erhalten Familien durch neue Partnerschaften der Eltern sozialen Zuwachs.³⁸ Effizientes Zeitmanagement und gesteigerte Organisations- und Synchronisationsleistungen sind Komponenten einer zeitlichen Erweiterung von Familie.³⁹

1.6 Die Untersuchungsobjekte

Die Untersuchungsobjekte sind Familienhaushalte. Dabei beschränke ich mich auf Familien, die in Wien wohnen und aus mindestens einem erwerbstätigen Elternteil und dessen Kind/er, das/die noch zur Schule geht/gehen, bestehen.

1.7 Definitionen und Erklärungen

Das Wort ‚familiär‘ steht in dieser Arbeit für ‚die Familie betreffend‘, nicht für ‚ungezwungen/vertraulich‘.

Für die folgende Arbeit gilt, dass unter ‚Mahlzeit‘ sämtliche Essenseinnahmen verstanden werden. Der Begriff umfasst sowohl einzeln als auch gemeinsam eingenommene Mahlzeiten.⁴⁰

In dieser Arbeit verstehe ich unter ‚Alltag‘ sowohl jene Tage, in der der Erwerbstätigkeit nachgegangen und die Schule besucht wird, als auch das Wochenende, an dem in den untersuchten Familien keine Erwerbstätigkeit und kein Schulgang betrieben werden. ‚Alltägliche‘ Esspraktiken sind demnach Ernährungsformen, die in diesen Zeiten stattfinden.

³³ Münz/Reiterer 2009, S. 29

³⁴ http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bevoelkerung/index.html

³⁵ Mitterauer 1996, S. 63

³⁶ Hareven 1996, S. 28; Segalen 1998, S. 52

³⁷ Lange/Lettke 2007, S. 21; vgl. Kohli et al. 2005 (betrifft ebenfalls die BRD)

³⁸ Lange/Lettke 2007, S. 22

³⁹ Lange/Lettke 2007, S. 26; Lange/Szymenderski 2007, S. 235

⁴⁰ Auch Wiegelmann definiert so ‚Mahlzeit‘ (Wiegelmann 1986a, S. 24: „jede Eßsituation“, Wiegelmann 2005, S. 228: „jeder Anlaß zum Essen und zum Trunk“).

Sofern nicht ausdrücklich von Frauen oder Männern die Rede ist, werden in dieser Arbeit sämtliche Bezeichnungen, die sowohl eine männliche als auch eine weibliche Form besitzen, in ihrer weiblichen Form verwendet, sind jedoch geschlechtsneutral zu verstehen.

1.8 Überblick

In Kapitel 2 werden Ergebnisse aus der Forschungsliteratur zum Thema ‚Essen in Familien‘ dargestellt. Kapitel 3 setzt sich mit der methodischen Herangehensweise auseinander: Gewählt wurde die Methode des qualitativen Interviews, mittels dem das empirische Material – die Alltagspraktiken – generiert wurde. Kapitel 4 befasst sich mit dem empirischen Material. Kapitel 5 beinhaltet Ergebnisse, zentrale Aussagen und Thesen sowie einen kurzen Ausblick für die zukünftige Forschung.

2 Stand der Forschung zum Thema ‚Essen in Familien‘

In diesem Kapitel werden bisherige Forschungsergebnisse aus Sozial- und Kulturwissenschaften zum Thema ‚Essen in Familien‘ vorgestellt; die Aussagen beziehen sich auf bürgerliche Milieus und den westlich europäischen Raum.

Familienmahlzeiten sind nicht, wie es manchmal dargestellt wird, vom Zerfall bedroht. Vielmehr befinden sie sich in einem ständigen Wandel, da sie ein Teil gesellschaftlicher Veränderungsprozesse sind.⁴¹

Eine grundlegende These liefert Utz Jeggles, indem er sagt, dass die Faktoren für das Kochen und Essen in Haushalten nicht mehr von der Region, sondern von der jeweiligen Familie bestimmt sind.⁴² „The work of feeding is always done in particular, material places, by and for specific people.“⁴³ Ernährungsversorgung geschieht im konkreten Rahmen, im jeweiligen familiären Umfeld. Jede Familie hat zudem ihren eigenen Stil, der sich ebenso in den Mahlzeiten widerspiegelt.⁴⁴ Ernährungsstile von Familien und Familienmitgliedern sind immer auch eingebettet in nationale, regionale, religiöse, soziale, kulturelle, schicht- und geschlechtsspezifische Begebenheiten.⁴⁵

Ein wesentlicher bestimmender Faktor für die Mahlzeiten in Familien heutzutage sind die Arbeitszeiten der Eltern und die Schulzeiten der Kinder. Kochen und Essen werden den Arbeits- und Schulverhältnissen angepasst.⁴⁶ Allgemeiner gesprochen werden die Mahlzeiten auf die jeweiligen Tagesabläufe beziehungsweise (Tages-)Anforderungen abgestimmt.⁴⁷ Man kann nicht davon ausgehen, dass eine Familie ein- und denselben Tagesplan hat. Vor allem mit zunehmendem Alter der Kinder muss eine Familie vielmehr als eine Ansammlung mehrerer Individuen verstanden werden, was eine Vielzahl an unterschiedlichen Tagesabläufen zur Folge hat.⁴⁸ Mahlzeiten, an denen alle Familienmitglieder teilnehmen, werden dadurch manchmal unmöglich.⁴⁹ Es werden jedoch Strategien eingesetzt, um gemeinsame Mahlzeiten zustande zu bringen.⁵⁰

⁴¹ Brombach 2000, S. 3; vgl. Kaufmann 2006, S. 124; Jackson et al. 2009, S. 135; Bartsch 2011, S. 91

⁴² Jeggles 1986, S. 182. Jeggles Worte „Es gibt kein regionales Repertoire mehr“ legen dar, dass es eine Zeit gab, in der es ein regionales Repertoire gab.

⁴³ DeVault 1991, S. 17

⁴⁴ Rosenbaum 1997, S. 46; Gestrich 2003, S. 609f.; Kaufmann 2006, S. 133

⁴⁵ Rath 1984, S. 36; Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 95; Blimlinger 1993, S. 68; Gestrich 2003, S. 609f.

⁴⁶ Neuloh/Teuteberg 1986, S. 412; DeVault 1991, S. 37; Blimlinger 1993, S. 73; Tinkhauser 1993, S. 80 (erziehungswissenschaftlich); Mitterauer 1997, S. 32; Leonhäuser et al. 2009, S. 133; Bartsch 2011, S. 83

⁴⁷ Geyer 2007, S. 68; Blake et al. 2009, S. 203; Leonhäuser et al. 2009, S. 30

⁴⁸ DeVault 1991, S. 78; Brombach 2000, S. 7; Leonhäuser et al. 2009, S. 98

⁴⁹ Neuloh/Teuteberg 1986, S. 419; Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 109f.; DeVault 1991, S. 51f.; Hirman 2009, S. 90; Schlegel-Matthies 2011, S. 35

⁵⁰ Geyer 2007, S. 62

Familien essen nach Möglichkeit dreimal am Tag: Frühstück, Mittagessen und Abendessen.⁵¹ Unter der Woche folgt das Frühstück im Gegensatz zu den anderen Mahlzeiten einem weitgehend gleichen Muster.⁵² „Das Mittag- und Abendessen wird zeitlich variabler gehandhabt und an die jeweiligen Tagesanforderungen angepasst.“⁵³ Zum Teil werden diese Mahlzeiten allein, zum Teil gemeinsam eingenommen – je nach Tagesplänen oder Essgewohnheiten der Familienmitglieder. Sitzt man heutzutage zusammen am Esstisch, ist das gemeinsame Gespräch ein wesentliches Merkmal.⁵⁴ Die Mahlzeit mit der Familie ist ebenso eine Sozialisationsinstanz.⁵⁵

Unter der Woche, wenn Erwerbs- und Schulzeiten den Tagesablauf bestimmen, geht das Kochen und Essen schnell und einfach vonstatten.⁵⁶ Der Faktor Zeit spielt hier eine wesentliche Rolle;⁵⁷ zeitsparende Strategien gewinnen an Bedeutung. Für aufwendige Gerichte fehlt oft die Bereitschaft. Um die Mahlzeitenvorbereitung möglichst einfach zu halten, wird auf Speisen zurückgegriffen, die sich in der Vergangenheit bewährt haben.⁵⁸ Die Mahlzeiten am Wochenende heben sich von den Mahlzeiten der Wochentage ab. Das Frühstück nimmt oft einen größeren Zeitraum ein.⁵⁹ Häufig wird das gekocht, was es unter der Woche nicht gibt.⁶⁰ Teilweise wird mehr Aufwand für die Zubereitung der Speisen betrieben.⁶¹ Die freie Verfügbarkeit von Zeit kann aber auch dazu führen, dass das übliche Drei-Mahlzeiten-Modell (in der Früh, zu Mittag, am Abend) nicht eingehalten wird.⁶²

Die Ernährungsgewohnheiten eines Menschen werden durch das soziale Umfeld, in dem er aufwächst, von Kindheit an geprägt. Gegenwärtige Koch- und Esspraktiken stehen in einem Verhältnis zu vergangenen, früh erlebten Nahrungsmustern.⁶³ Manche Art zu kochen, Gerichte, Rituale und Werte werden in die neu gegründete Familie übernommen,⁶⁴ auf anderes wiederum wird verzichtet.⁶⁵

⁵¹ Leonhäuser et al. argumentieren auf der Quellenbasis von Zeittagebüchern, in denen Haushaltsmitglieder im 10-Minuten-Takt ihre Aktivitäten niedergeschrieben haben, dass in deutschen Familien das Mahlzeitenmuster Frühstück, Mittagessen und Abendessen praktiziert wird. (Leonhäuser et al. 2009, S. 75) Vgl. Geyer 2007, S. 72

⁵² Fuchsjäger 1993, S. 118; Brombach 2000, S. 4

⁵³ Geyer 2007, S. 63; siehe auch Brombach 2000, S. 6+8

⁵⁴ Vgl. Keppler 1995; Gestrich 2003, S. 614f.; vgl. Bendix 2004; Kaufmann 2006, S. 124

⁵⁵ DeVault 1991, S. 50; vgl. Ochs et al. 1996; vgl. Gestrich 2003, S. 610; Kaufmann 2006, S. 127

⁵⁶ Bauer 2005, S. 31; Geyer 2007, S. 68; Schönberger 2011, S. 42

⁵⁷ Neuloh/Teuteberg 1986, S. 416+430; Schönberger 2011, S. 43

⁵⁸ Vgl. DeVault 1991, S. 40; Geyer 2007, S. 62f.; Leonhäuser et al. 2009, S. 109

⁵⁹ Leonhäuser et al. 2009, S. 92

⁶⁰ Neuloh/Teuteberg 1986, S. 419; Fuchsjäger 1993, S. 120; Brombach 2000, S. 4; Counihan 2004, S. 190; Kröger 2007, S. 58

⁶¹ Brombach 2000, S. 8f.; Geyer 2007, S. 66

⁶² Brombach 2000, S. 8f.; Leonhäuser et al. 2009, S. 133

⁶³ Vgl. Hartmann 1994, S. 7; Hartmann 1996, S. 41; Brombach 2000, S. 2; Tolksdorf 2001, S. 239; vgl. Gestrich 2003, S. 609+610; vgl. Hartmann 2006, S. 148; Brunner 2007b, S. 121; vgl. Curtis et al. 2009

⁶⁴ Vgl. DeVault 1991, S. 203f.; Gestrich 2003, S. 609; Hartmann 2006, S. 148; vgl. Leonhäuser et al. 2009, S. 116

⁶⁵ Vgl. DeVault 1991, S. 204; vgl. Leonhäuser et al. 2009, S. 116

Mütter sind die Managerinnen im Haushalt und übernehmen die alltägliche Ernährungsversorgung.⁶⁶ Der Vater hat im Laufe des 20. Jahrhunderts an Autorität eingebüßt.⁶⁷ Auf die Ernährung bezogen bedeutet das einen Machtverlust am Esstisch: Dem Ehemann und Vater werden nicht mehr die besseren Stücke aufgetischt. Die Rolle des Kindes innerhalb der Gesellschaft und der Familie hat sich ebenfalls gewandelt.⁶⁸ Kinder erhalten heutzutage eine größere Aufmerksamkeit und stehen im Mittelpunkt der Familie.⁶⁹ Die Bedürfnisse des Kindes, dem eine Aufwertung seiner Geschmacksvorlieben beigemessen wird,⁷⁰ sind wichtig geworden. Die Speisepräferenzen der Kinder haben in der Regel einen höheren Stellenwert als die der Väter;⁷¹ Mütter stellen ihre eigenen Geschmacksvorlieben meist hinten.⁷² Wenn die von den Eltern als gleichrangig angesehenen Kinder heute in die Essensvorbereitung einbezogen werden, geschieht das aus pädagogischen Gründen. Ihre Rolle als entlastende Arbeitskraft haben sie in der heutigen Wohlstandsgesellschaft nicht mehr inne.⁷³ Bei Tisch ist „das Sprechverbot für Kinder [...] einer im Prinzip umgekehrten Sprechaufforderung gewichen.“⁷⁴

Die Nahrungsmittelindustrie und technische Errungenschaften haben Einfluss auf das Verhältnis zwischen Familien, Kochen und Ernährung. (Ebenso umgekehrt: Der Markt reagiert auf die Bedürfnisse von Familien und schafft neue Artikel und Entwicklungen.⁷⁵) Die Industrie nimmt den Menschen durch Halbfertig- und Fertigprodukte sowie durch technische Hilfsmittel Arbeit ab; das Kochen wird teilweise von der Wohnung in die Fabrik verlagert.⁷⁶ Auf diese Weise spart der Mensch Zeit. Essen in Form von Snacks über warme Speisen sind heutzutage überall und jederzeit zu bekommen – in der Arbeit, in der Schule, bei Imbissständen, im Supermarkt, in den eigenen vier Wänden. Kinder, die nicht kochen können, sind auf eine unmittelbar zuhause kochende Person nicht angewiesen. Sie können auch essen, wenn die Eltern der Erwerbstätigkeit nachgehen. Durch den Kühl- und Tiefkühlschrank ist es möglich,

⁶⁶ Neuloh/Teuteberg 1986, S. 431-434; Sieder 1987, S. 245; DeVault 1991; vgl. Brombach 2000; Sutton 2001, S. 25 (belegt für die griechische Insel Kalymnos); Gestrich 2003, S. 608; Counihan 2004; Köstlin 2005, S. 100; Kaufmann 2006, S. 331; Jelenko 2007a, S. 90; Kröger 2007, S. 73; Jackson 2009b, S. 10; Leonhäuser et al. 2009, S. 42; Stapleton/Keenan 2009, S. 35. Dieser Umstand hat eine lange Tradition: Mütter aus bürgerlichen Milieus gingen meistens keiner Erwerbstätigkeit nach, sondern kümmerten sich um den Haushalt; somit war die Frau der Familie immer zuhause und investierte Zeit in die Mahlzeiten- und zubereitung. (Vgl. Sieder 1987, S. 131f.; für die Zeit von 1890 bis 1918 vgl. Meyer 1982)

⁶⁷ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 107; Jelenko 2007a, S. 92; Leonhäuser et al. 2009, S. 109

⁶⁸ Siehe dazu Shorter 1975; vgl. Sieder 1987, S. 135f.

⁶⁹ Gestrich 2003, S. 615f.; Kaufmann 2006, S. 123-125; vgl. Nave-Herz 2009, S. 67; Bartsch 2011, S. 82. Nave-Herz sieht in der Kindzentrierung und in der sinkenden Kinderzahl pro Familie einen Zusammenhang. (Nave-Herz 2009, S. 35)

⁷⁰ Leonhäuser et al. 2009, S. 108

⁷¹ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 107; Jelenko 2007a, S. 92

⁷² DeVault 1991, S. 43; Brunner 2007b, S. 124 (belegt für den Zeitpunkt der Familiengründung einer Frau); Kröger 2007, S. 82

⁷³ Nave-Herz 2009, S. 51; Kaplan et al. 2011, S. 341

⁷⁴ Gestrich 2003, S. 615

⁷⁵ Vgl. Geyer 2007, S. 65

⁷⁶ DeVault 1991, S. 36; Brombach 2000, S. 7; Geyer 2007, S. 68; Schönberger 2011, S. 42

Lebensmittel leichter haltbar zu machen. Übriggebliebenes Essen kann darin aufbewahrt werden und ersetzt auf diese Weise einen Kochvorgang. (Vorgekochte) Speisen können in der Mikrowelle ohne großen Aufwand und ohne gefestigte Kochkenntnisse in kurzer Zeit aufgewärmt werden.⁷⁷ Aufgrund von Fertigprodukten und technischer Neuerungen wurde die Mahlzeit „zu einem beliebig organisierbaren Moment“⁷⁸. Mit dem Handy können die Mitglieder einer Familie kurzfristig und spontan die Zu- oder Absage zu einer gemeinsamen Mahlzeit den anderen Familienmitgliedern kundtun beziehungsweise die Mahlzeit zeitlich abstimmen. Auch auf andere Belange wie einkaufen oder essen gehen hat das mobile Telefon Einfluss.⁷⁹

In den letzten Jahrzehnten ist die Zahl an Restaurants und Imbissständen rapide gestiegen.⁸⁰ Für Familien mit Kindern hat außer-Haus-essen jedoch einen geringeren Stellenwert als für Menschen, die keine Kinder haben.⁸¹

Krankheiten erfordern einen besonderen Umgang mit dem Körper. Bei Nahrungsunverträglichkeiten gilt es, bestimmte Lebensmittel zu meiden. Das bedeutet ein bewusstes Einkaufen, Kochen und Essen.⁸² Man informiert sich über diese ‚Krankheit‘. Familien, in denen eine Nahrungsunverträglichkeit vorkommt, stellen ihren Speiseplan teilweise um. Nicht nur für die ‚kranke‘ Person, sondern auch für die restlichen Familienmitglieder kann das Veränderungen hinsichtlich der Essgewohnheiten bedeuten.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass gemeinsame Mahlzeiten in der Familie stattfinden.⁸³ Sie haben sich jedoch verändert. Es kann von einer „Entformalisierung der Mahlzeiten“⁸⁴ gesprochen werden: Die genaue Einhaltung eines Personenkreises, einer fixen Zeit und eines fixen Orts und festgelegter Regeln weicht weniger verbindlichen Essformen.⁸⁵ „In accordance with today’s mentality, it is accepted that circumstances, and not rules, decide.“⁸⁶

⁷⁷ Vgl. Mitterauer 1997, S. 37

⁷⁸ Rath 1984, S. 142

⁷⁹ Vgl. Kadi 2007

⁸⁰ DeVault 1991, S. 36

⁸¹ Neuloh/Teuteberg 1986, S. 414; DeVault 1991, S. 37

⁸² DeVault 1991, S. 70

⁸³ Hirmann 2009, S. 105; vgl. Jeggle 1986, Neuloh/Teuteberg 1986, Jeggle 1988, Sjögren-de Beauchaine 1988, DeVault 1991, Fuchsjäger 1993, Tinkhauser 1993, Keppler 1995, Ochs et al. 1996, Holm 1997, Sluys et al. 1997, Brombach 2000, Sutton 2001, Bendix 2004, Counihan 2004, Bauer 2005, Kaufmann 2006, Brunner et al. 2007, Kröger 2007, Jackson 2009a, Leonhäuser et al. 2009, Schönberger/Methfessel 2011a

⁸⁴ Gestrich 2003, S. 616

⁸⁵ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 97; Becher 1990, S. 106

⁸⁶ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 97

3 Methodische Vorgehensweise

Das Essen in Familien untersuche ich auf einer mikroanalytischen Ebene. Den empirischen Ausschnitt, an dem ich meine Fragestellung anwende und prüfe, bilden Alltagspraktiken.

Gemäß der Forschungstradition der Europäischen Ethnologie arbeite ich mittels qualitativer Methoden, die es ermöglichen, „einen verstehenden Zugang zu komplexen Lebenszusammenhängen“⁸⁷ zu finden und so menschliches Handeln im historischen, gesellschaftlichen und sozialen Kontext eingebettet aufzuzeigen. Zugang zu Material verschaffe ich mir durch die ‚weiche‘ Methode des *qualitativen Interviews*.

Der Untersuchungszeitraum verlief von Jänner bis September 2011. Da es in der Forschung um den Alltag⁸⁸ geht, fanden in schulfreier Zeit – in den Semester-, Oster- und Sommerferien – keine Interviews statt.

3.1 Die Interviews

Die Interviews wurden akustisch aufgezeichnet und von der Autorin transkribiert.

3.1.1 Die Interviewtenehmerinnen⁸⁹

Es wurden zehn Familien untersucht. Sieben Familien (Familie 1 [Knall], 5 [Trattnig], 6 [Janowska], 7 [Hopfer⁹⁰/Edinger], 8 [Reuter], 9 [Duregger], 10 [Atzlinger]) habe ich vor dem Interview nicht gekannt und wurden mir über eine Verwandte beziehungsweise Bekannte vermittelt. Bei den übrigen drei Familien (Familie 2 [Langeder], 3 [Prinz], 4 [Guggenberger/Wieninger]) kenne ich die Kinder, die Eltern kannte ich nur flüchtig.

3.1.2 Der Interviewleitfaden

Der Interviewleitfaden hat sich im Verlauf der ersten Interviews verändert, da sich neue Aspekte aus den vorigen Gesprächen ergaben und diese in den aktuellen Leitfaden aufgenommen wurden. Auf diese Weise wurde er dem laufenden Stand der Arbeit angepasst.⁹¹

⁸⁷ Schmidt-Lauber 2007, S. 182

⁸⁸ Zur Definition von Alltag siehe Kap. 1.7

⁸⁹ Zu den Familien/Haushalten und Sozialprofilen der Interviewpartnerinnen siehe Kap. 7.1

⁹⁰ Dass Ernährungsverstorgerin Nadja Hopfer zur Zeit des Interviews nicht erwerbstätig war (wegen Karenz), wird berücksichtigt: Ihre Koch- und Esspraktiken wurden zu der Zeit von einer ausgeführten Erwerbstätigkeit nicht beeinflusst.

⁹¹ Zum Muster des Interviewleitfadens der letzten sechs Interviews siehe Kap. 7.2

3.1.3 Die Ebene der Praxis

Um Praktiken sichtbar zu machen, ist es notwendig, das Interview auf der Ebene der Praxis zu führen.⁹² Das bedeutet, dass ich meine Gesprächspartnerinnen danach gefragt habe, was sie an bestimmten Tagen tatsächlich gemacht hatten. In den ersten vier Interviews fragte ich sie, was sie in den vergangenen sechs bis acht Tagen gekocht und gegessen hatten.⁹³ Da sich herausstellte, dass sich nicht alle Gesprächsteilnehmerinnen an die vergangenen Mahlzeiten und Geschehnisse erinnern konnten, bat ich die letzten sechs Interviewpartnerinnen, ein Essenstagebuch zu führen: In der Woche vor dem Interview sollten sie jeden Tag aufschreiben, was sie gegessen haben und wer an dieser Mahlzeit teilgenommen hat.

3.1.4 Während des Interviews...

Während des Gesprächs versuchte ich, die mir berichteten familiären Essformen gedanklich in einen historischen Kontext zu stellen (Wo und wie wurde früher gegessen? Wie hat man gewohnt? Wie war die Aufteilung der Räume? An welchen Plätzen saßen die Familienmitglieder? Wurde früher mit Kindern auch so umgegangen? Wie war das Verhältnis zwischen erwachsenen Personen, die zusammenleben und gemeinsame Kinder haben? Welchen Einfluss hatten Wirtschaften oder Erwerbstätigkeit und Schule früher auf die Essgewohnheiten?). Auf diese Weise war es leichter möglich, gegenwärtiges Verhalten als gesellschaftlich und historisch bedingt zu sehen und somit die kulturelle Spezifik zu erkennen. Diese Vorgehensweise, im Feld (und nicht erst bei der Analyse) gegenwärtige familiäre Essformen in einem historischen und sozialen Gefüge zu sehen und so die kulturelle Eigenart wahrzunehmen, brachte den Vorteil, gezielt in eine Richtung fragen zu können.

Es galt zu überprüfen, ob die aktuelle Wohnsituation der untersuchten Familien sowie die Wohnverhältnisse der Herkunftsfamilie der Interviewpersonen für die Fragestellung von Bedeutung sind. Im Konkreten wollte ich über die räumliche Aufteilung der Wohnstätte Bescheid wissen, über die Anordnung der Küche, des Wohnzimmers beziehungsweise der Wohnküche, gegebenenfalls des Esszimmers, jener Bereiche, wo gegessen wurde (Tisch(e), Sitzgelegenheiten) und des Fernsehapparats, sofern es einen gab. Abhängig davon, ob das Gespräch in den Wohnstätten der Interviewpartnerinnen⁹⁴ oder in den Räumlichkeiten der Erwerbstätigkeit⁹⁵ stattfand, zeichnete entweder ich oder sie eine Skizze der Wohnung. In die skizzierten Essbereiche wurde die Sitzordnung der Familienmitglieder, die ich erfragt hatte, eingetragen. Um mir ein Bild von der

⁹² Die Fragetechnik nach konkreten Situationen, die auf das Widerspiegeln der Ebene der Praxis abzielt, wurde bezüglich des Themas Essen in Familien u.a. von Jeggle 1986, Jeggle 1988, Sjögren-de Beauchaine 1988, Holm 1997 (siehe S. 357), Brombach 2000, Sutton 2001 und Counihan 2004 (siehe S. 2) praktiziert.

⁹³ Die Entscheidung, die unmittelbar vergangene Woche als Zeitraum der Untersuchung zu wählen, begründe ich damit, dass so die Erinnerungen an die Ereignisse der untersuchten Zeit noch frisch sind.

⁹⁴ Das war bei den Familien 2, 3, 4, 7, 8, 9 und 10 der Fall.

⁹⁵ Das war bei den Familien 1, 5 und 6 der Fall.

Wohnsituation der Herkunftsfamilien machen zu können, bat ich meine Gesprächsteilnehmerinnen, einen Plan der damaligen Wohnstätte zu zeichnen.

3.1.5 Das Gesprächsprotokoll

Unmittelbar nach dem Interview wurde in Abwesenheit der Interviewpartnerin ein Gesprächsprotokoll verfasst. Darin schilderte ich meine Befindlichkeit, Eindrücke, Schwierigkeiten, methodische Herausforderungen und besondere Vorkommnisse. Ich notierte, wo das Interview stattgefunden hatte und gegebenenfalls, wo sich andere Familienmitglieder während des Interviews aufgehalten hatten. Bei einigen der Interviewteilernehmerinnen vermerkte ich, was sie vor und nach dem Interview getan hatten.

3.2 Möglichkeiten und Grenzen der gewählten Methode

In Bezug auf die Fragestellung bieten die Methode der Fragetechnik nach konkreten Situationen und die Methode der Essenstagebücher die Möglichkeit, Ergebnisse über gegenwärtige alltägliche Esspraktiken zu erhalten.

Praktiken, die nicht auf bestimmten Situationen fußen, stellen bei der Erforschung von Praxen innerhalb eines Interviews eine Schwierigkeit dar. Eine Interviewantwort kann unter Umständen nicht tatsächliches Verhalten widerspiegeln. Das hat zur Folge, dass die Ebene der Realität und die Ebene des Ideals (und weitere Ebenen) differenziert werden müssen. Durch die Methode der Befragung ist es nicht möglich zu erfahren, ob Praktiken, die nicht genau datierbar und auf keine konkreten Situationen zurückzuführen sind, tatsächliche Handlungen darstellen. Das bedeutet, dass sich über gegenwärtige Praxen, die auf keinen konkreten Ereignissen beruhen, und über lang vergangene und nicht dokumentierte Esspraktiken und -situationen (aus der Herkunftsfamilie) nur schwer Aussagen über tatsächliches Verhalten treffen lassen. Angesichts dieser Tatsache wird mit solchen Interviewaussagen mit Bedacht umgegangen: Verhalten, das als tatsächlich praktikierbar bezeichnet wird, jedoch nicht der Ebene der Realität zugeordnet werden kann, ist in der Arbeit nicht als reale Praxis ausgegeben. Ebenso lassen sich durch Gespräche keine detaillierten Informationen zur Situation der gemeinsam eingenommenen Mahlzeit gewinnen. Kontinuität und Wandel von Rollenverhalten oder Tischgesprächen während der Mahlzeit bleiben auf diese Weise unberührt.

3.3 Auswertung des empirischen Materials

Die Interviewtranskripte stellen das empirische Material und die Quellen meiner Aussagen dar.

Im Sinne der *Grounded Theory* behielt ich bei der Beschäftigung mit dem empirischen Material meine Fragestellung und theoretische Annahmen stets im Sinn und griff gedanklich darauf zurück.

Beim Durcharbeiten der Interviewtranskripte schrieb ich häufig vorkommende und immer wiederkehrende Inhalte, die Indikatoren von Kontinuität und Wandel von Esspraktiken in Familien sind, heraus. Die Inhalte wurden zu Themenblöcken zusammengestellt, welche das anschließende Kapitel behandelt.

4 Empirie

In diesem Kapitel wird das ausgewertete empirische Material exemplarisch dargestellt.⁹⁶ Hier werden Indikatoren von Kontinuität und Wandel von Esspraktiken in Familien aufgezeigt.

Zur Erklärung: Der Buchstabe å ist ein zwischen a und o klingender Vokal.

4.1 Kochen und Essen werden angepasst

Die Wahl, die Vor- und Zubereitung und der Verzehr von Mahlzeiten werden an Erwerbs- und Schulzeiten, äußere Umstände und Personen angepasst. Kochen und Nicht-Kochen, Essen und Nicht-Essen werden durch diese Faktoren beeinflusst und bestimmt.

4.1.1 Erwerbstätigkeit und Schule

„Durch die Schule allein schon ist das einfach geregelt, jå?“⁹⁷

Erwerbsarbeit und Schule stellen stabile (in seltenen Fällen beeinflussbare) Konstanten dar, um die sich Esspraktiken bilden.⁹⁸

In den untersuchten Familien wird vor der Erwerbsarbeit beziehungsweise der Schule gefrühstückt. Dabei wird das Frühstück zeitlich so angesetzt, dass ein rechtzeitiges Ankommen in der Arbeit und Schule möglich ist.

„[...] meistens läuft das nach dem Schema Tupperware“⁹⁹ drückt den Umstand aus, dass – bedingt durch den auswärtigen Erwerb und Schulbesuch – das Essen an die mobile Situation angepasst wird. Die Kinder bekommen eine Jause in die Schule mit. Jene Mütter, die den halben oder ganzen Tag der Erwerbstätigkeit nachgehen, nehmen sich ebenso etwas zu Essen in die Arbeit mit und wärmen sich dieses gegebenenfalls auf.¹⁰⁰ Da die Eltern der Familie 2 über Mittag nicht zuhause sind, haben sie ihren Jüngsten für

⁹⁶ Die Namen der Interviewpartnerinnen wurden anonymisiert; die Familien/Haushalte und Sozialprofile der Interviewpartnerinnen finden sich in Kap. 7.1.

⁹⁷ Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 3

⁹⁸ Bei Gabriele (Familie 9), die selbstständig ist und in den eigenen Räumlichkeiten ihrer Erwerbstätigkeit nachgeht, ist zu beobachten, dass die Erwerbstätigkeit keinen großen Einfluss auf ihre Essrhythmen nimmt (die Schulzeiten ihrer Tochter bedingen Gabrieles Esszeiten allerdings schon, siehe Kap. 4.8 „Ernährung war immer auch eine Beziehungsarbeit“). „Bei Selbstständigen und freiberuflich Tätigen sind die Grenzen zwischen Essen im beruflichen und privaten Alltag fließender als bei Personen mit festen Beschäftigungsformen.“ (Geyer 2007, S. 69)

⁹⁹ Philippine G., Interview mit Philippine G. und Klemens W. (Familie 4) am 27.03.2011, Transkript S. 2

¹⁰⁰ Das beobachtete auch Geyer. (Geyer 2007, S. 70) Tanner belegt für die frühere Schweiz, dass es in Fabriken möglich war, von zuhause mitgebrachtes Essen warmzuhalten beziehungsweise aufzuwärmen. (Tanner 1999, S. 236f.)

den Hort in der Schule angemeldet, wo er den Nachmittag verbringt und mit einem Mittagessen versorgt wird. Cornelius (Familie 4), der an mehreren Tagen in der Woche am Nachmittag Unterricht hat, ist für die Nachmittagsbetreuung seiner Schule angemeldet, bei der ein warmes Mittagessen inkludiert ist. Seine Eltern teilen sich die alltägliche Ernährungsversorgung auf: Da der Vater der Erwerbstätigkeit in den eigenen und die Mutter außerhalb der eigenen Räumlichkeiten nachgeht, ist der Vater an den Werktagen, die Mutter am erwerbsfreien Wochenende für die Ernährungsversorgung zuständig. Beendet man an einem Werktag die Erwerbstätigkeit beziehungsweise Schule (oder unterbricht diese) und kommt nach Hause, wird früher oder später (gekocht und) gegessen.

Hedis späte Heimkehr von der Arbeit am 14.9.2011 hatte auf das Abendessen Einfluss:

*„Und då bin i einfach so spät ham kuman, då håts mi s’Kochen
nimmer gfreit, deswegen håts nur Toasts gegeben.“¹⁰¹*

In der Herkunftsfamilie von Lorenz (Familie 2) waren zu Mittag er und seine zwei Geschwister zuhause; Lorenz‘ Mutter hat gekocht. So verhielt es sich auch in den Herkunftsfamilien von Ursula und Moritz (Familie 3), Klemens (Familie 4), Claudia (Familie 5), Gabriele (Familie 9) und Bärbel (Familie 10). Als Hedi (Familie 8) noch zur Schule ging, kochte ihre Mutter immer ein Mittagessen, das es pünktlich um zwölf Uhr gab und das der Vater in seiner Mittagspause aß. Hedi war zu dieser Zeit noch in der Schule und wärmte sich das Essen dann in der Mikrowelle auf. Die Interviewpartnerinnen bekamen ebenso eine Jause in die Schule mit beziehungsweise nahmen sich diese selber.

Die Nahrungsbeschaffung wird ebenso zeitlichen Vorgaben der Erwerbstätigkeit angepasst. Sofern es die Zeit zulässt, wird nach der Arbeit einkaufen gegangen. Oft werden Lebensmittel am Samstag, an dem keine Person der untersuchten Familien dem Erwerb nachgeht, besorgt.

4.1.1.1 Unterschiedliche Tagesabläufe der Familienmitglieder

*„[...] unter Tågs kommen hoit ålle zu verschiedenen Zeiten und gehen
wieder [...]“¹⁰²*

*„[...] wånn des ois so zerrissen is, dånn des haut ois irgendwie, då
krieng ma ka gemeinsame Måhlzeit hin.“¹⁰³*

¹⁰¹ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 3

¹⁰² Interview mit Claudia T. (Familie 5) am 12.04.2011, Transkript S. 4

¹⁰³ Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 8

Aufgrund unterschiedlicher Erwerbs- und Schulzeiten haben die Mitglieder einer Familie unterschiedliche Tagesabläufe. Dieser Umstand führt dazu, dass zu gewissen Zeiten nicht alle Familienmitglieder gemeinsam essen.

In Familie 1 geht die Mutter vor dem Frühstück der beiden Töchter zur Arbeit. Je nachdem, ob Nachmittagsunterricht stattfindet, essen die Kinder das Mittagessen gemeinsam mit Mutter und Vater um zirka 14 Uhr 15 (die Mutter arbeitet Teilzeit am Vormittag und kocht jeden Tag außer Mittwoch ein Mittagessen) oder allein am Nachmittag.

In Familie 2 findet das Frühstück immer ohne den Vater statt, da er schon um sechs von zuhause weggehen muss, um rechtzeitig in der Arbeit zu erscheinen. Mittags sind die Eltern in der Arbeit und der jüngste Sohn in der Schule im Hort. Die Tochter und der mittlere Sohn sind je nach Stundenplan entweder zuhause oder in der Schule. Abends sind alle Familienmitglieder zuhause – da wird jeden Tag frisch gekocht und anschließend gemeinsam gegessen.

In Familie 3 essen die fünf Kinder das warme Mittagessen, bei dem auch die Mutter mit isst, je nach Schulende. Der Vater befindet sich zu diesem Zeitpunkt in der Arbeit. Am Montag beispielsweise hat Charlotte bis ein Uhr Schule, danach eine Stunde frei, in der sie nicht nach Hause geht. Dieser Freistunde folgt Nachmittagsunterricht. Lisa hat bis zwei Uhr Unterricht, anschließend zwei Freistunden. In dieser Zeit isst sie zuhause oder in der Schule oder bei einer Freundin, bevor das Nachmittagsturnen in der Schule beginnt. Fanny und Simon haben ebenfalls bis zwei Unterricht. In der anschließenden Schulstunde essen sie in der Schule beim dortigen Buffet, bevor ihr Freifach beginnt.

Die Kinder der Familie 4 haben an manchen Tagen in der Woche Nachmittagsunterricht. Der Vater ist immer zuhause, wo er seiner Erwerbstätigkeit nachgeht. Die Mutter arbeitet den ganzen Tag auswärts. Abends findet ein Essen mit allen Familienmitgliedern statt. Diese Tagesabläufe finden sich ebenso – wenn auch ohne Vater – in Familie 5, 6 und 8.

Manuel (Familie 7) geht vor dem Frühstück von Nadja und Tochter Sandra zur Arbeit.

In Familie 10 arbeitet der Vater den ganzen Tag auswärts. Die Mutter geht dem Erwerb teilweise zuhause und teilweise auswärts nach – je nachdem befindet sie sich in eigenen Räumlichkeiten, um zu kochen beziehungsweise zu essen.

In den Herkunftsfamilien von Veronika (Familie 1) und Gabriele (Familie 9) nahmen beim Abendessen deren Väter teil, die mittags arbeiteten. Claudia (Familie 5) und ihr Bruder aßen das Frühstück vor der Schule immer ohne den Vater, da er zu dieser Zeit noch im Nachtdienst war. Hedi (Familie 8) aß ihr Frühstück immer allein – der Vater arbeitete bereits. In der Herkunftsfamilie von Bärbel (Familie 10) war der Vater Schichtarbeiter. Er hatte an unterschiedlichen Zeiten Dienst, was seltene regelmäßige Mahlzeiten mit der Familie zur Folge hatte.

Exkurs:

Aufgrund unterschiedlicher Tagesabläufe und -gestaltungen der Familienmitglieder werden für eine gemeinsame Mahlzeit Synchronisations- und Koordinationsleistungen erbracht.¹⁰⁴ Eheleute Philippine, die auswärts arbeitet, und Klemens, der zuhause die Abendmahlzeit zubereitet (Familie 4), rufen einander an, um das Essen zeitlich abzustimmen. Lukas (Familie 5), der am Abend des 9.4. unterwegs war, sagte seiner Mutter per Handy, dass sie und seine Schwester mit dem Abendessen auf ihn warten sollen. Bei einem zweiten Telefongespräch teilte er mit, dass sie mit dem Essen anfangen sollen und er nicht dabei sein wird.

4.1.2 Äußere Umstände

Umstände und Ereignisse haben Einfluss auf Mahlzeiten. Es gilt die These: „[C]ircumstances, and not rules, decide.“⁸⁶

In Familie 2 ist Marilena, die Tochter, Vegetarierin. Am Samstag, dem 19.03., war Marilena abends nicht da, was den Rest der Familie dazu veranlasste, einen Schweinsbraten zu kochen. Wenige Tage später – am Mittwoch – war die Familie am Nachmittag und frühen Abend unterwegs. Als sie nach Hause kam, war es bereits spät. Zeit zum Kochen wollte in dieser Situation nicht mehr aufgebracht werden. So wurde eine Pizza bestellt.¹⁰⁵

Am Samstag, dem 26.03., nahm Mutter Philippine (Familie 4) beim gemeinsamen Mittagessen deswegen nicht teil, da sie Hausarbeit erledigte und für Tochter Magdalena den Koffer packte, da jene zu einer Geburtstagsübernachtungsfeier einer Freundin eingeladen war. Erst nachdem Philippine ihre Tochter zur Freundin gebracht hatte und auch Vater und Sohn aus dem Haus waren, aß die Mutter das Mittagessen.

Claudia (Familie 5), die ganztags arbeitet, verließ am 8.4. früher die Arbeit, da sie zum Elternsprechtag ihrer Kinder ging. Sie kam nach Hause und aß ein Brot mit einer Gurke – die wenig aufwendige Mahlzeit wurde der knapp bemessenen Zeit angepasst. Am Abend nach dem Elternsprechtag ging Claudia mit ihren Kindern auf dem Weg nach Hause zum McDonald's essen – zur Feier des Tages, da es Lukas' letzter Elternsprechtag in seiner Schulzeit war. Am Sonntag, dem 10.4., waren Claudia und Lukas am Nachmittag unterwegs. Als sie um 19 Uhr 30 nach Hause kamen, war es für die Mutter schon zu spät, um noch zu kochen. Auch hier wurde ein Pizzabestelldienst in Anspruch genommen.

¹⁰⁴ DeVault 1991, S. 38f.; Brunner 2007a, S. 32; Kröger 2007, S. 19

¹⁰⁵ „[...] an besonders anstrengenden und hektischen Werktagen [...] [werden] Bestelldienste in Anspruch [genommen], um sich vom allabendlichen Kochen zu entlasten.“ (Leonhäuser et al. 2009, S. 99)

Mutter und Tochter der Familie 6 waren am Samstag, dem 14.05., über die Mittagszeit nicht zuhause und hatten keine Gelegenheit zu kochen. So kauften sie sich unterwegs eine Pizza.

Am Samstag, dem 18.06., gab es in Familie 7 Fisch zum Mittagessen, der zuvor beim samstäglichen Fischmarkt gekauft worden war.

Mutter Gabriele (Familie 9) bereitete am Sonntag, dem 18.9., zum Frühstück einen Frenchtoast zu. Dieser wurde aufgrund einer mangelnden Zutat den Umständen angepasst:

„[...] Und dann – was wir da aber noch nicht hatten – kommt normalerweise Ahornsirup drüber. Und was ham wir genommen [...] Marillenmarmelade.“¹⁰⁶

In Familie 10 ist das Abendessen an den Zeitpunkt des zu Bett Gehens angepasst. Emily geht früher als die Eltern schlafen, weswegen sie früher zu Abend isst. Abendmahlzeiten, an denen alle drei Familienmitglieder teilnehmen, sind demnach oft schwierig zu realisieren. Am Samstag, dem 24.09., aßen die Eltern nicht gemeinsam zu Mittag, da sie beide um diese Zeit Tennis spielten und der Vater vor dem Sport nichts essen wollte, die Mutter jedoch schon. Am Abend dieses Tages passte Bärbel das Essen zeitlich dem Umstand an, dass sie mit Freunden zum Tanzen eingeladen war und zu einer bestimmten Uhrzeit aus dem Haus gehen wollte. Dementsprechend aß sie früher als sonst und gemeinsam mit ihrer Tochter.

4.1.3 Personen oder „Ich koche angepasst an meine Familie.“¹⁰⁷

Die Wahl, die Zubereitung und der Verzehr von Speisen hängen ebenso von den Familienmitgliedern ab.

In Familie 1 ist die ältere Tochter Caroline laktoseintolerant. Als die Familie das Testergebnis erfuhr, stellte die Mutter die Ernährung um. Heute essen alle Familienmitglieder laktosefrei. Zu Mittag gibt es in jener Familie immer ein warmes Mittagessen, das die Mutter zuvor kocht. Nicht so am Mittwoch: Da kocht Veronika nicht, sondern erledigt persönliche Anliegen. Dieses Mittwochsritual ist in Abhängigkeit aller vier Familienmitglieder entstanden: Die Mutter, die individuellen Bedürfnissen nachgehen möchte, verwendet dafür jene Zeit, die dadurch entsteht, dass sie einmal in der Woche nicht für das Mittagessen sorgt. Aufgrund der fehlenden Köchin gibt es an diesen Tagen Fertigessen aus der Tiefkühltruhe, das der Vater zubereitet. Dieses Tiefkühlfertigessen bedarf nicht großer Kochkenntnisse und entspricht seinen Fähigkeiten. Die Wahl der warmen süßen Speisen wurde aufgrund der jüngeren Tochter, die diese Gerichte sehr gerne mag, und wegen der älteren Tochter, der diese Gerichte

¹⁰⁶ Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 2

¹⁰⁷ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 1

nicht schmecken und am Mittwoch den ganzen Tag in der Schule ist, getroffen. Den Vorlieben der Familienmitglieder entsprechend kann es auch vorkommen, dass Veronika innerhalb einer Mahlzeit unterschiedliche Varianten kocht: Am Sonntag, dem 16.1., kochte sie für sich und ihre kleine Tochter Schweinsschnitzel, für ihren Ehemann und die große Tochter Putenschnitzel. Am Folgetag gab es für die Kinder gebackenen Käse und für den Vater gebackene Sellerie. Auch in Familie 5 ist es üblich, dass Claudia für ihre Tochter eine Extrazutat kocht, wenn jener bestimmte Speisen nicht schmecken.¹⁰⁸

Wegen Vegetarierin Marilena wird in Familie 2 kein Fleisch gekocht; Ausnahmen bilden Situationen, in denen Marilena nicht zugegen ist. Übriggebliebenes Essen, das kein Fleisch enthält, wird im Tiefkühlschrank portioniert eingefroren und ist außen mit Marilenas Namen gekennzeichnet. In Familie 3 isst David nicht gerne warme süße Speisen wie zum Beispiel Palatschinken oder Kaiserschmarrn. Entsprechend selten kommen sie auf den Tisch. Magdalena (Familie 4) übt am Mittwoch- und Freitagabend Leistungsturnen aus. An diesen Tagen isst die vierköpfige Familie entweder zu dritt oder es wird mit dem Essen auf die Tochter gewartet.

Lukas (Familie 5) war am Samstag, dem 9.4., am Abend mit Freunden unterwegs. Er sagte seiner Mutter und Schwester, dass sie mit dem Abendessen auf ihn warten sollen. Als er merkte, dass er noch länger nicht nach Hause kommen werde, ließ er sie wissen, dass sie anfangen sollen. So aßen die beiden nach einer Wartezeit ohne Lukas.

In Familie 8 haben Naemis Geschmacksvorlieben und Nahrungsunverträglichkeiten auf die Mahlzeiten, die ihre Mutter zubereitet, Einfluss. Naemi mag kein gekochtes Gemüse, weswegen Hedi ihr bei den Mahlzeiten oft rohes Gemüse extra gibt. Wenn die Mutter in der Früh genügend Zeit hat und der Tochter einen Apfel als Schulausgabe mitgibt, schneidet sie ihn in Scheiben, da sie weiß, dass Naemi den Apfel als ganzen nicht mag. Beim Kochen achtet Hedi darauf, nicht zu viel Salz zu verwenden – ihre Tochter isst nicht so gerne würzig; beim anschließenden Essen salzt die Mutter ihre eigene Portion immer nach. Naemi verträgt Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch nicht sehr gut, was die Mutter beim Kochen berücksichtigt. Bei manchem Gericht möchte Hedi jedoch diese Zutaten nicht missen, was oft einen zusätzlichen Kochvorgang zur Folge hat.

In Familie 9 wird kein Fleisch frisch zubereitet, da Mutter Gabriele – die kochende Person des Haushalts – Vegetarierin ist. Gabriele weiß, dass ihre Tochter den Speckrand von Prosciutto nicht mag. Also schnitt die Mutter am 23.9. beim Zubereiten von Pias Jausenweckerl den größten Teil Fett weg und legte den übrigen Speckrand so zurecht, dass ihn die Tochter nicht sehen konnte.

¹⁰⁸ DeVault konnte diese Praktik des zweifachen Kochens auch beobachten. (DeVault 1991, S. 42f.) Hier sei auf die technologische Entwicklung des Herdes hingewiesen: Diese Praxis des gleichzeitigen Kochens mehrerer Speisen wurde erst möglich, als mehrere Töpfe zur gleichen Zeit beheizt werden konnten. Als noch das offene Feuer dem Erhitzen diene, hing lediglich *ein* Gefäß über der Feuerstätte. (Gamerith 1971, S. 83; Kaspar 1996, S. 69+88f.)

Mutter Bärbel (Familie 10) ist histaminintolerant. In Folge dieser Nahrungsunverträglichkeit kocht sie gewisse Speisen wie zum Beispiel Sauerkraut nicht. Zusätzlich vertragen alle drei Familienmitglieder weißes Mehl nicht sehr gut, weswegen es Produkte mit dieser Zutat relativ selten gibt. Am Mittwoch, dem 21.9., kochte Bärbel ein persisches Reisgericht, das ihrer Tochter sehr schmeckt.

Es kann vorkommen, dass die Ernährungsversorgerinnen ihre eigenen Geschmacksvorlieben zugunsten der Familienmitglieder zurückstellen. In Familie 3 würde die Mutter gerne öfter Fisch essen. Da ihre fünf Kinder Fisch nicht sehr mögen, kommt diese Speise selten auf den Tisch. Hedi (Familie 8) isst sehr gerne Fleisch. Da ihre Tochter jedoch Vegetarierin ist, verzichtet die Mutter weitgehend auf dieses Nahrungsmittel, wenn sie für sich und die Tochter kocht.

In der Herkunftsfamilie von Claudia (Familie 5) wurde der Zeitpunkt des Abendessens – 17 Uhr – der Gewohnheit des Vaters angepasst. Er arbeitete bei der Feuerwehr, wo immer um diese Uhrzeit gegessen wurde.

4.2 Essen an Werktagen

„[...] unter der Woche koch ich eigentlich Sachen, die nicht zu kompliziert san, so lang dauern.“¹⁰⁹

Unter der Woche wird auf Essen zurückgegriffen, das durch Schnelligkeit und Einfachheit gekennzeichnet ist. Es soll nicht zu viel Zeit in Anspruch nehmen.

Am 20.01. gab es in Familie 1 zu Mittag Rindsrouladen mit Nudeln.¹¹⁰ Die Rouladen waren im Tiefkühlschrank eingefroren, welche sie für die Mahlzeit auftaute:

„Des stö i afäch nur raus und dann tua i die Nudeln frisch dazua kochen und fertig.“¹¹¹

Claudia spricht über die aufwendige und zeitintensive Zubereitung von Lasagne, die ihren Kindern sehr schmeckt:

„[...] die gibt's eben net so oft, weus doch relativ aufwendig is, bis ma die hinbringt. Oiso die kãnn i unter der Wochn am Abend unmöglich mãchen, wãnn i ham kum um hoibe áchte, des geht net [...].“¹¹²

Hedi hat ähnliche Erfahrungen mit Lasagne:

¹⁰⁹ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 3

¹¹⁰ Schönberger sieht das Kochen von Reis und Nudeln, das einfach und schnell vonstattengeht, als Abbild des Zeitmangels. (Schönberger 2011, S. 44)

¹¹¹ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 11

¹¹² Interview mit Claudia T. (Familie 5) am 12.04.2011, Transkript S. 7

„[...] und so Lasagne mit Sojagranulat. Aber des is hoit aufwen- des kost vü Zeit! Des mäch i net unter der Woch. Oder nur sötn. Wänn i wirklich Zeit hab.“¹¹³

4.2.1 Das Frühstück an Werktagen

„[...] da fehlt oft die Zeit [...]“¹¹⁴

„Unter der Woche muass schneller gehen [...]“¹¹⁵

„[...] in der Früh der Zeit läuft so schnell weg, dass man nicht weiß, was und wo“¹¹⁶

Das Frühstück unter der Woche – die Mahlzeit, die vor der Erwerbstätigkeit und Schule eingenommen wird – ist durch Zeitknappheit geprägt.

Vater Lorenz (Familie 2), der nicht zusammen mit seiner Familie isst, da er früher als die anderen aus dem Haus geht, spricht über seine Essgewohnheiten in der Früh:

„Ich ess meistens... nix oder eine Banane oder etwas, was schnell geht, oder ein Joghurt... und ab und zu ein Müsli.“¹¹⁷

Die Mutter und die drei Kinder der Familie 2 essen zusammen. Im Gegensatz zu den anderen Mahlzeiten, bei denen nicht mit dem Essen angefangen wird, ehe alle Familienmitglieder bei Tisch sind, wird beim Frühstück nicht auf Tochter Marilena gewartet, die ein wenig länger im Badezimmer beschäftigt ist.

Für Lisa und Fanny ist das Frühstück am Montag, Dienstag und Mittwoch immer besonders knapp bemessen (*„Bei der Fanny und mir ist das Frühstück immer sehr stressig“¹¹⁸*), da sie eine halbe Stunde vor Unterrichtsbeginn den Chor in der Schule aufsuchen.

Mutter Claudia (Familie 5) deckt immer am Vorabend den Frühstückstisch,

„[...] damit 's schneller geht, weu in der Früh muss schnell gehen [...]“¹¹⁹

Tochter Pia (Familie 9) wünschte sich für das Frühstück am Donnerstag, dem 22.9., von der Mutter eine Palatschinke. Im Bewusstsein des Aufwands dieser Speise und der zeitknappen Situation in der Früh kündigte sie bereits am Vorabend diesen Wunsch an.

¹¹³ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 6

¹¹⁴ Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 2

¹¹⁵ Interview mit Claudia T. (Familie 5) am 12.04.2011, Transkript S. 1

¹¹⁶ Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 2

¹¹⁷ Lorenz L., Interview mit Alexandra und Lorenz L. (Familie 2) am 26.03.2011, Transkript S. 1

¹¹⁸ Lisa P., Interview mit Familie P. (Familie 3) am 26.03.2011, Transkript S. 4

¹¹⁹ Interview mit Claudia T. (Familie 5) am 12.04.2011, Transkript S. 6

4.2.1.1 „In der Früh is es immer das gleiche.“¹²⁰

„[...] das ist immer so ein Schema, die wir meistens machen [...]“¹²¹

Bedingt durch die fixen Anfangszeiten der Erwerbstätigkeit und der Schule ist das Frühstück unter der Woche durch einen einheitlichen Ablauf geprägt. Das betrifft sowohl den Zeitpunkt und den Personenkreis als auch die Speisenwahl.

In Familie 5 gibt es von Montag bis Freitag zum Frühstück Müsli, in Familie 7 isst Tochter Sandra ebenfalls Müsli, ihre Mutter trinkt einen Bananenshake.

Philippine berichtet über die Frühstücksgewohnheiten ihrer Familie:

„Beim Frühstück gibt's bei uns immer dasselbe, da gibt's ein Müsli, [...] das essen drei Leute von uns, die Lenni nicht, und dann gibt's noch Brot, wobei wir zwei ein anderes Brot essen als die Kinder. Und dann gibt's noch grünen Tee dazu und die Kinder trinken Kakao.“¹²²

Auch in Familie 2 sind die Abläufe in der Früh immer gleich:

„Der Xaver muss aufdecken (lacht), während der Philipp Jausenbrote macht. Dazwischen ziehen wir uns noch an, weil wir brauchen ein bisschen länger, die Lena und ich. Und dann wird gefrühstückt.“¹²³

4.3 Essen am Wochenende

„[...] am Sârmståg oder åm Suntåg, weu då hâb i Zeit“¹²⁴

Das Essverhalten am Wochenende hebt sich von dem unter der Woche in vielerlei Hinsicht ab. Das betrifft unter anderem die Wahl der Speisen, den Zeitpunkt der Mahlzeiten und den Personenkreis, der daran teilnimmt. Ein wesentlicher Faktor spielt die Zeit, die durch das Nichtausüben von Erwerbstätigkeit und Schule zur Verfügung steht. Die meisten der untersuchten Köchinnen nutzen diese Zeit, um Gerichte zuzubereiten, die länger dauern.

In Familie 1 unterscheiden sich die Mahlzeiten der Werktage von den Mahlzeiten am Wochenende:

„Unter da Wochn is es [...] der Ablauf eigentlich immer derselbe. ... Åm Wochnende gestoitet se si dånn ånders.“¹²⁵

¹²⁰ Alexandra und Lorenz L., Interview mit Alexandra und Lorenz L. (Familie 2) am 26.03.2011, Transkript S. 2

¹²¹ Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 1

¹²² Interview mit Philippine G. und Klemens W. (Familie 4) am 27.03.2011, Transkript S. 1

¹²³ Alexandra L., Interview mit Alexandra und Lorenz L. (Familie 2) am 26.03.2011, Transkript S. 11

¹²⁴ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 11

Am Wochenende schlafen die beiden Kinder länger – die Mahlzeiten finden zu einem späteren Zeitpunkt statt. Mutter Veronika kocht am Wochenende aufwendigere Gerichte. Am Sonntag, dem 16.1., kochte sie für sich und die jüngere Tochter Schweinsschnitzel, für den Ehemann und die ältere Tochter Putenschnitzel. Am Samstag, dem 22.1., will Veronika ein Rezept für eine Lasagne, das sie im Internet gefunden hat, ausprobieren.¹²⁶ Die Mutter, die unter der Woche das Tischdecken und Tischabräumen übernimmt, teilt am Wochenende ihre beiden Töchter für diesen Dienst ein: Ein Kind muss aufdecken, das andere abräumen.

Am Sonntag, dem 20.3., gab es in Familie 3 Germknödel mit Vanillesauce sowie Mohnnudeln zum Mittagessen – zwei Gerichte, die alle bis auf ein Familienmitglied als etwas Besonderes ansehen.

In Familie 5 kommt es vor, dass aufgrund des späten Frühstücks eine Mahlzeit am Tag ausfällt.

Claudia (Familie 5) kochte am Samstag, dem 9.4., Schnitzel mit Erbsenreis; dazu gab es einen Salat. Bärbel (Familie 10) bereitete am Sonntag, dem 25.9., einen Kalbsbraten, den sie aufgetaut hatte, mit Kartoffelpüree und Karotten und einen Salat zu.

4.3.1 Das Frühstück am Wochenende

„Länger schlafen, spät frühstücken“¹²⁷

„Also das is eher so ein Sonntagsluxus.“¹²⁸

„[...] am Wochenende gibt ‘s meistens dann wås ånder’s [...].“¹²⁹

„Dann frühstücken wir später, frühstücken länger oft.“¹³⁰

Das Wochenendfrühstück gestaltet sich im Vergleich zum Frühstück unter der Woche ebenso anders. Es gibt in den meisten Fällen anderes Essen; ebenso wird generell später gefrühstückt. In Familie 2 essen der Vater und der Rest der Familie unter der Woche in der Früh getrennt. Am Wochenende nimmt die Erwerbstätigkeit des Vaters keinen Einfluss – die Familie frühstückt gemeinsam. Müsli, das unter der Woche verzehrt wird, gibt es am Wochenende nicht. Am Samstag, dem 26.3., wurde der Jüngste zum Bäcker geschickt, um Semmeln und Rahmtaschen zu kaufen. In Familie 3 gibt es zum Frühstück meistens einen Obstteller – Obst wird aufgeschnitten serviert. Des Weiteren dürfen die Kinder am Wochenende Cereals essen, was ihnen unter der Woche nicht erlaubt ist. In

¹²⁵ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 12

¹²⁶ Veronika berichtete mir am Freitag, dem 21.1., von diesem Vorhaben – ob sie das in die Tat umsetzte, ist ungewiss.

¹²⁷ Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 2

¹²⁸ Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 1

¹²⁹ Interview mit Claudia T. (Familie 5) am 12.04.2011, Transkript S. 4

¹³⁰ Moritz P., Interview mit Familie P. (Familie 3) am 26.03.2011, Transkript S. 1

Familie 4 sitzen die Kinder im Pyjama beim Frühstück; die Eltern manchmal auch. In Familie 5 gibt es am Wochenende nicht Müsli, das die Frühstücksspeise der Werkstage darstellt und alle drei Familienmitglieder am liebsten zum Frühstück essen – es gibt etwas Anderes. Am Sonntag, dem 3.4., gab es einen Striezel zum Frühstück, am darauf folgenden Samstag Semmeln, Mohnweckerl und Briochekipferl, am Sonntag, dem 10.4., ein Vollkornbrot und den Rest der Semmeln vom Vortag. Mutter Ewa (Familie 6) aß am Dienstag, dem 10.5., an dem sie sich freigenommen hatte, und am Samstag, dem 14.5., ein weiches Ei. Das praktiziert sie gerne, wenn sie Zeit hat. In Familie 7 geht die Familie samstags immer auswärts frühstücken. Da gibt es Semmeln mit Butter und Marmelade oder mit Wurst und Käse. Am Sonntag, dem 19.6., holte der Vater vom Bäcker frische Semmeln für seine Partnerin und sich und eine Zimtschnecke für die Tochter. Naemi (Familie 8) ging am Sonntag, dem 18.9., mit zwei Freundinnen in ein Lokal und frühstückte dort eine Eierspeis. Ihre Mutter, die unter der Woche alleine nur einen Kaffee trinkt, aß gemeinsam mit ihrem Freund ein spätes Frühstück. Gabriele (Familie 9) bereitete an demselben Tag Frenchtoast zu – eine Speise, die etwas mehr Aufwand als das Frühstück an den Werktagen in Anspruch nimmt und ihr sehr gut schmeckt. Auch Mutter Bärbel (Familie 10) gönnte sich am 25.9. einen „*Sonntagsluxus*“¹²⁸: ein Kipferl. „*Sonntagsfrühstück woa immer genial*“¹³¹: In Bärbels Herkunftsfamilie unterschieden sich die Frühstücke am Sonntag von denen unter der Woche insofern, als dass es sonntags frische Semmeln und frisches Gebäck, Kipferl und Striezel gab, die der Bäcker, der durch den Ort fuhr, verkaufte.

4.4 Der Faktor Zeit

*„Wenn wir Zeit haben, dann schon.“*¹³²

Zeit spielt eine wesentliche Rolle bei der Wahl von Speisen. Immer wieder wird (mangelnde) Zeit als Grund für das Kochen beziehungsweise Nicht-Kochen bestimmter Speisen angegeben.

Bärbel findet nicht immer die Zeit, um Essen selber zuzubereiten:

*„[...] meistens mäch i s Brot eh söbst. Aber i hãb net immer Zeit und dänn kãuf i hålt so Dinkelbrot und Dinkelvollkornbrot [...].“*¹³³

„[...] es is natürlisch auch eine Zeitfrage. [...] i würd gern zum Beispü söba Marmelade mächen, aber des is afãch aufwendig, ja? Des oder Früchte einkochen, das mach ich einfach nicht, ja? Aber afãch, weil

¹³¹ Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 12

¹³² Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 2

¹³³ Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 9

*mir die Zeit fehlt. I würd leidenschaftlich gern selber Säfte machen, aber des krieg i [...] afäch von der Zeit her net hin, ja?*¹³⁴

4.5 Die „Entformalisierung der Mahlzeiten“⁸⁴

Die Mahlzeiten, die die untersuchten Familien einnehmen, sind durch das Ausbleiben festgelegter und verbindlicher Regeln gekennzeichnet. Personen, Zeit, Ort und Speisen stellen keine fixen Konstanten innerhalb einer Mahlzeit dar.

In Familie 1 wohnt die Mutter mittwochs dem Mittagessen nie bei. Beim Abendessen ist die ältere Tochter selten dabei („*die fliegt irgendwo herum*“¹³⁵). Auch in Familie 3 fehlen die älteren Töchter Charlotte und Lisa bei der Abendmahlzeit oft; sie gehen individuellen Dingen nach. Der Vater erscheint manchmal aufgrund seines Morgenlaufs beim Frühstück, wenn die anderen schon mit dem Essen begonnen haben. Der Ältesten, Charlotte, schmeckt Käsesauce nicht. Wenn es Spaghetti mit dieser Sauce gibt, wird sie einfach durch eine andere ersetzt:

*„Wir ham normalerweise Pesto auch noch so in einem Glas irgendwo im Kühlschrank oder so, dann nehm ich ‘s halt mit Pesto.“*¹³⁶

Mutter Philippine (Familie 4) ist montags beim familiären Abendessen nie zugegen, da sie sich zu diesem Zeitpunkt immer einer privaten Gruppe, die Gymnastik ausübt, anschließt. Sie isst dann allein, sobald sie nach Hause kommt. Ewa und ihre Tochter (Familie 6) essen in der Früh immer nacheinander, da die Mutter früher aufsteht. Hedi (Familie 8) trinkt ihren morgendlichen Kaffee immer alleine, da ihre Tochter die Schönheitspflege einem Frühstück vorzieht. Am Sonntagvormittag, dem 18.9., aß die Tochter nicht gemeinsam mit ihrer Mutter und deren Freund zuhause, sondern auswärts mit zwei Freundinnen. In Familie 10 essen die drei Familienmitglieder nicht gemeinsam zu Abend, da die zehnjährige Emily immer früher als die Eltern isst, weil sie früher zu Bett geht.

Hedi bringt den Mahlzeiten eine gewisse Freiheit entgegen, was sie in ihrer Herkunftsfamilie vonseiten ihrer Mutter nicht erfahren hat:

*„Es is immer Wert drauf g’legt woadn, däss ma gemeinsâm isst, i hâb des net so. [...] und däss um zwöfe âlle dâ sein miassn.“*¹³⁷

Wenn es Tochter Pia (Familie 9) in der Früh sehr eilig, verzichtet sie manchmal auf das morgendliche Essen. Die Mutter beharrt in diesen Situationen nicht auf ein gemeinsames Frühstück:

¹³⁴ Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 13

¹³⁵ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 5

¹³⁶ Charlotte P., Interview mit Familie P. (Familie 3) am 26.03.2011, Transkript S. 10

¹³⁷ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 8

„[...] wenn der andere schon so flippt, weil er eigentlich schon weg muss, dann braucht ma, hat 's auch kan Sinn, das zu erzwingen.“¹³⁸

4.6 Personen – Familienmitglieder – Rollen

4.6.1 Die Mütter (und Väter)

In allen untersuchten Familien übernehmen die Mütter (und nicht die Väter) die alltägliche Ernährungsversorgung:¹³⁹ Sie kümmern sich darum, dass ihre Familien täglich mit Essen versorgt sind. Aus diesem Grund zieht Veronika (Familie 1) eine Teilzeitbeschäftigung einer Vollzeitbeschäftigung vor.¹⁴⁰ Manche Väter gehen ihren Partnerinnen mehr zur Hand, manche weniger. In Familie 1 sieht die Aufgabenteilung zwischen den Eheleuten wie folgt aus: *„Der Papa is eigentlich immer åus oim draußn. Der måcht so guat wie goa nix.“¹⁴¹* Ursula, die Mutter der Familie 3, teilt ihre sportliche Betätigung des Joggings so ein, dass sie nicht in die Zeit der Essensvorbereitung hineinfällt. Bei ihrem Mann hingegen kann es vorkommen, dass er nach einem Morgenlauf später zum Frühstück erscheint.

4.6.2 Die Kinder

„Also ich besprech‘ das schon mit ihr [...]“¹⁴²

„Und die anderen kriegen Brote und Wurst und Käse und was sie halt wollen.“¹⁴³

Die untersuchten Eltern messen den Bedürfnissen und Geschmacksvorlieben ihrer Kinder Beachtung bei und gestalten die Mahlzeiten den Vorlieben entsprechend. Sie stehen den Kindern in Ernährungsangelegenheiten verständnisvoll gegenüber.

Veronika (Familie 1) kochte am 21.1. Linsen mit Semmelknödel – ein Gericht, das bei ihren zwei Kindern sehr beliebt ist. Für Samstag, dem 22.1., wünschte sich die ältere Tochter Lasagne.¹⁴⁴ Die Mutter räumt ihren beiden Kindern eine gewisse Freiheit ein, was die Teilnahme am Abendessen betrifft. Sie erlaubt ihnen, dem Abendessen fernzubleiben, wenn diese lieber mit Freundinnen etwas unternehmen wollen. Auch Hedi lässt ihr Kind frei gewähren und übt nicht die Rolle einer Kontrollinstanz aus, die ständig Einfluss auf das Essverhalten ihrer Tochter haben will:

¹³⁸ Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 3

¹³⁹ Lediglich in Familie 4 wird es zwischen Mutter und Vater aufgeteilt. Auch in den Herkunftsfamilien der Interviewtenehmerinnen oblag den Müttern die alltägliche Ernährungsversorgung.

¹⁴⁰ Diese Praktik konnte Brombach ebenso beobachten. (Brombach 2000, S. 9)

¹⁴¹ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 4

¹⁴² Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 2

¹⁴³ Ursula P., Interview mit Familie P. (Familie 3) am 26.03.2011, Transkript S. 5

¹⁴⁴ Das erzählte mir Veronika am Freitag, dem 21.1. – ob sich der Wunsch erfüllte, ist ungewiss.

„[...] und dann am Heimweg scheint 's, san sie [die Tochter und eine Freundin, Anm. d. Verf.] no zum Zanoni gāngan.“¹⁴⁵

Am Sonntag, dem 20.3., gab es in Familie 3 Germknödel und Mohnnudeln. David, dem diese Speisen nicht schmecken, bekam Nudeln zu essen, die von einer vergangenen Mahlzeit übrig waren.

Ewa (Familie 6) spricht über ein Nahrungsmittel, das sie und ihre Tochter sehr mögen. Die Tatsache, dass Ewa zwischen ihrem Geschmack und dem der Tochter nicht differenziert, schließt auf ein gleichwertiges Verhältnis zwischen Mutter und Kind:

„Wir lieben Erdbeere. Und essen, wir können kilowise (lacht) essen, das heißt, Erdbeere sind bei uns sehr oft am Tisch.“¹⁴⁶

Nadja (Familie 7) nimmt folgendes Bedürfnis ihres Kindes wahr und lässt die Tochter gewähren:

„Frühstück isst sie meistens am kleinen Tisch. Weil ihr das irgendwie mehr daugt.“¹⁴⁷

Am Freitag, dem 16.9., bereitete Hedi (Familie 8) für einen abendlichen Besuch ein Fleischgericht zu. Für ihre Tochter, die Vegetarierin ist, kochte sie eine fleischlose Extramahlzeit (Woknudeln mit Räuchertofu). Die Mutter wollte, dass Naemi noch etwas essen konnte, bevor sie aufbrach, um mit Freundinnen etwas zu unternehmen.

Gabriele (Familie 9) bespricht mit ihrer Tochter Pia, was gekocht und gegessen werden soll. Für Freitag, den 16.9., wurde folgende Speise ausgewählt:

„Ich wollt eigentlich Gnocci, hätt' ich besorgen sollen, aber die hat's nicht gegeben, [...] dann hab ich halt das, was am ähnlichsten genommen und das waren die Kasnudeln.“¹⁴⁸

Am Dienstag, dem 20.9., waren Gabriele und Pia in einem Café, wo die Tochter einen Chai Latte-Tee trank...

„Und da is sie irgendwie wieder auf den Geschmack gekommen und jetzt hab ich den halt auch zuhause öfters, also in der Woche hat sie sich den immer zum Frühstück gewünscht [...].“¹⁴⁹

¹⁴⁵ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 3. Auch Leonhäuser et al. konnten beobachten, dass „gelegentliche Verabredungen zum Essen außer Haus mit den Freunden und Freundinnen als wichtige Sozialkontaktpflege angesehen werden, die den Kindern nicht vorenthalten werden soll.“ (Leonhäuser et al. 2009, S. 128)

¹⁴⁶ Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 2

¹⁴⁷ Interview mit Nadja H. (Familie 7) am 20.06.2011, Transkript S. 2

¹⁴⁸ Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 2

¹⁴⁹ Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 4

In Familie 10 trifft Tochter Emily selber die Entscheidung, wo sie an der Theke und am Tisch sitzt. Ihre Plätze sind jeweils zwischen Mutter und Vater; Bärbel schildert Emilys Bewegungsgrund:

„Weil sie sagt, das macht ein gutes Gefühl, wenn sie zwischen uns sitzt. Weil da hat sie einen links und einen rechts.“¹⁵⁰

Auch in den Familien 2 und 3 werden die Kinder bei der Neuverteilung der Sitzplätze einbezogen und haben diesbezüglich ein Mitspracherecht. Als die drei Kinder der Familie 2 noch jünger waren, wurden die Sitzplätze eine Zeit lang getauscht, da es unter den Kindern als Privileg galt, auf dem Platz neben der Mutter zu sitzen; ein Privileg, das die Eltern allen dreien zugestehen wollten. Als in Familie 3 die alte Sitzordnung aufgelöst und eine neue eingeführt wurde, durften sich alle auf ihren Lieblingsplatz setzen. Die Tatsache, dass sich die Mutter mit dem letztmöglichen Platz zufrieden gab, deutet darauf hin, dass sie ihren Kindern den Vorzug gegeben hatte.

Die Kinder der untersuchten Familien beteiligen sich bei der Essensvorbereitung. Sie haben jedoch nicht die Rolle einer Arbeitskraft inne; Tätigkeiten rund ums Kochen und Essen sollen dem Kind vor allem Spaß machen. Dies drückt das Wort ‚gern‘ (beziehungsweise ‚gerne‘) in den folgenden drei Zitaten aus. Bärbel antwortet auf die Frage, wer bei ihnen den Tisch deckt:

„Meistens die Emily. Weil sie des gern macht. Findet sie sehr nett, wenn da tuat sie dann [...] so ihren Tisch dekorieren. (lacht)“¹⁵¹

Veronika spricht über ihre beiden Töchter, die Freude am Kochen beziehungsweise Backen haben:

„[...] wobei sie beide eigentlich relativ gerne helfen beim Kochen.“¹⁵²

„[...] mei Tochter bäckt aus dem Kochbuch, die Kleine, die bäckt so gern.“¹⁵³

4.6.3 Kinder, die erwachsen werden

Mit zunehmendem Alter fordern Kinder beziehungsweise Jugendliche ein Mitspracherecht bezüglich ihrer Ernährung ein.¹⁵⁴ Sie wollen gewisse Bereiche eigenständig ausführen.¹⁵⁵ „Im Zusammenhang mit dem Älterwerden der Kinder und deren wachsender Selbstständigkeit fällt [...] auf, dass Mütter ihr hohes

¹⁵⁰ Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 9

¹⁵¹ Ebd.

¹⁵² Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 13

¹⁵³ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 3

¹⁵⁴ Brunner stellt ebenso fest, dass das Älterwerden Auswirkungen auf die Ernährungspraktiken hat. (Brunner 2007b, S. 124)

¹⁵⁵ Vgl. auch Bartsch 2011, S. 86

Verantwortungsgefühl im Allgemeinen reduzieren, indem sie einen Teil der Ernährungsversorgung ihren Kindern selbstverantwortlich überlassen.¹⁵⁶ In Familie 3 richtet die Mutter vier Kindern eine Jause für die Schule. Charlotte bekommt keine Jause mehr mit – sie bereitet sie sich selbst zu. Auch in Familie 9 hat Gabriele einen Ernährungswandel ihrer 15-jährigen Tochter festgestellt und akzeptiert diesen:

„[...] die Jausen schmecken ihr ja nimmer so, die sie von zuhause kriegt, oder sie findet die halt peinlich, uncool... und jetzt kauft sie sich dann meistens [...] da kann sie sich auch ganz leicht am Schulweg, geht sie direkt da beim Ströck und beim Anker und bei den Pizzabuden und allerlei überall vorbei und kauft sich halt dort 'ne Jause und Schulbuffet gibt's auch.“¹⁵⁷

„Die Eltern sind bemüht, Verständnis für ihre adoleszenten Kinder an den Tag zu legen, ihnen eher als Freunde denn als Autoritätspersonen zu begegnen, Entscheidungen gemeinsam zu treffen, Kompromisse auszuhandeln und sich in vielen Hinsichten den Jugendlichen anzupassen, anstatt Anpassung an eigene Prinzipien und Verhaltensmuster zu verlangen.“¹⁵⁸

4.6.4 Die erweiterte Familie: Die Großeltern

In den untersuchten Familien wird bezüglich Ernährungsversorgung in manchen Situationen auf die Hilfe der eigenen Eltern zurückgegriffen.

In Familie 3 arbeitet Mutter Ursula dienstags über Mittag immer auswärts und ist demnach nicht zuhause, wenn die Kinder von der Schule kommen. An diesen Tagen gehen die Kinder zu ihren Großeltern, den Eltern von Moritz, die in der Nähe wohnen und wo sie ein Mittagessen bekommen.

Sandra, Nadja und Manuel (Familie 7) erhielten am Sonntag, dem 19.6., selbstgemachte Schnitzel, die Sandras Großmutter vorbeibrachte.

Mitte September war Gabriele Mutter, die in Niederösterreich lebt, für ein paar Tage bei Gabriele und Pia (Familie 9) zu Besuch. Sie kümmerte sich während dieser Zeit zum Teil um die Ernährung ihrer Enkelin, was Gabriele als positiv empfindet:

„[...] das is für mich auch oft ganz fein, wenn sie dann halt, wenn ich beruflich zu tun hab, dass sie halt dann da is und sich um die Pia kümmern kann [...]“¹⁵⁹

¹⁵⁶ Leonhäuser et al. 2009, S. 105

¹⁵⁷ Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 1

¹⁵⁸ Schütze 1993, S. 345

¹⁵⁹ Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 10

Die Mutter beziehungsweise Großmutter hatte Apfelkuchen und Apfelstrudel mitgebracht, die Gabriele und Pia während und nach den Tagen des Besuchs verspeisten.

Am Dienstag, dem 20.9., kam Ferdinands Mutter (Familie 10), die ebenfalls in Wien und nicht weit weg lebt, in die Wohnung ihres Sohnes (zu der sie einen eigenen Schlüssel besitzt), um sich um ihre Enkelin zu kümmern, die ansonsten alleine zuhause wäre. Die Großmutter kochte Palatschinken für Emily, als sie von der Schule nach Hause kam.

4.7 Die Komponenten der Ernährungsversorgung

„[...] oiso des gånze, die gånze Koordination, wöche Såchn då sein miassn und scho des gånze Vorausdenken, ,wås koch ma, wås brauch i‘ [...]“¹⁶⁰

„[...] das ist auch sehr mühsam, also die Vorbereitung, die ganze“¹⁶¹

„[...]Arranging for family meals is work that takes time and energy [...]“¹⁶²

Ernährungsversorgung beinhaltet mehr als die Zubereitung einer Mahlzeit. Ihr, der Mahlzeit, gehen viele Gedanken und Arbeitsschritte der Köchin voraus. Leonhäuser et al. sprechen von bestimmten Fähigkeiten („Alltagskompetenzen“), die Menschen bei der Ernährungsversorgung einsetzen:

„Auf die familiäre Ernährungsversorgung übertragen, umfassen ernährungsbezogene Alltagskompetenzen die Fähigkeiten und Fertigkeiten der Mütter, im Rahmen ihres eigenen Zeitbudgets und des der Familienmitglieder und entsprechend der ökonomischen Ressourcen und eigenen Werthaltungen und bestehender Handlungsspielräume, eine zufrieden stellende Ernährungsversorgung zu gewährleisten.“¹⁶³

Die Ernährungsversorgerin kennt die unterschiedlichen Geschmacksvorlieben der Mitglieder ihrer Familie:

„[...] mei große Tochter isst eigentlich ållas, die kleine Tochter is mehr die Süße und mein Mann is a Grüner. Also der isst alles, was grün ist.“¹⁶⁴

¹⁶⁰ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 6

¹⁶¹ Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 1

¹⁶² DeVault 1991, S. 52

¹⁶³ Leonhäuser et al. 2009, S. 107

¹⁶⁴ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 1

„[...] meine Mutter und Omi haben gewusst, dass wir nicht das lieben.“¹⁶⁵

Am Sonntag, dem 18.9., kaufte Gabriele (Familie 9) für sich und ihre Tochter in einem Eisgeschäft zwei Eissorten, von denen die Mutter wusste, dass sie auch ihrer Tochter schmecken.

Im Prozess des Überlegens, was gekocht wird, bedenkt die Ernährungsversorgerin die Geschmacksvorlieben der Familienmitglieder mit; diesen entsprechend werden die Mahlzeiten gestaltet.¹⁶⁶ Ernährungsversorgerinnen entscheiden die Wahl einer Mahlzeit nicht alleine, sie beziehen auch Wünsche von Familienmitgliedern mit ein.¹⁶⁷ Nicht immer fällt die Entscheidung, was gekocht werden soll, leicht. Hedi (Familie 8) würde sich manchmal eine Hilfestellung vonseiten ihrer Tochter wünschen:

„I hätt ur gern Wünsche und Tipps von ihr, wei mir des erleichtern würd, wei es is für mi Stress, jeden Tag zu überlegen, ‚wås koch i heit?‘ ... und då kumt von der Naemi net recht vü.“¹⁶⁸

Vorstellungen und Ideale einer ‚richtigen Mahlzeit‘ sind ebenso Gedanken, die beim Planen von Mahlzeiten mitschwingen.¹⁶⁹ Mutter Ewa (Familie 6) bezeichnet die Pizza, die sie gemeinsam mit ihrer Schwester, ihrem Schwager und ihrer Tochter am Samstag, dem 14.5., unterwegs gegessen hat, als kein *„richtige[s] Mittagessen“¹⁷⁰*. Am Abend dieses Tages kochte Ewa zuhause ein Naturschnitzel mit Reis und Salat, da sie und ihre Tochter an dem Tag noch *„nichts Ordentliches“¹⁷¹* gegessen hatten. Auch in Familie 2 hat die Mutter eine Vorstellung von einem qualitätvollen Frühstück. Tochter Marilena und der Jüngste, Philipp, würden es bevorzugen, nicht zu frühstücken. Die Eltern wünschen jedoch, dass sie in der Früh eine Mahlzeit einnehmen, und haben sich durchgesetzt; auf Grund dessen essen nun alle Müsli. Dass die Mutter auf das Frühstück besteht, erklärt sie mit dem Argument, dass die Kinder ohne Frühstück mehr Jausenbrote in die Schule mitnehmen müssten, was mehr Aufwand bedeutet; und *„Milch und*

¹⁶⁵ Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 7

¹⁶⁶ Das beobachteten auch DeVault (DeVault 1991, S. 40) sowie Leonhäuser et al. (Leonhäuser et al. 2009, S. 108). DeVault zufolge passen die Ernährungsversorgerinnen die Speisen den Geschmacksvorlieben der Familienmitglieder deshalb an, weil sonst die Gefahr besteht, dass das Essen nicht verzehrt wird, was ein Ärgernis für die Köchin wäre, die unnütz Zeit investiert hätte. Siehe dazu auch das Kapitel 4.1.3 Personen oder *„Ich koche angepasst an meine Familie.“*

¹⁶⁷ Das beobachteten auch Leonhäuser et al. (Leonhäuser et al. 2009, S. 108)

¹⁶⁸ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 6. DeVault konnte ebenso beobachten, dass Ernährungsversorgerinnen keine eindeutige Antwort darauf bekommen, was sie kochen sollen. (DeVault 1991, S. 42)

¹⁶⁹ Charles und Kerr stellten fest, dass in den Vorstellungen der Menschen ein Ideal eines „proper meal“ besteht, das Fleisch oder Fisch, Kartoffeln und eine Gemüsebeilage beinhaltet. (Charles/Kerr 1988, zit. nach DeVault 1991, S. 44f.) Auch Sjögren-de Beauchaine beobachtete ein Ideal, das Menschen von einer Mahlzeit haben (*„un vrai repas“*), das in erster Linie eine Mahlzeit mit drei Gängen bedeutet. (Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 98) DeVault konnte ebenso Vorstellungen, die Menschen von Mahlzeiten haben, aufzeigen. (DeVault 1991, S. 45+48)

¹⁷⁰ Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 2

¹⁷¹ Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 3

*Haferflocken is was anderes als ein Jausenbrot*¹⁷². In Familie 10 hat Bärbels Vorstellung von richtigem Essen sie dazu veranlasst, zum Koch in die Schule ihrer Tochter zu gehen, um sich wegen der Kost der Schulküche zu beschweren, die Bärbels Meinung nach „*sensationell scheußlich*“¹⁷³ ist.

Nahrungsunverträglichkeiten werden bei der Wahl der Mahlzeit ebenso berücksichtigt.¹⁷⁴ In den Familien 1, 5, 8, 9 und 10 gibt es jeweils mindestens eine Person, die bestimmte Lebensmittel nicht verträgt. In diesen Haushalten wurde ein bewusster Umgang mit den entsprechenden Nahrungsmitteln gelernt. Veronika (Familie 1), dessen ältere Tochter laktoseintolerant ist, hat sich mit laktosefreien Produkten vertraut gemacht und kauft nunmehr diese ein. Bärbel (Familie 10) hat sich im Internet über ihre Nahrungsunverträglichkeit – Histaminintoleranz – informiert. Sie hat eine Lebensmittelliste gefunden, die über stark und leicht histaminhaltige Produkte Auskunft gibt. Diese bildet für sie eine Richtlinie. Da die Lebensmittel jedoch nicht für alle Menschen mit Histaminintoleranz die gleichen Auswirkungen haben, probiert Bärbel verschiedene Nahrungsmittel aus, um zu persönlichen Ergebnissen zu gelangen.

Beim täglichen Zubereiten der Schuljause für ihre zwei Kinder bedenkt Claudia (Familie 5) nicht nur, was ihnen schmeckt, sie hat ebenso immer im Kopf, wie lange die Kinder an dem Tag in der Schule sind. Die Menge der Jause passt sie der Länge des Schultages an. Auch Nadja (Familie 7) ist angehalten, sich bei der Jause ihrer zehnjährigen Tochter Gedanken zu machen: In Sandras Volksschule läuft ein Projekt, das sich zum Ziel setzt, gesunde Ernährung unter den Schülerinnen zu forcieren. Das bedeutet für die von zuhause mitgenommene Jause, dass gewisse Nahrungsmittel zu bevorzugen, andere zu vernachlässigen sind. Das tägliche Mitnehmen von ‚ungesundem‘ Essen wie zum Beispiel Süßigkeiten wird von der Schule nicht toleriert. Nadja passt die Jause den Richtlinien des Schulprojekts an. Hedi (Familie 8) bereitet ebenfalls die Jause ihrer Tochter nicht gedankenlos zu.

*„[...] i schau hoit, däss irgendwie wås Süßes, wås oiso irgendwås, wås ihr hoit schmeckt und irgendwås a bissi Gsundes und a bissl wås Nahhäftes [...]“*¹⁷⁵

Die Ernährungsversorgerinnen der untersuchten Haushalte geben ihren Kindern Geld für die Mittagsverpflegung in die Schule mit, wenn diese Unterricht am Nachmittag haben.

Frauen sitzen am Esstisch üblicherweise an jenem Platz, der am nächsten zur Küche¹⁷⁶ beziehungsweise am nächsten zum Herd¹⁷⁷ liegt. Das trifft für die

¹⁷² Alexandra L., Interview mit Alexandra und Lorenz L. (Familie 2) am 26.03.2011, Transkript S. 9

¹⁷³ Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 2

¹⁷⁴ Das beobachteten auch Leonhäuser et al. (Leonhäuser et al. 2009, S. 108)

¹⁷⁵ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 3. Diese Beschreibung der Jausenzubereitung trifft auf die tatsächliche Jause, die Hedi ihrer Tochter in der Woche vom 12. bis 19.9. mitgegeben hat, zu. Kröger konnte in ihrer empirischen Studie ebenso beobachten, dass gesundheitliche Überlegungen eine wichtige Rolle in der alltäglichen Ernährung spielen. (Kröger 2007, S. 94-101)

Ernährungsversorgerinnen der untersuchten Familien ebenso zu. Ewa (Familie 6) erlebte dies auch in ihrer Herkunftsfamilie so und berichtet über ihre Großmutter, die „Küchenherrscherin“¹⁷⁸:

*„Meistens die Omi is da gesessen, weil da is der Ofen, da war der Herd. Und sie is da gesessen, weil sie wollte... allen sozusagen dienen.“*¹⁷⁹

In Hedis Herkunftsfamilie saßen Mutter und Vater an den Plätzen, die am nächsten zur Küche liegen. Das ist auch heute noch so. Wie es auch bei Hedi der Fall ist, sah und sieht sich die Mutter dafür zuständig, dass alles Benötigte für die Mahlzeit vorhanden ist:

*„Mutti is a die, die a zweits Moi aufsteht, weu irgendwås föht. Oiso die setzt si net hin und isst in Ruhe, sondern zehntausend Moi, ,ah des“*¹⁸⁰

Die interviewten Personen, die ihre Familien im Alltag mit Essen versorgen, tendieren dazu, über die Ernährung und Geschmacksvorlieben ihrer Familienmitglieder zu sprechen.¹⁸¹ Die eigene Ernährung und eigene Vorlieben scheinen eine geringere Rolle zu spielen. Veronika (Familie 1) kochte am Montag, dem 17.1., folgendes Mittagessen:

*„I hãb an Bierteig gmãcht und i hãb a gebackenes Gemüse gmãcht. Die Kinder hãm kriegt Käse, Camembert, und da Papa hãt hoit kriegt gebackenen Zeller.“*¹⁸²

Auf die Frage, was Mutter Claudia und ihre Kinder zum Frühstück am liebsten essen, antwortet die Mutter:

*„Am liebsten is ihnen in der Fröh das Müsli.“*¹⁸³

Auch auf die Frage, was ihr oder ihren Familienmitgliedern generell schmeckt, gibt Claudia nur über die Geschmacksvorlieben ihrer Kinder Auskunft. Nadja (Familie 7) äußert sich bei derselben Frage ebenso lediglich darüber, was ihrem Partner und ihrer Tochter schmeckt. Ihr eigenes Leibgericht (Grillhendl), worüber ich an anderer Stelle erfuhr, erwähnte sie bei dieser Frage nicht.

¹⁷⁶ Kaufmann 2006, S. 129

¹⁷⁷ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 163

¹⁷⁸ Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 4

¹⁷⁹ Interview mit Ewa J. (Familie 6) am 17.05.2011, Transkript S. 6

¹⁸⁰ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 9

¹⁸¹ Dieselbe Erfahrung machte DeVault in ihrer qualitativen Studie: „In their accounts, women referred to these others' needs and activities as fixed conditions of their work.“ (DeVault 1991, S. 122; siehe auch S. 40)

¹⁸² Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 2

¹⁸³ Interview mit Claudia T. (Familie 5) am 12.04.2011, Transkript S. 2

4.7.1 Die ErnährungsverSORgerinnen als Managerinnen

Einen Teil der ErnährungsverSORgung stellt das Managen dar.

4.7.1.1 Einkaufen

„[...] wås no so fehlt [...]“¹⁸⁴

ErnährungsverSORgerinnen haben im Kopf, was generell in ihrem Haushalt an Essen gebraucht wird; sie wissen, was die Mitglieder ihrer Familie benötigen. Wenn ein bestimmtes Nahrungsmittel fehlt, gilt nicht „Aus den Augen, aus dem Sinn“; sie wissen, welche Lebensmittel ersetzt werden müssen. ErnährungsverSORgerinnen beobachten nicht nur ihren Haushalt, sondern auch den Lebensmittelmarkt. Auf der Suche nach den gewünschten Artikeln, vergleichen sie Produkte und Preise in verschiedenen Geschäften.¹⁸⁵ Bärbel (Familie 10) berichtet von Dinkelspaghetti, die ihre Tochter sehr mag und die sie nur in einem bestimmten Geschäft zu kaufen bekommt. Die Mutter vergleicht ebenso verschiedene Lebensmittel in verschiedenen Geschäften:

*„I kauf vorwiegend beim Merkur ein, weil i durt einfâch erstens amål das Obst- und Gemüsesortiment für mich immer noch das beste is von ållen Märkten. Weil diese gånze ‚Ja! Natürlich‘-Linie auch håm, die ich sehr schätz. [...] I teil ‘s so auf, so Fleisch und Schinken, Wurst und so Sådhen [...] des kauf i beim Zielpunkt. Weil des Fleisch find i durt a wirklich gute Qualität håt. Und jetzt auch so Saft und so G’schicht’n.“*¹⁸⁶

4.7.1.2 Die Vorratshaltung

„[...] es is eh immer irgendwås då [...]“¹⁸⁷

„Keeping the household stocked with food supplies has become especially important given the growing tendency of family members to eat separately, on their own schedules.“¹⁸⁸ In Haushalt 5 ist immer ein gewisser Vorrat an Essen zuhause. Die Kinder sollen sich bedienen können, wenn Mutter Claudia den ganzen Tag in der Arbeit ist. Vom Frühstücksnahrungsmittel der Werkstage, dem Müsli, ist immer ein Vorrat vorhanden, da Claudia vermeiden möchte, dass dieses in einem unerwünschten Zeitpunkt zur Neige geht. Die Mutter der Familie 8 sorgt dafür, immer genügend Obst zuhause zu haben, damit ihre Tochter davon essen kann, wenn Hedi der Erwerbstätigkeit nachgeht.

¹⁸⁴ Interview mit Claudia T. (Familie 5) am 12.04.2011, Transkript S. 5

¹⁸⁵ Vgl. DeVault 1991, S. 72

¹⁸⁶ Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 7

¹⁸⁷ Interview mit Claudia T. (Familie 5) am 12.04.2011, Transkript S. 3

¹⁸⁸ DeVault 1991, S. 62

4.7.1.3 Ernährungsvorsorge: Vorkochen und Einfrieren

„[...] da mach‘ ich immer mehr und das frier ich ein.“¹⁸⁹

Ernährungsversorgerinnen sorgen vor: Sie kochen Speisen und frieren diese teilweise ein, damit sie zu einem späteren Zeitpunkt gegessen werden können.¹⁹⁰ Beim Einfrieren gehen sie zum einen Aufwand vermeidend und zum anderen ökonomisch vor: Durch die Technik des Portionierens einer Speise zum Zeitpunkt, in dem es keiner großen Mühe bedarf, umgehen sie das schwierige Teilen einer Speise im gefrorenen Zustand. Das portionierte Einfrieren gleicht zudem dem wirtschaftlichen Kochen, das durch eine bemessene Menge der Speise gekennzeichnet ist. Beim Einfrieren in Portionen rationiert die Ernährungsversorgerin mit dem Ziel, dass nur so viel aufgetaut wird, als man für eine Mahlzeit benötigt; dabei (sowie beim Kochen und beim Austeilen der Speisen auf den Teller¹⁹¹) bedenkt die versorgende Person mit, wie viel die Familienmitglieder üblicherweise essen. In Familie 2 wird auch deshalb in Portionen eingefroren, da es für die Vegetarierin Marilena eigene fleischlose einzufrierende Speisen gibt.

Anfang des Jahres 2011 kochte Veronika (Familie 1) einige Rindsrouladen, die sie zum Teil anschließend einfrore.

In Familie 2 wird beim Abendessen manchmal mehr gekocht, damit der übriggebliebene Teil für die Kinder Marilena und Xaver portionsweise eingefroren werden kann. Dieses Essen können sie sich aufwärmen, wenn sie von der Schule nach Hause kommen.

Mutter Philippine (Familie 4) kochte am Samstag, dem 26.3., ein Fleischgericht vor, das der Vater nach seiner Heimkehr Stunden später vollendete.

Claudia (Familie 5) kochte am Dienstag, dem 5.4., extra mehr Tortelloni, um sich den Kochvorgang am Folgetag zu ersparen.

Mutter Bärbel (Familie 10) kocht Gerichte vor, um Emily mit Essen zu versorgen:

„I tua vorkochen für die Tage, wo i hält später komm, und das wärmt sie sich dann auf. Des hamma portioniert und des kånns schon, oiso des funktioniert.“¹⁹²

Am Sonntag, dem 18.9., kochte Bärbel ein Kartoffelpüree, damit Tochter Emily und das Kindermädchen am folgenden Tag ein Mittagessen hatten. Am 22.9. bereitete die Mutter abends eine Tomatensuppe für den nächsten Tag zu, von der sie einen Teil in Portionen einfrore. Am Sonntag, dem 25.9., taute Bärbel für das Mittagessen einen Kalbsbraten auf.

¹⁸⁹ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 3

¹⁹⁰ Diese Praktiken konnten auch Geyer (Geyer 2007, S. 66) und Leonhäuser et al. (Leonhäuser et al. 2009, S. 112) beobachten.

¹⁹¹ „I waß, wü vie i måß, deswegen nimm i ma genau so vü, des waß i eigentlich meistens und i waß a, wü vü die Naemi isst.“ (Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 7)

¹⁹² Interview mit Bärbel A. (Familie 10) am 26.09.2011, Transkript S. 2

Am Abend aß die Familie Stücke einer selbstgemachten Torte, die zu einer anderen Zeit eingefroren worden war.

4.8 „Ernährung war immer auch eine Beziehungsarbeit“¹⁹³

„[...] das mach‘ ich dann nur ihm zuliebe [...]“¹⁹⁴

„Die Liebe ist nicht nur ein abstraktes Gefühl außerhalb der gewöhnlichen Welt. Sie entsteht auch im Alltag, manchmal unter formenden Händen.“¹⁹⁵

In der Ernährungsversorgung spielen menschliche Beziehungen eine Rolle.

In Familie 1 wählte Veronika eine Teilzeiterwerbstätigkeit, um den eigenen Kindern ein warmes Mittagessen bieten zu können.¹⁹⁶ Um das tägliche Mittagessen nicht zu gefährden, ging sie auch dazu über, Überstunden nicht nach, sondern vor der Arbeitszeit in der Früh abzuarbeiten. In diesem Fall passen sich nicht, wie in Kapitel 4.1.1 dargelegt, die Essformen den Strukturen der Erwerbstätigkeit an, sondern umgekehrt: Die Erwerbstätigkeit richtet sich nach der Ernährung.¹⁹⁷

Mutter, Vater und die Jüngste der Familie 1 stellten wegen Carolines Nahrungsunverträglichkeit die Ernährung um:

„[...] es is irrsinnig schwer, wänn i såg, du derfst des net essen und des net essen und somit haben wir komplett umgestellt.“¹⁹⁸

Dem Vater der Familie 3, der über Mittag in der Arbeit ist und somit zu dieser Zeit nicht die selbstgemachten Gerichte seiner Frau isst, werden am Abend die Mittagsreste aufgetischt.

In Familie 4 ist unter den Eltern ein morgendliches Ritual entstanden: Wenn die beiden Kinder zur Schule gegangen sind, setzen sich Mutter und Vater zusammen, trinken Kaffee und *„machen eine kleine gemütliche Besprechung“¹⁹⁹*, bevor Philippine zur Arbeit aufbricht.

¹⁹³ Tanner 1999, S. 126

¹⁹⁴ Interview mit Nadja H. (Familie 7) am 20.06.2011, Transkript S. 3

¹⁹⁵ Kaufmann 2006, S. 331

¹⁹⁶ Leonhäuser et al. konnten ebenso beobachten, dass viele teilzeiterwerbstätige Mütter dieser Art der Erwerbstätigkeit nachgehen, damit sie mit ihren Kindern gemeinsam zu Hause Mittagessen können. (Leonhäuser et al. 2009, S. 92+135)

¹⁹⁷ Sjögren-de Beauchaine machte dieselbe Beobachtung: „Many of the investigated women enjoy a considerable liberty to choose the conditions of their work, and to adapt it to the demands of the family rather than the other way round. This includes lunchtime at home.“ (Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 109)

¹⁹⁸ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 14

¹⁹⁹ Philippine G., Interview mit Philippine G. und Klemens W. (Familie 4) am 27.03.2011, Transkript S. 1

Mutter Hedi (Familie 8) war am Sonntag, dem 18.9., unterwegs. Bevor sie wegging, hatte sie ihrer Tochter, die den ganzen Tag zuhause war, eine Jause (ein Brot, Obst und ein Joghurt) gerichtet. Sie begründete das so:

„Sie is a bissl unsöbstständig, sie kãnn jã net kochn und ois, und irgendwie die Mama, die mãcht des immer, oiso dã bin i a bissl inkonsequent. Aber mir is lieber, i mãch ‘s dãn, weu sie isst dãn eben, sie is so faul, sie isst dãn goa nix. (lacht)“²⁰⁰

Hedi ist freitags immer von ihrer Erwerbstätigkeit freigestellt. Ihrer Tochter gegenüber, die in der Früh zur gleichen Zeit wie an den anderen Schultagen weggeht, fühlt sie eine gewisse Verantwortung, die sie dazu veranlasst, der Ernährungsversorgung in der Früh wie üblich nachzugehen:

„I muss zwoa aufstehen wegen der Naemi, oiso i richt ihr die Jause her und ois, aber dãn trink i den Kaffee erst später.“²⁰¹

Auch Pias Schulzeiten haben einen Einfluss auf Gabriele (Familie 9), die selbstständig ist und ihrem Erwerb in ihren eigenen Räumlichkeiten nachgeht: Sie steht wegen ihrer Tochter früher auf, bereitet das Frühstück und – wenn es Pia wünscht – die Schuljause zu.

In Familie 10 isst die Tochter immer früher als die Eltern zu Abend. Meistens setzt sich die Mutter zu ihr an den Tisch ohne etwas zu essen.²⁰²

In der Herkunftsfamilie von Ursula (Familie 3) kochte die Mutter ein Mittagessen für ihre beiden Töchter. Am Abend kochte sie ein zweites Ma(h)l, insbesondere für ihren von der Arbeit nach Hause kommenden Mann.

4.9 „Das Leben ist kompliziert genug.“²⁰³ „Wir versuchen ‘s so einfach wie möglich zu halten.“²⁰⁴

„Es is ois guat programmiert (kurzes Lachen) und guat geregelt.“²⁰⁵

Um den Alltag zu vereinfachen und sich somit das Leben zu erleichtern, wenden Familien Strategien²⁰⁶ an.

²⁰⁰ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 5

²⁰¹ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 3

²⁰² Über diese Praktik berichtet Brombach ebenso. (Brombach 2000, S. 8)

²⁰³ Klemens W., Interview mit Philippine G. und Klemens W. (Familie 4) am 27.03.2011, Transkript S. 7

²⁰⁴ Klemens W., Interview mit Philippine G. und Klemens W. (Familie 4) am 27.03.2011, Transkript S. 2

²⁰⁵ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 15

²⁰⁶ Hier ist nicht der Strategie-Begriff von Bourdieu gemeint, sondern eine Handlung, die zur Erreichung eines bestimmten Ziels ausgeführt wird.

Grundnahrungsmittel wie Brot, Müsli, Butter, Käse etc. werden von den Familien nicht selbst erzeugt, sondern gekauft. Veronika (Familie 1) sieht in Tiefkühlgemüse einen großen Vorteil. Sie verwendet es, „*weu afåch die Zusammenstellung wesentlich afåcher is [...]*“^{207 208}.

Eine weitere Strategie ist die Sitzordnung, die jede der untersuchten Familien praktiziert. Die Sitzordnungen haben den Zweck, nicht jeden Tag neu aushandeln zu müssen, wer an welchem Platz bei Tisch sitzt. Die Ernährungsversorgerinnen der untersuchten Familien gehen hierbei ebenso strategisch vor: Um den kürzesten Weg zurückzulegen und somit den geringstmöglichen Aufwand zu betreiben, wenn sie aufstehen, um Fehlendes aus der Küche an den Tisch zu holen, sitzen sie an jenem Platz, der am nächsten zur Küche liegt.²⁰⁹ In Familie 3 wurden die Sitzplätze vor einer gewissen Zeit neu verteilt; jede sollte sich dorthin setzen, wo sie wollte. Die Mutter und Ernährungsversorgerin zieht einige Plätze anderen vor. Heute sitzt sie auf einem der präferierten Sitzplätze, über den sie sagt:

„[...] weil hier kann man zumindest halbwegs flott zur Küche.“²¹⁰

Auch Hedi (Familie 8) sitzt entsprechend ihres Verantwortungsgefühls und ihrer Rolle als Ernährungsversorgerin auf einem strategischen Platz:

„Weu då bist åm schnösten in da Küche.“^{211 212}

In Familie 3 werden keine Plastik- beziehungsweise Stoffsets (als Unterlage für Teller am Esstisch während der Mahlzeit) mehr verwendet. Der Aufwand der Reinigung war zu groß:

„Da hatten die Kinder so Plastiksets und wir hatten Stoffsets, aber irgendwann mal hamma dann das auch aufgehört, weil das musst‘ man jedes Mal die Plastiksets noch extra abwischen und den Tisch abwischen und die Stoffsets waschen und seitdem sind wir so kulturlos und essen am Holztisch, ganz einfach.“²¹³

²⁰⁷ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 9

²⁰⁸ Leonhäuser et al. stellten in ihrer qualitativen (und quantitativen) Studie fest: „Als Arbeits- und Planungserleichterung wird von den Müttern [...] Tiefkühlgemüse übergreifend akzeptiert und genutzt.“ (Leonhäuser et al. 2009, S. 110) Brombach gelangte zu dem Ergebnis, dass Tiefkühlgemüse frischem (zu putzendem) Gemüse wegen Zeitdruck vorgezogen wird. (Brombach 2000, S. 7)

²⁰⁹ Durch diese Strategie wirken Mütter an der sozialen Konstruktion der weiblichen Versorgerin mit. (Vgl. DeVault 1991, S. 11)

²¹⁰ Ursula P., Interview mit Familie P. (Familie 3) am 26.03.2011, Transkript S. 2

²¹¹ Interview mit Hedi R. (Familie 8) am 20.09.2011, Transkript S. 9

²¹² Aufgrund der Tatsache dieser strategischen Überlegungen und Vorgehensweisen der Ernährungsversorgerinnen ist bezüglich der Feststellung von Mitterauer, dass Familien heutzutage das System ihrer Sitzordnung selber bestimmen (Mitterauer 1997, S. 45), anzumerken, dass die Wahl des Sitzplatzes nicht völlig autonom und unbeeinflusst erfolgt, sondern dass ebenso gesellschaftliche Verhältnisse wie geschlechtsspezifisches und historisch bedingtes Rollenverhalten der Sitzplatzwahl zugrunde liegen können.

²¹³ Ursula P., Interview mit Familie P. (Familie 3) am 26.03.2011, Transkript S. 2

Claudia (Familie 5) lehnt Stoffsets aus dem gleichen Grund ab:

„[...] weu die stoffenen san eher find i für Kinder unpraktisch, kånnst dauernd wåschn [...]“²¹⁴

Bei Gabriele (Familie 9) kommen ebenso wegen des Aufwands der Reinigung Stofftischtücher selten auf den Tisch.

Bestimmte räumliche Aufteilungen innerhalb einer Wohnung können ebenfalls mit der Intention gewählt werden, den Alltag zu vereinfachen. Veronika (Familie 1) wollte in ihrer Wohnung eine Wohnküche. Der Herd und der Esstisch, an dem die Kinder ihre Schulaufgaben machen, sollten in einem Raum sein. So kann Veronika, die Mutter, Caroline und Franziska bei den Hausübungen helfen, während sie selber mit Kochen beschäftigt ist. Alexandra und Lorenz (Familie 2) haben, als sie in ihre jetzige Wohnung eingezogen sind, die Verteilung der Räume so vorgenommen, dass Küche und Wohnzimmer nicht getrennte Bereiche darstellen. Auch hier gibt es eine offene Wohnküche, in der die Essen zubereitende Mutter und die Hausaufgaben machenden Kinder problemlos miteinander kommunizieren können.²¹⁵

4.9.1 Die Jausenboxen

In den untersuchten Familien werden Jausenboxen verwendet, die einzig und allein der täglichen Schuljause der Kinder dienen. Diese Jausenbehälter stellen eine Strategie dar, Zeit in der Früh, die von vielen als knapp und stressig empfunden wird, zu sparen: Zum einen muss nicht jeden Morgen erneut überlegt werden, welche Aufbewahrungsgefäße man nehmen soll. Veronika, Mutter von zwei Kindern, nennt einen weiteren Faktor des Konzepts der Jausenbox: *„dass es klar erkennbar ist, wem seine Dose das ist.“²¹⁶* Diese Äußerung drückt aus, dass Veronikas Kinder eigene Aufbewahrungsgefäße besitzen, welche sich voneinander unterscheiden, und dass sie unterschiedliches Essen mitbekommen. Der Umstand, dass in Familien mit mehr als einem Kind alle Kinder unterschiedliche Jausenboxen haben, hilft der Person, die unterschiedliche Jausen zubereitet. Gleiche Dosen mit unterschiedlichem Inhalt würden einen zusätzlichen Aufwand bedeuten: Jene Person würde sich verantwortlich fühlen, dafür zu sorgen, dass die unterschiedlichen Jausen in die Hände der entsprechenden Personen gelangen. So aber sind die Jausen, die sich in unterschiedlichen Gefäßen befinden, erkenn- und zuordenbar, und die Person, die sie zubereitet hat, kann es dem Kind überlassen, sich die richtige Dose zu nehmen; im Falle von gleichen Behältern müssten die Kinder – sofern sie ihre Jause nicht bereits erhalten haben – diese öffnen, um zu sehen, wo sich ihr Essen

²¹⁴ Interview mit Claudia T. (Familie 5) am 12.04.2011, Transkript S. 6

²¹⁵ Historisch betrachtet ist die ‚Wohnküche‘ nichts Neues: Als noch mit offenem Feuer gekocht wurde und dieses Wärme und Licht verbreitete, stellte der Raum, in dem sich die Kochstelle befand (die Stube), einen Bereich dar, der Wohnen, Kochen, Essen und Wirtschaften miteinander verband. Erst das Bürgertum sah eine Trennung der einzelnen Räume vor. (Vgl. Sieder 1987, S. 139; vgl. Dressel/Novy 1993, S. 232)

²¹⁶ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 6

befindet. In Familie 3, die aus fünf Kindern besteht, unterscheiden sich die Jausenboxen entweder nach Farbe oder sie sind durch den Anfangsbuchstaben des Namens des Kindes gekennzeichnet.

4.9.2 „Wir versuchen ‘s so einfach wie möglich zu halten. Daher die Wiederholung.“²¹⁷

Strategien, die das Leben erleichtern und sich bewährt haben, können zu Routinen werden. Die Verwendung der Jausenboxen und die Einhaltung der Sitzordnungen in den Familien wurden zu solchen Routinen. „Tradiertere, eingespielte und in der Praxis bewährte Essensrhythmen werden beibehalten und erleichtern so dem Individuum die täglichen Koordinations- und Organisationsleistungen in Ernährungsfragen.“²¹⁸

Mutter Veronika (Familie 1) kocht an einem Tag in der Woche – am Mittwoch – ausnahmsweise nicht zu Mittag, da sie unterwegs ist und Arztbesuche oder Besorgungen erledigt. An diesen Tagen ist der Vater für das Mittagessen zuständig. Um ihren Mann nicht zu überfordern, hat sich Veronika auf einen bestimmten Tag festgelegt, an dem sie nicht zuhause ist, um zu kochen:

„Das mach ich immer am Mittwoch, weil mei Må a bissl unflexibel is. Und wenn i zu dem såg, oiso, die Wochn Montag, die Wochn Freitag, wird des nie wås. Somit hab ich ihn eingeschworen auf den Mittwoch [...]“²¹⁹

Dieses Mittagessen am Mittwoch ist zur Routine geworden, da es sich bewährt hat – alle Familienmitglieder sind damit zufrieden: Die Mutter kann ihren Erledigungen nachgehen, der Vater weiß, wann er für das Essen zuständig ist und welche Speise er zuzubereiten hat, die jüngere Tochter bekommt jeden Mittwoch eine warme Süßspeise, die sie so gerne mag, und die ältere Tochter, der diese Speise nicht schmeckt, entgeht ihr, da sie den ganzen Tag in der Schule ist.

Die Einheitlichkeit des Frühstücks unter der Woche ist eine solche Strategie, den Alltag möglichst einfach zu halten.²²⁰ In Familie 2 haben sich morgendliche Routinen entwickelt, um die Abläufe und Aufgabenbereiche der Familienmitglieder nicht jeden Morgen neu auszuhandeln. Klemens (Familie 4) sagt über das Frühstück in seiner Familie:

*„Das Leben ist kompliziert genug. Das Frühstück halt ma einfach.“²²¹
„Daher die Wiederholung.“²²²*

²¹⁷ Klemens W., Interview mit Philippine G. und Klemens W. (Familie 4) am 27.03.2011, Transkript S. 2

²¹⁸ Geyer 2007, S. 62f.

²¹⁹ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 10

²²⁰ Siehe dazu das Kapitel 4.2.1.1 „In der Früh is es immer das gleiche.“

²²¹ Interview mit Philippine G. und Klemens W. (Familie 4) am 27.03.2011, Transkript S. 7

²²² Interview mit Philippine G. und Klemens W. (Familie 4) am 27.03.2011, Transkript S. 2

5 Ergebnisse

Dieses Kapitel liefert Ergebnisse bezüglich der Frage nach Kontinuität und Wandel von familiärem Essen, die aus dem empirischen Material generiert wurden.²²³

Der Alltag der Familien, der durch gesellschaftliche Verhältnisse geprägt ist, wird durch die Familienmitglieder und bestimmte Verhältnisse (Erwerbstätigkeit, Schule, Tagesanforderungen, Ereignisse und äußere Umstände) bestimmt. Mahlzeiten stellen darin keine unveränderbaren starren Gebilde dar. Sie sind im Alltag integriert, werden an diesen angepasst und sind somit flexibel.²²⁴

Den größten Einfluss auf Mahlzeiten üben die jeweiligen Familienmitglieder aus. Der entscheidende Maßstab bei der Mahlzeitengestaltung sind nicht eigene Geschmacksvorlieben, sondern jene der Menschen, mit denen die Ernährungsversorgerin zusammenlebt: Sie kocht angepasst an ihre Familie.²²⁵ Im Konkreten hängen Mahlzeiten von den Erwerbs- und Schulzeiten der Personen ab.²²⁶ Äußere Umstände und Ereignisse, die zum größten Teil durch die Familienmitglieder hervorgerufen werden, wirken ebenso auf das Kochen und Essen.²²⁷

Gemeinsame Mahlzeiten innerhalb der Familie finden statt. Es wäre jedoch unzulänglich, diese Mahlzeiten als einziges Indiz für das Essen in Familien zu betrachten. Familiäres Essen beinhaltet weit mehr. Es konnte vor allem das umfangreiche komplexe Gebiet der alltäglichen Ernährungsversorgung beobachtet werden.²²⁸ Diesem Aufgabengebiet nehmen sich die Mütter an (in seltenen Fällen auch Väter, aber nicht Kinder). „[...]Arranging for family meals is work that takes time and energy [...]“¹⁶²: Die versorgende Person bedenkt, arrangiert und erfüllt bei der alltäglichen Essensvor- und zubereitung viele Aspekte, die miteinander zusammenhängen: die Erwerbs- und Schulzeiten, Geschmacksvorlieben und Nahrungsunverträglichkeiten der einzelnen Familienmitglieder; Gesundheitstrends, Mahlzeiten- und Familienideale haben Auswirkungen auf ihr Handeln (das warme selbstgekochte Mittagessen als bürgerliches Mahlzeitenideal sei hier genannt). Versorgende Personen versuchen „entlang der eigenen Normvorstellungen und Wissensbestände ihre Kinder gut und gesund zu versorgen.“²²⁹ Ernährungsversorgerinnen führen ihren Haushalt wirtschaftlich. Sie planen voraus, indem sie vorkochen und einfrieren, sie beobachten den Lebensmittelmarkt und kaufen

²²³ Um den Zusammenhang mit den Ergebnissen aus der Forschungsliteratur nachzuvollziehen, siehe Kap. 2 Stand der Forschung zum Thema ‚Essen in Familien‘

²²⁴ Siehe Kap. 4.1 Kochen und Essen werden angepasst

²²⁵ Siehe Kap. 4.1.3 Personen oder „*Ich koche angepasst an meine Familie.*“

²²⁶ Siehe Kap. 4.1.1 Erwerbstätigkeit und Schule

²²⁷ Siehe Kap. 4.1.2 Äußere Umstände

²²⁸ Siehe Kap. 4.7 Die Komponenten der Ernährungsversorgung. Zu der Erkenntnis, dass die Ernährung in Familien ein komplexer Bereich ist, gelangten auch Tinkhauser (Tinkhauser 1993, S. 89) und Kaufmann (Kaufmann 2006, S. 331f.) in ihren empirischen Studien.

²²⁹ Leonhäuser et al. 2009, S. 177

Vorrat ein. Auf diese Weise ist für Essen in den eigenen vier Wänden jederzeit gesorgt. Bei Tisch sitzt die Ernährungsversorgerin am nächsten zur Küche oder zum Herd, um jederzeit ihre Familienmitglieder bedienen zu können. Ernährungsversorgung ist immer an die jeweiligen gesellschaftlichen Verhältnisse gebunden. „In diesem Sinne ist heute die Kompetenz einer zeiteffizienten Organisation und Gestaltung von Ernährung im Alltag (für berufstätige Frauen) von stärkerer Bedeutung als die Kompetenz, ein Mahl (z.B. einen Schweinsbraten) nach „traditionellen“ Vorstellungen zuzubereiten.“²³⁰ Die Bemühungen, den eigenen Kindern eine Mahlzeit zu bieten, sind groß. Das Anpassen der Arbeitsverhältnisse (Teilzeiterwerbstätigkeit sowie das Abarbeiten von Überstunden) an Ernährungsformen ist ein Indiz dafür. Können sie eine Mahlzeit einmal oder über einen längeren Zeitabschnitt nicht ermöglichen, wird nach einer anderen Lösung gesucht.²³¹ Es kann sich dabei um die eigenen Eltern oder um die Ernährungsversorgung in der Schule oder durch andere öffentliche Essensrichtungen (Imbissstände) handeln.²³² Die Alternative, ein Kindermädchen in die alltägliche Nahrungsversorgung zu integrieren, nimmt Mutter Bärbel (Familie 10) wahr.²³³ Familiäre Ernährungsversorgung bedeutet ein Verantwortlich- und Zuständigkeitsgefühl für die eigene Familie. Es war zu beobachten, dass sich die Interviewpartnerin, die in ihrer gegründeten Familie lebt und diese mit Essen versorgt, nicht (mehr) als allein zu versorgenden Mensch betrachtet. Es machte oft keinen Sinn, sie nach persönlichen Bedürfnissen zu fragen. Die Interviewteilnehmerinnen verwendeten auf die Frage nach eigenen Vorlieben häufig das Wort ‚wir‘: Sie sprachen davon, was sie (alle Familienmitglieder inklusive der Interviewpartnerin) mögen, was sie essen, was sie tun; die Wörter ‚ich‘ und ‚meine‘ fielen an diesen Stellen weniger oft. Die Tatsache, dass sich die interviewten Ernährungsversorgerinnen vielfach als integrativen Teil ihrer Familie sehen, weist auf den alltäglichen Zusammenhang mit ihrer Familie hin, in dem die Person steht.

Mütter übernehmen weiterhin die alltägliche Ernährungsversorgung. Väter bestimmen nicht mehr (direkt), was täglich auf den Tisch kommt. Sie bestimmen es indirekt, indem die Ernährungsversorgerinnen die Mahlzeiten den Vorlieben der Familienmitglieder anpassen. Eltern treten ihren Kindern in Ernährungsangelegenheiten mit Verständnis und Kompromissbereitschaft gegenüber. Mahlzeiten werden entsprechend ihrer Geschmacksvorlieben gestaltet. Großeltern spielen ebenso eine Rolle innerhalb der Ernährungsversorgung.²³⁴

Mahlzeiten haben sich verändert: Ein fixer Personenkreis und Ort sowie eine fixe Speise und Zeit sind keine Komponenten einer gegenwärtigen Mahlzeit mehr. Der nicht fixe

²³⁰ Jelenko 2007b, S. 200

²³¹ Siehe auch Brombach 2000, S. 6

²³² Siehe auch Geyer 2007, S. 72

²³³ Nave-Herz stellt über bildungsmäßig höher stehende Frauen fest: Die „Hausfrau [...] tritt [...] hauswirtschaftliche und Familientätigkeiten – während sie erwerbstätig ist – nicht an den Mann, sondern an familienfremde Personen gegen Entgelt ab. Sie erweitert also, wie es in der hochbürgerlichen Familie üblich war, den engen Familienkreis durch eine Kinderfrau oder eine Haushaltshilfe.“ (Nave-Herz 2009, S. 52)

²³⁴ Siehe Kap. 4.6 Personen – Familienmitglieder – Rollen

Personenkreis ist vor allem auf die unterschiedlichen Tagesabläufe der Familienmitglieder zurückzuführen. Das Handy, mit dem die unterschiedlichen Zeiten und Tätigkeiten aufeinander abgestimmt werden, spielt in diesem Zusammenhang eine wichtige Rolle. Da die Personen während des Tages oft an verschiedenen Orten sind, finden auch die Mahlzeiten an verschiedenen Orten statt. Dabei handelt es sich vor allem um das Essen in der Arbeit und in der Schule. Eine fixe Essenszeit wird vor allem am Wochenende nicht eingehalten. Speisen und einzelne Zutaten werden unter dem Einfluss von Personen und äußerer Umstände variiert. Die „Lockerung der Bindungen bedeutet [...] eine Befreiung aus den Fesseln familialer Zwänge.“²³⁵: Die Individualisierung bewirkt, dass persönliche Belange in den Essalltag Einzug finden. Das betrifft vor allem Speisepreferenzen. Sie kann auch dazu führen, dass individuelle Tätigkeiten gemeinsamen Mahlzeiten mit der Familie vorgezogen werden. Diese Entwicklung wird von den Familienmitgliedern erkannt und akzeptiert.^{236 237}

Kühlschrank, Mikrowelle, Essensbestelldienste, Halbfertig- und Fertigessen werden aus Gründen der Erleichterung und aufgrund von Zeitmangel in Anspruch genommen. Essen von Imbissständen und von schulischen und anderen Einrichtungen wird vor allem während der Schul- und Arbeitszeit von den Kindern und Eltern als Alternative zum mitgenommenen Essen konsumiert.

An Werktagen geben in erster Linie die Erwerbs- und Schulzeiten vor, wann die Mahlzeiten stattfinden und ob an einem gemeinsamen Essen teilgenommen wird. Das Essen an Werktagen ist mit einer gewissen Zeiteffizienz verbunden. Vor allem beim Frühstück wird mit der Zeit wirtschaftlich umgegangen. Die Länge der morgendlichen Mahlzeit wird knapp bemessen; der Aufwand dafür ebenso. Früher aufzustehen, um Hektik zu umgehen, stellt keine Alternative dar: Länger zu schlafen hat eine höhere Priorität als länger beim Frühstück zu sitzen. Für die Mittags- beziehungsweise Abendmahlzeiten wollen Ernährungsversorgerinnen, die zum Teil spät nach Hause kommen und/oder in Zeitnot sind, nicht zusätzlich aufwendig kochen. Essen von Vortagen sowie aufgetaute Speisen, die früher einmal zubereitet wurden, gewinnen unter der Woche an Bedeutung; sie nehmen der Köchin in hektischen Zeiten einen Kochvorgang ab. Für Kinder bieten sie in Abwesenheit der Ernährungsversorgerin die Gelegenheit einer warmen Mahlzeit.²³⁸

²³⁵ Jeggle 1986, S. 178

²³⁶ Vgl. Köstlin 2008, S. 270. Sjögren-de Beauchaine konstatiert einen Wandel bezüglich Individualität innerhalb der essenden bürgerlichen Pariser Familie der 1980er Jahre: „The bourgeoisie of former times gave priority to the family over the individual, as is attested by the seating-order at table, the ordered use of speech, or punctuality at meals. The success of individuals, secured by a thorough education, guaranteed further prosperity to the family. Nowadays the individual is the supreme reference. The family is there to back the individual, and not the other way round.“ (Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 182)

²³⁷ Siehe Kap. 4.5 Die „Entformalisierung der Mahlzeiten“

²³⁸ Siehe Kap. 4.2 Essen an Werktagen

Erwerbstätigkeit und Schule stellen am Wochenende auf die Mahlzeiten keinen Einflussfaktor dar. Es wird länger geschlafen und später gefrühstückt. Das Wochenendfrühstück wird zumeist mit anderen als besonders angesehenen Nahrungsmitteln als an Werktagen begangen. Der Zeitpunkt des Essens wird am Wochenende flexibler gehalten. Die Zeit, die den Ernährungsversorgerinnen an diesen Tagen zur Verfügung steht, wird in der Regel mit dem Kochen aufwendigerer Speisen genutzt.²³⁹

Familien wollen ihren komplexen Alltag einfach halten. Demnach wenden sie Strategien an, um Komplikationen entgegenzuwirken. In der Früh entwickeln sie Gewohnheiten, um nicht jeden Morgen neu zu überdenken; der Zeitpunkt, die Personen und Speisen sind beim Frühstück unter der Woche die gleichen. Die Jausenboxen der Kinder stellen ebenso eine Methode dar, die Abläufe in der Früh möglichst einfach zu halten. Manche Personen, die sich um die Ernährung und um den Haushalt kümmern, verzichten auf Sets und Tischtücher, da der Aufwand der Reinigung zu groß wäre. Durch Sitzordnungen vermeiden die Familien tägliche Aushandlungsprozesse. Ernährungsversorgerinnen, die den Gang zum Herd öfter als die anderen Familienmitglieder auf sich nehmen, wählen ihren Platz so, dass für sie die geringsten Komplikationen entstehen. Routinen stellen ebenfalls vereinfachende Maßnahmen dar: Speisen und Handlungsabläufe, die sich bewährt haben, bleiben bestehen; wiederkehrende Abspracheprozesse kann man auf diese Weise umgehen.²⁴⁰

Kontinuität und Wandel wirken beiderseits auf das Essen in Familien.²⁴¹ Der Habitus, der das Produkt vergangener Strukturen ist und Esspraktiken erzeugt, die die vergangenen Strukturen in der Gegenwart fortsetzen, bewirkt, dass manche Ernährungsformen beibehalten werden.²⁴² Das betrifft bestimmte Speisen, das Selberkochen, das Nicht-aufessen-Müssen, das Ausgeben des Essens in der Küche oder bei Tisch, die Fülle oder Leere des Kühlschranks etc. Essen wird weiterhin an Verhältnisse angepasst, gemeinsame Mahlzeiten finden nach wie vor statt und Ernährungsversorgung wird weiterhin geleistet. Gleichzeitig ändern sich diese Umstände und Praktiken aufgrund einiger Faktoren. Die Erwerbsquote von Frauen (Müttern) ist gestiegen, was Auswirkungen auf die alltägliche Ernährungsversorgung hat. Kinder und Männer (Väter) haben eine Aufwertung beziehungsweise einen Autoritätsverlust, somit eine Veränderung ihres Stellenwerts in der Gesellschaft – und damit einhergehend in der Familie – erfahren. Technische Errungenschaften und die Nahrungsmittelindustrie haben ebenfalls Einzug in den Familienalltag gefunden. Familien wissen mit diesem Wandel,

²³⁹ Siehe Kap. 4.3 Essen am Wochenende

²⁴⁰ Siehe Kap. 4.9 „Das Leben ist kompliziert genug.“ „Wir versuchen ‘s so einfach wie möglich zu halten.“

²⁴¹ Bauer stellt fest, dass Migrantinnen im neuen Heimatsland manche Speisen, die sie von zuhause kennen, beibehalten und neue in ihr Kochrepertoire aufnehmen. (Bauer 2005, S. 33)

²⁴² Sjögren-de Beauchaine konnte beobachten, welchen Einfluss der Habitus auf Bewertungskriterien hat: Auf der Suche nach neuen Essformen, die der gegenwärtigen Situation besser entsprechen, sind die Personen ‚vorbelastet‘ „by the weight of the primary habitus, which makes them *feel* that the set of norms acquired in childhood are the right ones.“ (Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 153)

der sich vollzogen hat, gekonnt umzugehen. Sie sind stets auf der Suche nach neuen Wegen, „which are better adapted to the demands of the present.“²⁴³ Es werden Lösungen gefunden, welche von Kontinuität und Wandel gekennzeichnet sind. Das Mitgeben und Mitnehmen von Essen in die Schule und in die Arbeit beziehungsweise das Kaufen von Essen in der Schule und in der Arbeit sind Praktiken der Anpassung an aktuelle Bedingungen.²⁴⁴ „[...]A] fusion of the old and the new tradition is made by each new unit.“²⁴⁵: In der Vergangenheit erlebte Speisen und Ernährungsformen werden an die jeweilige Situation und somit an eigene gegenwärtige Verhältnisse flexibel angepasst. Auf diese Weise verändern sie sich. Gabriele (Familie 9) bereitet Liptauer nach dem Rezept ihrer Mutter zu; sie variiert ihn jedoch:

„[...] ich tu ihn schon bissl adaptieren dann, aber ich hab meine Mutter gefragt, wie das geht und sie hat mir das gesagt. [...] weil ich find den von meiner Mutter eigentlich ein bissl zu flüssig, ich mag ihn gern dicker und drum nehm ich glaub ich mehr Topfen, weniger Joghurt oder Rahm [...]“²⁴⁶

Hedi (Familie 8) und Bärbel (Familie 10) kochen zwar Gerichte, die ihre Mütter früher (und heute noch) zubereitet haben. In ihr eigenes Kochrepertoire haben sie jedoch auch internationales Essen, das es in ihren Herkunftsfamilien nicht gegeben hat, aufgenommen. Bärbels Mutter hat früher viel selber zubereitet. Manches übernimmt Bärbel: Sie backt Brot und Gebäck. Für Marmeladen und Säfte bleibt allerdings keine Zeit – „[...] the conditions of their own life will decide how much of it will be kept.“²⁴⁷

5.1 Zentrale Aussagen und Thesen

„Ich koche angepasst an meine Familie.“²⁴⁸ Ernährungsversorgerinnen gestalten das Essen nach den Geschmacksvorlieben und speziellen Bedürfnissen sowie nach den Tagesrhythmen der einzelnen Familienmitglieder. Menschen stehen in der alltäglichen familiären Ernährungsversorgung im Zentrum. „The work of feeding is always done in particular, material places, by and for specific people.“⁴³

Essen in Familien verliert nicht an Bedeutung und nimmt nicht ab. Das breite Spektrum der alltäglichen familiären Ernährungsversorgung ist ein Indiz dafür.

²⁴³ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 153

²⁴⁴ Tanner fand ebenso heraus, dass Schweizer Fabrikarbeiter ihr Ernährungsverhalten den gegebenen Umständen anpassen: Sie nahmen sich Essen, das ihre Frauen zubereitet hatten, in die Fabrik mit. (Tanner 1999, S. 211)

²⁴⁵ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 177

²⁴⁶ Interview mit Gabriele D. (Familie 9) am 23.09.2011, Transkript S. 9

²⁴⁷ Sjögren-de Beauchaine 1988, S. 116

²⁴⁸ Interview mit Veronika K. (Familie 1) am 21.01.2011, Transkript S. 1

Essen in Familien hat sich gewandelt und ändert sich weiter, da es den jeweiligen gesellschaftlichen Verhältnissen, die einem ständigen Wandel unterliegen, angepasst wurde und wird.²⁴⁹

„[C]ircumstances, and not rules“⁸⁶ prägen das Verhältnis zwischen Familien und alltäglicher Ernährung. Eine Mahlzeit untersteht keinem starren Muster, da sie immer ein Teil des Alltags und des gesellschaftlichen, kulturellen und sozialen Wandels ist. Nicht fixe Regeln, sondern Umstände entscheiden vielmehr darüber, wie Essensformen gestaltet werden.²⁵⁰ Ernährungsversorgung passt sich immer diesen Umständen und eigenen Verhältnissen – dem konkreten familiären Kontext – an. Das Nicht-Verwenden von Sets und Tischtüchern folgt keinen Regeln, sondern ist durch konkrete Umstände bedingt. Selbst Sitzordnungen, von den Familien geschaffen, können aufgebrochen und neu festgelegt werden, wie das in den Familie 2 und 3 der Fall war.

Zeitsparende Strategien und die Vermeidung von Komplikationen und Anstrengung spielen wesentliche Rollen in der alltäglichen Ernährungsversorgung.

„[...] As long as parents continue to care for their children and for each other they will endeavour to invent ways of practicing family that are suitable to their situation [...]“²⁵¹: Solange Eltern weiterhin für ihre Kinder und für einander sorgen, werden sie danach trachten, (neue) Wege des Familienlebens zu finden, die für ihre Situation passend sind.²⁵²

5.2 Für die zukünftige Forschung...

Gemeinsame familiäre Mahlzeiten sind keine neutrale Analysekategorie (mehr). Aufgrund mehrerer Faktoren (unterschiedliche Tagesabläufe der Familienmitglieder, Individualisierung, Aufweichen von verbindlichen Mahlzeitenformen) werden gemeinsame Mahlzeiten seltener. Das bedeutet jedoch nicht, dass Essen in Familien allgemein abnimmt. Gemeinsame Mahlzeiten sind lediglich ein Teil familiärer Ernährung; ein weiterer ist die Palette der Ernährungsversorgung. Untersucht man familiäres Essen lediglich unter dem Gesichtspunkt gemeinsamer Mahlzeiten, würde

²⁴⁹ Gabriele (Familie 9) beispielsweise steht in einer Zeit, in der Essen Eventcharakter hat, Tischgesprächen positiv gegenüber (das beobachtete auch Brombach [Brombach 2000, S. 9f.]). Für ihre Mutter, die in einer anderen Zeit sozialisiert wurde, ist eine lebendige Tischgemeinschaft gewohnungsbedürftig. Den Einfluss der gesellschaftlichen Verhältnisse auf das Kochverhalten konnten auch Leonhäuser et al. beobachten: „Fast einhellig stimmen die Mütter darin überein, dass sie heute weniger gehaltvoll, fettreich, fleischlastig und traditionell, dafür experimentierfreudiger, internationaler, frischer und schneller kochen als ihre Mütter.“ (Leonhäuser et al. 2009, S. 117)

²⁵⁰ Das bedeutet jedoch nicht, dass einzig und allein Umstände auf das Essen in Familien Einfluss haben. Traditionelles Rollenverständnis und -verhalten liegt familiären Esspraktiken ebenso zugrunde, wie die weibliche Ernährungsversorgung beweist.

²⁵¹ Blake et al. 2009, S. 203

²⁵² Das stellt auch Segalen für die Menschen fest, auf deren Leben die Industrialisierung maßgebliche Auswirkungen hatte. (Segalen 1998, S. 14)

man die übrige familiäre Ernährung – wie zum Beispiel die umfangreichen Leistungen der Ernährungsversorgung – nicht erfassen. Familiäres Essen muss in seiner gesamten Breite analysiert werden.

6 Literaturverzeichnis

Bartsch, Silke: Familienmahlzeiten aus Sicht der Jugendlichen. In: Gesa Schönberger/Barbara Methfessel (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, S. 79-93.

Bauer, Theres: Ist Essen Heimat? Das Beibehalten und das Verändern von Koch- und Essgewohnheiten in der Migration. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101 (2005), S. 21-37.

Becher, Ursula A. J.: Geschichte des modernen Lebensstils. Essen – Wohnen – Freizeit – Reisen. München 1990.

Bendix, Regina: Reden und Essen. Kommunikationsethnographische Ansätze zur Ethnologie der Mahlzeit. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 107 (2004), S. 211-238.

Bimmer, Andreas C.: Familienforschung. In: Rolf W. Brednich (Hg.): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. 3., überarb. und erw. Aufl., Berlin 2001, S. 311-328.

Blake, Megan; Mellor, Jody; Crane, Lucy; Osz, Brigitta: Eating in time, eating up time. In: Peter Jackson (Hg.): Changing families, changing food. Basingstoke 2009, 187-204.

Blimlinger, Eva: Mahlzeit! Tischgebet, Tafelluxus und Big Mac. In: Elisabeth Vavra (Hg.): Familie. Ideal und Realität. Niederösterreichische Landesausstellung '93 (Katalog des Niederösterreichischen Landesmuseums, N.F., Nr. 316). Horn 1993, S. 68-77.

Bourdieu, Pierre: Von der Regel zu den Strategien. In: ders.: Rede und Antwort. Frankfurt/Main 1992, S. 79-98.

Bourdieu, Pierre: Entwurf einer Theorie der Praxis auf der ethnologischen Grundlage der kabyliischen Gesellschaft. 2. Aufl., Frankfurt/Main 2009.

Brombach, Christine: Mahlzeit – (H)Ort der Familie?! Eine empirische Deskription von Familienmahlzeiten. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen, Heft 7 (2000), S. 2-13.

Brunner, Karl-Michael; Geyer, Sonja; Jelenko, Marie; Weiss, Walpurga; Astleithner, Florentina: Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit. Wien, New York 2007.

Brunner, Karl-Michael: Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung – eine Einführung. In: ders./Sonja Geyer/Marie Jelenko/Walpurga Weiss/Florentina Astleithner: Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit. Wien, New York 2007, S. 1-38. (Brunner 2007a)

Brunner, Karl-Michael: Alimentäre Biographien – Kontinuitäten, Umbrüche, Veränderungen. In: ders./Sonja Geyer/Marie Jelenko/Walpurga Weiss/Florentina Astleithner: Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit. Wien, New York 2007, S. 119-129. (Brunner 2007b)

Charles, Nickie; Kerr, Marion: Women, food and families. Manchester 1988.

Counihan, Carole M.: Around the Tuscan table. Food, family, and gender in 20th century Florence. New York, London 2004.

Curtis, Penny; James, Allison; Ellis, Katie: „She’s got a really good attitude to healthy food... Nannan’s drilled it into her“: Inter-generational relations within families. In: Peter Jackson (Hg.): Changing families, changing food. Basingstoke 2009, S. 77-92.

DeVault, Marjorie L.: Feeding the family. The social organization of caring as gendered work. Chicago, London 1991.

Dressel, Gert; Novy, Katharina: Familiäre Wohnräume im historischen Wandel. In: Elisabeth Vavra (Hg.): Familie. Ideal und Realität. Niederösterreichische Landesausstellung ’93 (Katalog des Niederösterreichischen Landesmuseums, N.F., Nr. 316). Horn 1993, S. 229-240.

Eisch, Katharina: Erkundungen und Zugänge I: Feldforschung. Wie man zu Material kommt. In: Klara Löffler (Hg.): Dazwischen. Zur Spezifik der Empirien in der Volkskunde. Hochschultagung der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde in Wien 1998 (Veröffentlichungen des Instituts für Europäische Ethnologie der Universität Wien, Bd. 20). Wien 2001, S. 27-46.

Fuchsjäger, Edith: Nahrungskultur im Wandel. Mikrostudie über die Veränderungen im Nahrungswesen der letzten 70 Jahre in Königsdorf (Burgenland). Unveröffentlichte Diplomarbeit, Univ. Wien 1993.

Gamerith, Anni: Feuerstättenbedingte Kochtechniken und Speisen. In: Ethnologia Scandinavica 1 (1971), S. 78-86.

Gestrich, Andreas: Essen und Tischrituale. In: ders./Jens-Uwe Krause/Michael Mitterauer: Geschichte der Familie (Europäische Kulturgeschichte, Bd. 1). Stuttgart 2003, S. 606-616.

Geyer, Sonja: Essen und Kochen im Alltag. In: Karl-Michael Brunner/dies./Marie Jelenko/Walpurga Weiss/Florentina Astleithner: Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit. Wien, New York 2007, S. 61-81.

Hareven, Tamara K.: Formen, Funktionen und Werte. In: dies./Michael Mitterauer: Entwicklungstendenzen der Familie (Wiener Vorlesungen im Rathaus, Bd. 43). Wien 1996, S. 14-38.

Hartmann, Andreas: Einleitung. In: ders. (Hg.): Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen. München 1994, S. 5-16.

Hartmann, Andreas: Der kulinarische Zirkel. Über den Sinn des Schmeckens. In: Michael Simon/Hildegard Frieß-Reimann (Hg.): Volkskunde als Programm. Updates zur Jahrtausendwende. Münster u.a. 1996, S. 39-48.

Hartmann, Andreas: Der Esser, sein Kosmos und seine Ahnen. Kulinarische Tableaus von Herkunft und Wiederkehr. In: Ruth Elisabeth Mohrmann (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne. Münster u.a. 2006, S. 147-157.

Hirrmann, Valerie: Mahlzeiten in familiären Wohnsituationen. Kulturwissenschaftliche empirische Erkundungen. Unveröffentlichte Diplomarbeit, Karl-Franzens-Univ. Graz 2009.

Holm, Lotte: Food and identity among families in Copenhagen: A review of an interview study. In: Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (Kulturthema Essen, Bd. 2). Berlin 1997, S. 356-371.

Jackson, Peter (Hg.): Changing families, changing food. Basingstoke 2009. (Jackson 2009a)

Jackson, Peter: Introduction: Food as a lens on family life. In: ders. (Hg.): Changing families, changing food. Basingstoke 2009, S. 1-16. (Jackson 2009b)

Jackson, Peter; Olive, Sarah; Smith, Graham: Myths of the family meal: Re-reading Edwardian life histories. In: Peter Jackson (Hg.): Changing families, changing food. Basingstoke 2009, S. 131-145.

Jeggle, Utz: Essen in Südwestdeutschland. Kostproben der schwäbischen Küche. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 82 (1986), S. 167-186.

Jeggle, Utz: Eßgewohnheit und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird. In: Zeitschrift für Volkskunde 84 (1988), S. 189-205.

Jelenko, Marie: Geschlechtsspezifische Ernährungspraktiken. In: Karl-Michael Brunner/Sonja Geyer/dies./Walpurga Weiss/Florentina Astleithner: Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit. Wien, New York 2007, S. 83-96. (Jelenko 2007a)

Jelenko, Marie: Ernährungskompetenz und -verantwortung. In: Karl-Michael Brunner/Sonja Geyer/dies./Walpurga Weiss/Florentina Astleithner: Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit. Wien, New York 2007, S. 199-208. (Jelenko 2007b)

Kadi, Selma: Familiäre Beziehungen und Handykommunikation. Unveröffentlichte Diplomarbeit, Univ. Wien 2007.

Kaplan, Matthew; James, Lynn; Alloway, Frances; Kiernan, Nancy Ellen: Youth empowerment in family conversations and decision-making about food. In: Janet M. Cramer/Carlita P. Greene/Lynn M. Walters (Hg.): Food as communication. Communication as food. New York 2011, S. 337-358.

Kaspar, Fred: Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten. In: Günter Wiegmann/Ruth-Elisabeth Mohrmann (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Bd. 91). Münster, New York 1996, S. 69-94.

Kaufmann, Jean-Claude: Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen. Konstanz 2006.

Keppler, Angela: Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien. 2. Aufl., Frankfurt/Main 1995.

Kohli, Martin; Künemund, Harald; Motel-Klingebiel, Andreas; Szydlik, Marc: Generationenbeziehungen. In: Martin Kohli/Harald Künemund (Hg.): Die zweite Lebenshälfte. Gesellschaftliche Lage und Partizipation im Spiegel des Alters-Survey. 2., erw. Aufl., Wiesbaden 2005, S. 176-211.

Köstlin, Konrad: Neue Männer an neuen Herden. Zelebration am heiligen Ort. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101 (2005), S. 91-102.

Köstlin, Konrad: Neue Regionalität: Muster und Diskurse. In: Jahrbuch des Österreichischen Volksliedwerkes 56 (2007), S. 14-27.

Köstlin, Konrad: Die gemeinsame Mahlzeit als Ikone familiärer Kommunion. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 53 (2008), S. 261-276.

Kröger, Anna-Katrin: Alltägliches Ernährungsverhalten junger Wiener Familien und Nachhaltigkeit. Unveröffentlichte Diplomarbeit, Wirtschaftsuniv. Wien 2007.

Lange, Andreas; Lettke, Frank: Schrumpfung, Erweiterung, Diversität. Konzepte zur Analyse von Familie und Generationen. In: Frank Lettke/Andreas Lange (Hg.): Generationen und Familien. Analysen – Konzepte – gesellschaftliche Spannungsfelder. Frankfurt/Main 2007, S. 14-43.

Lange, Andreas; Szymenderski, Peggy: Arbeiten ohne Ende? Neue Entwicklungen im Spannungsfeld von Erwerbs- und Familientätigkeit. In: Generationen und Familien. Analysen – Konzepte – gesellschaftliche Spannungsfelder. Frankfurt/Main 2007, S. 223-248.

Leonhäuser, Ingrid-Ute; Meier-Gräwe, Uta; Möser, Anke; Zander, Uta; Köhler, Jacqueline: Essalltag in Familien. Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum. Wiesbaden 2009.

Meyer, Sibylle: Das Theater mit der Hausarbeit. Bürgerliche Repräsentation in der Familie der wilhelminischen Zeit. Frankfurt/Main 1982.

Mitterauer, Michael: Räume – Zeiten – Kommunikation. In: Tamara K. Hareven/ders.: Entwicklungstendenzen der Familie (Wiener Vorlesungen im Rathaus, Bd. 43). Wien 1996, S. 39-78.

Mitterauer, Michael: „Das moderne Kind hat zwei Kinderzimmer und acht Großeltern“. Die Entwicklung in Europa. In: ders./Norbert Ortmayr (Hg.): Familie im 20. Jahrhundert. Traditionen, Probleme, Perspektiven (Historische Sozialkunde, Bd. 9). Frankfurt/Main, Wien 1997, S. 13-51.

Murcott, Anne: Family meals – a thing of the past? In: Pat Caplan (Hg.): Food, health and identity. London 1997, S. 32-49.

Münz, Rainer; Reiterer, Albert F.: Demografische Entwicklung im 20. Jahrhundert. In: Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend (Hg.): 5. Familienbericht 1999-2009. Die Familie an der Wende zum 21. Jahrhundert, Bd. 1. 2009, S. 1-89. (<http://www.bmwfj.gv.at/Familie/Familienforschung/Seiten/5Familienbericht.aspx>)

Nave-Herz, Rosemarie: Einführung. In: dies. (Hg.): Kontinuität und Wandel der Familie in Deutschland. Eine zeitgeschichtliche Analyse (Der Mensch als soziales und personales Wesen, Bd. 19). Stuttgart 2002, S. 1-6.

Nave-Herz, Rosemarie: Familie heute. Wandel der Familienstrukturen und Folgen für die Erziehung. 4. Aufl., Darmstadt 2009.

Neuloh, Otto; Teuteberg, Hans J.: Psychologische und soziokulturelle Ursachen des Fehlverhaltens in der heutigen Ernährungsweise. In: Hans J. Teuteberg/Günter Wiegmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6). Münster 1986, S. 407-434.

Ochs, Elinor; Pontecorvo, Clotilde; Fasulo, Alessandra: Socializing taste. In: Ethnos. Journal of Anthropology, National Museum of Ethnography, Stockholm 61, 1-2 (1996), S. 7-46.

Rath, Claus-Dieter: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur. Reinbek bei Hamburg 1984.

Reiterer, Albert F.: Gesellschaft in Österreich. Struktur und Sozialer Wandel im globalen Vergleich. 3., vollst. überarb. und aktualisierte Aufl., Wien 2003.

Rosenbaum, Heidi: Perspektiven einer volkskundlichen Familien- und Kindheitsforschung. In: Zeitschrift für Volkskunde 93 (1997), S. 42-56.

Schlegel-Matthies, Kirsten: Mahlzeit im Wandel – die Entideologisierung einer Institution. In: Gesa Schönberger/Barbara Methfessel (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, S. 27-38.

Schmidt-Lauber, Brigitta: Das qualitative Interview oder: Die Kunst des Reden-Lassens. In: Silke Göttisch/Albrecht Lehmann (Hg.): Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der Europäischen Ethnologie. 2., überarb. und erw. Aufl., Berlin 2007, S. 169-188.

Schönberger, Gesa; Methfessel, Barbara (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011. (Schönberger/Methfessel 2011a)

Schönberger, Gesa; Methfessel, Barbara: Einführung. In: dieselben (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, S. 7-13. (Schönberger/Methfessel 2011b)

Schönberger, Gesa: Mahlzeiten neu denken. In: dies./Barbara Methfessel (Hg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, S. 39-52.

Schütze, Yvonne: Jugend und Familie. In: Heinz-Hermann Krüger (Hg.): Handbuch der Jugendforschung. 2., erw. Aufl., Opladen 1993, S. 335-350.

Segalen, Martine: Die industrielle Revolution: Vom Proletarier zum Bürger. In: André Burguière/Christiane Klapisch-Zuber/dies./Françoise Zonabend (Hg.): 20. Jahrhundert (Geschichte der Familie, Bd. 4). Frankfurt/Main, New York, Paris 1998, S. 13-58.

Shorter, Edward: Der Wandel der Mutter-Kind-Beziehungen zu Beginn der Moderne. In: Geschichte und Gesellschaft. Zeitschrift für Historische Sozialwissenschaft 1, Heft 2/3 (1975), S. 256-287.

Sieder, Reinhard: Sozialgeschichte der Familie. Frankfurt/Main 1987.

Sjögren-de Beauchaine, Annick: The bourgeoisie in the dining-room. Meal ritual and cultural process in Parisian families of today. Stockholm 1988.

Sluys, Colette; Choudron, Martine; Zaidman, Claude: «Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir?». In: Ethnologie Française 27 (1997/1), S. 87-95.

Stapleton, Helen; Keenan, Julia: (New) family formation and the organisation of food in households: Who does what and why? In: Peter Jackson (Hg.): Changing families, changing food. Basingstoke 2009, S. 35-56.

Sutton, David E.: Remembrance of repasts. An anthropology of food and memory. Oxford, New York 2001.

Tanner, Jakob: Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890-1950. Zürich 1999.

Teuteberg, Hans Jürgen: Stadien der Ernährungsgeschichte. In: ders./Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6). Münster 1986, S. 303-310.

Tinkhauser, Brigitte: Essen am Familientisch. Unveröffentlichte Diplomarbeit, Univ. Innsbruck 1993.

Tolksdorf, Ulrich: Nahrungsforschung. In: Rolf W. Brednich (Hg.): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. 3., überarb. und erw. Aufl., Berlin 2001, S. 239-254.

Weber-Kellermann, Ingeborg: Kontinuität und Familienstruktur. W. H. Riehl und das Problem der Geschichtlichkeit von Primärgruppen. In: Hermann Bausinger/Wolfgang Brückner (Hg.): Kontinuität? Geschichtlichkeit und Dauer als volkskundliches Problem. Berlin 1969, S. 143-153.

Wiegelmann, Günter: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: Hans Jürgen Teuteberg/ders.: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6). Münster 1986, S. 21-31. (Wiegelmann 1986a)

Wiegelmann, Günter: Innovationen in Speisen und Mahlzeiten. In: Hans Jürgen Teuteberg/ders.: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6). Münster 1986, S. 325-334. (Wiegelmann 1986b)

Wiegelmann, Günter: Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten. In: Hans Jürgen Teuteberg/ders.: Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts (Grundlagen der Europäischen Ethnologie, Bd. 2). 2. Aufl., Münster 2005, S. 223-368.

Internetquellen

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/arbeitsmarkt/erwerbstaetige/index.html

[Letzter Zugriff am 29.01.2013]

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bevoelkerung/eheschliessungen/index.html

[Letzter Zugriff am 31.01.2013]

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bevoelkerung/geburten/index.html

[Letzter Zugriff am 31.01.2013]

http://www.statistik.at/web_de/statistiken/bevoelkerung/index.html

[Letzter Zugriff am 29.01.2013]

<http://www.bmwfj.gv.at/Familie/Familienforschung/Seiten/5Familienbericht.aspx>

[Letzter Zugriff am 29.01.2013] (Siehe auch im Literaturverzeichnis: Münz/Reiterer 2009)

7 Anhang

7.1 Familien/Haushalte, Sozialprofile der Interviewpartnerinnen

Alle Personen wurden anonymisiert. Jene Personen, die interviewt wurden beziehungsweise beim Gespräch zugegen waren, sind mit einem Stern (*) hinter dem Namen gekennzeichnet.

7.1.1 Familie 1

Veronika Knall (Mutter)*

Heribert Knall (Vater)

Caroline Knall (Tochter)

Franziska Knall (Tochter)

Sozialprofil Veronika Knall

Stand: 21.01.2011

Geburtsjahr:	1966
Familienstand:	Verheiratet
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Caroline, 16, AHS - Franziska, 12, AHS
Wohnsituation:	Mit Ehemann und Kindern in Wohnung
Höchster Schulabschluss:	Lehre (Kellnerin)
Beruflicher Werdegang:	Nach Lehrabschluss 4 od. 5 Jahre Kellnerin; danach 8 Jahre Taxifahrerin; danach Büroangestellte
Aufgewachsen in:	Wien
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Bruder, Schwester
Höchster Schulabschluss Mutter:	Pflichtschule
Beruflicher Werdegang Mutter:	Heimhilfeumschulung
Höchster Schulabschluss Vater:	Matura (AHS)
Beruflicher Werdegang Vater:	Lehre (Eisenhändler); danach selbstständig (Taxifahrer)
Höchster Schulabschluss Bruder:	-
Höchster Schulabschluss Schwester:	Handelsschule
Religionszugehörigkeit:	Evang. A.B.

7.1.2 Familie 2

Alexandra Langeder (Mutter)*

Lorenz Langeder (Vater)*

Marilena (Lena) Langeder (Tochter)*

Xaver Langeder (Sohn)

Philipp Langeder (Sohn)

Geburtsjahr:	1969
Familienstand:	Verheiratet
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Marilena, 15, AHS - Xaver, 13, AHS - Philipp, 11, Neue Mittelschule
Wohnsituation:	Mit Ehemann und Kindern in Wohnung
Höchster Schulabschluss:	Universität (Geschichte)
Beruflicher Werdegang:	Personalverrechnung
Aufgewachsen in:	Wien
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Schwester
Höchster Schulabschluss Mutter:	Matura
Beruflicher Werdegang Mutter:	-
Höchster Schulabschluss Vater:	Universität
Beruflicher Werdegang Vater:	Baustellenleiter, Projektentwickler
Höchster Schulabschluss Schwester:	Matura, Lehre (Kosmetik)
Beruflicher Werdegang Schwester:	Selbstständig (Kosmetikgeschäft)
Religionszugehörigkeit:	Evang. A.B.

Geburtsjahr:	1967
Familienstand:	s. Alexandra
Kind(er), Alter, Schulbildung:	s. Alexandra
Wohnsituation:	s. Alexandra
Höchster Schulabschluss:	Universität
Beruflicher Werdegang:	Technischer Angestellter
Aufgewachsen in:	Wien
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Bruder, Schwester
Höchster Schulabschluss Mutter:	Universität (Dolmetsch)
Beruflicher Werdegang Mutter:	Freiberuflich (Dolmetscherin)
Höchster Schulabschluss Vater:	Universität (Architektur)
Beruflicher Werdegang Vater:	Selbstständig (Architekt); danach Büroangestellter (Architekturbüro); danach Lehrer
Höchster Schulabschluss Bruder:	Matura
Beruflicher Werdegang Bruder:	Lehre (Drucker); im Druckergewerbe tätig
Höchster Schulabschluss Schwester:	Matura (HTL)
Beruflicher Werdegang Schwester:	Fremdenverkehr; danach Bankenbereich
Religionszugehörigkeit:	Evang. A.B.

7.1.3 Familie 3

Ursula Prinz (Mutter)*

Moritz Prinz (Vater)*

Charlotte Prinz (Tochter)*

Lisa Prinz (Tochter)*

Fanny Prinz (Tochter)*
 Simon Prinz (Sohn)*
 David Prinz (Sohn)*

Sozialprofil Ursula Prinz

Stand: 26.03.2011

Geburtsjahr:	1970
Familienstand:	Verheiratet
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Charlotte, 16, AHS - Lisa, 14, AHS - Fanny, 11, AHS - Simon, 11, AHS - David, 11, AHS
Wohnsituation:	Mit Ehemann und Kindern in Wohnung
Höchster Schulabschluss:	Universität (Jus)
Beruflicher Werdegang:	Lerncoach f. Kinder und Jugendliche
Aufgewachsen in:	Wien
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Schwester
Höchster Schulabschluss Mutter:	Matura
Beruflicher Werdegang Mutter:	Angestellte bei Palmers; im Familienverlag tätig
Höchster Schulabschluss Vater:	Universität (Jus)
Beruflicher Werdegang Vater:	Geschäftsführer des Familienverlags
Höchster Schulabschluss Schwester:	Universität
Beruflicher Werdegang Schwester:	Angestellte in div. Firmen
Religionszugehörigkeit:	Röm. kath.

Sozialprofil Moritz Prinz

Stand: 26.03.2011

Geburtsjahr:	1968
Familienstand:	s. Ursula
Kind(er), Alter, Schulbildung:	s. Ursula
Wohnsituation:	s. Ursula
Höchster Schulabschluss:	Universität (Elektrotechnik)
Beruflicher Werdegang:	Elektrotechnischer Angestellter
Aufgewachsen in:	Wien
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Schwester, 2 Brüder
Höchster Schulabschluss Mutter:	Matura
Beruflicher Werdegang Mutter:	Angestellte;
Höchster Schulabschluss Vater:	Universität (Jus)
Beruflicher Werdegang Vater:	Im Familienbetrieb tätig
Höchster Schulabschluss Schwester:	Ausbildung Physiotherapie
Beruflicher Werdegang Schwester:	Physiotherapeutin
Höchster Schulabschluss älterer Bruder:	Universität (Wirtschaft)
Beruflicher Werdegang älterer Bruder:	Angestellter in div. Firmen; selbstständig
Höchster Schulabschluss jüngerer Bruder:	Universität (Veterinärmedizin)
Beruflicher Werdegang jüngerer Bruder:	Angestellter (Pharmabereich)
Religionszugehörigkeit:	Evang.

7.1.4 Familie 4

Philippine Guggenberger (Mutter)*

Klemens Wieninger (Vater)*

Cornelius Wieninger (Sohn)

Magdalena (Lenni) Wieninger (Tochter)

Sozialprofil Philippine Guggenberger

Stand: 27.03.2011

Geburtsjahr:	1959
Familienstand:	Verheiratet
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Cornelius, 13, AHS - Magdalena, 11, AHS
Wohnsituation:	Mit Ehemann und Kindern in einem Haus
Höchster Schulabschluss:	Universität (Jus)
Beruflicher Werdegang:	Wissenschaftlich tätig an Universität; danach Angestellte (Politik); danach Beamtin (Parlament)
Aufgewachsen in:	Fresach (Kärnten)
Aufgewachsen bei:	Teilweise Vater, teilweise Mutter, teilweise Halbschwester
Höchster Schulabschluss Mutter:	Matura
Beruflicher Werdegang Mutter:	Krankenpflegerin
Höchster Schulabschluss Vater:	Fachschule (Landwirtschaft)
Beruflicher Werdegang Vater:	Gastwirt
Höchster Schulabschluss Halbschwester:	Hauptschule
Beruflicher Werdegang Halbschwester:	Gastwirtin (im Familienbetrieb)
Religionszugehörigkeit:	Evang.

Sozialprofil Klemens Wieninger

Stand: 27.03.2011

Geburtsjahr:	1964
Familienstand:	s. Philippine
Kind(er), Alter, Schulbildung:	s. Philippine
Wohnsituation:	s. Philippine
Höchster Schulabschluss:	Universität (Architektur)
Beruflicher Werdegang:	Wissenschaftlich tätig an Universität; danach selbstständig (Architekt)
Aufgewachsen in:	Graz (Steiermark), Innsbruck (Tirol), Eisenstadt (Burgenland)
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Schwester
Höchster Schulabschluss Mutter:	Matura (HAK)
Beruflicher Werdegang Mutter:	In Nationalbank tätig
Höchster Schulabschluss Vater:	Universität (Jus)
Beruflicher Werdegang Vater:	In Nationalbank tätig
Höchster Schulabschluss Schwester:	Ausbildung Physiotherapie
Beruflicher Werdegang Schwester:	Angestellte (Spital); danach selbstständig (Physiotherapeutin)
Religionszugehörigkeit:	Röm. kath.

7.1.5 Familie 5

Claudia Trattnig (Mutter)*

Lukas Trattnig (Sohn)

Sabine Trattnig (Tochter)

Sozialprofil Claudia Trattnig

Stand: 12.04.2011

Geburtsjahr:	1966
Familienstand:	Geschieden
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Lukas, 17, AHS - Sabine, 15, AHS
Wohnsituation:	Mit Kindern in Wohnung
Höchster Schulabschluss:	Lehre (Industriekauffrau)
Beruflicher Werdegang:	Angestellte in div. Firmen
Aufgewachsen in:	Wien
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Bruder
Höchster Schulabschluss Mutter:	Lehre (Einzelhandelskauffrau)
Beruflicher Werdegang Mutter:	Verkauf; Büroangestellte; Verkauf
Höchster Schulabschluss Vater:	Lehre (Zuckerbäcker)
Beruflicher Werdegang Vater:	Feuerwehr
Höchster Schulabschluss Bruder:	Lehre (Installateur)
Beruflicher Werdegang Bruder:	Fahrtendienst; †
Religionszugehörigkeit:	Evangel. H.B.

7.1.6 Familie 6

Ewa Janowska (Mutter)*

Janina Janowska (Tochter)

Sozialprofil Ewa Janowska

Stand: 17.05.2011

Geburtsjahr:	1972
Familienstand:	Geschieden
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Janina, 14, AHS
Wohnsituation:	Mit Kind in Wohnung
Höchster Schulabschluss:	Universität (Politikwissenschaft)
Beruflicher Werdegang:	Sekretärin; danach Angestellte
Aufgewachsen in:	Stadt in Polen (ca. 40.000 Einwohner)
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Großmutter, 2 Schwestern
Höchster Schulabschluss Mutter:	Matura
Beruflicher Werdegang Mutter:	Angestellte
Höchster Schulabschluss Vater:	Matura
Beruflicher Werdegang Vater:	Schlosser
Höchster Schulabschluss Schwester:	Universität (Soziologie)
Beruflicher Werdegang Schwester:	?
Höchster Schulabschluss Schwester:	Universität (Geschichte)
Beruflicher Werdegang Schwester:	?

Religionszugehörigkeit:	Röm. kath.
-------------------------	------------

7.1.7 Familie 7

Nadja Hopfer (Mutter)*

Manuel Edinger (Vater)

Sandra Hopfer (Tochter)

Sozialprofil Nadja Hopfer

Stand: 20.06.2011

Geburtsjahr:	1983
Familienstand:	Ledig
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Sandra, 10, VS - Noch nicht geboren
Wohnsituation:	Mit Lebensgefährte und Kind in Wohnung
Höchster Schulabschluss:	Lehre (Reisebüroassistentin)
Beruflicher Werdegang:	Angestellte (Reisebüro); Office Management; Camgirl; Assistentin (Geschäftsleitung); Karenz
Aufgewachsen in:	Wien
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater
Höchster Schulabschluss Mutter:	Lehre (kaufmännische Berufe, Kosmetik)
Beruflicher Werdegang Mutter:	Kosmetikerin; Verkäuferin; Sekretärin; Bankangestellte
Höchster Schulabschluss Vater:	Lehre (kaufmännische Berufe)
Beruflicher Werdegang Vater:	Bankangestellter
Religionszugehörigkeit:	o.r.B.

7.1.8 Familie 8

Hedi Reuter (Mutter)*

Naemi Reuter (Tochter)

Sozialprofil Hedi Reuter

Stand: 20.09.2011

Geburtsjahr:	1972
Familienstand:	Ledig
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Naemi, 15, AHS
Wohnsituation:	Mit Kind in Wohnung
Höchster Schulabschluss:	Universität (Geschichte, Ethnologie)
Beruflicher Werdegang:	Diverse Lehrgänge u. Ausbildungen (,Universität und Arbeitsmarkt'; Trainerin; Beraterin); Beraterin
Aufgewachsen in:	Ort in der Nähe von Linz (Oberösterreich)
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Schwester
Höchster Schulabschluss Mutter:	Lehre (Einzelhandel, Buchhaltung)
Beruflicher Werdegang Mutter:	Buchhalterin
Höchster Schulabschluss Vater:	Lehre (Schlosser)

Beruflicher Werdegang Vater:	Angestellter (Schlosserei); Angestellter als technischer Zeichner
Höchster Schulabschluss Schwester:	Sonderschule
Beruflicher Werdegang Schwester:	Auf einem betreuten Bauernhof tätig
Religionszugehörigkeit:	o.r.B.

7.1.9 Familie 9

Gabriele Duregger (Mutter)*

Pia Duregger (Tochter)

Sozialprofil Gabriele Duregger

Stand: 23.09.2011

Geburtsjahr:	1964
Familienstand:	Geschieden
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Pia, 15, AHS
Wohnsituation:	Mit Kind in Wohnung
Höchster Schulabschluss:	Universität (Werbung und Verkauf)
Beruflicher Werdegang:	Angestellte (in div. Werbeagenturen); danach selbstständig (Werbeagentur)
Aufgewachsen in:	Amstetten (Niederösterreich)
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater, Schwester, Bruder
Höchster Schulabschluss Mutter:	Lehre (Bürokauffrau)
Beruflicher Werdegang Mutter:	Bürokauffrau
Höchster Schulabschluss Vater:	Lehre (Werkzeugschmied)
Beruflicher Werdegang Vater:	Vertreter in einem Lebensmittelkonzern
Höchster Schulabschluss Schwester:	Matura
Beruflicher Werdegang Schwester:	Kulturbereich; danach Angestellte (PR-Agentur); danach selbstständig (PR)
Höchster Schulabschluss Bruder:	Lehre (Einzelhandelskaufmann)
Beruflicher Werdegang Bruder:	Geschäftsführer (Radfachgeschäft)
Religionszugehörigkeit:	o.r.B.

7.1.10 Familie 10

Bärbel Atzlinger (Mutter)*

Ferdinand Atzlinger (Vater)

Emily Atzlinger (Tochter)

Sozialprofil Bärbel Atzlinger

Stand: 26.09.2011

Geburtsjahr:	1960
Familienstand:	Verheiratet
Kind(er), Alter, Schulbildung:	- Emily, 10, AHS
Wohnsituation:	Mit Ehemann und Kind in einem Haus
Höchster Schulabschluss:	Matura
Beruflicher Werdegang:	Psycho- und Familientherapeutin (8 Jahre im Essstörungenbereich tätig gewesen)

Aufgewachsen in:	Weiz (Steiermark); ab Alter 14 in Graz
Aufgewachsen bei:	Mutter, Vater; ab Alter 14 im Internat
Höchster Schulabschluss Mutter:	Pflichtschule
Beruflicher Werdegang Mutter:	-
Höchster Schulabschluss Vater:	Lehre
Beruflicher Werdegang Vater:	Elektriker
Religionszugehörigkeit:	o.r.B.

7.2 Interviewleitfaden der Interviews 5-10

Zuerst fragte ich die Gesprächspartnerin, aus welchen Personen ihre Familie aktuell besteht sowie nach dem Alter ihres Kindes/ihrer Kinder.

Im ersten Teil des Interviews, der den Schwerpunkt bildete, befasste ich mich mit dem Essenstagebuch der Gesprächspartnerin, das sie für das Interview bereit hielt. Ich sprach jeden Tag gemeinsam mit der Interviewpartnerin noch einmal durch. Der Fokus lag hierbei auf den Praktiken rund ums Essen; nach übrigen Tagesereignissen fragte ich nur, wenn sie mit Mahlzeiten in Verbindung standen.

Der zweite Teil bestand aus folgenden Fragen, die sich einerseits auf die momentane Familie, andererseits auf die Herkunftsfamilie bezogen:

- Kannst du mir deine Wohnung aufzeichnen? Küche, Wohnzimmer, Esszimmer?
- Wo wird gegessen?
- Wer deckt den Tisch? (Früh, Mittag, Abend)
- Wer räumt ab? (Früh, Mittag, Abend)
- Gibt es bei euch eine bestimmte Sitzordnung?
- Habt ihr einen Fernseher?
- Verwendet ihr ein Tischtuch?
- Verwendet ihr Sets?
- Wird der Esstisch noch für etwas anderes benutzt?
- (Sofern diese Fragen nicht schon im ersten Teil beantwortet wurden:)

Bekommt/en dein/e Kind/er eine Jause in die Schule mit? Wer macht die?

Nimmst/Nehmen du (und dein Partner) dir/euch Essen in die Arbeit mit? Wer macht die?

- Gibt es Sachen, die du nicht gerne isst?

Gibt es Sachen, die deine Familienmitglieder nicht gerne essen?

Gibt es Sachen, die du sehr gern isst?

Gibt es Sachen, die deine Familienmitglieder sehr gern essen?

- Bist du oder ist jemand aus deiner Familie Vegetarierin?
- Hast du oder hat jemand aus deiner Familie irgendwelche Nahrungsunverträglichkeiten?
- (Sofern diese Thematik nicht schon im ersten Teil angesprochen wurde:)

Kommt es vor, dass deine Eltern zum Essen kommen/dass ihr zu deinen Eltern essen geht/dass ihr mit deinen Eltern essen geht?

- Jetzt würde ich gern auf deine Herkunftsfamilie zu sprechen kommen. Bei wem bist du aufgewachsen? Hast du Geschwister? Wo bist du aufgewachsen?
- Waren deine Mutter/dein Vater erwerbstätig? Wann gingen sie aus dem Haus? Gab es ein Frühstück? Wer nahm daran teil? Hast/Haben du (und deine Geschwister) eine Jause in die Schule mitbekommen? Hat deine Mutter/dein Vater sich etwas zu essen in die Arbeit mitgenommen? Waren du und deine Familienmitglieder zu Mittag zuhause? Gab es ein Mittagessen? Wer nahm daran teil? Waren du und deine Familienmitglieder am Abend zuhause? Gab es ein Abendessen? Wer nahm daran teil?

- Kannst du mir die Wohnung deiner Herkunftsfamilie aufzeichnen?

- Wo wurde gegessen?

- Was gab es in der Früh immer zu essen?

Was gab es tendenziell mittags zu essen?

Was gab es tendenziell abends zu essen?

- Wer hat den Tisch gedeckt? (Früh, Mittag, Abend)
- Wer hat abgeräumt? (Früh, Mittag, Abend)
- Gab es bei euch eine bestimmte Sitzordnung?
- Hattet ihr einen Fernseher?
- Habt ihr ein Tischtuch verwendet?
- Habt ihr Sets verwendet?
- Wurde der Esstisch noch für etwas anderes benutzt?

- Gab es irgendwelche Zwischenmahlzeiten?
- Hat jemand von euch etwas Bestimmtes nicht gegessen?
- Hat jemand von euch etwas Bestimmtes sehr gern gegessen?
- War jemand von euch Vegetarierin?
- Gab es bei euch irgendwelche Nahrungsunverträglichkeiten?
- Gibt es bestimmte Gewohnheiten aus deiner Herkunftsfamilie, die du jetzt (bewusst) weiterführst? Oder bewusst nicht weiterführst?
- Gibt es Speisen, die du aus deiner Herkunftsfamilie kennst und die du manchmal machst? Machst du sie anders?
- Wie sah euer letzter Weihnachtstag in deiner jetzigen Familie essensmäßig aus? (Früh, Mittag, Abend)
- Wie sah Weihnachten in deiner Herkunftsfamilie essensmäßig aus? (Früh, Mittag, Abend)

Abstract

Die Arbeit thematisiert das alltägliche Essen in Familien heutzutage und bezieht sich auf den Raum Wien (Österreich). Ihr liegt eine Perspektive zugrunde, die familiäre Ernährung nicht als statisches, sondern als kulturelles sich wandelndes Phänomen betrachtet. Es werden also Kontinuität und Wandel von Esspraktiken in Familien untersucht. Den empirischen Ausschnitt bilden Alltagspraktiken, welche durch die Methode des qualitativen Interviews erfragt wurden.

Untersucht wurde das Essverhalten von zehn Familien. Es konnte eruiert werden, dass Mahlzeiten an den jeweiligen Alltag, der durch die Familienmitglieder mit ihren Erwerbs- und Schulzeiten sowie durch Tagesgeschehnisse und gesellschaftliche Verhältnisse geprägt ist, angepasst werden. Gemeinsame Mahlzeiten finden statt, haben sich jedoch verändert: Ein fixer Personenkreis und Ort sowie eine fixe Speise und Zeit sind keine Komponenten einer gegenwärtigen Mahlzeit mehr. Das Essen an Werktagen unterscheidet sich vom Essen am Wochenende in erster Linie dadurch, dass es durch Zeiteffizienz gekennzeichnet ist. Dem breiten Spektrum der komplexen alltäglichen Ernährungsversorgung nehmen sich die Mütter an, die die Mahlzeiten den Familienmitgliedern anpassen.

Essen in Familien ist nicht im Abnehmen begriffen, sondern besteht in geänderter Form weiter.

Lebenslauf

Brita Schulze

Geboren 1988 in Wien, Österreich

Österreichische Staatsbürgerschaft

2006-2013 Studium der Volkskunde, Institut für Europäische Ethnologie, Universität Wien

1998-2006 Akademisches Gymnasium Wien

1994-1998 Evangelische Volksschule am Karlsplatz, Wien