



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Ernährung im globalen Kontext“

Ernährung ist nicht nur Nahrungszufuhr

Verfasser

Stefan Eder

angestrebter akademischer Grad

Magister (Mag. phil.)

Wien, im Mai 2010

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 307

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Kultur- und Sozialanthropologie

Betreuerin / Betreuer:

Univ. Prof. Dr. Dr. Armin Prinz

Danksagungen

Mit dieser Diplomarbeit und der Beendigung des Studiums geht ein wichtiger Abschnitt meines Lebens zu Ende. Auf diesem Weg haben mich viele Menschen begleitet, mit denen ich mit Freude durchs Studium ging.

An erster Stelle bedanke ich mich sehr herzlich bei meinem Betreuer Herrn Dr. Dr. Armin Prinz, für die Durchsicht und Korrektur. Ebenso wie über die freie Entfaltungsmöglichkeit die er mir in meiner Arbeit gelassen hat.

Des Weiteren bedanken möchte ich mich bei meiner Freundin Veronika, die mich immer wieder aufs Neue motivieren konnte und mir mit guten Ratschlägen zur Seite stand.

Außerdem danken möchte ich meinem Freund und Rechtsanwalt Paul, der mir mit seinem perfekten Deutschkenntnissen weiter helfen konnte.

Inhalt

1. Motivation	7
2. Einleitung	8
2.1 Ausgangspunkt.....	8
2.2 Ernährungsverhalten als Ausdruck des kulturellen Umfelds	8
2.3 Ernährung als Lebensaufgabe.....	9
2.4 Verschiedene Einflussfaktoren von Ernährung	10
2.5 Verortung und Relevanz der Diplomarbeit	11
2.6 Forschungsfragen.....	12
3. Begriffserklärungen.....	12
3.1 Ernährung und Essen	12
3.2 Der Kulturbegriff.....	13
3.3 Der Identitätsbegriff.....	14
3.3.1 Der Identitätsbegriff bei Erik Homburger Erikson	14
3.3.2 Identitätskonstruktion von Berger und Luckmann.....	15
4. Die Geschichte der Ernährung in Europa.....	16
4.1 Geschichtlicher Verlauf	16
4.2 In den Anfängen.....	17
4.3 Verwendung von Feuer.....	18
4.4 Der Beginn von Ackerbau und Viehzucht.....	18
4.5 Antike.....	20
4.6 Europäisches Mittelalter	20
4.7 12.- bis 16. Jahrhundert.....	21
4.8 Dreißigjährigen Krieg versus Rohrzucker	22
4.9 Kaffee, Kartoffel, Rübenzucker.....	23
4.10 Das 19. Jahrhundert und die Ernährungsevolution.....	24
4.11 Das 20. Jahrhundert bis Heute	26
5. Anthropologie der Ernährung.....	27
5.1 Beginn der Auseinandersetzung mit der Ernährungsethnologie	27
5.2 Allgemeines	28
5.3 Ernährungsanthropologische Theorien.....	28
5.3.1 Biokulturelle Theorie	29
5.3.2 Strukturalistische und kulturalistische Theorie	29
5.3.3 Die Theorie der doppelten Zugehörigkeit.....	30
5.4 Nahrung verbindet	32
5.5 Das natürliche Ernährungsbedürfnis.....	33
5.6 Der soziale Stellenwert der Ernährung	34
5.7 Ernährung als Prozess.....	36
6. Phasen psychischer Entwicklung und ihr Einfluss auf das Essverhalten	38
7. Essenszeit	39
7.1 Essensrhythmus und Essverhalten.....	39
7.2 Unsere Ernährungsgewohnheiten werden nicht aktualisiert	40
8. Kulturelle Unterschiede bei Essgewohnheiten	41

8.1 Andere Länder andere Sitten	42
8.1.1 China.....	42
8.1.2 Japan	42
8.1.3 Indien	43
8.2 Soziale Einflussfaktoren	44
8.3 Der Einfluss unseres Essverhaltens außer Haus	45
9. Identität und Ernährung.....	46
9.1 Österreichische Esskultur	47
9.2 Österreichische Trinkkultur	49
10. Trends im Ernährungsverhalten	49
10.1 Ausländische Lokale in Österreich.....	50
10.2 Der Würstelstand	53
10.3 Zahlen und Fakten	54
11. Nahrungstabus und theoretische Ansätze.....	55
11.1 Essbar oder nicht essbar.....	55
11.2 Der funktionalistische Ansatz.....	57
11.3 Strukturalistischer Ansatz.....	61
11.3.1 Das kulinarische Dreieck.....	62
11.3.2 Kritik am strukturalistischen Ansatz.....	63
11.4 Emotionspsychologischer Ansatz.....	64
12. Die Küche und ihr Stellenwert.....	65
13. Tischregeln	66
14. Religion und Nahrungstabus	68
14.1 Die religiöse Einteilung der Nahrungsmittel	69
14.1.1 Jüdische Speise- und Verhaltensformen	70
14.1.2 Religiöse Nahrungstabus im Islam.....	72
15. Die Entwicklung der Esskultur in Österreich	73
15.1 Die Siebziger und Achtziger.....	74
15.2 Die Neunziger Jahre.....	75
15.3 Einundzwanzigstes Jahrhundert.....	76
16. Der Geschmack als kulturelle Abgrenzung.....	77
17. Die Zukunft der Ernährung in Österreich	79
17.1 Einkaufen, Essen und Existenz.....	79
18. Essen als Glücksmacher.....	81
19. Die Bedeutung vom Trinken.....	82
20. Ernährungstrends der Zukunft.....	83
20.1 Fast Food.....	83
20.2 Bioprodukte.....	84
20.3 Brain Food	87
20.4 Ethic Food.....	88
20.5 Convenience Cooking.....	89
21. Fazit Ernährungsbericht 2008	90
22. Einkaufsverhalten der Österreicher.....	91

Zusammenfassung und Beantwortung meiner Forschungsfragen	92
Abbildungsverzeichnis	97
Quellenverzeichnis	98
Internetquellen.....	105

1. Motivation

Eine Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung im Rahmen meiner Diplomarbeit, wird womöglich den einen oder anderen Kultur- und Sozialanthropologen etwas verwundern, jedoch ist Ernährung ein Grundbedürfnis des Lebens und damit eine naturgegebene Notwendigkeit, die man aber nicht nur auf Nahrungszufuhr reduzieren kann, denn Nahrung zubereiten und anschließend zu sich nehmen ist auch ein kultureller Ablauf.

Durch meine Leidenschaft in meinem Beruf kam ich auf das interessante Thema „Ernährung“. Schon vor einigen Jahren wurde durch meine Ausbildung als Koch und Restaurantfachmann die Neugier auf Speisen, die verschiedenen Zubereitungsarten und kulturelle Unterschiede vom Ernährungsverhalten geweckt. Um meinen Wissensdurst zu stillen landete ich schließlich in der gehobenen Haubengastronomie. Um mich theoretisch auch weiter zu entwickeln entschloss ich zu studieren und besuchte neben meinem Hauptstudium einige Vorlesungen in den Ernährungswissenschaften. Während meiner Studienzeit arbeitete ich bei den verschiedensten Cateringfirmen und bei sämtlichen kulinarischen Festivals im In- und Ausland.

Da ich während meines Studiums kaum etwas über Ernährungsethnologie gehört hatte, wollte ich mich auf diese Thematik einlassen. Zusätzlich bestärken lies ich mich durch meine mehrjährigen Auslandsaufenthalte als Koch in der Haubengastronomie, den verschiedensten Vorlesungen von Regionalgebieten, sowie Vorlesungen von anderen Studienrichtungen in meiner Studienzeit.

2. Einleitung

2.1 Ausgangspunkt

Essen gehört, wie Trinken und Schlafen, zu den Grundbedürfnissen des Menschen. Was, Wie und Wo gegessen wird ist jedoch nicht festgelegt. Was Ernährung betrifft, hat jeder Mensch eigene Werte und Vorstellungen; darauf basierend wird unterschiedliches Essverhalten ausgebildet. Ernährungsvorstellungen sind nicht nur individuell, sondern auch von den jeweiligen Kulturen geprägt. Was essbar ist und was nicht, wie Speisen zuzubereiten sind, wie Nahrungsmittel klassifiziert werden, mit welchem „Gerät“ man essen darf, wie man sich am Tisch zu verhalten hat und vieles mehr sind Teil eines kulturellen Regelwerks.

Wenn man etwa den Esstisch betrachtet, ist diese eine verkleinerte Welt, in der sich verschiedene Ebenen spiegeln, wie etwa die gesellschaftliche Struktur, kosmologische Vorstellungen, technologisches Niveau, Wirtschaft, Gesundheitssystem usw. Die Untersuchung von Ernährung ermöglicht ein tieferes Verständnis der jeweiligen Kulturen.¹

2.2 Ernährungsverhalten als Ausdruck des kulturellen Umfelds

Essen dient nicht nur Leib und Seele, beinhaltet also neben der körperlichen auch eine geistige Komponente.² Eine Definition des Begriffs Ernährungsverhalten fällt aufgrund des multifaktoriellen Charakters schwer. Für den Ernährungsepidemiologen Ulrich Oltersdorf ist Ernährungsverhalten die Gesamtheit geplanter, spontaner oder gewohnheitsmäßiger Handlungsvollzüge, mit denen Nahrung beschafft, zubereitet und verzehrt wird (Oltersdorf 1995).

¹ <http://www.medicalanthropology.de/Deutsch/lehre/ws06-07/chen.html>

² <http://www.business-wissen.de/de/diplom/diplomarbeiten11392.html>

Ernährung dient nicht nur der Befriedigung der Bedürfnisse, von Hunger und Durst, sondern bestimmt soziale, ökologische und physiologische Größen unseres Essverhaltens.

Ernährungsverhalten wird durch verschiedenste Einflüsse, die sich in interne und externe Faktoren unterteilen lassen, beeinflusst. Interne Faktoren sind zum Beispiel Erbfaktoren, physiologische und entwicklungsgeschichtliche Faktoren. Zu den externen Faktoren zählt man den Einfluss des sozialen Umfeldes, von Familie, Freunden oder Arbeitskollegen, aber ebenso spielen Wertvorstellungen, gesellschaftliche Verhaltensnormen, ein verstärktes Ernährungsbewusstsein und Ernährungswissen eine Rolle. Weitere Einflussfaktoren sind Werbung und Fernsehen, die soziale Schicht, Sitten und Bräuche, die sozioökonomische Situation wie Einkommen und Bildung, soziokulturelle Einflüsse wie Religion und Normen, die Kultur, die Gesellschaft, Institutionen, der Arbeitsplatz, ärztliche Diätvorschriften, die Umgebungstemperatur, die Jahreszeit, der Wochentag und das Alter (vgl. Diehl 1978).

Diesem geistigen und körperlichen Aspekt der Ernährung nachzuspüren und in seiner anthropologischen Tragweite genauer darzustellen, ist ein wichtiges Anliegen dieser Arbeit.

2.3 Ernährung als Lebensaufgabe

Der Mensch nimmt im Laufe seines Lebens etwa 75.000 bis 100.000 Mahlzeiten zu sich und widmet dieser Tätigkeit 13 bis 17 Jahre seiner Lebenswachzeit, ausgehend von 16 Wachstunden pro Tag (Moulin 1989: 9). Allerdings wurden Situationen nicht eingerechnet, in denen der Mensch zwar nicht isst, sich aber doch mit dem Thema Ernährung beschäftigt. Dazu gehören unter anderem die Beschaffung von Nahrungsmitteln, in der Regel durch Einkaufen in Supermärkten, lesen von Koch- oder Ernährungsratgebern, verfolgen von derzeit

außerordentlich beliebten Kochsendungen im Fernsehen, sowie Planung und Vorbereitung von festlichen Essen zu besonderen Anlässen.

2.4 Verschiedene Einflussfaktoren von Ernährung

Mit dem Thema Essen und Ernährung beschäftigt sich nicht nur Literatur, ebenso Theater, Kunst und Film. Gute Beispiele dafür sind „Ein Hungerkünstler“ von Franz Kafka oder das Gemälde „Die Kartoffelesser“ von Vincent van Gogh und der Film „La grande bouffe“ („Das große Fressen“) des Regisseurs Marco Ferreri.

In dieser Arbeit wird ebenso auf religiöse Aspekte zum Thema Essen und Trinken eingegangen. Mit dem Christentum wird das letzte Abendmahl assoziiert, bei dem Jesus seinen Jüngern Brot und Wein als seinen Leib und sein Blut reichte.

Weiters zu erwähnen ist, dass der katholische Glaube besagt, dass Völlerei, die Charaktereigenschaft, das Laster, eines Menschen, die ihn zu einem ausschweifenden und maßlosen Leben führt und ihn somit undankbar gegenüber dem Schöpfer und der Gabe des Lebens werden lässt. Die Strafe für diese Todsünde ist in der katholischen Mythologie die Verbannung in die Hölle und die Erleidung ewiger Schmerzen. Deshalb führen Nonnen, Mönche und sehr gläubige Christen ein bescheidenes Leben.³ Der Kontext von Essen und Religion zeigt sich auch in der Abhängigkeit individueller Ernährungsgewohnheiten von der jeweiligen spirituellen Gesinnung. Exemplarisch hierfür sind religiös motivierte Nahrungsmitteltabus und die Verpflichtung zu koscherer Kost nach dem jüdischen Speisegesetz.

³ <http://de.wikipedia.org/wiki/Völlerei>

Immer mehr an Bedeutung in der Ernährung gewinnen Hungersnöte, von denen insbesondere Länder der Dritten Welt betroffen sind, und im Gegensatz dazu stehen die immer schlechter werdenden Essgewohnheiten in der westlichen Welt. Fast Food hat sich etabliert und Essen wird meist nur mehr beiläufig neben dem Arbeiten oder unterwegs zu sich genommen.

2.5 Verortung und Relevanz der Diplomarbeit

Wie man schon jetzt feststellen kann, hat das Thema Ernährung eine Multidimensionalität, die eine Einschränkung des zu bearbeitenden Bereichs unumgänglich macht.

Das Hauptaugenmerk dieser Arbeit liegt darin, dass Essverhalten der in Österreich lebenden Menschen, Mitteleuropäer, aber auch ansatzweise außerhalb von Europa lebenden Menschen, mit deren kulturellen und sozialen Ernährungsgewohnheiten, und mit ihren Hintergründen zu beleuchten.

Völkervergleichende Studien, historische Bezüge zeigen einen Wandel von Essgewohnheiten, die in dieser Arbeit von grundlegender Bedeutung sind.

Der Verfasser der Diplomarbeit konzentriert sich ebenso auf Speiserituale, Nahrungstabus, Tischsitten, sowie das Ernährungsverhalten von Österreicher in den letzten Jahrzehnten und auf zukünftige Ernährungstrends.

2.6 Forschungsfragen

Inwiefern haben Nahrungstabus in Österreich einen Einfluss auf unser Ernährungsverhalten und hat sich das soziale und kulturelle Bewusstsein der Ernährung in Österreich dadurch verändert?

Inwiefern hat sich in Österreich das Ernährungsverhalten durch Medien, Arbeitsleben, Überfluss an Nahrungsangebot verändert?

Wird die regionale und nationale Küche durch Fast Food bald aussterben?

Wieso nehmen die negativen Folgen der Fehl- und Überernährung in Österreich trotz Medienaufklärung immer mehr zu?

Der Verfasser dieser Literaturarbeit ist davon überzeugt, durch die verschiedensten Publikationen und wissenschaftlichen Schriften ausreichend Antworten auf die gestellten Fragen zu gewinnen.

3. Begriffserklärungen

3.1 Ernährung und Essen

„Untersuchungen zeigen, dass die Begriffe ‘Ernährung’ und ‘Essen’ keine Synonyme sind. Bei „Ernährung“ denken Menschen an Vitamine, Kalorien oder Gesundheit. ‘Essen’ dagegen ist mit emotionalen Aspekten wie Geschmack, einem schön gedeckten Tisch oder satt werden verknüpft. ‘Ernährung’ ist also der Begriff für den Kopf, ‘Essen’ ist der Begriff für den Bauch. Die Psychologie von Essen und Trinken ist für den Menschen viel ausschlaggebender als die Physiologie der Ernährung“ (vgl. Fehrman 2002: 7).

3.2 Der Kulturbegriff

Die Vorstellung von Kultur als homogenes, festgelegtes und in sich abgeschlossenes Beziehungsgeflecht ist längst nicht mehr tragbar, denn mittlerweile sind alle Nationen, gerade auch Österreich, kulturell vielseitig. Es ist nicht mehr von einem essentialistischen Kulturbegriff auszugehen, statt dessen versteht sich jede Kultur als ein Agglomerat aus verschiedensten Kultureinflüssen, das sich durch die Menschen laufend verändert (vgl. Hall 1994).

Was sich daraus ergibt, sind Tendenzen die „[...] im Angesicht der Hybridität und der Verschiedenartigkeit reine Identitäten wieder zu erschaffen und Kohärenz, Schließung und Tradition wiederherzustellen“ versuchen (vgl. Hall 1994: 207).

Laut Geertz ist der Kulturbegriff, ein auf semiotischen Zeichen beruhender Begriff, wonach Kultur jederzeit undeutbar ist und Kultur ständig wandelnden Prozessen unterliegt (vgl. Geertz 1997: 9).

Kultur ist ein geschichtlich übermittelter Komplex von Bedeutung und Vorstellungen, die in symbolischer Form zutage treten und es den Menschen ermöglichen, ihr Wissen über das Leben und ihre Einstellung zur Welt einander mitzuteilen, zu erhalten und weiterzuentwickeln. Kultur ist ein System gemeinsamer Symbole, mit deren Hilfe der einzelne seinen Erfahrungen Form und Bedeutung geben kann (Geertz 1997: 3).

Geertz versucht die gesellschaftlichen Ereignisse, Verhaltensweisen, Prozesse und Institutionen, aus denen sich Kultur zusammensetzt, verständlich und dadurch auch beschreibbar zu machen, indem er Vermutungen bewertet und aus den besseren Vermutungen erklärende Schlüsse zieht (vgl. Geertz 1997: 39).

Kultur kann somit als ein System symbolischer Bedeutung gesehen werden, das in semiotischer Form (unter dem Gebrauch von Zeichen) vermittelt wird.

Da der Verfasser der Meinung ist, der Kulturbegriff stehe in Verbindung mit dem Identitätsbegriff, sollte der ebenfalls kurz erläutert werden, um einen Übergang zu den verschiedenen Kulturen besser zu verstehen.

3.3 Der Identitätsbegriff

Identität vermittelt einerseits Bedrohung und Verlust, aber auch bewusstes Streben nach Stolz auf das Eigene bzw. die Gruppe, der man sich zugehörig fühlt.

Die Wahrnehmung von Ähnlichkeit und Verschiedenheit ist eng verbunden mit Prozessen der Kategorisierung bzw. Gruppierung. Das Selbst bzw. die Identität einer Person und damit letztlich auch ihr Verhalten sind also keine statischen, unveränderlichen Größen. Sie sind vielmehr relational und dynamisch. An dem wechselnden Kontext können andere Merkmale bedeutsam werden, wodurch sich dann neue Ähnlichkeiten bzw. Verschiedenheiten im Hinblick auf eine bestimmte Person entsprechend verändern (vgl. Gingrich 1998: 102-106).

3.3.1 Der Identitätsbegriff bei Erik Homburger Erikson

In der Anthropologie gelangte der Terminus über die Psychologie durch Erik Homburger Erikson, der den Identitätsbegriff in Anlehnung an die Freudsche Psychoanalyse untersuchte und sie als etwas „im Kern des Individuum anlegte“, „Allgegenwärtiges“, als „verschwommen“ und „unergründlich“ begreift (vgl. Erikson 1973: 124).

Erikson unternahm eine erste Unterscheidung zwischen Ich-Identität und einer Gruppenidentität, immer in starker Anlehnung an die Psychoanalyse. Die Identität einer Gruppe sah er als die grundlegende Form der Organisation von

Erfahrungen eines Kollektivs, während er die Ich-Identität als das definierte Ich innerhalb einer sozialen Realität verstand (vgl. Erikson 1973: 18). Außerdem unterscheidet er die Ich-Identität noch einmal von einer „persönlichen Identität“ oder personalen Identität, welche sich auf die bewusste Wahrnehmung der eigenen Gleichheit und Kontinuität in der Zeit gründete. Dieses Erkenntnis ist jedoch an die Wahrnehmung dieser Gleichheit und Kontinuität der anderen geknüpft. Für ihn ist Identität dennoch ein wechselseitiger Interaktionsprozess mit sozialer Komponente, denn die Ich-Identität muss zunächst bewusst wahrgenommen werden, um von anderen erkannt werden zu können (vgl. Erikson 1973: 31).

Identität drückt zum einen die Einzigartigkeit und Individualität eines Menschen aus, die er benötigt, um sich von anderen Menschen der Gruppe zu unterscheiden. Zum anderen aber basiert Identität auf Qualitäten der Gleichheit, denn Vorstellungen von Gleichheit und Ähnlichkeiten motivieren Menschen, sich als eine Gruppe zu verstehen, und bestimmte, oft selbsternannte Gemeinsamkeiten werden zum kollektiven Identifikationsmerkmal des Zusammenlebens der Gruppe.

Der zentrale Forschungsschwerpunkt lag hierbei aber stets auf der Untersuchung der individuellen „Ich-Identität“.

3.3.2 Identitätskonstruktion von Berger und Luckmann

Für diese Arbeit ist im Zusammenhang von Identitätskonstruktionen durch Speise jedoch vor allem der sozialkonstruktivistische Zugang, wie ihn u.a. Berger und Luckmann mit ihrem Werk „Die gesellschaftliche Konstruktion der Wirklichkeit“ vertreten, sinnvoll.

Der Ausgangspunkt ihrer Überlegung gründet in der wissenssoziologischen Feststellung, dass innerhalb einer jeden Gesellschaft aufgrund eines unterschiedlichen allgemeinen Wissensvorrats jeweils andere Wirklichkeiten

vorherrschen. Das bedeutet, dass der Kultur- bzw. gruppenspezifische Wissensbestand über die Wirklichkeit die Gesellschaft rückwirkend prägt und ausbildet. Berger und Luckmann gehen somit davon aus, dass die soziale Wirklichkeit sowie einzelne soziale Phänomene von den Menschen in Prozessen ihrer Kommunikation konstruiert werden. Soziale Wirklichkeit ist also als ein dynamischer Prozess zu verstehen, weil sie durch ständiges soziales Handeln der Menschen umgeformt und reproduziert wird. Diese Prozesse sind historisch und die darauf bezogenen Interpretationen und das Wissen über die soziale Wirklichkeit verändern sich dabei laufend (vgl. Luckmann & Berger 1987: 3).

Um das Ernährungsverhalten, geprägt durch den Kultur, sowie den Identitätsbegriff, so zu verstehen, wie es heute existiert, ist der Verfasser der Meinung dass auch der geschichtliche Hintergrund einen wesentlichen Beitrag dazu steuert.

4. Die Geschichte der Ernährung in Europa

4.1 Geschichtlicher Verlauf

Um die Geschichte der Ernährung etwas einzuschränken, versuchte der Verfasser das Hauptaugenmerk auf Europa zu legen.

Seit wann gibt es Gebratenes beziehungsweise Erhitztes? Diese Frage, führt zu den Anfängen der Menschheit (vgl. Harris 1988). Um darauf zu schließen, dass die Esskultur sich so entwickelt, wie sie sich entwickelt hat, muss darauf hingewiesen werden, dass sich Hochkulturen in Ägypten und dem vorderem Orient hervorhoben und sich aus diesen Kulturen die griechische Antike entwickelte. Von Griechenland aus wiederum verläuft eine direkte

Entwicklungslinie zur römischen Antike, die vor gut 2000 Jahren nach Mitteleuropa übergriff. Hier gab es zunächst ein Nebeneinander von antiken, keltischen und germanischen Elementen, bis diese in der Spätantike und im Mittelalter verschmolzen. Über das hohe und das späte Mittelalter soll die Betrachtung dann über die Reformationszeit und die Renaissance, über das Barock und Aufklärung bis ins Industriezeitalter und schließlich in die Gegenwart führen. Dabei wird der deutsche Sprachraum im Mittelpunkt stehen, aber auch der Blick über die Grenzen spielt eine Rolle, weil die Esskultur nicht mit staatlichen Grenzen starr festzulegen ist (Hirschfelder 2005: 17).

4.2 In den Anfängen

In der Auseinandersetzung mit der Geschichte der Ernährung möchte der Verfasser mit den Hominiden beginnen, die vor mehr als 25 Millionen Jahren lebten. Sie gehörten zur Gruppe der Sammler und aßen überwiegend pflanzliche Nahrung. Ihnen waren nur ganz geringe Verarbeitungstechniken bekannt, da Hauptnahrungsmittel hauptsächlich aus Früchten, Beeren, Knollen oder Nüssen bestanden. Anhand von späteren Funden konnte das an den Überresten des Gebisses festgestellt werden. Mit der Entwicklung des aufrechten Ganges (*homo erectus*) vor fast zwei Millionen Jahren wurde eine neue Zeitepoche eingeleitet.

Der Mensch verstand von nun an auch seine Hände und Arme effektiv zu nutzen und so wurde der Sammler immer mehr zum Jäger. Werkzeuge und Waffen, meist aus Stein oder Holz wurden eingesetzt. Die erste gesellschaftliche Rollenteilung von Mann und Frau entwickelte sich. Während die Männer zum Gewinn von Fleisch Tiere erlegten sammelten die Frauen Früchte und Wurzeln und sorgten sich um den Nachwuchs. Bis vor etwa 300 000 Jahren ernährten sich die Menschen nur von rohen Lebensmitteln.

4.3 Verwendung von Feuer

Die Kontrolle über das Feuer war ein wichtiger Schritt in der Entstehung menschlicher Kulturen und Zivilisationen, wodurch die Menschen auch ortsansässiger wurden. Die ursprünglichen Verfahren zum Garen von Speisen war grillen, garen in heißer Asche und rösten. Erst viel später, etwa 13000 v.Chr. wurde in Keramiktöpfen gekocht und ab etwa 5000 v.Chr. in Kupferkesseln. Kochen in einem großen Topf über dem Feuer wurde der Frau zugedacht und dem männlichen Geschlecht wurde die rustikale Rolle des braten zu- gesprochen. Nomadische Lebensweisen wurden im Zuge von Ackerbau und Viehhaltung gegen Sesshaftigkeit in Dorfgemeinschaften eingetauscht. Vorerst lebte man in Höhlen, erst später wurde auch das Leben in Hütten üblich.

Nach Auffassung vieler Prähistoriker und Anthropologen war der Mensch gegenüber der Natur bis zu diesem Zeitpunkt ökologisch sekundär, nun wurde er ökologisch dominant (Prahl & Setzwein 1999: 34). Das bedeutet, dass der Mensch bewusst mit Feuer hantieren konnte und somit nicht nur mehr rohe Nahrungsmittel zu sich nehmen musste.

Aus anthropologischer Sichtweise veränderte sich mit der Einführung des Feuers die Funktion des Kauens, da das Gebiss nicht mehr so stark dem Zerkleinern von Nahrung dienen musste. Die Kaumuskulatur und die Stärke der Zähne entwickelten sich zurück, der Mundbereich wurde hingegen verstärkt für das Schmecken und Artikulieren bzw. Sprechen benutzt (vgl. Harris 1987).

4.4 Der Beginn von Ackerbau und Viehzucht

Etwa 10.000 bis 4.000 v.Chr. begann der Mensch in Europa mit Ackerbau und Viehzucht. Diese Entwicklung kam aus dem Vorderen Orient bzw. von Kleinasien nach Europa. Getreidesorten wie Gerste, Einkorn, Emmer, Dinkel

und Hirse wurden angebaut, und Schafe und Ziegen gehalten. Das Wissen, wie man Getreidesorten von den Bitterstoffen befreit, wurde weitergegeben und fand auch in Europa Anwendung. Nährstoffarme Wildgräser wurden durch die oben genannten Getreidesorten, die gut gelagert werden konnten und die sich in Form von Mehl und später auch zu Brei verarbeiten ließen, verdrängt.

Erste Getreidesorten in Europa waren Gerste, Einkorn und Emmer, erst viel später folgte der Saatweizen, durch mehrere Kreuzungen von Getreidearten. Ab dem 11. Jahrhundert etablierte sich daraus das Weißbrot.

Mit der Domestizierung von Tieren war der Mensch weitgehend von den Zufälligkeiten der Jagd befreit. Durch die Haltung von eigenen Tieren verlor das Jagen nach Wildtieren mehr an Bedeutung und stellte so eine sichere Ernährung auf Dauer dar. Die Sesshaftigkeit der Landwirtschaft und Viehzucht entwickelten sich. Kontinuierlich entstanden neuere Techniken der Landwirtschaftskultur, wodurch eine bessere Ausbeute erwirtschaftet werden konnte. Der Mensch lernte nach seinen Bedürfnissen zu planen und war somit nicht mehr gänzlich von der Natur abhängig. Durch gezielte Lagerhaltung und den Rückgriff auf Beeren, Wurzeln und Knollen konnten auch Zeiten der Naturkatastrophen besser überwunden werden.

In Griechenland und in Italien (Rom) fand der größte Entwicklungsfortschritt im Bezug auf Techniken zur Erzeugung und Zubereitung von Nahrung statt. Der Fischfang wurde forciert, aus Milch wurde Käse hergestellt, in mediterranen Regionen vermehrt Obst und Gemüse angebaut, Oliven wurden für die Gewinnung von Speiseöl herangezogen. Die dominantesten Nahrungsmittel stellten aber nach wie vor die Getreideprodukte dar. Mehl, wie im heutigen Sinne bekannt, wurde für hellere Brotsorten entdeckt und verwendet und löste das grobe, kleiehaltige Brot ab, das eher für die ärmere Bevölkerungsschicht bestimmt war.

Der ursprüngliche Getreidebrei, das Fladenbrot sowie grobe Gerstenbrote kamen nur noch in der Soldatenkost, und in der Ernährung der Sklaven, Armen und Gladiatoren vor (vgl. Bommer 1956: 5).

Man stellte fest, dass Weizen nicht sehr robust war, und so gewann Hafer und Roggen mehr an Zuspruch. Durch den immerwährenden Fortschritt führten zu Agrartechniken, die dem Wechsel der Jahreszeiten gut angepasst werden konnten. Schließlich fand man auch gute Aufbewahrungs- und Konservierungstechniken, um die Nahrungsmittel länger aufbewahren zu können.

4.5 Antike

In der Antike, in der die Griechen und Römer die ausschlaggebende Rolle in der Entwicklung der Ernährungskultur in Europa inne hatten, entwickelten sich bereits die ersten Regeln des Essverhaltens, wie im heutigen Sinn bekannt. In Zeiten in der die Frau noch in der Küche stand und die alltägliche Kost zubereitete, war es dem Mann gestattet, die Fleischgerichte zubereiten. Zu wichtigen politischen und gesellschaftlichen Anlässen wurde köstliches Essen serviert, um eine angenehme Atmosphäre für Verhandlungen zu schaffen. So galt schon damals das gemeinsame Essen als sozialer Faktor mit sich brachte. Meist wurden Feste, Feiern und Symposien über Tage weg gefeiert und man neigte zur Hervorhebung von Überfluss an Nahrung.

4.6 Europäisches Mittelalter

Im europäischen Mittelalter in der Zeit nach den Völkerwanderungen bzw. dem Niedergang des römischen Reiches und dem Aufblühen der Städte, kam es wegen steigender Bevölkerungszahlen häufig zu Ernährungskrisen (Prahl & Setzwein 1999: 36). Um dagegen anzukämpfen, wurde der Getreideanbau

verstärkt. Im Gegensatz dazu bildeten sich in manchen Teilen Europas die Fleischerzeugnisse zurück. Schafe und Rinder wurden hauptsächlich zur Milchhaltung herangezogen. Die Haltung von Schweinen nahm zu, weil sie gute Resteverwerter darstellten und mit weniger Platz vorlieb nahmen als andere Tierarten. Einen ebenso hohen Stellenwert hatten Wild und Vögel. In wasserreichen Gebieten lebte man hauptsächlich von Fischfang.

Die Macht der katholischen Kirche wurde im Mittelalter deutlich, denn beinahe die Hälfte der gesamten Anbaufläche in Europa gehörte kirchlichen Institutionen wie Kirchen und Klöstern. Daraus lässt sich auch feststellen, dass gerade in Klöstern besondere Kenntnisse des Anbaus von Nahrungsmitteln und der Erzeugung von Alkohol gewonnen wurden. Die Angehörigen des katholischen Glaubens trugen einen wesentlichen Teil zur Ernährungsthematik bei. Da die Klosterinsassen im Gegensatz zur Bevölkerungsmehrheit lesen und schreiben lernten, konnten sie ihr Wissen gut verbreiten. Vor allem wurde dieses Wissen ständig intellektuell reflektiert, worüber viele Schriften und Regeln entstanden.

4.7 12.- bis 16. Jahrhundert

Im 12. und 13. Jahrhundert entstanden in Europas Städten die ersten Formen von Qualitäts- und Hygienestandards. Ebenfalls versuchte man die Entsorgung von Abfällen zu regulieren.

Die Pest zog im 14. und 15. Jahrhundert einen Großteil von Europa wieder in schwere Hungersnöte. In dieser harten Zeit ernährte sich die Bevölkerung, die zum größten Teil noch am Land wohnte, von Getreideprodukten.

Im 15. und 16. Jahrhundert erholte sich das Volk wieder und es kam zu einem deutlichen Bevölkerungswachstum. Zwischen 1450 und 1600 ging der hohe

Fleischverzehr zurück, da aufgrund des hohen Bevölkerungswachstums weniger Schlachttiere zur Verfügung standen. Die Getreideproduktion gewann an Bedeutung. Zu Beginn des Absolutismus setzte die Bevölkerung die dauerhafte Sicherung der Nahrung zum Ziel. Durch den Ausbau der Handels- und Verkehrswegen konnte man Überschüsse an Lebensmittel in andere Länder transportieren. Der Markt für Import und Export gewann immer mehr an Wertigkeit. Beispielsweise wurde Fisch von den Küstenregionen bis nach Mitteleuropa befördert und wie etwa Ochsenfleisch von Ungarn bis Dänemark transportiert. Den größten Einfluss auf die Entwicklung des Lebensmittelmarktes hatten jedoch Kolonialisierung, Aufklärung und zahlreichen naturwissenschaftlichen Erfindungen. Durch die Entdeckung der Seewege nach Indien und Amerika zwischen 1450 und 1520 erweiterte sich der Handel. Der seit dem Mittelalter florierende Gewürzhandel aus dem Orient wurde durch neue Lebensmittel, wie Mais, Tee, Kakao und Kaffee kolossal gesteigert.

Der Handel mit Zucker, der seit dem 16. Jahrhundert durch die Kolonialmächte forciert wurde, hatte einen bedeutsamen Einfluss auf die Weltwirtschaft. Jedoch mit bitterem Beigeschmack, denn ebenso blühte der Menschenhandel (Sklaverei) auf. Zucker wurde gegen Sklaven aus Afrika getauscht.

4.8 Dreißigjährigen Krieg versus Rohrzucker

Von 1618-1648 fand der dreißigjährige Krieg statt, der in Europa seine Spuren hinterließ. Zwar war nicht ganz Europa betroffen, jedoch wurden viele Handelswege in Mitleidenschaft gezogen. Aufgrund großer Nahrungsmittelknappheit wurden diese stark überteuert verkauft, sodass sich der Großteil der Bevölkerung diese nicht mehr leisten konnte.

In den ärmeren Regionen führte man Ersatzstoffe ein, so wurde z.B. das Mehl zum Brotbacken mit gemahlener Baumrinde gestreckt (vgl. Camporesi 1990). Im Gegensatz dazu konnte sich die wohlhabende Bevölkerungsschicht an der Verlagerung der Handelswege bereichern. Venedig, das bis dahin als Mekka des Fernhandels galt, wurde von Städten wie London oder Amsterdam abgelöst. Im Zuge der Kolonialzeit brachten Händler große Mengen Nahrungsmittel nach Europa. Alkohol und Rohrzucker bestimmten den europäischen Markt, ebenso fanden auch Tee, Kaffee und Kakaobohnen Anklang. Durch diesen Handelsaufschwung wurde Süßes und auch Süßspeisen immer beliebter, war aber vorerst allerdings nur dem Adel vorbehalten.

4.9 Kaffee, Kartoffel, Rübenzucker

In Wien fand der Kaffee nach der Befreiung der zweiten Türkenbelagerung im Jahre 1683 großen Anklang. Die damals bekannten und Gewürze wie Salz und Pfeffer behielten trotz der neuen Produkte, die aufgrund ihrer Unbekanntheit zwiespältig aufgenommen wurden, die Oberhand.

Im spätem 17. Jahrhundert entwickelte sich durch das Bewirten und Bedienen von Gästen am Hofe eine soziale Noblesse. Erste Kochbücher und Benimmregeln mit besonderen Vorstellungen der Adligen wurden publiziert. Die Ära des Essverhaltens war entsprungen. Durch die Regulation von Nahrung, Wirtschaft und Politik musste die Mehrheit der Bevölkerung nicht mehr hungern und vermutlich konnten sich Ideen der Aufklärung und Anfänge demokratischen Denkens nur deshalb entfalten, weil die große Mehrheit der Bevölkerung nicht mehr unter Hunger leiden musste.

Zur selben Zeit wurde die Kartoffel nach Europa importiert, jedoch wurde diese damals nur als Lebensmittel für die arme Bevölkerung angesehen und hatte eher den Ruf als Schweinefutter. Eine Ansicht, die sich zwangsweise änderte, denn es gab in diesem Zeitraum wiederum einige Agrarkrisen und auch das Hauptnahrungsmittel Brot stand kaum noch zur Verfügung. Vor dem 18. Jahrhundert beruhten die Erkenntnisse zur Ernährung hauptsächlich auf Erfahrungsberichten, was sich aber ab dem Ende des 18. Jahrhunderts durch die naturwissenschaftlichen Erkenntnisse veränderte.

Nochmals zu erwähnen sei der Zuckerhandel der sich über Jahrhunderte erstreckte und eine große Rolle in der Wirtschaft spielte. Rohrzucker war zwischen dem 16. Und 18. Jahrhundert ein beliebtes Lebensmittel. Im 19. Jahrhundert setzte man aber um einiges weniger an Zucker um, da zum Teil der Sklavenhandel verboten wurde. Es wurde erkannt, dass man durch den Anbau von Zuckerrüben in Europa dem Rohrzucker Konkurrenz machte. Durch staatliche Förderung, bei Anbau von Zuckerrüben, verlor der importierte Rohrzucker immer mehr an Bedeutung und das war unter anderem auch ein indirekter Grund dafür, dass die Sklaverei in Amerika im 19. Jahrhundert zu Fall gebracht wurde.

4.10 Das 19. Jahrhundert und die Ernährungsevolution

Der Start ins 19. Jahrhundert ist gleichzeitig der Beginn der Ernährungsrevolution. Durch die Entwicklung von neuen Agrartechniken und optimaler Nutzung von Anbauflächen wurde versucht, der Abhängigkeit ausländischer Mächte entgegenzuwirken.

Der Großteil der Bevölkerung lebte zwar noch immer am Land, jedoch wurde der Übergang von landwirtschaftlichen Betrieben zur Industrialisierung immer

stärker, bis schließlich die Revolution der Industrialisierung stattfand. Immer mehr Bauern gingen in die Städte, um dort Lohnarbeit auszuüben. Durch die langen Arbeitstage, die meist mehr als 12 Stunden betrug, fand man schließlich kaum mehr die Zeit, selbst zu bewirtschaften. So betrachtet, hat schon im frühen 19. Jahrhundert die Entwicklung zum Fast Food begonnen. Es blieb immer weniger Zeit, sich Nahrung zu besorgen oder Essen zu kochen, so suchte man nach einer Alternative, um beim Kochen Zeit zu sparen. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts war die Bevölkerungsentwicklung noch abhängig vom Nahrungsspielraum, d.h. wenn die Nahrungsmittel zunahmen, so stieg auch die Bevölkerungszahl. Jedoch kam man nicht mit der Produktion, dem Anbau oder der rechtzeitigen Lieferung von Lebensmitteln nach und so führte es wieder zu Hunger und Unterernährung in der Bevölkerung. Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde auch das Manko der Nahrungsbeschaffung behoben und so stieg die Bevölkerung kontinuierlich an. Ebenso stieg das durchschnittliche Lebensalter an. Die Industrialisierung nahm ihren Lauf. Durch neue Konservierungsverfahren, wie Erhitzen, wurden auch die Nahrungsmittel immer länger haltbar. Die Wissenschaft setzte sich im 19. und 20. Jahrhundert deutlich mehr mit der Ernährung auseinander. Durch zahlreiche neue Erforschungen, wie die Lebensmittelchemie und Weiterentwicklung der Konservierung von Lebensmitteln verbesserte man auch die Volksgesundheit. Durch sprunghafte Fortschritte in der Wissenschaft vollzog sich sogleich ein starker Anstieg der industriellen Nahrungsproduktion. Das Problem Hunger wurde, bis auf wenige Ausnahmefälle, erstmals in der Geschichte von Mitteleuropa, dauerhaft übers Jahr, durch die rasche Nahrungsproduktion behoben. Zwar gab es immer wieder durch Kriege und Katastrophen Ernährungskrisen, doch Hungersnöte über Jahre hinweg wurden zu Gänze beseitigt. Die ersten Kaufhäuser und Supermärkte, wie im heutigen Sinn, entstanden bereits am Ende des 19. Jahrhunderts. Im 20. Jahrhundert entdeckte man die Existenz der Vitamine, aber erst nach dieser Entdeckung war es möglich, hinsichtlich einer wirklich gesunden Ernährung zu

brauchbaren Schlüssen zu gelangen (Tannahill 1973: 327ff). Das Erforschen der Bestandteile nahm seinen Lauf und man versuchte sie im Labor herzustellen.

4.11 Das 20. Jahrhundert bis Heute

Die beiden Weltkriege hatten zur Folge, dass die Gesellschaft durch unzureichende und unausgewogene Ernährung gesundheitlich stark angeschlagen war. Die Wirtschaft erholte sich langsam und man versuchte, sich wieder besser zu ernähren. Gleichbleibende Qualität und stabile Preise setzten sich durch. Werbung und Marketing von verschiedenen Produkten legte zu. Heute ist Werbung kaum wegzudenken. Unser Essverhalten wird durch die Werbung stark beeinflusst. Durch die Entwicklung von immer mehr Fertigprodukten, mit Geschmacksverstärkern und sonstigen Appetitanregern, driftet man mehr von den natürlichen Geschmackstoffen ab. Der englische Fernsehkoch, Jamie Oliver, versuchte in Großbritannien in verschiedenen Schulen, die Kinder und Jugendlichen wieder zurück zu frischen, natürlichen Nahrungsmitteln zu bringen, da in den Schulküchen zum Teil nur mehr Pommes und Burger auf dem Speiseplan standen, was ihm aber nur spärlich gelang, da sich die Eltern der Kinder gegen den guten Willen von Jamie aussprachen. Durch das häufige Fast Food kannten die Kinder teilweise wichtige und gesunde Gemüse und Obstsorten nicht. Durch die Entfremdung von der natürlichen Kost und vielen Lebensmittelskandalen, wie Gammelfleisch, Beruhigungsmittel in Schweinefleisch, Vogel-Grippe-Epidemie in Hongkong oder dem österreichischen Weinskandal änderte sich im Laufe der Jahre auch das Bewusstsein der Bevölkerung in Europa und man tendiert wieder mehr zu natürliche Nahrungsmitteln. In den letzten Jahren ist ein regelrechter „Boom“ von Bioprodukten entstanden, wenn man bedenkt das es 1990 nur knapp über 1500 Biobetriebe in Österreich gab, so waren es 2003 mehr als 19000 Betriebe.⁴

⁴ Vgl. http://www.janatuertlich.at/Layouts/jn_Standard.aspx?folderId=56843&pageId=63160

5. Anthropologie der Ernährung

5.1 Beginn der Auseinandersetzung mit der Ernährungsethnologie

Erst seit dem 19. Jahrhundert haben sich die Anthropologie und die Soziologie vor allem mit den Fragen von Tabu, Heiligkeit, Totemismus oder Ritualfunktionen der Nahrung beschäftigt.

In ethnologischen Schriften wurden vor allem die unterschiedlichen Sinnhaftigkeiten von Nahrungsmittel und Zubereitungstechniken dargestellt, die oft als Kuriositätensammlungen formuliert waren. Diese Materialien wurden cursorisch von Autoren wie Comte oder Spencer als Belege für ihre Evolutionstheorien ausgewertet, wurden aber nicht präziser in Forschungsergebnisse eingearbeitet. Comte wie Spencer begriffen Gesellschaften in Analogie zu naturwissenschaftlichen Evolutionsmodellen als Entwicklungstypen, die sich nach dem Grad ihrer Differenzierung, Wissensproduktion und Herrschaftsorganisation von einfachen zu komplexen, von mystischen zu wissenschaftlichen, von naturnahen zu geistigen aufgeklärten Gesellschaftsformen fortentwickelten. In diesem Entwicklungsprozess wurden Nahrungserzeugung und –verzehr zwar als elementare Mittel angesehen, in der Theorie aber keine konstitutive Bedeutung hatten (Prahl & Setzwein 1999: 20).

Das Fundament für moderne kulturwissenschaftliche Auseinandersetzungen mit Nahrung und Nahrungsethnologie wurde in England und Frankreich gesetzt. In der Sozial und Kulturanthropologie beschäftigte sich unter anderem Claude Levi-Strauss mit gesellschaftlichen und kulturellen Bedeutungen des Essens in den 1950er Jahren. Ausschlaggebend für den Durchbruch der ethnologischen Nahrungsforschung im deutschsprachigen Raum war aber Günter Wiegmann in den 1960er Jahren. 1967 legte er seine Analyse der Entwicklung der Alltags- und Festspeisen vor und untersuchte 1972 gemeinsam mit Hans Jürgen Teuteberg den Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der

Industrialisierung (vgl. Wiegelmann 1967). Daraus entwickelte sich ein umfassendes Forschungsfeld.

Innerhalb der Forschung hat sich der Bereich Essen im Verlauf der letzten drei Jahrzehnte zu einem Modethema ausgeprägt (vgl. Spiekermann 1997: 35ff), ein Beispiel dafür sind, die vielen Kochshows im Fernsehen, die ein regelrechter Magnetpunkt geworden sind.

5.2 Allgemeines

Der Mensch muss sich ernähren um zu leben. Daraus ergeben sich einige Fragen: Was wird als Lebensmittel angesehen, zum Verzehr zubereitet und aus welchem Anlass, in welcher Situation, wie, warum und mit wem wird gegessen? Antworten darauf geben soziale oder erlernte Aspekte des Ernährungsverhaltens, welches sich aus der Wechselbeziehung zwischen Kultur und dem natürlichen Bedürfnis nach Nahrung herausbildet.

Die Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme stellt eine enge Verbindung zur Natur her. Ernährung ist ein Zwischenspiel von Natur und Kultur. Erfüllen kulinarische Regeln, Tischmanieren und besonders Esstabus ein „natürliches Programm“, das nur kulturell verdeckt ist (Barlösius 1999: 25)? In der Wissenschaft finden sich dazu widersprüchliche Meinungen.

5.3 Ernährungsanthropologische Theorien

Es gibt in der Lehre unterschiedliche Modelle, die das Verhältnis zwischen Natur und Kultur bezüglich des Essens beschreiben.

5.3.1 Biokulturelle Theorie

Beispielsweise spricht man in der biokulturellen Erklärung davon, dass die Vielfalt der Küchen ein Resultat sei dieses natürlichen Anpassungsprozesses und nicht Ergebnis einer eigenständigen kulturellen Entwicklung. Bevölkerungsgruppen beispielsweise in Südamerika, die zum Kochen von Mais Asche von Eichenrinde verwenden. Nach Katz fehlt großen Teilen dieser Bevölkerungsgruppen das Bewusstsein, warum sie den Mais auf diese Art zubereiten; meist wird auf die Tradition verwiesen. Der wahre Grund dafür, laut Katz, würde in der menschlichen Physiologie liegen. Katz weist lebensmitteltechnologisch und ernährungsphysiologisch nach, dass Lysin als lebenswichtige und im Mais enthaltene Aminosäure erst durch die geschilderte Kochtechnik für den Körper assimilierbar wird. Das Hinzufügen von Asche folge demnach keiner kulturellen Üblichkeit, sondern sei „genetisch“ verursacht (Katz 1979).

5.3.2 Strukturalistische und kulturalistische Theorie

Strukturalistische und kulturalistische Theorien begreifen „Natur nicht als objektiv Gegebenes, sondern als symbolisch Konstituiertes“ (Eder 1988: 29).

In der strukturalistischen Theorie hat für Levi-Strauss die Küche eine große Bedeutung. Sie stellt ein „organisches Modell der Kultur“ dar, das einen „natürlichen Vorgang“ aufschreibt, nämlich den, der vom rohen zum verwesteten Zustand führt“ (Levi-Strauss 1973: 508).

Sie besitzt dementsprechend die Funktion, zwischen Natur und Kultur, „dem Menschen und der Welt“ zu vermitteln (Levi-Strauss 1973: 514).

Die Küche einer Gesellschaft repräsentiert eine Sprache, in der sie unbewusst ihre Struktur zum Ausdruck bringt, es sein denn, sie verschleierte, nicht minder unbewusst, ihre Widersprüche` (Levi-Strauss 1973: 532).

Veranschaulicht hat Levi-Strauss dies in seiner Theorie der „triangle culinaire“. Darin werden die drei „natürlichen“ Zustände der Nahrung vorgestellt, das Rohe, Gekochte und das Verfaulte, sowie den Zubereitungsarten von Gebratenem, Geräuchertem und Gesottenem. Die Küche interpretiert die drei „natürlichen Zustände“ unterschiedlich stark. Das Rohe bildet keinen ausgeprägten Pol, während die beiden anderen stark ausgeprägt sind, jedoch in entgegengesetzten Richtungen: das Gekochte als kulturelle Verwandlung des Rohen, und das Verfaulte als dessen natürliche Umwandlung (Levi-Strauss 1973: 511). Im kulinarischen Dreieck liegt ein doppelter Gegensatz zugrunde, der zwischen verarbeitet und unverarbeitet und der zwischen Natur und Kultur und diese Gegensätze zeichnen deutlich den Strukturalismus aus.

5.3.3 Die Theorie der doppelten Zugehörigkeit

Die Theorie des Paradox der doppelten Zugehörigkeit beschreibt, dass den Menschen im Gegensatz zu den Tieren keine Ernährungsweise natürlich vorbestimmt oder angeboren ist. Die Menschen bestimmen selbst, wie sie sich ernähren und das ist eine kulturelle Entscheidung. Die Freiheit, entscheiden zu können, und die relative Unabhängigkeit von der Natur resultieren aus dem Omnivore-Charakter. Darunter versteht man dass der Mensch ein weitestgehendes Nahrungsspektrum besitzt und sich relativ ausgeglichen von Pflanzen und Tieren ernährt. Sie schlagen aber in Abhängigkeit um, weil der Mensch zwar kulturell wählen kann, aber gleichzeitig physiologisch gebunden ist. So kann der Mensch nicht wie etwa der Pandabär, der nur Bambus frisst, von einer Nahrung leben. Die Ernährungsweise selbst zu wählen, bereitet dem Menschen mehr Leid als Freude (vgl. Fischler 1992: 65). Somit ist die Küche ein kulturelles Regelwerk, dessen Funktion darin besteht, das Paradox des

Omnivore zu überwinden, indem sie eindeutige Vorschriften darüber enthält, was man zu essen hat und wie es zuzubereiten ist (Fischler 1988), denn der Mensch neigt durch seine Freiheit, gerade in der heutigen Zeit, in der Überfluss- und Wegwerfgesellschaft dazu, sich schlecht zu ernähren und die physiologischen Notwendigkeiten nicht zu beachten. Daraus entstehen Ernährungskrankheiten sowie Mangel und Überernährung. Dass wir in einer Überfluss- und Wegwerfgesellschaft leben macht folgendes Beispiel deutlich. Bis zu 45 Kilogramm Lebensmittel werfen Supermarktfilialen pro Tag weg, ohne den Versuch einer Verwertung zu unternehmen, wie eine Studie der Universität für Bodenkultur (BOKU) aufzeigt. Original verpackte oder angebrochene Lebensmittel machen demnach bis zu zwölf Prozent des Mülls aus. Insgesamt landen in Österreich jährlich 166.000 Tonnen Lebensmittel im Restmüll.⁵

Wenn man das Essen aus einer anderen Blickrichtung betrachtet, so bemerkt man, dass es für den Menschen nichts Natürlicheres gibt, als das Teilen der Nahrung. Es hat nichts mit Großzügigkeit zu tun, sondern charakterisiert reine Überlebenssache. Schon in der Frühzeit des Menschen war man gemeinsam auf Nahrungssuche. Es erhöhte die Wehrfähigkeit, falls man angegriffen wurde und andererseits erhöhte es die Chancen, etwas zu erbeuten. Diese Lebensweise ist bis heute, bei vielen in einfacher Lebensweise lebender Stämme, erhalten geblieben (vgl. Ridley 1997: 128). Das Teilen der Beute hat in diesem Fall ganz pragmatischen Charakter: da die Beute, wie etwa ein Wildschwein, für die ganze Familie zu groß ist, um sie in kurzer Zeit (bevor es verdirbt) zu verbrauchen, teilt man es mit den Nachbarn, bzw. mit der Sippe, was umgekehrt auch die anderen tun. Auf diese Weise wird das Überleben der Sippe in den oft armseligen Verhältnissen der Jagd- und Sammelgesellschaften ermöglicht. Anthropologisch und ebenso psychologisch gesehen, bedeutet das Teilen des Essens Lebenszusage, die Bestätigung des Beschenkten in seinem Dasein und

⁵ Vgl. http://derstandard.at/fs/1237228229225/derStandardatReportage-Joghurt-Krapfen-Paprika-Von-der-Muelltonne-frisch-auf-den-Tisch?sap=2&_pid=12513982

daraus abgeleitet die Annahme. Auf den Punkt gebracht, schenkt man mit der Speise das Leben- im Sinne, dass man es zu erhalten hilft. Darum ist beispielsweise die Geste, sich füttern zu lassen, sich Speise in den Mund legen zu lassen, ein Ausdruck des größten Vertrauens und der festen Gemeinschaftlichkeit. Wenn z. B: eine Mutter ihr Kind nährt, so setzt es voraus, dass sich das Kind vollkommen der Mutter anvertraut und sich ihr vollkommen ausliefert.

5.4 Nahrung verbindet

Ein weiterer Aspekt eröffnet sich, wenn wir den Verdauungsprozess betrachten. In der Speise empfangen wir etwas, was dann zum Teil unseres Leibes, unserer selbst wird. Somit impliziert das gemeinsame Essen den Wunsch nach der Gemeinschaftlichkeit und Gemeinsamkeit (Hirschfelder 2005: 2), nach möglichst großer Integrität. Durch die gleiche Speise sollen unsere Leiber möglichst ähnlich werden, sie werden dadurch so zusagen zu einem Leib. Nach weiterer Überlegung ist festzustellen, dass das erotische Element beim Essen auch nicht zufällig ist. Schon der naturwissenschaftliche Befund zeigt uns, dass bei einigen Menschenaffen (wie etwa Schimpansen) das Teilen der erbeuteten Nahrung als eine Einladung zur Paarung dient (vgl. Ridley 1997: 130). Ein ähnlicher Hintergrund steht auch hinter dem Brauch, dass ein Verliebter seine Geliebte zur gemeinsamen Mahlzeit einlädt: es signalisiert den Wunsch, eine Beziehung anzubahnen bzw. zu entwickeln. Natürlich steht für den Menschen dahinter viel mehr, als bloß eine Einladung zur Vermehrung. Damit hängt der Prozess des geistigen Durchdringens, des Erkennens zusammen. Denn Essen und Erkenntnis hängen nicht nur sprachbildnerisch zusammen; in beiden Fällen geht es um die Auf-, bzw. Zusichnahme, wenn ein Teil von der

Außenwirklichkeit zum Teil von uns selbst wird. Am besten illustriert diesen Zusammenhang zwischen Essen und Erkennen das Verhalten der Kleinkinder: ihr Kennenlernen der Wirklichkeit beginnt damit, dass sie alles, was sie in ihre Hände bekommen, in den Mund stecken – es ist das Testorgan, mit dem die Qualität der Dinge erkannt wird. Man bezeichnet diese Phase als die orale Phase und die findet im Säuglings- und Kleinkindsalter statt und dauert etwa bis zum zweiten Lebensjahr.⁶ Der Verfasser möchte sich nicht weiter auf die Triebtheorie des Menschen einlassen, da es den Rahmen der Arbeit sprengen würde.

5.5 Das natürliche Ernährungsbedürfnis

Essen ist eine erfreuliche Tätigkeit, eine Quelle der Lust für den Menschen. Wir essen nicht nur, weil wir unseren Nährstoffbedarf decken wollen, sondern weil wir Hunger und Appetit haben. Im Besonderen kann man das menschliche Ernährungsbedürfnis zwischen Hunger und Appetit differenzieren. Während Hunger in erster Linie körperliches Sättigungsgefühl befriedigt, versteht man unter Appetit das geprägte, seelische Verlangen nach etwas Bestimmtem. Befriedigung von Bedürfnissen sind kurze Lusterlebnisse. In gleicher Weise wie das Essen ist Trinken ein Lusterlebnis. In jedem Fall gibt uns die Bindung der Tätigkeit an Essen und trinken Sicherheit und sind legitime Freuden-, Genuss- und Lustquellen im Dienste der Erhaltung von Leben, Wohlbefinden, Gesundheit und Leistungsfähigkeit (vgl. Glatzl 1984: 1).

Physiologisch betrachtet macht sich der Hunger bemerkbar durch die Kontraktionen des leeren Magens. Dieses Gefühl wird durch Unterzuckerung und Änderungen im Stoffwechsel ausgelöst. Hingegen ist das Gefühl des

⁶ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Triebtheorie>

Appetites stark durch die Sinneswahrnehmungen, wie Geruch oder Geschmack, von Speisen abhängig. Es liegt in der Natur des Menschen, dass wir essen, wenn wir Hunger oder Appetit verspüren. Wer kennt nicht das Gefühl, bei beispielsweise einem Buffet zu stehen und sich noch etwas holen zu wollen, weil es so gut aussieht, obwohl man schon längst keinen Hunger mehr hat, oder wenn man in einem „All you can eat“ Restaurant speist; schließlich will man für das gezahlte Geld auch richtig satt werden. Im Gegensatz dazu kann zu starker Hunger, wenn man sich keine Zeit nimmt zum Essen, schon mal den Appetit auf das Essen mindern. Mit dem Verlangen nach Nahrung handelt man zunächst egoistisch, was wahrscheinlich in unseren Uhrtrieben der Natur liegen mag. Die Entscheidung darüber, was konsumiert wird, ist von verschiedenen Faktoren abhängig. Gewohnheiten, frühere Erlebnisse, Vorstellungen, Glaubensinhalte und Werbeeffekte wirken hier in oft schwer durchschaubarer Weise zusammen (Glatzl 1984: 3). Auch Bezugspersonen und das soziale Umfeld spielen dabei eine wichtige Rolle.

Als Erkenntnis kann man feststellen, dass der Hunger ein rein körperliches und egoistisches Bedürfnis demonstriert, während der Appetit der Kultivierung dieses Bedürfnis dienlich ist und damit eine soziale Komponente aufwirft (Wierlacher 1993: 2).

5.6 Der soziale Stellenwert der Ernährung

„Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: dass sie essen und trinken müssen (Simmel 1957: 243). Aus diesem Zitat geht hervor, dass sich auch Personen, die keinerlei spezielles Interesse teilen, sich beim gemeinsamen Essen finden können, somit spiegelt sich im gemeinsamen Essen auch immer eine soziale Komponente.

Wenn man auf das gemeinsame Essen eingeht so behauptet etwa Immanuel Kant, dass etwa das Tischgespräch gewöhnlich drei Stufen durchläuft: „1. Erzählen, 2. Räsonieren und 3. Scherzen“. Zu Beginn werden die Neuigkeiten des Tages ausgetauscht, die privaten wie die öffentlichen. Wenn der erste Appetit gesättigt ist, wird räsoniert. Die Tischgemeinschaft wendet sich kontroversen Themen zu: solchen, bei denen verschieden Meinungen ausgetauscht werden und leicht ein Streit entstehen kann, der selbstverständlich nicht ausbrechen darf. Am Schluss der Mahlzeit beim Dessert „fällt die Unterredung natürlicherweise auf das bloße Spiel des Witzes... So endet die Mahlzeit mit Lachen“, welches die Natur zum körperlichen Wohlbefinden bestimmt hat (Barlösius 2000: 16).

Wie zu erkennen ist, hat das gemeinsame Essen seine gewisse Struktur, die man auch unbewusst in etwa einhält.

Man bedenke, dass Ernährung immer eine soziale Komponente spielt, denn schon die Mahlzeit an sich bringt Menschen zusammen, indem sie feste Zeiten bestimmt, für ihre Zubereitung gemeinsames Handeln erfordert und zudem von der bloßen Stofflichkeit der Nahrungsmittel hin zu Ästhetisierung bzw. Symbolisierung und schließlich zu zivilisatorischen Benimmregeln bei Tische führt (vgl. Prahl & Setzwein 1999: 21). Das Besteck, wie Messer und Gabel, trug wesentlich dazu bei, dass die Distanzierung zur bloßen Materie der Nahrung weiteren Verlauf nahm. Im Mittelalter aß man noch gemeinsam, mit seinen eigenen Händen aus einer Schüssel, dies veränderte sich und man begann aus seinem eigenen Teller zu essen, wobei sich dadurch eine Spannung zwischen Individualisierung und Gemeinsamkeit aufbaut. Die Grenzen des Tellers beispielsweise symbolisieren die individuelle Sphäre des jeweils Essenden, die von Tischnachbarn zu respektieren ist (vgl. Prahl & Setzwein 1999: 21).

Ein deutlicher Trend entwickelte sich im späten 20. Jahrhundert. Immer mehr Einfamilienhaushalte und beruflicher Zeitdruck fördern die individuelle Nahrungsaufnahme. Fastfood und die industrialisierte Nahrungsproduktion ist nicht von einem Schlag aus dem Erdboden geschossen. Die Nachfrage an immer schneller zuzubereitende Gerichte wird immer stärker. Auf diesen neuzeitlichen Trend möchte ich noch in einem späteren Kapitel genauer eingehen.

Um noch einmal auf die Essenskultur bei Tischgemeinschaften einzugehen, haben in religiösen und politischen Systemen eine schon seit Christus Zeiten eine große Bedeutung (vom Abendmahl zum politischen Bankett), weil sie besonders sichtbar die Grenzen von Exklusion und Inklusion markieren (Weber 1964: 132ff).

Die ethnologische inspirierte Soziologie zu Beginn des 20. Jahrhunderts hat vor allem nach den Funktionen der Nahrung bzw. des Essens für Erhalt und Stabilität von Gesellschaften gefragt (Prahl & Setzwein 1999: 22ff). Der funktionalistische Ansatz erkennt in der Ernährung neben der Reproduktion und Pazifizierung der Gesellschaft auch deren symbolische Funktion, mit denen z.B. Reinlichkeit, Scham, Lust oder Tabus verbunden sind. Die Nahrungszubereitung und Aufnahme vollzieht sich in einem Geflecht gesellschaftlicher Rituale und Symbole (vgl. Douglas 1981).

5.7 Ernährung als Prozess

Im Gegensatz zur funktionalistischen Betrachtungsweise fragt der strukturalistische Ansatz nach der Formähnlichkeit von Begriffen bzw. Praktiken im Bereich der Ernährung. Wie schon oben Angeführt hat bereits der Ethnologe Levi-Strauss nach dem Studium der unterschiedlichsten Ernährungsgewohnheiten unterschieden. Sein Modell des kulinarischen Dreiecks ist geeignet, Nahrung zu klassifizieren und in ihren Elementen bzw.

Verwendungen miteinander in Relation zu setzen. Die strukturalistische Sichtweise lehnt sich stark an die sprachwissenschaftliche Semiotik an, in der bereits seit Jahrhunderten strukturalistische Konzepte verwendet wurden (vgl. Levi-Strauss 1976).

Neben funktionalistischen und strukturalistischen Ansätzen haben sich bis zur Gegenwart einige weitere Denkweisen etabliert: so z.B. interaktionistische Konzepte, die Ernährung als Prozess begreifen, in dem Personen Handlungen und Bedeutungen aufeinander beziehen und dadurch gesellschaftlichen Austausch konstituieren; z.B. tauschtheoretische Modelle, in denen Personen oder Gruppen ihre sozialen Relationen nach ökonomischen, sozialen oder machtbezogenen Vor- bzw. Nachteilen kalkulieren; z.B. materialistische Ansätze, nach denen der Beitrag der Ernährung für die Reproduktion gesellschaftlicher Ungleichheiten bzw. ökonomischer Produktions- und Verteilungsstrukturen analysiert wird; z.B. feministische Beiträge, in denen die Konstituierung der Geschlechterverhältnisse unter Aspekten der Arbeitsteilung, Symbolbildung oder Körpervorstellung thematisiert wird.

Die Notwendigkeit zu essen vereint die Menschen in kollektiven Handlungen rund um die Nahrungsbeschaffung und Nahrungsaufnahme und trägt damit ein großes soziales Potential. Ausgehend vom Nahrungstrieb können sich zahlreiche zwischenmenschliche Beziehungen, feste Verhaltensmuster und Rituale entwickeln. Essen bedeutet an Tischgemeinschaften teilzunehmen, Bekanntschaften und Freundschaften zu intensivieren, Ansehen zu gewinnen usw. (vgl. Hayn & Embacher 2004: 136).

Zudem entstanden daraus ganze Wirtschaftszweige, zu denen neben Lebensmittelindustrie und –Handel auch die Gastronomie zählt. Daneben tangiert die Ernährung zahlreiche andere Lebensbereiche. Zu denken ist hier unter anderem an ihre Relevanz in wissenschaftlicher, politischer, rechtlicher, kultureller oder religiöser Hinsicht. Aufgrund dieser umfassenden Bedeutung

kann Essen als ein „phenomene social total“ (vgl. Hillman 1994: 535), also als ein soziales Totalphänomen bezeichnet werden.

Es zeichnet sich ab, dass die Ernährung schon immer einen großen sozialen Aspekt hat.

Leider hat sich bisher die Sozial-, Kultur- und Geisteswissenschaften mit dem Thema Ernährung in der Vergangenheit entweder stark vernachlässigt oder sich mit der Anhäufung von Beschreibungen begnügt (Prahl & Setzwein 1999: 25).

Um wieder auf die soziale Komponente der Ernährung zurückzukehren, sollte die frühe Kindheit betrachtet werden. Soziale Nähe und Vertrauen entsteht beispielsweise, wenn eine Mutter ihr Kind stillt.

6. Phasen psychischer Entwicklung und ihr Einfluss auf das Essverhalten

Unser Essverhalten im Erwachsenenalter wird schon von Geburt an beeinflusst. Kleinkinder lernen schon in frühen Lebensjahren, dass Essen mit Geborgenheit und Zärtlichkeit verbunden ist. Das kann man daran erkennen, dass ein Baby, wenn es schreit, bei der Mutter eine verstärkte Milchproduktion auslöst, wie es auch im gesamten Säugetierbereich ist. Die Mutter nimmt daraufhin das Baby zur Brust und es erfährt eben daran Geborgenheit und Zärtlichkeit. Somit wird Essen für viele Menschen zum Inbegriff von Genuss.

Der Mensch ist ein Genussmensch und genießt das mit dem er von Kindheit an vertraut ist. Der Mensch besitzt ebenso ein Hungergefühl und wenn das nicht gesättigt wird, kann das soweit führen, dass man die Speise direkt vor dem Auge hat und man sich einbildet sie sogar riechen zu können. Alleine der Gedanke daran lässt uns das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Meistens jedoch laufen die Gedanken, die zum Essen veranlassen, unbewusst und automatisch ab. Die Art zu essen ist gelernt und nicht angeboren. Die

grundlegenden Einstellungen zum Essen werden bereits im Kindesalter erlernt. Im Elternhaus herrschen bestimmte Regeln bezüglich des Essens, z. B. dass der Teller leergegessen werden muss, bevor man den Tisch verlässt, oder das Zusammenwarten, bis jeder einzelne am Esstisch fertig gegessen hat. Aber auch die anerzogenen Essenszeiten, beeinflusst von der „inneren Uhr“, werden uns ein Leben lang treu bleiben, die sich aber durch bestimmte Lebensweisen auch verschieben können.

7. Essenszeit

7.1 Essensrhythmus und Essverhalten

Unser Essverhalten verliert immer mehr an Rhythmus. Rituelle Mahlzeiten, beispielsweise mit der Familie, verlieren an Bedeutung. Für die Ernährung bleibt durch unser getriebenes und schnelllebiges Dasein weniger Zeit. Fast Food und das Essen auf den Straßen gewinnt mehr an Bedeutung, aber entspricht das auch unserem ursprünglichen Lebenszyklus?

Ob der Mensch Hunger fühlt, folgt unter anderem der sogenannten inneren Uhr. Bekannt ist, dass ein Baby nach einem angeborenen „Vier- Stunden- Lebenszyklus“ lebt, der auch beim Essen zum Ausdruck kommt. Im Laufe der Entwicklung bildete sich daraus ein zwölf Stunden- und letztlich ein vierundzwanzig Stunden-Rhythmus. Bekannt ist auch, dass unsere Konzentration und Stimmung seit jeher mit der Essensaufnahme zusammen hängt. Die Mittagsmüdigkeit tritt demnach auch ein, wenn man keine Mahlzeit zu sich nimmt, weil unsere Aufmerksamkeit zu dieser Tageszeit aufgrund des Tageszyklus stark eingeschränkt ist. Im Vergleich zu heute gab es früher auf dem Land einen wesentlich, deutlicher gelebten vier Stunden Takt. Um fünf Uhr wurde gefrühstückt, um neun Uhr war Brotzeit, um zwölf aß man zu Mittag, um

sechzehn Uhr eine Jause und um zwanzig Uhr zu Abend und zu allen Mahlzeiten wurde ähnlich viel gegessen. Unser heutiger Essensrhythmus wäre akzeptabel, wenn wir nicht zu viel auf einmal essen würden. Heute wird meist in der Früh gar nicht mehr gefrühstückt und zu Mittag viel zu viel gegessen. Erst am späten Abend isst man dann wieder, ebenfalls meist zu viel und auch meist zu spät (vgl. Zulley 1998).

Studien haben bewiesen, dass fünf Mahlzeiten pro Tag überzeugende Vorteile für die Gesundheit haben, da man dadurch den Insulinspiegel konstant hält, Heißhunger Attacken ausweicht und somit den ganzen Tag über leistungsfähig sein kann.⁷

7.2 Unsere Ernährungsgewohnheiten werden nicht aktualisiert

Bis zur Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts war unser Körper in den Industrieländern auf Nahrungsknappheit programmiert. Erst in den späten 50er Jahren wurde unsere Gesellschaft zur sogenannten „Überflussgesellschaft“ und wir essen mittlerweile mehr aus Genuss, weil es genügend Angebot gibt, als aus Hunger, und das lässt unsere Gesellschaft immer dicker werden. Heute noch sind wir darauf eingestellt, fette Nahrung zu uns zu nehmen, weil das früher notwendig war, um eine eventuell „schwere Zeit“, wie etwa, wenn eine Hungersnot durch eine Missernte ausgelöst wird, zu überstehen.

Eine Umstellung der Ernährungsgewohnheiten wäre dringend notwendig, denn sogenannte Hungersnöte oder Ernteaufschläge gibt es nicht mehr. Unser Problem der heutigen Zeit ist, dass wir zu Fett und zu Salzig essen und uns zu wenig bewegen. Laut dem Österreichischen Ernährungsbericht 2008 sind 42% der 18 bis 65-jährigen Erwachsenen (davon 11% adipös) also übergewichtig. Fast jedes

⁷ Vgl. <http://www.gofeminin.de/mag/wellness/d3318/x19039.html>

fünfte Kind oder jeder Jugendliche im Alter von 6- bis 15 Jahren ist übergewichtig und sogar 8% davon adipös (Österreichischer Ernährungsbericht 2008: 5).

8. Kulturelle Unterschiede bei Essgewohnheiten

Typische Ernährungsvorschriften gehören für uns Mitteleuropäer zum Alltag. Bei einem Begräbnis gibt es meist gekochtes Rindfleisch oder Schweinebraten. Zum Geburtstag gibt's Torte, zu Weihnachten jede Menge Lebkuchen, zu Martini das wohlschmeckende Martinigansl, zu Ostern gefärbte Eier ... und noch viel mehr. Nicht nur Geschmackspräferenzen oder bestimmte Festtagsgerichte, sondern auch die Abfolge von Mahlzeiten sind fest in unserem Gedächtnis verankert. Andere Kombinationen erscheinen uns fremd und wir akzeptieren sie nicht, obwohl sie uns genauso gut wie unsere traditionellen Gewohnheiten mit lebensnotwendigen Nährstoffen versorgen würden. So essen wir natürlich keinen Schweinebraten zum Frühstück und keine Torte zum Abendessen.

In Japan hingegen stellen Reis und Fisch das traditionelle Frühstück da, und in China isst man morgens gerne Nudelsuppe (vgl. Fehrmann 2002). In Mittelamerika frühstückt man Bohnenmuss und schließt den Tag mit süßem Brot, aber schon in Europa gibt es kleine Differenzen, so isst man bei den Engländern zum Frühstück auch schon mal Bratwürstel oder gebackene Bohnen.

8.1 Andere Länder andere Sitten

8.1.1 China

In China ist es üblich, dass man sich vor dem Essen zur Begrüßung verneigt. Bei besonderer Freundlichkeit faltet man die Hände vor der Brust. Die Mahlzeitenreihenfolge der Chinesen sieht vor, dass die Suppe nicht als warme Vorspeise, wie etwa in Österreich, gegessen wird. Suppe wird nach dem Hauptgang gegessen. Das lässt sich damit erklären, dass die zuvor aufgenommene Nahrung mit der nachfolgenden Suppe verdünnt, was dem Organismus die Verdauung erleichtern soll. Außerdem werden mehrere kleine Hauptgänge serviert, stets mit Reis und frischem, grünen Tee, der nach einem eigenen Zeremoniell zubereitet wird. Das chinesische Mahl wird nach strengen, alt überlieferten Servier-Riten und mit speziellen Sitzordnungen durchgeführt.

Der zugewiesene Sitzplatz entspricht der Hierarchie des Speisenden in der Gastfamilie. Es ist nicht gestattet, den Platz eines anderen einzunehmen, schon gar nicht den des Hausherrn oder Geschäftspartners.

Es werden also in Verbindung mit großen Verpflichtungen und wichtigen Entscheidungen die sozialen Interaktionen des Mahles als etwas Genussvolles und Angenehmes gesehen, obwohl sie auch mit unangenehmen, befremdenden Bedingungen verbunden sein können (Gröbeldinger 2007: 58ff).

8.1.2 Japan

Wer in Japan einen Geschäftsabschluss tätigen möchte und rohen Fisch oder Seetang nicht mag, der sollte besser zu Hause bleiben. Der japanische Geschäftspartner würde eine Ablehnung seiner Köstlichkeiten nicht akzeptieren und als persönliche Beleidigung auffassen. Außerdem ist es von Vorteil, wenn der Europäer lernt, knieend auf einem Sitzpolster zu speisen, ohne dass ihm die

Beine einschlafen. Um sich anzupassen, ist es notwendig, Sushi mit Stäbchen zu essen und die Algen sicherheitshalber herumzuwickeln, denn so kann man die ungewollte Aufmerksamkeit der anderen Essenden vermeiden (Gröbeldinger 2007: 59). Als eine der größten Ehren gilt, von einem japanischen Geschäftspartner zum Kugelfischessen, dem „Fugo“ eingeladen zu werden. Dass man dabei sterben kann, wenn der Koch beim Zubereiten des Fisches die Galle, den Magen oder die Milz des Tieres beschädigt und somit das hochgiftige Tetrodotoxin freisetzt, muss aus kultureller Sicht außer Acht gelassen werden. Auch die Tatsache, dass der Koch Harakiri begeht, wenn er einen Gast durch das Zubereiten des Fugo tötet, ist wenig tröstlich, vor allem angesichts der Tatsache, dass jährlich etwa hundert Menschen durch das hochgiftige Kugelfischgift sterben.

8.1.3 Indien

In der Ferne ist man schnell mit fremd anmutenden, ungewohnten Tischsitten und Geschmacksvorlieben konfrontiert. Seine liebe Not hat der durchschnittliche Mitteleuropäer zum Beispiel mit der Schärfe der Gerichte in Indien oder Thailand.

Außer Chilischoten verwendet man dort auch meist sehr viele verschiedene Gewürze zum kochen. Nach dem Essen reicht der Gastgeber seinen Gästen ein Tellerchen mit Kokosraspeln, um das Brennen im Mund mit Hilfe des Kokosnussöls zu neutralisieren. Außerdem wird kühles Joghurt zu den Speisen serviert. Den Tisch zu verlassen, um den Mund mit Wasser auszuspülen ist in diesem Kulturkreis eine Beleidigung und daher streng untersagt. Auf das scharfe Würzen würde man nicht verzichten und das aus guten Grund (Gröbeldinger 2007: 59ff).

Einerseits schützen die verwendeten Gewürze die Lebensmittel vor dem Verderben, andererseits sind sie verdauungsfördernd. Neben einem hohen

Gehalt an Vitaminen enthalten scharfe Saucen auch Capsaicin, einen Stoff, der die Verdauung anregt, und somit fettes Essen bekömmlicher macht. In dieser stoffwechselanregenden Wirkung wittern moderne Forscher, dass das mit ein Grund für die zumeist schlanke Linie der indischen Bevölkerung ist.

Von Nachteil ist es, wenn man sich vor Antritt einer Reise nicht in die fremden Essensrituale eingelese hat, denn es ist davon auszugehen, durch die Nichtbeachtung der Sitzordnung oder falsches Benehmen bei Tisch peinliche Fehler beim Tischzeremoniell zu begehen.

Indischer Curry treibt uns Mitteleuropäern zeitweise die Tränen in die Augen, japanische Gerichte erscheinen uns oft versalzen, Buttermilch aus Nepal könnte sich auf dem österreichischen Markt nicht durchsetzen und die Kombination von süßer Banane und scharfem Chili auf Jamaika verwundert uns. Ganz nach dem Motto, was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht, greifen wir auch in der Ferne lieber auf heimische Gerichte zurück (vgl. Fehrmann 2002: 27).

8.2 Soziale Einflussfaktoren

Zu diesen Einflussfaktoren gehören unter anderem, ökonomische Bedingungen, also die Kaufkraft von Personen, Ernährungserziehung, Normen von sozialen Gruppierungen und Zugehörigkeit zu einer bestimmten Bildungsschicht. Beim Essen treffen sich Freunde, Geschäftspartner oder Familien, durch deren soziale Struktur dauerhaft ein emotionales Gleichgewicht bestehen sollte (Gröbedlinger 2007: 63).

Durch ein gemeinsames Mahl wird Sicherheit vermittelt und Weltoffenheit gelebt (Methfessel 2002). Gemeinsame Essen ist seit jeher die Verbindung von Kommunikation und schafft somit Emotionen. Essen ist ebenso ein Statussymbol, gerade bei wichtigen geschäftlichen Abschlüssen wird gut

gegessen, um dem Geschäftspartner eine wohlwollende Atmosphäre zu schaffen.

Durch die Erfahrung des Verfassers, der seit über Jahren in der Gourmetgastronomie arbeitet, wurde festgestellt, dass Speisen wie Kaviar, Gänsestopfleber oder Austern nicht nur in erster Linie wegen des Geschmacks verzehrt worden sind, zusätzlich noch eine gewisse Etikett für die Personen, die dies zu sich nahmen, unterstrich. Ein Kind zum Beispiel wird wohl kaum auf salzigen Kaviar oder schleimige Austern Appetit haben, deswegen ist das Bedürfnis nach Anerkennung durch die Speisen, dass was im Laufe des Lebens erlernt wird.

8.3 Der Einfluss unseres Essverhaltens außer Haus

Schon im Kleinkindalter werden zum Großteil Essensgewohnheiten von Schulkollegen und Freunden kopiert. Nicht außer Acht zu lassen, ist der große mediale Druck der Werbung. Mit Figuren wie Ronald Mac Donald werden ganz bewusst Kinder und Jugendlichen angesprochen. Somit ist es nicht nur die Aufgabe der Eltern, Kinder zur gesunden Ernährung zu führen. Viel eher sollten alle an einem Strang ziehen, darunter Werbung, Ausspeisungen in Schulen, vielleicht wäre es angebracht eine allgemein bessere Aufklärung in Schulen herbei zu führen. Was ist gesund und was ungesund? Welche Konsequenzen zieht man daraus, wenn man sich ungesund ernährt? Nicht nur Kinder lassen sich im Ernährungsverhalten beeinflussen, ebenso Erwachsene. Motive wie soziale Anerkennung oder Zugehörigkeit, steuern unser Ernährungsverhalten.

Um diese Thematik näher zu bringen, möchte der Verfasser ein Beispiel aus seinem Studium der Kultur und Sozialanthropologie darstellen. Im ersten Studienabschnitt wurde eine kleine Studie bezüglich Fair Trade Produkte gemacht. Die Aufgabe war es herauszufinden, ob Studenten der KSA von Wien

oder Studenten der TU, ebenfalls von Wien, mehr an Fair Trade Produkten kauften. Daraus ging hervor das sich KSA Studenten eindeutig mehr Fair Trade Produkte kauften als TU Studenten.

Um deutlich zu machen worauf der Verfasser hinweisen will, ein weiteres Beispiel. Umweltschützer werden sich mit höchster Wahrscheinlichkeit nicht bei Burger King treffen, um sich auszutauschen. Ebenso wenig wird man bei einer Modenschau, am Buffet, Schweinsbraten oder Bratwürstel anbieten.

In gewisser Weise prägt unser Essverhalten auch das Umfeld, in dem wir uns bewegen. Aber nicht nur gewisse Lebenseinstellungen oder Geistesströmungen beeinflussen uns, auch Lebensmittelskandale haben einen starken Einfluss, die meist noch über Medien um vieles verstärkt werden.

9. Identität und Ernährung

Essen und Trinken ist weit mehr als nur die physiologische Erhaltung des menschlichen Körpers. Essen und Trinken sind soziale Akte, die meistens in Gemeinschaften stattfinden, wodurch sie zum Fokus symbolischer Aktivitäten werden.

Der konstruktive Symbolcharakter von Essen wird durch die verschiedenen Bedeutungssysteme, in denen Esskulturen eingebettet sind, deutlich: über verschiedene normative und moralische Ernährungsregeln, wie etwa Esstabus, Präferenzen, Zubereitungsformen, Verwendung bestimmter Zutaten, Tischsitten, Habitus usw. werden ethnische, nationale, religiöse Zugehörigkeit, sowie die soziale Schicht ausgedrückt und festgeschrieben (vgl. Du Bois & Mintz 2008: 109).

Laut Pierre Bourdieu sind Essgewohnheiten Indikatoren für die soziale Stellung innerhalb einer Gesellschaft, da Ernährungsstile als einverlebte, verinnerlichte Disposition zu verstehen sind, die sich innerhalb derselben sozialen Klasse über die Zeit reproduzieren und sich im gesellschaftlichen Habitus festschreiben (vgl. Bourdieu [1979] 1982: 337ff).

Essen und Trinken tragen zur eigenen Identität bei und unter anderem bestimmen und formen sie auch diese. Anhand bestimmter Gerichte und Nahrungsmittel zeigt sich, wer zur selben sozialen Schicht, geografischer Region oder Nationalität angehört. Schon immer galt die Art und Weise wie gekocht, gegessen und getrunken wird, als Distinktionsmittel.

9.1 Österreichische Esskultur

Laut Roman Sandgruber sind typisch österreichische Speisen: Wiener Schnitzel, Gulasch, Backhendl, Tafelspitz, Beuschl oder Schweinsbraten, vor allem aber Mehlspeisen wie Kaiserschmarrn, Palatschinken, Topfen- und Apfelstrudel, Marillen- und Zwetschkenknödel, Powidldatschkerl, Gugelhupf, Sacher- und Linzertorte, Salzburger Nockerln, Kärntner Nudeln und diverse Suppen und Suppeneinlagen, ob Frittaten, Schöberl, Nockerln, Pofesen, Knödel, Nudel, insgesamt gilt die Abfolge von Suppe, Hauptspeise und warmer Mehlspeise (Sandgruber 1997: 180).

Nicht nur wegen der deftigen Fleischküche, wie knuspriger Schweinsbraten oder gekochter Tafelspitz, ist die österreichische Küche so beliebt; im Ausland sind vor allem die Mehlspeisen bekannt.

Nationalgerichte haben die doppelte Funktion, zum einen das Gefühl kultureller Identität zu verstärken, indem sie mit positiven Konnotationen versehen werden, und zum anderen eine Abgrenzung von anderen Kulturen zu ermöglichen.⁸

Nicht alle Nationalgerichte waren schon immer „typisch österreichisch“. Angeblich kommt das Wiener Schnitzel gar nicht aus Österreich. Verschiedene Legenden verzeichnen, dass das italienische „Costoletta milanese“ einfach nur nachgeahmt wurde, oder aber, dass die Idee zum Schnitzel aus Konstantinopel stamme (vgl. Breuss 2004: 313). Wiederrum gibt es Behauptungen, dass die Art der Zubereitung vom Schnitzel schon in Byzanz bekannt war, erst später gelangte das Rezept mit den Mauren nach Spanien und von dort aus nach Italien.

Wer kennt nicht das gutbewährte Gulasch. In Wahrheit war das Gulasch, in Ungarn bezeichnet als „Gulyas“, ursprünglich ein einfaches Bauerngericht, das um 1790 vom ungarischen Adel als Zeichen der Opposition gegen Wien kreiert und von den Österreichern schließlich mit mildem anstelle des scharfen Paprikapulvers sowie mit Kümmel gewürzt wurde (Sandgruber 1997: 183).

Angeblich ist auch der Apfelstrudel kein ursprünglich österreichisches Rezept. Dieses stammt aus der Zeit der Türkenbelagerungen, die 1529 und 1683 statt gefunden haben.⁹

Es ist schwierig zu sagen, was typisch österreichisch ist, da diese Küche durch die politische Geschichte und durch zahlreiche Zuwanderungen eine „Vielvölkerküche“ geworden ist.¹⁰

Oft werden aber auch Regionalgerichte als Nationalgerichte angesehen.

Im Laufe der Geschichte wurden verschiedene Gerichte angeeignet und auf den eigenen Geschmack abgestimmt.

⁸ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Nationalgericht>

⁹ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Nationalgericht>

¹⁰ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Nationalgericht>

9.2 Österreichische Trinkkultur

Alkohol spielt in Österreich seit jeher eine tragende Rolle. Heurigen in Burgenland, Wien oder Niederösterreich, aber nicht nur Wein wird von den Einwohnern von Österreich gern getrunken. Ebenso Bier oder der Most haben beispielsweise in Oberösterreich einen hohen Stellenwert.

Schließlich ist Österreich beim Bierkonsum im Jahre 2008 Vizeweltmeister geworden. Mit 109,3l Bier pro Person im Jahr ist nur noch Tschechien Vorreiter.¹¹ Im Allgemeinen nimmt der Alkoholkonsum in Österreich stärker zu. Laut Ernährungsbericht 2008 trinken immer mehr Jugendliche Alkohol (Elmadfa 2008) und ob man das als eine typisch österreichische Verhaltensweise bezeichnen kann wird in Frage gestellt.

10. Trends im Ernährungsverhalten

Der Wandel zum „Außer-Haus-essen“ wird immer stärker, aber wieso? Lebensgewohnheiten und Familienstruktur haben sich in den letzten Jahren verändert. Immer mehr Menschen leben alleine. Frauen erziehen häufig ihre Kinder alleine, viele Frauen sind berufstätig, die Lebenserwartung steigt.

Warum wir das Außer-Haus-essen bevorzugen, ist und bleibt der gute Geschmack der Speisen. 92% der Befragten halten ihn für sehr wichtig. Darauf folgen Gastfreundlichkeit und gute Bedienung 73%, sowie Atmosphäre und Ambiente 61%.¹²

In Großstädten wie Wien ist es häufiger als am Land, dass man Außer-Haus isst.

¹¹ Vgl. <http://oesterreich.orf.at/stories/344299/>

¹² Vgl. <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/30420/1/8354>

Einer der wichtigsten Gründe, warum Menschen nicht zu Hause essen, ist aber das gesellige Beisammensein mit Freunden und Bekannten. Erst danach steht Bequemlichkeit und Zeitdruck.

Ein weiterer Faktor; je höher das Einkommen, desto häufiger wird auswärts gegessen. Ein großes Angebot an Gastronomie spielt eine große Rolle. Gerade in Wien eröffnen immer mehr ausländische Spezialitätenrestaurants und Imbissstände.

10.1 Ausländische Lokale in Österreich

„Die Wiener Gastronomie weist einen kontinuierlichen Trend zur `Multikulturalität` auf: Während die Zahl der Anbieter mit traditioneller Wiener Küche zurückgeht, ist der Anteil der Anbieter mit ausländischer Küche in den vergangenen 10 Jahren von 33% auf 40% gestiegen. Die höchsten Anteile weisen dabei Lokale mit italienischer, türkischer, chinesischer, japanischer und indischer Küche auf. Die höchsten Steigerungsraten verzeichnen derzeit Kebap-Lokale und Sushi-Bars“ (Österreichischer Lebensmittelbericht 1997). In Wien ist beinahe jede vierte Person ein Staatsbürger mit nicht österreichischer Herkunft. Spricht man von einer typisch österreichischen Küche, so sind vor allem Gerichte aus den alpenländlichen Gegenden gemeint.

Diese Küche weist kaum Fleischgerichte auf, was darauf zurückzuführen ist dass der Großteil von Fleisch durch Suren und Selchen als Vorrat angelegt wurde und diente für besondere Anlässe. Noch vor einigen Jahrzehnten war es üblich nur an Feiertagen oder sonntags Fleisch zu essen.

Neben Milchprodukten gab es vor allem Nahrungsmittel von der Feldernte oder aus eigenem Garten. Auch die Mehlspeisenküche verdankt ihre Vielfalt diesem

Umstand. Kaiserschmarrn, Buchteln und Palatschinken kommen auch heute noch als Hauptgerichte auf den Tisch (vgl. Weidenholzer 2004: 61f).

Erst viel später entstand die Wiener Küche. So stammt das bekannte Wiener Schnitzel Rezept aus der Biedermeierzeit (Anfang/Mitte 19. Jahrhundert).

Die Rede war von einem in Brösel gewälzten und in Schmalz gebackenen Kalbsfleisch. Heute essen die meisten Österreicher das Schnitzel von Schwein oder Pute, da es kostengünstiger ist. Ebenso bekannt ist der Wiener Suppeneintopf, der aber eher als Armenspeise galt.

Wien war jahrhundertlang das Zentrum eines großen Vielvölkerstaates. Die Zuwanderer aus allen Teilen der Monarchie kochten nun in ihrer neuen Heimat ihre Lieblingsspeisen: Paprikagerichte aus Ungarn, Germ- und Mohnmehlspeisen aus Böhmen, sowie die jugoslawische und italienische Küche fanden sich bald auf dem Wiener Speiseplan wieder (vgl. Würtz 1995).

Wenn man sich vorstellt, dass angeblich Singvögel und Edelkrebse noch im 19. Jahrhundert als Delikatesse galten. Heute würde in Österreich bestimmt kein Singvogel gegessen werden.

Zu dieser Zeit waren Speisen aus exotischen Ländern nur für die Reichen, die sich weite Reisen leisten konnten, ein Privileg.

Auch in der Zeit vom ersten bis nach dem zweiten Weltkrieg war es kaum möglich exotische Leckerbissen zu bekommen.

Schuld daran waren die schlechten finanziellen Mittel, miserable Verkehrsverbindungen, sodass Lebensmittel auch nicht lange genug konservieren werden konnten. So musste man sich mit dem zufrieden geben, was selber im eigenen Garten oder Feld angebaut wurde.

Erst mit zunehmendem Wohlstand wurde die Bevölkerung mobiler und lernte im Urlaub „die Küche“ des Gastlandes kennen und schätzen.

In den 60er und 70er Jahren des 20. Jahrhunderts erhöhten sich durch Gastarbeiter, die hauptsächlich in den Städten wie Wien, Graz oder Linz

arbeiteten und auch ihre eigene Essenskultur mit brachten, auch die Anzahl ausländischer Lokale.

Schon 1960 gab es in Wien das erste China Restaurant. 1962 eröffnete auch der erste Italiener seine Pforten.

„China-Boom“ ohne Ende: Familien-Clans sichern sich nach der Eroberung Wiens immer mehr Lokale in ganz Österreich. China-Restaurants schießen wie Schwammerln aus dem Boden. Allein in Wien gibt es heute mehr als 2000. In den anderen Bundesländern gibt es kaum noch eine Bezirksstadt ohne ihren „Chinesen“ (Neue Kronenzeitung „Wirtschaftsmagazin“ 28.03.1990).

„Italienisch essen kann man in Wien angeblich so gut wie in Mailand oder Venedig, Neapel oder Rom“ (Die Presse 01.04.1973: 8).

Damals machte die Zeitung noch Aufklärungsarbeit was Lokale betroffen hat.

Jedes neue exotische Lokal wurde in der Zeitung erwähnt und hingewiesen, dass man keine Scheu vor der ausländischen Küche haben sollte. Als etwa 1973 der erste Japaner eröffnete und rohen Fisch in Form von Sushi anbot, folgte sogleich Aufklärungsarbeit verschiedener Zeitungen, dass diese Küche auch leicht bekömmlich und gesund sei und der Fisch immer frisch zubereitet wird.

Ausländische Küche wurde immer mehr angenommen und mittlerweile gibt es in Österreich schon viele internationale Lokale.

Bis heute steigt die Anzahl an ausländischen Restaurants. Doch ein entscheidender Schritt zum Erfolg dieser ausländischen Gaststätten war zum Teil die Anpassung an den inländischen Geschmack.

Wenn man heute ausländische Lokale betrachtet, bekommt man auch bei jedem Chinesen oder Griechen ein Schnitzel, wenn man möchte. Ebenso werden aber auch in traditionellen Restaurants oft auch italienische oder traditionelle Speisen, die man mit der internationalen Küche vermischt, angeboten.

Ein Freund aus China besuchte mich letzten Sommer in Wien und wir waren im Zentrum unterwegs. Schließlich bekam mein Freund Hunger und wollte etwas essen. Als wir bei einem Kebap Stand unseren Hunger stillten, meinte er:

„So hab ich mir das typisch österreichische Essen vorgestellt“. Es war eine lustige Situation und fragte ihn, wie er darauf kommt, dass ein Kebap typisch österreichisch ist. Er antwortete mir: „Ja schau, ihr habt doch an jeder Ecke einen Kepab Stand, also dachte ich mir ...“

Wien ist eine internationale Stadt und sich deswegen für manchen ausländischen Urlauber ein verfälschtes Bild darstellt, was typische österreichische Kost betrifft.

10.2 Der Würstelstand

Tauchte in Österreich das erste Mal im 19. Jahrhundert auf.

Das wahrscheinlich reizvollste an Würstelbuden ist, dass man mit den Fingern essen kann, sei es Käsekrainer, Burenwurst oder Bosner. Wahrlich ist das Angebot sehr spärlich, jedoch erwartet einen nicht das böse Erwachen, da die Speisen immer gleich zubereitet werden.

Der Würstelstand hat ebenso eine soziale Komponente und dient als Diskussionsplattform, Informationsquelle oder hilft ungeahnten sozialen Kontaktaufnahmen zur späten Stunde, da Würstelbuden auch tief in die Nacht geöffnet haben und da meist junge Menschen, nach einer durchzechten Nacht den Hunger stillen.

Der größte Konkurrent einer Würstelbude sind mittlerweile wohl Kebapstände. Auch die so traditionelle Würstelbude muss sich einer Generalüberholung aussetzen um nicht vom Aussterben bedroht zu werden.

Auch äußerlich passen sich die ehemaligen „Buden“ häufig an die modernen Fast-Food- Unternehmen an und haben ihre Hütten gegen chromblitzende Container ausgetauscht (Heiß 2003:37).

10.3 Zahlen und Fakten

Wenn man bedenkt, dass in Wien mittlerweile jeder 4. Bewohner nicht Österreichischer Herkunft ist, ist es nicht verwunderlich, wieso es so viele ausländische Lokale gibt.

In Zahlen bedeutet das: Ende 2006 lebten insgesamt 317.991 Menschen mit ausländischer Staatsbürgerschaft in Wien – 82.097 davon kamen aus den EU-Ländern. Die Hälfte der EU-Ausländer stammt dabei aus der „alten“ EU, die restlichen 41.000 kommen aus den zwölf neuen Mitgliedsstaaten. Die Zahl der Wiener EU-Bürger aus Osteuropa ist aber unterdessen weiter gestiegen. Insgesamt lag der Ausländeranteil in Wien 2006 bei 19,1 Prozent. Allerdings: Fast jeder dritte Wiener hat einen Migrationshintergrund, das heißt zumindest die Eltern sind nicht in Österreich geboren. Die meisten Migranten kommen aus Serbien/Montenegro, der Türkei, Polen und auf Platz vier die Deutschen.¹³

Wenn man dies betrachtet, kann es nicht verwundern, dass sich auch die Essenskultur in Wien verändert. Migranten nehmen mit Bestimmtheit auch einen Teil ihrer Essenskultur mit nach Österreich, das beispielsweise an den vielen Kebapständen oder den zahlreichen chinesischen Restaurants zu erkennen ist. In vielen Stadtbezirken von Wien, wie etwa in Leopoldstadt, Ottakring oder Margareten, in denen der Ausländeranteil ziemlich hoch ist, gibt es Fachgeschäfte mit ausländischen Nahrungsmitteln.

¹³Vgl. <http://diepresse.com/home/panorama/oesterreich/354408/index.do?offset=25>

Persönliche teilnehmende Beobachtungen haben gezeigt; dass viele Menschen aus einer nicht österreichischen Herkunft, im Frühjahr/Sommer auf der Donauinsel in großen Gesellschaften grillen, aber auch in den verschiedensten Grünanlagen und Parks, bis spät in die Nacht Zeit verbringen. Das bedeutet für den Beobachter, dass gerade diese Gesellschaften einen großen Wert auf Familienzusammenhalt legen und diesen in der „Grillkultur“ ausleben. Ebenso zu betrachten ist, dass bei der gemeinsamen religiösen Zeitperiode Ramadan, bei dem Familie und Verwandte zusammen essen und trinken, also steht das Essen hier als ein Symbol der Zusammengehörigkeit.

Durch die große Anzahl an ausländischen Lokalen und Geschäften wollen und versuchen die Migranten einen Teil ihrer Kultur zu bewahren.

11. Nahrungstabus und theoretische Ansätze

11.1 Essbar oder nicht essbar

Knusprig-gebratener Hund:

Der Hund, meist aber Welpenfleisch wird in kleinen Stücken im Wok scharf angebraten, dann frittiert man sie in Öl mit typisch chinesischen Zutaten wie Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, grünen Zwiebeln, Tofu und getrockneten, gesalzenen Bohnen. (Chinesisches Rezept)

Wenn man als Europäer dieses Rezept liest, dreht sich wohl der Magen bei dem einem oder anderen um und man kann wohl kaum verstehen, dass man so ein liebes Tier, wie einen kleinen Hund, der ja bei uns in Österreich, bekanntlich der nächste Freund vom Menschen ist, verspeisen könnte.

Obwohl in China der Hund auf manchen Speiskarten erscheint, gilt er aber nicht als Hauptnahrungsquelle. Im Gegenteil, in ländlichen Bereichen werden Hunde nur dann verspeist wenn es an anderen tierischen Produkten mangelt.

Essbar oder nicht essbar ist bis auf wenige Ausnahmen eine nicht natürlich festgelegte, sondern kulturell erzeugte Differenz – also eine von Menschen geschaffene (Barlösius 1999: 91).

Als Nahrungstabu wird angeführt, dass gewisse Tiere und Pflanzen, die prinzipiell essbar sind, von verschiedenen sozialen Gruppen oder in bestimmten Kulturräumen bewusst nicht konsumiert werden und nicht als essbar gelten.

Genussmittel wie etwa Alkohol und Tabak werden nicht zu den Nahrungstabus gezählt, da sie nicht zu den Nahrungsmitteln gehören.¹⁴

Die Menschen sind bekannt als Allesfresser, da wir tierische und pflanzliche Nahrungsmittel essen und sie auch gut verdauen können.

Was von den Menschen als Nahrung angesehen wird und was nicht, ist das Ergebnis „sozialer Codierung“ (Setzwein 1997: 11).

Das heißt, dass der Mensch im Gegenteil zum Tier, sich nicht nach dem Instinkt ernährt und deswegen nicht alles isst, was ihm in die Quere kommt, stattdessen sich bewusst auswählt, was er zu sich nimmt.

Was an Nahrung geeignet oder ungeeignet ist, wird von kulturellen Vorstellungen geleitet und ist von Kulturraum zu Kulturraum unterschiedlich. So werden in Asien, speziell in China, meist in den ärmeren Regionen schon mal Heuschrecken gegessen oder auch Würmer, Maden und Spinnen verköstigt, was in Europa als ein absolutes Tabu gilt.

Ebenso zählen Nährwert und gesundheitliche Aspekte, sowie Bekömmlichkeit und das Aussehen der Nahrungsmittel dazu, was an Nahrung zu sich genommen wird, was aber nicht bedeutet dass Nahrungsmittel wie Würmer oder Maden

¹⁴ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Nahrungstabu>

ungesund seien, im Gegenteil; es besitzen gerade diese einen hohen Anteil an tierischem Eiweiß.

Jahrtausende lang war es wichtig, sich möglichst Nährstoffreich zu ernähren, da man nicht wusste, wann man seine nächste Mahlzeit zu sich nehmen wird. Aber nicht immer sagt der Nährstoffgehalt eines Nahrungsmittels etwas über die Verzehrtauglichkeit aus.

Essbar oder nicht essbar, diese in einer jeden Kultur gültige Distinktion regelt im wesentlichen die Nahrungsauswahl (Prahel & Setzwein 1999: 89).

Die meisten Ernährungstabus beziehen sich auf Fleisch und tierische Produkte, nur wenige pflanzliche Nahrungstabus sind bekannt.

Die Chinesen haben weltweit die wenigsten Nahrungstabus und in Europa sind es die Franzosen.

Die meisten Ernährungstabus sind erst in der Neuzeit entstanden. Das liegt wahrscheinlich daran, dass man sich mit einer gewissen Ernährungsweise von einem anderen Kulturraum abgrenzen wollte und außerdem durch den Wohlstand man sich noch bewusster aussuchen kann, was man zu sich nehmen will.

Es gibt mehrere Erklärungsmodelle für die Entstehung und die Aufrechterhaltung von Nahrungstabus. Auf die Wichtigsten möchte ich in meiner Arbeit eingehen.

11.2 Der funktionalistische Ansatz

Der Funktionalismus dominierte die britische Sozialanthropologie von etwa 1920 bis 1970 und entstand als Kritik am Evolutinismus und Diffusionismus.

Eine Definition des Funktionalismus:

Methodologische Hypothese und letztlich auch paraphilosophische Doktrin, welche darin besteht, dass man jedes Sozialphänomen und jede Institution in ihren Beziehungen zur Gesamtheit des sozialen Gebildes untersucht, von welchem sie einen Bestandteil bildet. wird als Sammelbegriff theoretischer Ansätze verwendet, die Abläufe innerhalb kultureller sowie sozialer Systeme untersucht, von welchem sie einen Bestandteil bildet (Panoff & Perrin 2000).

Grundlage des Funktionalismus ist die Auffassung, dass alle soziokulturellen Erscheinungen nur unter dem Gesichtspunkt ihrer Funktion betrachtet werden können. Funktionalismus basiert auf einer holistischen Betrachtungsweise: Kultur wird als Ganzes betrachtet, deren Elemente (Gegenstände, Einstellungen und Handlungen) in gegenseitiger Abhängigkeit stehen. Der Funktionalismus ist ein ahistorischer Ansatz, das bedeutet, dass kulturelle Elemente nur durch seine Funktion in der Gegenwart definiert werden (Feest & Kohl 2001). Einer der bekanntesten Vertreter ist Bronislaw Malinowski sowie Alfred Reginald Radcliffe Brown.

Malinowski ist der Begründer der „funktionalen Anthropologie“ (Setzwein 1997: 89). Er bettet nun die Funktion in eine Analyse von Institutionen ein (Malinowski 1975: 37). Die Mahlzeit sieht er als eine auf eine bestimmte Institution bezogene kulturelle Einheit. Die Mahlzeit ist demnach ein soziales Phänomen mit Gemeinschaft stiftender Funktion. Inwiefern sich diese Gemeinschaft als für die kollektive Identität der Gesellschaft nützlich erweist, hängt von ihrem Anpassungsvolumen an gegebene Umstände ab (vgl. Setzwein 1997: 88).

Ebenso spielt es eine Rolle, ob es der Gesellschaft gut geht oder sie in Armut leben muss. Die Funktion, die sie erfüllt (Sättigung bei der Mahlzeit), hängt von der spezifischen Leistung der Institutionen ab, in der sie eingeordnet wird (Malinowski 1975: 77). Sie sind daher als Elemente der Kultur in einem dichotomen, sozialen wie kulturellen Zusammenhang zu betrachten. Funktion ist demnach gleichbedeutend mit Bedürfnisbefriedigung (Malinowski 1975: 38).

Für Malinowski gilt das Tabu als Regelfunktion für Bedürfnisse. Die Grundlagen für die Tabuisierung sind für ihn die wirtschaftliche sowie die biologischen Bedürfnisse. Das Tabu leitet sich für ihn aus den in einer Menschengruppe verrichteten Tätigkeiten sowie den zwischengeschlechtlichen Verhaltensweisen ab. Um die Grundlagen kultureller Bedürfnisansprüche beurteilen zu können, führt Malinowski zwei Gesetzmäßigkeiten ein. Grundvoraussetzung einer jeden Kultur ist in erster Linie eine biologische Bedürfnisbefriedigung. Daran schließt sich das technisch-kulturelle Voranschreiten menschlicher Entwicklung zur persönlichen Vervollkommnung an (Malinowski 1975: 39-41). Laut Malinowski bedeutet das, dass Bedürfnisse nicht nur körperlich sondern auch psychisch zu befriedigen sind. Die daraus kulturell bedingte Bedürfnisbefriedigung führt zur Entstehung von Institutionen (Malinowski 1975: 29).

In einer solchen finden sich nach Radcliffe-Brown Verhaltensnormen, die von einer Gruppe oder sozialen Klasse aufgestellt werden (vgl. Radcliffe-Brown 1965: 10). Als Erweiterung der zu Beginn des 20. Jahrhunderts eingeführten Sozialanthropologie (vgl. Setzwein 1997: 91) führt er den Begriff der sozialen Struktur ein. Eine solche beschreibt er als eine genau bestimmbare Anordnung von Materialien oder Personen (vgl. Radcliffe-Brown 1965: 9).

Die soziale Funktion eines Phänomens (Handlung, Denkweise) wird entsprechend bestimmt durch deren Beziehung zur Struktur eines Organismus und des Lebenszyklus dieses Organismus, zu dessen Erhalt sie beiträgt (vgl. Radcliffe-Brown 1965: 12).

Hier nimmt er eine Gegenposition zu Malinowski ein, indem er einzelne Kulturerscheinungen als für die „Gesamtkultur dienlich begreift“.

Aber was bedeutet das für die Mahlzeit?

Für die Mahlzeit an sich bedeutet das, dass sie einen Beitrag zur Erhaltung der (Tisch-) Gemeinschaft leistet. Im Rahmen, der von ihm eingeführten

„comparative sociology“, arbeitet er etwaige Gesetzmässigkeiten innerhalb der Kultur heraus, um diese mit den anderen Kulturen zu vergleichen und eventuelle Gemeinsamkeiten offen zu legen, „d.h. zum Beispiel die Funktion der Gesamtkultur wird in der Integration der sozialen Gruppen gesehen“ (Goetze 1984: 51).

Festzustellen ist, dass in diesem Ansatz, Nahrungstabus die Bedeutung für eine eigene Gruppenidentität hat und zur Abgrenzung von anderen kulturellen Gruppen dient. Bezogen auf die Ernährung zeigt sich das darin, dass der Funktionalismus allein den Umstand, dass es Nahrungsablehnungen gibt, als Folge normabweichenden Verhaltens erklären kann, nicht aber deren Genese. Seine Betrachtungsweise ist rein synchron ausgerichtet. Damit dienen Nahrungsablehnungen letztlich allein der Herstellung einer kollektiven Identität (vgl. Setzwein 1997: 102).

Malinowski vs. Radcliffe-Brown

Die Auffassung über Theorie und Methode gehen weit auseinander. Malinowski stellt das Individuum mit seinen Bedürfnissen in den Mittelpunkt der Betrachtung. Jede Institution erfüllt eine Funktion. Für Radcliffe-Brown ist Kultur ein Organismus, wobei die Institutionen zu ihrem Erhalt beitragen. Jeder Bestandteil einer Sozialstruktur übt eine Aktivität aus, die wiederum eine Funktion hat. Darüber hinaus stellen soziale Beziehungen für Malinowski nur ein Untersuchungsobjekt neben anderen dar. Am Ggs. zwischen dem romantischen Individualisten Malinowski und dem rationalen Systemdenker Radcliffe-Brown lassen sich sehr gut die versch. Betrachtungsweisen von Kultur ablesen: Ersterer geht vom einzelnen Menschen, seinem Handeln und Erleben aus, der Zweite von der Gruppe und ihren Regeln.

11.3 Strukturalistischer Ansatz

Der Strukturalismus behandelt die Strukturen verschiedener Gesellschaften. Die verschiedenen Elemente eines Systems werden in unterschiedlichen Klassifikationen in Beziehung gestellt. So lassen sich über den Strukturalismus Gründe für Nahrungstabus herleiten. Angelehnt an die Linguistik erscheint das „Nahrungssystem als ein Zeichensystem, auf dessen Grundlage kommuniziert werden kann“ (Prahl & Setzwein 1999: 98). Die Natur, der Herkunftsort der Nahrung, wird gleichsam als Projektionsfläche der sozialen Ordnung benutzt. Diese dient wiederum als Verbindungsglied zwischen der Natur und den Nahrungsablehnungen einer Gesellschaft. Im Ergebnis steht eine rein soziale Logik von Verzehrbeschränkungen (vgl. Prahl & Setzwein 1999: 98).

Im Strukturalismus wird immer nach einer Ordnung im System gesucht, was sich dahingehend äußert, dass „hinter den äußeren Formen der verschiedenen Ebenen des sozialen Lebens (...) eine bestimmte Anzahl von Modellen, die gemeinsam eine Modellfamilie (ein System) bilden“ (Morel 1992: 108) zu sehen ist.

Jene Modelle sind über die Möglichkeit der Transformation eines Modells in ein anderes desselben Systems miteinander verkettet. Aufgrund dessen ist eine Struktur erkennbar. Letztere ist Teil eines komplexen Systems, das „über alle Transformationen hinweg unverändert bleibt (Levi-Strauss 1987: 238).

Der Strukturalismus geht meist vom eigenen Selbstverständnis aus, der den Stoff für das Fremdverständnis bildet. Die innerhalb einer Gesellschaft gelebten Verständnis-Modelle liefern das für den Strukturalismus interessante Untersuchungsspektrum (Morel 1992: 116-119).

11.3.1 Das kulinarische Dreieck

Wohl eines der bekanntesten strukturalistischen Modelle stammt von Claude Levi-Strauss. Das kulinarische Dreieck setzt die Verarbeitungszustände von Nahrungsmitteln in Beziehung zueinander. Dem Dreieck liegt dabei ein doppelter Gegensatz zugrunde: Erstens derjenige von roher und gekochter Substanz und zweitens jener von Natur und Kultur (Barlösius 1999: 28).

Dazu einige kurze Erläuterungen: Beim Verdauungsvorgang wird die Nahrung zunächst zurückgehalten, bis sie zur Ausscheidung gelangt. Der Zusammenhang der natürlichen Verdauung mit der Küche besteht nun in der Mittelstellung von Ausscheidung und Zurückhaltung. Die Küche versagt sich dem Verwesenden (der Ausscheidung), Sie beachtet lediglich das Rohe. Sie ignoriert den Prozess vom Rohen zum Verwesenden. Letzter ist genauso natürlich wie der der Verdauung. Beiden gemeinsam ist die Umwandlung eines Stoffes. Hierauf begründet Levi-Strauss die Annahme einer Vorwegnahme der Modellfunktion der Kultur im organischen Sinne im Verdauungsvorgang. Die Küche ist daher als eine Art Bindeglied zwischen dem natürlichen und dem kulturellen Aspekt menschlichen Daseins zu betrachten (vgl. Barlösius 1999: 27).

Zudem verkörpert sie in ihrer gesellschaftsspezifischen Gestalt eine Sprache. Durch sie bringt die Gesellschaft mittelbar ihre Struktur zum Ausdruck (vgl. Levi-Strauss 1973: 509).

Für sich genommen wäre diese Kategorisierung des kulinarischen Dreiecks also lediglich ein Konstrukt, da die Auffassung bezüglich der Küche je nach Gesellschaftstyp spezifisch differenziert erscheint (Levi-Strauss 1973: 511-512). Bezogen auf die zuvor genannten Kriterien bedeutet das: Das kulinarische Dreieck ist ein Modell, welches die Form eines Dreiecks besitzt. Es befindet sich innerhalb eines großen Systems von Modellen. Die Kommunikationsebene, auf der dieses System angesiedelt ist, ist die Küche. Letztere stellt eine neue, zusätzliche Ebene innerhalb des Gesamtkommunikationssystems (Frauen, Güter,

Dienstleistungen, Mitteilungen) der Gesellschaft dar. Die Form des Zusammenlebens, auf der ein derartiges Modell begründet ist, ist die der kulinarischen Kultur. Wie schon vorhin erwähnt sind die Zeichen dieses Systems roh, gekocht und verfault. Sie bilden zusammen mit den anderen Zeichen gebraten, geräuchert und gesotten einen Zeichenvorrat, „auf dessen Grundlage kommuniziert werden kann“ (Prah! & Setzwein 1999: 98).

Der Strukturalismus begreift kulturelle Regelungen wie etwa Tischsitten allerdings nur im Zusammenhang mit Strukturveränderungen einer Gesellschaft, da er generell ein soziales Phänomen allein aufgrund seiner strukturverändernden Wirkung wahrzunehmen vermag.

Auf dieser auf der Anordnung von Systemen und Untersuchungen basierenden Gesellschaftsordnung fußt nun die Kritik am Strukturalismus. Kritiker bemängeln die bisweilen systematisch-symbolische, bisweilen künstliche Betrachtung von Gesellschaft. Zudem wird die Natur nicht mehr als selbständiger Faktor mit eigenen Strukturen berücksichtigt, sondern zu bloßen Projektionsfläche sozialer Ordnungen herabgestuft (Barlösius 1999: 28).

11.3.2 Kritik am strukturalistischen Ansatz

Der strukturalistische Ansatz bietet aber, und das ist seine Leistung, ein Schema zur Klassifizierung von Nahrungsablehnungen. Er fragt nach der Bedeutung solcher Regulierungen. Den Grund eventueller Tabus, Verbote und Meidungen vermag allerdings auch er entsprechend nur einseitig zu erklären (vgl. Setzwein 1997: 158).

Ferner, und mit dem Erstgenannten einhergehend, erweist er sich so, wie der Funktionalismus vordem, als zu statisch nur jeweils auf einen gegebenen Zustand gerichtet (Setzwein 1997: 156).

Über die Grenzen beider Ansätze, des Funktionalistischen und des Strukturalistischen, vermag Norbert Elias durch die Betonung der psychisch-individuellen Seite der Genese der Zivilisation hinaus zubekommen.

In diesem Ansatz wird die Nahrung als Symbol gesehen und gilt in den verschiedenen Kulturen als rein und unrein, als profan und heilig, als essbar und nicht essbar. Nahrungsmittel die nicht in diese Kategorien hinein passen, werden auch nicht verspeist.

Ein ganz ähnliches Modell hatte demnach auch Edmund Leach.

In seinem Modell sind Tiere, die zu nah verwandt oder zu fremd sind, nicht essbar. In unseren Kreisen (Mitteleuropa) verzehrt man keine Insekten oder Raubtiere, sowie keine Affen oder Hunde.

Leach ging noch weiter und setzte essbar oder nicht essbar zu Regeln mit ehelichen Verbindungen. Ein Tier, wie etwa ein Schoßhund, weist darauf hin, dass in dieser Gesellschaft ein Inzesttabu und Heiratsverbot herrscht.

Tiere, mit denen man nicht verwandt ist, entsprechen der Heiratserlaubnis.

11.4 Emotionspsychologischer Ansatz

Emotion ist in diesem Ansatz die Basis für Nahrungstabus. Es soll sogar Forscher geben, die behaupten, dass sich das Gefühl Ekel erst in der Evolution entwickelt hat und dass der Grund für Nahrungstabus ist. Durch das Gefühl von Ekel konnte man die Anzahl der Nahrungsmittel, an denen man sich vergiften oder sogar sterben konnte, angeblich verringern. Wenn man also was „Falsches“

gegessen hatte, speicherte das das Gehirn. Physiologisch drückt sich das in Übelkeit aus.

Aber auch dieser Ansatz hat sein Manko, da das Gefühl von Ekel nicht angeboren ist und daher auch kein Instinkt ist. Das Gefühl von Ekel gab es also schon seit jeher, nur Tiere besitzen kein Ekelgefühl.

12. Die Küche und ihr Stellenwert

Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts galt die Küche als Zentrum des Hauses. In den letzten Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts wurde sie kleiner und im Hausgefüge in Randlagen abgedrängt (Hoffmann 1992: 185).

Mittlerweile geht der Trend wieder mehr zu großen Wohnzimmern mit direkter Verbindung zur Küche.

Heute hat wohl das Wohnzimmer den höchsten Stellenwert im Haus oder in der Wohnung und das Medium Fernseher und Computer spielt dabei eine große Rolle. Viele Haushalte haben sogar in der Küche einen zweiten Fernseher. In den USA gibt es Wohnungen, die überhaupt ohne Küche gebaut wurden.

Durch Convenience Produkte und modernen Geräten, wie etwa dem Mikrowellenherd, verliert die Küche, als Arbeitsraum mehr an Bedeutung.

Außerdem isst man heutzutage öfter außer Haus, im Auto, in den öffentlichen Verkehrsmitteln, auf der Straße. Es wird in der Küche gekocht, jedoch meist im Wohnzimmer vor dem Fernseher gegessen.

Lässt man die letzten Jahrzehnte Revue passieren, so kann man erkennen, dass das gemeinsame Essen in der Familie durch eine sinkende Familiengröße, eine steigende Zahl der Singlehaushalte, durch die erweiterte Berufstätigkeit der Frauen und einem Mehr an Freizeit an Bedeutung verloren hat (vgl. Bergmann 1990: 40).

Wenn man neue Wohnungen oder Hauseinrichtungen der letzten Jahre betrachtet, so haben wir in Österreich den typisch amerikanischen Einrichtungsstil übernommen. Die Küche und das Wohnzimmer verschmelzen zu einem großen Raum. Vor etwa 50ig Jahren, war die Küche ein Raum mit einem großen Esstisch. Das lag daran, dass die Familien früher noch größer waren, obwohl der Trend mittlerweile wieder zu großen Esstischen zurückgekehrt ist.

Der Tisch gilt als „Symbol für Kommunikation“ (vgl. Tränkle 1992: 405). Der Tisch soll ungefähr das darstellen, was schon früher die Menschen in der Steinzeit machten, wo man in einem Kreis rund um das Feuer saß und es sich gemütlich machte und sich behaglich fühlen konnte.

13. Tischregeln

In diesem Kapitel möchte der Autor zuerst auf die Geschichte der Tischregeln und Tischmanieren zurückgreifen.

Ein Beispiel aus dem 13.Jahrhundert gibt Auskunft über das Verhalten und die Sitten bei Tisch in der Ritterzeit.

„Und der sich über die schüzzel habet, so er izzet, als ein schwin, und gar unsuberliche snabet und schmatzet mit dem munde sin...“ (Elias 1990: 111).

Bis ins 15. Jahrhundert waren die Tischmanieren noch sehr ungezwungen und hatten kaum eine Bedeutung.

1530 beispielsweise hieß es, man soll sich die Nase sauber halten. Das Schnäuzen mit dem Arm, Ellbogen oder der Hand bzw. mit Hilfe von Rock oder Hut wird für unanständig erklärt. In Gegenwart höher stehender Personen soll dies mit einem Tüchlein oder in abgewandter Stellung getan werden. Die Überschreitung der errichteten Peinlichkeits- und Schamschwellen bewirkte unangenehme gesellschaftliche Folgen (vgl. Furtmayer-Schuh 1996: 34).

Über den Zivilisationsprozess im 16.Jahrhundert, über das 17./18. und 19. Jahrhundert, bis zum heutigen Tag befolgt man Tischsitten. Die Ausprägung der Verhaltensnormen ist bei Menschen aus einfachen Verhältnissen wahrscheinlich anders als bei den sogenannten „gehobenenen Bürgern“.

„Oft geschieht es, dass ein Kaufmann oder sei es ein Techniker, plötzlich zu einer Tagung mit anschließendem Festessen geladen wird oder in das Haus eines reichen Gönners, bei dem ein oder zwei Dutzend Tischgäste nichts Seltenes sind. Da muss man dann Bescheid wissen, wenn man nicht gegen die guten Sitten verstoßen will“ (vgl. Elmayer 1957: 103).

Aus diesem Zitat geht deutlich hervor, dass es in der zweiten Hälfte des 20.Jahrhunderts stark differenzierte Verhaltensnormen zwischen Armen und Reichen gab (vgl. Schwendtner 1995).

Ab den 70/80er Jahren waren die Verhaltensregeln weniger starr; durch die Übersättigung von Verhaltensnormen legte man Proteste ein und so wurden alte Verhaltensnormen wieder neu aufgegriffen. Das Fondue, das Raclette oder das Essen aus der gemeinsamen Pfanne oder Salatschüssel wurde wieder belebt und wurde immer beliebter.

Im Vergleich, in der Mitte des 20.Jahrhunderts wurde man noch verachtend angesehen, wenn man auf der Straße beim Gehen etwas gegessen hatte. Heute erscheint das ganz normal. „Essgewohnheiten und Tischsitten sind äußerst dynamisch. Was vor einigen Generationen noch als korrekt galt, erregte später Anstoß“ (Hirschfelder 2005: 13).

Wenn man die Generation (50+) betrachtet, hat sich bezüglich der Tischsitten und des Essverhalten auch einiges verändert.

„Das gemeinsame Essen in der Familie war wichtig. Wir hatten im Gegensatz zu heute noch eine Esskultur: Die Kinder mussten sich anständig benehmen. Die Familie traf sich gemeinsam am Mittagstisch, jeder blieb sitzen, bis der letzte aufgegessen hat. Die Ehefrau bestimmte, wann der Tisch verlassen wurde. Heute sehe ich bei meinen Enkelkindern, dass sich die Tischkultur auflöst. Jeder

geht zu Tisch, wenn er gerade Zeit hat, jeder steht auf, auch wenn der Teller noch halb voll ist, dass hätte es zu meiner Zeit und bei meinen Kindern nicht gegeben“ (Weidenholzer 2004: 90).

Dieses Zitat hätte wahrscheinlich ebenso von meiner Mutter oder ebenso von meinem Großvater stammen können. Auch in meiner Kindheit wurde noch sehr viel Wert darauf gelegt, dass man das aufaß, was man sich auf den Teller gepackt hatte. Und man blieb auch so lange am Tisch sitzen, bis alle mit dem Essen fertig waren.

Ab den späten 50er Jahren gewann der Fernseher an Bedeutung und trieb einen Keil in die traditionelle Tischordnung. Bereits in den 50er Jahren sprach der Philosoph Günther Anders vom Fernsehapparat als „negativen Familientisch“ und meinte damit die Ablösung des „Tisches als Symbolmöbel der Familie“ durch das Fernsehgerät, das zum Zentrum der familiären Kommunikation wurde (vgl. Bernold 1997: 106).

Bereits 1963 besaßen fünf von zehn Arbeiterhaushalten einen Kühlschrank und ein Haushalt ein Fernsehgerät (vgl. Bernold 1997: 110). Zwischen 1964 und 1966 wurde das Fernsehen vom Luxus- zum Gebrauchsgut (vgl. Eder 2003: 232).

Ob alleine der Fernseher Schuld für das Auflösen der Tischkultur in österreichischen Haushalten ist, sei dahin gestellt, da andere Einflussfaktoren, wie etwa der Beruf, auch eine entscheidende Rolle spielen.

14. Religion und Nahrungstabus

Betrachtet man den religiösen Hintergrund der Ernährung, so geht es dabei nicht nur um die Sättigung und das Stillen des Hungergefühls.

Das wichtigste hierbei ist die geistige Stärkung und die Festigung der Gemeinschaft mit anderen. Gewisse Nahrungsmittel haben eine besondere

Bedeutung und werden bewusst vermieden oder bekommen eine besondere Bedeutung zu geschrieben. Den auserwählten Nahrungsmitteln wird eine semiologische Bedeutung zugewiesen und bedeutet, dass diese Nahrungsmittel auch eine symbolische, sowie emotionale Bedeutung besitzen.

14.1 Die religiöse Einteilung der Nahrungsmittel

Die Einteilung von den Nahrungsmitteln erfolgt im Allgemeinen in Gegensätzen, wie wir das schon vom Strukturalismus kennen. Für das Religiöse stehen rein/unrein und heilig/unheilig zur Verfügung (vgl. Barlösius 1997: 97).

Es gibt aber auch weitere Kategorisierungen, wie gesundheitsfördernd und gesundheitsschädlich, die ich aber in diesem Kapitel nicht behandeln möchte.

Das religiöse Tabu wird meist in Verbindung mit Angst gebracht. Entsprechend werden beispielsweise Speisen, die man mit dem Adjektiv heilig und unheilig belegt hat, charismatische Kräfte und Wirkungen beigelegt (vgl. Weber 1980: 245).

Die Übertragung derartiger magischer Attribute erfolgt mittels einer dafür geeigneten Person, die dazu die entsprechende Zeremonie abhält (vgl. Weber 1972: 341).

Die ausgewählte Speise bekommt durch das Ritual oder die Zeremonie einen besonderen Stellenwert; man kann sogar behaupten, dass man der Speise übersinnliche Kräfte beimisst. Die ausgewählte Speise bekommt ihre sakrale Bedeutung während eines Rituals oder einer Zeremonie, wird aber trotzdem ganz normal in der Alltagsküche ebenso verspeist. Die Speise während dem sakralen Akt dient als Mittler religiöser Bedeutungszusammenhänge (vgl. Barlösius 1999: 103-108).

14.1.1 Jüdische Speise- und Verhaltensformen

Die jüdischen Speise- und Verhaltensvorschriften sind in den fünf Büchern Mose dargelegt. Es wird unter den drei Rubriken Land, Wasser und Luft aufgezählt, welche Tiere zum Verzehr geeignet sind und welche für den jüdischen Speisezettel tabu sind (vgl. Douglas 1972: 72).

Alle Tiere, die auf der Erde krabbeln, wimmeln oder kriechen sind tabu.

Im dritten Buch von Mose wird wie folgt beschrieben: „Denn ich bin der Herr, eurer Gott. Darum sollt ihr euch heiligen, so dass ihr heilig werdet, denn ich bin heilig; und ihr sollt euch nicht unrein machen an irgendeinem Getier, das auf der Erde kriecht“ (3. Mose 11: 44)

Alle Wassertiere, die keine Schuppen besitzen und sich anderes als schwimmend im Wasser fortbewegen, sind ebenfalls tabu (vgl. 3. Mose 11: 9-12).

Als abscheuliche, unberührte Kreaturen gelten solche, die auf einer unbekannten Zahl von Gliedern stehen. Habicht, Geier, Adler usw., also Vögel, die sich von Aas ernähren, nennt das dritte Buch Mose ebenfalls als unreine, dem Volk Israel ein Greul seiende Tiere (vgl. 3. Mose 11: 13-19).

Die Gruppe der Landtiere ist in Huftiere und Wiederkäuer eingeteilt. Beide Arten sind für die Tafel geeignet (vgl. Douglas 1985: 76-77). Für den Verzehr tabu sind laut fünftem Buch Mose Wiederkäuer, die keine gespaltenen Hufe aufweisen, umgekehrt Paarhufer, die nicht wiederkäuen (vgl. Suchy 1993: 316). Das heißt alle Tiere die gespaltene Hufe haben und wiederkäuen sind essbar (vgl. 5. Mose 14: 6).

Also Tiere wie Schafe, Ziegen und Kühe haben nicht nur eine religiöse Wertstellung, ebenso sind sie ökologisch von großer Bedeutung, denn sie verdauen die zellulosereiche Pflanzenkost am besten.

Das Kamel wird ebenso als unrein gehalten, da es nicht zu dem Einteilungskriterium für Wiederkäuer und Paarhufer zählt. Die Klauen werden

für weniger durch gespalten gehalten und deswegen wird es auch nicht verzehrt. Ebenso ist der Hase nicht zum Verzehr geeignet, da Tiere wie Kühe, Ziegen und Schafe zu Genüge vorhanden sind und es daher eine uneffektive Ausbeute wäre, den Hasen zu jagen, der ohnehin durch seine Schnelligkeit schwer zu jagen ist.

Das Schwein das wohl bekannteste Tier, das mit dem Nahrungstabu belastet wird, gilt für Juden (und Moslems) als Tabu (vgl. Leach 1972: 40-41).

Das Schwein ist „zum Inbegriff des diätischen Regimes der alttestamentarischen Gesellschaft überhaupt geworden“ (Eder 1988: 127).

Unrein ist das Schwein deshalb, weil es nicht in das Schema Wiederkäuer/Paarhufer passt (vgl. Douglas 1972: 79). Es ist zwar ein Paarhufer jedoch kein Wiederkäuer. Dieses ist es, was das Schwein in religiöser Hinsicht tabuisiert (vgl. Eder 1988: 137).

Aber das Schwein ist so wie viele andere Tiere auch anderen Gründen unterlegen, wieso es nicht verzehrt wird.

Beispielsweise wäre die Aufzucht eines Schweines in den heißen Gebieten mit hohen Kosten verbunden. Da das Schwein nicht schwitzen kann, wälzt sich das Tier im Schlamm, um einem Hitzeschlag zu entgehen. Das ist auch ein Grund dafür, dass man sich ekelt vor diesem Tier. Normalerweise gelten aber Schweine als sehr rein. Daneben frisst das Tier Abfälle und wohl deshalb kommt es allgemein im Nahen Osten selten auf den Tisch (vgl. Douglas 1972: 79). Zusätzlich ist das Schwein noch ein Allesfresser und somit eine Nahrungskonkurrenz zum Menschen.

Israeliten verarbeiten Milch und die Felle ihrer Nutztiere. Da das Schwein keine für den Mensch genießbare Milch und kein Fell besitzt, ist dies ein weiterer Grund dafür, um auf die Schweinehaltung zu verzichten.

Weitere Erklärungsmodelle, wie die Behauptung von Trichinenbefall, sind unzulänglich, da gar nicht bekannt ist, wann und ob es überhaupt ein Wurmervorkommen im Nahen Osten gab. Schließlich gilt als sicher, dass

keinem Volk des Nahen Ostens Trichnose ein Begriff war (vgl. Simoons 1994: 66-68).

Wie anhand des Schweinefleischtabus jedoch klar gezeigt werden konnte, handelt es sich im Fall des alttestamentlichen tradierten Tabus der Israeliten um eine „nachträgliche Generalisierung ihrer Gewohnheiten“ (Douglas 1985: 75).

Blut und Aas zu essen ist ein weiteres Vergehen. Dieses Gesetz ist auch tief in der Bibel verankert und wird sogar mit dem Tod bestraft. Von daher erklärt sich auch, dass die geschlachteten Tiere völlig ausbluten müssen, bevor sie verspeist werden dürfen (vgl. Paszensky & Dünnebier 1999: 276).

Körperliche Grenzen symbolisieren zugleich, ganz allgemein gesprochen, zu die sozialen Grenzen einer Gemeinschaft (vgl. Douglas 1985: 73).

Das bedeutet in etwa, was man verspeist oder über die Nahrung aufnimmt, ist mit sozialen Normen verbunden. Jede Gesellschaft versucht durch solche Normierungen sich von anderen Gesellschaften abzugrenzen und das Gemeinschaftsgefüge deutlich hervorzuheben.

14.1.2 Religiöse Nahrungstabus im Islam

Bei den Muslimen werden Nahrungsmittel in halal und in haram eingeteilt. Halal sind die Lebensmittel, die man verzehren darf, und haram sind diejenigen, die nicht verzehrt werden dürfen.

Generell teilen die Muslime die Nahrungsmittel, die verboten sind, in vier Kategorien ein.

Das wohl uns am Geläufigsten ist das Schweinefleischtabu und das Tabu aller Lebensmittel, die nur irgendwelche Bestandteile vom Schwein besitzen.

Weiters gehören alle Tiere, die eines natürlichen Todes gestorben sind, zum Nahrungstabu. Ebenso gehören Tiere, die geschlachtet worden sind und nicht

geweiht wurden, dazu. Blut in geronnener oder fließender Form ist ebenso ein Tabu für Muslime (Bednarszky & Schlich 2004: 182f).

Neben den vier Gruppen gibt es aber noch weitere verbotene Speisen z.B. Tiere, die auf dem Land leben und keine Ohren besitzen, wie etwa Frösche, Fleischfresser mit Fangzähnen und Raubvögel. Ameisen, Spechte, Bienen, Fliegen und Maden sind weitere Tiere, die nicht gegessen werden dürfen. Schädlinge, wie etwa Schaben, zählen auch zum Nahrungstabu des Islams.

Aber nicht nur Speisen, sondern auch Getränke, die Alkohol enthalten, sind ein Tabu. Der Rausch ist im Allgemeinen im ganzen Islamischen Raum verpönt, da er als gesundheitsschädlich gilt.

Zum Problem wird es aber für einen Muslimen sich bewusst nach den religiösen Vorschriften zu ernähren, wenn man die Herstellungsverfahren in der Lebensmittelindustrie betrachtet. Gewisse Zubereitungsarten, wie teils vorgefertigte Nahrungsmittel, sind für einen Laien kaum nachvollziehbar und erschweren einem Muslimen natürlich die bewusste, religiöse Einhaltung.

15. Die Entwicklung der Esskultur in Österreich

Die Zeiten der Armut und Mangelernährung waren nun vorbei. Der Zweite Weltkrieg war überwunden und die Wirtschaft hatte einen Aufschwung.

Die großen Zuwächse bei Südfrüchten und Frischobst, bei Bohnenkaffe, Schokoladenwaren und nichtalkoholischen Getränken in diesem Jahrzehnt signalisieren den Wohlstandsgewinn (Eder 2005: 30).

Durch die gute wirtschaftliche Lage, verreiste man viel öfter als noch in den 50er Jahren und lernte neue Speisen kennen, die man dann auch Zuhause nachkochte. Durch das Aufkommen der Gefrierschränke wurde zum Großteil die übliche Konservierungsmethode, wie Räuchern und Suren, zurückgedrängt. Vor der Einführung des Gefrierschranks aß man noch viel häufiger regionale

Produkte, die der Garten so hergab. Der Verbrauch industriell gefertigter Tiefkühlkost gewann im Laufe der Sechziger nach und nach an Bedeutung (vgl. Stender & Schneider 1993: 94).

Aber auch der Mikrowellenherd wurde für den Haushalt immer wichtiger, da man die Tiefkühlkost viel einfacher und in kürzerer Zeit als am Herd zubereiten konnte.

15.1 Die Siebziger und Achtziger

Die Fülle der Neuerungen führte dazu, dass die Experimentierfreudigkeit in den europäischen Haushalten stieg und der Faktor Tradition an Einfluss verlor (Hirschfelder 2005: 245).

In den Sechzigern war es noch kein Normalfall, täglich Fleisch auf dem Tisch zu haben. In den Siebzigern entwickelten sich zwei Trends: Einerseits wurde deutlich mehr Fleisch verzehrt und andererseits tendierte man aber auch zur leichteren und fettärmeren Ernährung.

Aber auch die Struktur der Küche veränderte sich und man setzte wieder einen größeren Wert auf die alte Tradition der Küche. Die Küche wurde wieder zu einem offenen und großen sozialen Raum. Ebenso entwickelte sich ab der Mitte der Siebziger in den Mittelschichten eine Bewegung, die das Kochen zum Hobby machte und nicht als ein Muss ansah (vgl. Bannhauer & Schöffmann 2001: 137).

Immer mehr Produkte wurden konserviert und so wurde die Konservendose, von Tiefkühlprodukten und Fertigpürees abgelöst. Ab den 80er Jahren gab es Fertigsoßen, Fischfonds, etc.

Andererseits erlebte der biologische Landbau zunächst einen deutlichen Aufschwung, konnte sich aber wegen der hohen Produktionskosten bis zum Beginn des 21. Jahrhunderts nicht entscheidend durchsetzen. Größeren Einfluss

auf das Konsumverhalten hatten neue Produkte, die die Industrie gezielt bewarb und anbot. Light-Produkte wurden zum Beispiel ein großer Erfolg (Hirschfelder 2005: 253).

Am Ende der Achtziger verbrachte die Frau weniger Zeit im Haushalt, da immer mehr Frauen nach der Geburt von Kindern wieder in das Berufsleben einstiegen. So veränderte sich das Essverhalten natürlich auch. Das Mittagessen wird zunehmend auf die Straße oder an Imbissständen verlegt. Die Hauptmahlzeit wird auf den Abend verschoben.

Ebenso veränderte sich das Konsumverhalten. Durch die Eröffnung von immer mehr Supermärkten mit umfangreichen Angeboten, verloren auch die kleinen Greisler, die in der Nähe vom Eigenheim ihren Standpunkt hatten, ihre Wertigkeit. Gerade die günstigen Angebote lockten die Familien zu den Großmärkten. Außerdem führte es am Anfang der Achtziger zu einer erhöhten Arbeitslosigkeit, die sich mehr oder weniger kontinuierlich erhöhte (Butschek 1992: 315).

Die Haushaltsausgaben passte man dem niedrigen Einkommen an.

In den achtziger Jahren vollzog sich ebenso ein gesellschaftlicher Wandel, von der Wohlstandsgesellschaft hin zu einer Erlebnisgesellschaft.

15.2 Die Neunziger Jahre

Österreich war mittlerweile zu einen der führenden Industrienationen in Europa aufgestiegen.

Laut einer Studie gaben 1991 73% der Befragten an, gelegentlich tiefgekühlte Fertiggerichte zu konsumieren (Fessel-GfK 1991).

Ebenso entdeckten auch Hotels und Restaurants die Fertigprodukte für sich, die nur noch aufgewärmt und individuell verändert wurden.

Die Verbreitung von Supermärkten und Ladenketten wuchs immer stärker an und somit konnten die Lebensmittelpreise niedrig gehalten werden.

1954 entfiel noch fast die Hälfte des privaten Konsums der Österreicher auf Nahrungs- und Genussmittel. Der Anteil ist schon 1970 auf 32 Prozent geschrumpft und betrug 1990 nur mehr 19 Prozent (Karazman-Morawetz 1995: 412).

15.3 Einundzwanzigstes Jahrhundert

Im Gegensatz zu heute hatte früher das Essen auch die Aufgabe, dabei zu helfen, die Gemeinschaft der Familie herzustellen und einen Rhythmus in den Alltag zu bringen. Das Kochen und das tägliche gemeinsame Essen hat sich durch den individuellen Tagesablauf jedes Einzelnen immer mehr verändert.

Das Aufheben des gemeinschaftlichen Essens und das Ernährungsmodell des individuellen Konsumenten vermittelt das vermeintliche Gefühl von Freiheit; das Individuum wird von den Zwängen des Haushalts, des Kochens, des aufeinander Abstimmens und der Verantwortung befreit. (Neunteufel & Pfusterschmied 2008: 18).

Daraus profitieren gerade die Fast- Food Restaurants, Restaurants, Anbieter von Fertiggerichten oder Lieferdienste, wie der Pizzadienst.

Dem Essen wird immer weniger Aufwand zugewiesen, Fertigprodukte werden beliebter, da der Arbeits- und Reinigungsaufwand meist sehr gering ist.

Andererseits hat, wenn man Gäste eingeladen hat, wie etwa zu Weihnachten oder bei Geburtstagsfeiern, das Essen einen höheren Stellenwert bekommen. Meist wird ein hoher Aufwand betrieben, um die Gäste mit der Kochkunst zu beeindrucken. Bei größeren Veranstaltungen wird aber auch nicht gezögert, ein Catering-Service kommen zu lassen.

Unsere Gesellschaft lebt eindeutig im Überfluss und so veränderte sich die letzten Jahre auch die Einstellung zu den Lebensmitteln und der Ernährung. Kaum jemand in den westlichen Industrieländern muss hungern. Im Gegenteil zu früher greift man heute häufiger bei Stress oder Kummer zum Essen. Krankheiten wie Adipositas werden immer häufiger, aber auch Magersucht ist ein großes Thema.

So waren 2007 19% der 6- bis 15 jährigen Schulkinder (davon 8% adipös), 42% der 18- bis 65 jährigen Erwachsenen (davon 11% adipös) und 40% der 65- bis >84 jährigen Erwachsenen übergewichtig (Elmadfa 2008:5).

Eine weitere Tendenz in unserer Gesellschaft ist, dass wir uns zu einer „Wegwerfgesellschaft“ entwickelt haben. Oft wird einfach zu viel eingekauft und nicht aufgegessen. Die Nahrung bleibt übrig und wird schlecht. Die Wertschätzung der Nahrung hat an Bedeutung verloren.

Jedoch scheint seit der erst kürzlich weltweiten Wirtschaftskrise wieder eine bewusstere Einstellung im Umgang mit Lebensmittel und Nahrung erfolgt zu sein. Viele Menschen können sich Lebensmittel nicht mehr leisten und so gibt es mittlerweile in größeren Städten auch schon soziale Märkte für die Menschen, die weniger als 850 Euro Netto im Monat zur Verfügung haben. Ebenso geht auch mittlerweile ein deutlicher Trend zu biologischen Produkten aus der eigenen Heimat. Die ersten großen Bioläden haben ihre Pforten geöffnet. Sogar die Politik und die Werbung, wie etwa der „Hausverstand“ oder das „Ja-Natürlich Schweinchen“, sind Kampagnen, die den Heimatmarkt unterstützen und deutlich auf heimische und natürliche Produkte hinführen.

16. Der Geschmack als kulturelle Abgrenzung

Der Geschmack ist ebenso eine kulturelle und gesellschaftliche Abgrenzung gegenüber anderen. Wie schon vor einigen Jahren der bekannte Soziologe Pierre

Bourdieu darüber schrieb. Laut Bourdieu ist eine der wichtigsten Grundlagen der durch den Habitus gesteuerten Handlungen der Geschmack. Er versteht den Begriff des Geschmacks als hervorragendes Merkmal von Klasse, weil Menschen ähnlicher Herkunft in der Regel ähnliche Vorlieben entwickeln und gleichzeitig Netzwerke bilden, die die herrschenden Verhältnisse stabilisieren.¹⁵

Geschmack ist für Bourdieu also nichts Individuelles, sondern ein „Natur gewordenes gesellschaftliches Verhältnis“; ein Vermögen, kraft Distinktion Unterschiede herzustellen und zu bezeichnen, die eigene Zugehörigkeit zu einer bestimmten Klasse symbolisch zu unterlegen und dadurch insbesondere eine ersichtliche Abgrenzung von anderen Klassen zu erreichen.¹⁶

Bourdieu teilt nicht nur die Menschen nach ihren Geschmack ein sondern zuerst in unterschiedliche Klassen.

- in der herrschenden Klasse fände sich der „legitime“ Geschmack,
- in der Mittelklasse der „präventiöse“ Geschmack,
- in der Volksklasse der „vulgäre“ (bzw. „illegitime“) Geschmack.¹⁷

Was man nun genau als legitimen, präventiösen oder illegitimen Geschmack festlegt, wird nicht genau bekannt gegeben. Es steht nur so viel fest, dass die Klassifizierung auch von der herrschenden Klasse ausgeht und das solche Lebensmittel betrifft, die sich einer aus der „Volksklasse“ erst gar nicht leisten könnte. So besteht erst gar nicht die Möglichkeit „legitime“ schmecken zu können.

Diese Theorie von Bourdieu wäre heute nicht mehr haltbar, da es solche Klasseneinteilungen, zumindest nicht mehr offiziell in Österreich oder in anderen Industrieländern in Europa, gibt. Ebenso essen, wenn man überhaupt Klassenabstufungen von Menschen macht, auch reiche Menschen beispielsweise

¹⁵ http://de.wikipedia.org/wiki/Raum_der_Lebensstile

¹⁶ http://blog.snafu.de/dr_who/2009/02/09/bordieus-theorie-uber-den-geschmack/

¹⁷ Vgl. http://blog.snafu.de/dr_who/2009/02/09/bordieus-theorie-uber-den-geschmack/

auch mal eine Bosner bei einem Würstelstand, aber auch ein normaler Arbeiter mit niedrigerem Gehalt als ein Manager, leistet sich vielleicht einmal im Jahr ein 5 Gänge Menü mit seiner Frau im Gourmetrestaurant und hat wohl den selben ausgebildeten Geschmacksinn wie ein Bürger der sogenannten „herrschenden Klasse“.

Meiner Meinung nach ist der Geschmacksinn eher kulturell und durch die Umwelt geprägt, darum gibt es auch so etwas wie Nationalspeisen und die gelten bekanntlich für kulturelle Abgrenzung.¹⁸ So gibt es wahrscheinlich in Mittelmeerländern mehr Menschen, die Fischgerichte bevorzugen, als in Binnenländern, wie Österreich, der Schweiz oder Tschechien, die nicht vom Fischfang leben und in denen deswegen auch nicht typische Nationalspeisen mit Fisch vorherrschen.

17. Die Zukunft der Ernährung in Österreich

17.1 Einkaufen, Essen und Existenz

Unbestritten leben wir in Österreich seit längerer Zeit im Überfluss, vor allem was die Ernährung betrifft. Aus der großen Zahl der am Markt verfügbaren Produkte erwachsen nahezu grenzenlose Wahlmöglichkeiten. Grundnahrungsmittel, Süßigkeiten, Feinkostartikel und Delikatessen machen einen beträchtlichen Teil der uns umgebenden Warenwelt aus. Es ist ein regelrechtes Schlaraffenland. Nach dem zweiten Weltkrieg laut den Erzählungen meiner Großeltern sagte man noch: „Gibt es was zu essen?“, daraus wurde später „Was gibt es zu essen?“ und schließlich „Was willst du essen?“.

Die besondere Art der Konsumkultur gestattet eine freie Gestaltung der privaten Lebenswelten, bedeutet aber angesichts der multiplen Optionen auch die

¹⁸ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Nationalgericht>

Herausforderung täglich aufs Neue zu treffender Entscheidungen. Diese wiederum erfordern eine entsprechende Kompetenz und Orientierungsfähigkeit. Die Behauptung, dass Menschen durch Werbung verführt oder sogar fremdbestimmt werden, wäre verfehlt; ebenso wenig aber werden Produkte nur nach rein ökonomischen Erwägungen ausgewählt (vgl. Karmasin 1999: 14).

Konsum ist ein komplexes Phänomen und hat neben ökonomischen auch psychologische, soziologische, kulturelle und symbolische Aspekte. Knapp formuliert ist festzuhalten, dass sich in einer Konsumgesellschaft zentrale verhaltensbestimmende Wertorientierungen, Anspruchshaltungen und Bestrebungen auf den Erwerb, sowie Gebrauch und Verbrauch von Gütern und Dienstleistungen richten (Hillman 1994: 440). Konsumgüter bedienen über ihren eigentlichen Gebrauchszweck hinaus aber weitere Funktionen; sie:

- tragen dazu bei, Identitäten zu geben, zu verfestigen oder zu demonstrieren,
- unterstreichen bestimmte soziale oder weltanschauliche Positionen,
- unterstützen die Einbeziehung oder den Ausschluss von Menschen in Gemeinschaften,
- lassen Menschen Anerkennung finden,
- dokumentieren Gemeinsamkeiten, aber auch Unterschiede,
- machen kulturelle Ideale sichtbar (vgl. Karmasin 1999: 14).

Die Liste ließe sich verlängern, veranschaulicht aber bereits so den grundlegenden Stellenwert des Konsums in unserer Gesellschaft. Dies gilt auch für Erwerb, Zubereitung und Verzehr von Nahrungsmitteln. Wie Menschen einkaufen, bestimmt wie sie essen, und wie sie essen, ist Teil dessen, wie sie leben. Einkauf, Essen und Existenz beeinflussen einander wechselseitig. Fest steht, dass der Markt mit einer entsprechenden Angebotsgestaltung und

gezielten Marketingmaßnahmen Einfluss auf das Konsumverhalten der Verbraucher nimmt.

18. Essen als Glücksmacher

Die These, dass Essen glücklich macht, ist schon seit längerem bewiesen, genauer gesagt die gewissen Inhaltsstoffe des Essens.¹⁹ Fast jeder Mensch hat so seine Lieblingsspeisen und freut sich natürlich auch besonders auf diese. Die meisten kennen das, wenn man wieder mal bei seinen Eltern Zuhause ist und die Mutter kocht die Lieblingsspeise. Schon die Vorfreude darauf löst ein wohliges Gefühl aus. Ernährung ist nicht nur Nahrungsaufnahme die uns Energie bringt, sondern sorgt auch für die Einhaltung sekundärer Faktoren, wie z.B. Gesundheit, Zufriedenheit, sowie Glücksgefühle.

Verwenden sie gezielt Zeit mit der Speisenplanung und sie lenken mit ein wenig Aufwand ohne Nebenwirkungen Körper und Geist in positive Bahnen (vgl. Fehrmann 2002: 121).

Aber nicht nur bei einem Wohlgefühl verstärken gewisse Lebensmittel unseren Gemütszustand, ebenso gibt es Momente, wie Frust oder Niedergeschlagenheit, indem der Eine oder Andere schon mal zu Schokolade greift. Nicht nur der Zucker regt den Gemütszustand an, denn zusätzlich bewirkt Schokolade, dass vermehrt Glückshormone, wie Serotonin, ausgeschüttet werden und wir fühlen uns schon bald wieder besser.

Der Grund dafür liegt darin, dass Kohlenhydratreiche Kost über eine Insulinausschüttung führt und es kommt zu einer Steigerung der Tryptophanaufnahme (Aminosäure, kann nicht vom menschlichen Körper gebildet und muss daher durch Nahrung aufgenommen werden) im Gehirn,

¹⁹ http://schueler.nextline.de/webcom/show_article.php/_c-4/_nr-4/_p-2/i.html

welche mit einer gesteigerten Serotoninsteigerung assoziiert wird (vgl. Wurtman & Wurtman 1995).

19. Die Bedeutung vom Trinken

Das Trinken, meist als Begleiterscheinung des Essens, spielt seit jeher eine wichtige Rolle. Die Wahl, was man trinkt und wie es serviert oder dargereicht wird, ist von Bedeutung und spiegelt den Umgang und die Nähe mit den Personen, mit denen man am Tisch sitzt.

Der unterschiedliche Konsum von Getränken dient nicht nur als Indikator sozialer Differenzierung, sondern die Getränke und das Trinkgefäß, aber auch die Art des Trinkens besitzt vielmehr Symbolcharakter (vgl. Hellmuth & Hiebl 1999).

In diesem Sinne unterscheidet sich der symbolische Gehalt des Trinkens je nach sozialem Milieu (vgl. Hellmuth & Hiebl 2001).

Das bedeutet, dass Objekte und Handlungen als Zeichenträger kultureller Symbole und somit Ausdruck unterschiedlicher sozialer Gruppierungen sind.

Wenn man z.B.: das Getränk Wein betrachtet, so hat es mehrere Bedeutungen. Das Trinken von Wein an sich gilt etwa als eine Identitätsbildung, ebenso als ein Nachahmen elitärer Verhaltensnormen, sowie als Abgrenzung des „wahren Feinschmeckers“ gegenüber lediglich sozial orientierter Gruppen.

Nicht das Getränk alleine ermöglicht eine soziale Differenzierung, dazu gehört ebenso das Rundherum wie Tischsitten und „Trinkkultur“.

Gerade Alkohol spielt schon seit früheren Zeiten eine symbolische Rolle. Er gilt nicht nur als Genuss- und Nahrungsmittel. In allen Gesellschaftsschichten wird er getrunken und hat auch eine Unterschiedliche Bedeutung.

Der Adel etwa trank Alkohol bei besonderen Anlässen und es wurde als fein und gehoben angesehen, wenn man den Alkohol aus schön verzierten Gefäßen

genoss. Im Gegensatz wurde der übermäßige Konsum von Alkohol meist dem „normalen Volk“ zugeschrieben und auch verpönt.

Alkohol wurde also noch nie getrunken, um seinen Durst zu stillen, er hat schon immer eine soziale und gesellschaftliche Bedeutung. Ebenso wird Alkohol auch bei vielen Kulturen zu Ritualen getrunken, denken wir nur an das Christentum, wenn der Pfarrer im Gottesdienst den Messwein aus einem schönen Kelch trinkt. Auch hier hat das Getränk, in diesem Sinne ist es der Wein der für das Blut Gottes steht, eine symbolische Bedeutung, wie eben auch verschiedene Speisen ihre Symbolik tragen.

Aber auch bei anderen Anlässen, wie etwa Silvester stößt man beispielsweise mit Sekt an. Nach dem Essen trinkt man etwa einen Schnaps oder bei einem netten Gespräch einen Kaffee am Nachmittag.

Die Bedeutung von Getränken geht einher mit der Bedeutung von Speisen.

20. Ernährungstrends der Zukunft

20.1 Fast Food

Ist mittlerweile der bekannteste Ernährungstrend. Immer mehr Menschen nehmen Fast Food zu sich. Aber was genau versteht man unter Fast Food?

Schnell zubereitete Gerichte, die man mit der Hand essen kann. Dazu zählt Pizza, Kebab, Würstel, Pommes oder Burger. Gerade bei Jugendlichen ist Fast Food, wie etwa Mac Donalds oder Burger King, sehr beliebt. Maßgeblich für den Erfolg des schnell verzehrfertigen Essens ist auch der Umstand, dass diese Speisen überwiegend mit den Händen, d.h. ohne Besteck gegessen werden (Elmadfa & Leitzmann 1998). Fast Food wurde ab den 50er Jahren dieses Jahrhunderts durch den „American Way of Life“ auch bei uns ein Trend. Ketten

wie Mac Donalds und Burger King haben in etwa 120 verschiedenen Ländern der Erde Filialen. Was diese Ketten ausmacht, ist wohl der immer gleiche Geschmack und dieselben Gerichte, die man in gewohnter Umgebung verzehren kann (vgl. Fehrmann 2002).

Dass Fast Food, wie Mac Donalds oder Burger King, höchst bedenklich ist, ist bekannt, jedoch ist zu Mac Donalds gehen nicht nur eine Art den Hunger zu stillen sondern unter Jugendlichen auch eine Art, sich selbst das Essen kaufen zu können das man möchte. Beispielsweise ist Mac Donalds ein eigenes Label, wie etwa Coca Cola. Jeder kennt die Werbungen oder das große gelbe M, das man meist schon von weitem leuchten sieht.

Das traditionellste Fast Food, in Österreich sind noch immer Würstel oder Kebab Stände. Schließlich gab es schon vor zweitausend Jahren Stände, wo essen verkauft wurde.

Doch Fast Food muss nicht immer ungesund sein, so gibt es mittlerweile auch Salatbars oder Suppenstuben in Großstädten wie Wien.

20.2 Bioprodukte

Schon seit einigen Jahren hält der Trend an Bioprodukten an.

Der Gesamtumsatz von Bioprodukten wird für 2006 auf 590 Mio. Euro geschätzt und ist um 18% gegenüber dem Vorjahr gewachsen. Der Biokonsum hat in Österreich innerhalb von drei Jahren um mehr als ein Drittel (35%) zugenommen (Österreichischer Lebensmittelbericht 2008: 105). Für Bioprodukte spricht das steigende Bewusstsein sich gesund zu ernähren. Mittlerweile ist das für 50% das Hauptargument für den Griff zur Bio-Ware. 77% der Konsumenten wünschen sich ein breiteres Angebot (Österreichischer Lebensmittelbericht 2008: 106).

Die Nachfrage an Bioprodukten ist hoch und man kommt mit der Produktion nicht hinterher; daher werden sich in den nächsten Jahren auch die Preise für Bioprodukte erhöhen.

In folgender Tabelle sieht man deutlich die Preisunterschiede zwischen Biologisch und nicht Biologisch.

Preise zwischen Premium Bio- und nicht Bio- Produkten			
n=1400 Haushalte in Österreich	Bio/ kg	Nicht Bio/kg	Unterschied in %
Weißer Palette*	1,11	1,10	1%
Bunte Palette*	2,46	2,32	6%
Gelbe Fette*	5,96	3,96	51%
Gelbe Palette*	9,68	7,09	37%
Eier	4,21	2,88	46%
Fleisch	8,50	5,63	51%
Wurst	10,82	8,08	34%
Fertiggerichte	6,22	5,64	10%
Frischobst	2,13	1,29	65%
Frischgemüse	2,05	1,69	21%
Kartoffeln	1,14	0,65	76%
Tiefkühlobst und Gemüse	3,07	2,61	17%
*Weißer Palette: Milch, Naturjoghurt; gelbe Palette: Käse; gelbe Fette: Butter; bunte Palette: Fruchtjoghurt u.a. Quelle: RollAMA/AMA Marketing (2007)			

Es stellt sich aber die Frage ob man mehr Geld für Biofleisch ausgeben soll, als für Nicht Biofleisch, denn eine Studie besagt dass es kaum Unterschiede zwischen Biofleisch und konventionellen Fleisch gibt. Es ist aber davon auszugehen das Biofleisch weniger Pestizide und Medikamentenrückstände hat,

da in Futtermitteln weniger eingesetzt werden darf. Wenn man aber vom Wohl der Tiere aus geht, sollte die Wahl des Fleisches nicht schwer fallen.²⁰

Fakt ist, dass durch die Lebensmittelskandale die Menschen mehr Wert auf Produkte von regionaler Umgebung legen, am besten vom Bauern in der Nachbarschaft, den man persönlich kennt. Durch Kennzeichnungen wie das



AMA Bio-Gütesiegel

Abbildung 1

(<http://www.salzburg.gv.at/5-pic-pk-biosiegel-ama-rot>)



Ja Natürlich

Abbildung 2

(<http://www.werbeagentur1.at/images/janaturlich.jpg>)

²⁰ <http://www.swr.de/odyso/-/id=1046894/nid=1046894/did=4173182/9irdgb/index.html>



oder

Abbildung 3

(<http://www.winzerhof-benesch.at/Bio%20Austria.jpg>)



Abbildung 4

(http://www.biohof-erdinger.at/images/ernte_1_4c.jpg)

oder den verschiedenen Bio-Eigenmarken ist eine Gewährleistung für die Bio-Produkte gegeben. Der Konsument will Vertrauen haben auf das, was er kauft.

20.3 Brain Food

Brain Food steht mittlerweile auch schon auf der Speisekarte der verschiedenen Mensen in den Universitäten. Durch die Aufklärung der Ernährung über das präsente Medium Fernsehen werden die Menschen immer aufmerksamer, was sie essen und welche Wirkung Essen auf sie hat.

Einer der ersten Bereiche die sich das Wissen zunutze gemacht hat, ist die Sportpsychologie. Denn beispielsweise muss sich ein Spitzensportler ganz

bewusst vor einem Wettkampf ernähren, um die optimale Leistung bringen zu können. Dasselbe dachte sich auch schon vor Jahren der bekannte englische Fernsehkoch Jamie Oliver, der versuchte in Schulen den Kindern gesunde Ernährung schmackhaft zu machen und ihnen erklärte, was welche Wirkung auf den Körper und den Geist hat. Leider musste er klein begeben, da sich auch viele Eltern gegen dieses Vorhaben aussprachen. Mittlerweile hat sich einiges geändert und man versucht wieder die gesunde Ernährung in Schulen einzuführen.

Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass man mit einer gesünderen Ernährung mehr Leistung bringen kann, als mit ungesunder Ernährung.

Die Ursache für ein geringfügiges, vorübergehendes Nachlassen der Gehirnfunktion ist oft ein Mangel an Spurenelementen: allen voran Phosphor, Zink, Selen und Kalium. Mit Birnen und vor allem Nüsse etwa lassen sich diese wertvollen Substanzen schnell aufnehmen. Daneben zählen Brokkoli, Knoblauch, Erdbeeren, Spinat, Müsli (Rosinen!), Fische, Soja und Äpfel zu den wichtigsten Brain-Food-Vertretern.

20.4 Ethic Food

Im weitesten Sinne geht es hier um ökologisch bewusste, politisch korrekte und oft biologisch produzierte Ernährung, die ihren zunehmenden Reiz jedoch nicht nur aus ethischen Richtlinien bezieht, sondern auch aus dem mit ihr zu verbindenden Genuss; Landschaften, Produzenten und wiederzuentdeckende Herstellungsverfahren und Geschmäcker spielen ebenfalls eine bedeutende Rolle (Rützler 2005: 93).

Der Kreis der Konsumenten von Ethic Food ist erst in der Nachkriegszeit entstanden in Zeiten des Überflusses.

Erst Jahre nach der Entstehung der gehobenen Gourmetgastronomie machten Tierschützer und Informationskampagnen darauf aufmerksam wie grausam mit

Tieren umgegangen wird. Gänse werden mit einem Trichter zwangsernährt bis sich die Leber so verfettet, dass das Tier daran stirbt. Erst dann ist die Leber geeignet für den Verzehr in Gourmetrestaurants. Störe werden bei lebendigem Leib aufgeschlitzt, um an ihre kostbaren Eier zu gelangen, seltene Arten von Flusskrebse werden gefangen. Hummer werden lebendig mit einem Schnitt durch den Kopf getötet, um sie anschließend grillen zu können.

Durch Tierkrankheiten wie BSE, Schweinegrippe oder SARS wurden die Menschen durch das Fernsehen sensibilisiert und achten mittlerweile bewusster auf die Ernährung. Immer mehr Menschen achten auf Faire Trade Produkte oder auf Artgerechte Tierhaltung, beispielsweise bei Hühnern. Der Trend geht deutlich in eine bewusstere Ernährung

20.5 Convenience Cooking

Der Berufsalltag lässt uns weniger Zeit zum Kochen. Die Zeiten, in denen die Frau zu Hause am Herd stand und für die Familie kochte, sind so gut wie vorbei. Immer mehr Frauen sind ebenfalls Berufstätig und je höher die Bildung, desto weniger Zeit und Aufwand wird für das Kochen verwendet (vgl. Rützler 2005: 33). Ebenso ist jeder zweite Haushalt in Großstädten wie Wien, Berlin oder Paris ein Singelhaushalt.

Die Lebensmittelbranche hat schnell reagiert und Fertiggerichte in die Regale gebracht. Wo es vor einigen Jahren nur Pizzen, Dosen oder Knödel gab, gibt es mittlerweile ganze Hauptspeisen mit Beilagen im Plastikteller, die nur mehr in den Mikrowellenherd geschoben werden müssen. Die Auswahl der Convenience Produkte in Supermärkten steigt.

Mit abnehmender Kochhäufigkeit steigt die Neigung, schnell und ohne großen Aufwand zu kochen (Österreichischer Lebensmittelbericht 2003).

Die Beliebtheit von Fertiggerichten aufgrund der Möglichkeit einer schnellen Verpflegung nimmt in den letzten Jahren zu (vgl. Österreichischer Ernährungsbericht 2008: 196).

Viele Menschen erleichtern sich den Alltag mit halbfertigen Produkten und verfeinern diese.

21. Fazit Ernährungsbericht 2008

Trotz der Trends in Österreich ist das Ernährungsverhalten in Österreich weiterhin verbesserungswürdig. Viele Ansätze lebensmittelbasierter Richtlinien können nur schwer umgesetzt werden, da sie wenig an die Lebenswelten der österreichischen Bevölkerung angepasst sind. Daher werden folgende Ernährungsrichtlinien zu Verbesserung der Ernährung in Österreich gegeben:

1. Vielseitige Ernährung
2. Mehr kohlenhydratreiche Speisen und Beilagen – weniger Gebackenes (z.B. Frittiertes), Vollkornprodukte bevorzugen
3. Viel Gemüse und Obst, am besten 5x täglich
4. Fett sparen – weniger Koch- und Streichfett, weniger fettreiche Lebensmittel
5. Viel Flüssigkeit – Trinken mit Verstand
6. Essen mit Genuss – Zeit nehmen beim Essen
7. Mehr körperliche Bewegung in den Alltag einbauen, indem Auto und öffentliche Verkehrsmittel durch Fahrrad oder Fußwege ersetzt werden, Aufzüge durch Treppen (Presseblatt des Ernährungsberichtes 2008: 5).

Diese Richtlinien kann man wohl in den meisten europäischen Ländern sowie in den USA anwenden, da doch das Essverhalten sehr ähnlich ist.

22. Einkaufsverhalten der Österreicher

Das Einkaufsverhalten der Österreicher hat sich verändert. Mehr Menschen legen Wert auf die Herkunft der Produkte, die Qualität, ob die Produkte aus der eigenen Region kommen und ebenso auf die Frische (AMA Motivanalyse 2007), als noch vor 10 Jahren.

Im Jahre 2005 war noch der Preis die wichtigste Kaufentscheidung.

Über die Gründe lässt sich natürlich streiten. Jedoch ist davon auszugehen, dass die Menschen vertrauen wollen auf ihre Produkte, die sie kaufen. Das Vertrauen wurde schon einige Male gebrochen. Sei es BSE, Eckelfleisch oder Käseverunreinigungen. Diese Lebensmittelskandale versetzten die Menschen in Angst und stehlen ihnen das Vertrauen zum Lebensmittelmarkt. In einer Statistik aus dem Lebensmittelbericht ist deutlich zu erkennen was den Österreichern für die Kaufentscheidung wichtig ist.

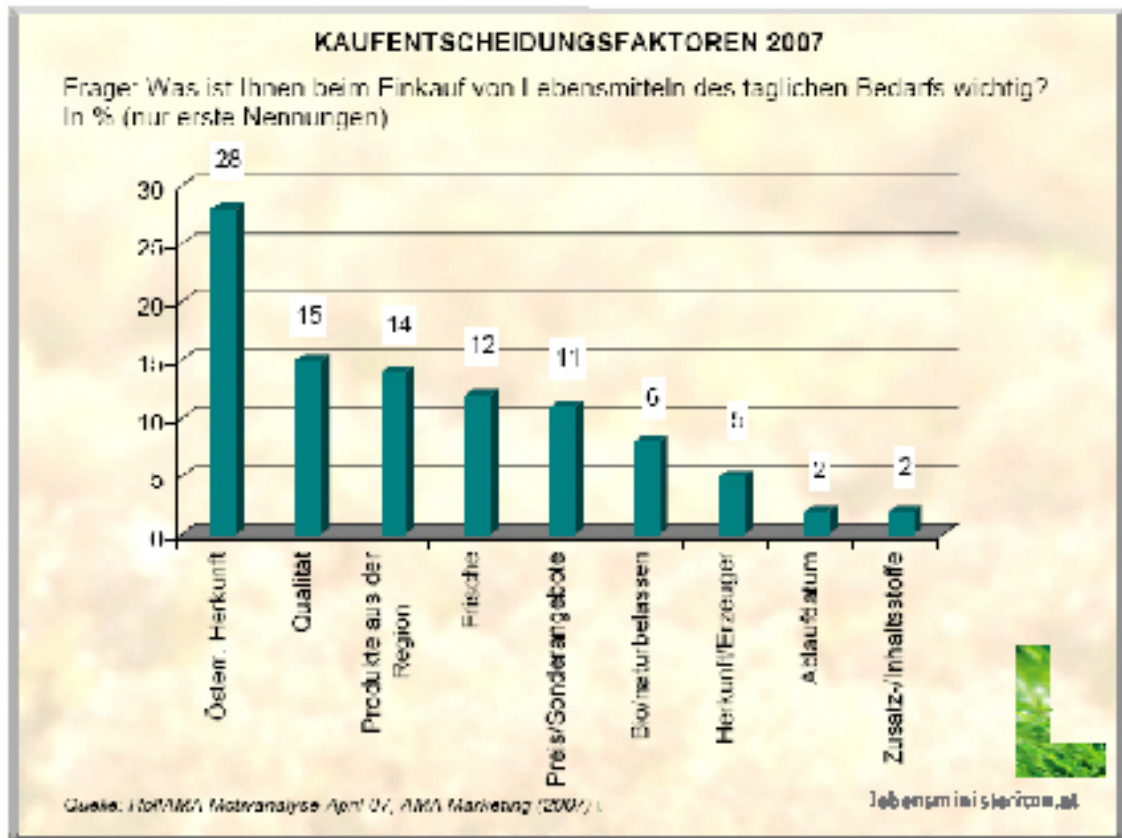


Abbildung 5 (<http://www.genussland.at/sixcms/media.php/3501/Kaufentscheidungs-faktoren-2007.jpg>)

Zusammenfassung und Beantwortung meiner Forschungsfragen

Wenn man das Hauptaugenmerk auf Österreich legt, so kann man deutlich erkennen, dass die Bürger, die in Österreich leben, aufgrund der Erhebungen der letzten beiden Ernährungsberichte 2003 und 2008, immer dicker werden. Nicht unbedingt weil sie mehr essen, sondern die meisten sich immer weniger bewegen. Das beginnt schon in Schulen, wo mehr Einheiten an Sport gestrichen werden, oder der Ausbau an öffentlichen Verkehrsmitteln, der es bequemer macht sich möglichst rasch von A nach B zu bewegen. Sicherlich spielt auch der Überfluss des Nahrungsangebotes eine große Rolle, aber auch die gezielte Werbung für bestimmte Lebensmittel. Ebenfalls werden immer mehr

Convenience Produkte angeboten, die es den vermehrten Singelhaushalten auch einfacher machen zu kochen. Jedoch kann man behaupten, dass sich die Österreicher in den letzten Jahren vermehrt Gedanken darüber machen, was sie essen, da in den Medien immer häufiger Lebensmittelskandale aus dem Ausland breitgetreten werden. So geht der momentane Trend vermehrt zu Lebensmitteln aus Österreich.

Weiters kann bestätigt werden, dass das Essen außer Haus deutlich zugenommen hat. Immer mehr Menschen essen zwischendurch auf der Straße. Die typischen drei Mahlzeiten, die noch den Alltag vor etwa 30 Jahren beherrscht haben, gibt es nicht mehr. Die meisten Menschen in Österreich essen oft nur mehr eine warme Mahlzeit am Tag und das passiert nach der Arbeit. Überhaupt hat sich das gemeinsame Essen zusammen mit der Familie verändert, weil auch mehr Frauen berufstätig sind. Gerade in Großstädten wie Wien ist auch für Schüler alltäglich, das sie Fast Food zu sich nehmen. Durch den gestressten Arbeitstag ähnelt also unser Essverhalten immer mehr dem Essverhalten von Nomaden.

Forschungsfrage I: Inwiefern haben Nahrungstabus in Österreich einen Einfluss auf unser Ernährungsverhalten und hat sich das soziale und kulturelle Bewusstsein der Ernährung in Österreich dadurch verändert?

Der Autor konnte nicht feststellen, dass Nahrungstabus in Österreich eine ausschlaggebende Wirkung auf das Essverhalten haben. Zwar ist der Zustrom von Migranten in Österreich mit religiösen Wurzeln sehr hoch, jedoch übertragen sich die Nahrungstabus nicht auf andere Religionen, wie etwa der Schweinefleischtabu auf einen Österreicher der etwa römisch katholisch, wie der Großteil der Österreicher getauft ist.

Weiters leben viele Asiaten in Österreich und es gibt kein einziges Restaurant, in denen Spinnen, Hunde oder Heuschrecken verkocht werden. Der Autor ist der Meinung dass sich Nahrungstabus kulturell abgrenzen lassen und ebenfalls eine

Kosten und Nutzen Frage sind. Damit ist gemeint: Wieso sollten wir in Österreich Heuschrecken essen, wenn viel effizientere Nahrungsmittel vorhanden sind? Außerdem entspricht das Essen von Heuschrecken nicht unserer typischen Essenskultur, die bekanntlich immer wieder weitergegeben wird. In Großstädten wie etwa Wien werden immer mehr ausländische Lokale eröffnet, mit deren traditionellen Speisen, jedoch bekommt man ebenfalls in diesen Lokalen auch typisch Österreichische Gerichte um das Angebot zu erweitern und einen größeren Umfang an Publikum anzuziehen. Es gibt viele österreichische Staatsbürger, die etwa Kebab essen, aber nicht deswegen, weil sie dem religiösen Nahrungstabu von Schweinefleisch nachkommen. Sicherlich bleibt man der traditionellen Küche, mit der man aufgewachsen ist zu einem gewissen Grad treu, jedoch vermischen sich die Essensgewohnheiten ebenso wie die Kulturen in einer Großstadt.

Forschungsfrage II: Inwiefern hat sich in Österreich das Ernährungsverhalten durch Medien, Arbeitsleben, Überfluss an Nahrungsangebot verändert?

Es ist anzunehmen, dass sich das Ernährungsverhalten in Österreich stark von den Medien beeinflussen lässt. Beispielsweise Lebensmittelskandale wurden im Fernsehen und Zeitung so breit getreten, dass sie mit Bestimmtheit Einfluss auf unsere Gesellschaft haben. Ebenso Lebensmittelwerbung beeinflusst uns meist unbewusst.

Der Alltag in österreichischen Haushalten hat sich verändert. Mehr Frauen sind berufstätig als noch vor 30-40 Jahren, und es daher immer weniger Hausfrauen gibt, die für die Familie kochen. Der Überfluss an Nahrungsmittel lässt zu, dass wir uns immer ungesünder ernähren. Durch hohes Angebot und Nachfrage an Convenience Produkten nehmen wir verstärkt versteckte Fette und Glutamat zu uns. Weiters wird in Österreich, laut Ernährungsbericht 2008, zu süß und zu salzig gegessen.

Forschungsfrage III: Wird die regionale und nationale Küche durch Fast Food bald aussterben? Die regionale Küche wird nicht durch Fast Food aussterben. Österreichs Wirtschaft ist stark vom Tourismus abhängig. Gastwirte und Hoteliers sind bemüht die gutbürgerliche Küche als Werbeträger einzusetzen. Außerdem werden typische österreichische Gerichte von Generation zu Generation weitergegeben. Der Autor ist der Meinung dass jedes Land seine typischen und regionalen Gerichte für sich behalten wird, da es auch eine kulturelle Abgrenzung ist und man ebenso auch Nationalgerichte mit einem gewissen Nationalstolz verbindet. Sicherlich haben Fast Food Ketten die typische Kost etwas aus dem Alltag verdrängt, jedoch vom Aussterben der regionalen und nationalen Küche kann man nicht sprechen. National und Regionalgerichte sind ein Stück Kultur und wenn Österreich die verlieren würde, würde das einen wesentlichen Einfluss auf den Tourismus und die Wirtschaft haben.

Forschungsfrage IV: Wieso nehmen die negativen Folgen der Fehl- und Überernährung in Österreich trotz Medienaufklärung immer mehr zu? Laut Ernährungsbericht werden immer mehr Österreicher übergewichtig. Sicherlich gibt es in den Medien Aufklärung über richtige Ernährung, jedoch hinkt das Ernährungsverhalten der Österreicher hinterher. Noch vor 50 Jahren musste man noch körperlich wesentlich schwerer arbeiten und sich auch kohlenhydratreicher und fettreicher ernähren. In den meisten Berufen hat man keine besondere körperliche Anstrengung mehr, aber wir ernähren uns trotzdem noch so wie vor 50 Jahren. Mittlerweile gibt es in Österreich keinen Beruf mehr, der unter Schwerstarbeit fällt. Convenience und Fast Food Produkte mit ihren versteckten Inhaltsstoffen, die wir häufiger zu uns nehmen, lassen uns nicht wissen, was wir genau zu uns nehmen. Zusätzlich durch den immer gestressten Lebenswandel nehmen wir uns weniger Zeit zum bewussten Essen.

Als Ergebnis in der Diplomarbeit ist festzustellen, dass die Ernährung schon immer eine soziale Komponente gespielt hat, wahrlich, wenn wir von Mitteleuropa ausgehen in früheren Zeiten, wo Medien wie Fernsehen oder Internet noch nicht so eine große Rolle spielten, damals Ernährung noch eine größere soziale Komponente war, da die Menschen beim Gemeinsamen Essen nicht von diesen Medien abgelenkt wurden. Die typischen drei Mahlzeiten gibt es kaum mehr in einem Haushalt. Das Essen auf der Straße ist mittlerweile ganz normal geworden und gehört zum Alltag. Wo man noch vor Jahren Fast Food nur als Fett und ungesund hielt, versucht man mittlerweile auch gesundes Fast Food anzubieten, wie Suppen- oder Salatbars zeigen.

Die traditionelle Küche wird wahrscheinlich auch bestehen bleiben, denn wenn nicht, würde einen großen Teil unserer Kultur aufgegeben werden. Mit Sicherheit vermischen sich die Küchen durch die Zuwanderung von Migranten, jedoch bleiben gewisse Spezialitäten, wie das Wiener Schnitzel oder die hoch gelobte Mehlspeisenküche, erhalten.

Betrachtet man die verschiedenen Kulturen mit ihren Essgewohnheiten, so würde auch ein in Österreich aufgewachsener Bürger, der von Kindheit an, wie es etwa in Thailand normal ist, Insekten zu speisen, auch mit dieser Esskultur aufgewachsen wäre, ebenso normal sein Insekten zu essen.

Essen und Trinken verbindet und spielt fast in jeder Lebenssituation eine Rolle, sei es bei einem religiösen Ritual, bei einer Hochzeit oder Geburtstagsfeier, beim Begräbnis, beim Fasten, oder einfach nur beim gemeinsamen Abendessen mit der Familie.

Die Ernährung, Essen und Trinken, ist also nicht nur reine Nahrungszufuhr!

Abbildungsverzeichnis

<u>Abbildung 1</u>	<u>(http://www.salzburg.gv.at/5-pic-pk-biosiegel-ama-rot)</u>	86
<u>Abbildung 2</u>	<u>(http://www.werbeagentur1.at/images/janatuerlich.jpg)</u>	86
<u>Abbildung 3</u>	<u>(http://www.winzerhof-benesch.at/Bio%20Austria.jpg)</u>	87
<u>Abbildung 4</u>	<u>(http://www.biohof-erdinger.at/images/ernte_1_4c.jpg)</u>	87
<u>Abbildung 5</u>	<u>(http://www.genussland.at/sixcms/media.php/3501/Kaufentscheidungsfaktoren-2007.jpg)</u>	92

Quellenverzeichnis

Banhauer- Schöffmann, Irene: Unter der Bröselkruste. Eine geschlechtsspezifische Analyse der Wiener Küche in der Zweiten Republik. In: Martina Kaller- Dietrich (Hg.): Frauen kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen. Innsbruck, Wien [u.a], Studienverlag 2001 S.115-145

Bednarszky, Henriette & Schlich, Elmar: Halal – Haram – Hazard, Anforderungen an Lebensmittel aus muslimischer Sicht. In: Ernährung im Fokus 7/2004, S. 182f

Bergamann, Karin: Industriell gefertigte Lebensmittel: hoher Wert und schlechtes Image? Berlin, Springer-Verlag 1990

Berger, Peter Luckmann: Die Gesellschaftliche Konstruktion der Wirklichkeit, Frankfurt/ Main, Fischer-Verlag 1987

Bernold, Monika: Eat up TV. In: Biswas Ramesh (Hg.): Götterspeisen. Wien, Springer-Verlag 1997 S.104-119

Bommer, Sigwald: Zur Geschichte der menschlichen Ernährung: Festvortrag bei der 500-Jahrfeier der Universität am 18. Oktober 1956 / gehalten von Sigwald Bommer. Greifswalder Universitätsreden, Neue Folge 5 1956

Bourdieu, Pierre: La distinction. Critique sociale du jugement. Paris 1979 (dt.: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft; aus dem Franz. übers. v. Bernd Swibs und Achim Russer. Frankfurt/ Main, Eds. de Minuit 1982

Breuss, Susanne: Einverleibte Heimat. Österreichs kulinarische Gedächtnisorte. In: Brix, Eml/Bruckmüller, Ernst/Stekl, Hannes, Hg., Memoria Austriae I. Mensch, Mythen, Zeiten. Wien, Verlag für Geschichte und Politik 2004, S.301-329

Butschek, Felix: Der österreichische Arbeitsmarkt- von der Industrialisierung bis zur Gegenwart. Stuttgart, Fischer-Verlag 1992

Camporesi, Piero: Das Brot der Träume. Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa, Frankfurt/Main [u.a.], Campus-Verlag 1990

Diehl, Joerg/M: Ernährungspsychologie. Frankfurt/Main, Fachbuchhandlung für Psychologie, 1. Auflage 1978

Die Presse, 01.04.1973

Douglas, Mary: Ritual, Tabu und Körpersymbolik. Sozialanthropologische Studien in Industriegesellschaften und Stammeskultur. Übers. von Eberhard Bubser, Frankfurt /Main, Suhrkamp, 1.Auflage 1981

Douglas, Mary: Deciphering a Meal. In: *Deadalus. Journal of the American Academy of Arts and Sciences* 1972, S.61-81

Douglas, Mary: Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zur Vorstellung von Verunreinigung und Tabu, Berlin, Reimerverlag 1985

Du Bois, Christine: The world of soya. In: Christine Du Bois, Chee-Beng Tan and Sidney Wilfred Mintz. - Urbana, Ill.: University of Illinois Press; Chesham: Combined Academic 2008

Durkheim, Emil: Regeln der soziologischen Methode. Neuwied/Berlin, Luchterhandverlag 1965 [Original: *Les règles de la méthode sociologique*. Félix Alcan, Paris 1895]

Eder, Franz X./ Andreas Weigl (u.a.): Wien im 20.Jahrhundert. Wirtschaft, Bevölkerung, Konsum. Innsbruck & Wien, Studienverlag 2003

Eder, Klaus: Die Vergesellschaftung der Natur. Studien zur sozialen Evolution der praktischen Vernunft. Frankfurt/Main, Suhrkampverlag, 1.Auflage 1988

Elias, Norbert: Über den Prozess der Zivilisation. Frankfurt/Main, Suhrkampverlag 1990 [Original: Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Basel, Verlag Haus zum Falken, Band 1 & Band 2 1939]

Elmadfa, Ibrahim & Leitzmann, Claus: Ernährung des Menschen. Stuttgart, Ulmerverlag, 3. Auflage 1998

Elmadfa, Ibrahim: Österreichischer Ernährungsbericht. Wien, Bundesministerium für Gesundheit 2008

Elmayer, Willi: Gutes Benehmen wieder gefragt. Wien, Buchgemeinschaft Donauland 1957

Erikson, H. Erik: Das Problem der Ich-Identität. In: Identität und Lebenszyklus. Drei Aufsätze, [Aus dem Amerik. von Kate Hügel] Frankfurt/Main, Suhrkampverlag, 1. Auflage 1973

Feest, Christian & Kohl, Karl-Heinz: Hauptwerke der Ethnologie. Stuttgart Krönerverlag 2001, S.280

Fehrmann, Susanne: Die Psyche isst mit. Wie sich Ernährung und Psyche beeinflussen. München, Foitzickverlag 2002

Fessel-Gfk: Ernährungsgewohnheiten der Österreicher im Wandel. Befragung von 1991

Fischler, Claude: Food self and identity. Social Science Information, Social Science Collection, London, Ausgabe 27 1988, S.274-279

Fischler, Claude: L'homnivore. Paris, Odile Jacobverlag 1992

Furtmayr-Schuh, Annelies: Food Design statt Esskultur. Was heute auf den Tisch kommt; (postmoderne Ernährung). München, Dt. Taschenbuchverlag 1996

Geertz, Clifford: Dichte Beschreibungen: Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme. Frankfurt/Main, Suhrkampverlag 1997 S. 7-44 [Original: The interpretation of Cultures. Selected Essays , New York, Basic Books 1973]

Gingrich, Andre: Ethnizität für die Praxis. Drei Bereiche, sieben Thesen, ein Beispiel. In: Ethnohistorie, Rekonstruktion und Kulturkritik. Eine Einführung, Wien, Promediaverlag 1998 S.99-111

Glatzel, Hans: Nahrung und Ernährung. Altbekanntes und Neuerforschtes. Berlin ,Springerverlag 1984

Godelier, Maurice: Das Rätsel der Gabe. Geld, Geschenke und heilige Objekte. München, Beckverlag 1999 [Original: L'énigme du don. Fayard 1996]

Götze, Dieter & Mühlfeld, Claus: Ethnosoziologie. Stuttgart, Teubnerverlag 1984

Hall, Stuart: Rassismus und kulturelle Identität. Hamburg, Argumentverlag, Ausgewählte Schriften 2 1994

Harris, Marvin: Food and evolution. Toward a theory of human food. Philadelphia, Temple Univ. Press 1987

Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart, Klett-Cottaverlag 1988 [Original: Good to eat. Riddels of Food an Culture. New York, Simon and Schuster 1985]

Hayn, Doris & Empacher, Claudia: Ernährung anders gestalten – Leitbilder für eine Ernährungswende. Frankfurt/Main, Oekom 2004

Heiß, Gertraud: Fast Food und Modernisierung in Österreich. Ein Beitrag zur ethnologischen Nahrungsforschung. Wien [Dissertation] 2003

Hellmuth, Thomas & Hiebl, Ewald: Trinkkultur und Identität. Bemerkung zu einer neuen Kulturgeschichte des Trinkens. Internationales Symposion. Mahl und Repräsentation „Der Kult ums Essen“ der Universität Salzburg, Institut für Geschichte, Salzburg, Zeitschrift für Volkskunde 1999

Hillman, Karl Heinz: Wörterbuch der Soziologie. Stuttgart, Krönerverlag, 4. Auflage 1994

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt/Main, Campusverlag 2005

Hoffmann, Ot: Über das allmähliche Verschwinden des Haushaltes. In: OIKOS- Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Gießen, Anabasverlag 1992, S284-293

Kant, Immanuel: Anthropologie in pragmatischer Hinsicht. In: Barlösius, Eva: Essen und Gesellschaft. Die Politik der Ernährung. Innsbruck, Studienverlag 2000 [Original: Anthropologie in pragmatischer Hinsicht. Königsberg 1798]

Karazman-Morawetz, Inge: Arbeit, Konsum, Freizeit. In: Österreich 1945-1995. Wien, Verlag für Gesellschaftskritik 1995 S.409-425

Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt. München, Kunstmannverlag 1999

Katz, Solomon. H: Un exemple d'évolution bioculturelle. In: Communications 32, Paris 1979 S.53-69

Klauser, Edith; Höbaus, Erhard; Blass, Michael : Österreichischer Lebensmittelbericht. Wien, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft 2008

Leach, Edmund: Anthropologische Aspekte der Sprache. Tierkategorien und Schimpfwörter. In: Neue Perspektiven in der Erforschung der Sprache, Frankfurt/Main, Suhrkampverlag 1972 S.32-73 [Original: Anthropological aspects of language. Animal categories and verbal abuse. In S. Hugh-Jones & J. Laidlaw eds., The Essential Edmund Leach (Yale), Vol I 1964]

Levi-Strauss, Claude: Mythologica I: Das Rohe und das Gekochte, Frankfurt/Main, Suhrkampverlag 1976 [Original: Mythologiques, Bd. I. Le cru et le cuit. Paris, Plon 1964]

Levi-Strauss, Claude: Mythologica III: Der Ursprung der Tischsitten, Frankfurt/Main, Suhrkampverlag 1973 [Original: L'origine des manières de table. Paris, Plon 1968]

Levi-Strauss, Claude: Die eifersüchtige Töpferin. Nördlingen, Grenoverlag 1987 [Original: La Potière jalouse. Paris, Plon 1985]

Malinowski, Bronislaw: Eine wissenschaftliche Theorie der Kultur, Frankfurt/Main, Suhrkampverlag 1975 [Original: A Scientific Theory of Culture. Chapel Hill, NC, Univ. of North Carolina Press 1944]

Methfessel, Barbara: Von der Ernährung zur Esskultur – Impulse zum Perspektivenwechsel. VDOE – Jahrestagung Leinfelden-Echterdingen bei Stuttgart 2002

Morel, Julius: Soziologische Theorie. Abriss der Ansätze ihrer Hauptvertreter. München, 2. Aufl., Oldenbourgverlag 1992

Moulin, Leo: Augenlust und Tafelfreuden – Essen und Trinken in Europa – Eine Kulturgeschichte. Steinhagen, Sandmannverlag 1989

Neue Kronen Zeitung „Wirtschaftsmagazin“ 28.03.1990

Neunteufel, Marta & Pfusterschmied, Sophie: Essen- Konsumieren- Landwirtschaft. Konsumkultur und Ernährungssystem. Wien, Bundesanstalt für Agrarwirtschaft 2008

Oltersdorf, Ulrich: Ernährungs-Epidemiologie. Mensch, Ernährung, Umwelt. Stuttgart, Ulmerverlag 1995

Paczensky, Gert & Dünnebier, Anna: Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München, Orbisverlag 1999

Panoff, Michael & Perrin, Michel: Taschenwörterbuch der Ethnologie. Berlin, Reimerverlag 2000, S.93

Parsons, Talcott: The Professions and Social Structure. In: Essays in Sociological Theory, (revised edition), New York, Glencoeverlag 1954

Payer, Harald; Nohel, Christian; Rützler, Hanni: Österreichischer Lebensmittelbericht. Wien, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft 1997

Payer, Harald; Nohel, Christian; Rützler, Hanni: Österreichischer Lebensmittelbericht. Wien, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, 2003

Prahl, Hans Werner & Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung, Opladen, Leske + Budrichverlag 1999

Presseblatt des Österreichischen Ernährungsbericht 2008

Radcliffe-Brown, Alfred.R: Structure and Funktion in Primitive Societies. London, Cohen und Westverlag 1965 [Original: London 1935]

Ridley, Matt: Biologie der Tugend. Berlin, Ullsteinverlag 1997

Rützler, Hanni: Was essen wir Morgen? 13 Food Trends der Zukunft. Wien, Springerverlag 2005

Sandgruber, Roman: Österreichische Nationalspeisen. Mythos und Realität. In Essen und kulturelle Identität. Berlin, Akademischer Verlag 1997 S.179-203

Schwendter, Rolf: Arme Essen-Reiche Speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Wien, Promedia 1995

Setzwein, Monika: Zur Soziologie des Essens. Tabu, Verbot, Meidung. Opladen, Leske + Budrich 1997

Simmel, Georg & Landmann Michael: Soziologie der Mahlzeit. In: Brücke und Tür. Stuttgart, Koehlerverlag 1957

Simoons, Frederick.J: Eat not this Flesh: Food Avoidance in the old word. Second Edition, Madison, Univ. of Wisconsin Press 1994

Spiekermann, Uwe: Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. In: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten. Karlsruhe, Bundesforschungsstand für Ernährung 1997

Stender, Detlef & Schneider, Ursula: Das Kühlschranksyndrom. Zur Kulturgeschichte des Kühlschranks. In: Museum der Arbeit: „Das Paradies kommt wieder...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine. Hamburg, VSA-Verlag 1993, S.82-99

Suchy, Barbara: Die koschere Küche. Zur Geschichte der jüdischen Speisegesetze. In: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Frankfurt/ Main, Inselverlag 1993, S. 315-328

Tannahill, Reay.: Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute. Wien, Neffverlag 1973

Tränkle, Margret: Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost. Zur Entritualisierung des Essens. In: Oikos-Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Gießen, Anabasverlag 1992, S.393-408

Weber, Max: Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriss der verstehenden Soziologie. Berlin, Kiepenheuer & Witschverlag 1964 [Original 1922]

Weber, Max: Wirtschaft und Gesellschaft, Studienausgabe, 5. Aufl. Tübingen, Mohrverlag 1972

Weber, Max: Wirtschaft und Gesellschaft, Studienausgabe, 5. rev. Aufl. Tübingen, Mohrverlag 1980

Weidenholzer, Anna-Elisabeth: Die Veränderung der Esskultur in Österreich von 1945-2004. [Diplomarbeit] Wien 2004

Wiegmann, Günter: Alltags und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg, Elwertverlag 1967

Wierlacher, Alois: Kulturthema Essen – Ansichten und Problemfelder. Berlin, Akademieverlag 1993

Würtz, Herwig: Mahlzeit! Aus der Speisekartensammlung der Wiener Stadt- und Landesbibliothek, Wien 1995

Zulley, Jürgen: Biorhythmus und Essverhalten. Max-Planck-Institut für Psychiatrie. München 1998

Internetquellen

http://blog.snafu.de/dr_who/2009/02/09/bordieus-theorie-uber-den-geschmack/

(Zugriff 04.05.2009)

<http://www.business-wissen.de/de/diplom/diplomarbeiten11392.html>

(Zugriff 30.10.2008)

http://derstandard.at/fs/1237228229225/derStandardatReportage-Joghurt-Krapfen-Paprika-Von-der-Muelltonne-frisch-auf-den-Tisch?sap=2&_pid=12513982

(Zugriff 28.06.2009)

<http://diepresse.com/home/panorama/oesterreich/354408/index.do?offset=25>

(Zugriff 28.05.2009)

<http://www.gofeminin.de/mag/wellness/d3318/x19039.html>

(Zugriff 12.05.2009)

http://www.janatuerlich.at/Layouts/jn_Standard.aspx?folderId=56843&pageId=63160

(Zugriff 27.06.2009)

<http://www.md-beauty-und-wellness.de/gutelaune.php>

(Zugriff 27.05.2009)

<http://www.medicalanthropology.de/Deutsch/lehre/ws06-07/chen.html>

(Zugriff 27.10.2008)

http://schueler.nextline.de/webcom/show_article.php/_c-4/_nr-4/_p-2/i.html

(Zugriff 15.06.2009)

<http://www.swr.de/odyso/->

[/id=1046894/nid=1046894/did=4173182/9irdgb/index.html](http://www.swr.de/odyso/-/id=1046894/nid=1046894/did=4173182/9irdgb/index.html)

(Zugriff 28.06.2009)

<http://de.wikipedia.org/wiki/Nahrungstabus>

(Zugriff 13.03.2009)

<http://de.wikipedia.org/wiki/Nationalgericht>

(Zugriff 14.02.2009)

http://de.wikipedia.org/wiki/Raum_der_Lebensstile

(Zugriff 04.05.2009)

<http://de.wikipedia.org/wiki/Triebtheorie>

(Zugriff 13.05.2009)

Lebenslauf

Name: *Eder Stefan*

Wohnort: *Schlag 61, 4264 Grünbach*

Geburtsdatum: *24. November 1979*

Geburtsort: *4240 Freistadt*

Eltern: *Eder Stefan, Künstler, Chemiefacharbeiter
Eder Marianne, geb. Hellein, Köchin*

Geschwister: *Mario (33) und Thomas (32)*

Staatsangehörigkeit: *Österreich*

Familienstand: *ledig*

Schul Ausbildung: *1986 bis 1990
Volksschule Grünbach*
*1990 bis 1994
Hauptschule Grünbach*
*1994 bis 1995
Handelsakademie Freistadt*
*1995 bis 1999
Gastgewerbliche Berufsschule Altmünster*
*September 2003 bis Juni 2004
Abendschule-Berufsreife Freistadt*
*Seit Oktober 2004
Student*

Lehrausbildung *1995 bis 1999
als Koch und Restaurantfachmann
Gasthof Trenda, St. Oswald*

Bundesherr *Juli bis Dezember 1999
November 2000 bis Februar 2001*

Berufserfahrung *Februar bis Mai 2000
Hotel Burg, Lech-Österreich*
*Mai bis November 2000
Hotel Hacienda, Ibiza-Spanien*
*Februar bis November 2001
Hotel Vila Joya, Algarve-Portugal*
*Dezember 2001 bis Jänner 2003
Hotel Bareiss, Baden Württemberg-Deutschland*
*Februar bis September 2003
Hotel Mardavall, Mallorca-Spanien*

September 2003 bis Januar 2004
Firma Market, Urfahr

September 2003 bis Juli 2004
Kurrierfahrer

August 2004
Weltreise

Seit Oktober 2004 Student an der JKU-Linz
für Sozialwirtschaft

November 2004 bis Februar 2005
Post, Paketdienst

Seit April 2005 bei CPM als Promoter

Juli 2005 Auslandsaufenthalt als Koch:
Hotel Mardavall, Mallorca

August 2005 Sommerpraktikum in der Firma Polyfelt
(Vliesproduktion)

Herbst 2005 Beginn des Studiums Kultur und
Sozialanthropologie und Sportwissenschaften

Juli, August 2006 Auslandsaufenthalt als Koch:
Hotel Mardavall, Mallorca

Seit September 2006 Koch bei Delicatering Vösendorf
Seit Oktober 2006 Koch bei Clubcatering Wien
März-August 2007 Koch bei „Man Power“ Wien
Seit August 2008 Koch bei Jetalliance Wien
Seit Oktober 2008 Fahrradkurier bei Veloce Wien
Seit April 2009 Koch bei Eventsociety Linz
Seit Jänner 2010 Koch bei „Man Power“ Wien
Seit Mai 2010 Koch bei Do&Co Wien

Sprachkenntnisse:

<i>Englisch</i>	<i>Sehr gut</i>
<i>Französisch</i>	<i>(4 Jahre Berufsschule)</i>
<i>Spanisch</i>	<i>Gut</i>

Besondere Fertigkeiten:

*Sprach begabt, Ecdl-Advanced Führerschein,
Haubenkoch, Berg und Marathonläufer, lerne gerne,
gesunde Lebensfreude und immer bereit für etwas
Neues.*

Hobbies:

Lesen, reisen, kochen, alle möglichen Sportarten