

# MASTERARBEIT

Titel der Masterarbeit

Veränderungen in den Bereichen der Familie und der  
Esskultur in ihrer wechselseitigen Abhängigkeit seit 1970  
in Wien

VerfasserIn

Mag. Dr. Catherine Lechner

angestrebter akademischer Grad

Master of Arts (MA)

Wien, 2012

Studienkennzahl lt. Studienblatt: 066 688

Studienrichtung lt. Studienblatt: Masterstudium: Wirtschafts- und Sozialgeschichte

Betreuer/BetreuerIn: Univ.-Prof. Dr. Christian-Hubert Ehalt

## **Inhaltsverzeichnis**

### 1. Einleitung

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1.1. Begründung und Ziel der Arbeit         | 4  |
| 1.2. Analyse der Konsumerhebungen 1974-2004 | 6  |
| 1.3. Forschungsfragen und Hypothesen        | 13 |
| 1.4. Zum Forschungsstand                    | 15 |

### 2. Soziale Einflussfaktoren auf das Essverhalten

|                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.1. Die gesellschaftspolitischen und sozialen Veränderungen der<br>Stellung der Frauen in der Gesellschaft | 16 |
| 2.2. Ursachen und Gründe für die Änderung des Essverhaltens in der<br>Familie seit 1970                     | 21 |
| 2.3. Die Veränderungen der gemeinsamen Mahlzeit in der Familie                                              | 25 |

### 3. Soziale Unterschiede beim Essverhalten

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.1. Die unterschiedliche (Bio-) Ernährung von Frauen und Männern               | 32 |
| 3.2. Das Essverhalten der einkommensschwachen und<br>einkommensstarken Familien | 37 |

### 4. Sozioökonomische Einflussfaktoren

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4.1. Rationalisierung in der Küche und der Wandel der Tiefkühlgerichte            | 42 |
| 4.2. Die ökonomische Entwicklung vom Einzelkaufmann (Greissler)<br>zum Supermarkt | 47 |
| 4.3. Mangel, Überfluss und die Globalisierung der Ernährung                       | 51 |
| 4.4. Die Veränderungen der Verkaufsstrategien durch neue Produkte                 | 55 |
| 4.5. Fast Food – Slow-Food – Schnellimbiss – Ethno-Food                           | 59 |
| 4.6. Gesundheit –Schlankheit – Übergewicht                                        | 66 |

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 5. Zusammenfassung  | 71  |
| 6. Interviews       | 78  |
| 7. Literatur        | 90  |
| Abstract (deutsch)  | 99  |
| Abstract (englisch) | 100 |
| Lebenslauf          | 101 |

# 1. Einleitung

## 1.1. Begründung und Ziel der Arbeit

Essen gehört, wie Trinken und Schlafen zu den existentiellen Grundbedürfnissen des Menschen. Allerdings ist die Nahrungsaufnahme vielfältig sozial zugerichtet und differenziert. So umfasst die Esskultur auch die Zubereitung der Speisen, die Kochkunst mit ihren regionalen Besonderheiten, die Tischsitten einschließlich der Essgeräte und die alltäglichen wie besonderen Essensanlässe wie Frühstück, Mittagessen, Abendessen bzw. Hochzeitsessen oder Leichenschmaus.<sup>1</sup> Ernährungswandel wird aber auch durch die Wirtschaftslage, die sozioökonomische Situation der KonsumentInnen und die Angebotsseite beeinflusst: Steuerungen über den Preis, Produktinnovationen und Marketing spielen dabei eine wesentliche Rolle. Eine unsichere Wirtschaftslage, hohe Arbeitslosigkeit, geringere Einkommenssteigerungen tragen dazu bei, dass viele Menschen preisbewusster einkaufen und die Bereitschaft generell sinkt, für Nahrung angemessene Preise zu bezahlen. Diese gesellschaftliche Entwertung wird vom Handel (besonders den DiscounterInnen) durch Dumping-Preise für Lebensmittel weit unter den Herstellungskosten massiv gefördert. In diesem allgemeinen „Billig-Klima“ ist es nicht leicht, KonsumentInnen die höheren Kosten nachhaltigerer Produkte zu vermitteln und sie zum Kauf zu motivieren. Grundlegende Veränderungen in den Ernährungsmustern finden meist sehr langsam statt.<sup>2</sup>

Das Thema Ernährung und Esskultur wird erst seit den 1980er Jahren in der Literatur behandelt. Grund dafür ist der stetige Wandel, der sich seither vollzogen hat. Ernährung spielt in unserer Welt eine immer bedeutendere Rolle, weil sich durch die Globalisierung ein immer rascheres Tempo in unserer Gesellschaft vollzieht. In den letzten 50 Jahren hat sich ein enormer Wandel der Ernährungsgewohnheiten vollzogen. Die Entwicklung der Ernährung umfasst Fast Food, Slow Food, Bioprodukte, Restaurant Essen, Schnellimbiss und Ehtnofood.

Ich beschäftige mich mit diesem Thema, weil sich seit den 1970er das Essverhalten durch die gesellschaftspolitischen Veränderungen geändert hat und dadurch auch das Konsumverhalten stark beeinflusste. Durch die Werbung der Nahrungsmittelindustrie wurde Tiefkühlkost zum festen Bestandteil der Ernährung und ist heute nicht mehr wegzudenken. Werbung beeinflusste und änderte sehr stark die Eßgewohnheiten. Zusätzlich wurde durch die steigende

---

<sup>1</sup> Strobel, Essen – Kleiden – Wohnen, Zum Wandel der Alltagskultur im 20. Jahrhundert, in: Faulstich, Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2011, 102

<sup>2</sup> Brunner, Schönberger, Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 212

Flexibilität des 20. Jahrhunderts und die Technisierung der 1960er Jahre (Kühlschrank) der Grundstein für ein neues Einkaufserlebnis gelegt. Einer der Gründe für die Veränderung des Essverhaltens ist die Konzentrierung des Lebensmittelhandels in den 1970er Jahren (Supermärkte) und das Verschwinden von Einzelhandel (Greissler).

Kochen und Ernährungsthemen nehmen derzeit in den Medien einen breiten Raum ein. Im Fernsehen läuft eine Kochshow nach der anderen und insgesamt könnte man den Eindruck gewinnen, dass Österreich eine Nation von ambitionierten Hobbyköchen ist, die ihre Familie regelmäßig mit exklusiven mehrgängigen Menüs beglücken. So positiv dieser Trend auch ist, fallen diese Mahlzeiten anteilmäßig allerdings eher in die Kategorie „gelegentliches Eventkochen“: Für den Großteil der Mahlzeiten gelten ganz andere Anforderungen. Es stehen viel einfachere und praktische Gründe im Mittelpunkt der Entscheidung: Was habe ich zu Hause und wie lange dauert die Zubereitung? Wie viel Arbeit ist die Zubereitung? Muss ich dafür extra einkaufen gehen? Wie lange sind die Produkte zu Hause haltbar? Schmeckt es den anderen Familienmitgliedern?

Das Ergebnis dieser Problemlage ist deutliches Wachstum jeder Form von Convenience Produkten in den letzten zehn Jahren. Nach dieser Definition wird unter Convenience-Produkten nicht nur klassische Fertiggerichte (z.B. Meals in Schalen) verstanden, sondern alle Produkte, die geeignet sind die Zubereitung und Mahlzeiten zu beschleunigen und/oder zu vereinfachen. Der Vorteil dieser sehr breiten Definition besteht darin, dass alle Aspekte rund um den Einkauf, die Lagerhaltung im Haushalt sowie die Zubereitung von Speisen berücksichtigt werden.<sup>3</sup>

Eine wichtige Entwicklung in den 1970er Jahren war die steigende Erwerbsbeteiligung der Frauen. Durch die vermehrte Berufstätigkeit der Frauen in den 1970er Jahren und den aufkommenden gesellschaftlichen Wandel haben sich die Ernährungsgewohnheiten in der Familie stark verändert. Die Frauen hatten durch die Berufstätigkeit einen Wandel der Arbeitszeiten erfahren, das sich auch auf die Familie auswirkte. Die Mahlzeiten spielen sich jetzt nicht mehr im vertrauten Heim ab, sondern am jeweiligen Arbeitsplatz. Jeder isst unter der Woche für sich allein. Das gemeinsame Essen der Familie gibt es dann, wenn überhaupt,

---

<sup>3</sup> Mayr, Gegenwärtiges und zukünftiges Kaufverhalten – eine Prognose auf Basis der RollAMA, in: Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 233-234

nur am Sonntag und hier werden dann Tischgespräche geführt für die unter der Woche keine Zeit bleibt. Von der Tischgemeinschaft, von der täglich oder zumindest jedes Wochenende die ganze Familie zusammen war, hat sich, wie schon oben erwähnt, durch die Entwicklung der Technik (z.B. Mikrowellenherd) individuell Essen zuzubereiten in der Realität des Zusammenlebens enorm viel geändert. Die Rituale, mit denen sich Familien ihrer Zusammengehörigkeit versichern – das gemeinsame Mahl, Familienausflug – verlieren zunehmend an Bedeutung. Gesellschaftliche, und soziale Veränderungen sowie die dauernde Verfügbarkeit und Mobilität trugen in breitem Maße zur Wandlung der Ernährung bei.

Im ersten Teil befasste ich mich mit den sozialen Einflussfaktoren auf das Essverhalten, wobei hier die gesellschaftlichen Ursachen beleuchtet werden, welche zum Wandel der Ernährung geführt haben. Im zweiten Teil beschreibe ich die sozialen Unterschiede beim Essverhalten, wobei hier unter anderem das Problem der Ungleichheit zwischen Reich und Arm erwähnt wird. Im dritten Teil beschäftige ich mich mit den sozioökonomischen Faktoren, wie Rationalisierung, Globalisierung u.a. Themen.

Bedanken möchte ich mich bei Univ.-Prof. Dr. Christian-Hubert Ehalt, der mir immer wieder neue Forschungserkenntnisse zukommen ließ. Ebenfalls großen Dank aussprechen möchte ich Frau Freisehner und Herrn Müller vom Institut Volkswirtschaftslehre und Staatswissenschaften, die sich sehr bemühten meine Wünsche zu erfüllen.

## 1.2. Analyse der Konsumerhebungen 1974 -2004

Auf Grund der Ergebnisse von Statistik Austria lässt sich sagen, dass seit 1974 ein rasanter Wandel der Ernährung stattgefunden hat. Kaum ein Bereich hat in den letzten Jahrzehnten so stark an Bedeutung gewonnen wie der Außer-Haus-Konsum. Obwohl es für diesen Bereich wenig umfassende Daten gibt, zeigen die zur Verfügung stehenden Zahlen langfristig eine starke Zunahme dieses Sektors. Vergleicht man die Daten der Konsumerhebung Österreich (Statistik Austria) aus den letzten Jahrzehnten, so wird deutlich, dass sich der Konsum von Lebensmitteln immer stärker von den Haushalten in die diversen Formen des Außer-Haus-Konsums verschiebt. Lag der Anteil des Außer-Haus Verzehr im Jahre 1974 noch bei 13 % der gesamten Ernährungsausgaben eines Haushalts, so betrug dieser Wert 1984 bereits 21,5 % und 2005 schon 28 %.<sup>4</sup> Der Verzehr außer Haus stieg vom Jahre 1984 von 1.020 Schilling

---

<sup>4</sup> Mayr, Gegenwärtiges und zukünftiges Kaufverhalten – eine Prognose auf Basis der RollAMA, in: Haas (Hg.),

auf 1.650 Schilling im Jahre 1993/1994. Der Verzehr außer Haus in der Freizeit stieg von 734 Schilling im Jahre 1984 auf 1.250 1993/1994 an.<sup>5</sup> Der Anstieg im Jahre 1984 des „Verzehrs außer Haus“ um 38 % wird zu rund drei Vierteln durch den „Verzehr am Arbeitsplatz“ und „In der Schule“ verursacht.<sup>6</sup> Die monatlichen Verbrauchsausgaben pro Haushalt im Jahr 1993/1994 haben folgende Werte: Der Verzehr außer Haus am Arbeitsplatz betrug 1993/1994 335 Schilling, d.h. das sind 1,07 %. Davon betrug das Kantinenessen/Werksküche 80 Schilling (=0,26 %). Im Gasthaus/Restaurant/Würstelstand wurden 117 Schilling ausgegeben (=0,38 %). Im Kaffeehaus/Espresso/Konditorei wurden 17 Schilling pro Haushalt verbraucht, (=0,05 %).<sup>7</sup>

Die Hauptursachen für diese Entwicklung sind vor allem im soziodemographischen Wandel zu finden. Die starke Zunahme der Singlehaushalte, die deutlich höheren Haushaltseinkommen und ein wesentlich höherer Anteil berufstätiger Frauen führen dazu, dass dieser Sektor immer stärker wird.<sup>8</sup> Auf Grund des Absinkens der Haushaltsgröße steigt die Zunahme von Single-Haushalten und veränderter Lebensgewohnheiten der Markt für Convenience-Produkte und Snacks sowie für das schnelle Essen am Arbeitsplatz.<sup>9</sup> Pizza, Pasta und Ethno-Küche ersetzen die traditionelle österreichische Küche.<sup>10</sup>

Die durchschnittlichen monatlichen Verbrauchsausgaben eines Haushaltes beliefen sich im Jahre 1974 auf 10.253 Schilling. Die Ernährungsausgaben bilden zwar nach wie vor den größten Anteil an den Gesamtausgaben, sind jedoch erwartungsgemäß stark zurückgegangen und zwar auf 26,5 % (im Gegenzug 1964: 34,3%). Komplementär dazu stiegen die Anteile für die meisten übrigen Ausgaben, besonders Wohnung, Bildung, Erholung sowie Verkehrsausgaben.<sup>11</sup> Die Ernährungsausgaben im Jahre 2004/2005 beliefen sich auf 13 %, d.h. die Verbrauchsausgaben für die Ernährung betrugen 297 Euro, wobei Cafe und

---

Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 233

<sup>5</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebungen 1984 und 1993/1994, in: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 1/1997, 31-31

<sup>6</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebungen 1984, Hauptergebnisse, Wien 1986, 93-95

<sup>7</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt, Konsumerhebung 1993/1994, in: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 12/1996, 937

<sup>8</sup> Mayr, Gegenwärtiges und zukünftiges Kaufverhalten – eine Prognose auf Basis der RollAMA, in: Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 233-234

<sup>9</sup> <http://wisa.lebensmittel.lebensministerium.at/article/articleview/53389/1/8140>, Stand: 11.2.2008

<sup>10</sup> <http://lebensmittel.lebensministerium.at/article/articleview/55052/1/17779>, Stand: 9.3.2007

<sup>11</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebungen 1974, Wien 1976, 32

Restaurant 5,5 % (140 Euro) monatlich ausgegeben wird.<sup>12</sup> Im Vergleich dazu wurde im Jahre 1994 120 Euro, d.h. 5,3 % für Cafe und Restaurant monatlich ausgegeben.<sup>13</sup> Im Jahre 2009/2010 wurden für Cafe, Restaurant schon 5,7 % ausgegeben.<sup>14</sup>

Bei Fleisch und Wurst betrugen die monatlichen Ernährungsausgaben 1984 22,1 % (1.053 Schilling).<sup>15</sup> Im Jahre 1974 wurde ein Mehrverbrauch von Fleisch- und Fleischprodukten von 15,6 kg pro Haushalt und Monat verzeichnet.<sup>16</sup> 1994 stieg der Fleischanteil auf 1.220 Schilling an.<sup>17</sup> Im Vergleich dazu ging der Anteil im Jahre 1984 von Fleisch und Fleischprodukten um rund ein Drittel zurück, nur die „tiefgekühlte Frische“ erhöhen ihren Anteil. Die durchschnittlichen monatlichen Verbrauchsausgaben insgesamt erhöhen sich von 10070 Schilling im Jahr 1974 auf 20.300 Schilling im Jahr 1984.<sup>18</sup> Die aktuellen Verbrauchsdaten aus dem Jahr 2006 zeigen einen relativ gleich bleibenden Fleischkonsum der letzten Jahre. Für 2006 sind es 65,6 kg/Kopf und Jahr aufgeteilt auf 40,1 kg Schweinefleisch, 12,2 kg Rind- und Kalbfleisch, 11,1 kg Geflügel und 2,2 kg andere Fleischsorten. Bei Geflügel waren vor allem Huhn mit 7,3 kg und Truthahn mit 3,5 kg Pro-Kopf-Verbrauch beliebt.<sup>19</sup>

Im Jahr 1993/1994 erhöhten sich die durchschnittlichen Verbrauchsausgaben auf 30.600 Schilling. Dies bedeutet eine reale Steigerung der Verbrauchsausgaben von 17,7 %. Der Strukturvergleich der Verbrauchsausgaben der Konsumerhebungen 1984 und 1993/1994 zeigen, dass der Ernährungsanteil um rund 2,1 % zurückgeht.<sup>20</sup>

Zum Vergleich: Im Jahre 1993/1994 betrugen die monatlichen Verbrauchsausgaben insgesamt 2.260 Euro 1999/2000 betrugen sie 2.440 Euro.<sup>21</sup> Die durchschnittlichen monatlichen Ausgaben aller privaten Haushalte betragen im Jahr 2004/2005 insgesamt 2.540

---

<sup>12</sup> Statistik Austria (Hg.), Verbrauchsausgaben 2004/2005, Sozialstatistische Ergebnisse der Konsumerhebung, Wien 2006, 53

<sup>13</sup> Statistik Austria (Hg.), Verbrauchsausgaben 1999/2000, Sozialstatistische Ergebnisse der Konsumerhebung, Wien 2002, 54

<sup>14</sup> Statistik Austria (Hg.), Monatliche Verbrauchsausgaben der privaten Haushalte 2009/2010, 12.4.2011, 4

<sup>15</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt, Konsumerhebung 1984, 53

<sup>16</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebungen 1974, Wien 1976, 44

<sup>17</sup> Konsumerhebungen 1984 und 1993/1994, in: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 1/1997, 31

<sup>18</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebungen, Hauptergebnisse, Wien 1986, 93-95

<sup>19</sup> Bundesministerium für Gesundheit, Österreichischer Ernährungsbericht, Wien 2008, 98

<sup>20</sup> Konsumerhebungen 1984 und 1993/1994: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 1/1997, 31-33

<sup>21</sup> [http://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/soziales/verbrauchsangaben/konsumerhebung\\_1999\\_2000/020267.html](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/soziales/verbrauchsangaben/konsumerhebung_1999_2000/020267.html), Stand: 19.3.2007

Euro, das entspricht einem nominellen Zuwachs von 4,3 %. Den größten Anteil an den Haushaltsausgaben hat die Gruppe „Wohnen, Energie“ mit 22,3 %, gefolgt vom „Verkehr“ 16,1 %, Ernährung, Alkoholfreie Getränke mit 13,0 % und Freizeit, Sport, Hobby mit 12,6 %.<sup>22</sup> Jeder achte Haushalt wendet mehr als ein Viertel seiner Haushaltsausgaben für Ernährung auf. Im Schnitt geben diese Haushalte sogar über 30 % für Lebensmittel aus. Im Vergleich dazu liegt der durchschnittliche Ernährungsanteil aller Haushalte, wie erwähnt bei 13 %. Es ist auffällig, dass Pensionistenhaushalte, Haushalte, in denen der/die HauptverdienerIn als ArbeiterIn oder in der Landwirtschaft beschäftigt ist, sowie Haushalte, in denen der/die HauptverdienerIn maximal eine Pflichtschule abgeschlossen haben, in dieser Gruppe überrepräsentiert sind. Im Gegensatz dazu ist der Ernährungsanteil in knapp einem Drittel der Haushalte geringer als 10 %. Häufiger vertreten sind in dieser Gruppe jüngere Haushalte, Haushalte von Angestellten sowie Haushalte, in denen der/die Hauptverdienerin über ein höheres Bildungsniveau verfügt.<sup>23</sup>

Einpersonenhaushalte geben für die Ernährung monatlich insgesamt 9,4 % aus, wobei 8,2 % auf männliche Haushaltsausgaben und 10,3 % auf weibliche Haushaltsausgaben fallen.<sup>24</sup> In der Ausgabengruppe „Cafe, Restaurant“, sowie „alkoholische Getränke, Tabakwaren“ weisen männliche Singlehaushalte deutlich höhere Ausgabenanteile aus. Weibliche Einpersonenhaushalte hingegen wenden relativ mehr für Ernährung, Körperpflege, Bekleidung und Gesundheit auf.<sup>25</sup> Während Haushalte mit niedrigem Ausbildungsniveau 16,5 % ihrer Verbrauchsausgaben im Jahr 2004/2005 für Ernährung ausgeben, so ist es in Haushalten mit hoher Ausbildung nur rund ein Zehntel das für diesen Bereich aufgewendet wird.<sup>26</sup>

Die Gesamtausgaben eines Haushalts steigen mit zunehmender Haushaltsgröße an. Bei Einpersonenhaushalten im Jahre 1974 beträgt dieser Durchschnittswert nur 5.073, bei Haushalten von zwei Erwachsenen 9.538 Schilling und bei Haushalten mit vier Erwachsenen

---

<sup>22</sup> [http://statistik.at/web\\_de/statistiken/soziales/verbrauchsausgaben/konsumerhebung\\_2004\\_2005/index.html](http://statistik.at/web_de/statistiken/soziales/verbrauchsausgaben/konsumerhebung_2004_2005/index.html) , Stand: 24.8.2011

<sup>23</sup> Statistik Austria (Hg.), Verbrauchsausgaben 2004/2005, Sozialstatistische Ergebnisse der Konsumerhebung, Wien 2006, 26

<sup>24</sup> Statistik Austria (Hg.), Verbrauchsausgaben 2004/2005 Sozialstatistische Ergebnisse der Konsumerhebung, Wien 2006, 125

<sup>25</sup> Statistik Austria (Hg.), Verbrauchsausgaben 2004/2005, Sozialstatistische Ergebnisse der Konsumerhebung, Wien 2006, 34

<sup>26</sup> Statistik Austria (Hg.), Verbrauchsausgaben 2004/2005, Sozialstatistische Ergebnisse der Konsumerhebung, Wien 2006, 30

bereits 13.484 Schilling.<sup>27</sup> Durch die Zunahme der alleinlebenden Personen (ca. 1,4 Millionen) hat sich das gesellschaftliche Bild der Familienstruktur geändert. Alleinstehende Personen essen vermehrt außer Haus. Durch die Zunahme der ökonomischen Entwicklung von Einzelhaushalten und Kleinfamilien (mit oder ohne Kinder) kommt es zu Veränderungen des Essverhaltens. Bei den Männern steht das Fleisch als Nahrungsmittel noch immer an erster Stelle, während die Frauen im Allgemeinen gesundheitsbewusster essen (Obst, Gemüse).

Die Anteile der Haushaltsausgaben für Nahrungsmittel, sanken im 20. Jahrhundert dramatisch. In Wien sanken sie nach dem Zweiten Weltkrieg bis Mitte der 1950er Jahre auf 40 %, um bis Mitte der 1970er Jahre nahezu 25 % zu erreichen.<sup>28</sup> Trotz steigender Realausgaben machten die Nahrungsmittelausgaben einen immer geringeren Teil des Haushaltsbudgets aus. Verwendeten die Wiener Haushalte 1954/1955 noch beinahe die Hälfte ihres Budgets für Essen und Trinken, so reduzierte sich dieser Anteil bis 1984 auf 21,4 %, und damit auf einen Wert, der in der Folge nur mehr knapp unterschritten wurde. Im Gegenzug gewannen die Ausgaben für Wohnungsausstattung und den Erhalt der Wohnung, für Bildung, Erholung, Freizeit und Sport sowie für Verkehr und Nachrichtenübermittlung immer mehr an Bedeutung. Insgesamt stiegen die Realausgaben der Wiener Haushalte von 1964 bis 1974 um 29 % und von 1974 bis 1984 um weitere 11 %. Betrachtet man die Entwicklung der realen Pro-Kopf Ausgaben, so wird die dramatische Ausgabensteigerung noch deutlicher: Sie wuchsen zwischen 1964 und 1974 um 51 % und zwischen 1974 und 1984 um 40 %. Insgesamt nahmen von 1954 bis 1984 die realen Haushaltsausgaben um das 2,8-fache zu, die realen Pro-Kopf-Ausgaben sogar um das 3,3-fache.<sup>29</sup>

Die realen Nahrungsmittelausgaben der Wiener Haushalte stiegen zwischen 1954 und 1964 um ein Viertel und stagnierten in der Folge bis in die 1980er Jahre. Dieses Ergebnis kam jedoch durch eine Strukturverschiebung der Wiener Haushalte zustande. Zudem stieg der Anteil der Einpersonenhaushalte zwischen 1951 und 1981 von 34,3 % auf 39,6 %, der der Haushalte mit zwei Personen ging von 77,2 % auf 31,1 % und der mit drei und mehr Personen sogar von 38,5 % auf 29,3 % zurück. Weiter gestiegen ist der Verzehr von Fleisch, wobei Schweinefleisch wegen der Überproduktion, dem so genannten „Schweineberg“ und dem dadurch ausgelösten Preisverfall die größten Zuwächse verzeichnen konnte. Aber auch viele

---

<sup>27</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt, (Hg.), Konsumerhebung, 1974, Wien 1976, 35

<sup>28</sup> König, Geschichte der Konsumgesellschaft, Stuttgart 2000, 166

<sup>29</sup> Eder, Privater Konsum und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, Wien/Innsbruck 2006, 234

Gemüseprodukte bereicherten den Speiseplan der WienerInnen. In den 1970er Jahren wurden in dieser Zeit vermehrt Nahrungsmittel außerhalb des Haushaltes konsumiert. Bei den Wiener Arbeitern und Arbeiterinnen sowie bei den Angestellten verdoppelte sich zwischen Mitte der 1960er und Mitte der 1970er Jahre der Anteil des Verzehrs außer Haus von rund 10 auf 20 % der Ernährungsausgaben. Bei Pensionisten und Pensionistinnen fiel die Zunahme deutlich geringer aus.<sup>30</sup>

Bei einem Vergleich der durchschnittlichen monatlichen Verbrauchsausgaben aller Haushalte, der Erwerbstätigen- und Pensionistenhaushalte zeigt sich, dass die Haushaltsausgaben der Pensionistenhaushalte (monatlich 21.400 Schilling) deutlich unter dem Durchschnitt aller Haushalte (31.200 Schilling) liegen, während Erwerbstätigenhaushalte höhere Haushaltsausgaben als der Durchschnitt (36.000 Schilling) aufweisen. Auf Haushaltsebene weisen Erwerbstätigenhaushalte um nahezu 70 % höhere Ausgaben auf als Pensionistenhaushalte. Betrachtet man bei Pensionisten- und Erwerbstätigenhaushalten die Ausgaben in den einzelnen Verbrauchsgruppen auf der höchsten Aggregierungsebene, so zeigt sich, dass Pensionistenhaushalte relativ mehr für Ernährung und Wohnen, Erwerbstätigenhaushalte relativ mehr für Verkehr und Nachrichtenübermittlung sowie für Bildung, Erholung, Freizeit und Sport ausgeben.<sup>31</sup>

Auf der Ebene der Pro-Kopf-Ausgaben nach der Haushaltsgröße geben im Jahr 1993/1994 Ein- und Zweipersonenhaushalte ohne Kinder signifikant mehr aus, als Haushalte mit Kindern bzw. kinderlose Haushalte mit drei oder mehr Personen. Verglichen mit dem Pro-Kopf-Durchschnitt aller Haushalte geben „sehr große“ Haushalte (drei oder mehr Erwachsene und drei oder mehr Kinder) um 45 % , „große“ Haushalte (zwei Erwachsene, und drei oder mehr Kinder) um rund 28 % weniger aus. Unter den Haushalten ohne Kinder werden alleinlebende Erwachsene relativ weniger für Ernährung und den Privaten Verkehr auf, jedoch relativ mehr für Wohnen, Beheizung, Bildung, Erholung, Freizeit, Sport, sowie Verzehr außer Haus, als größere Haushalte ohne Kinder. Sehr große Haushalte müssen ein Viertel des Haushaltsbudgets für Ernährung aufwenden und haben nur ein Zehntel für Bildung, Erholung, Freizeit und Sport zur Verfügung.<sup>32</sup>

---

<sup>30</sup> Eder, Privater Haushalt und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, Wien/Innsbruck 2006, 231-233

<sup>31</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt, Konsumerhebung 1993/1994, Sozialstatistische Ergebnisse (2. Teil), in: Statistische Nachrichten 7/1997, 568-569

<sup>32</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt, Konsumerhebung 1993/1994, Sozialstatistische Ergebnisse (3. Teil), in: Statistische Nachrichten 8/1997, 627

Interessant ist, dass im Jahre 1993/1994 die Arbeiterhaushalte mit zunehmender Qualifikation des Haushaltsvorstandes sowohl pro Haushalt als auch pro Kopf mehr ausgegeben wird. Die Ausgabenspanne reicht pro Kopf um 12.200 Schilling (Hilfstätigkeit) bis 17.800 Schilling (Vorarbeiter/Meister), damit haben Hilfsarbeiter um rund ein Drittel niedrigere Ausgaben als der Vorarbeiter und Meister. Der Anteil der Ernährungsausgaben sinkt erwartungsgemäß mit höherer Qualifikation, während die relativen Ausgaben für Verkehr und Nachrichtenübermittlung steigen. Das Konsumniveau der Angestelltenhaushalte liegt in den Pro-Kopf-Ausgaben um 14 %, bei den Ausgaben pro Haushalt um 4 % über dem Durchschnitt aller Erwerbstätigenhaushalte. Die Höhe der Verbrauchsausgaben korreliert hochgradig mit der (höchsten abgeschlossenen) Schulbildung und zeigt, dass die Pro-Kopf-Ausgaben bei erwerbstätigen Akademikern um rund die Hälfte, bei Absolventen von berufsbildenden mittleren Schulen und Maturanten um rund ein Viertel höher sind als bei Pflichtschulabsolventen. In der Struktur der Verbrauchsausgaben zeigt sich, dass die Ausgabenanteile für Ernährung mit dem Ansteigen der Schulbildung sinken, während gleichzeitig die Anteile für Bildung, Erholung, Freizeit und Sport steigen.<sup>33</sup> Der Anteil der Verbrauchsausgaben im Jahre 2004/2005 verschiebt sich bei armutsgefährdeten Haushalten verstärkt zu den Grundbedürfnissen Ernährung und Wohnen, absolut sind die Ausgaben sehr gering. So geben Haushalte mit niedrigem Einkommen rund 17 % weniger für Lebensmittel aus als Haushalte mit hohem Einkommen und für Wohnen sogar nur halb so viel. Einkommensstarke Haushalte hingegen geben sowohl relativ als auch absolut mehr für Freizeit, Essen/Trinken außer Haus, Verkehr und Gesundheit aus.<sup>34</sup>

Das Tiefkühlgemüse betrug 1984 21 Schilling, das sind 0,10%.<sup>35</sup> Im Jahr 1993/1994 betrug das Tiefkühlgemüse schon 103 Schilling.<sup>36</sup> Tiefkühlgerichte betrugen 1984 19,20 Schilling und stiegen bis 1994 auf 55 Schilling.<sup>37</sup> Im Jahre 1993/1994 betrugen die Tiefkühlgerichte schon 163 Schilling.<sup>38</sup> Die Fertigspeisen in Dosen hatten 1974 einen Wert von 0,32%, die Tiefkühlgerichte betrugen 0,27 %.<sup>39</sup> Der Verbrauch bei Tiefkühlgerichten stieg 1974 um

---

<sup>33</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt, Konsumerhebung 1993/1994, Sozialstatistische Ergebnisse (1. Teil), in: Statistische Nachrichten 6/1997, 451-454

<sup>34</sup> Statistik Austria (Hg.), Verbrauchsausgaben 2004/2005, Sozialstatistische Ergebnisse der Konsumerhebung, Wien 2006, 41

<sup>35</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1984, Hauptergebnisse, Wien 1986, 56

<sup>36</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1993/1994, in: Statistische Nachrichten 12/1996, Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, 935

<sup>37</sup> Konsumerhebung 1984 und 1993/1994: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 1/1997, 31

<sup>38</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1993/1994, 937

<sup>39</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1974, Wien 1976, 114

0,09 % an und die Konserven um 0,06 % an.<sup>40</sup> Auch die Fertigspeisen und Konserven hatten einen Zulauf von 12 auf 23 Schilling.<sup>41</sup> Halbfertige Nahrungsmittel stiegen von 20 Schilling im Jahre 1984 auf 38 Schilling 1993/1994 an.<sup>42</sup> Leider sind diese Auswertungen nicht mehr im Jahre 2004/2005 und 2009/2010 zu finden, weil die Ernährung nur mehr allgemein, ohne Auflistung der einzelnen Punkte, aufgezeigt wird. Insgesamt sind ein Wandel der Ernährung und die Zunahme der Tiefkühlgerichte in dem behandelten Zeitraum ersichtlich.

### 1.3. Forschungsfragen und Hypothesen

Der Wandel von Ernährungsmustern hängt neben Veränderungen des Angebots mit sozialen, kulturellen, ökonomischen und technischen Entwicklungen und Trends zusammen. Sozialstrukturelle und soziokulturelle Trends der Pluralisierung, Differenzierung und Individualisierung führen zu verändertem Ernährungshandeln, zu einer partiellen Individualisierung der Ernährungspraktiken und einer Flexibilisierung der Essenszeiten.<sup>43</sup>

Als Ausgangspunkt für den Aufbau der Arbeit bzw. das Untersuchungsgebiet werden folgende Forschungsfragen formuliert:

- a) Welche Rolle spielen die gesellschaftspolitischen Entwicklungen für die Veränderungen beim Essverhalten in der Familie?
- b) Wie wurde der Wandel der Auflösung der Familie im Zusammenhang mit dem Essverhalten von den 1970er Jahren bis heute kontinuierlich vollzogen?
- c) Wodurch wurden die Veränderungen des Essverhaltens ausgelöst?

Die heutige Nahrungsweise in den fortgeschrittenen Wohlstandsgesellschaften wird neben dem skizzierten Trend zur Biokost international von den modischen Richtungen „Convenience Food“, „Functional Food“ und „Design Food“ primär dominiert. Die kochende (Haus)frau will z.B. möglichst von zeitraubender und monotoner Küchenarbeit entlastet werden. Neben der mechanisierten Küchentechnik kommen ihr das Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelhandel zur Hilfe, indem sie immer mehr Dienstleistungen in ihre angebotenen Waren eingebaut haben. Das Säubern, Schälen, Entkernen und Zerteilen, sowie

---

<sup>40</sup> Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1984, Hauptergebnisse, Wien 1986, 58

<sup>41</sup> Konsumerhebung 1984 und 1993/1994: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 1/1997, 32

<sup>42</sup> Konsumerhebungen 1984 und 1993/1994: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 1/1997, 31-32

<sup>43</sup> Brunner, Konsumprozesse und Nachhaltigkeit, Wien 2007, 7

das Würzen, Wiegen und Verformen der Speisenbestandteile gehören dazu. Aber auch das Anbieten von Fertigménüs, die nach aufgedrucktem Rezept nur erhitzt werden müssen, sowie das Anliefern der aus dem Katalog ausgewählten Kühlkost für den heimischen Gefrierschrank gehören längst zum Alltagsprozess.<sup>44</sup> Aber nicht nur Nahrungsmittel und Supermarkt haben das moderne Haushalten nachhaltig verändert, auch die sozialen Verhaltensweisen und Rituale unterliegen einem rapiden Wandel. „Das Essen, einst zentrales Ereignis im Haushalt, ist nunmehr zu einer Begleiterscheinung des täglichen Lebens geworden, man kann essen, wann man will, wo man will, was man will, wie man will.“<sup>45</sup> Bestehende gesellschaftliche Transformationsprozesse, besonders der Wandel der Erwerbsarbeit und der Geschlechterverhältnisse sowie Pluralisierung und Individualisierung stellen wachsende Anforderungen an die Konstruktion der Lebensführung und ziehen neue Formen und Logiken alltäglicher Tätigkeitsorganisation und –koordination nach sich. Von diesen Veränderungen bleibt auch die alltägliche Ernährung nicht unberührt. Die Veränderungen der Arbeitswelt mit ihren zunehmenden Anforderungen an Mobilität und Flexibilität bewirken eine Unterordnung der Ernährung und berufliche Erfordernisse. Mit der Veränderung der Geschlechterverhältnisse, vor allem der Zunahme der Frauenerwerbstätigkeit bei gleichzeitig weiterbestehende geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung im Haushalt, bleibt immer weniger Zeit für alltägliches Ernährungshandeln. Der resultierende Druck zur Rationalisierung von Ernährungshandeln macht sich nicht zuletzt im steigenden Absatz von Convenience-Produkten bemerkbar. Ferner werden traditionelle Mahlzeitenstrukturen aufgebrochen, mehr Mahlzeiten alleine oder Außer-Haus eingenommen. Gleichzeitig verstärkt sowohl die Vervielfältigung gesellschaftlicher Handlungsoptionen, durch wachsende, gesellschaftliche Differenzierung, Pluralisierung und Stilisierung, als auch das Anwachsen des gesellschaftlichen Wissens über Ernährung den Druck auf das Ernährungshandeln.<sup>46</sup>

Als empirische Methode verwende ich die Konsumausgaben von Statistik Austria (heute: Verbraucherpreise) von 1974 bis 2004, die ich als Methode der Datenauswertung verwende. In diesen Konsumerhebungen lässt sich der Wandel des Essverhaltens sehr gut nachvollziehen. Die Interviews wurden in einem Zeitraum vom 10. Jänner bis 8. Februar. Es wurden 12 Personen, davon sechs Frauen und sechs Männer, aus unterschiedlichen sozialen

---

<sup>44</sup> Teuteberg, Menschliche Ernährungsformen im magischen Dreieck zwischen Biologie, Ökonomie und Anthropologie, in: Teuteberg, (Hg.), Die Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, 29

<sup>45</sup> Hoffmann, Über das allmähliche Verschwinden des Haushaltes, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 182

<sup>46</sup> Empacher, Hayn, Ernährungsstile und Nachhaltigkeit im Alltag, in: Brunner, Schönberger (Hg.), Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main, 2005, 224

Milieus befragt, teilweise mit Migrationshintergrund, die schon Jahrzehnte in Wien leben. Ich interviewe Personen aus dem Wiener Raum zwischen 40 und 60 Jahre. Die befragten Personen hatten die Möglichkeit ihre Erfahrungen zum Thema Essen einzubringen. Ich habe bei der Befragung teilweise mündliche Gespräche geführt, ansonsten wurden die Befragungen schriftlich durchgeführt. Meine Fragen zu den Interviews beziehen sich auf soziologische und ökonomische Entwicklungen zu den Veränderungen des Essverhaltens. Die Nahrungsaufnahme von den befragten Personen erfolgt auf verschiedene Art und wird sehr stark von den Rahmenbedingungen des Alltags bestimmt. Es zeigt sich aber bei den Befragungen doch, dass die Frauen durch ihre Berufstätigkeit weniger Zeit zum Kochen haben.

#### 1.4. Zum Forschungsstand:

Da meine Arbeit sich nicht nur allein auf die Ernährung und des Essverhaltens, sondern teilweise im Zusammenhang mit der Familie steht, konzentriere ich mich unter anderem auch auf die soziologische Seite. Der Forschungsstand ist bei dem Thema Ernährung sehr breit gefächert. Es gibt zu diesem Thema auch einige Diplomarbeiten, wie z.B. von Tanja Resch „Essen gestern und heute - „Die Veränderungen des Essverhaltens in Österreich von der Zwischenkriegszeit bis zum Jahr 2008“, liefert wertvolle Hinweise zum Thema Essverhalten. In letzter Zeit gibt es zum Thema Ernährung neuere Erkenntnisse. Allerdings bezieht sich sehr viel Literatur auf Deutschland und einige wenige auf Österreich. Wenig Literatur gibt es zum Kapitel „Sonntagessen in Familien“ und wenn, dann hauptsächlich deutsche Literatur. Ein Grund für das Fehlen von Literatur, könnte darin liegen, dass seit den 1970er Jahren das „Sonntagessen“ etwas Alltägliches geworden ist.

Da das Thema der Ernährung seit den 1970er Jahren im Allgemeinen noch eher unterbelichtet ist und erst mit der Aufarbeitung des Themas seit den 1980er Jahren begonnen wurde, gibt es in dem Zeitraum ab 1970 nur wenige Daten. Ich habe mich auch bemüht neuere Literatur in meiner Arbeit einfließen zu lassen. Im Zusammenhang mit der Familie und Essen gibt es als neuere Literatur „Mahlzeiten“, aus dem Jahre 2011 von Gesa Schönberger. Mitterauer und Sieder haben sich sehr intensiv mit der „Geschichte der Familie“ vor zwanzig Jahren auseinandergesetzt und liefern wertvolle Forschungserkenntnisse. Es gibt sehr gute Ausstellungskataloge wie z.B. „Oikos“ von Andritzky mit dem Titel „Von der Feuerstelle zur Mikrowelle“, wobei verschiedene Themen zu Essen, Wohnen und Haushalt dargestellt

werden. oder „Unser täglich Brot“ aus dem Jahre 2011, wo ebenfalls die Entwicklung und Wandlung der Ernährung mit sehr vielen Bildern ausgezeichnet beschrieben ist. Ebenfalls lesenswert und unterhaltsam ist von Schirrmeister das Buch „Bratwurst oder Lachsmousse?“ aus dem Jahre 2010, wobei hier die sozialen Werte der Esskultur und die Kulturgeschichte der Ernährung eine wesentliche Rolle spielen.

## **2. Soziale Einflussfaktoren auf das Essverhalten**

### **2.1. Die gesellschaftspolitischen und sozialen Veränderungen der Stellung der Frauen in der Gesellschaft**

Innerhalb der letzten drei Jahrzehnte kann für Österreich eine eindeutige Tendenz zur Höherqualifizierung von Frauen festgestellt werden. Hatten 1971 noch beinahe drei Viertel (73 %) aller Frauen nur die Pflichtschule als höchste abgeschlossene Schulbildung nachzuweisen, so verringerte sich dieser Anteil bis 1997 auf deutlich unter die Hälfte (43 %). Gleichzeitig erhöhten sich die Anteile auf allen anderen Bildungsebenen.<sup>47</sup> Die Erwerbsbeteiligung der Frauen ist innerhalb der letzten drei Jahrzehnte merklich angestiegen. Dies ist nicht nur eine Folge veränderter Präferenzen, sondern ergibt sich auch aus finanziellen Notwendigkeiten der individuellen Lebensumstände.<sup>48</sup> Frauen konnten sowohl von der Beschäftigungsexpansion an Dienstleistungssektor als auch von der Bildungsexpansion mehr profitieren als Männer.<sup>49</sup>

In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg spitzt sich die während der Industrialisierung begonnene Verkürzung und soziale Abkoppelung der Mahlzeit von der Familie weiter rasch zu. Soziodemographische Veränderungen wie die sinkende Anzahl der Kinder pro Familie, gravierende gesellschaftliche Wertewandel, die steigende Berufstätigkeit von Frauen, die nicht wie früher aus blanker Armut heraus zur Arbeit gezwungen waren, sondern nun alle Schichten erfasst, und die steigende Anzahl allein lebender Personen, die „Single-Haushalte“, haben ein neues Bedürfnismuster in puncto Ernährung gebildet. Es entspringt der Notwendigkeit und auch dem Wunsch nach einem schnellen Essen, dessen Zubereitung wenig Aufwand, sprich Zeit erfordern soll, die ansonsten die Freizeit minimieren würde. Die

---

<sup>47</sup> Prenner, Scheibelhofer, Qualifikation und Erwerbsarbeit von Frauen 1970-2000 in Österreich,, Wien 2001, 1

<sup>48</sup> Prenner, Scheibelhofer, Qualifikation und Erwerbsarbeit von Frauen 1970-2000 in Österreich, Wien 2001, 11

<sup>49</sup> Leitner/Wroblewski, Soziale Mobilität – Haben sich die Aufstiegschancen von Frauen und Männern in: Österreich gleichermaßen verbessert?, in: Grausgruber (Hg.), Österreich zur Jahrhundertwende, Wien 2005, 118

Forderungen werden von dem mittlerweile riesigen Angebot an Fertiggerichten - aus der Konservendose getrocknet oder gefroren - dem sogenannten „Convenience Food“ im Übermaß erfüllt. Die fertig zubereiteten Speisen müssen lediglich erwärmt werden. Das umsichtige Einkaufen vieler Zutaten, ihre Vorbereitung wie Waschen, Putzen oder Schnippeln, komplizierte Verarbeiten, wie Rouladen wickeln, Eierstich herstellen, Teige kneten sowie die mitunter langen Garzeiten verschwinden.<sup>50</sup>

Der rasche Anstieg des Wirtschaftswachstums nach dem Staatsvertrag führte zu einer Steigerung der Erwerbsarbeit bei Frauen und zu einer Ausweitung des Bildungssystems – vor allem seit Beginn der 1960er Jahre. Gleichzeitig ist die Beteiligung der Männer an der familiären Arbeit jedoch kaum gestiegen. Das unbezahlte Erledigen der Haushaltspflichten in all ihren Schattierungen ist wie eh und je – mit einigen Ausnahmen – Sache der Frau. Diese Unausgewogenheit ist wohl nur ein Ausdruck der gesellschaftlichen Patriarchialverhältnisse und war teilweise stark verbreitet.

Die Frauenbewegung forderte die Gleichberechtigung der Geschlechter und verlangte ihre Erfüllung im Rahmen einer Demokratisierung der „privaten“ Lebensbereiche. Die Öffnung des mittleren und höheren Bildungswesens für Mädchen und Frauen forderte die Reflexion und Diskussion der Lage der Frauen zumindest in der Gesellschaft und Familie.<sup>51</sup> Mit steigenden Realeinkommen veränderte sich auch die Zusammensetzung der Haushaltseinkommen. Nachdem die weiblichen Erwerbsanteile in den Nachkriegsjahren zurückgegangen waren, erhöhten sie sich in den 1970er Jahren vor allem bei den 35-45jährigen Frauen. Blieben Frauen in den 1950er und 1960er Jahren nach der Heirat oder spätestens nach der Geburt eines Kindes, meist für immer dem Erwerbsleben fern, folgten sie nun häufiger dem so genannten „Dreiphasenmodell“. Wenn das Einkommen des Mannes nicht ausreichte, kehrten sie nach längerer Unterbrechung wieder in das Berufsleben zurück und trugen damit zum Haushaltsbudget bei.<sup>52</sup>

In den urbanen Bereichen mit einer wachsenden Anzahl von unselbständigen Arbeitnehmern sah der Alltag in den 1960er Jahren zunehmend so aus, dass weder Gatte noch Gattin zum Mittagessen heim eilen und ihr Glück bei Tisch genießen konnten. Wenn Arbeitsweg und

---

<sup>50</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse? Bielefeld 2010, 56-57

<sup>51</sup> Sieder, Sozialgeschichte der Familie, Frankfurt/Main 1987, 245

<sup>52</sup> Eder, Vom Mangel zum Wohlstand, in: Breuss Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 29

Pausenlänge es aber erlaubten, dann erhöhte sich für die berufstätigen Frauen die Belastung noch zusätzlich und kostete die Mittagspause. Gingen beide Eltern arbeiten, so mussten die schulpflichtigen Kinder, so genannte Schlüsselkinder lernen, sich vorgekochte Speisen selbst zu Mittag aufzuwärmen. Da die Mittagspausen oft nur eine halbe Stunde dauerten, so erwartete sich der Durchschnittsvater einer Durchschnittsfamilie sein warmes Essen, oft erst abends. Manchmal bestand auch die Möglichkeit, preiswerte Werksküchen zu benützen. Um der Volksgesundheit willen bemühte man sich die Qualität der Speisen in den Großküchen zu heben. Dabei ging es sowohl darum die Arbeitskraft des Mannes zu erhalten, als auch die Frau für den Beruf zu entlasten. Die Stadt Wien bemühte sich, die Speisemöglichkeiten in den Wiener Schulen mit angeschlossenen Horten und Kindertagesheimen zu fördern und damit die Mütter zu entlasten.<sup>53</sup>

Noch nie war der Anteil gebildeter Frauen so hoch wie heute; hohe Bildung aber führt naturgemäß dazu, diese auch zu verwerten und sich für einen Beruf zu entscheiden. Durch die steigende Berufstätigkeit der Frauen lösen sich traditionelle Rollenzuteilungen auf. Das hat nicht nur massiven Einfluss auf die Zeitbudgets für Hausarbeit, sondern auch auf die Essgewohnheiten und den dominanten Geschmack. Erhöhter Zeitdruck ist vor dem Hintergrund der Zunahme der Frauenerwerbstätigkeit vor allem durch die mangelnde Koordinierbarkeit der individuellen Zeitbudgets von Personen, die in einem Haushalt zusammenleben, entstanden. Die fehlende Zeit wird dort eingespart, wo sie nicht produktiv ist, d.h. nicht bezahlt wird: bei der Gestaltung des Einkaufens, des Kochens und der Mahlzeiten.<sup>54</sup> Dies gilt zumindest für höhere Angestellte, viele akademische Berufe, selbstständige Gewerbetreibende und Unternehmer.<sup>55</sup> Vor allem das Mittagessen liegt, so der Wiener Historiker, Reinhard Sieder wie „eine störende Reminiszenz an ruhigere Zeiten mitten im Arbeitstag“. Doch auch das gemeinsame, selbst zubereitete Abendessen ist immer schwieriger zu realisieren. Die Folge davon ist, dass Convenience Food voll im Trend liegt.<sup>56</sup>

Die Pluralisierung der Zusammenlebensformen (zum Beispiel Einelternfamilien, Single-Haushalte, Wohngemeinschaften) verändert auch die Ernährungspraktiken. Die Zunahme an Trennungen und Bindungen (heute gehen Menschen doppelt so viele Partnerschaften in ihrem Leben ein wie noch vor einigen Jahrzehnten), die verlängerte Lebensdauer, Diskontinuitäten

---

<sup>53</sup> Sörgo, Koche nur mit Liebe, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 78

<sup>54</sup> Rützler, Was essen wir morgen? Wien 2006, 30

<sup>55</sup> Sieder, Mythen und Fakten von Essen und Trinken, in: IKUS-Lectures Nr. 20/21, Wien 1994, 23

<sup>56</sup> Rützler, Was essen wir morgen? Wien 2006, 30

im Lebenslauf können dazu führen, dass im Laufe eines Lebens Ernährungspraktiken mehrmals neu ausgehandelt oder re-produziert werden müssen. Wichtige Einflussfaktoren veränderter Ernährungspraktiken sind auch gewandelte berufliche und schulische Anforderungen, wachsende Entfernungen zwischen Arbeits- und Wohnort, erhöhte Mobilität in vielen Lebensbereichen. Dies kann dazu führen, dass es zu einer Ent-Synchronisierung von Mahlzeiten kommt oder dass vermehrt außer Haus gegessen wird. Die Veränderungen im Arbeitsleben sind für das Ernährungshandeln auch deshalb von entscheidender Bedeutung, weil diese Veränderungen von den Menschen selbst nur schwer zu steuern sind, oft die Einschränkung der persönlichen Zeitsouveränität bedeuten. Unter solchen Bedingungen nehmen Unregelmäßigkeiten im Ernährungshandeln zu, gewinnt die Reduktion des Aufwands für Ernährungsarbeit an Bedeutung.<sup>57</sup>

Singlehaushalte sind Conveniencehaushalte: Die Haushaltsgrößen haben sich in den letzten Jahren rasant geändert. Auffallend ist die Zunahme an Singlehaushalten, insbesondere im städtischen Raum. Singlehaushalte kochen deutlich weniger, kaufen seltener ein und lagern weniger Produkte zu Hause. In Österreich sind es durchschnittlich nur sieben Produkte, die im Kühlschrank gelagert werden, wobei der Anteil an Convenienceprodukten verglichen mit Mehrpersonenhaushalten besonders hoch ist.<sup>58</sup> In der Werbung für diese Fertigprodukte wird allerdings weiterhin der Zusammenhang zwischen Mahlzeit und Familienglück hergestellt, Die industriell gefertigte Speisen und Gerichte, die von der Hausfrau nur noch aufgewärmt und verfeinert werden können, versprechen immer gleiche Qualität bei immer gleichem Geschmack und rufen damit immer und überall Erinnerungen an den Familientisch wach, ohne dass dieser ständig wie früher präsent sein muss.<sup>59</sup>

Ein weiterer wichtiger Trend ist die zunehmende Verkürzung und Flexibilisierung der Arbeitszeit, aber auch, wie schon erwähnt, eine Zunahme beruflicher Anforderungen und der Entfernungen zwischen Wohn- und Arbeitsort.<sup>60</sup> Unterschiedliche Zeitrhythmen erwerbstätiger Mütter und Väter sowie schulpflichtiger Kinder erschweren es zunehmend, gemeinsame Zeiten am Familientisch zu finden. Es wird nacheinander und nicht miteinander gegessen. Wenn sich die Familien in der Woche zum Abendessen treffen, dann wird das

---

<sup>57</sup> Brunner, Schönberger, Konsumprozesse im alimentären Alltag: Die Herausforderung Nachhaltigkeit, in: Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 210-211

<sup>58</sup> Kirig, Huber u.a. BuSINNeS, Der Wandel der Genussskultur, November 2011, 9

<sup>59</sup> Schlegel-Matthies, Mahlzeit im Wandel – die Entideologisierung einer Institution, in: Teuteberg, Die Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, 154

<sup>60</sup> John, Zukunftsfähigkeit der Ernährung außer Haus, in: Brunner, Schönberger (Hg.), Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 244

Essen genutzt, um zum gemeinsamen Fernsehen zusammenzukommen. Ein anderes, inzwischen alltägliches Bild sind Kinder und Jugendliche mit Chips oder Pizza vor den Fernseher oder Computer. Häufig nehmen sie nach der Schule ihr vorgekochtes, in der Mikrowelle aufgewärmtes Mittagessen allein zu sich, da die Eltern erwerbstätig sind. Es wird in der Kantine, am Imbissstand, oder schnell zwischendurch gegessen. Auch das sind Beispiele für Mahlzeiten, die heute den Alltag prägen. Von außen an die Familien herangetragenen Zeitzwängen, wie zum Beispiel rigide Schul- und Arbeitszeiten, gesellschaftliche Verpflichtungen und Freizeitpläne, haben Mahlzeiten im Kern verändert. Darauf hat ebenfalls der Wandel der Haushalts- und Lebensformen einen Einfluss. Mütter sind nicht mehr in der Lage oder bereit, immer allein die Versorgung der Familienmitglieder zu übernehmen und die dafür notwendige Arbeit aufzubringen. Väter fühlen sich häufig für die tägliche Nahrungszubereitung nicht zuständig. Auf den Tisch kommen deshalb vermehrt zeit- und arbeitssparende Convenienceprodukte, die oft allein, während Fernseher oder Radio laufen, verzehrt werden. Kinder backen sich dazu nach der Schule eine Pizza auf und Singles erhitzen sich ein Tiefkühlfertiggericht in der Mikrowelle.<sup>61</sup>

Die individuell praktizierten „Lösungen“ des Problems gehen einerseits auf Kosten der Frauen, andererseits auf Kosten der Qualität der Mahlzeiten. So werden einerseits Fertig- und Halbfertiggericht verwendet und das Mittagessen durch einen Imbiss ersetzt und andererseits wird die Hauptmahlzeit häufig auf den Abend verschoben.<sup>62</sup> Wir haben zwar immer kürzere Arbeitszeiten für das Kochen und notwendigerweise mehr Freizeit, aber trotzdem nimmt die in der Küche verbrachte Zeit zum Kochen immer schneller ab. In Österreich wird immerhin noch 32 Minuten pro Tag in der Küche verbracht (Sieg der Bequemlichkeitsgerichte). Ein großartiger Zeitgewinn, aber wofür? Auch das „Koch-Repertoire“ der österreichischen Familie ist sehr konstant. Laut Marktforschung bereitet die österreichische Hausfrau immer die 12 gleichen Lieblingsspeisen zu.<sup>63</sup>

Generell ist zu sagen, dass mit zunehmender Flexibilisierung der Erwerbsarbeit das Außer-Haus-Essen zunimmt und eine Modifikation der Alltagsarrangements erforderlich macht. Bereits ein geringes Maß an beruflicher Eingebundenheit z. B. Teilzeitarbeit verändert den Ernährungsalltag deutlich. Flexibilisierung führt aber nicht notwendigerweise zu einer

---

<sup>61</sup> Schlegel-Matthies, Mahlzeit im Wandel – die Entideologisierung einer Institution, in: Schönberger, Mahlzeiten, Alte Lust oder neue Lust, Wiesbaden 2011, 35-36

<sup>62</sup> Sieder, Mythen und Fakten von Essen und Trinken, in: IKUS-Lectures Nr. 20/21, Wien 1994, 24

<sup>63</sup> Mikinovic, Die Zukunft des Genießens – ein kulinarischer Genuss, in: Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 10

Belastung des Ernährungsalltags, sondern kann unter bestimmten Bedingungen auch neue Möglichkeiten eröffnen.<sup>64</sup> Die Erwerbstätigkeit schafft die Notwendigkeit, sich außer Haus mit Nahrung zu versorgen, falls keine Betriebsküche zur Verfügung steht. Das macht Männer und Frauen zur Mittagzeit zu einer Art Jäger. Fastfood-Ketten, Schnellimbisse und die Anbieter von Mittagstischen leben von Berufstätigen, deren Arbeitszeiten die Essenspausen bestimmen. In der nahen Zukunft lassen sich bereits die Esstrends abzeichnen:

- ◆ Es werden weniger gemeinsame Mahlzeiten zu Hause eingenommen.
- ◆ Schnellrestaurants wie McDonalds sind erfolgreich, weil Kinder und Jugendliche explizit erwünscht sind und das Essen bezahlbar ist.
- ◆ Bewusstem Essen wird unzureichende Bedeutung beigemessen.<sup>65</sup>

Zum Ende des Jahrhunderts war im Zuge der Pluralisierung von Lebensstilen und einer gesteigerten Individualisierung eine große Bandbreite an Esskulturen verbreitet – eine Diversifikation, die sich übrigens auch in den verbreiteten Kochbüchern zeigt. Lebensmittelskandale und Nahrungsvergiftung, Produktinnovationen, Expertenempfehlungen für die richtige Ernährung, Überfettung der westlichen Gesellschaften, Diätwahn, subjektiver Geschmackspräferenz – das bildet eine Gemengelage, aus der sich jeder relativ frei und begrenzt nur von seinen finanziellen Möglichkeiten bedienen könnte.<sup>66</sup>

## 2.2. Ursachen und Gründe für die Änderung des Essverhaltens in der Familie seit den 1970er Jahren

Nach Bärlosius ist das Essen ein Ritual, die Gleichheit, Gemeinschaft und Zugehörigkeit symbolisiert. Kein anderes Verhalten verbindet Menschen so stark wie das gemeinsame Speisen. Durch die Teilnahme einer Mahlzeit, das Teilen der Nahrung, wird man Mitglied einer Gemeinschaft. Laut Bärlosius gibt es drei Gründe, um das Essen als soziale Institution zu gestalten: erstens, um die physischen Bedürfnisse sozial zu normieren – die Maßregelung; zweitens um das gemeinsame Erwirtschaftete zusammen zu verzehren – die Notwendigkeit und drittens, um über die Befriedigung der physischen Bedürfnisse hinauszugehen und das Verhalten bei Tisch zu verfeinern – die Stilisierung. Unter Berücksichtigung der

---

<sup>64</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 33-34

<sup>65</sup> Kreienkamp, Gender-Marketing,, Heidelberg 2007, 172-173

<sup>66</sup> Strobel, Essen – Kleider – Wohnen, in Faulstich (Hg.), Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2000, 106-107

Zeitdimension meint Mahlzeit „die Stunden zu denen man sich zu Tisch setzt, und die Dauer, die man dem Essen widmet.“ Mahlzeiten sind sowohl ein Mittel zur Vergemeinschaftung als auch zur sozialen Distinktion.<sup>67</sup> Der im 20. Jahrhundert immer stärker ausgeprägte Trend zur Auflösung familiärer und beruflicher Bindungen begünstigt die individuelle Nahrungsaufnahme. Fast Food und industrialisierte Nahrungsproduktion beschleunigen die Zunahme individueller Verzehrsituationen.<sup>68</sup> Die Gründe und Ursachen dafür, dass die alltägliche Mahlzeit aus den Familien ausdifferenziert wurde und neue nachgewachsen sind, sollen kurz benannt werden. Es können drei Entwicklungen unterschieden werden:

1. Zunächst kann man systematisch induzierte Prozesse, die von außen auf den Haushalt und damit auch auf die Tischgemeinschaft wirken und deren Anpassung anstoßen oder teilweise erzwingen, konstatieren. Die räumliche Trennung von Haushalt und Arbeit ist der massivste Eingriff gewesen. Hieraus resultierte die Notwendigkeit, neue soziale Formen zu entwickeln, um das Nahrungsbedürfnis während der Arbeitszeit zu befriedigen. Verstärkt wurde diese Tendenz durch die Auslagerung weiterer Arbeiten und Aufgaben aus dem privaten Haushalt, insbesondere deren Vergesellschaftung in öffentlich-staatlichen. Dazu zählen Krankenpflege, Schulen, Kindergärten und andere.

2. Von diesen Veränderungen können solche, zumindest theoretisch, geschieden werden, die Ergebnisse von Individualisierungsprozessen sind. Sie sind nicht nur systematisch verursacht, sondern sie können zumindest teilweise den Subjekten selbst zugerechnet werden. Sie beinhalten meist Emanzipationsbestrebungen, die darin bestehen, die als zu eng erlebte und sozial vorgeprägten Handlungsräume zu verlassen und neue Formen zu entfalten. Stichwörter dafür sind: sprunghafte Zunahme der Menschen, die alleine leben, Lockerung der traditionell festen Familienstrukturen, Wandlungen des weiblichen Selbstverständnisses und zunehmende Freizeitorientierung. Sie haben zur Konsequenz, dass die traditionell selbstverständlichen Lebensformen und Institutionen, wie die privat-familiäre Tischgemeinschaft, in Frage gestellt und andere Formen mit anderen Gruppen gesucht und ausprobiert werden. Die familiäre Mahlzeitenordnung wird damit von den geplanten Freizeitaktivitäten abhängig.

3. Bei den beiden ersten Entwicklungen sind es soziale Wandlungen, die die regelmäßige Tischgemeinschaft im privaten Haushalt immer seltener werden lassen. Aber auch durch technische Veränderungen wurden soziale Spiel- und Gestaltungsräume eröffnet. Darunter

---

<sup>67</sup> Bärlosius, Soziologie der Ernährung,, Weinheim 2007, 165-166

<sup>68</sup> Prah, Setzwein, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, 22

sollen haushaltstechnische Veränderungen zusammengefasst werden, die es ermöglichen, dass die Zubereitung der Lebensmittel zeitlich wesentlich verkürzt wird und insgesamt nicht mehr so aufwendig ist. Es gibt heute kaum mehr technische Zwänge, die gemeinsames Essen notwendig machen. So steht Energie zur Zubereitung ständig bereit und ist leicht verfügbar. Jeder, der Hunger verspürt und/oder Lust zu essen hat, kann sich innerhalb von Minuten etwas zubereiten. Dieser Prozess ist selbstverständlich reziprok, da technische Entwicklungen soziale Wandlungen aufnehmen, so z. B. Bestrebungen, die Hausarbeit zu erleichtern.<sup>69</sup>

In den letzten Drittel des 20. Jahrhunderts traten zusehends persönliche Motive in den Vordergrund für die Erwerbsarbeit: Immer mehr Frauen bekannten sich zu ihrer Absicht, sich durch Erwerbsarbeit ein eigenes Einkommen, eine relative Unabhängigkeit vom Ehemann, Freude am Beruf oder über die Berufsarbeit entstehende soziale Kontakte zu sichern.<sup>70</sup> Die mit dem Strukturwandel der Arbeit einhergehende Subjektivierung und Flexibilisierung verlangt den Beschäftigten neue Formen individuellen Zeitmanagements ab, indem sie persönliche Bedürfnisse und Belange der Beschäftigung in flexibler Form in Abstimmung bringen müssen. Ernährungsbezogene Folge davon ist, dass gemeinsame Mahlzeiten seltener werden, Essensformen flexibler werden.<sup>71</sup>

In unserer Gesellschaft werden trotz steigender Frauenerwerbstätigkeit und Emanzipationsbestrebungen die Verantwortung für Ernährungs- und Hausarbeit weitgehend den Frauen zugeschrieben und von ihnen übernommen.<sup>72</sup> Die (Ehe-)frau ist für die Zubereitung der Mahlzeiten und für die täglichen Bedürfnisse der Kinder zuständig, gleichgültig ob sie selbst erwerbstätig ist oder nicht. Aufgaben, die im Zusammenhang mit Kindergarten und Schule anfallen, werden teilweise von den Männern wahrgenommen. Im Verlauf der 1960er und 1970er Jahre - einer Phase also, in der die „Arbeitsteilung“ zwischen Mann und Frau immer wieder öffentlich diskutiert wurde – hat sich der Anteil der Männer, die ihren Ehefrauen bei der Hausarbeit in nennenswertem Ausmaß helfen, nur sehr geringfügig erhöht. Dagegen scheinen die Beteiligung der Männer an die Erziehung und Betreuung ihrer Kinder etwas stärker zugenommen zu haben.<sup>73</sup>

---

<sup>69</sup> Barlösius, Soziologie des Essens, Weinheim 1999, 186-187

<sup>70</sup> Sieder, Sozialgeschichte der Familie, Frankfurt am Main 1987, 244

<sup>71</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 35

<sup>72</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 13

<sup>73</sup> Sieder, Sozialgeschichte der Familie, Frankfurt am Main 1987, 246

Das Ess-System hat sich grundlegend durch die alltägliche Lebensführung geändert. Es veränderte sich der Familienalltag, die Art der Ernährung und des Einkaufens. Zeitmangel, Essen im Büro, vor dem Fernseher und in lockeren Essensgemeinschaften lösten traditionelle Essrituale auf. Die stabile Wirtschaftslage ließ eine Bevorratung mit Lebensmitteln überflüssig erscheinen. Auf den Wohlstand der 1960er und 1970er Jahre, folgte die Bequemlichkeit der 1980er und 1990er Jahre: den Fertigmenüs für Mikrowellen in entsprechenden Plastik-Menütellern.<sup>74</sup>

Bis heute steht die Frau für Ernährung. Daher hat sie zu versorgen, zu kochen und auch den Herd zu bedienen. Bis auf wenige Ausnahmen kochen Männer nur aus beruflichen Gründen oder weil es ihnen Spaß macht.<sup>75</sup> Während sich Frauen aktiv um das kulinarische und gesundheitliche Wohlergehen der Haushaltsmitglieder kümmern (müssen), treten Männer in erster Linie als „Verzehrer“ in Erscheinung.<sup>76</sup> Vor allem Frauen, die auch Mütter sind, passen ihre beruflichen und sonstigen Beschäftigungen an diesem Zeitdruck an, indem sie den Beschäftigungsumfang reduzieren, auf Erwerbsarbeit oder auf Aufstiegsambitionen und selbständige Berufsarbeit verzichten.<sup>77</sup> Auf Grund einer extremen Beschleunigung der Arbeits- und Lebensprozesse und dem vielfachen Verschwinden der „klassischen“ Hausfrau in vielen Familien wurden feste Mahlzeiten nicht selten weitgehend ersetzt durch eine unregelmäßige und situative Ernährungsweise („Snacking“). Das schnelle Essen verändert natürlich auch das traditionelle Familienleben, das allenfalls noch am Abend oder am Wochenende gemeinschaftsbildend stattfand.<sup>78</sup>

Mit der industriellen Produktion von Nahrungsmitteln und (Halb-)Fertigspeisen wurde der Wert der selbst zubereiteten Mahlzeiten in Frage gestellt. Dem veränderten Verständnis der Hausfrauenarbeit begegnete man mit einer Neuauflage des Liebes-Paradigma. Auch wenn synthetische Backmittel in den Gugelhupf kamen, wichtig war, dass er „mit Liebe“ zubereitet wurde. Dies implizierte, dass die Hausfrau das Essen nicht „lieblos“ auf den Teller klatschte, sondern der Dekoration und Präsentation der Speisen größeres Augenmerk schenkte. Traditionelle Hausfrauenbilder waren mit der industriellen Konservierung von Lebensmitteln nicht mehr in Einklang zu bringen. Mit der Verbreitung der Konservennahrung wurde auch

---

<sup>74</sup> Ihle-Höppner, Erdbeeren in Winter, in: Technoseum (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 70

<sup>75</sup> Diallo-Ginstl, Der Herd – Was für eine Geschichte, in: ARGE, Erd-&Herdgeschichte, Wien 1996, 64

<sup>76</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 83

<sup>77</sup> Sieder, Mythen und Fakten von Essen und Trinken, in: IKUS-Lectures Nr. 20/21, Wien 1994, 14

<sup>78</sup> Strobel, Essen – Kleiden – Wohnen, in: Faulstich, in: Faulstich (Hg.), Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2011, 106

das Bevorratungswissen, das als besondere Hausfrauenqualität gegolten hat, überflüssig. Berufstätige Frauen, wie gestresste Hausfrauen und Mütter sollten mit ihren Mahlzeiten nicht nur schneller zubereiten können, sondern hätten mit der Dosennahrung immer auch „etwas zu Hause“.

Nahrungsmitteln wurden vermehrt in den 1970er Jahren außerhalb des Haushaltes konsumiert. Bei den Wiener ArbeiterInnen sowie bei den Angestellten verdoppelte sich zwischen Mitte der 1960er und Mitte der 1970er Jahre der Anteil des Verzehrs außer Haus von rund 10 auf 20 % der Ernährungsausgaben. Mit steigenden Einkommen und größeren Entfernungen zwischen Wohnen und Arbeitsplatz verlor das gemeinsam Mittagessen an Bedeutung. Viele nahmen ihre Mahlzeiten nun in der Kantine oder Gaststätte ein. Schnellimbisstände und Gaststätten mit standardisierten und mehr oder weniger vorgefertigten Speisen dienten der raschen Nahrungsaufnahme.

Die geschlechtsspezifische Arbeitsteilung bei Haus- und Ernährungsarbeit ist ein zentraler Bereich des „doing gender“. In vielen Gesellschaften sind Frauen für den größten Teil an ernährungsbezogenen Tätigkeiten verantwortlich, dies hat sich auch in spätmodernen Gesellschaften kaum geändert.<sup>79</sup> Ende der 1970er Jahre fasste eine IFES-Umfrage über das Selbstverständnis der Männer zusammen: Die österreichischen Männer haben zwar meist nichts dagegen, wenn ihre Frauen Geld verdienen, aber in erster Linie (88 %) erwarten sie sich, dass sie gute Hausfrauen sein sollten und dass sie sich ihnen anpassten (84 %). Auf Grund des neuen konsumorientierten Lebensstils war die Vollhausfrau in den 1970er Jahren nicht mehr zeitgemäß, die Karrierefrau, die Arbeit und Familie mit links „schupft“, war jedoch auch nicht erfunden.“ So mussten es sich die berufstätigen Hausfrauen gefallen lassen, dass ihre Hausarbeit kaum beachtete und ihre Berufsarbeit schlecht bezahlt wurde. Trotzdem behielten die Frauen in Österreich ihre dominante Stellung in der Küche, denn eine Mahlzeit ist eben mehr als nur Nahrungsaufnahme.<sup>80</sup>

### 2.3. Die Veränderungen der gemeinsamen Mahlzeit in der Familie

Wenn früher ein Fotograf den Auftrag für ein Familienporträt bekam, so wählte er gerne die Szene der um einen Tisch versammelten Familienmitglieder. Nichts scheint das intime,

---

<sup>79</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 24

<sup>80</sup> Sogo, Koche nur mit Liebe, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 85

alltägliche Zusammenleben besser auszudrücken als das Zusammentreffen zur gemeinsamen Mahlzeit oder zur gemütlichen Kaffeerunde. Mit dem gedeckten Tisch als Schauplatz für das Familienporträt wurde zugleich ein zentraler Ort des häuslichen Lebensraums ins Licht gerückt, der ein lebendiges Stimmungsbild über das Lebensmilieu, über Wohlstand und Geschmack vermitteln konnte. Würde heute die Darstellung einer alltäglichen Familienmahlzeit noch als das Symbol für die Lebensgemeinschaft der Familie taugen? Wohl kaum, es wäre gestellt oder schief, weil es nur noch Ausnahmesituation wie z.B. ein besonderes festliches Ereignis, nicht aber die Normalität wiedergäbe. Denn die familiäre Essgemeinschaft hat sich zumindest wochentags weitgehend aufgelöst.<sup>81</sup> Mehr als je neigen alle Familienangehörige dazu, individuell ein Leben für sich alleine zu leben, unabhängig von anderen Mitgliedern der Familie. Auch die heranwachsenden Kinder versuchen so bald wie möglich, ihre eigenen Wege zu gehen.<sup>82</sup>

Schon 1976 versammelten sich nur noch in 15 % der Familien alle Mitglieder zu allen Mahlzeiten. Besonders vom gemeinsamen Mittagessen, als „Hauptmahlzeit“ einst besonders hervorgehoben, ist wenig übriggeblieben. Kurze Mittagspausen und weite Wege zwischen Wohnung und Arbeitsplatz erlauben es den meisten Berufstätigen gar nicht mehr, zum Mittagessen nach Hause zu gehen, Stattdessen wird außer Haus gegessen, das „öffentliche Essen“ löst das „private Essen“ ab. Personell wechselnde Gruppierungen in Kantinen, Restaurants oder an Imbissständen nehmen die Stelle der intimen Familiengruppe ein. Mitten unter vielen Menschen allein zu essen, ist womöglich sogar eine gesuchte Situation, weil die außerhäusliche Alltagsmahlzeit generell nicht mehr sein kann als eine schnelle Verpflegungsgelegenheit. Nicht nur außer Haus wird allein gegessen, sondern immer mehr Menschen essen auch zu Hause allein. Einer der wichtigsten Ursachen für diesen Trend ist, wie erwähnt, die wachsende Anzahl von Single-Haushalten. Allein gegessen wird aber auch, weil die unterschiedlichen Tagesrhythmen von berufstätigen Vätern, Müttern und schulpflichtigen Kindern nicht mehr übereinstimmen – nacheinander statt miteinander wird gegessen. Geändert haben sich nicht nur die sozialen Rahmenbedingungen, sondern auch Ort und Zeit.<sup>83</sup>

---

<sup>81</sup> Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 394-395

<sup>82</sup> Zischka, Die anständige Lust, von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, 16

<sup>83</sup> Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 394-395

Die österreichische Ernährungsstudie 2010 zeigen die hauptsächliche Gründe Außer-Haus zu essen: Der Grund dafür ist zu wenig Zeit, um zu Hause zu essen bzw. bin mittags nicht zu Hause, d.h. 1996 haben 40% außer Haus gegessen, 2002 waren es 44 % und 2010 schon 55%.<sup>84</sup> Unkonventionelles, schnelles Außer-Haus-, Allein- oder Vor-dem-Fernseher-Essen unter der Woche wechselt sich ab mit gemeinsamen Familienmahlzeiten am Wochenende.<sup>85</sup>

Die Mahlzeit ist mehr als Nahrungsaufnahme, sie ist ein soziales und kommunikatives Ereignis, dass die Familie am Tisch vereinen soll. Die Verlagerung des Arbeitsplatzes außer Haus und der Rhythmus der modernen Berufsarbeit haben die Möglichkeit zur gemeinsamen Mahlzeit vor allem am Mittag immer mehr zurückgedrängt. Wenngleich zumeist in der Regel längst nicht mehr gemeinsam zu Mittag gegessen werden kann, ist jedoch der soziale und kommunikative Aspekt der Mahlzeit im Kern erhalten geblieben, hat sich auf das Abendessen und vor allem auf das Wochenende verlagert.<sup>86</sup> Über gemeinsames Essen werden soziale Beziehungen vermittelt, sowohl innerhalb der Familie, als auch mit der sozialen Umgebung. Innerhalb der Familie ist die Tischgemeinschaft ein zentrales Symbol der Zusammengehörigkeit, in der Konversation eine wichtige Rolle spielt. Für Kinder und Jugendliche ist gemeinsames Essen teilweise eine lästige Verpflichtung und wird als Ort von Einengung oder Zwang empfunden.

Mahlzeiten sind bedeutend, da sie die Möglichkeiten zur Kommunikation bieten: Haushalts-- und Familienmitglieder treffen sich zum Gespräch, für Absprachen, zum Austausch, zur Bestätigung des eigenen Tuns. Die Mahlzeiten sind primärer Sozialisationsort zur Vermittlung von gesellschaftlichen Vorstellungen mit Speisen. Darüber hinaus können Mahlzeiten Ort von Zuwendung und Liebe, der sogenannte „Hort der Familie“ sein; bezogen auf die Zubereitungs- und Speiseebene wird „mit Liebe“ gekocht.<sup>87</sup>

Der Soziologe und Philosoph Georg Simmel analysiert in seinem erstmals 1910 erschienen Aufsatz „Soziologie der Mahlzeit“ den sozialen Charakter des gemeinsamen Essens.<sup>88</sup> „Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist es das Gemeinsamste, dass sie trinken und

---

<sup>84</sup> Österreichischer Ernährungsbericht, Jänner 2010, o.S.

<sup>85</sup> Hayn Empacher, Ernährungswende, Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag, Frankfurt am Main 2005, 56

<sup>86</sup> Schlegel-Matthies, Liebe geht durch den Magen, in: Teuteberg, Die Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, 148

<sup>87</sup> Hayn, Empacher, Ernährungswende, Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag, Frankfurt am Main 2005, 32 -33

<sup>88</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse? Bielefeld 2010, 23-24

essen müssen“, schreibt Simmel. Auch wenn jeder sich seine Portionen nur für sich einverleiben könne, sei es doch gerade dieses „primitiv physiologische“, das zum verknüpfenden Bund mit dem anderen werde. Die Erfahrung der Gemeinsamkeit rühre von der Gleichartigkeit des Verhaltens bei den Mahlzeiten her. Die gleichen Speisen zu essen, die gleichen Gesten bei der Handhabung des Bestecks auszuführen, das verbinde.<sup>89</sup> Einige Jahrzehnte davor hat der Philosoph Johann Jacob Wagner erklärt, dass „die gemeinsame Mahlzeiten bei allen Völkern und zu allen Zeiten als ein menschenverbindendes Mittel angesehen wurden, hat seinen tiefen Sinn in der menschlichen Natur selbst“. In der Situation der Mahlzeit vereinigen sich sozusagen Individuelles und Gemeinsames. Das gemeinsame Essen übt eine „ungeheure sozialisierende Kraft“ aus, die einerseits die Essenden als Gruppe nach innen zusammenfügt und andererseits nach außen abgrenzt.<sup>90</sup> Auch Berghaus sieht den Rückgang der Reglementierungen beim Essen in einen Zustand von Orientierungslosigkeit, Unsicherheit und geheimen Ängsten münden. Tendenzen wie das Allein-Essen oder das „jeder für sich selbst“ am Mensatisch scheint das zu bestätigen.<sup>91</sup>

In den Nachkriegsjahrzehnten waren für das gemeinsame Mittagessen am festlich gedeckten Tisch für die Vorbereitung des „Sonntagsbraten“ Frauen und Töchter zuständig. Diese hatten für den gebührenden Rahmen zu sorgen. Den Umständen der Nachkriegsjahrzehnte entsprechend wird in Ratgebern für das Sonntagsmahl „bei bescheidenen Verhältnissen“, ein makellos sauberes Tuch auf dem Esstisch und „das beste Geschirr, Glas und Besteck“ empfohlen. In den 1970er Jahren mutierte eine Reihe von Nahrungsmitteln, die man zuvor nur zu besonderen Anlässen oder an Sonn- und Feiertagen konsumiert hatte wie Bohnenkaffe, Erfrischungsgetränke und Schokoladeerzeugnisse zu Alltagsprodukten.<sup>92</sup>

Grundsätzlich kann bei der Bedeutung von Mahlzeiten unterschieden werden zwischen den alltäglichen Mahlzeiten, die den zeitlichen Restriktionen des Alltags unterliegen und den besonderen Mahlzeiten bzw. den sogenannten Genuss-Essen, z.B. an Sonn- und Feiertagen, zu speziellen Anlässen oder im Urlaub.<sup>93</sup> Diese Unterscheidung meint die alltägliche

---

<sup>89</sup> Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost,, in: Andritzky, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 403

<sup>90</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse?, Bielefeld 2010, 23-24

<sup>91</sup> Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost, in: Andritzky, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 403

<sup>92</sup> Eder, Vom Mangel zum Wohlstand, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco Epoche, Wien, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 30

<sup>93</sup> Essen & Trinken,, Hamburg 2001, 35

Bedürfnisbefriedigung einerseits, und die symbolische Inszenierung kollektiver Werte und Rituale andererseits.<sup>94</sup>

Die Mahlzeit ist in allen Gesellschaften vorzufinden, in denen soziale Strukturen vermittelt werden sowie Speisen und Trank, Werthaltungen und Kommunikation institutionalisiert sind. Sie stellt damit eine Grundeinheit dar. Mahlzeiten bilden soziale Zeiten, die ebenfalls unterschiedlich bewertet sind.<sup>95</sup> Essenszeiten werden heute nicht mehr strikt eingehalten, sondern sind an Abläufe des Arbeits-, Familien- und Freizeitalltages angepasst. Auf Grund der unterschiedlichen Tagesstrukturierung einzelner Haushaltsmitglieder werden tägliche Tischgemeinschaften vermehrt reduziert bzw. am ehesten noch am Abend, am Wochenende oder zu diversen Anlässen wie Familienfesten und Feiertagen gelebt.<sup>96</sup> Was im Alltag nicht möglich ist, muss an Wochenenden und Festtagen „nachgeholt“ werden. An Festtagen isst man gemeinsam mit der Familie, den Partnern und Kindern und kocht aufwendiger und besser.<sup>97</sup> Die gemeinsamen Mahlzeiten am Sonntag dienen vor allem einem ausgeprägten Gesprächsbedürfnis. Die Mahlzeiten am Wochenende dienen dem längeren Informationsaustausch zwischen den Familienmitgliedern. Die sozialkommunikative Funktion des Essens wird also an den arbeitsfreien Tagen nachgeholt.<sup>98</sup> Familiäre Tischgemeinschaften wurden eher selten, auch auf Grund flexibler Arbeitszeitregelungen. Das Aufwärmen vorgekochter oder tiefgekühlter Speisen im Mikrowellenherd war eine bequeme Lösung. Gesellige und kommunikationsorientierte Tischgemeinschaften beschränkten sich zunehmend auf Essenseinladungen von Gästen nach Hause oder auf den gemeinsamen Restaurantbesuch.<sup>99</sup>

Von außen an die Familienmitglieder herangetragene Zeitzwänge wie rigide Schul- und Arbeitszeiten, gesellschaftliche Verpflichtungen und Freizeitpläne, die Berufstätigkeit der Frauen, aber auch der Wandel von Rollenverständnis und Aufgabenteilung im Haushalt, von Haushalts- und Lebensformen und nicht zuletzt das Fernsehen haben Mahlzeiten im Kern verändert. Alleinstehende, die ein Tiefkühlgericht in der Mikrowelle erhitzen, erwerbstätige

---

<sup>94</sup> Hayn, Empacher, Ernährungswende, Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag, Frankfurt am Main 2005, 33

<sup>95</sup> Schlegel-Matthies, Mahlzeit im Wandel - Entideologisierung einer Institution, in: Schönberger, Mahlzeiten, Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, 30

<sup>96</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 68

<sup>97</sup> Sieder, Mythen und Fakten von Essen und Trinken, in: IKUS-Lectures, Nr. 20+21, Wien 1994, 25

<sup>98</sup> Schlegel-Matthies, Liebe geht durch den Magen, in: Teuteberg, Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, 158-159

<sup>99</sup> Strobel, Essen – Kleiden – Wohnen, in: Faulstich, (Hg.), Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2011, 106

Familienmitglieder, die nach der Arbeit ihren Teller mit dem warmen Essen zu unterschiedlichen Zeiten aufwärmen – sie alle essen häufig alleine. Gegessen wird vor dem Fernseher, mit einer Zeitung oder einem Buch am Tisch, während das Radio läuft. Die Zahl der Singlehaushalte nimmt stetig zu, während die Zahl der Familienhaushalte weiter abnimmt. Das Angebot an Außer-Haus-Verpflegung wächst beständig. Nahezu überall, zu allen Tageszeiten und in allen Preiskategorien kann man heute eine warme Mahlzeit einnehmen. Imbissbuden, Fast-Food-Ketten, Gasthäuser, Bistros, Cafes, einfache und Spitzenrestaurants, aber auch Großküchen und Kantinen bieten den Essenden ein breites Angebot, aus dem sie nur noch auswählen müssen.<sup>100</sup>

In der Tat wirken häusliche Essenszeiten in einer Welt, die von Maschinen, Bürokratie und sozialem Prestigestreben geprägt ist, wie Fossilien aus längst vergangener Zeit. Mit dem Zerbröseln der Jahrtausende alten häuslichen Tischgemeinschaft geht aber eine Institution verloren, die wesentliche sozialkommunikative Aufgaben in der Gesellschaft erfüllte. Seinen Hunger stillen kann man heute überall, sozusagen im Vorübergehen. Auch in das Kantinenessen schicken sich die Menschen wie in ein Schicksal. Das Essen in den Großküchen wird von den meisten mit dem Bewusstsein eingenommen, dass diese Art zu Essen nun eben unabänderlich ist, obwohl persönliche Geschmackswünsche nicht erfüllt werden und diese Art der Verpflegung mehr an Massenabfütterung als an kultiviertes Speisen erinnert.<sup>101</sup> Die alimentäre Sozialisation ist ein sehr voraussetzungsvoller Prozess. Im Kinder- und Jugendalter eingeübte und verfestigte Essmuster werden oft auch im Erwachsenenalter in Grundzügen beibehalten. Essen hat hohe Bedeutung für individuelle und kollektive Identität, weshalb einmal erworbene Präferenzen und Gewohnheiten nicht leicht zu verändern sind.<sup>102</sup>

Die Entwicklung des Fleisches von der Festtags- zur Alltagskost ist zurückzuführen durch geänderte und sozial-ökonomische Rahmenbedingungen und zusätzlich durch die Entwicklung von modernen Vorratshaltungstechniken. Dieser Prozess erfasste weite Teile der Bevölkerung und nahezu alle sozialen Milieus, wenn auch in unterschiedlicher Geschwindigkeit.<sup>103</sup> Etwa seit den 1970er und 1980er Jahren setzt – zunächst in „gebildeten“ Milieus und überwiegend bei der jüngsten Generation von Hausfrauen – der Versuch ein, den Anteil des Fleisches an den Mahlzeiten zurückzudrängen. Das scheint mit Fortschritten in der

---

<sup>100</sup> Schlegel-Matthies, Liebe geht durch den Magen, in: Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, 158-159

<sup>101</sup> Furtmayr-Schuh, Postmoderne Ernährung, Stuttgart 1993, 37-38

<sup>102</sup> Brunner, Schönberger, Konsumprozesse im alimentären Alltag: Die Herausforderung Nachhaltigkeit, in: Brunner, Schönberger (Hg.), Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 212-213

<sup>103</sup> Sieder, Mythen, Fakten vom Essen und Trinken, in: IKUS-Lectures, Nr. 20+21, Wien 1994, 6-7

Emanzipation von Frauen und mit Prozessen der graduellen Veränderung im innerehelichen und innerfamilialen Machtgefüge zusammenzuhängen, denn diese Gegenbewegung ist keineswegs primär gesundheitlich, sondern vor allem geschmacklich motiviert. Die Bevorzugung von Fleisch ist vor allen ein Anliegen der Männer und Söhne.<sup>104</sup>

Essen als Zäsur im Tagesablauf weicht einem momentanen Innehalten, d.h. anstelle fester Termine für Mahlzeiten werden schnelle Zwischenmahlzeiten eingelegt.<sup>105</sup> Es ist unbestreitbar, dass die alten Zeiten, in denen die drei Hauptmahlzeiten Frühstück, Mittagessen und Abendessen die Arbeitszeit strukturieren, vorbei sind, dass wir im Alltag den gemeinsamen Esstisch zu Hause nicht mehr regelmäßig zelebrieren können. Aber wir erkennen immer deutlicher den Preis, den wir zahlen, wenn wir uns getrieben von den neuen Arbeitswelten der vollen Entritualisierung des Essens ausliefern. Besonders betroffen sind die Jungen, bis 30jährigen, die ständige wachsende Anzahl an Personen in Single-Haushalten, vor allem im städtischen Raum, Patchwork-Familien mit sehr unterschiedlichen Tagesabläufen und Personen in den neuen Wissens- und Dienstleistungsberufen. So betrug 1970 die Single-Haushalte 25 % und 2007 schon 39 %.<sup>106</sup>

Gemeinsames Essen, die gemeinsame Mahlzeit hat nicht an Bedeutung verloren, jedoch ist der soziale Kontext ein anderer geworden. Die Benimmvorschriften bei Tisch haben sich gelockert, denn wer allein isst, muss nicht auf die alte Tischetikette achten. Aber auch am Familientisch dürfen Kinder mit den Fingern essen, müssen sie nicht mehr den Teller leeren, und streng aufrechte Sitzhaltung ist auch kein Erziehungsziel mehr. Besonders interessant für die Nahrungskultur ist, dass Kinder bei Tisch früher generell zu schweigen hatten und eine Unterhaltung nur den Erwachsenen zustand.<sup>107</sup> Essen ist auch immer eine Sache der Kultur und des Gefühls. Beim gemeinsamen Essen wird das Band geknüpft, das die Familie zusammenhält und Freundschaften erhält. Wie zu Zeiten der Urgesellschaften entsteht Gemeinschaft immer noch vielfach dadurch, dass wir unserer Nahrung miteinander teilen: am Familientisch, beim Geschäftsessen, bei der Hochzeit, bei der Taufe, beim Geburtstagsfest, beim Leichenschmaus oder bei Grillparties. Je individueller der Arbeitsalltag gerät, je

---

<sup>104</sup> Döcker, Fetter, schwerer, schneller ,mehr, Mythen und Fakten vom Essen und Trinken, in: IKUS Lectures 20/21, 3.Jg., Wien 1994, 11

<sup>105</sup> Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 397

<sup>106</sup> Rützler, Reiter, Food Change, Wien 2011, 60

<sup>107</sup> Schlegel-Matthies, Liebe geht durch den Magen, in: Teuteberg, Die Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, 159

flexibler wir unser Leben und unsere Beziehungen organisieren (müssen), desto mehr wollen wir dies durch gemeinschaftsbildende Erfahrungen kompensieren.<sup>108</sup>

### **3. Soziale Unterschiede beim Essverhalten**

#### **3.1. Die unterschiedliche (Bio-) Ernährung von Frauen und Männern**

Der Umgang mit Essen ist, ein gesellschaftlich konstruierter, d.h. das als zugestanden bzw. akzeptabel geltende Essverhalten ist abhängig davon, ob ein Mann oder eine Frau isst. Essen definiert und markiert folglich ebenfalls geschlechtsspezifische Grenzen trotz aller emanzipatorischen Errungenschaften. So gebührt es Frauen bei Tisch auf Essen zu verzichten, wenig und ohne Appetit zu essen. Diese historisch angelegte Erwartung an Frauen erfüllen sie nur zu oft auch an zeitgenössischen Tafeln. „Ich habe keinen Hunger“ oder „Oje, das hätte ich lieber nicht essen sollen“ als bitteres Bereuen nach dem Verzehr des süßen Desserts sind typische Äußerungen, die nur selten von männlichen Tischgenossen stammen.<sup>109</sup>

Nahrungsmittel und Speisen können als geschlechtsspezifisch codierte Zeichen gesehen werden, über die Bedeutungen kommuniziert werden. Sie dienen der symbolischen Positionierung als Mann bzw. Frau. Nach Geschlecht differenzierende Ernährungsstudien weisen auf starke Unterschiede der Ernährungsgewohnheiten von Frauen und Männer hin. Typisch weibliche Vorlieben sind demnach frisches Obst und Gemüse sowie Vollkorn- und Milchprodukte. Männer bevorzugen demgegenüber rotes Fleisch und Alkohol, sowie deftige, stark gewürzte Speisen. Männliche Orientierungspunkte beim Essen sind Sättigung und Genuss, weibliche dagegen Schlankheit und Gesundheit. Hier wird ein Bild von kräftigen, aktiv-männlichen und zurückhaltenden passiv-weiblichen Essenden vermittelt, das sich jedoch sehr schnell ändert, wenn Ernährungsverantwortlichkeiten ins Blickfeld geraten.<sup>110</sup> Für berufstätige Männer ist typisch, dass sie auf der einen Seite wenig Zeit haben, auf der anderen Seite aber trotzdem genießen wollen. Für Frauen soll es gesund sein, aber schnell und unkompliziert in der Zubereitung.<sup>111</sup>

---

<sup>108</sup> Rützler, Reiter, Food Change, Wien 2010, 63-66

<sup>109</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousee?, Bielefeld 2010, 167

<sup>110</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 83

<sup>111</sup> Kreienkamp, Gender-Marketing. Heidelberg 2007, 174

Denken und Handeln im Ernährungsfeld sind untrennbar mit der Frage der Konstitution von Geschlechterverhältnissen und der sozialen Herstellung von Männlichkeit und Weiblichkeit verbunden. Bestimmte Lebensmittel werden auf Grund ihrer Eigenschaften unterschiedlichen Geschlechtern zugeschrieben und fungieren als Medien der symbolischen Kommunikation von Geschlecht. Der Gender-Symbolismus durchzieht den gesamten Nahrungsbereich und ist Teil der sozialen Konstruktion der Zweigeschlechtlichkeit. Unterschiedliche Auffassungen über „männliche“ und „weibliche“ Ernährungsbedürfnisse und die entsprechend geschlechtliche Zuordnung von Lebensmitteln ziehen reale Auswirkungen im alimentären Alltag nach sich. Männer meiden Nahrungsmittel mit denen ein Minderwertigkeitsgefühl verbunden wird und die bevorzugt von Personen eines niedrigeren sozialen Status verzehrt werden (Frauen oder Kinder). Unter Bezugnahme auf das Konzept „doing gender“ kann Geschlecht als Produkt sozialer Handlungen verstanden werden. „Doing gender“ meint einen Interaktionsprozess, in dem Männlichkeit und Weiblichkeit durch Alltagshandlungen hergestellt werden. Im Ernährungsbereich zeigt sich dies durch Nahrungspräferenzen, Verzehrsmengen, Essstile, Kochpraktiken oder die Demonstration von Fürsorglichkeit. Geschlechtsdifferente Ernährungsstile sind eine Komponente der Stilisierung und Inszenierung von Männlichkeit und Weiblichkeit.<sup>112</sup>

Ein Blick auf geschlechtsspezifische Ernährungspraktiken zeigt unterschiedliche Zugänge von Männern und Frauen zu nachhaltigen Ernährungspraktiken, die wiederum eng an die biographische Konstruktion von Geschlecht geknüpft sind. Geschlecht und/oder Schlankheit, alltägliche Ernährungskompetenz und –verantwortung für sich und andere Menschen sind Zugänge von Frauen zu Ernährung und in der Ernährungspraxis an andere milieubedingte und alltagsbezogene Orientierungen (z.B. zeitlicher Aufwand, Preis, Qualität, Genuss) geknüpft. Sie spiegeln sich häufig in reflektierten Ernährungspraktiken und der Verwendung von frischen, saisonalen Lebensmitteln wieder und grenzen sich von einem sehr spontanen, lustbezogenen und betont unaufwendigen Lebensstil Essstil ab, der im Alltag eher von Männern mit geringem Ernährungsinteresse praktiziert wird.<sup>113</sup> Das gesundheitsförderliche Ernährungsverhalten von Frauen wird zumeist auf das in unserer Gesellschaft gängige Schlankheitsideal zurückgeführt. Die geschlechtsspezifischen Unterschiede im Ernährungsverhalten können vor dem Hintergrund sozial codierter Körperbilder aber nicht

---

<sup>112</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 23- 24

<sup>113</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 95

nur als eine Anpassung an gesellschaftliche Normen interpretiert werden, sondern auch als eine aktive Form der Konstruktion geschlechtlicher Identität (doing gender).<sup>114</sup>

Die Geschlechtshierarchie, die sich bis zum Teil bis heute erhalten hat, zeigt auch hier eine sozialhistorische lange Tradition. Verbunden mit den Konnotationen „gesund“, „kräftig“, „besonders“ war Fleisch lange Ausdruck sozialen Wohlstands, es war Herrenspeise. Fleisch war das Vorrecht der Männer. Erst seit 40 Jahren ist Fleisch zur Alltagsspeise geworden. Mit der Zunahme des Fleischkonsums wurde Gemüse ausschließlich als Beilage verwendet. Dieses hierarchische Verhältnis von Fleisch und Gemüse ist es auch, dass die Wertsteigerung des Gemüses und seinen „Aufstieg“ zur Hauptspeise verhindert.<sup>115</sup> Mit Fleisch verknüpfen sich Assoziationen von Kraft, Stärke, Potenz und Macht.<sup>116</sup> Die Angst der Männer, durch den Verzicht auf Fleisch und die Hinwendung zu vegetarischer Kost an Virilität einzubüßen, ja an Körper und Geist zu „verweiblichen“, ist ein populärer Beweggrund für das Beharren auf „starke“ Speisen. Schwäche und Sanftmut sollen dem wirklich „männlichen“ Mann um keinen Preis in die Glieder fahren.<sup>117</sup> Die weibliche Ernährungsweise ist im Vergleich zur männlichen durch einen höheren Konsum von Gemüse und Obst und einen deutlich geringeren Konsum von Fleisch- und Wurstwaren gekennzeichnet. Dieser weibliche Geschmack ist, so der Wiener Sozialhistoriker Reinhard Sieder, keineswegs nur gesundheitlich motiviert – wenn auch Frauen ein deutlich höheres Gesundheitsbewusstsein haben als Männer – sondern vor allem historisch gewachsen. Generell ist die weibliche Ernährungsweise als fettärmer und kohlenhydratreicher zu beschreiben und entspricht den Empfehlungen der Ernährungswissenschaft eher als die männliche.<sup>118</sup>

Während sich Frauen generell gesundheitsbewusster als ihre Partner ernähren, können sich Männer als „Blockierer“ in puncto Umstellung auf gesünderes Essen erweisen. Im Verlauf der Ernährungssoziologie wird der Appetit geschlechtsspezifisch geformt. Daraus ergibt sich, dass Frauen wesentlich andere Nahrungspräferenzen zeigen als Männer. Sie essen im Allgemeinen mehr pflanzliche Lebensmittel (vor allem, wie schon erwähnt, Gemüse, Obst und Getreideprodukte), während Fleisch noch immer als Domäne des Mannes gilt und auch fast täglich verzehrt wird. Diese geschlechtsspezifischen Unterschiede zeigen sich bereits bei

---

<sup>114</sup> Prahl, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, 77 -79

<sup>115</sup> Sieder, Mythen, Fakten vom Essen und Trinken,, in: IKUS-Lectures. Nr.20+21, Wien 1994, 6

<sup>116</sup> Prahl, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, 81

<sup>117</sup> Setzwein, Ernährung – Körper – Geschlecht, Wiesbaden 2004, 123

<sup>118</sup> Rützler, Was essen wir morgen? Wien 2006, 79

Kindern und Jugendlichen.<sup>119</sup> Die Trends innerhalb unserer Gesellschaft, was die Nahrungsaufnahme und die Bewertung von Nahrung betrifft, teilen sich grob in zwei Bereiche: Bioboom und Billigware. Bioprodukte haben durch die Einführung des Bio-Siegels, größere Akzeptanz bei Verbrauchern und ein wachsendes Angebot ihren Siegenzug vor 30 Jahren angetreten. Die Bereitschaft gut ausgebildeter und finanziell konsolidierter Frauen und Männer ist gestiegen, auf ihre Ernährung zu achten und dafür einen nicht geringen Aufpreis zu zahlen. Dabei ist ihnen nicht nur das Endprodukt mit seinen einzelnen Inhaltsstoffen wichtig, sondern die gesamte Produktionskette ihrer Nahrungsmittel, wie Art und Ort der Herstellung, die Verpackung und Entsorgung.<sup>120</sup>

Beim Kauf von Bio-Lebensmitteln zeigen sich schichtspezifische Differenzen. Bio-Intensiv-KäuferInnen sind durch hohe Schulbildung, oft auch hohes Einkommen und gehobene Berufspositionen gekennzeichnet, d.h. der Konsum von Bio-Lebensmitteln erfolgt sozial höchst selektiv.<sup>121</sup> Laut Statistik Austria von 2009 kaufen Frauen mehr Bio-Lebensmittel ein, als Männer. So kaufen 68 % der Frauen Bio-Obst und Gemüse, aber nur 58,9 % der Männer ein. Auch bei den Bio-Milch- und Milchprodukten liegen die Frauen mit 70,6 % vor den Männern mit 63,6 %. Ebenso spielt wie erwähnt die Schulbildung eine große Rolle. Je höher die Bildung, desto mehr höherwertige Lebensmittel werden gekauft. Während bei den Pflichtschulabsolventen nur 49,8% Bio-Milch- und Milchprodukte kaufen sind es schon bei den Hochschulabsolventen 80,6 %.<sup>122</sup>

Noch bis weit in die 1970er Jahre hinein waren Vegetarier Randfiguren. Von der Mehrheit wurden sie irgendwo zwischen dem Infantilismus der Hippies und dem Wahn religiöser Eiferer angesiedelt. Als Latzhosenträger waren sie meist bemitleidenswert schlecht angezogen und einer Art kulinarischen Koma gefangen, aßen sie braune Nudeln. Über Generationen hinweg galt die Regel, dass die, die sich besonders gesund ernährten, besonders ungesund aussahen. Dieses Bild ist weitgehend verblasst.<sup>123</sup> Die Gründe, sich ausschließlich fleischlos zu ernähren, müssen aber nicht zwangsläufig aus dem Wunsch nach einem gesunden Leben resultieren. Etliche Vegetarier halten den Verzehr von Fleisch nicht für gesundheitsschädigend. Tierliebe als ethische Motivation ist mittlerweile ein wesentlicher

---

<sup>119</sup> Brunner, Konsumprozesse und Nachhaltigkeit, Wien 2002, 6

<sup>120</sup> Kreienkamp, Gender-Marketing. Heidelberg 2007, 174-175

<sup>121</sup> Brunner, Schönberger, Konsumprozesse im alimentären Alltag: Die Herausforderung Nachhaltigkeit, in: Brunner, Schönberger (Hg.), Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 202

<sup>122</sup> [http://www.statistik.austria.at/web\\_de/statistiken//energie\\_und\\_umwelt/umwelt/umweltbedingungen\\_Verhalten/036376.html](http://www.statistik.austria.at/web_de/statistiken//energie_und_umwelt/umwelt/umweltbedingungen_Verhalten/036376.html), Stand: 20.4.2009

<sup>123</sup> Rützler, Reiter, Food Change, Wien 2010, 82-83

Grund geworden, kein Fleisch zu essen. In den 1960er/70er Jahren bekam die Tendenz zum Vegetarismus einen neuen Aufschwung von der politisch-kulturellen Protestbewegung. Das Etablieren einer Gegenkultur, das Aufbegehren gegen bürgerliche Werte und Verhaltensregeln, zeigte sich auch auf dem Feld der Esskultur. In den wohlhabenden westlichen Gesellschaften war es selbstverständlich geworden, Fleisch zu verzehren. Mit vegetarischer Ernährung sollte das „mentale und spirituelle Wohlbefinden“, eine Form der geistigen Gesundheit, erreicht werden. Vegetarismus und seine Varianten scheinen inzwischen „zu einem neuen Zeichen, subtiler sozialer Distinktion geworden“ zu sein, der freiwillige Verzicht auf Fleischspeisen inmitten der alles lieferbaren Wohlstandsgesellschaft umgibt den Vegetarier mit einem Nimbus der Askese und Selbstkontrolle.<sup>124</sup>

Trotz der anhaltenden Bio-Konjunktur unterliegt auch der Bio-Trend Veränderungen. Die Branche muss sich mit Einfallsreichtum und Originalität der steigenden Konkurrenz und beginnenden Normalität stellen. Zugleich zu dem Wunsch nach absoluter Natürlichkeit der Produkte wächst der Gedanke an ethische und soziale Aspekte oder an die Umweltverträglichkeit eines langen Transports. So sind eine nachhaltige Anbaumethode und der Verzicht auf Chemie allein als Verkaufsargument nicht länger ausreichend, die Produkte müssen sich über einen Extra-Mehrwert positionieren: Exklusivität, Fair-Trade und vor allem Regionalität.<sup>125</sup> Ursachen des Bio-Booms sind neben einer deutlich gestiegenen Angebotsbreite vor allem der Einstieg der Discounter in den Biomarkt. Auf der Nachfrageseite ist das Wachstum vor allem eine Folge der steigenden Bedarfsdeckung bei Bioprodukten. Die durchschnittliche Reichweite je Quartal liegt bei knapp über 80 %, d.h. mehr als 4/5 aller Haushalte greifen zumindest einmal pro Quartal zu Bioprodukten.<sup>126</sup> Zielen die ersten Bio- und Fairtrade-Produkte zunächst auf die wohlhabende Schicht bürgerlicher Pionierkonsumenten, ändern auch die Anbieter mittlerweile die Stoßrichtung: Mehr und mehr richten sie ihre Konsumangebote auf die umweltbewusst aufgewachsenen Mitglieder der Mittelschichten.

Bioprodukte spielen bei den Tiefkühlprodukten eine immer größere Rolle. Wie rasant Tiefkühlprodukte den Weg in den Alltag gefunden haben, belegen auch aktuelle Daten aus Österreich: Noch Mitte der 1980er Jahre spielte Tiefkühlgemüse in mehr als der Hälfte der

---

<sup>124</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse, Bielefeld 2010, 156-157

<sup>125</sup> Rützler, Reiter, Food Change, Wien 2010, 50

<sup>126</sup> Mayr, Gegenwärtiges und zukünftiges Kaufverhalten – eine Prognose auf Basis der RollAMA, in: Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 235

österreichischen Haushalte praktische keine Rolle. 2010 gehört es bereits in zwei Dritteln der Haushalte zum Alltag. Über 60 % nutzen häufig Tiefkühlgemüse, an die 10 % konsumieren Gemüse zu Hause überhaupt nur mehr aus dem Tiefkühlschrank. Das ist nicht nur bequemer, sondern meist auch gesünder. Denn Tiefkühlgemüse wird unmittelbar nach der Ernte (innerhalb von meist nur zwei Stunden) schockgefroren und wenn die Kühlkette nicht unterbrochen wird, bleiben fast alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Der Verlust beim sehr empfindlichen Vitamin C liegt beispielsweise bei maximal 30 %.<sup>127</sup>

### 3.2. Das Essverhalten der einkommensschwachen und einkommensstarken Familien

Allgemein lässt sich das Verhältnis von Sozialstatus und Ernährungsverhalten dahingehend skizzieren, dass die mittleren und oberen Gesellschaftsschichten eher ein Ernährungsverhalten zeigen, welches den Empfehlungen für eine gesunde Ernährung entspricht, während in den unterprivilegierten Schichten eher Ernährungsmuster dominieren, die von diesen Vorgaben abweichen. Das Nahrungssortiment höherer Sozialschichten ist durch eine relativ große Vielfalt geprägt. Nahrungsmitteln wie Erdäpfel, Butter, Zucker und Weißbrot finden sich hingegen häufiger und in größerem Umfang in der Küche der „kleinen Leute“. <sup>128</sup> Essen ist zum Zeichen geworden, signalisiert Status, Weltanschauung, Moral, Disziplin oder Abenteuerlust des Essens. Essen war immer schon lebensnotwendig, heute ist es auch noch lebensbestimmend. <sup>129</sup>

Materieller Mangel bedeutet für Betroffene meist zu wenig oder zu wenig gutes Essen, ein geringerer Ernährungswert, unregelmäßige Essenabläufe oder eingeschränkte Ernährungssicherheit. Wer wenig Geld hat, kann sich weniger Essen leisten. Sinkt das Einkommen, werden zunächst ähnliche Produkte, aber zu günstigeren Preisen gekauft. <sup>130</sup> Personen, mit höherem Einkommen, bevorzugen qualitativ höherwertiges Fleisch, während Personen mit geringem Einkommen und niedrigem Bildungsstand auf sozial und ernährungsphysiologisch weniger geschätzte Fleischsorten zurückgreifen. Es werden ebenso weniger Früchte und Obst verzehrt und zunächst an der Qualität gespart. Eine Einteilung von Armut anhand des Einkommens lässt darauf schließen, dass „die mittleren und oberen Gesellschaftsschichten“ eher ein Ernährungsverhalten zeigen, welches den Empfehlungen für

---

<sup>127</sup> Rützler, Reiter, Food Change, Wien 2010, 135

<sup>128</sup> Prahl, Soziologie der Ernährung,, Opladen 1999, 68

<sup>129</sup> Hofer, Mayr, Du isst, was du bist, in: Profil, 30.5.2011, 90

<sup>130</sup> Sedlak, Es ist genug für alle da, in: Heisteringer (Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 171

eine gesunde Ernährung entspricht, während in den unterprivilegierten Schichten eher Ernährungsmuster dominieren, die von diesen Vorgaben abweichen.<sup>131</sup>

Rund eine Million Menschen (12-13 % der Bevölkerung) sind in Österreich laut Statistik Austria armutsgefährdet. Die sogenannte Armutsgrenze liegt in Österreich bei 950 Euro netto pro Monat. Bei mehreren Personen im Haushalt erhöht sich dieser Schwellenwert für jeden Erwachsenen um 475 Euro, pro Kind um 285 Euro. In Österreich gilt rund eine halbe Million als manifest arm, d.h. das jeweilige Einkommen liegt unter der Armutsgrenze und hat zusätzlich mit Einschränkungen in einem zentralen Lebensbereich, etwa bei Wohnqualität, gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder auch in der ausreichenden und qualifizierten Versorgung mit Lebensmitteln, zu kämpfen. Besonders betroffen sind dabei Bevölkerungsgruppen wie die der Alleinerziehenden. 108.000 Alleinerziehende sind armutsgefährdet, beinahe 50.000 leben unter der Armutsgrenze. Jede fünfte Familie mit drei oder mehr Kindern ist armutsgefährdet. 260.000 der ÖsterreicherInnen unter 20 Jahren sind von Armut bedroht. 100.000 sind akut betroffen. Zunehmend sind auch Langzeitarbeitslose sowie PensionistInnen armutsgefährdet.

Alarmierende Fakten zeigen weiters, dass jedes zehnte Kind in Österreich in einem Haushalt aufwächst, der sich bei der Ernährung einschränken muss. Jeder Zehnte im Land muss beim Essen sparen. Personen aus unteren sozialen Schichten oder Arbeitslosenhaushalten konsumieren Obst und Gemüse nur in geringen Mengen und ernähren sich vorwiegend von energiereichen (Grund-) Nahrungsmitteln. Gründe dafür sind unter anderem, dass die Lebensmittel meist billiger, weniger verderblich und einfacher in der Zubereitung sind als rein pflanzliche Nahrungsmittel wie Obst und Gemüse. Häufiger als bei anderen Personengruppen werden in unteren sozialen Schichten oder Arbeitslosenhaushalten auch Soft-Drinks und Fast Food konsumiert. Die Haupteinflüsse für Lebensmittelauswahl sind laut zahlreichen Studien neben dem Preis auch die Erreichbarkeit, d.h. das Angebot für eine ausgewogene Ernährung und der Zugang zu Lebensmitteln mit ausreichender Nährstoffzusammensetzung. Menschen, die nicht das Einkommen oder die Erreichbarkeit für gesundes Essen haben, werden kein gesundes Essen kaufen können.

Der Zugang zu günstigen Lebensmitteln für einkommensschwache Bevölkerungsschichten erleichtern seit einigen Jahren sogenannte Sozialmärkte, die es mittlerweile nicht nur in den

---

<sup>131</sup> Prahl, Setzwein, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, 68-69

Landeshauptstädten, sondern in vielen weiteren Orten Österreichs gibt. Menschen, mit weniger als 800 Euro Einkommen pro Monat können in diesen Märkten deutlich verbilligte Lebensmittel einkaufen. Der Einkauf ist mit etwa 30 Euro pro Tag Woche limitiert und kann nur mit einem dafür ausgestellten Berechtigungsausweis getätigt werden, der jährlich aktualisiert werden muss. Diese Einrichtungen sind auf Produktspenden von Firmen oder Lebensmittelhandel angewiesen, wobei verpackte Waren oft leichter zur Verfügung gestellt werden können als Frischwaren wie Obst oder Gemüse. Aber auch in diesem Bereich gibt es bereits Kooperationen mit regionalen ProduzentInnen und LieferantInnen.<sup>132</sup>

In Österreich gibt es derzeit insgesamt circa 25 Sozialmärkte. Der erste wurde im Jahre 1999 in Linz eröffnet. In Wien gab es lange Zeit nur einen so genannten „Soma“ in Favoriten, aber in den letzten Monaten haben gleich zwei neue Geschäfte aufgesperrt und weitere sind noch für dieses Jahr geplant. Die Sozialmärkte können sich nicht über einen Mangel an Kunden beschweren.<sup>133</sup> Die Kluft zwischen Arm und Reich steigt stetig an. Die Idee der Tafeln stammt aus den USA. 1963 hatte John von Hengel in Arizona die erste Food Bank gegründet – ein Lagerhaus vor allem für lagerfähige Lebensmittelspenden.<sup>134</sup> Die Wiener Tafel ist ein wohltätiger Verein, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, Überschüssiges an die Menschen zu verteilen, die zu wenig haben. Auch hier geht es um die Verteilung von Lebensmitteln und Hygieneartikeln, die qualitativ nach wie vor in Ordnung sind und von Firmen und Geschäften gespendet werden. Man kann aber auch einfach Geld spenden, mit dem dann Lebensmitteln angekauft werden. Im Gegensatz zu den Sozialmärkten werden die Produkte allerdings gratis an Bedürftige abgegeben und die MitarbeiterInnen dieser Organisation arbeiten ehrenamtlich. Die Wiener Tafel entstand nach deutschem Vorbild im Jahre 1999 und versorgt regelmäßig ca. 6.000 Menschen. Zusätzlich gibt es die beiden Essensbusse Canisibus und Franciscobus der Caritas, die nicht nur einmal im Jahr, sondern täglich ein Gratisessen (meist bestehend aus Suppe, Brot und Tee) an bedürftige Menschen in Wien, vor allem an Obdachlose, bringen. Jeden Abend fahren die zwei Busse auf derselben Route und machen bei Bahnhöfen, U-Bahnstationen, auf Plätzen und in Parks Halt, wo ihre „Kunden“ meist schon auf sie warten.

An 355 Tagen im Jahr bekommen zwischen 150 und 300 Personen eine warme Mahlzeit und darüber hinaus auch menschlichen Kontakt.<sup>135</sup> Tafelprojekte, Sozialmärkte lösen jedoch das

---

<sup>132</sup> Ebner-Pladerer, Gutes Essen – eine Geldfrage?, in: Heistingner (Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 123-128

<sup>133</sup> Gigerl, Essen – ein Luxus? In: Aus:Blicke, Wien 2008, 20

<sup>133</sup> Sedlak, Es ist genug für alle da, in: Heistingner Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 171 -172

<sup>134</sup> Ebner-Pladerer, Klima im Müll, in Heistingner (Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 140

<sup>135</sup> Gigerl, Essen – ein Luxus? In: Aus:Blicke, Wien 2008, 20

„Problem“ Armut und Ernährung nicht. Sie gehen aber im Rahmen der vorherrschenden Bedingungen verantwortlich mit der Situation um und unterstützen Menschen in der Befriedigung ihrer Grundbedürfnisse. Was die Wiener Tafel und Sozialmärkte auf institutioneller Ebene bereitstellen, machen immer mehr Menschen selbstorganisiert. Sie holen, was weggeworfen wurde, aber noch einwandfrei ist: Auf Märkten oder in Supermärkten. Mit ein bisschen Zeit, Kreativität und Mut füllt sich das Regal zu Hause mit dem, was anderswo nicht benötigt oder zu viel gekauft wurde. Vor allem junge Menschen betreiben z.B. Freegan oft nicht aus akuter Armut, sondern aus Überzeugung und mit dem Wissen, dass viele gute Lebensmittel weggeworfen werden.<sup>136</sup>

In Österreich gibt es wenige Menschen, die auf Grund von zu wenig Nahrung erkranken oder an Unterernährung leiden. Körperliche Einschränkungen, sind hier eher auf Wohlstandsfolgen zurückzuführen, wie zu hohe Energieaufnahme oder zu wenig Bewegung. Dennoch gibt es viele Menschen in Österreich in Armut und mit mangelnder Ernährung, vor allem Menschen, die in das eng gestrickte österreichische Sozialnetz fallen: Obdachlose, MigrantInnen, Menschen mit psychischen Erkrankungen und viele mehr. Laut Fonds Soziales Wien (FWF) leben alleine in Wien rund 3.800 Menschen in Obdachlosenherbergen und sind somit meist auf günstige Lebensmittel angewiesen. Die Dunkelziffern liegen wie immer höher.

Geringes Einkommen schlägt sich in der österreichischen Soziallandschaft wieder. Sozialmärkte, Tafelprojekte, Suppenbusse und Essensausgabestellen beginnen dies aufzugreifen. An günstigen Lebensmitteln scheint ein sehr hoher Bedarf zu bestehen – das zeigt sich zumindest an den langen Schlangen vor den Türen der jeweiligen Einrichtungen. Es zeigt sich auch, dass es genügend Lebensmittel gibt, die günstig abgegeben werden können.

In Österreich fallen zwar in den letzten Jahren die Kosten für Lebensmittel, gemessen am Gesamteinkommen kontinuierlich, das verändert jedoch wenig an der Situation von Armutsbetroffenen, denn umso weniger Geld Menschen besitzen, umso höher werden die (prozentuellen) Ausgaben für Lebensmittel. Ärmere Haushalte geben daher bis zu einem Drittel ihres Einkommens für Lebensmittel aus, während wohlhabendere Haushalte nur um die 6 % in Lebensmittel umsetzen.<sup>137</sup>

---

<sup>136</sup> Sedlak, Es ist genug für alle da, in: Heistinger (Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 180-182

<sup>137</sup> Sedlak, Es ist genug für alle da, in: Heistinger (Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 171 -172

Menschen in Armut sind generell in ihrem Einkaufsverhalten eingeschränkt, da fast nur das Kriterium des günstigen Preises Bedeutung erlangt und daher Supermärkte und Discounter die meistgebrauchten Einkaufsorte sind. Es werden vorzugsweise Lebensmittel gekauft, die satt machen, also Lebensmittel mit hohem Fettanteil sowie Nudeln, Brot und Kartoffeln. Eine hohe Bedeutung kommt Fleisch und Wurstwaren zu, welche jedoch aus Kostengründen nicht häufig verzehrt werden können, während Milch, Obst und Gemüse auf Grund des geringeren Sättigungswertes geringere Bedeutung haben. Von den Backwaren wird Mischbrot und Toastbrot bevorzugt und bei Getränken Limonade, Bier und Cola, erst danach folgen Säfte und Wasser. Ärmere Haushalte ernähren sich insgesamt jedoch ungesünder, Kinder nehmen signifikant weniger Rohgemüse und Vollkornbrot zu sich, aber mehr Chips, Pommes und Soft Drinks. Sie leiden an einer Unterversorgung diverser Mikronährstoffe und sind somit einem erhöhten Gesundheitsrisiko ausgesetzt.<sup>138</sup>

Die durchschnittlichen Ausgaben für Lebensmittel, sowie für Essen außer Haus variieren von Ernährungsstil, teilweise sogar sehr deutlich. Die Gruppe der „fitnessorientierten Ambitionierten“, bei denen hochwertige und gesundheitsfördernde Produkte wie Bio-Lebensmittel, aber auch Functional Food eine wichtige Rolle spielen, sowie die Gruppe der „konventionellen Gesundheitsorientierten“, die gerne und reichlich kochen, geben mit knapp 20 % über dem Durchschnitt das meiste Geld pro Kopf für Ernährung aus. Dagegen geben die „Billig- und Fleisch-EsserInnen“, die für die Ernährung vor allem preiswert und unkompliziert sein muss und die „gestressten AlltagsmanagerInnen“, die zwar hohe Ansprüche an das Essen stellen, bei denen es aber an der Umsetzung an Zeit und Unterstützung durch andere Haushaltsmitglieder mangelt, pro Kopf das wenigste Geld für Ernährung aus.<sup>139</sup>

Laut Statistik Austria vom Jahre 2011 können sich 28 % mit niedrigem Einkommen es sich nicht leisten, jeden zweiten Tag Fleisch oder Fisch zu essen, während es bei den Personen mit hohem Einkommen nur 1 % sind.<sup>140</sup>

Längerfristig haben sich die Lebensbedingungen armutsgefährdeter Personen kontinuierlich verschlechtert und die Zahl der manifest Armen erreichte 2010 einen Höchststand. Für

---

<sup>138</sup> Hayn, Empacher, Ernährungswende, Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag, Frankfurt am Main 2005, 69

<sup>139</sup> Ebner-Pladerer, Gutes Essen – eine Geldfrage? In: Heisteringer (Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 123

<sup>140</sup> [http://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/soziales/armut\\_und\\_soziale\\_Eingliederung/O222862.html](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/soziales/armut_und_soziale_Eingliederung/O222862.html), Stand: 9.2.2012

511.000 Armutsgefährdete war der absolute Mindeststandard nicht mehr leistbar. Manifest arm sind armutsgefährdete Personen, die zusätzlich finanziell depriviert sind. Das bedeutet, dass auch Grundbedürfnisse aus finanziellen Gründen nicht mehr gedeckt werden können. Nach der nationalen Definition treten Einschränkungen bei mindestens zwei von mehreren Merkmalen auf:

- a) Die Wohnung angemessen warm zu halten
- b). Regelmäßige Zahlungen (Miete) rechtzeitig zu begleichen
- c) Notwendige Arzt in Anspruch zu nehmen
- d) Jeden zweiten Tag Fleisch, Fisch oder eine vergleichbare vegetarische Speise zu essen
- e) Freunde oder Verwandte einmal im Monat zum Essen einzuladen.<sup>141</sup>

#### **4. Sozioökonomische Einflussfaktoren**

##### **4.1. Rationalisierung in der Küche und der Wandel der Tiefkühlgerichte**

Die Entwicklung der Kochstellen (Herd) war rasant. Vom Kochen auf offenem Feuer (in einigen Gegenden der Erde bis heute mit sehr zufriedenstellenden Ergebnis praktiziert, was die zubereiteten Speisen anlangt) über den Kohlenherd, bis zum Elektro- und Gasherd oder der Mikrowelle. Mit dem Wandel der Kochstelle hat sich Hand in Hand auch der Familienalltag in den Industrieländern grundlegend geändert.

Mit Hilfe technischer Geräte wurde es möglich den Frauen die Doppelbelastung (Erwerbsarbeit und Haushalt) zu erleichtern und dies trotz gestiegener Reinlichkeits- und Hygienestandards. Dem heutigen Trend Speisen internationaler und exotischer Küche zu konsumieren, kann meist nur mit Außer-Haus-Verpflegung und/oder Tiefkühlkost sowie Halbfertig- und Fertigprodukten der Nahrungsmittelindustrie nachgekommen werden. Convenience-food und Mikrowelle ergänzen einander gut. Sie stellen jedoch ein Zeitrationalisierungsinstrument dar, welches aber auch die Zeit der Beziehungsarbeit, die häufig beim gemeinsam eingenommenen Essen stattfindet, wegrationalisiert. Im Jahre 1991 besaß bereits die Hälfte aller Haushalte bereits ein Mikrowellengerät. Frauen sollten lernen, die soziale Dienstleistungsbereitschaft nicht nur hinter verschlossenen Türen, sondern auch an

---

<sup>141</sup> [http://www.statistik.at/web\\_de/presse/060353](http://www.statistik.at/web_de/presse/060353), Stand: 2010

der Öffentlichkeit mit Nachdruck zu zeigen und dieses Engagement auch von den Männern im Sinne der Gleichberechtigung zu verlangen.<sup>142</sup>

Unter den ökonomischen Bedingungen der 1950er und 1960er Jahre war die Technisierung der Hausarbeit allerdings weniger Voraussetzung als Ziel der weiblichen Erwerbstätigkeit. Eine Erhöhung des Lebensstandards konnte vielfach nur durch das zusätzliche Einkommen der Frau erreicht werden. Die Entwicklung der Haushaltstechnik wurde somit zu einem Legitimationsfaktor für die weibliche Erwerbstätigkeit. Darüber hinaus galt die Haushaltstechnisierung als Prestigeangelegenheit und Wertmesser sozialer Stellung. Haushaltsgeräte dienten nicht nur der Arbeitserleichterung, sie demonstrierten auch Wohlstand, Modernisierung und Fortschrittlichkeit, sie verkörperten den Traum von einem besseren Leben auf augenfällige Weise. Neben der Kraftersparnis war Zeitersparnis das wichtigste Argument für den Gebrauch von modernen Haushaltsgeräten ins Feld geführt wurde.<sup>143</sup>

Die Elektroindustrie animierte zum Kauf von Großgeräten wie Kühlschrank, Herd und Waschmaschinen. Aber auch eine Anzahl kleinerer Maschinen sollte der Hausfrau Arbeitserleichterung und Zeitersparnis bringen,<sup>144</sup> sowie höhere Hygienestandards und insgesamt eine Professionalisierung des Haushalts.<sup>145</sup> Ein wahrer Kühlschrankboom fand ab der zweiten Hälfte der 1950er bis in die erste Hälfte der 1960er Jahre statt. Dieser führte zu entscheidenden Veränderungen in den Privathaushalten. Die Speisekammern wurden zusehends überflüssig. Vergleicht man die Zuwachsraten an Kühlschränken etwa mit jener der Waschmaschinen, wird deutlich, wie schnell Erstere zur unverzichtbaren Küchenausstattung geworden waren. Denn es verfügten 1952 weniger als 1 % der Haushalte über eine Waschmaschine, 1959 waren es bereits 10 % - und so ist die relative geringe Zahl von 1970 – nur 13 % doch recht erstaunlich.<sup>146</sup> Der Kühlschrank hielt zweifelsohne den raschesten Einzug in die Haushalte, wobei im Jahre 1970 73 %, 1974 91 % und 1984 96 % der Haushalte ein solches Gerät sich anschafften.<sup>147</sup> Die Waschmaschine erleichterte und verkürzte den Washtag erheblich. Betrachtet man die wöchentlichen Gesamtarbeitszeiten,

---

<sup>142</sup> Diallo-Ginstl, in: ARGE (Hg.), *Erd-&Herdgeschichten*, Wien 1996, 64 -67

<sup>143</sup> Breuss, *Jede Frau kann zaubern*, in: Breuss (Hg.), *Die Sinalco-Epoche*, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 113

<sup>144</sup> König-Rainer, *Frauen. Idealbild Hausfrau*, in: König-Rainer (Hg.), *Die 60er*, Wien 2011, 62

<sup>145</sup> Eder, *Vom Mangel zum Wohlstand*, in: Breuss, (Hg.), *Die Sinalco-Epoche*, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 31

<sup>146</sup> König-Rainer, *Frauen. Idealbild Hausfrau*, in: König-Rainer (Hg.), *Die 60er*, Wien 2011, 62

<sup>147</sup> Breuss, *Eiskaltes Schlaraffenland*, in: Breuss (Hg.), *Die Sinalco-Epoche*, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 103

die die in Beruf, Haushalt und mit der Kinderbetreuung verbrachten Stunden umfasst, so fällt auf, dass sie sich von 1969 bis 1981 für Männer von 54 auf 51 Stunden und für Frauen von 80 auf 66 Stunden reduziert hatte und somit noch deutlicher die Frauen als die Männer entlastet wurden.<sup>148</sup>

Erst ab Mitte der 1970er Jahren verbreiteten sich die Waschmaschinen in den privaten Haushalten und verdrängten Handwäsche und Waschtisch. 1974 hatten etwa 40 % der Haushalte ein solches Gerät und 1984 schon 85 %.<sup>149</sup> Der Kühlschrank galt ab den 1970er Jahren bereits als selbstverständlicher Bestandteil der modernen Küche. Er wurde zur „Normalausstattung“ gezählt und es ließen sich kaum noch Unterschiede zwischen den einzelnen Einkommensschichten ausmachen. Innerhalb zweier Jahrzehnte erreichte der Kühlschrank einen derart hohen Verbreitungsgrad, dass er nicht länger als etwas Besonderes, sondern als ein ganz gewöhnlicher Alltagsgegenstand galt.<sup>150</sup> Die Anschaffung von Haushaltsgeräten wurde vielfach erst durch die „moderne“ Ratenzahlung möglich.<sup>151</sup>

Ein weiterer Trend in der Ernährung ist der Wunsch der Verbraucher nach Lebensmitteln, deren Zubereitung wenig Zeit erfordert. Ein hoher Anteil an berufstätigen Frauen und unkonventionelle Arbeitszeiten, wie sie in vielen Bereichen herrschen, führen zu einer höheren Inanspruchnahme von Außer-Haus Verpflegung einerseits, andererseits werden auch vermehrt Fertig- oder Halbfertigprodukte angeboten, die oft nur noch aufgewärmt werden müssen. Tagsüber wird oftmals mit Snacks zurückgegriffen, die Hauptmahlzeit verschiebt sich auf den Abend. Auch hier erfreuen sich Convenience-Produkte großer Beliebtheit, die keine aufwendige Vorbereitung und besonderen Fertigkeiten verlangen.

Produkte aus biologischem Anbau haben vor allem in den letzten Jahren zugenommen und auch Vollkornvarianten sind in manchen Fällen verfügbar. Ein weiterer Trend in diesem Zusammenhang ist die Verfügbarkeit solcher Lebensmittel in Supermärkten, während sie früher nur in Spezialgeschäften, wie z.B. Reformhäusern, erhältlich waren. Der Wunsch nach Zeitersparnis betrifft eben nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Beschaffung der Zutaten. Supermärkte, die alles unter einem Dach anbieten, gehören mittlerweile zum Standard. Ursprünglich verderbliche Lebensmittel, können durch entsprechende

---

<sup>148</sup> König-Rainer, Frauen. Idealbild Hausfrau, in: König-Rainer (Hg.), Die 60er, Wien 2011, 62

<sup>149</sup> Eder, Privater Konsum und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, Wien/Innsbruck 2006, 331-337

<sup>150</sup> Breuss, Eiskaltes Schlaraffenland, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 103

<sup>151</sup> Eder, Privater Konsum und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, Wien/Innsbruck 2006, 237

Technologien haltbar gemacht werden, ohne dass ein Geschmacks- oder Werteverlust eintritt. Das ermöglicht eine Bevorratung, die häufiges Einkaufen erspart.<sup>152</sup> Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und Aromen, die etlichen Lebensmitteln, vor allem aber Convenience-Produkten in rauen Mengen beigelegt sind, sorgen für die nötige Haltbarkeit, für Geschmack, Aussehen und die erwartete Konsistenz des Essens. Man könnte sagen, dass diese Zutaten das Essen gestalten, sie garantieren sein Gelingen und bürgen für Geschmack, der zwangsläufig bei jedem gekauften Produkt uniform ist, da alle Zutaten einer exakten Berechnung unterliegen auch die Zubereitung dem stets gleichen prinzipiell immer wieder reproduzierenden Schema folgt. Allerdings wäre unsere bequeme Welt der Fertig-, Light- und Mikrowellenprodukte ohne Zusatzstoffe unmöglich.<sup>153</sup>

Die Mikrowelle, die Ende der 1980er Jahre einen Absatzboom erlebte, wird in der Regel nur als zusätzliches Kochgerät installiert. Die Mikrowelle bedeutete, dass die Mitglieder einer Familie zu unterschiedlichen Zeiten unterschiedliche Gerichte aus der Tiefkühltruhe in die Mikrowelle schieben, sich also auch die noch vorhandenen Reste eines um die Mahlzeiten herum aufgebauten familiären Tischrituale allmählich auflösen werden.<sup>154</sup>

Das 1945 patentierte Mikrowellengerät hat die Zubereitungszeit der vorgefertigten Nahrungsmittel, etwa geputzte und in Scheiben geschnittene Möhren, und von Fertiggerichten weiter verkürzt. Der erste Mikrowellenofen mit einem Gewicht von über 350 Kilogramm befand sich 1947 in der amerikanischen Stadt Boston. 1964 wurde der erste Ofen in Europa in England genommen. Inzwischen ist das bei weitem leichter und kleinere Mikrowellengerät in nahezu jedem Haushalt zu finden. Die Mikrowellen bringen in kürzester Zeit Wassermoleküle zum Vibrieren und erhitzen auf diese Weise die Speisen im Innenraum des Geräts. Neben der schnellen Zubereitung werden vor allem das sichere Gelingen des Convenience-Essens und sein verlässlicher Geschmack geschätzt. Begonnen hat der Trend zum Fertiggericht mit den Suppenwürfeln von Carl Heinrich Knorr aus Heilbronn, Backpulver aus dem Triebmittel Natriumhydrogenkarbonat, von Dr. August Oetker seit 1891 hergestellt, und der Flüssigwürze des Schweizer Müllers und Getreidehändlers Julius Maggi aus dem Jahr 1887.

---

<sup>152</sup> Elmadfa, Meyer, Ernährungsverhalten der Zukunft im Spiegel der Gesundheit, in: Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 181

<sup>153</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse?, Bielefeld 2010, 57-58

<sup>154</sup> Tränkle, Zur Geschichte des Herdes, in: Andritzky (Hg.), Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 48

Mit der 1898 übernommenen Erbswurst (eine in Tablettenform gepresste Trockenmasse aus Erbsenmehl, Rinderfett oder Speck und Gewürze) begann der Erfolg der Firma Knorr. Von vorgefertigten Trockensuppen in Tüten, die immer noch die Firmen Knorr und Maggi marktführend vertrieben, verkauften sie im Jahre 1987 mehr als 50.000 Tonnen.<sup>155</sup> Interessant ist auch der Funktionswandel, den die hier dargestellten Produkte Konserve und Trockensuppen durchliefen. Sie avancierten von schlichten Not-Nahrungsmitteln, welche in erster Linie den Magen füllen, und dann erst zu schmecken hatten, zu hochwertigen Convenience-Produkten, die heute in immer edlerer und anspruchsvoller Aufmachung auftreten. Auch der Motor des Ernährungswandels ist nicht mehr derselbe. Die einstige Dominanz der technischen Entwicklung im Bereich der Lebensmittelindustrie, die maßgeblich das Ernährungsverhalten prägte, wurde zurückgedrängt. Es scheint eher so, dass die Menschen selbst mit all ihren individuellen Ambitionen und Emotionen die Entwicklung bestimmten und bestimmen. Trends setzen und mit ihren chaotischen Essverhalten – mal Imbisstube, mal Edel – die Lebensmittelhersteller auf Trab halten.<sup>156</sup>

Mit dem großen Lebensmittelangebot – ein gut sortierter Supermarkt beherbergt etwas 9.000 Convenience-Produkte - reduziert sich das Kochen in den eigenen vier Wänden. Damit einhergehend schwinden die Ambitionen und Notwendigkeiten zur Weitergabe von Kochrezepten von einer Generation zur nächsten sowie die Fähigkeit, spezielle Familiengerichte zuzubereiten.<sup>157</sup> Die schnelle Küche soll Zeit für geruhliche Mahlzeiten und diese wiederum einen Ausgleich zum beschleunigten Lebenswandel schaffen. Einerseits führte also die Beschleunigung des gesamten Lebens zu einem immer stärkeren Zeitdruck im Haushalt, andererseits galt die Beschleunigung der Hausarbeit als Mittel, den allgemeinen Zeitdruck zu kompensieren. Dabei wird einmal mehr deutlich, dass die Rationalisierung der Hausarbeit keineswegs nur als Mittel zur Entlastung der (Haus-)frau gesehen wurde, sondern vor allem auch als eine Möglichkeit, die gestiegenen Ansprüche der Familie zu erfüllen. Schnelle Produkte, schnelle Geräte und schnelle Küchen trugen zur Beschleunigung und Erleichterung einzelner Arbeiten im Haushalt bei. Es kam zu einer Veränderung der Tätigkeitsfelder, neue Aufgaben und Pflichten kamen dazu. Die Rationalisierung und Technisierung der Hausarbeit hat auch zu einer Stabilisierung der geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung beigetragen. Wenn sich die Arbeit dank neuer Hilfsmittel quasi von allein oder

---

<sup>155</sup> Breuss, Jede Frau kann zaubern, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 117-118

<sup>156</sup> Grammel, Die Industrialisierung der Nahrungserzeugung, in Andritzky (Hg.), Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 255

<sup>157</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse?, Bielefeld 2010, 59-60

zumindest „im Nu“ erledigt, wie häufig suggeriert wurde, dann bestand kaum Anlass dazu, die Zuständigkeit der Frau für den häuslichen Reproduktionsbereich in Frage zu stellen. Beschleunigen alleine bedeutet also noch lange nicht „weniger Arbeit“. <sup>158</sup>

Konservierte Lebensmittel wurden gerne als Antwort auf die allgemeine Beschleunigung des Lebens präsentiert. Berufstätige Frauen wie gestresste Hausfrauen und Mütter sollten mit ihren Mahlzeiten nicht nur schneller zubereiten können, sondern hätten mit der Dosennahrung auch immer etwas zu Hause. In der Praxis kamen Konserven aber vor allem dann ins Spiel, wenn besondere oder „exotische“ Nahrungsmittel zubereitet wurden. „Dosen-Ananas“ brachte so über Jahrzehnte ein Hauch von Südsee in das Wiener Sonntagsessen. <sup>159</sup> Vom Eintopf bis zum Kühlschrank und Mikrowelle, die symbolisch für „modern way of life“ stehen, war es ein weiter Weg. Hier hat sich gezeigt, dass technische Innovationen und auch immer soziale und kulturelle Wandlungen (z.B. in der Ernährungsweise) mit sich bringen und umgekehrt soziale Umwälzungen (wie die Stadt-Land-Wanderung im letzten Jahrhundert) einen technischen Innovationsschub auslösen. Erfunden und durchgesetzt wird nur, was der gesellschaftliche Wandel erfordert. <sup>160</sup>

#### 4.2. Die ökonomische Entwicklung vom Einzelkaufmann (Greissler) zum Supermarkt

Bereits 1950 hatten die Konsumgenossenschaften ihre ersten Geschäft auf Selbstbedienung umgestellt, drei Jahre später legte der Wiener Unternehmer Karl Wlaschek mit einer Diskontparfümerie den Grundstein für eine expansive Handelsgruppe, die 1960 unter dem Namen Warenkette Karl Wlaschek (WKW) bereits 45 Filialen umfasste. Die neue Ladenkultur der Selbstbedienungsläden revolutionierte die Einkaufsgewohnheiten in den 1960er Jahren grundlegend. Auf Grund der Fortschritte in Lebensmitteltechnologie und Verpackungsindustrie konnte der Handel nun mit vorverpackten Waren beliefert werden, was wiederum eine Lagerung und Platzierung im Regal möglich machte. Wlaschek beschloss Anfang der 1960er Jahre auch ins Lebensmittelgeschäft einzusteigen. 1961 erhielt das Unternehmen einen neuen Namen: Billa („Billiger Laden“). 1966 wurde schließlich in Wien auf 1000 Quadratmetern der erste großflächige Supermarkt eröffnet, der zugleich auch mit einem großen Frischebereich für Produkte wie Milch, Käse, Wurst und Obst aufwartete. Das

---

<sup>158</sup> Breuss, Jede Frau kann zaubern, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 117-118

<sup>159</sup> Eder, Privater Konsum und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, Wien/Innsbruck 2006, 232

<sup>160</sup> Tränkle, Zur Geschichte des Herdes, in: Andritzky (Hg.), Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen, 1992, 51-52

Sterben der kleinen „Greisslerläden“ nahm langsam seinen Anfang, die Supermärkte erlangten Schritt für Schritt die dominierende Stellung in der Grundversorgung.<sup>161</sup>

Der Übergang vom Fremd- zum Selbstbedienungseinkauf erreichte Mitte der 1970er Jahre seinen Scheitelpunkt. Mit dem drastischen Zurückdrängen des kleinen Gemischtwarenladens begann auch seine Verklärung. Der Greißler fungierte nicht mehr nur als Nahversorger und Warendistributor, sondern auch als Erinnerungsort. Er war nicht mehr nur lokales Kommunikationszentrum, sondern galt nun auch als einer der letzten Vertreter der alten Stadt, bedroht von der ungestümen Modernisierung. Ein Stück Alt-Wien also. Durch die relative Nähe der Geschäfte, das persönliche Verhältnis zum Ladenbesitzer und durch den geringeren motorisierten Verkehr wurden kleinere Einkäufe früher auch von den Kindern allein erledigt.

<sup>162</sup> Die sogenannten „Greissler“ wie sie in Österreich hießen oder „Tante-Emma-Läden“ fungierten nicht alleine als Einkaufsstätten, sie hatten auch eine Bedeutung als Orte der Begegnung des Gesprächs. Häufig nicht größer als zwei Quadratmeter boten sie vielfach nur zwei Personen Platz, die der Greissler hinter seinem Verkaufsstand bediente. Eine freie Auswahl der Waren war nicht vorgesehen, zumal Grundnahrungsmittel wie Mehl, Zucker, Salz oder Reis in großen Behältnissen angeliefert, im Geschäft vom Greissler nach Gramm oder Dekagramm portioniert und in kleinen Papiertüten verkauft wurden. Wurst und Fleischprodukte erwarb man zumeist beim nahegelegenen Fleischhauer.<sup>163</sup> Im Lebensmittelbereich boomt ein Single- bzw. Kleinhaushalt zugeschnittenes Angebot. Die überproportionale Zunahme von Ein- bzw. Zwei-Personen-Haushalten ließ eine erhöhte Nachfrage, besonders im Bereich der langfristigen Konsumgüter und der mittelfristigen Bedarfsgüter entstehen. Der Handel profitiert weiters davon, dass sich die Ausgaben statistisch gesehen pro Person erhöhen, wenn weniger Personen in einem Haushalt leben.<sup>164</sup>

Die steigende Mobilität, der wachsende Wohlstand der Familie, die Anschaffung von Kühlschränken, die nun Vorratshaltung möglich machten, TV-Geräte, die über Werbeschaltungen Käufer lockten und sogenanntes Convenience-Food oder bequeme Fertiggerichte anpriesen, legten den Grundstock für gänzlich neue Einkaufserlebnisse. Mit der Errichtung der zunächst städtischen Supermärkte und großen Warenhäuser setzte in der

---

<sup>161</sup> Pinkl, Vom Greissler zum Supermarkt, in: Etzlstorfer, (Hg.), Die 60er, Schallaburg 2010, 102

<sup>162</sup> Bekesi, Lücken im Wohlstand, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 41

<sup>163</sup> Pinkl, Vom Greissler zum Supermarkt, in: Etzlstorfer (Hg.), Die 60er, Schallaburg 2010, 96

<sup>164</sup> Eigner, (Detail)Handel und Konsum in Österreich im 20. Jahrhundert, in: Breuss (Hg.), Eder, Konsumieren in Österreich, Wien 2006, 67

zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts eine neue Phase der Demokratisierung des Konsums ein. Der Greissler aber geriet in Vergessenheit. Er hatte den Kampf gegen die Machtvorstellung des Supermarkts schließlich gänzlich verloren.<sup>165</sup> Es wäre jedoch ein Trugschluss zu glauben, dass der Rückgang der Kleinbetriebe eine ausschließliche Folge der unmittelbaren räumlichen Konkurrenz durch Filialbetrieben und Großformen war. Es handelte sich dabei vielmehr um eine Strukturanpassung, hervorgerufen durch die schrumpfende Nachfrage in den Altbaugebieten.

Veränderte Konsumgewohnheiten, die in Richtung Selbstbedienung und eines konzentrierten, anonymen Einkaufs gingen, taten das ihre dazu. Auch beim kleinen Laden ums Eck handelte es sich schließlich um ein historisches (Übergangs-) Phänomen. Das Einkaufsverhalten in Wien war von großer Heterogenität geprägt. Ein flächendeckendes Netz an Supermärkten trat an die Stelle der kleinen Bedienungsläden.<sup>166</sup> Laut einer Erhebung von 1974 erledigten 70 % der WienerInnen ihre größeren Lebensmitteleinkäufe in Selbstbedienungsgeschäften, 45 % der Befragten auch die alltäglichen Besorgungen. Immerhin 47 % wählten für solche Einkäufe aber noch Bedienungsgeschäfte, und generell kauften die meisten in der unmittelbaren Umgebung ihrer Wohnung. Das Greißlersterben hatte trotzdem schon unübersehbare Ausmaße angenommen. 1953 zählte die Kammerstatistik ca. 10.700 LebensmitteleinzelhändlerInnen in Wien. Bis 1970 hatte sich ihre Zahl mehr als halbiert, 1980 waren es nur noch rund 3.300, und zur Jahrtausendwende blieben bloß 1.700.<sup>167</sup>

Ähnlich dramatische Rückgänge verzeichnete Bäcker, Obst- und Gemüsehändler oder Fleischhauer. Während Einzelhandels-Kleinbetriebe bzw. kleine Filialisten mit bis zu neun Beschäftigten zwischen 1983 und 1995 Umsatzeinbußen von mehr als 10 % zu verzeichnen hatten, verdoppelte sich der Umsatzanteil von Betrieben mit über 500 ArbeitnehmerInnen im Vergleichszeitraum beinahe. Die Gesamtzahl der österreichischen Einzelhandelsbetriebe sank von 1983 bis 1995 um 8,9 % (von 42.491 auf 38.727). die Umsätze pro Betrieb stiegen jedoch um 74 %.<sup>168</sup> Das Konzept der Selbstbedienung verbreitete sich rasant. Zwischen 1967 und 1977 vergrößerte sich österreichweit der Anteil der Selbstbedienungsgeschäfte von 34 auf 70

---

<sup>165</sup> Pinkl, Vom Greissler zum Supermarkt, in: Etzlstorfer, (Hg.), Die 60er, Schallaburg 2010, 203-201

<sup>166</sup> Bekesi, Lücken im Wohlstand, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 40-41

<sup>167</sup> Kühschelm, Selbstbedienung und Supermärkte, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 51

<sup>168</sup> Eigner, (Detail)Handel und Konsum in Österreich im 20. Jahrhundert, in: Breuss, (Hg.), Eder, Konsumieren in Österreich im 19. und 20. Jahrhundert, Wien 2006, 45

%. Über den Zeitraum von 1960 bis 2000 stieg der Anteil der Selbstbedienungsläden an den Lebensmittelgeschäften sogar von 11 auf 80 %, der Umsatzanteil von 35 auf rund 97 %.

Die eigentlichen Supermärkte (mit über 400 m Verkaufsfläche) setzten sich etwas langsamer durch, wobei auch hier seit den 1970er Jahren eine sprunghafte Vermehrung festzustellen war. Der Vormarsch der Supermärkte wurde von einigen Faktoren begünstigt. Vor allem die niedrigen Preise und Sonderangebote lockten die Konsumenten in die Selbstbedienungsgeschäfte und prägten das Einkaufsverhalten nachhaltig, weil sie den Konsumenten zusätzlich die Befriedigung verschafften, beim Einkauf Geld gespart zu haben. Für den Kunden erwiesen sich neben den Preisen die Unterschiede im Sortiment als wesentliche Motivation, Supermärkte aufzusuchen. Die anfänglich von den Konsumenten noch kritisch beäugte Selbstbedienung avancierte bald zu einer neuen Qualität des Einkaufs, die den Kaufvorgang personalisierte und individualisierte, ihn zu einer für den Konsumenten „lustvollen“ Handlung machte. Die Konsumenten fanden Gefallen an der individuellen Auswahl aus einer immer breiter werdenden Produktpalette, an der Möglichkeit des Preisvergleichs und der Selbstbestimmung des Einkaufstempos. „Lustvolles“ Einkaufen bedeutete nicht nur Einkaufen in einer angenehmen Atmosphäre, sondern auch Erlebnisgewinn durch preisgünstiges Einkaufen. Damit hat Einkaufen immer mehr Eventcharakter angenommen, eine Entwicklung, woran der kleine Detailhandel nicht teilhaben kann.

Während ein Greißler knapp 100 Artikel verkaufte, verfügte ein durchschnittlicher Supermarkt in den 1970er Jahren über rund 3.000, ein Verbrauchermarkt über ca. 6.000 Artikel. Selbstbedienung bedeutete somit auch Zeitersparnis. Die meist wöchentlich durchgeführten Vorratskäufe gingen Hand in Hand mit der Ausweitung des Warensortiments, da die Konsumenten bei einer entsprechenden Wegstrecke zum jeweiligen Super- oder Verbrauchermarkt erwarteten, alle benötigten Produkte unter einem Dach zu erhalten. Für den kleinen Lebensmittelhandel besteht derzeit wohl die einzige Überlebenschance in der Wahrnehmung von Nischen, der Spezialisierung auf Waren, die es im Supermarkt nicht oder noch nicht in entsprechender Qualität gibt, etwa orientalische Spezialitäten.

Die Entwicklungen im Detailhandel scheinen sich zu beschleunigen. Selbstbedienung ist allgegenwärtig geworden und begegnet uns in Modegeschäften, Buchhandlungen, Tankstellen-Shops, Bankfoyers oder Schnellrestaurants. Neuere und jüngere Trends umfassen

neben der Schaffung von Einkaufserlebniswelten so genannte Convenience-Geschäfte (z.B. Tankstellenshop mit breiterem Sortiment).<sup>169</sup>

#### 4.3. Mangel, Überfluss und die Globalisierung der Ernährung

Erst mit Beginn der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts verschoben sich die Parameter der Ernährung. Neue Produktionsmethoden, neue Maschinen, neue Absatzmärkte führten zu einem sich stetig modernisierenden Essensangebot. Auf den Tisch kam ab Mitte des 19. Jahrhunderts zunächst eher zögerlich, mit Beginn des 20. Jahrhunderts zunehmend industriell gefertigte Nahrung: Lebensmittel, die auf Grundlage von modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen entwickelt oder verbessert, in Manufakturen mit handwerklichen Apparaturen und schließlich seit Ende des 19. Jahrhunderts in Fabrikhallen hergestellt und mittels transnationaler und –kontinentaler Handelswege verteilt wurden. Die Industrialisierung der Ernährung war kein geradliniger Einzelweg, sondern verlief in Wellen, Schüben und parallel zu anderen Modernisierungsprozessen. Nicht nur das tägliche Leben, sondern auch die großen gesellschaftlichen Linien wandelten sich unter dem Einfluss der Industrialisierung - das Wirtschaftsleben mit der Preisentwicklung für Konsumenten, die wissenschaftlichen Erkenntnisse der modernen Biologie, Chemie und Physik, technische Entwicklungen neuer Materialien und ihrer Verarbeitung bis zum sich wandelnden Arbeitsalltag und einer stetig anwachsenden Bevölkerung, dem Leben in Städten, dem zunehmenden Wohlstand und den sich ändernden Familienstrukturen und Geschlechterverhältnissen.<sup>170</sup>

„Tag für Tag wird in Wien genau so viel Brot weggeworfen, wie ganz Graz ernährt.“ Dieser Satz aus dem Jahr 2005 bestürzte tausende KinobesucherInnen des österreichischen Films „We feed the world“ von Erwin Wagenhofer. Der Film beschäftigt sich mit Ernährung und Globalisierung, Fischern und Bauern, Fernfahrern und Konzernlenkern, Warenströmen und Geldflüssen – ein Film über den Mangel im Überfluss. Er gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat. Neben den im Film genannten Brot werden täglich auch tonnenweise frisches Obst aus Übersee, Gemüse aus Spanien, Reis aus Asien, Nudeln aus Italien, Fleisch aus Norwegen und Wurst aus Ungarn vernichtet. In unserer westlichen

---

<sup>169</sup> Eigner, (Detail-)Handel und Konsum in Österreich im 20. Jahrhundert, in: Breuss (Hg.), Eder, Konsumieren in Österreich im 19. und 20. Jahrhundert, Wien 2006, 57-67

<sup>170</sup> Ihle-Höppner, „Nimb die Finger und iss“ – Überfluss und Mangel im Wandel der Zeit, in: Technoseum (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 43

Industrie- bzw. Dienstleistungsgesellschaft werden Lebensmittel, die äußerst energieintensiv produziert, kilometerweit transportiert und tagelang gekühlt wurden, weggeworfen, um in Müllverbrennungsanlagen oder auf Deponien zu landen – ungeachtet der Auswirkungen, die Lebensmittel entlang des Lebenszyklus auf die Umwelt, auf das Klima und somit auf uns haben. Auch wie wir mit unseren Lebensmitteln umgehen, ist ein Spiegelbild unserer Gesellschaft – hier tonnenweise Nahrungsmittel, die vernichtet werden und dort Menschen, die an und unter der Armutsgrenze leben. Laut Erhebungen des österreichischen Lebensministeriums 2007 ist der Preis eines der Hauptkriterien für eine Kaufentscheidung. Angesichts der hohen Mengen an originalen und angebrochenen Lebensmitteln im Restmüll erscheint es für einen Verbraucher schwer vorstellbar, welcher Geldwert jedes Jahr in die Restmüllbehälter von Privathaushalten verschwindet.

Die Ursachen für das Wegwerfen von noch original verpackten, nur teilweise verbrauchten oder anderen Lebensmitteln im Haushalt sind vielfältig und es kann davon ausgegangen werden, dass es zu einem Zusammenspiel vielerlei Gründe kommt. Neben soziodemographischen (z.B. Alter, Ausbildung, Haushaltsform, Haushaltsgröße) sind auch individuelle Gründe wie z.B. persönliche Werthaltung, situative, wie Sonderangebote, und viele andere Einflussfaktoren ausschlaggebend für das tatsächliche Verhalten vom Einkauf bis zur Entsorgung von Lebensmitteln.<sup>171</sup>

Viele Lebensmittel, die wir heute täglich konsumieren, stammen ursprünglich nicht aus Europa, sondern wurden aus fernen Ländern eingeführt. Wer denkt schon daran, dass die holländischen Tomate und spanischen Maiskolben ursprünglich aus Südamerika kamen, der brasilianische Kaffee aber eigentlich aus Äthiopien und der Kakao von der Elfenbeinküste vormals aus Mittelamerika?<sup>172</sup> Die Beispiele zur Globalisierung der Lebensmittelversorgung ließe sich beliebig vermehren, Lammfleisch aus Neuseeland, Lachs aus Norwegen, Wein aus Australien, Bohnen aus Senegal kommen heutzutage auf den heimischen Tisch. An Weihnachten Erdbeeren zu essen und Pfirsiche zu Neujahr ist zwar ein angenehmer Luxus, aber auch die Ursache von Entfremdung und Verwirrung, da wir nur schwer den Ursprungsort der Erzeugnisse erfahren und ihre geographische Herkunft. Genau in dem Moment, in dem sich das Essen auf unseren Tischen dank eines unglaublich breitgefächerten Marktangebotes und einer bislang ungekannten Kaufkraft anhäuft, lockert sich paradoxerweise unser

---

<sup>171</sup> Pladerer, Klima im Müll, in: Heisteringer, (Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 135-139

<sup>172</sup> Budde, Wandel durch Industrialisierung, in: Technoseum (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 84

Verhältnis zur Nahrung. Wir wissen nicht, woher sie kommt, wann und wie sie hergestellt wurde.<sup>173</sup>

Die Globalisierung des Lebensmittelmarktes hat das Angebot vergrößert, die Preise reduziert und die Versorgungssicherheit erhöht. Die Entwicklung der Transport- und Kühltechnik hat die ganze Welt zum Obstgarten, zum Gemüsebeet und zur Viehkoppel des Verbrauchers gemacht. Negative Auswirkungen des weltweiten „Nahrungsmitteltourismus“ bilden Verkehrszunahme und Umweltbelastungen. Die Zahl der Flugzeuge, Schiffe, Eisenbahnwagen und Straßenlastzüge, die Tag für Tag, Nacht für Nacht unterwegs sind, um die Haushalte mit Essen zu versorgen, geht in die Hunderttausende.<sup>174</sup>

Die Globalisierung beeinflusst unsere Ernährung, da sie eine größere Vielfalt in unsere Küchen gebracht hat. Internationale Produkte und Esskulturen öffnen den Geschmack für fremde und exotische Aromen und werden in unseren Alltag aufgenommen, wie z.B. den „Chinesen um die Ecke“.<sup>175</sup> Doch man muss nicht ins Restaurant gehen, um Gerichte aus aller Welt zu genießen. Zusammen mit dem Trend zu mehr Fertiggerichten kommt es auch zu einer Internationalisierung derselben, so dass man mit wenig Mühen auch zuhause Speisen aus anderen Kulturkreisen zubereiten kann.<sup>176</sup> Burger und Cola treffen in Europa mittlerweile auf ein rein internationales Angebot von Speisen. Neben Pizza, Döner, Börek, Gyros, Tortillas, Wraps und Tacos gehören auch Sushi, Miso-Suppe oder Samosas längst zu unserem Essalltag.<sup>177</sup> Andererseits führt die Globalisierung jedoch auch zu einer Vereinheitlichung von Produktkonzepten, Marken oder Restaurant-Ketten. So ist ein Big Mac-Burger von Miami bis Shanghai in gleicher Form und mit weitgehend gleichem Geschmack erhältlich. Das hat einerseits Vorteile, denn das Essen wird globaler und allorts verfügbar. Andererseits bringt die Globalisierung auch Nachteile mit sich. Durch die industrialisierte Lebensmittelproduktion nimmt der direkte und persönliche Kontakt zu Herstellern oder den landwirtschaftlichen Produzenten ab. Als Gegentrend zur globalisierten Ernährung entwickelt sich seit mehreren Jahren die gesteigerte Vorliebe für regional und biologisch erzeugte Produkte. Die Industrialisierung der Ernährung ermöglicht uns ein immenses Angebot an

---

<sup>173</sup> Montanari, Der Hunger und der Überfluss, Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1999, 192

<sup>174</sup> König, Kleine Geschichte der Konsumgesellschaft, Stuttgart 2008, 103-104

<sup>175</sup> Hahn, Gesund, bequem und mit gutem Gewissen – Lebensmitteltrends und ohne Erfolgsfaktoren, in: Technoseum, (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 153

<sup>176</sup> Elmadfa, Meyer, Ernährungsverhalten der Zukunft im Spiegel der Gesundheit, in Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 182

<sup>177</sup> Rützler, Reiter, Food Change, Wien 2010, 103

Lebensmitteln. Immer wieder entwickeln sich Trends, die sich aus dem Produktangebot und unserem Verhalten ergeben. Damit entschieden zum großen Teil wir als Verbraucher, was dauerhaft angeboten wird, und was sich verkauft bzw. was floppt.<sup>178</sup>

Der Prozess der Delokalisation hat, indem er die wirtschaftlichen und kulturellen Bindungen zwischen der Nahrung und dem Wohnort schwächte, der Ernährungsweise der industrialisierten Welt einen Charakter größerer Uniformität verliehen, deren Entstehung durch die Interessen der Großproduktionen und die Verheißungen der Werbung beschleunigt wurde.<sup>179</sup> So erfreut sich Fast Food, gefördert durch die Expansion einiger großer Ketten, vor allem in Städten und bei der jüngeren Bevölkerung zunehmender Beliebtheit. Die Änderungen der Essgewohnheiten hin zu einem westlicheren Stil mit hohen Fett- und Zuckeraufnahmen bringen allerdings auch deren Folgen mit sich. So zeichnet sich in vielen Schwellenländern eine Zunahme am Übergewicht und dessen Folgeerkrankungen ab. Zusammenhänge mit veränderten Ernährungsweisen lassen sich am eindruckvollsten anhand von Migrationsstudien zeigen, in denen die neu zugezogene Bevölkerungsgruppe mit dem Ernährungsmuster des Gastlandes meist auch dessen Erkrankungen übernimmt, wie das bei in die USA übersiedelten Japanern beobachtet wurde.<sup>180</sup>

Lebensmittel zählen nicht nur zu den fünf ressourcenintensivsten Produktgruppen, beim Energiebedarf liegen sie an der zweiten Stelle nach dem Lebensbereich Wohnen (bis zu 26 % des gesamten Energiebedarfs). Die Erzeugung von Lebensmitteln unterliegt in den letzten Jahrzehnten starken Veränderungen. Wurden früher regionale Lebensmittel nach saisonaler Verfügbarkeit am Markt oder direkt beim Bauern erworben, geht heute ein durchschnittliches Lebensmittel durch 33 Hände, bevor es im Supermarkt zum Verkauf angeboten wird. Verluste an Lebensmitteln gibt es entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Bereits bei der Ernte werden bis zu 40 % Verluste verzeichnet, bei Verarbeitung, Transport und im Handel landen rund 14-50 kg pro EinwohnerIn und Jahr und schlussendlich auch 6-12 % original verpackte und ungebrochene Lebensmittel im Restmüll. In Wien sind es rund 40 kg pro EinwohnerIn und Jahr und in ganz Österreich handelte es sich um bis zu 166.000 Tonnen originale und

---

<sup>178</sup> Hahn, Gesund, bequem und mit gutem Gewissen –Lebensmitteltrends und ohne Erfolgsfaktoren, in: Technoseum, (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Mannheim 2011, 153

<sup>179</sup> Montanari, Der Hunger und Überfluss, Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1990, 190

<sup>180</sup> Elmadfa, Meyer, Ernährungsverhalten der Zukunft im Spiegel der Gesundheit, in: Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 182

angebrochene Lebensmittel pro Jahr, d.h. wir produzieren unter enormen Aufwand, die wir während der Produktion verlieren und schlussendlich unverbraucht wegwerfen.<sup>181</sup>

#### 4.4. Die Veränderungen der Verkaufsstrategien durch neue Produkte

Das Bild der Frau entsprach in den 1960er Jahren in der Produktwerbung in Wien der traditionellen Rollenverteilung. Die Plakatgestaltung war von der Darstellung der Frau als Hausfrau und Mutter dominiert. Egal, ob jung oder alt, Frauen liebten frisch gewaschene Wäsche, strahlen beim Anblick von Butter und Schlagobers und präsentieren stolz den Sonntagabrat. Häusliche und familiäre Konsumtion und damit verbundene Glücksproduktion waren das Thema dieser Jahre. Der Rückzug in die scheinbar apolitische Sphäre des Heimes und der Familie stellte eine Vielzahl neuer Ansprüche an die weibliche Konsum- und Verbraucherspezialistin. Von einem Markt der Verkäuferinnen und Verkäufer wandelte sich der österreichische Markt im Laufe der 1960er Jahre zu einem der Käuferinnen und Käufer. Der „Verbraucher“ und die „Verbraucherin“ wurden zum „Konsumenten“ bzw. der „Konsumentin“. Durch die Ausdifferenzierung des Angebots avancierte die Produktverpackung und –Präsentation zu einem zentralen Verkaufsfaktor. Da bei der Selbstbedienung die Vermittlung durch die VerkäuferInnen ausfiel, musste das Äußere der Waren für sich sprechen. Die Kaufentscheidung fiel also nicht mehr auf Grund oder beeinflusst durch die beratende VerkäuferIn, sondern das Produkt selbst bzw. seine Verpackung mussten die KonsumentIn ansprechen, wichtig wurde der Wiedererkennungswert bzw. Signalwert der Waren im Supermarktregal und am Plakat.<sup>182</sup> In den 1960er Jahren bestimmten langlebige Konsumgüter das Kaufverhalten. Haushaltsgeräte, Unterhaltungselektronik, Auto, Sport- und Freizeitartikel, Fertigprodukte, Tiefkühlkost und Fast Food begannen das Ernährungsverhalten zu bestimmen. Das Leben wurde schneller, die Zeit zum Kochen und Genießen weniger.<sup>183</sup>

In den 1970er Jahren wurden die Menschen dann in viel stärkerem Maße als mündige Konsumenten umworben und insbesondere die allmählich gewonnene größere Selbständigkeit der Frau wurde auch in den Werbekommunikaten sichtbar.<sup>184</sup> Darüber hinaus setzte auch die

---

<sup>181</sup> Pladerer, Klima im Müll, in: Heisteringer (Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 135-139

<sup>182</sup> König- Rainer, Frauen. Idealbild Hausfrau., in: König-Rainer (Hg.). Hosen zu einem neuen Selbstbild, Wien, 62

<sup>183</sup> Sandgruber, Das Jahrzehnt der Macher, Die Wirtschaft der 60er Jahre, in: Etzlsdorfer, Beatles, Pille und Revolte, in: Etzlsdorfer, Die 60er Jahre, Schallaburg 2010, 90

<sup>184</sup> Knop, Von der frühen Etablierung zur Omnipräsenz moderner Wirtschaftswerbung – Hundert Jahre

Werbung für Light-Produkte wie Margarine, Knäckebrot und Diätmittel ein, die sowohl dem gewachsenen Gesundheitsbewusstsein als auch dem propagierten Schlankheitsideal Rechnung trug.<sup>185</sup> Dem Schlankheitsideal der 1970er Jahre tragen Diätprodukte Rechnung, die verstärkt Imagewerbung betreiben. Die „Light-Welle“ setzte sich massiv jedoch erst in den 1980er Jahren durch.<sup>186</sup> Diese fettarmen Ausgangsprodukte werden hauptsächlich von Frauen angenommen als von Männern.<sup>187</sup>

Die Werbung für Tiefkühlgerichte zielte anfangs auf die berufstätige Hausfrau oder auf „Singles“, die auf eine schmackhafte Mahlzeit nicht verzichten wollten. Die Werbekampagnen der Elektrizitätswirtschaft versprachen Zeitersparnisse bis zu 70 %, die sonst normalerweise für das Kochen einzuplanen seien. Einen Aufschwung erlebten die Tiefkühlprodukte besonders seit den 1980er Jahren. 1990 war nahezu jede vierte gekaufte Packung ein Fertiggericht oder eine Tiefkühlpizza, die in einem der inzwischen haushaltsüblichen Gefriergeräte bis zum Verzehr gelagert werden können.<sup>188</sup>

Wie andere Waren auch unterliegt die Nahrung sehr deutlich den Mechanismen der Warenästhetik, wie sie bereits Anfang der 1970er Jahre von W. F. Haugg analysiert worden ist. Seit Anbeginn der Menschheitsgedanke, hat es nicht an Bemühungen gefehlt, eigene Produkte für andere Menschen attraktiv zu gestalten, um diese als Abnehmer zu gewinnen. Mit dem beginnenden Kapitalismus trat das Gebrauchswertversprechen immer mehr an die Stelle des tatsächlichen Gebrauchswertes. Ob ein Produkt tatsächlich benötigt wurde und zudem auch funktionierte, wurde sekundär, weil das Versprechen, das sich mit dem Produkt verband, in den Vordergrund rückte. Mit den Mitteln der Warenästhetik wird die Erfüllung seelischer Bedürftigkeit suggeriert. Farbe oder Verpackung einer Ware sollen nicht bloß dem Auge schmeicheln, sondern auch psychosoziale Defizite ausfüllen. Werbung und Marktforschung haben subtile Strategien entwickelt, um durch eine Ästhetisierung der Waren, Wünsche, Gefühle oder verdrängte Bedürftigkeiten anzusprechen. So konnte schon in den 1960er Jahren der Absatz von Butter und Margarine gesteigert werden, weil die Verpackung in goldfarbenem Papier den Eindruck edler Produkte hervorrief. Auch im Bereich der Ernährung hat sich die Warenästhetik ausgebreitet. „Da isst das Auge mit“ ist von den

---

<sup>185</sup> Werbegeschichte, in Faulstich (Hg.), Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2011, 174  
Knop, Von Flower-Power zur Pril-Blume: Werbung und Werbemedien der 70er Jahre, in Faulstich (Hg.), Die Kultur der siebziger Jahre, München 2004, 218

<sup>186</sup> Knop, Von Flower-Power zur Pril-Blume: Werbung und Werbemedien der 70er Jahre, in: Faulstich (Hg.), Die Kultur der siebziger Jahre, München 2004, 228

<sup>187</sup> Döcker, Fetter, schwerer, schneller, mehr, Wien 1994, 16-17

<sup>188</sup> Schlegel-Matthise, Liebe geht durch den Magen, in: Teuteberg, Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, 158

Nahrungsmittelproduzenten längst erkannt worden.<sup>189</sup> Demnach ist die Werbung nur erfolgreich, wenn es ihr gelingt, bereits vorhandene Wünsche, Erwartungen, Sehnsüchte oder Ängste der Konsumenten anzusprechen.<sup>190</sup>

Immer mehr konventionelle Einkaufsstätten nehmen Bioprodukte in ihr Sortiment auf, wobei die Anzahl der Artikel und ihr Engagement für diese Produkte sehr unterschiedlich sind. Der konventionelle Lebensmittelhandel nutzt unterschiedliche Strategien, um Bioprodukte zu vermarkten. Ein Teil des Handels hat Eigenmarken kreiert, die nur in den eigenen oder angeschlossenen Geschäften erhältlich sind.<sup>191</sup> Dabei bürgt oft allein der Name schon für Qualität: „Der Name bezeichnet das Produkt nicht nur, er trägt darüber hinaus auch zur Imagebildung und Wertsteigerung des Produktes bei.“<sup>192</sup>

Laut einer Studie ist für mehr als ein Drittel der BILLA-Kunden die Premium-Bio-Marke „Ja! Natürlich“ ein entscheidendes Argument einen BILLA-Markt als Einkaufsort zu wählen.<sup>193</sup> Das ausschließliche Angebot von Bioprodukten vermittelt Vertrauen und Kompetenz.<sup>194</sup> Die Silben „bio“ oder der Zusatz „natur“ in Produktnamen oder als Produkt beschreibendes Prädikat, gedruckt auf der Verpackung und von der medialen Werbung propagiert, gelten als Indikatoren für Reinheit, Echtheit, Ursprünglichkeit, keineswegs jedoch werden sie assoziiert mit den industriellen Fertigungstechniken, mit Hilfe derer sie letztlich entstanden sind.<sup>195</sup> Allein die Zuflucht zur „Natürlichkeit“ scheint hier die Rettung zu versprechen. Es wird ein natürlicher Anbau, natürliche Zubereitung der Nahrung gefordert, und es wird auf dem natürlichen Gehalt der Lebensmittel (gegen Konservierung, Fremdstoffe) geachtet. Die Werbung stellt die Objekte als etwas reizvolles Neues und zugleich als Vertrautes dar, sie fungiert einerseits als Steigerung der Spannung (Geschmacksabenteuer) und verspricht andererseits den Lusteffekt einer Spannungsabfuhr, z.B. Bier macht den Durst erst schön.<sup>196</sup> Die Sehnsucht nach dem Natürlichen, wofür das Landleben schon seit beginnender Verstädterung als Inkarnation des Traditionellen gegenüber der Hektik und Flüchtigkeit der Moderne betrachtet wird, soll natürlich vor allem im Lebensmittelsektor erfüllt werden.

---

<sup>189</sup> Prahl, Setzwein, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, 12-15

<sup>190</sup> König, Geschichte der Konsumgesellschaft, Stuttgart 2000, 395

<sup>191</sup> Brunner, Schönberger, Nachhaltigkeit und Ernährung, 2005 Frankfurt am Main, 139

<sup>192</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse? Bielefeld 2010, 146

<sup>193</sup> Meixner, Leitner, Handelsmarken – Entwicklungstendenzen und Zukunftsszenarien anhand einer Expertenbefragung, in: Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 49

<sup>194</sup> Brunner, Schönberger, Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 138

<sup>195</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse? Bielefeld 2010, 164

<sup>196</sup> Zischka, Die anständige Lust, München 1994, 18-19

Milchprodukte mit dem buchstäblichen Namen „Landliebe“, in der Plastikverpackung, schaffen nostalgisches Flair.<sup>197</sup>

Die Lebensmittelindustrie nimmt weitere gesellschaftliche Tendenzen und Wünsche auf und verstärkt sie, indem sie „Brainfood“ und „Functional Food“ anpreist. Die Speisen und Getränke sind versetzt mit zusätzlichen Nährstoffen, Vitaminen, Mineralien und Eiweißen, die erhöhte Energie und Leistungsfähigkeit versprechen, aufputschende und lebensverlängernde Wirkung besitzen sollen wie etwa die sogenannten „Energy drinks“, z.B. „Red Bull“, „Drink fit“ oder der Joghurt „Activia“. Allein die Produktnamen garantieren die Heilbotschaft der Inhalte. 1996 wurde das erste „angereicherte“ probiotische Joghurt zum Verkauf angeboten. Ob Functional Food tatsächlich „Wellness“ liefert ist fraglich, letztlich verfügt man über keinerlei Beweise. Unbestritten aber gehen Produkte mit Positivlabels wie „fettreduziert“, „light“ oder „zuckerfrei“ bei vielen Essen als gesund und damit bedenkenlos konsumierbar. Der Verkauf steigt.<sup>198</sup>

Mit dem Durchbruch des Massenkonsums hat sich zudem ein – von der Werbung zusätzlich stimuliertes – Bedürfnis zum distinktiven Konsum mittels international renommierter Marken und Labels verstärkt. Im Lebensmittelbereich boomt ein auf Single- bzw. Kleinhaushalte zugeschnittenes Angebot. Die überproportionale Zunahme von Ein- bzw. Zwei-Personen-Haushalten ließ eine erhöhte Nachfrage, besonders im Bereich der langfristigen Konsumgüter und der mittelfristigen Bedarfsgüter entstehen.<sup>199</sup>

Wenngleich das Mahlzeitenideal und der Zusammenhang von Mahlzeit und Familienglück im 20. Jahrhundert vielerorts bestehen blieb – z.B. in der Werbung für Nahrungsmittel – so lassen sich doch einige Entwicklungslinien nachzeichnen, die mit den Stichwörtern veränderte Zeitstrukturen, Beschleunigung, Individualisierung, Auslagerung, Technisierung und Rationalisierung gekennzeichnet werden können.<sup>200</sup>

---

<sup>197</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse?, Bielefeld 2010, 147

<sup>198</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse?, Bielefeld 2010, 162

<sup>199</sup> Eigner, (Detail-)Handel und Konsum in Österreich im 20. Jahrhundert, in: Breuss (Hg.), Eder, Konsumieren in Österreich im 19. und 20. Jahrhundert, Wien 2005, 67

<sup>200</sup> Schlegel-Matthies, Liebe geht durch den Magen, in: Teuteberg, Die Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, 152

#### 4.5. Fast Food – Slow-Food - Schnellimbiss – Ehtnofood

Unsere durchschnittliche Lebenserwartung ist seit 1945 um ca. 10 Jahre gestiegen, was aber nicht nur mit der Qualität der Lebensmittel zu tun hat. Doch wenn man genauer hinschaut, ist festzustellen, dass (fette und süße) Lebensmittel insgesamt billiger sind als gesunde und nahrhafte. Wie kommt es zu dieser „ungesunden“ Entwicklung? Gründe dafür sind das vorbereitete panierte Essen, dass nur noch frittiert werden muss, die Unmenge an gezuckerten Softdrinks, und die versteckten Zucker und Fette in Saucen, Süßwaren und Backwaren, die sowohl von den Fast Food-Ketten, wie auch den großen Lebensmittelkonzernen angeboten werden. Diese haben häufig ihren Sitz in den USA und vertreiben ihre Produkte weltweit bei steigendem Absatz. Warum aber können sie diese Produkte so günstig auf den Markt werfen, dass der Verbraucher zuerst dort zugreift?

Ein Grund dafür ist die Subventionierung für den Anbau bestimmter Stärke und Öl erzeugende Kulturpflanzen. So werden in den USA jährlich bis zu 50 Milliarden Dollar vom Staat für den Anbau von Futtermais, Sojabohnen, Fleisch und Geflügelprodukte ausgegeben. Deshalb bauen Farmer hauptsächlich Mais und Sojabohnen an, die wiederum den Großteil der Süßstoffe und 80 % des Pflanzenöls in den USA liefern. Die billigen Preise für Weizen und Soja schlagen auch auf die Erzeugerpreise für Hühnerprodukte durch. Untersuchungen zeigen, dass die Hähnchenindustrie in den USA zwischen 1997 und 2005 mehr als elf Milliarden Dollar einsparte, weil in diesem Zeitraum der Preis für Futtermittel um 21 % sank. Der Preis für Soja ging von 1975 bis 2005 um 40 % zurück, der Preis für Mais um ein Drittel. Aus Mais wiederum wird Fructose-Sirup gewonnen, deshalb sind alle zuckerhaltigen Softdrinks auch subventioniert. Das ist auch der Grund, warum Fast Food-Ketten Fleischprodukte, Softdrinks und frittierte Produkte günstiger anbieten. So gibt es einerseits wesentlich billigeres Rindfleisch, Hühnerfleisch, Mais, Sojabohnen und Zucker, dagegen verteuern sich die nicht subventionierten Produkte wie Mineralwasser, Obst und Gemüse.<sup>201</sup>

In den USA formierte sich die Welle der Fast-Food-Restaurants in den 1920er Jahren, ein Pionier war die Hamburger-Kette „White-Castle“ im Bundesstaat Kansas. Ende der 1930er Jahre gründeten die Brüder Dick und Mac McDonald die McDonald`s-Schnellrestaurants, die 1955 Ray Kroc übernahm. In den weltweit vorhandenen Filialen gelingt eine Gleichförmigkeit der angebotenen Produkte in Aussehen, Qualität und Geschmack zu

---

<sup>201</sup> Budde, Unser täglich Brot, in: Technoseum, (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Mannheim 2011, 25

erzielen, die einen hohen Wiedererkennungswert erzeugt und so das Vertrauen der Esser immer wieder neu bestätigt. Der Cheeseburger, um eine bewährte Speise herauszugreifen, schmeckt überall gleich, ob in Berlin, Hongkong oder Paris.<sup>202</sup>

Fast Food bedeutet „modernes Essen“, von denen sich Kritiker mit dem Gegenbegriff „Slow Food“ absetzen.<sup>203</sup> Sie kann als eine Art Gegenbewegung zum Fast Food-Trend verstanden werden. Die 1986 in Italien gegründete und nachfolgend weltweit verbreitete Organisation setzt sich für eine Wiederbelebung der regionalen kulinarischen Kulturen und Traditionen ein.

<sup>204</sup> Langsamkeit bedeute auch Reflexion, Sorgfalt und Hinwendung zum Einzelnen. Das Essen wäre dann wieder als integraler Bestandteil des Lebens aufzufassen, als eine der unmittelbarsten Beziehungen die der Mensch zu Natur und Kultur hat.<sup>205</sup> Die Menschen organisieren sich in dem programmatischen Bemühen, den Genuss beim körpergerechten Essen, zubereitet aus gesunden, unmanipulierten und giftfreien Lebensmitteln, wieder neu zu entdecken. Das soll hier mit der Chiffre „Bioessen“ im Sinne von naturgemäßen Essen gefasst werden.<sup>206</sup> Die Verfechter der Slow-Food Bewegung zählen weltweit zu den Pionieren des verantwortungsvollen Genießens. Für sie ist die Vielfalt der Geschmacksnuancen „ein unschätzbares Gut, das es zu bewahren bzw. wieder zu gewinnen und auszubauen gilt“. Lebensmittel sind gut, wenn sie qualitativ hochwertig, schmackhaft und verantwortbar sind – sowohl gegenüber uns selbst, unseren Mitmenschen sowie künftigen Generationen als auch gegenüber der Natur, unserer Mitwelt. Um als sauber zu gelten, muss ein Produkt im Einklang mit dem lebendigen Ökosystemen unter Erhaltung der biokulturellen Vielfalt in vorsorgender, verantwortungsvoller Weise hergestellt, verarbeitet und verteilt sein.<sup>207</sup> Slow Food hat mittlerweile mehr als 100.000 Mitglieder in 150 Ländern, natürlich auch in Österreich.<sup>208</sup>

Der Erfolg von Fast Food liegt also in einem stets identischen Geschmack und der stets unmittelbaren Verfügbarkeit. Das plötzliche Hungergefühl kann umgehend befriedigt werden, auf feste Essenszeiten, Tischsitten oder Dress-Code müssen für diese Mahlzeit keine

---

<sup>202</sup> Schirmeister, Bratwurst oder Lachsmousse?, Bielefeld 2010, 64

<sup>203</sup> König, Geschichte der Konsumgesellschaft, Stuttgart 2000, 172

<sup>204</sup> Hayn, Empacher, Ernährungswende, Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag, Frankfurt am Main 2005, 31

<sup>205</sup> Zischka, Die anständige Lust, München 1994, 377

<sup>206</sup> Faulstich, Facetten von Körperkultur, in: Faulstich (Hg.), Die Kultur der 90er Jahre, Paderborn 2010, 248

<sup>207</sup> Rützler, Reiter, Food Change, Wien 2011, 107

<sup>208</sup> Kräftner, Gut, sauber, fair – und nur ein bisschen elitär, in: Arbeit und Wirtschaft 7/8, Wien 2011, 20

Rücksicht genommen werden.<sup>209</sup> Alles und alles sofort. Fast Food-Restaurants sind vertraute, als angenehm empfundene Orte, mit zwei Polen: Der erste Pol überdeterminiert durch lautstarke Geräusche, die meist englischsprachige Hintergrundmusik, die Beleuchtung, die Tischordnung und das Fehlen von Trinkgeld, der andere Pol ist unterdeterminiert durch das Fehlen von Besteck, die Nähe und Einsehbarkeit der Küche. Außerdem eine gefällig präsentierte Auswahl mit verheißungsvollen Namen, präzise Bestellungen, schnelle Bedienung („Fast food“, „Schnellimbiss“, das Ideal des je schneller desto besser). Alles ist darauf ausgerichtet, dass der Gast sich nicht mehr als ein paar Minuten aufhält. Es gibt ein Einheitsgericht (Pizza, Riesensandwich, gemischten Salat, Schinkentoast, Eis, Softeis, Mixgetränke) - ein regelrechter Abgang auf die Mahlzeiten von früher. Kontakte sind kurzfristig und oberflächlich, man trifft sich mit Freunden und Freundinnen, von denen man nicht mehr als den Vornamen kennt, „außerhalb der Zwänge und Regeln der Umgangsformen bei Tisch“ - zumindest der Umgangsformen der Erwachsenen.<sup>210</sup> Woher kommt die Lockerung der Rituale? Margot Berghaus sieht das Verschwinden der alten Rituale als Folge der Überflussesgesellschaft, in der die „moralischen Regelungen all dessen, was mit dem Essen zu tun hat“, abnimmt. Man müsse im Überfluss nicht mehr aufs Maßhalten bedacht sein, und das habe eine allgemeine Lockerung zur Folge, in der das Maßvolle keinen Wert mehr darstellt.<sup>211</sup>

Bezeichnenderweise wurde bei dieser neuen Esskultur, beim Fast Food in großen internationalen Essketten wie „McDonalds“, „Pizza Hut“ oder „Burger King“ und bei Gerichten wie Pizza, Hamburger, Döner und Kebab, auch auf die Esskultur ausweisenden Essgeräte wie Messer, Gabel und Löffel verzichtet und wieder mit den bloßen Fingern, gegessen.<sup>212</sup> Die Integration des Nahrungsmittelangebots zum Fast Food verlief parallel zur Desintegration der Mahlzeitenstruktur.<sup>213</sup> Das schnelle Essen von Hamburgern symbolisiert in bunter Umgebung eine Weltanschauung, ein umfassendes Lebenssymbol. Unabhängigkeit und ein universelles Heimatgefühl, Jugend und Sauberkeit, Konsumfreudigkeit und Unternehmungslust, soziale Gleichheit und Freiheit von zivilisatorischer Einschnürung, das scheinen die mit dem amerikanischen Mythos verbundenen Werte zu sein, die zunehmend

---

<sup>209</sup> Ihle-Höppner, Nimb die Finger und iss – Überfluss und Mangel im Wandel der Zeit, in: Technoseum, (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 54

<sup>210</sup> Moulin, Der Siegeszug des Fast Food, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 309

<sup>211</sup> Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 393

<sup>212</sup> Strobel, Essen – Kleiden, Wohnen, Zum Wandel der Alltagskultur im 20. Jahrhundert, in: Faulstich (Hg.), Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2011, 106

<sup>213</sup> König, Geschichte des Konsumgesellschaft, Stuttgart 2000, 177

auch in den europäischen Fußgängerzonen ihre Erfüllung finden. Die Gäste in Fast Food Lokalen genießen ein neues Lebens- und Gemeinschaftsgefühl, dessen Artikulation ihnen von der Werbung abgenommen wird. Es verbindet ohne Verbindlichkeiten zu fordern.<sup>214</sup>

Der Hamburger besteht zunächst einmal aus dem Image. Für die einen ist der Hamburger, die modernste, schnellste und billigste Möglichkeit, den Hunger zu stillen, während er für andere eine weitere, aus Amerika stammende Bedrohung europäischer Kultur ist.<sup>215</sup> Der Hamburger besteht im wesentlichen aus einer Scheibe gebratenen Hackfleisch, das zwischen zwei Brötchenhälftchen gelegt und eventuell mit Salatblatt, Tomate, Zwiebeln, Ketchup oder anderen Soßen garniert ist. Seine Erfindung ist unklar, wird allerdings als Weiterentwicklung des Sandwiches vermutet.<sup>216</sup> Die Fast-Food Kultur ist ein Symbol des Mangel-Überflusses geworden.<sup>217</sup> Die Fast Food-Restaurants treffen den Nerv der Zeit. Sie bieten „schnelles Essen“, das dennoch mehr ist als eine „Bockwurst“ an der Straßenecke oder eine Wurstsemmel aus der Schultasche. Mitte der 1980er Jahre reagierten die Konzerne auf die wachsende Scheidungsrate und die Zunahme der Singlehaushalte in den westlichen Gesellschaften, indem sie den Schwerpunkt der neuen Filialeröffnungen von den Vorstädten in die Einkaufs- und Büropaläste der Stadtzentren verlegten. Und doch blieb über all die Jahre ein Problem ungelöst: Fast Food amerikanischer Provenienz haftet noch immer das Image des Ungesunden an. Die meisten Fast Food-Angebote sind nach dem Urteil der Ernährungswissenschaften immer noch zu reich an Kalorien, Fett und Salz, Vitamine und Ballaststoffe kommen eher zu kurz. Dabei könnten mehr Milchprodukte, Obst, Salat, Gemüse und Vollkornprodukte auch auf dem Sektor des schnellen Essens zu einer ausgewogeneren, gesünderen Ernährung beitragen.<sup>218</sup>

Falsche Ernährungsgewohnheiten können längerfristig zu Übergewicht, Fettstoffwechselstörungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen. Etwa drei Millionen ÖsterreicherInnen haben auf Grund der Außer-Haus-Versorgung kaum Einfluss auf eine ausgewogene Ernährung. Wer viel unterwegs ist, hat meist keine geregelten Pausen und wenig Zeit für feste Mahlzeiten. Wer sich aber dauerhaft mit Fast Food ernährt, ist auf Dauer nicht leistungsfähig. In solchen Fällen ist es wichtig, das Frühstück und das Abendessen zu

---

<sup>214</sup> Zischka, Die anständige Lust, München 1994, 377

<sup>215</sup> Siebeck, Ein Ding von einmaliger Künstlichkeit, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 311

<sup>216</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse?, Bielefeld 2010, 64

<sup>217</sup> Ihle-Höppner, Nimb die Finger und iss – Überfluss und Mangel im Wandel der Zeit, in: Technoseum, (Hg.), Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 54

<sup>218</sup> Rützler, Was essen wir morgen? Wien 2005, 49

festen Uhrzeiten einzuplanen. Von Vorteil wäre auch, die Mahlzeit in eine leichte und eine schwerere aufzustellen. Beispielsweise ein Stück Obst oder ein Joghurt in der Früh und ein Vollkornbrot später.<sup>219</sup>

Fast Food wird überwiegend unter zeitlichem Druck bzw. unter Inanspruchnahme eines definierten Zeitpotentials meist im öffentlichen Raum gegessen. Sein Ursprung die Strasse und die Imbisstube erscheint hier als die Verkörperung des Fast Food. Fast Food kann nur gedeihen, wo Mobilität und Fluktuation positiv besetzte Werte sind. Viele Speisen, die heute als Fast Food-Speise gilt, z.B. Tortillas, Pizzen begannen als Arme-Leute-Essen. In der Tat ist ein wesentliches Merkmal von Fast Food sein relativ geringer Preis. Das traditionelle Fast Food wird draußen, an oder in der Imbissbude, unterwegs beim Gehen oder in einem Fast Food Restaurant verzehrt. Die Speisen können außerdem in Papp-, Plastik-, Styropor oder Aluminiumverpackung, die nach dem Essen dem Müll anheimfällt, mit an den Arbeitsplatz oder nach Hause genommen werden. Dann hat der Esser selbst die Zeit für das Erhitzen eines Fertiggerichts gespart. Seit Beginn der 1980er Jahre bieten vornehmlich Pizzerien und Imbissbuden, die ausländisches Fast Food verkaufen, die Hauslieferung ihres Essens an. Im Zeitalter der Mobilität und der gepriesenen Flexibilität ist nun auch das Essen mobil geworden. Mit dem „Coffee to go“ in Pappbechern mit Plastikdeckel gilt das auch für Getränke.<sup>220</sup>

Essen stellt heute kein zentrales Ereignis mehr dar, auf das es sich zu konzentrieren lohnt, sondern es verbindet sich mit anderen Tätigkeiten. Verzehrbares Fast Food steht als Ursache und Folge mit dieser Ernährungspraxis im Zusammenhang. Man isst am Schreibtisch, im Büro, bei Besprechungen werden Sandwichs serviert, das Arbeitsessen bildet eine gehobene Form dieser Sozialpraxis der Verknüpfung mehrerer Tätigkeiten. In der mobilen Gesellschaft ist der Mensch immer unterwegs und ernährt sich dabei – in der Eisenbahn, im Auto, im Flugzeug, im Bus und in der U-Bahn.<sup>221</sup> Es werden die meisten Mahlzeiten nicht mehr zu Hause im Familienkreis eingenommen, sondern Essen ist zu einer ubiquitären (überall) omnitemporären Handlung geworden, d.h. zu einer Tätigkeit an einem beliebigen Ort und zu einer beliebigen Zeit.<sup>222</sup>

---

<sup>219</sup> Muratovic, Fair und gesund essen, in: Arbeit und Wirtschaft, Wien 2011, 16-17

<sup>220</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse?, Bielefeld 2010, 63-66

<sup>221</sup> König, Geschichte des Konsumgesellschaft, Stuttgart 2008, 177

<sup>222</sup> König, Kleine Geschichte der Konsumgesellschaft, Stuttgart 2000, 121

Unterwegs schnell irgendwo was essen, sozusagen im Vorübergehen, ist das angemessene Essverhalten des mobilen Menschen. Das Essen muss dorthin kommen, wo Menschen sich aufhalten: an den Arbeitsplatz, in die Einkaufsstrassen und Läden, in die Züge und Flugzeuge, an die Autobahnen und Schulen. Die Kombination von Tiefkühlgeräte und Mikrowelle – zusammen mit dem wachsenden Angebot an Tiefkühlkost – ist es, die auch bei uns eine „Amerikanisierung der Eßgewohnheiten“ erwarten lässt.<sup>223</sup> Dazu gehört auch der Schnellimbiss, wobei das Merkmal auf „schnell“ das typische daran ist. Dabei bezieht sich das Merkmal auf sowohl auf die Zubereitung und den Service, als auch auf den Verzehr. Der Gegensatz zur Esskultur, sowohl in der Familie als auch im Restaurant oder Gasthaus wird dadurch schon deutlich markiert. Dies widerspricht dem Ideal bürgerlicher Genussfähigkeit und die Anstandbücher tabuisieren das schnelle Essen schon zumindest seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts als eine „vulgäre Gewohnheit“. Für den Imbiss-Kunden bedeutet schnelles Essen dagegen eine Form von Freiheit und Ungezwungenheit. Die Amerikaner können für diese „Umwertung“ bisherigen Essverhaltens den Begriff „Fast Food Happiness“. Auch im Merkmal der Öffentlichkeit zeigt sich ein Gegensatz zur bürgerlichen Mahlzeit im eigenen Haus, die beschrieben werden kann als häuslich, informal, komfortabel, intim, privat. So gilt auch danach das „Essen auf der Strasse“ als unfein. Öffentlich meint auch hier die gesamte Verkaufs- und Verzehrssituation: öffentliche Ausbietung der Ware, öffentliche Zubereitung (im Gegensatz zur geschlossenen Küche) und öffentlicher Verzehr.<sup>224</sup>

Die Vorstellung, dass eine bestimmte Speise das Temperament und den Volkscharakter bestimmt, ist weit verbreitet und reicht weit in die Geschichte zurück: die Schärfe des Gulasch haben die Ungarn geprägt, die Spaghetti Italien, die Paella Spanien, der Eintopf die Deutschen, das Fondue die Schweizer, die Knödel die Tschechen, die Chips die Briten, die Hamburger die Amerikaner und vieles mehr. Speisen und Getränke sollen die Zugehörigkeit zu bestimmten Gruppen signalisieren, zu Altersgruppen, Berufen und Schichten, zu Nationalitäten und Minderheiten: Sie unterstreichen Jugendlichkeit, gesellschaftlichen Aufstieg, Sportlichkeit, Umweltbewusstsein. Minderheiten, generell Ethnien und Gruppen, definieren sich über kollektive Vorlieben. Regionaltypische Kost ist heute Freizeit- und Urlauberküche. Das Eigene und das Fremde werden erfahren, Kulturen kommen über Küchen in Kontakt. Nicht nur die Berufswelt, sondern auch die Freizeitwelt ist schnelllebig geworden: die Zeit der Schnell-Imbisse und Restaurant Ketten, der McDonalds und

---

<sup>223</sup> Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 395-398

<sup>224</sup> Tolksdorf, Der Schnellimbiss, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 305

Hamburger, von Pommes frites, Currywurst, Coca-Cola und Pizza, von China-Lokalen und Stehimbissen ist längst nicht mehr auf den hektischen Berufsalltag beschränkt. Im Gegenteil: es ist Bestandteil der Freizeitkultur geworden.<sup>225</sup>

Zweistellige Zuwachsraten verbuchte in den letzten Jahren das sogenannte „Ethnofood“, d.h. ausländische Kost und Produkte.<sup>226</sup> Der mobile Mensch ist überall zu Hause und freut sich in seiner Heimat italienisch, griechisch, chinesisches, japanisch, thailändisch essen zu können. Diese Art von „Fernessen“ ist eine Mobilisierung zum Zwecke einer riesigen Immobilie, d.h. alles zugleich verfügbar oder überall zugleich sein können.<sup>227</sup>

Der multi-kulturelle kulinarische Ansatz entspricht nicht nur dem zaghaften Aufbrechen rassistischer Vorurteile im Zuge der 1968er Bewegung, sondern vor allem auch dem damals aufkeimenden neuen Gesundheitsbewusstsein. Ethno-Food gilt nämlich im Gegensatz zur europäisch-abendländischen Ernährungsweise mit Recht als wesentlich gesünder.<sup>228</sup> Mehr oder weniger authentische Ethno-Restaurants verbreiteten sich im Anschluss italienischer Pizzerias in den 1960er Jahren rasch: zunächst waren es Chinarestaurants, danach in den 1970er Jahren die griechische und in den 1980er Jahren die jugoslawische Küche. In den 1980er Jahren begann auch der Siegeszug der türkischen Döner-Imbissbuden. Im Zuge der Europäisierung und letztlich der Globalisierung wurden die traditionellen eigenen Mahlzeiten und Essgewohnheiten zunehmend ergänzt und teils sogar ersetzt durch eine „internationale Küche“, bei der deutsche Gerichte, vor allem alteinheimische Regionalgerichte, immer seltener angeboten wurden. Seiner Zeit voraus war bereits in den 1960er Jahren der Österreicher Friedrich Jahn. Seine „Wienerwald“-Kette gilt als Pionier der Systemgastronomie. Zu bescheidenen Preisen gab es in vielen Städten in Restaurants, deren Einrichtung und Speisekarte sich aufs Haar glichen, Brathendl zu essen, die verlässlich gleich schmeckten. Große Unternehmen boten zunehmend Kantinenessen (heute: Betriebsküche) an und leisteten damit ebenfalls dem regulären Essen „außer Haus“ Vorschub.<sup>229</sup>

---

<sup>225</sup> Sandgruber, Österreichische Nationalspeisen, in: Teuteberg, Essen und kulturelle Identität, Berlin 1997, 183-192

<sup>226</sup> Hayn, Empacher, Ernährungswende, Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag, Frankfurt 2005, 31

<sup>227</sup> Nicklaus, Die Mobilmachung der Speisen, in: ARGE (Hg.), Erd&Herdgeschichte, Wien 1996, 74

<sup>228</sup> Wagner, Fast schon Food, Frankfurt am Main 1995, 84

<sup>229</sup> Strobel, Essen – Kleiden, Wohnen, Zum Wandel der Alltagskultur im 20. Jahrhundert, in: Faulstich (Hg.), Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2011, 105-106

#### 4.6. Gesundheit – Schlankheit – Übergewicht

Das Schlankheitsideal ist die vorherrschende Körpernorm in der gegenwärtigen westlichen Kultur. Verstoßen Verhaltensweisen gegen geltende Normvorstellungen, werden diese in der Gesellschaft als abweichendes Verhalten wahrgenommen und rufen soziale Reaktionen hervor, die darauf gerichtet sind, die Person zu isolieren, zu behandeln oder zu bessern.<sup>230</sup> Körperliche Schlankheit wird gleichgesetzt mit Gesundheit, Vitalität, Erfolg und Attraktivität. Wenn vom „gesunden Essen“ gesprochen wird, sind diese symbolischen Qualitäten des Schlankseins mitgemeint.<sup>231</sup> In Österreich sind laut Statistik 44 % der Männer und 55 % der Frauen normalgewichtig. Mehr als die Hälfte der männlichen Bevölkerung ist demnach als übergewichtig (43 %) oder als adipös (12 %) zu bezeichnen. Bei den Frauen sind etwas weniger übergewichtig (29 %), der Anteil adipöser Frauen ist jedoch geringfügig größer (13 %) als bei den Männern. In absoluten Zahlen sind damit in Österreich 860.000 Menschen ab 15 Jahren fettleibig (Männer: 400.000, Frauen 460.000).<sup>232</sup> Bis 2020 werden 50 % der Österreicher übergewichtig sein, mindestens ein Drittel davon adipös. Eine der Hauptursachen für diese katastrophale Entwicklung ist, dass wir vergessen haben, beim Eintreten des Sättigungsgefühls auch das Essen einzustellen. Und größere Portionen suggerieren auch ein größeres Hungergefühl. Die Snackkultur bringt das gesunde Empfinden für den eigenen Sättigungsgrad aus der Balance. Geschmäcker verändern sich, zum Teil sogar äußerst rasant. Am Beispiel der Teigware: Noch Mitte der 1990er Jahre kamen Nudeln in österreichischen Verzehrstudien allenfalls als Beilage oder Saucenträger vor. Aber schon im Jahr 2000 war kein Fleischgericht mehr unter den Lieblingsspeisen der unter 30jährigen, das Schnitzel war von der mit mehr Lifestyle-Schick behafteten Pasta abgelöst worden.<sup>233</sup>

Junge Männer haben kein besonderes ausgeprägtes Interesse an gesunder Ernährung, weil Verantwortungsbewusstsein für die eigene Gesundheit als unmännlich gilt. Ein Drittel der männlichen Lehrlinge isst selten bis nie frisches Obst, 47 % greifen selten oder fast nie auf Gemüse zurück. Dafür sind 17 % übergewichtig und 13 % adipös, also krankhaft fettleibig. Das Problem beschränkt sich aber allerdings nicht nur auf männliche Lehrlinge. Etwas 20 % aller ÖsterreicherInnen leiden nach dem Österreichischen Adipositasbericht bereits an Fettleibigkeit (wobei auch hier der Anteil der Männer deutlich überwiegt). Weltweit geht die

---

<sup>230</sup> Benson, Schlankheitsideal, Saarbrücken 2007, 14

<sup>231</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse? Bielefeld 2010, 164

<sup>232</sup> [http://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/gesundheit/gesundheitsdeterminanten/bmi\\_body\\_mass\\_index/index.html](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/gesundheit/gesundheitsdeterminanten/bmi_body_mass_index/index.html), Stand: 4.3.2011

<sup>233</sup> Hofer, Mayr, Du isst, was du bist, in: Profil, 30.5.2011, 94-96

WHO (=Weltgesundheitsorganisation) von etwa 500 Millionen Betroffenen aus. Seit 1980 hat sich der Anteil der Fettleibigkeit an der Weltbevölkerung verdoppelt. Mit falschen Ernährungsgewohnheiten lässt sich diese Fettepidemie allerdings nicht restlos erklären. Denn in den vielen Fällen ist der plötzliche Heißhunger ein Symptom, keine Krankheit. Mehr als 50 % der Adipösen leiden auch an Angststörungen und Depressionen. Eine Wiener Untersuchung über Ernährung und Körperbewusstsein aus dem Jahre 1999 kam zu dem Ergebnis, dass Wiener Frauen im Gegensatz zu Wiener Männern häufiger unzufrieden mit ihrem eigenen Körper sind (17 % versus 8 %), seltener Übergewicht (22% versus 27%) und häufiger Untergewicht haben (17% versus 8%) und trotzdem häufiger Diäten machen (50% versus 26%). Die bedenkliche Entwicklung der Schlankkeitsorientierung ist darin ablesbar, dass fast ein Viertel der untersuchten Frauen bereits untergewichtig ist und mehr als ein Viertel der Frauen sich ein im Verhältnis zu ihrer Körpergröße deutliches Untergewicht wünscht (28% der Frauen versus 4% der Männer).

Mit zunehmender Problematisierung von Fettleibigkeit in den westlichen Wohlstandsgesellschaften und wachsenden Fokus auf dem Körper wurde ein Gesundheitsbild geschaffen, das die mächtige Kombination von Gesundheitsvorstellungen und Schönheitsideal erlaubt. Auch auf dem freien Markt ist das ökonomische Interesse am weiblichen Schlankheitsbild unübersehbar. Die Mode-, Kosmetik-, Nahrungsmittel-, Fitness- und Pharmaindustrie erkannte schnell, dass mit einem Ideal, das für den Großteil der Frauen unerreichbar bleibt, ein scheinbar unendlich großer Markt geschaffen ist. Medien und Werbung tun ein weiteres zur Durchsetzung und Aufrechterhaltung des Schlankheitsideals.<sup>234</sup> Übergewicht stellt für Menschen in Abhängigkeit vom Ausmaß dieses Phänomens eine mehr oder weniger starke Beeinträchtigung der Lebensqualität dar. Im Falle krankhafter Ausprägungen - ab einem BMI (=Body Mass Index) von 30 – resultieren daraus beträchtliche direkte medizinische Kosten sowie auch indirekte Kosten in Form erhöhter Mortalität.<sup>235</sup>

Übergewichtige Menschen sind auf Grund ihrer Körperfülle einer starken Stigmatisierung in vielen Bereichen des täglichen Lebens ausgesetzt. Personen, die von unseren Normvorstellungen und Kategorien abweichen, gelten als schlecht oder schwach. Durch das herrschende Schlankheitsideal wird Übergewicht nicht nur als körperlich „abnormale“

---

<sup>234</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2010, 87

<sup>235</sup> Hofreither, Warum hat der „homo oeconomicus“ Übergewicht?, in: Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Wien 2009, 37

Erscheinung wahrgenommen, sondern auch als Zeichen für Charakterschwäche gewertet. Übergewichtige werden in der westlichen Kultur für ihren hohen Körperfettgehalt selbst verantwortlich gemacht. Wo heute die rationale Selbstkontrolle des Körpergewichts gefördert wird, ist ein „Dicksein“ ein Zeichen für Willensschwäche, Faulheit und persönliches, menschliches Versagen, wie ungezügelter Essen, für Hässlichkeit und Ungeschicktheit, für mangelnde Selbstdisziplin und vor allem für den Verlust der Selbstkontrolle.<sup>236</sup> Zudem wird Dicksein heute mit der Unterschichte assoziiert, mit Nicht-Maßhaltenkönnen und vor allem mit „ungesundem Essen“.<sup>237</sup> Die Effekte der Stigmatisierung sind für die Betroffenen oft sehr problematisch und schwerwiegend, besonders für Frauen, weil sie mehr als Männer nach Aussehen und Gewicht bewertet werden. Diskriminierungen erleben die meisten übergewichtigen Menschen schon als Kinder. Sie berichten häufig davon, in der Schule verspottet und gemieden worden zu sein. Übergewichtige haben größere Schwierigkeiten, eine Arbeitsstelle zu finden, werden trotz erforderlicher Qualifikationen wegen ihres Körpergewichts nicht eingestellt und haben weniger Aufstiegschancen.<sup>238</sup>

Die übergewichtige Person reagiert auf die negative Behandlung in Bezug auf ihr/sein Übergewicht, indem sie/er mehr isst anstatt sich beim Essen zurückzuhalten, wie es sozial erwartet würde. Durch die vorherrschenden Vorstellungen, übermäßige Kalorienaufnahme sei die alleinige Ursache von Übergewicht, bietet das Essen ein Feld für häufige Stigmatisierung und offene Kritik am Verhalten von übergewichtigen Menschen. So vermeiden Übergewichtige oft das Essen in der Öffentlichkeit, wie z.B. bei einem Buffet auf einem Fest, d.h. indem sie erst gar nicht daran teilnehmen, bei solchen Anlässen gar nichts essen, oder sich Strategien suchen, um ihr Essen zu erklären. Um dem Stigma und dessen negativer Konsequenzen endgültig zu entkommen, versuchen viele stigmatisierte Übergewichtige durch Diät, Sport oder chirurgische Eingriffe ihr Gewicht zu verringern, um dem gängigen Schönheitsideal zu entsprechen und so eine neue „schlanke“ Identität einnehmen zu können.

239

Die Motive des Diätverhaltens beziehen sich weniger darauf, wer nach medizinischen Kriterien zu dick ist, sondern wer sich zu dick fühlt. Der ausschlaggebende Faktor bei den meisten Diäten ist die Unzufriedenheit mit dem eigenen Körper und Gewicht und das Streben

---

<sup>236</sup> Beson, Schlankheitsideal, Saarbrücken 2007, 15-19

<sup>236</sup> Beson, Schlankheitsideal, Saarbrücken 2007, 24-25

<sup>237</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse? Bielefeld 2010, 165

<sup>238</sup> Beson, Schlankheitsideal, Saarbrücken 2007, 15-19

<sup>239</sup> Beson, Schlankheitsideal, Saarbrücken 2007, 24-25

nach gesellschaftlich präferierten Schlankheitsideal.<sup>240</sup> Man denke nur an den Bedeutungswandel, der sich mit dem Wort „Diät“ vollzogen hat. Von den Griechen erfunden, um damit die tägliche Ernährung (mehr aber noch die Lebensweise) zu bezeichnen, benennt dieser Begriff den Entzug von Nahrung und hat somit eine negative Bedeutung.<sup>241</sup> Die Mode- und Schönheitsindustrie hält eine Menge an Produkten bereit, die dabei helfen sollen, das von ihr propagierte Schlankheitsideal zu erreichen. Die Vielfalt des Diätmarktes ist unbeschreiblich: Eier-, Ananas-, Gute-Laune-, Erfolgs-Hollywood, Enzym-, Kartoffel-, Vollwert-, Atkins-, Frühlingsdiät und viele mehr. Der Fundus ist unerschöpflich und jede Woche werden von Zeitschriften oder findigen Unternehmen neue Diäten erfunden.<sup>242</sup> Das Erreichen des Schlankheitsideals mit allen Mitteln ist den Frauen wichtiger als ihre Gesundheit, so dass gesundheitliche Diätmethoden und Essverhalten angewendet werden, obwohl sich Frauen bewusst sind, was sie sich damit zufügen.<sup>243</sup>

Es ist erschreckend, wie viele Kinder und Jugendliche bereits auf gesundheitsschädliche Verhaltensweisen zurückgreifen, um dem gängigen Körperideal zu entsprechen. Auch hier treten die Mädchen besonders in überwältigender Mehrheit hervor. Es sind insbesondere junge Frauen von Essstörungen betroffen, so dass viele Jahre von einer neuen „Frauenkrankheit“ gesprochen wurde. Zudem nehmen die Medien eine große Sozialisationsinstanz ein. Das Frauenbild konzentriert sich hauptsächlich auf zwei Typen, und zwar den Typ der Hausfrau/Ehe/Mutter und den Typ der jungen, attraktiven und schlanken Frau, wobei letzterer vor allem Frauenzeitschriften und die Werbung dominiert.<sup>244</sup> Die Frauen in der Werbung haben neben Schlankheit noch eines gemeinsam: „Sie sind offenbar glücklich, erfolgreich, selbstbewusst, begehrenswert, anerkannt und akzeptiert.“<sup>245</sup>

Die Casting-Show „Germany`s next Topmodell“, die in Puls 4 jede Woche im Fernsehen gezeigt wird, trägt dazu bei, dass junge Frauen als Ware bezeichnet werden und ein falsches Schönheitsideal geprägt wird. Die jungen Frauen werden alle ausschließlich als „Mädchen“ bezeichnet. In der ersten Staffel im Jahre 2006 wurde eine TeilnehmerIn am Wettbewerb ausgeschlossen, weil sie nach Meinung der Jury zu dick war. Diese Sendung ist ein gefährliches Vorbild für junge Frauen, die noch in der Pubertät sind und liefert ein komplett

---

<sup>240</sup> Beson, Schlankheitsideal, Saarbrücken 2007, 49-50

<sup>241</sup> Montanari, Der Hunger und der Überfluss, Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1999, 203

<sup>242</sup> Beson, Schlankheitsideal, Saarbrücken 2007, 49-50

<sup>243</sup> Beson, Schlankheitsideal, Saarbrücken 2007, 53

<sup>244</sup> Schmerl, Das Frauen- und Mädchenbild in den Medien, Opladen 1984, 108

<sup>245</sup> Deuser, Gläser, 90-60-90, Zwischen Schönheit und Wahn, Berlin 1995, 86

absurdes Frauenbild. Es sind aber nicht nur verschiedene Castingshows, die dazu beitragen ein falsches Frauenbild zu zeigen, sondern auch die Vermittlung von Werten in der Werbung und den Modezeitschriften. Durch diese Beeinflussung kann es zu Essstörungen wie Bulimie kommen.

Essen hat den Status des Feindlichen und des Manipulierbaren bekommen. Über den dringenden Wunsch schlank – gleichbedeutend mit attraktiv, liebenswert und eben gesund – zu erscheinen, werden sie krank. Damit verkörpern die sich um jeden Preis dem Schlankheitsideal Unterwerfenden ein paradoxes Abbild der gesamten Gesellschaft. Inmitten von industrieller Fertignahrung glaubt man an natürliche Kost, umgeben von Diäten nimmt die Fettleibigkeit zu, der übermächtige Wunsch gesund und liebenswert zu sein, endet in schwere Krankheit (Bulimie oder Anorexia nervosa).<sup>246</sup>

Dass Schlankheitsideal, das zum Symbol für Jugend, Schönheit, Vitalität und Gesundheit geworden ist, reflektiert die Bestrebungen, den weiblichen Körper zu disziplinieren. Während die gegenwärtige, schlanke Körpernorm eine relativ moderne Erscheinung ist, ist die Etablierung eines bestimmten Körperideals für Frauen ein Instrument der sozialen Kontrolle, welches die Dominanz männlicher Werte von weiblicher Schönheit repräsentiert, kein neues Phänomen, sondern seit Jahrhunderten präsent. Diäthalten, um dem Ideal möglichst nahe zu kommen, gehört heute zur „normalen“ Erfahrung einer Frau im westlichen Kulturkreis. Frauen halten öfter Diät, obwohl mehr Männer in den Bereich des Übergewichts fallen, sind Frauen häufiger unzufrieden mit ihrem Körper und weisen deutlich höhere Krankheitshäufigkeiten bei Essstörungen auf. Dieses Verhalten spiegelt mehr als die Reaktion der Frauen auf den gesellschaftlichen Diskurs um Schönheit und Gesundheit wieder. Es ist ein Ausdruck der sozialen Kontrolle des weiblichen Körpers.<sup>247</sup>

---

<sup>246</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse?, Bielefeld 2010, 166

<sup>247</sup> Beson, Schlankheitsideal, Saarbrücken 2007, 63

## 5. Zusammenfassung

Welche Veränderungen gibt es beim Essen in der Familie?

Der Wandel von Ernährungsmustern hängt neben Veränderungen des Angebots mit sozialen, kulturellen, ökonomischen und technischen Entwicklungen und Trends zusammen. Sozialstrukturelle und soziokulturelle Trends der Pluralisierung, Differenzierung und Individualisierung führen zu verändertem Ernährungshandeln, zu einer partiellen Individualisierung der Ernährungspraktiken und einer Flexibilisierung der Essenszeiten.<sup>248</sup>

**1. Emanzipationsbestrebungen:** Bestehende gesellschaftliche Transformationsprozesse, besonders der Wandel der Erwerbsarbeit und der Geschlechterverhältnisse sowie Pluralisierung und Individualisierung stellen wachsende Anforderungen an die Konstruktion der Lebensführung und ziehen neue Formen und Logiken alltäglicher Tätigkeitsorganisation und –koordination nach sich. Von diesen Veränderungen bleibt auch die alltägliche Ernährung nicht unberührt. Die Veränderungen der Arbeitswelt mit ihren zunehmenden Anforderungen an Mobilität und Flexibilität bewirken eine Unterordnung der Ernährung und berufliche Erfordernisse. Mit der Veränderung der Geschlechterverhältnisse, vor allem der Zunahme der Frauenerwerbstätigkeit bei gleichzeitig weiterbestehende geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung im Haushalt, bleibt immer weniger Zeit für alltägliches Ernährungshandeln. Der resultierende Druck zur Rationalisierung von Ernährungshandeln macht sich nicht zuletzt im steigenden Absatz von Convenience-Produkten bemerkbar. Ferner werden traditionelle Mahlzeitenstrukturen aufgebrochen, mehr Mahlzeiten alleine oder Außer-Haus eingenommen. Gleichzeitig verstärkt sowohl die Vervielfältigung gesellschaftlicher Handlungsoptionen, durch wachsende, gesellschaftliche Differenzierung, Pluralisierung und Stilisierung, als auch das Anwachsen des gesellschaftlichen Wissens über Ernährung den Druck auf das Ernährungshandeln.<sup>249</sup>

Noch nie war der Anteil gebildeter Frauen so hoch wie heute; hohe Bildung aber führt naturgemäß dazu, diese auch zu verwerten und sich für einen Beruf zu entscheiden. Durch die steigende Berufstätigkeit der Frauen lösen sich traditionelle Rollenzuteilungen auf. Das hat nicht nur massiven Einfluss auf die Zeitbudgets für Hausarbeit, sondern auch auf die

---

<sup>248</sup> Brunner, Konsumprozesse und Nachhaltigkeit, Wien 2007, 7

<sup>249</sup> Empacher, Hayn, Ernährungsstile und Nachhaltigkeit im Alltag, in: Brunner, Schönberger (Hg.), Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 224

Essgewohnheiten und den dominanten Geschmack. Erhöhter Zeitdruck ist vor dem Hintergrund der Zunahme der Frauenerwerbstätigkeit vor allem durch die mangelnde Koordinierbarkeit der individuellen Zeitbudgets von Personen, die in einem Haushalt zusammenleben, entstanden. Die fehlende Zeit wird dort eingespart, wo sie nicht produktiv ist, d.h., nicht bezahlt wird: bei der Gestaltung des Einkaufens, des Kochens und der Mahlzeiten.<sup>250</sup>

**2. Hauptverantwortlich für den Mittagstisch bleibt, trotz aller Emanzipationsbestrebungen, die Frau:** Bis heute steht sie für Ernährung. Daher hat sie zu versorgen, zu kochen und auch den Herd zu bedienen. Bis auf wenige Ausnahmen kochen Männer nur aus beruflichen Gründen oder weil es ihnen Spaß macht.<sup>251</sup> Während sich Frauen aktiv um das kulinarische und gesundheitliche Wohlergehen der Haushaltsmitglieder kümmern (müssen), treten Männer in erster Linie als „Verzehrer“ in Erscheinung.<sup>252</sup> Vor allem Frauen, die auch Mütter sind, passen ihre beruflichen und sonstigen Beschäftigungen an diesem Zeitdruck an, indem sie den Beschäftigungsumfang reduzieren, auf Erwerbsarbeit oder auf Aufstiegsambitionen und selbständige Berufsarbeit verzichten.<sup>253</sup>

**3. Individualisierung schlägt massiv durch:** Die Pluralisierung der Zusammenlebensformen (zum Beispiel Einelternfamilien, Single-Haushalte, Wohngemeinschaften) verändert auch die Ernährungspraktiken. Die Zunahme an Trennungen und Bindungen (heute gehen Menschen doppelt so viele Partnerschaften in ihrem Leben ein wie noch vor einigen Jahrzehnten), die verlängerte Lebensdauer, Diskontinuitäten im Lebenslauf können dazu führen, dass im Laufe eines Lebens Ernährungspraktiken mehrmals neu ausgehandelt oder re-produziert werden müssen. Wichtige Einflussfaktoren veränderter Ernährungspraktiken sind auch gewandelte berufliche und schulische Anforderungen, wachsende Entfernungen zwischen Arbeits- und Wohnort, erhöhte Mobilität in vielen Lebensbereichen. Dies kann dazu führen, dass es zu einer Ent-Synchronisierung von Mahlzeiten kommt oder dass vermehrt außer Haus gegessen wird. Die Veränderungen im Arbeitsleben sind für das Ernährungshandeln auch deshalb von entscheidender Bedeutung, weil diese Veränderungen von den Menschen selbst nur schwer zu steuern sind, oft die Einschränkung der persönlichen Zeitsouveränität bedeuten. Unter solchen Bedingungen nehmen Unregelmäßigkeiten im Ernährungshandeln zu, gewinnt die Reduktion

---

<sup>250</sup> Rützler, Was essen wir morgen? Wien 2006, 30

<sup>251</sup> Diallo-Ginstl, Der Herd – Was für eine Geschichte, in: ARGE (Hg.), Erd-&Herdgeschichte, Wien 1996, 64

<sup>252</sup> Brunner, Ernährungsalltag im Wandel, Wien 2007, 83

<sup>253</sup> Sieder, Mythen und Fakten von Essen und Trinken, in: IKUS-Lectures Nr. 20/21, Wien 1994, 14

des Aufwands für Ernährungsarbeit an Bedeutung.<sup>254</sup> Mitten unter vielen Menschen allein zu essen, ist womöglich sogar eine gesuchte Situation, weil die außerhäusliche Alltagsmahlzeit generell nicht mehr sein kann als eine schnelle Verpflegungsgelegenheit. Nicht nur außer Haus wird allein gegessen, sondern immer mehr Menschen essen auch zu Hause allein. Einer der wichtigsten Ursachen für diesen Trend ist, wie erwähnt, die wachsende Anzahl von Single-Haushalten. Allein gegessen wird aber auch, weil die unterschiedlichen Tagesrhythmen von berufstätigen Vätern, Müttern und schulpflichtigen Kindern nicht mehr übereinstimmen – nacheinander statt miteinander wird gegessen. Geändert haben sich nicht nur die sozialen Rahmenbedingungen, sondern auch Ort und Zeit.<sup>255</sup>

**4. Auflösung des gemeinsamen Tisches:** Unterschiedliche Zeitrhythmen erwerbstätiger Mütter und Väter sowie schulpflichtiger Kinder erschweren es zunehmend, gemeinsame Zeiten am Familientisch zu finden. Es wird nacheinander und nicht miteinander gegessen. Wenn sich die Familien in der Woche zum Abendessen treffen, dann wird das Essen genutzt, um zum gemeinsamen Fernsehen zusammenzukommen. Ein anderes, inzwischen alltägliches Bild sind Kinder und Jugendliche mit Chips oder Pizza vor den Fernseher oder Computer. Häufig nehmen sie nach der Schule ihr vorgekochtes, in der Mikrowelle aufgewärmtes Mittagessen allein zu sich, da die Eltern erwerbstätig sind. Es wird in der Kantine, am Imbissstand, oder schnell zwischendurch gegessen. Auch das sind Beispiele für Mahlzeiten, die heute den Alltag prägen.<sup>256</sup> Mahlzeiten sind sowohl ein Mittel zur Vergemeinschaftung als auch zur sozialen Distinktion.<sup>257</sup> Der im 20. Jahrhundert immer stärker ausgeprägte Trend zur Auflösung familiärer und beruflicher Bindungen begünstigt die individuelle Nahrungsaufnahme. Fast Food und industrialisierte Nahrungsproduktion beschleunigen die Zunahme individueller Verzehrsituationen.<sup>258</sup> Das Ess-System hat sich grundlegend durch die alltägliche Lebensführung geändert. Es veränderte sich der Familienalltag, die Art der Ernährung und des Einkaufens. Zeitmangel, Essen im Büro, vor dem Fernseher und in lockeren Essensgemeinschaften lösten traditionelle Essrituale auf.<sup>259</sup>

---

<sup>254</sup> Brunner, Schönberger (Hg.), Konsumprozesse im alimentären Alltag: Die Herausforderung Nachhaltigkeit, in: Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 210-211

<sup>255</sup> Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 394-395

<sup>256</sup> Schlegel-Maththies, Mahlzeit im Wandel – Die Entideologisierung einer Institution, in: Schönberger, Mahlzeiten, Alte Lust oder neue Last, Wiesbaden 2011, 35-36

<sup>257</sup> Bärlaus, Soziologie der Ernährung, Weinheim 2007, 165-166

<sup>258</sup> Prahl, Setzwein, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, 22

<sup>259</sup> Ihle-Höppner, Erdbeeren in Winter, in: Technoseum (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 70

Auf Grund einer extremen Beschleunigung der Arbeits- und Lebensprozesse und dem vielfachen Verschwinden der „klassischen“ Hausfrau in vielen Familien wurden feste Mahlzeiten nicht selten weitgehend ersetzt durch eine unregelmäßige und situative Ernährungsweise („Snacking“). Das schnelle Essen verändert natürlich auch das traditionelle Familienleben, das allenfalls noch am Abend oder am Wochenende gemeinschaftsbildend stattfand.<sup>260</sup>

Schon 1976 versammelten sich nur noch in 15 % der Familien alle Mitglieder zu allen Mahlzeiten. Besonders vom gemeinsamen Mittagessen, als „Hauptmahlzeit“ einst besonders hervorgehoben, ist wenig übriggeblieben. Kurze Mittagspausen und weite Wege zwischen Wohnung und Arbeitsplatz erlauben es den meisten Berufstätigen gar nicht mehr, zum Mittagessen nach Hause zu gehen, Stattdessen wird außer Haus gegessen, das „öffentliche Essen“ löst das „private Essen“ ab. Personell wechselnde Gruppierungen in Kantinen, Restaurants oder an Imbissständen nehmen die Stelle der intimen Familiengruppe ein.<sup>261</sup>

Die Mahlzeit ist mehr als Nahrungsaufnahme, sie ist ein soziales und kommunikatives Ereignis, dass die Familie am Tisch vereinen soll. Die Verlagerung des Arbeitsplatzes außer Haus und der Rhythmus der modernen Berufsarbeit haben die Möglichkeit zur gemeinsamen Mahlzeit vor allem am Mittag immer mehr zurückgedrängt. Wenngleich zumeist in der Regel längst nicht mehr gemeinsam zu Mittag gegessen werden kann, ist jedoch der soziale und kommunikative Aspekt der Mahlzeit im Kern erhalten geblieben, hat sich auf das Abendessen und vor allem auf das Wochenende verlagert.<sup>262</sup> Über gemeinsames Essen werden soziale Beziehungen vermittelt, sowohl innerhalb der Familie, als auch mit der sozialen Umgebung. Innerhalb der Familie ist die Tischgemeinschaft ein zentrales Symbol der Zusammengehörigkeit, in der Konversation eine wichtige Rolle spielt. Für Kinder und Jugendliche ist gemeinsames Essen teilweise eine lästige Verpflichtung und wird als Ort von Einengung oder Zwang empfunden.<sup>263</sup>

---

<sup>260</sup> Strobel, Essen – Kleiden – Wohnen, in: Faulstich (Hg.), Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2011, 106

<sup>261</sup> Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 394-395

<sup>262</sup> Schlegel-Matthies, Liebe geht durch den Magen, in: Teuteberg, Die Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, 148

<sup>263</sup> Hayn, Empacher, „Ernährungswende, Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag, Frankfurt am Main 2005, 32 -33

## 5. Zunehmende Versorgung durch den Supermarkt:

Die stabile Wirtschaftslage ließ eine Bevorratung mit Lebensmitteln überflüssig erscheinen. Auf den Wohlstand der 1960er und 1970er Jahre, folgte die Bequemlichkeit der 1980er und 1990er Jahre: den Fertigen für Mikrowellen in entsprechenden Plastik-Menütellern.<sup>264</sup> Dem heutigen Trend Speisen internationaler und exotischer Küche zu konsumieren, kann meist nur mit Außer-Haus-Verpflegung und/oder Tiefkühlkost sowie Halbfertig- und Fertigprodukten der Nahrungsmittelindustrie nachgekommen werden. Convenience-food und Mikrowelle ergänzen einander gut. Sie stellen jedoch ein Zeitrationalisierungsinstrument dar, welches aber auch die Zeit der Beziehungsarbeit, die häufig beim gemeinsam eingenommenen Essen stattfindet, wegrationalisiert. Im Jahre 1991 besaß bereits die Hälfte aller Haushalte bereits ein Mikrowellengerät.<sup>265</sup>

Ein hoher Anteil an berufstätigen Frauen und unkonventionelle Arbeitszeiten, wie sie in vielen Bereichen herrschen, führen zu einer höheren Inanspruchnahme von Außer-Haus-Verpflegung einerseits, andererseits werden auch vermehrt Fertig- oder Halbfertigprodukte angeboten, die oft nur noch aufgewärmt werden müssen. Tagsüber wird oftmals mit Snacks zurückgegriffen, die Hauptmahlzeit verschiebt sich auf den Abend. Auch hier erfreuen sich Convenience-Produkte großer Beliebtheit, die keine aufwendige Vorbereitung und besonderen Fertigkeiten verlangen. Der Wunsch nach Zeitersparnis betrifft eben nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Beschaffung der Zutaten. Supermärkte, die alles unter einem Dach anbieten, gehören mittlerweile zum Standard. Ursprünglich verderbliche Lebensmittel, können durch entsprechende Technologien haltbar gemacht werden, ohne dass ein Geschmacks- oder Werteverlust eintritt. Das ermöglicht eine Bevorratung, die häufiges Einkaufen erspart.<sup>266</sup> Mit dem großen Lebensmittelangebot – ein gut sortierter Supermarkt beherbergt etwas 9000 Convenience-Produkte – reduziert sich das Kochen in den eigenen vier Wänden. Damit einhergehend schwinden die Ambitionen und Notwendigkeiten zur Weitergabe von Kochrezepten von einer Generation zur nächsten sowie die Fähigkeit, spezielle Familiengerichte zuzubereiten.<sup>267</sup> Die schnelle Küche soll Zeit für geruhige Mahlzeiten und diese wiederum einen Ausgleich zum beschleunigten Lebenswandel schaffen. Einerseits führte also die Beschleunigung des gesamten Lebens zu einem immer stärkeren

---

<sup>264</sup> Ihle-Höppner, Erdbeeren in Winter, in: Technoseum (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 70

<sup>265</sup> Diallo-Ginstl, in: ARGE (Hg.), Erd-&Herdgeschichten, Wien 1996, 64 -67

<sup>266</sup> Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Wien 2009, 181

<sup>267</sup> Schirrmeister, Bratwurst oder Lachsmousse? Bielefeld 2010, 59-60

Zeitdruck im Haushalt, andererseits galt die Beschleunigung der Hausarbeit als Mittel, den allgemeinen Zeitdruck zu kompensieren.<sup>268</sup> Die steigende Mobilität, der wachsende Wohlstand der Familie, die Anschaffung von Kühlschränken, die nun Vorratshaltung möglich machten, TV-Geräte, die über Werbeschaltungen Käufer lockten und sogenanntes Convenience-Food oder bequeme Fertiggerichte anpriesen, legten den Grundstock für gänzlich neue Einkaufserlebnisse. Mit der Errichtung der zunächst städtischen Supermärkte und großen Warenhäuser setzte in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts eine neue Phase der Demokratisierung des Konsums ein.<sup>269</sup>

---

<sup>268</sup> Breuss, Jede Frau kann zaubern, in: Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 117-118

<sup>269</sup> Pinkl, Vom Greissler zum Supermarkt, in: Etzlstorfer, (Hg.), Die 60er, Schallaburg 2010, 203-201

Zusammenfassend bei den Interviews ist zu sagen, dass hauptsächlich die Frauen kochen und es auch Frauen sind, die Tiefkühlgerichte einkaufen, wenn es schnell gehen soll. Zudem wird auch bei Interviews ersichtlich, dass die Familie eher am Wochenende zusammenkommt und dann auch gut gekocht wird. Es wird sich einfach die Zeit genommen gut zu kochen und Gespräche zu führen. Unter der Woche zusammen essen, ist für einige befragten Personen (hauptsächlich Frauen) schwierig, weil die meisten berufstätig sind. Das Essen verlagert sich dann auf das Wochenende. Es zeigt sich auch, dass die befragten Personen alle eine Soziologisierung der Ernährung aufweisen, d.h. dass die Geschmacksrichtungen und das Essverhalten schon in der Kindheit gelegt werden und diese dann auch meist beibehalten wird. So schreibt z.B. Frau D., die auf einem kleinen Bauernhof in Bosnien aufgewachsen ist, dass sie sehr selten zu McDonald geht und alles frisch kocht. Herr I, dagegen, der zwei schulpflichtige Kinder hat, geht mit ihnen oft zu McDonald. Ich bin der Meinung, dass es nicht nur eine Generationenfrage ist, sondern, wie erwähnt, mit der Sozialisierung der Ernährung stark zu tun hat. Grundlegende Bedeutung der Ernährung werden schon in der Kindheit gelegt und prägen das Essverhalten. Diese gesellschaftlichen Strukturen verfestigen sich und bleiben ein Leben lang erhalten. Es gibt auch bestimmte Gründe, warum ein Mensch einen Widerwillen oder einen Wohlgeschmack für die Nahrung entwickelt. Zudem kommen dann die Tierseuche wie BSE (Rinderwahn) in den 1980er Jahren und EHEC-Bakterien wie voriges Jahr dazu. Das Verhältnis zum Essen ist ein Leben lang eine Entwicklung, die unter anderem auch sehr stark bestimmt wird durch äußere Einflüsse (schnelles Essen, schnelles Kochen, ...).

Interessant ist, dass fast alle befragten Personen der Meinung sind, dass Bioprodukte zu teuer sind und dass das Einkaufen von Bioprodukten eine finanzielle Frage ist. Einige befragte Personen interessieren sich dafür, welche Produktionswege bei einem Produkt eingehalten wurden. Manche befragten Personen essen nur, was ihnen schmeckt. Die befragten Personen mit Migrationshintergrund kochen auch heute noch die Landesspeise von ihrer Heimat (ungarisch, türkisch), essen aber zusätzlich auch andere Speisen (Hausmannskost).

## 6. Interviews

- A) Frau A., 49 Jahre, Beruf: Parfümerieverkäuferin seit 30 Jahren, Beschäftigungsverhältnis: 30 Stunden, Familienstand: verheiratet, zwei erwachsene Kinder.<sup>270</sup>
- B) Frau B., 56 Jahre, Beruf: Diplomierte Sozialarbeiterin und MA of Science, Beschäftigungsverhältnis: 20 Stunden, zusätzlich gibt Frau O. für die Angehörigen der Alzheimerkranken Kurse und übernimmt auch die Ausbildung der Heimhelfer, Familienstand: geschieden, 1 erwachsenes Kind.
- C) Frau C., 49 Jahre, Beruf: Bibliothekarin seit 32 Jahren, Beschäftigungsverhältnis: 40 Stunden. Familienstand: geschieden, keine Kinder.
- D) Frau D., 58 Jahre, Beruf: Angestellte in einer gemeinnützigen Wohnbaugenossenschaft seit 20 Jahren, Beschäftigungsverhältnis: 40 Stunden, Familienstand: verheiratet, 2 erwachsene Kinder.
- E) Frau E., 59 Jahre, Beruf: Köchin und Putzfrau, Beschäftigungsverhältnis: 38 Stunden, Heimat: Bosnien, sie lebt schon 38 Jahre in Wien. und arbeitet 20 Jahre in dem Betrieb, Familienstand: verheiratet, 2 erwachsene Kinder.
- F) Frau F., 44 Jahre, Beruf: FilialeiterIn bei einem Supermarkt seit 3 Jahren, sie hat immer in einem Supermarkt gearbeitet, wobei sie 16 Jahre schon dort arbeitet, zehn Jahre war sie Buchhalterin in Ungarn, Heimat: Ungarn, sie lebt in Wien seit 22 Jahren, Beschäftigungsverhältnis: 50 Stunden, Familienstand: geschieden, 3 erwachsene Kinder.
- G) Herr G., 51 Jahre, momentan arbeitsloser Akademiker, seit 32 Jahren in Wien, Heimat: Warschau, Beruf: Akademiker, frühere Arbeitsverhältnisse: Angestellter in einer Kanzlei als Bürokraft, Bibliothekar, Vortragender in der FH, Frühere Beschäftigungsverhältnisse: zwischen 20 und 40 Stunden, Familienstand: geschieden, keine Kinder. Lebt mit seiner Mutter (Pensionisten) die ebenfalls aus Warschau stammt.
- H) Herr H., 42 Jahre, Beruf: Pastoralassistent, Heimat: Mexiko, Beschäftigungsverhältnis: 38 Stunden, Familienstand: ledig, lebt seit zehn Jahre in Wien.
- I) Herr I., 43 Jahre, Beruf: Angestellter bei einem Supermarkt, er arbeitet sehr schwer körperlich im Lager, vorher hat er in einem anderen Supermarkt 9 Jahre gearbeitet und jetzt ist er seit sieben Jahre in einem anderen Supermarkt tätig, Heimat: Türkei, Beschäftigungsverhältnis: 45 Stunden, lebt seit 20 Jahren in Wien, Familienstand: geschieden, 2 Kinder (6 und 12)

---

<sup>270</sup> Frau A = Frau H., Frau B = Frau O., Frau C = Frau F., Frau D = Frau K., Frau E = Frau K., Frau F = Frau A, Herr G = Herr T., Herr H = Herr P., Herr I = Herr K., Herr J = Herr M., Herr K = Herr H., Herr L = Herr L.

J) Herr J., 49 Jahre, Vegetarier, Beruf: Bibliothekar, Beschäftigungsverhältnis: 40 Stunden, Familienstand: ledig.

K) Herr K., 51 Jahre, Beruf: Finanzbuchhalter bei einer gemeinnützigen Wohnbaugenossenschaft Beschäftigungsverhältnis: 38,5 Stunden, Familienstand: verheiratet, 1 erwachsenes Kind.

L) Herr L., 53 Jahre, Beruf: Projektleiter in einer NGO Organisation, zuvor war er 25 Jahre bei einem privaten Forschungsinstitut als Projektleiter und Prokurist tätig. Beschäftigungsverhältnis: 38,5 Stunden, Familienstand: verheiratet, drei Kinder, davon zwei schulpflichtige (16 und 14).

### **Fragen zur Ernährung:**

#### **1. Was essen Sie während der Woche in Ihrer Arbeit zu Mittag?**

A) Ich kaufe mir unterwegs entweder beim Spar oder Billa meistens ein gefülltes Weckerl und von zu Hause nehme mir ein Obst mit.

B) Meistens esse ich, wenn ich alleine bin, im chinesischen Restaurant oder bei der Firma Radatz ein frischgekochtes Menü. Wenn ich Besuch habe, koche ich mittags.

C)) Mitgebrachtes im Büro, Fast Food (McDonalds, Pizza,...)

D) Ich esse das Mitgebrachte im Büro, wie z.B. einen Kornspitz mit Schinken und Käse

E)) In der Arbeitsstelle als Köchin esse ich mittags mein selbst gekochtes Essen.

F)) Ich kaufe mein Essen beim Billa, z.B. esse ich zu Mittag einen Kornspitz, Käse, Schinken, Paprika und immer eine Nachspeise (Marillenspitz).

G) Früher, als ich berufstätig war, habe ich immer zu Mittag in Lokalen am Campus gegessen (eher Hausmannskost). aber auch Tafelspitz, Fisch und gemischten Salat. Ich selber koche auch manchmal.

H) Dreimal pro Woche in der Dienststelle....frisch gekochtes Essen mit Suppe, Hauptspeise, Salat und nachher Kaffee. Die anderen Male zu Hause...mexikanische, rasche Küche. Wenn ich Zeit habe, koche ich „ordentlich“: Suppe, Hauptspeise.

I) Ich fahre nach jeden Mittag nach Hause, weil ich 2 ½ Stunden Mittagspause habe. Zu Hause kocht dann meine Frau, z.B. Gemüse, Salat, aber auch türkische Speisen. Abends esse ich auch warm.

J) Während der Arbeit hat das Mittagessen eher die Funktion eines „Treibstoffes“, d.h. ich nehme Nahrung zu mir, damit ich weiterarbeiten kann. Mittags esse ich meistens eine

Buttersemmel, Aufstrich und Käse. Wenn jemand z.B. Geburtstag hat, dann kocht jemand das Essen. Abends esse ich auch kalt.

K) Mittags hole ich mir meistens eine Kleinigkeit (Suppe oder halbe Portion aus der benachbarten Werksküche). Abends kochen wir zu Hause.

L) Unter der Woche esse ich zwei- bis dreimal in einem den Arbeitsplatz nahe gelegenen Restaurant (meist ein Menü), ansonsten esse ich nur Kleinigkeiten vom nahegelegenen Supermarkt (immer "kalt").

## **2. Wie bewerten Sie den Geschmack von nicht produzierten Essen (z.B. Betriebsküche), das Sie während der Arbeit einnehmen?**

A) Da ich nie eine Betriebsküche hatte, kann ich es schwer beurteilen. Die gefüllten Weckerl sind aber in Ordnung, auch wenn ich sie jeden Tag esse.

B) Es ist ja frisch gekocht und es sind, so hoffe ich zumindest, keine künstlichen Geschmacksverstärker enthalten.

C) Im Restaurant hat das Essen schon einen Geschmack. Fast Food schmeckt immer gleich

D) Es ist ja nicht immer dasselbe und deswegen schmeckt es gut.

E) Ich koche selber.

F) Also der Kornspitz ist in Ordnung. Zufrieden bin ich mit dem Essen, das ich mir im Supermarkt kaufe aber nicht, weil immer derselbe Geschmack ist. Früher habe ich die Fertiggerichte gegessen, aber jetzt schon lange nicht mehr, weil es auch immer gleich geschmeckt hat.

G) Beim „Laudonstüberl“ (Campus) ist es sehr gut zu essen. Allerdings kostet eine Hauptspeise, z.B. ca. 12 Euro. Ich habe dort oft früher gegessen.

H) Meistens ist frisch gekocht, und keine künstlichen Geschmacksverstärker

I) Dazu kann ich nichts sagen, weil ich ja immer nach Hause essen gehe. Manchmal kaufe ich mir von Ölz eine Topfengolatsche, aber diese schmeckt mir schon recht gut.

J) In meiner Erinnerung war das Essen in früheren Zeiten stärker gewürzt und salziger, in neuerer Zeit (die Geschmackswahrnehmung und die Lebenssituation verändert sich, man achtet mehr auf das Angebot etc.) habe ich auch überraschend gute Erfahrungen gemacht. Natürlich ist in einem Unternehmen der Kostenfaktor nicht unerheblich, doch hat sich über die Jahre vielleicht auch dort die Rolle der Ernährung gewandelt (Stichwort „gesunde Ernährung“- dafür ist man auch bereit einen größeren Aufwand zu bereiten; höhere Kosten, ausgewählte Zutaten etc.).

- K) Die benachbarte Werksküche kocht immer frisch und es gibt immer drei Gerichte zur Auswahl, davon eines vegetarisch und eines kalorienreduziert.
- L) Da ich während der Arbeit eigentlich nie Fertigprodukte einnehme, kann ich das nicht beurteilen.

### **3. Wofür sparen Sie die Zeit beim schnellen Kochen (z.B. Tiefkühlprodukte) ein?**

- A) Am ehesten für die Freizeitgestaltung.
- B) Ja natürlich für die Arbeit. Es ist auch einfach bequemer, sich zum Tisch zu setzen und zu essen als einkaufen zu gehen und zu kochen.
- C) Entspannung, Erledigungen (Einkaufen, Putzen), Fitness.
- D) Freunde treffen, Hausarbeit machen.
- E) Ich spare keine Zeit ein, weil ich frisch koche.
- F) Ausruhen, Fernsehen, Ausgehen und shoppen mit meiner Tochter.
- G) Für Lesen von Zeitschriften und Gesundheitsmagazinen (besonders meine Mutter)
- H) Schaue Fernsehen, lese Bücher oder Zeitung.
- I) Ich koche nicht selber, weil das meine Frau macht. Wenn sie ein schnelles Essen kocht, dann spart sie die Zeit ein für Ausspannen und Freunde treffen.
- J) Am ehesten Zeit für die Arbeit.
- K) Wenn wir kochen dann meistens nur zeitsparende Gerichte (wichtiger ist für uns das Essen, nicht das Kochen).
- L) Da ich voll berufstätig bin, verwende ich für das Kochen abends hin- und wieder Tiefkühlprodukte, das erspart mir Zeit für den Kontakt mit meiner Familie und die Arbeiten für mein Studium.

### **4. Kochen Sie am Wochenende und wenn für wen?**

- A) Ich koche am Wochenende für die Familie.
- B) Ja, meist – außer ich bin eingeladen oder ich gehe mit meinem Partner in die Stadt oder wir machen einen Ausflug. Ich koche für meinen Partner, für mich und auch ein- bis zweimal pro Monat am Sonntag für meinen Sohn, wenn er zu Besuch kommt.
- C) Koche am Wochenende für Familie, Freunde und mich.
- D) Ja, meistens habe ich ein großes Familienessen.
- E) Ja, ich koche und vor allem für meine Familie (Kinder/ Enkel).

F) Ja, ich koche dann für meine Kinder verschiedene Gerichte, angefangen von der Hausmannskost bis zur ungarischen Kost. Ich mache auch Eintöpfe, Rindsgulasch und Palatschinken. Ich koche aber auch manchmal ungarische Gerichte, wie z.B. Gulasch und Letscho.

G) Meine Mutter kocht meistens. Sie kocht eher gesund. Fisch, Salate, Gemüse und Reis und viel Putenfleisch. Meine Mutter kocht nach dem Kochbuch „Lawson“ und sie bäckt auch selber Brot (z.B. Bananenbrot).

H) Manchmal, wenn ich zu Hause bin mit meinen Mitbewohnern. Meistens bin ich eingeladen oder gehe ins Restaurant.

I) Meine Frau kocht manchmal am Wochenende. Meistens gehen wir aber ins Restaurant, damit sie sich auch ausruhen kann.

J) Am Wochenende koche ich mit Freunden gemeinsam. Das ist mir eine große Freude. Während der Arbeitszeit ist das Essen ein Treibstoff, während für die speziellen Zeiten, also Wochenende, bestimmte Festivitäten, Feierlichkeiten, das Essen dann schon einen rituellen Charakter hat. Ritus setzt voraus, was für ein Ritus es ist, z.B. Familienfeier und dass dieses Essen dann wirklich Mahlcharakter hat. Das schließt dann Fertiggerichte aus. Da gehört selber kochen oder in Gemeinschaft kochen dazu.

K. Ja, wenn wir zu Hause sind, fast immer (im Sommer sehr oft auch grillen).

L) Am Wochenende koche ich eigentlich immer zumindest an einem Tag (meist Abendessen) für die gesamte Familie (Frau + 3 Kinder), manchmal auch für Gäste. Meine Frau, meine Söhne und ich kochen oft gemeinsam.

##### **5. Essen Sie, wenn Sie Familie haben, einmal in der Woche zusammen?**

A) Unter der Woche ist es schwierig. Meine Tochter hat ja auch schon eine eigene Wohnung, aber am Wochenende koche ich immer.

B) Ja, wenn die Familie zusammenkommt, auf jeden Fall.

C) Meistens am Wochenende.

D) Hauptsächlich am Wochenende.

E) Ja, meistens.

F) Nein, das ist unmöglich. Unter der Woche müssen sich die Kinder selber versorgen. Wir essen meistens am Wochenende zusammen, aber nicht unter der Woche. Ich komme auch erst nach 8 Uhr nach Hause. Zudem habe ich ja dann schon in der Arbeitsstelle gegessen.

G) Ja. Die ganze Woche. Meine Mutter und ich essen alle zwei Stunden. Wir beginnen um 8 Uhr in der Früh und hören abends um 18 Uhr auf. Also wir essen sechsmal am Tag. Wenn wir spazieren sind, essen wir auswärts.

H) Meistens bin ich in Gemeinschaft, genieße es aber auch alleine zu essen. Wenn ich alleine bin, nehme ich mir Zeit und koche für mich etwas wirklich Gutes, und lege Wert auf die Schönheit der Atmosphäre.

I) Ja. Wir essen jeden Tag mit den Kindern zusammen und auch am Abend kommt die ganze Familie zusammen.

J) Da würde ich auf jeden Fall bejahen. Zusammen essen ist ein Ritual. Ich bin es noch so gewohnt von früher.

K) Wir essen grundsätzlich immer gemeinsam.

L) Meine Familie ist so oft wie möglich gemeinsam. Abends ist das eigentlich fast immer der Fall, am Wochenende ebenfalls.

## **6. Wie oft gehen Sie ins Restaurant?**

### **Wie oft gehen Sie ins Fast-Food Restaurant McDonald?**

A) Ins Restaurant gehe ich 1-2mal im Monat und zu McDonald selten bis nie.

B) 4-6mal im Monat ins Restaurant, 10-14-mal im Monat, McDonald.

C) Ca. 4mal Restaurant (u.a. Pizzeria, Chinese), ca. 5mal McDonald.

D) Ins Restaurant gehe ich 3-4mal pro Monat und zu McDonald nie.

E) Ich gehe ein paar Mal im Jahr in ein Restaurant. Zu McDonald gehe ich sehr selten.

F) Ins Restaurant gehe ich vielleicht zweimal im Jahr, weil es sehr teuer ist, zu McDonald gehe ich sehr gerne. Im Winter gehe ich aber gar nicht, weil ich mir zu Hause selber warme Gerichte mache, aber im Sommer gehe ich 3mal in der Woche zu McDonald. Ich esse dann dort Cheseburger, Eis und Torten, auch der Kaffee ist sehr gut.

G) 3mal/Monat gehe ich ins Restaurant und 4mal im Monat zu McDonald, aber wir trinken dort nur Kaffee oder Kakao. Das Essen ist dort nicht gesund.

H) Ca. 5mal im Monat gehe ich ins Restaurant und zu McDonald gehe ich nur, wenn ich muss, z.B. mit den Jugendlichen in meiner Arbeit als Pastoralassistent.

I) Ins Restaurant gehe ich ca. 3mal im Monat und zu McDonald gehe ich jedes Wochenende mit den Kindern. Dort essen wir dann Cheeseburger und Pommes frites. Das Essen bei McDonald schmeckt aber immer gleich. Ich gehe nicht so gerne hin, aber die Kinder mögen es.

J) Nie. Ich gehe in beiden Lokalen nicht.

K) Nur bei Einladungen oder Festen (1-2mal/Monat), McDonalds ist ganz selten.

L) In ein Restaurant gehen wir 5-7mal im Monat, oft Samstag Mittag, wenn wir uns mit meinen Eltern treffen. Fast-food-Lokale (Mac Donald's, Burger King, KFC) besuchen wir im Schnitt 1mal im Monat.

## **7. Verwenden Sie Tiefkühlgerichte und Fertiggerichte? Und wie oft im Monat?**

A) Tiefkühlgerichte verwende ich ca. 2mal im Monat und Fertiggerichte nie.

B) Wenn es um Fisch oder Mischgemüse oder Mehlspeisen geht, verwende ich schon Tiefkühlprodukte (pro Woche einmal). Fertiggerichte verwende ich fast nie (3-4mal pro Jahr).

C) Winter/Tiefkühlgemüse; Süßspeisen; selten Fertigsuppen, Fertigbasissackerl (Lasagne, Wildbraten...), Tiefkühlgemüse 2-3mal pro Woche, 5mal im Monat Fertigsackerl (Suppe, Soßen..).

D) Ich verwende Tiefkühlgerichte, ein paar mal in der Woche, aber keine Fertiggerichte.

E) Ich verwende manchmal Tiefkühlprodukte: Gemüse/ Fisch. Ich verwende keine Fertiggerichte.

F) Tiefkühlgerichte esse ich mindestens 4-6mal im Monat, wie Gemüse, Pizza, Torten, Knödel und Fische. Fertiggerichte esse ich überhaupt nicht. Früher habe ich sie gegessen, aber es ist immer derselbe Geschmack.

G) Nein, alles ist frisch zubereitet Aber ich esse auch Schokolode, aber nur mit mindestens 70 % Kakaoanteil und natürlich auch Mehlspeisen z.B. Oberlaa-Konditorei. Diese haben auch laktose- und glutenfreie Torten.

H) Nie, sondern frische Bio-Produkte von Merkur oder direkt vom Naschmarkt.

I) Tiefkühlgerichte verwendet meine Frau ca. 2-3mal im Monat, z.B. Gemüse oder Fischstäbchen. Fertiggerichte essen wir nie.

J) Fertiggerichte: nein, und wenn selten, aber Tiefkühlprodukte sind in Ordnung. Ich schaue aber schon darauf, woher die Produkte kommen. Die Problematik mit den Transportwegen und unter welchen Umständen die Produkte entstanden sind, ist mir schon wichtig.

K) Tiefkühlprodukte sehr oft (Fisch- oder Gemüse), Fertiggerichte nur selten.

L) Tiefkühlprodukte verwenden wir 5-7mal im Monat. Fertiggerichte gibt es manchmal für meine schulpflichtigen Söhne zu Mittag, wenn das Kochen und Essen schnell gehen muss (weil sie Nachmittagsunterricht haben) und/oder kein Elternteil zu Hause ist. Am Abend

verwenden wir eigentlich nie Fertiggerichte, da wird immer frisch gekocht (außer 1-2mal im Monat holen wir Essen von einem nahegelegenen "Griechen" oder von einem "Italiener" in der Nähe).

**8. Wie würden Sie den Unterschied zwischen Ihrem Essverhalten als Kind, Teenager, Jugendlicher, Erwachsenen sehen?**

A) Es hat sich wenig verändert. Ich glaube generell, dass das Essen früher gesünder war als heute. Ich habe aber immer nur das gegessen, was mir schmeckt. Ich esse aber schon nach Saison, also z.B. esse ich jetzt im Winter keine Erdbeeren.

B) Bis zur Matura habe ich meistens zu Hause gegessen. Meine Mutter hat österreichische Hausmannskost gekocht. Erst mit dem Studieren habe ich öfter den Abend in einem Lokal verbracht. Es begann mit italienischem und griechischem Essen, und natürlich besuch von Cafehäusern (Apfelstrudel und Co). Eines meiner Lieblingslokale war der Slugar in den Arkaden neben dem Rathaus, weil es da die besten Strudel gab. Ich ernähre mich heute sicher insgesamt gesünder als damals, weil ich heute viel mehr Gemüse esse.

C) Nein, mehr Fleisch und Wurst, süße Getränke (Cola, Fanta...), und Eis

D) Teilweise esse ich dasselbe wie früher. Ich bin aber nach und nach ernährungsbewusster geworden.

E) Ja, ich bin auf einem kleinen Bauernhof in Bosnien aufgewachsen. Da gab es einfache Kost mit viel Gemüse und Erdäpfel. Wir hatten eigene Hühner und Schweine. Seit ich mit jungen Jahren in Wien bin hat sich das Essen verändert, da ich ja alles kaufen musste. Ich kochte immer sehr viel selbst, also frisch und eher fettarm – insofern hat sich da nicht viel verändert bis heute. Der einzige Unterschied besteht darin, dass ich heute mehr Geld zur Verfügung habe und daher öfter Fleisch koche als früher. Ich lege aber viel Wert auf gutes, frisches Gemüse und Obst, mache meist einmal pro Woche Fisch.

F) Ich habe immer nur gegessen, was mir geschmeckt hat. Ich schaue auch heute nicht darauf, ob es gesund ist, also Vitamine, Ballaststoffe usw. Früher hat meine Mutter ungarische Kost gekocht, aber diese hat mir nicht immer geschmeckt. Ich esse aber keine Dosen und Fertiggerichte, weil diese mir nicht schmecken. Es gibt bei mir keinen Unterschied bei meinen meinem Essverhalten.

G) In den 80er Jahren habe ich, damals Single, nicht dasselbe gegessen wie heute, weil da war ich eher alleine und habe eher Fertiggerichte gegessen. Als ich verheiratet war, sind wir viel auswärts essen gegangen und manchmal hat meine Frau gekocht, eher Hausmannskost. Wir

waren auch viel eingeladen, zur Schwester, zu ihr und meiner Schwiegermutter, aber auch dort aßen wir Hausmannskost. Wir waren auch viel beim Heurigen. Jetzt lebe ich wieder gesünder, weil meine Mutter kocht. Sie ist ein „Gesundheitsapostel“.

H) Ja sicher. Als Kind musste ich einfach das essen, was ich bekommen habe. Ab dem Zeitpunkt, wo ich auch eigenes Geld hatte, habe ich mir manchmal auch etwas zum Essen gekauft. Solange ich zu Hause lebte, aß ich aber weiterhin das von Mama gekochte Essen. Seit ich in Europa bin (10 Jahre) habe ich mich sehr an die Eßgewohnheiten hier angepasst. Mir schmeckt das Essen hier sehr gut. Ich koche auch mexikanisch, aber nicht ausschließlich. Ich mache auch gerne etwas Österreichisches z.B. Wiener Schnitzel.

I) Eigentlich hat sich da nicht viel verändert. Früher habe ich bei meiner Mutter gegessen, die gefüllte Paprika, Gulasch und Bohnensuppe gekocht hat. Das macht auch heute noch meine Frau. Heute schaue ich aber auch, dass ich Vitamine und Mineralstoffe zu mir nehme, aber im Grunde genommen, ist mein Essverhalten im Großen und Ganzen gleich geblieben.

J) Es hat natürlich Veränderungen gegeben. Ich esse jetzt aber bewusster als früher. Was sich aber nicht geändert hat bei mir, ist, dass es bei uns in der Familie nie Fleisch gegeben hat. Es war schon immer ein großer Anteil von Gemüse und wenig Fleisch, weil es zu teuer war. Nur zu bestimmten Anlässen, z. B. am Sonntag gab es ein Fleisch. Gemüse hat es eher als Beilage gegeben. Später hat es als Jugendlicher bei mir Spaghetti in der österreichischen Variante gegeben. Da ich von Vorarlberg bin, hat es als Nachspeise das gegeben, was das Land hergegeben hat, wir haben ja Äpfelbäume gehabt und dann hat es z.B. Kompott und Kuchen gegeben, aber nicht unter Woche. Es hat die Saison bestimmt, was gegessen wird, heute ist es ja umgekehrt. Ich esse seasonsbezogen, d. h. im Winter esse ich keine Erdbeeren und Trauben.

K) Mamas Küche war doch etwas anderes, als wie wir uns jetzt ernähren. Ich komme ja aus der Steiermark. Da hat es früher mehr Obst und Gemüse gegeben und weniger Fleisch. Heute esse ich auch eher Salat und Gemüse und versuche mich ernährungsbewusst zu ernähren.

L) Als Kind und Jugendlicher habe ich regelmäßig gefrühstückt, warm zu Mittag gegessen (bei Müttern) und abends oft "kalt", da alle Familienmitglieder zu Mittag ein warmes Essen hatten. Wir sind als Kinder und Jugendliche regelmäßig am Samstag nach der Schule in ein Lokal essen gegangen, sonst äußerst selten. Seit ich alleine bzw. mit meiner Frau wohne, habe ich zunehmend das Frühstück weggelassen (zumindest unter der Woche). Mit dem Arbeiten hat sich auch das Essverhalten zu Mittag verändert. Ich habe lange Zeit zu Mittag nichts oder nur eine Kleinigkeit gegessen, in den letzten Jahren mir aber das Mittagessen wieder angewöhnt. Das Abendessen hat sich seit meinem Studium zur Hauptmahlzeit entwickelt, nur am Wochenende essen wir die größte Mahlzeit zu Mittag (am Sonntag oft einen "Brunch" und

ein frühes Abendessen). Von den bevorzugten Nahrungsmitteln hat sich das Essverhalten auch verändert. Als Kind habe ich sicher öfter "fett" gegessen als jetzt (z.B. am Abend Grammelschmalz), ich koche auch zunehmend mit "gesundem Fett", also Olivenöl oder Spezialölen. Gemüse wurde in meiner Kindheit oft "ingebrannt" gegessen, wir essen das Gemüse heute eher gebraten oder gedämpft. Bei den Fleischsorten gab es in meiner Kindheit v.a. Schweinefleisch, wenig Rind und Huhn; heute essen wir viel mehr Pute und Huhn, wenig Schweine- und Rindfleisch und manchmal auch Wild. Es gibt aber auch viele fleischlose Mahlzeiten. Bei den Beilagen dominiert heute Reis, gefolgt von Nudeln und Erdäpfeln, ganz selten Knödel. Während es in meiner Kindheit oft am Wochenende ein mehrgängiges Menü und auch unter der Woche immer eine Nachspeise gab, begnügen wir uns heute in der Regel mit einer Hauptspeise. Suppen gibt es kaum als Vorspeise, eher als Hauptspeise (vor allem gebundene Suppen), Nachspeisen eigentlich hauptsächlich, wenn Gäste da sind. Dafür essen wir mitunter zwischendurch Joghurt oder Obst. Lediglich das "Naschen" habe ich aus meiner Kindheit in das fortgeschrittene Erwachsenenalter hinübergerettet, ich nasche manchmal am Nachmittag bei der Arbeit, wenn ich einen Energieschub brauche, oder am Abend.

## **9. Was halten Sie von „fremdländischen“ Speisen?**

A) Wir essen gelegentlich griechisch, indisch, chinesisches Essen, also ca. einmal im Monat.

B) An sich esse ich ganz gerne abwechslungsreich. Allerdings verlange ich, dass Ethnofood ebenfalls mit guten Zutaten und frisch gekocht ist. Die Qualität kann da sehr unterschiedlich sein. In türkischen, griechischen, indischen, chinesischen und italienischen Lokalen habe ich gute Erfahrungen gesammelt. Man muss dann allerdings auch die Geduld haben, bis zu einer halbe Stunde zu warten, bis das Essen gekocht ist.

C) Ja ganz gern, Chinesische Küche, Indische Küche, Brasilianische Küche...

D) Ausländisches Essen finde ich in Ordnung.

E) Das griechische Essen hat mir im Urlaub geschmeckt, aber im Allgemeinen esse ich kaum diese Küche.

F) Ja, ich liebe dieses Essen. Am liebsten esse ich chinesisches, Ich bestelle manchmal chinesisches Essen und lasse es zu mir nach Hause liefern. Es ist auch billiger, als wenn ich ins chinesische Lokal gehe. Ich esse auch gerne griechisch, indisch und mexikanisch, aber das esse ich meistens nur einmal im Jahr. Ich esse auch sehr gerne Kebab und Döner, aber das muss wirklich gut und frisch sein.

G) Ich gehe nicht gezielt in die Lokale, also ich esse eher kein Ethnofood.

- H) Ich bin offen für unterschiedliche Kochkultur, aber es muss gut schmecken und eine gute Lebensmittelqualität haben, und ich muss es gut vertragen können.
- I) Esse ich sehr selten, höchstens 2mal im Jahr. Dann gehe ich chinesisch oder griechisch essen. Ich esse aber lieber türkische Speisen und Hausmannskost.
- J)) Wenn es sich vermeiden lässt, esse ich keine fremden Speisen.
- K) Bin eher der bodenständige Typ, aber ab und zu mal etwas Exotischeres ist ganz in Ordnung.
- L) Ethnofood", also spezielle Küchen aus dem nichteuropäischen Raum, esse ich 1-2mal im Monat, am ehesten Chinesisch, Japanisch oder Ceylonesisch (letzteres im Büro, wenn alle MitarbeiterInnen gemeinsam etwas liefern lassen. Zu Hause kochen wir auch ca. alle zwei Monate Chinesisch (im Wok).

### **10. Kaufen Sie mehr Bioprodukte als „normale“ Lebensmittel?**

- A) Nein, ich bin da überhaupt skeptisch. Im Grunde genommen weiß man ja gar nicht, ob wirklich alles Bio ist.
- B) Nein, ich kaufe nicht mehr Bio als normale Lebensmittel. Bio-Lebensmittel sind mir zu teuer, nicht alle, aber vor allem Gemüse.
- C) Ja. zum Teil aber diese Lebensmittel sind zumeist teurer.
- D) Ich kaufe nicht mehr Bioprodukte als normale Lebensmittel ein, aber doch einige Bioprodukte.
- E) Nein, es ist zu teuer, würde es bei entsprechendem Preis tun.
- F) Nein, mir ist es zu teuer, nur die Bio-Bananen kaufe ich, weil die haben denselben Preis wie die normalen Bananen. Das Bio-Gemüse ist mir zu teuer.
- G) Nein. Wir kaufen eher „normale“ Lebensmittel. Also ich kaufe z.B. probiotische Lebensmitteln, aber es sind Bio-Lebensmittel auch einfach zu teuer. Wenn ich mehr Geld hätte, dann würde ich eher auswärts essen gehen. Ich gehe zum Spar und Hofer einkaufen. Die Infrastruktur ist auch nicht vorhanden. Es ist alles eine finanzielle Frage.
- H) Ich kaufe nur Bioprodukte ein, weil ich großen Wert auf die Art der Produktion lege. Es ist wichtig für mich, woher diese Produkte kommen und unter welchen Arbeitsbedingungen sie produziert wurden.
- I) Nein. Ich kaufe gemischt, also einmal Bioprodukte wie Bananen und zusätzlich andere Lebensmittel. Ich finde auch die Bioprodukte teilweise zu teuer,
- J) Ja.. Ich gehe zum Bio-Supermarkt einkaufen (Gemüse, Kartoffeln).

- K) Wenn der Preisunterschied minimal ist, greife ich eher zum Bio-Produkt.
- L) Ich kaufe sowohl Bio-Lebensmittel als auch herkömmliche Lebensmittel, das ist eine Frage der Marke und der Erfahrung. Das Verhältnis ist in etwa ausgewogen.

**11. Kann man sich mit höherem finanziellem Einkommen mehr Lebensmittelqualität leisten?**

- A) Ja, auf jeden Fall.
- B) Ja, man kann sich bessere Lebensmittel kaufen.
- C) Ja, Biofleisch, Bio/obst/gemüse, hochwertiges mageres Fleisch von Rind, Schwein...;
- D) Ich glaube, dass es auch mit normalen Einkommen geht.
- E) Ja, sicher
- F) Ja, auf jeden Fall. Die Gesundheit wird dann besser. Wenn ich mehr Geld hätte, würde ich aber mehr ins Restaurant essen gehen, weil dort für mich gekocht wird.
- G) Ja, mit dem Einkommen steigt auch der Standard. Bessere qualitative Lebensmittel.
- H) Ja, das ist möglich. Da ich allein lebe, geht das relativ leicht, weil ich halt bei anderen Lebensbereichen dafür weniger Geld ausbebe, z.B. Handy oder Mobilität (kein Auto). Bemerken möchte ich aber schon, dass bei mehrköpfiger Familie die Biolebensmittel schon ziemlich das Haushaltsbudget belasten.
- I) Ja, auf jeden Fall. Wenn ich mehr Einkommen hätte, dann würde ich aber eher ins Restaurant essen gehen.
- J) Nein. Es stimmt nicht immer, wenn die Leute sagen, dass sie sich mit wenig Geld ein Bioprodukt nicht leisten können, sondern es hängt mit dem Bewusstsein zusammen, d.h. es gibt eben auch gesunde billige Produkte und das ist Gemüse. Man kann schon relativ günstig Kartoffel und Salat einkaufen und das ist nicht so teuer. Auf Dauer ist der McDonald für eine Familie auch nicht so billig.
- K) . Kommt auf die Personen im Haushalt an, bei einem kleinen Haushalt ist das Einkommen nebensächlich.
- L) Sicherlich kann man bei gehobenen Einkommen mehr auf die Qualität schauen als auf den Preis. Ich versuche beides zu verbinden. Ich achte bei Gemüse und Obst auf das Herkunftsland und auf eine biologische Anbauweise, bei Fleisch schaue ich ebenfalls auf die Qualitätsauszeichnung.

## **7. Literatur:**

Eva Barlösius, Soziologie der Ernährung, Weinheim 2007.

Eva Barlösius, Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim u.a. 1999.

Sandor Bekesi, Lücken im Wohlstand, Einkaufswege und Nahversorgung in Wien nach 1945, in: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien-Museum 2005, 38-46.

Jan Benson, Schlankheitsideal, Über die soziale Kontrolle des Körpergewichts, Saarbrücken 2007.

Susanne Breuss, Eiskaltes Schlaraffenland, Kühltechnik, Ernährung und Konsumieren in der „Wirtschaftswunder“-Zeit, in: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien-Museum 2005, 96-109.

Susanne Breuss, Jede Frau kann zaubern, Technik, Tempo und Fortschritt in der Küche, in: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien-Museum 2005, 110-122.

Karl-Michael Brunner, Sonja Geyer, u.a., Ernährungsalltag im Wandel, Chancen für Nachhaltigkeit, Wien 2007.

Karl-Michael Brunner, Konsumprozesse und Nachhaltigkeit: Sind unserer Ernährungsmuster zukunftsfähig? In: WU Jahrestagung „Forschung für Wirtschaft und Gesellschaft“, 5.-7.November 2002, WU Wirtschaftsuniversität Wien 2002.

Karl-Michael Brunner, Konsumprozesse im alimentären Alltag: Die Herausforderung Nachhaltigkeit, in: Karl-Michael Brunner, Gesa Schönberger (Hg.), Nachhaltigkeit und Ernährung, Produktion – Handel – Konsum, Frankfurt am Main 2005, 191-222.

Kai Budde, Wandel durch Industrialisierung – „Karrieren“ von Kakaos, Zucker und Gewürzen, in: Technoseum (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 84--104.

Bundesministerium für Gesundheit, Österreichischer Ernährungsbericht, Wien 2008.

Karin Deuser/ Elisabeth Gläser, 60-90-60: Zwischen Schönheit und Wahn, Berlin 1995.

Erika Diallo--Ginstl, in: ARGE (Hg.), Der Herd – was für eine Geschichte, in: Erd-& Herdgeschichte, Katalog zur gleichnamigen Ausstellung über Landwirtschaft und Ernährung, Wien 1996, 64-67.

Ulrike Döcker, Fetter, schwerer, schneller, mehr: Mythen und Fakten vom Essen und Trinken, IKUS-Lectures 20/21, 3. Jg., Wien 1994.

Andrea Ebner-Pladerer, Gutes Essen – eine Geldfrage?, Gesunde Ernährung aus der Perspektive der Leistbarkeit, in: Andrea Heisteringer Hg.), Esskulturen, Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten, Wien 2010, 120-134.

Franz X. Eder, Privater Konsum und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, Wien, Innsbruck 2006.

Fran X. Eder, Vom Mangel zum Wohlstand, Konsumieren in Wien 1945-1980, in: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien-Museum 2005, 24-37.

Peter Eigner, (Detail) Handel und Konsum in Österreich im 20. Jahrhundert. Die Geschichte einer Wechselbeziehung, in: Susanne Breuss, Franz X. Eder (Hg.), Konsumieren in Österreich 19. und 20. Jahrhundert, Innsbruck, Wien u.a. 2006.

Ibrahim Elmadfa, Alex L. Meyer, Ernährungsverhalten der Zukunft im Spiegel der Gesundheit, in: Rainer Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Festschrift für Walter Schiebel, 179-189, Wien 2009.

Claudia Empacher, Doris Hayn, Ernährungsstile und Nachhaltigkeit im Alltag, in: Brunner, Schönberger (Hg.), Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 222-239.

Essen & Trinken, Ernährungstrends 2000 +, Qualitative Wirkungsanalyse zu Esskultur und Ernährung, Hamburg 2001.

Werner Faulstich, Facetten von Körperkultur: Tattoos und Piercing, Kosmetik und Body, Schlankheit und Bioessen, in: Werner Faulstich (Hg.), Die Kultur der 90er Jahre, Paderborn 2010, 235-253.

Annelies Furtmayr-Schuh, Postmoderne Ernährung, Stuttgart 1993.

Michaela Gigerl, Essen – ein Luxus, in: Aus-Blicke, Zeitschrift für österreichische Kultur und Sprache, Zentrum für Österreichstudien, Nr. 12, Wien 2008, 20-21.

Leo Grammel, Die Industrialisierung der Nahrungserzeugung, in: Michael Andritzky (Hg.), Oikos, von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, 246-256.

Lisa Hahn, Gesund, bequem und mit gutem Gewissen – Lebensmitteltrends und ohne Erfolgsfaktoren, in: Technoseum (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 146-155.

Doris Hayn, Claudia Empacher u.a., Ernährungswende, Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag, Ergebnisse einer Literaturrecherche, Materialienband Nr. 2, Frankfurt am Main 2005.

Sebastian Hofer, Peter M. Mayr, Du bist, was du isst, in: Profil 22, 30.5.2011.

Ot Hoffmann, Über das allmähliche Verschwinden des Haushaltes, in: Michael Andritzky (Hg.), Oikos, von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, 182-188.

Markus F. Hofreither, Warum hat der „homo oeconomicus“ Übergewicht? Nahrungsmittelmarketing und Essverhalten aus der Sicht der Verhaltensökonomie, Wien 2009, 33-49.

Nadine Ihle-Höppner, Erdbeeren im Winter – Die „sanfteste aller Revolutionen“, in: Technoseum (Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 58-71.

Nadine Ihle-Höppner, „Nimb die Finger und iss“ – Überfluss und Mangel im Wandel der Zeit, in: Technoseum Hg.), Landesmuseum für Technik und Arbeit, Unser täglich Brot, Mannheim 2011, 42-57.

Kirig Huber, Business, Der Wandel der Genussskultur, Oktober 2011.

Karin Knop, Von Flower-Power zur Pril-Blume: Werbung und Werbemedien der 70er Jahre, in: Werner Faulstich (Hg.), Die Kultur der siebziger Jahre, München 2004, 211-233.

Karin Knop, Von der frühen Etablierung zur Omnipräsenz moderner Wirtschaftswerbung – 1hundert Jahre Werbegeschichte, in: Werner Faulstich (Hg.), Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2011, 173-189.

Julia König-Rainer, Frauen, Idealbild Hausfrau, In: Julia-König-Rainer, Hosen zu einem neuen Selbstbild, in: Julia König-Rainer (Hg.), Die 60er, Plakate aus der Sammlung der Wienbibliothek, Wien 2011, 60-67.

Wolfgang König, Kleine Geschichte der Konsumgesellschaft, Konsum als Lebensform der Moderne, Stuttgart 2008.

Wolfgang König, Geschichte der Konsumgesellschaft, Stuttgart 2000.

Florian Kräftner, Gut, sauber, fair – und nur ein bisschen elitär, Slowfood ist mehr als nur ein hedonistischer Gourmetzirkel, in: Arbeit und Wirtschaft, Nr. 7-8, 65. Jg., Wien 2011, 24-25.

Eva Kreienkamp, Gender-Marketing, Impulse für Marktforschung, Produkte, Werbung und Personalentwicklung, Heidelberg 2007.

Oliver Kühschelm, Selbstbedienung und Supermärkte, Das Versprechen von Zeitersparnis, Wahlfreiheit und unerschöpflicher Fülle, in: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien-Museum 2005, 46-61.

Andrea Leitner, Angela Wroblewski, Soziale Mobilität - Haben sich die Aufstiegschancen von Frauen und Männern in Österreich gleichermaßen verbessert, in: Wolfgang Schulz (Hg.), Gesellschaftliche Werthaltungen und Lebensqualität, 1986-2004, Wiesbaden 2005.

Johannes Mayr, Gegenwärtiges und zukünftiges Kaufverhalten- eine Prognose auf Basis der RollAMA, in: Rainer Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Festschrift für Walter Schiebel, Wien 2009, 231-239.

Oliver Meixner, Amina Leitner, Handelsmarken – Entwicklungstendenzen und Zukunftsszenarien anhand einer Expertenbefragung, in: Rainer Haas (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Festschrift für Walter Schiebel, Wien 2009, 49—67.

Stephan Mikinovic, Die Zukunft des Genießens – ein kulinarischer Exkurs, in: Rainer Haas, (Hg.), Was wir morgen essen werden, Herausforderungen und Perspektiven für das Agrarmarketing der Zukunft, Festschrift für Walter Schiebel, Wien 2009, 9-19.

Massimo Montanari, Der Hunger und der Überfluss, Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1999.

Leo Moulin, Der Siegeszug des Fast Food, in: Andritzky, Oikos, Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, 309-311.

Amela Muratovic, Fair und gesund essen, Der Essensreport der POO-GE zeigt anhand von Praxisbeispielen und Tipps, dass genussvoll FAIR Essen während der Arbeitszeit möglich ist, in: Arbeit und Wirtschaft, Nr. 7-8, 65. Jg., Wien 2011, 16-17.

Hans-Georg Nicklaus, Die Mobilmachung der Speisen, in: ARGE, Erd-& Herdgeschichte, Katalog zur gleichnamigen Ausstellung über Landwirtschaft und Ernährung, Wien 1996, 72-75.

Österreichische Ernährungsstudie 2010, Berichtsband, 23.11.-2009-21.1.2010.

Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1974, Ergebnisse für Österreich, Wien 1976.

Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1984, Hauptergebnisse, Wien 1986.

Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1993/1994, Sozialstatistische Ergebnisse (1. Teil), in: Statistische Nachrichten 6/1997.

Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1993/1994, Sozialstatistische Ergebnisse (2. Teil), in : Statistische Nachrichten 7/1997.

Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1993/1994, Sozialstatistische Ergebnisse (3. Teil), in: Statistische Nachrichten 8/1997.

Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1993/1994: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 12/1996.

Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1993/1994: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 1/1997, 52. Jg., Wien 1997.

Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Konsumerhebung 1999/2000, Hauptergebnisse, Wien 2002.

Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Verbrauchsausgaben, Hauptergebnisse der Konsumerhebung 2004/2005, Wien 2006.

Petra Pinkl, Bensdorp, Pez und die Indianer im Kaffee, Vom Greissler zum Supermarkt, in: Etzlsdorfer Hannes (Hg.), Beatles, Pille und Revolte, Die 60er Jahre, Schallaburg 2010, 96-106.

Christian Pladerer, Klima im Müll, eine abfällige Betrachtung, in: Andrea Heisteringer (Hg.), Esskulturen, Wien 2010, 134-152.

Hans-Werner Prah, Monika Setzwein, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999.

Peter Prenner, Elisabeth Scheibelhofer, Qualifikation und Erwerbsarbeit von Frauen 1970-2000 in Österreich, Reihe 49, Soziologie, Institut für höhere Studien, Wien 2001.

Jana Rückert-John, Zukunftsfähigkeit der Ernährung außer Haus, in: Karl-Michael Brunner, Gesa Schönberger (Hg.), Nachhaltigkeit und Ernährung, Frankfurt am Main 2005, 240-262.

Hanni Rützel, Wolfgang Reiter, Food Change, 7 Leitideen für eine neue Esskultur, Wien 2010.

Hanni Rützel, Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft, Wien 2005.

Roman Sandgruber, Das Jahrzehnt der Macher, Die Wirtschaft der 60er Jahre, in: Hannes Etzlsdorfer (Hg.), Beatles, Pille und Revolte, Die 60er Jahre, Schallaburg 2010, 86-93.

Roman Sandgruber, Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität, in: Hans-Jürgen Teuteberg, Essen und kulturelle Identität, Berlin 1997, 179-204.

Claudia Schirrmeyer, Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens – Betrachtungen zur Esskultur, Bielefeld 2010.

Kirsten Schlegel-Matthies, Mahlzeit im Wandel- die Entideologisierung einer Institution, in: Schönberger, Mahlzeiten, Alte Lust oder neue Lust, Wiesbaden 2011, 27-39.

Kirsten Schlegel-Matthies, „Liebe geht durch den Magen“: Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit, Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende, in: Hans-Jürgen

Teuteberg (Hg.), Die Revolution am Esstisch, Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, 148-162.

Christina Schmerl, Das Frauen- und Mädchenbild in den Medien, Opladen 1984.

Joschi Sedlak, Es ist genug für alle da, Vom Essen, Reichtum und Armut, in: Andrea Heisteringer (Hg.), Esskulturen, Opladen 1999, 166-188.

Wolfram Siebeck, Ein Ding von einmaliger Künstlichkeit, in: Michael Andritzky (Hg.), Oikos, von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, 311.

Reinhard Sieder, Keine Mahlzeit, in: ARGE, Erd- & Herdgeschichte, Katalog zur gleichnamigen Ausstellung über Landwirtschaft und Ernährung, Wien 1996, 44.

Reinhard Sieder, Sozialgeschichte der Familie, Frankfurt am Main 1987.

Reinhard Sieder, Mythen und Fakten von Essen und Trinken, in: IKUS-Lectures, Nr.20/21, Wien 1994.

Gabriele Sorgo, Koche nur mit Liebe, Die Multifunktionshausfrau, in: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche, Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien-Museum 2005, 75-90.

Statistik Austria (Hg.), Monatliche Verbrauchsausgaben der privaten Haushalte 2009/2010.

Ricarda Strobel, Essen – Kleiden – Wohnen: Zum Wandel der Alltagskultur im 20. Jahrhundert, in: Werner Faulstich (Hg.), Die Kultur des 20. Jahrhunderts im Überblick, München 2011, 101-121.

Hans-Jürgen Teuteberg, Menschliche Ernährungsformen im magischen Dreieck zwischen Biologie, Ökonomie und Kulturanthropologie, Potentiale und Hindernisse staatlicher Ernährungspolitik, in: Hans-Jürgen Teuteberg, 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, 13-31.

Ulrich Tolksdorf, Der Schnellimbiss, in: Michael Andritzky (Hg.), Ausstellung Oikos von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, 300-307.

Margret Tränkle, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost – zur Entritualisierung des Essens – in: Michael Andritzky (Hg.), Ausstellung Oikos von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, 393-408.

Christoph Wagner, Fast schon food, Die Geschichte des schnellen Essens, Frankfurt am Main 1995.

Ulrike Zischka, u.a., Die anständige Lust, von Esskultur und Tafelsitten, München 1994.

### **Internetquellen:**

<http://wisa./lebensmittel.lebensministerium.at/article/articleview/53389/1/8140>, Stand: 11.2.2008.

<http://wisa.lebensministerium.at/article/articleview/55052/1/17779>, Stand 8.3.2007.

[http://statistik.at/web\\_de/statistiken/soziales/verbrauchsangaben/konsumerhebung\\_2004\\_2005/index.html](http://statistik.at/web_de/statistiken/soziales/verbrauchsangaben/konsumerhebung_2004_2005/index.html), Stand: 24.8.2011.

[http://www.statistik.austria.at/web\\_de/statistiken/energie\\_und\\_umwelt/umwelt/umweltbedingungen:Verhalten/036376.html](http://www.statistik.austria.at/web_de/statistiken/energie_und_umwelt/umwelt/umweltbedingungen:Verhalten/036376.html) Stand: 20.4.2009.

[http://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/gesundheit/gesundheitsdeterminanten/bmi\\_body\\_mass\\_index/index.html](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/gesundheit/gesundheitsdeterminanten/bmi_body_mass_index/index.html), Stand: 4.3.2011.

[http://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/soziales/armut\\_und\\_soziale Eingliederung/Eingliederung/0222862.html](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/soziales/armut_und_soziale_Eingliederung/Eingliederung/0222862.html), Stand: 16.12.2001.

[http://www.statistik.at/web\\_de/presse/060353](http://www.statistik.at/web_de/presse/060353), Stand: 2010.

[http://www.statistik.austria.at/web\\_de/statistiken/soziales/verbrauchsausgaben/konsumerhebung\\_1999\\_2000/020267.html](http://www.statistik.austria.at/web_de/statistiken/soziales/verbrauchsausgaben/konsumerhebung_1999_2000/020267.html), Stand: 19.3.2007.

### **Abstract (deutsch)**

Das Thema Ernährung und Esskultur wird erst seit den 1980er Jahren in der Literatur behandelt. Grund dafür ist der stetige Wandel, der sich seither vollzogen hat. Der Beitrag zu meiner Arbeit beschäftigt sich mit den Veränderungen des Essverhaltens der Familie und der Esskultur in ihrer wechselseitigen Abhängigkeit seit 1970 in Wien. Ich befasse mich mit den sozialen Einflussfaktoren auf das Essverhalten, wobei hier die gesellschaftspolitischen und sozialen Veränderungen der Stellung der Frauen aufgezeigt werden. Welche Ursachen und Gründe für die Änderung des Essverhaltens in der Familie seit 1970 hat es gegeben? Findet die gemeinsame Mahlzeit in der Familie noch statt? Durch die ökonomischen Faktoren, wie die steigende Berufstätigkeit der Frauen in den 1970er Jahren und den aufkommenden gesellschaftlichen Wandel haben sich die Ernährungsgewohnheiten in der Familie stark verändert. Es kam nicht nur durch die Berufstätigkeit zu einem Wandel der Arbeitszeiten, weil die Mahlzeiten sich jetzt nicht mehr im vertrauten Heim abspielen, sondern am jeweiligen Arbeitsplatz. Die Rituale, mit denen sich Familien ihrer Zusammengehörigkeit versichern – das gemeinsame Mahl, Familienausflug – verlieren zunehmend an Bedeutung. Gesellschaftliche Veränderungen sowie die dauernde Verfügbarkeit und Mobilität trugen in großem Maße zur Wandlung der Ernährung bei.

Mein Thema behandelt außerdem noch die sozialen Unterschiede beim Essverhalten von Frauen und Männern und die sozioökonomische Einflussfaktoren, wie die Rationalisierung der Technik (Tiefkühlgerichte und schnelles Essen). Zudem habe ich 12 Personen, davon sechs Frauen und sechs Männer, aus unterschiedlichen sozialen Milieus befragt, teilweise mit Migrationshintergrund, die schon Jahrzehnte in Wien leben. Ich interviewe Personen aus dem Wiener Raum zwischen 40 und 60 Jahre. Es werden in diesem Beitrag die sozialen, ökonomischen und gesellschaftlichen Faktoren aufgezeigt, die das Ernährungsverhalten grundlegend verändert hat.

## **Abstract (Englisch)**

The literature started dealing with the topic Food and Eating culture since only the 1980s, and one reason is because of the steady change which has taken place since that time. This paper is dealt with the changes of the eating behaviour of families in context with the eating culture in Vienna since 1970.

I take a look at the social factors of influence on the eating behaviour and it is especially focused on the socio-political and social changes which have an effect on the position of women in the society. What kind of causes and reasons for the change of eating behaviour in families have been recognized since 1970, and is the common meal still be held in families? Economic factors such as the rising of female occupation since the 1970s or the upcoming social change have strongly changed the eating habits in families. One important change is that more and more people eat outside their homes (e.g. in their workplaces during their long working hours). Rituals which give families a feeling of solidarity (e.g. common meal or family outing) have become less important. Social changes as well as constant availability and mobility of food are responsible for the change of food. Moreover, my topic deals with the social differences of eating behaviour of women and men and the socioeconomic factors of influence such as rationalisation of the technique (e.g. frozen foods or fast food). Besides, I asked 12 people, six women and six men from different social backgrounds (some of them with migration backgrounds) between 40 and 60 years who are living in the area of Vienna. The social and economic factors have radically changed the eating behaviour and this change is shown in my Master thesis.

## **Lebenslauf**

### **Persönliche Daten**

Name: Mag. Dr. phil. Catherine Lechner  
Anschrift: Börnergasse 3/6/4  
1190 Wien  
Tel.: 0699 118 15396  
E-Mail: [lechner.catherine@aon.at](mailto:lechner.catherine@aon.at)

Geboren am: 6.10.1964  
Familienstand: ledig

### **Hochschulausbildung**

seit WS 2009 Master für Wirtschafts- und Sozialgeschichte am Institut für  
österreichische Geschichtsforschung an der Universität Wien

14.11. 2008 Abschluss des Studiums in Politikwissenschaften  
Dissertationsthema: Entfremdete Arbeit. Eine Untersuchung an  
Call Centern

26.5.2004 Abschluss des Studiums in Geschichte  
Diplomarbeitsthema: Frauenbildung in Österreich im 20. Jahr-  
hundert und die Stellungnahme der SPÖ und ÖVP

WS 1997/1998 Beginn des ordentlichen Studiums der Geschichte und Politik-  
wissenschaften

1995-1997 Studienberechtigungsprüfung für das Studium Geschichte und  
Politikwissenschaften

### **Berufserfahrung**

09/2001-02/2006 freier Dienstnehmer in diversen Museen  
Aufgaben: zuständig für administrative und organisatorische  
Tätigkeiten

04/1999-06/1999 Ferialpraktikantin im Museum für Völkerkunde für drei Monate

### **Weiterbildungen:**

07/2008-08/2008 Englisch Universitätskurs im Sprachenzentrum an der  
Universität Wien Englisch C1-Phase 1 mit Abschlusszeugnis

6.3.2003-19.6.2003 Englisch Universitätskurs im Sprachenzentrum an der  
Universität  
Wien Englisch A2-Phase 2

10/2003- 01/2004 Englisch Universitätskurs im Sprachenzentrum an der  
Universität  
Wien Englisch B2-Phase 2

WS 2002-2003

Teilnahme an der Veranstaltung „Berufsfeldorientierung  
für Sozial- und GeisteswissenschaftlerInnen“ (IFF Wien)

**Sprachkenntnisse:**

Englisch (in Wort und  
Schrift) gut

**EDV-Kenntnisse:**

Windows 2000 (Word  
Excel, Powerpoint) sehr gut  
gut