

Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur

Angelika Meier-Ploeger

Lebensmittelqualität und Ernährung haben auch eine kulturelle Seite und hängen vom Wertesystem einer Gesellschaft ab. Das Empfinden für gesunde, umwelt- und sozialverträgliche Lebensmittel zu wecken und zu schulen, ist eine gesellschaftliche Aufgabe.

Umfassender Qualitätsbegriff

Wegbereiter der ökologischen Landwirtschaft wie Sir Albert Howard, Lady Eve Balfour, Hans Müller, Peter Rusch und Rudolf Steiner sind von einem umfassenden Begriff von Gesundheit und Lebensmittelqualität ausgegangen. Ein gesunder Boden, so ihre Annahme, bringe gesunde Pflanzen und Tiere hervor und diese trügen als Nahrung zur Gesundheit des Menschen bei. Sir Howard, der über hervorragende chemische Kenntnisse verfügte (Natural Science in Cambridge; 1897 Agricultural Diploma), wandte sich gegen den Einsatz chemischer Düngemittel und Pflanzenschutzmittel in der Landwirtschaft. Für ihn lag der Schlüssel zu guten Erträgen, hoher Krankheitsresistenz der Pflanzen und guter Tiergesundheit im Boden (Howard, 1948). In seinem 1924 in Indore (Indien) gegründeten Institut verfolgte Howard diese Systembetrachtung auch im sozialen Bereich: Er führte für die Mitarbeiter eine medizinische Versorgung ein, geregelte Arbeits- und Pausenzeiten sowie prompte Bezahlung und trug so in vielerlei Hinsicht zur Gesundheit seiner Mitmenschen bei.

Ein Zeitgenosse Sir Howards, der ebenfalls in Indien arbeitende Sir Robert McCarrison, Direktor des Ernährungswissenschaftlichen Institutes, untersuchte die gesundheitsstärkenden Faktoren einiger Volksstämme (u. a. Hunza und Sikh).

Auch die 1946 gegründete Weltgesundheitsorganisation trägt einer umfassenden, ganzheitlichen Betrachtung Rechnung

und definierte Gesundheit als „Zustand vollständigen, körperlichen, geistigen, seelischen und sozialen Wohlbefindens und nicht nur des Freiseins von Gebrechen“. Dieses umfassende Wohlbefinden des Menschen würde die Herstellung, Verarbeitung und den Konsum von Lebensmitteln voraussetzen, die gesundheits-, umwelt- und sozialverträglich sind. Anzustreben wäre das Prinzip der Nachhaltigkeit* als Maßstab für Qualität.

Bereits im ausgehenden 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde von Pionieren im Bereich der Landwirtschaft Nachhaltigkeit gelebt, ebenso von einigen Wissenschaftlern und Praktikern im Bereich der Medizin und Ernährung, wenn auch dieser Begriff nicht benutzt wurde.

Als Antwort auf die Nachteile der Industrialisierung – z. B. Verstädterung, Trennung von Arbeits- und Lebenswelt, Einzug erster vorverarbeiteter Lebensmittel bzw. Fertigprodukte – entstand in Deutschland Ende des 19. Jahrhunderts die Reformbewegung (Rothschuh, 1983), die sich auch für die Gesundheit des Menschen und der Gesellschaft als Ganzes einsetzte. Die Reformen bezogen alle Lebensbereiche mit ein, wie die Genossenschaftsbewegung, Bodenreform, Gartenstadtreform, Alternative Landwirtschaft, Siedlungsbewegung,

Jugendbewegung, Reformpädagogik und Ernährungsreform verdeutlichen (Verlag Rommerskirchen, 1990; Eden Stiftung, o. J.). Auch hier finden wir das Prinzip der Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich, was wissenschaftlich über Kollath (1988) und Leitzmann (1994) (in der Entwicklung des Prinzips der Vollwerternährung) bis zum Konzept der Ernährungsökologie bearbeitet wurde (Spitzmüller et al., 1993).

Das Prinzip der Nachhaltigkeit, das Einzug in Politik und Gesetzgebung und Zuspruch auf der Rio Konferenz 1992 fand, bildet auch die Grundlage einer neuen Agrarkultur:

„Diese Landwirtschaft versteht sich als Agrar-Kultur; die sich neben den ökonomischen Aufgaben auch ihrer ökologischen und sozialen Verantwortung bewusst ist. Sie erkennt die Natur in ihrem Eigenwert an und geht sorgsam, schonend und verantwortungsbewusst mit der Gesundheit von Boden, Wasser, Pflanzen, Tieren und Menschen um. Sie produziert umweltverträglich und hilft so, die natürlichen Grundlagen für das Leben auf der Erde zu bewahren und zu erhalten. Sie bietet darüber hinaus den in der Landwirtschaft tätigen Menschen eine sinnvolle Arbeit sowie eine dauerhafte wirtschaftliche Basis.“ (Schweisfurth-Stiftung, 1999)

Die neuere wissenschaftliche Beschäftigung mit Lebensmittelqualität trägt diesem Ansatz Rechnung. Seit den 60er Jahren wird Lebensmittelqualität nicht nur produktbezogen definiert, sondern das Urteil der Konsumenten und Belange der All-

* Mit dem Konzept der Nachhaltigkeit wird versucht, die „drei teilweise miteinander in Konflikt befindlichen Felder der Ökonomie, der Ökologie und des Sozialen miteinander zu versöhnen, indem sie gleichwertig nebeneinander gestellt werden“ (Öko-Institut, 1999).

gemeinheit werden in die Bewertung einbezogen. Ein solches Verständnis ist eng mit den kulturellen Vorstellungen der Gesellschaft verknüpft, sowohl im Agrar- als auch im Ernährungsbereich.

Die kulturelle Seite der Ernährung

Nach Helene Karmasin (1999) ist Kultur nicht nur das Gute, Schöne, Wahre, der ästhetische Sinn: „*Wir wollen unter Kultur Überzeugungen darüber verstehen, was ein gutes und richtiges Leben ist, wie man in Gemeinschaft zusammenlebt, welche Werte man verteidigen möchte – all dies führt zu einer bestimmten Art, das Leben zu führen, einem Lebensstil. Menschen einer gemeinsamen Kultur verfügen über eine gemeinsame Art die Welt zu sehen*“. Mit Hilfe von zwei Fragen charakterisiert sie eine Kultur:

- Wieviel Gewicht haben die Ansprüche des Individuums in einer Gesellschaft, wieviel Gewicht hat die Gruppe?
- In welchem Maße sind die Mitglieder einer Gesellschaft frei, die Spielregeln ihres Verhaltens neu auszuhandeln bzw. individuell zu gestalten?

Dies sind brennende Fragen, auch in der Diskussion um eine nachhaltige Ernährung (Öko-Institut, 1999; von Koerber/Männle/Leitzmann, 1994; Spitzmüller et al., 1993; Hofer, 1999) und den gesamten Lebensstil. Wie die Qualität bei Lebensmitteln bewertet wird, ist im Prinzip eine Frage des Wertesystems (Douglas/Hull, 1993) des einzelnen Menschen aber auch der Gesellschaft. Der Mensch bestimmt vor dem Hintergrund seiner Kultur, woraus seine Nahrung besteht, was ihm Lebensmittel sind (Barlösius, 1999).

Diese kulturelle Seite der Ernährung haben Organisationen wie Slow-Food, Schweisfurth-Stiftung und die Stiftung Ökologie & Landbau in das Bewusstsein der Konsumenten gerückt. So prägte Slow Food den Slogan: „Was haben Kirche und Käse gemeinsam? Die Kultur!“ Mitglieder dieser internationalen Bewegung setzen sich für geschmackliche Vielfalt, den Er-

halt regionaler Lebensmittel, ihre ökologisch einwandfreie und unverfälschte Produktion ebenso ein wie für das Recht auf Genuss. Eine ernährungs- und umweltbewusste Küche der Jahreszeiten mit regionalen Naturprodukten wird gepflegt (Slow Food, 1999).

Nachhaltig ist eine Ernährungskultur dann, wenn sich die Menschen auch der ökologischen und sozialen Verantwortung für ihre Ernährung bewusst sind (die nebenstehende Definition sei daher zur Diskussion gestellt – siehe Kasten).

Der Druck zur Vereinheitlichung des Geschmacks und die Einschränkung der Geschmacksvielfalt durch industrielle Verarbeitung und global verfügbare Lebensmittel sind massiv. „*Wir haben es*“, so die Präsidentin der Kulturkommission des Europäischen Parlamentes, „*mit einer äußerst schwerwiegenden Massenvernichtung des Geschmacks zu tun, und ich meine, dass wir auch deshalb eingreifen müssen, weil zwischen dem Essen und der Landwirtschaft – ebenso wie zwischen Landwirtschaft und Landschaft, Landschaft und Kultur – eine enge Verbindung besteht. Wenn wir Kultur sagen, so ist ... von der Kultur der Sinne die Rede Sie beinhaltet die Gesamtheit der menschlichen Verhaltensweisen; sie ist das, was dem menschlichen Leben Sinn verleiht. Und Geschmack ist die Empfindung eines Sinnes*“ (Castellina, 1997).

Gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks – Sinnesschulung

Weit von einer solchen Kultur entfernt, spricht die Werbung mit Bildern einer handwerklichen, naturnahen Lebensmitteleherzeugung und -verarbeitung die Kunden emotional an, obgleich das beworbene Produkt ein Massenprodukt aus industrieller Produktion ist. Und „*Fast Food*“, so der Vorsitzende der Agrarkommission im Europarat, „*bezieht sich nicht allein auf Mc Donald's, (sondern) ist ein kennzeichnendes Element der Weltwirtschaft, einschließlich des Ernährungssektors. Zwischen dem Fast Food und Fast Profit be-*

Nachhaltige Ernährungskultur

In einer nachhaltigen Ernährungskultur ist sich der Mensch bei seiner Ernährung neben der Befriedigung der physiologischen Bedürfnisse auch seiner ökologischen und sozialen Verantwortung bei der Wahl, Zubereitung und dem Genuss von Lebensmitteln bewusst. Eine solche Ernährungskultur basiert auf folgenden Leitgedanken:

- Der Eigenwert von Lebensmitteln als Teil der Natur wird anerkannt.
- Der Lebenszyklus von Lebensmitteln umfasst den Anbau, die Verarbeitung, Verpackung, den Transport und Konsum sowie die Abfallbeseitigung.
- In der gesamten Herstellungskette von Lebensmitteln geht man sorgsam, schonend und verantwortungsbewusst mit der Gesundheit von Boden, Wasser, Luft, Pflanzen, Tieren und Menschen um. Dies hilft, die natürlichen Grundlagen für das Leben auf der Erde zu bewahren und zu erhalten.
- Nachhaltige Ernährungskultur fördert regionale Lebensmittel und handwerkliche Strukturen im Verarbeitungsbereich.
- Die regionale Vielfalt der Lebensmittel wird als wesentlicher Beitrag zu individueller und gesellschaftlicher Lebensqualität betrachtet.
- Die soziale Verortung des Menschen in der Region wird gestärkt.
- Nachhaltige Ernährungskultur bietet den in der Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung tätigen Menschen eine sinnvolle Arbeit und eine dauerhafte wirtschaftliche Basis.
- Die Integration Benachteiligter wird angestrebt.
- Die Gesundheit des Menschen – in seiner Ganzheit als physisches, psychisches und soziales Wesen – wird gefördert.
- Der Produktion, Verarbeitung, Zubereitung und dem Konsum wird Zeit eingeräumt.
- Initiativen zur Weitergabe ernährungskulturellen Wissens unter Berücksichtigung der Ernährungssituation in der Welt werden gefördert.
- Nachhaltige Ernährungskultur verbindet Nützliches mit Ästhetischem und sinnlich Erfassbarem, in der Landschaft und auf dem Teller.

(eigene Definition in Anlehnung an Schweisfurth-Stiftung, 2000; SOL, 2000; Slow Food, 2000)



Die Sinne kennen lernen und schulen ist eine Voraussetzung für differenzierte Geschmackswahrnehmung.

steht ein Zusammenhang: die Preisfrage der Kleinproduzenten, die der Konkurrenz nicht standhalten können“ (Scheer, 1997).

Damit der Verbraucher auch in Zukunft gesunde, ökologische und sozialverträgliche Lebensmittel wertschätzt und kauft, braucht es insbesondere für die Heranwachsenden eine Schulung und Vermittlung von ernährungskulturellem Wissen. Dies ist eine gesellschaftliche Aufgabe und sollte daher neben der Vermittlung im Elternhaus auch in Kindergärten und Schulen durchgeführt werden.

Zusammen mit Pädagogen aus dem Schul- und Kindergartenbereich wurde von uns 1996 das Projekt „Fühlen wie’s schmeckt – Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche“ ins Leben gerufen. Mit diesem Projekt sprechen wir – altersspezifisch und bis zur Sekundarstufe II – Kinder und Jugendliche über sinnliche Erfahrungen mit Lebensmitteln an. Anhand der Vorgaben der Lehrpläne wurden Vorschläge erarbeitet, die die länderspezifischen Anforderungen erfüllen. Ein Einstieg in die Sinnesarbeit erfolgt über einen Sinnesparcours. Zu den fünf Sinnen werden kleine Experimente mit Lebensmitteln angeboten, um spielerisch Zugang zu den ernährungskulturellen Themen zu finden und diese in der praktischen Ernährung umzusetzen (Meier-Ploeger/Stockmayer/Lange, 1999). Für ältere Jugendliche haben wir die CD-ROM „Jung & hungrig“ produziert, in der ernährungskulturelles Wissen und Handlungsanweisungen für die Umsetzung vermittelt werden (Meier-Ploeger, 1999).

Zum Erhalt der Agrar- und Ernährungskultur muss der finanziellen Übermacht der globalen Lebensmittelkonzerne und

Handelsketten (und damit auch der Werbung) ein Bündnis zwischen Landwirtschaft und Konsumenten entgegengestellt werden, wie es Carlo Gottero, Vizepräsident des italienischen Bauernverbandes, fordert: *„Wir glauben, dass die Zukunft in einer Entwicklungsgarantie liegt, die auf einem Pakt baut – zwischen Menschen guten Willens, zwischen der Landwirtschaft und der Gesellschaft –, damit die von uns geformte Umwelt in bewussterem Sinne fruchtbar wird. Ein Pakt zwischen der Landwirtschaft und den Engagierten, die – angefangen beim italienischen Gastgewerbe – daraus Nutzen ziehen, weil sie sich dann nicht der Vereinheitlichung beugen, sondern weiterhin den Geschmack der Dinge suchen, die aus dem Bauernhof in der Nachbarschaft stammen. Ein Pakt zwischen der Landwirtschaft und den Verbrauchern mittels konkreter Information und Initiativen an den Schulen, die das Erbe des Wissens und der gesunden Ernährung an die junge Generation weitergeben“ (Gottero, 1997).* □

Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger, Fachhochschule Fulda, Fachbereich Haushalt und Ernährung, Marquardstr. 35, D-36039 Fulda



Literatur:

- Barlösius E., 1999: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Juventa Verlag, Weinheim, München
- Castellina, L., in: C. Petrini: Vom Bau der Arche. SLOW 5/97, S.8
- Douglas M. u. D. Hull, 1993: How Classification Works: Nelson Goodman among the Social Sciences, Edinburgh, 1993
- Eden Stiftung/Eden Genossenschaft (Hsg), o. J.: Ökologische Siedlung Eden. Eden Stiftung, Bad Soden im Taunus
- Gottero C., 1997: Ein Pakt. In: Slow 5/97, S. 21
- Hofer K., 1999: Ernährung und Nachhaltigkeit. Entwicklungsprozesse – Probleme – Lösungsansätze. Arbeitsbericht der Akademie für Technik-

folgenabschätzung in Baden-Württemberg Nr. 135/99

Howard, Sir A., 1948: Mein Landwirtschaftliches Testament. Einzige autorisierte deutsche Übersetzung von Dr. G. Rhode, Siebeneicher Verlag, Berlin Charlottenburg, Frankfurt a. M.

Karmasin, H. u. M. Karmasin, 1997: Cultural Theory. Ein neuer Ansatz für Marketing, Management, Kommunikation. Wien

Karmasin, H., 1999: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt. Verlag Antje Kunstmann, München

von Koerber, K., Th. Männle u. C. Leitzmann, 1994: Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise. 9. überarb. Aufl., Haug Verlag, Heidelberg

Kollath, W., 1988: Die Ordnung unserer Nahrung. 14. Auflage, Haug Verlag, Heidelberg

McCarrison, Sir R., zit. nach Ph. Conford, 88 st. Pancras Chichester, West Sussex, England, P019 4LR

Meier-Ploeger, A., K. Stockmayer u. M. Lange, 1999: Fühlen wie’s schmeckt. Sinnesschulung für Kinder (3-6 Jahre). Ein Handbuch für Erzieherinnen und alle Interessierten. Food Media Verlag

Meier-Ploeger, A., A. Goetze u. M. Lange, 1999: Fühlen wie’s schmeckt. Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche (6-14 Jahre). Ein Handbuch für Lehrkräfte und alle Interessierten. Food Media Verlag; <http://www.food.media.de>

Meier-Ploeger, A., 1999 (Hrsg): Jung & hungrig – young & hungry. Die neue Lust am Kochen. CD-ROM, food media Verlag

Öko-Institut e. V. (Hrsg.), 1999: Globalisierung in der Speisekammer. Auf der Suche nach einer nachhaltigen Ernährung. Freiburg

Rothschuh, K. E., 1983: Naturheilbewegung, Reformbewegung, Alternativbewegung. Hippokrates Verlag, Stuttgart

Scheer, H., 1997: Region und Vernunft. Slow 5/97, S. 12-15

Schweisfurth-Stiftung, 1999: Ausschreibungstext Agrar-Kultur-Preis 1999 zur Förderung der ökologischen Landwirtschaft

Slow Food Deutschland, Münster 1999

Slow Food, 2000: Arche des Geschmacks

SÖL, 2000: Ökologische Agrar- und Esskultur; <http://www.soel.de>

Spitzmüller, E.-M., K. Pflug-Schönfelder u. C. Leitzmann, 1993: Ernährungsökologie. Essen zwischen Genuss und Verantwortung. Haug Verlag, Heidelberg

Verlag Rommerskirchen (Hsg): Lebensreform. Neues, altes Lebensziel. Service für Presse, Hörfunk, Fernsehen. Verlagsbeilage im Journalist, März 1990

WHO, zit. n. Rat von Sachverständigen für Umweltfragen 1988: Umweltgutachten 1987. Kohlhammer Verlag, Stuttgart/Mainz, S. 466