



# Denn Leckerer kann so gesund sein

## Förderpreis für Ernährungskultur an drei erfolgreiche Teams verliehen

Wegen der besonders zahlreichen und hochkarätigen Arbeiten wurden diesmal gleich drei Projekte mit dem Fehr-Förderpreis für Ernährungskultur ausgezeichnet. „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“, „Ernährungsqualität als Lebensqualität“ und „Genusswerk – Lebensmittel mit Charakter aus der Rhön“ lauteten die Titel der prämierten Arbeiten. Bereits zum fünften Mal wurde der Preis zusammen mit dem von Prof. Angelika Ploeger geleiteten Fachgebiet „Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur“ der Universität Kassel verliehen.

Der mit 5.000 Euro dotierte Preis zeichnet jährlich innerhalb des deutschsprachigen Raums wissenschaftliche Arbeiten und Praxis orientierte Projekte aus, die den Leitgedanken der Ernährungs-

kultur entsprechen und Impulse für die Verbraucherbildung geben. Kultur und Ernährung werden in dem Kontext als Einheit betrachtet. Gefördert wird der sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen – Boden, Luft, Wasser, Pflanzen, Tiere und Mensch – bei der Herstellung in der Landwirtschaft, Verarbeitung und beim Konsum.

Die zehnköpfige Jury entschied sich für zwei Wissenschaftsprojekte, die umfassend zur Ernährungskultur geforscht haben und gleichzeitig Impulse für die Umsetzung der Erkenntnisse geben: „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“ der Wirtschaftsuniversität Wien und das Projekt „Ossena – Ernährungsqualität als Lebensqualität“ der Oldenburger Carl von Ossietzky-Universität. Der erstmals vergebene Sonderpreis ging an das

Projekt „Genusswerk – Lebensmittel mit Charakter aus der Rhön“ der Hochschule Fulda.

### Was essen die Österreicher?

Das Projekt „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“ war zwischen 2003 und 2005 am Institut für Soziologie und empirische Sozialforschung an der Wiener Hochschule durchgeführt worden. Die Arbeit von Prof. Karl-Michael Brunner und seinem Team, das Florentina Astleithner, Sonja Geyer, Marie Jelenko und Walpurga Weiss bildeten, untersuchte Ernährungspraktiken der Österreicher – mit dem Ziel, Anknüpfungspunkte und Hindernisse für die nachhaltige Ernährung herauszuarbeiten.

Aus welchen Gründen essen Menschen Lebensmittel aus ökologischem An-

### FÖRDERPREIS Ernährungskultur

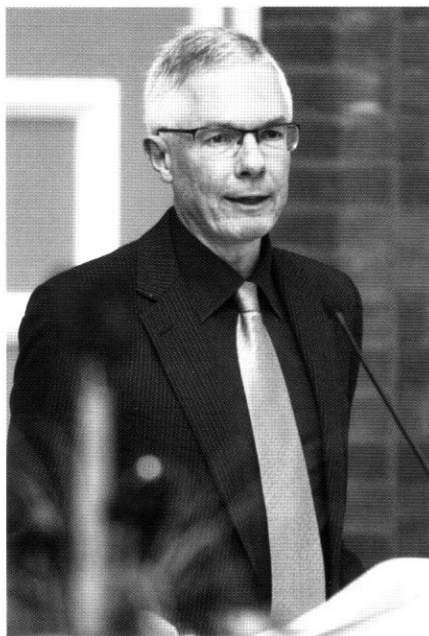
Die Pianistin Natsuko Inada und der Bassist Heiko Eulen begleiteten die festliche Verleihung des Ernährungspreises im Gießhaus der Kasseler Universität musikalisch. *Fotos: Harry Soremski*





Prof. Reinhard Pfriem leitete zusammen mit seinem Kollegen Thorsten Raabe das interdisziplinäre Ossena-Forschungsprojekt, das sich mit der Region Ostfriesland beschäftigte. Fotos: Harry Soremski

bau? Welche Bedeutung hat Regionalität im Ernährungsalltag? Können Gesundheitsüberlegungen zu nachhaltiger Ernährung motivieren? So lauten wichtige Fragen, denen im Projekt



„Aus welchen Gründen essen Menschen Lebensmittel aus ökologischem Anbau? Und: Welche Bedeutung hat Regionalität im Ernährungsalltag? So lauteten zwei zentrale Fragen unserer Untersuchung“, erläutert Prof. Karl-Michael Brunner vom Institut für Soziologie und empirische Sozialforschung an der Wiener Hochschule.

mit Methoden der qualitativen Sozialforschung nachgegangen wurde.

Neben den vielfältigen Einflussfaktoren für nachhaltiges Essen standen Ernährungsorientierungen und die Gestaltung des Ernährungsalltags im Blickpunkt der Forscher. Darüber hinaus wurden Geschlechtsunterschiede beim Essen, der Verlauf von Ernährungsbiographien, Stadt/Land-Unterschiede sowie der Fleischkonsum und die Frage der Ernährungskompetenz sowie -verantwortung als weitere inhaltliche Schwerpunkte unter die Lupe genommen.

Insgesamt lieferte das Projekt eine Vielzahl an Erkenntnissen, die die Leitgedanken einer nachhaltigen Ernährungskultur fördern und für verschiedene Akteure der Lebensmittelkette

in der Region Ostfriesland wurde untersucht, wie durch einen Wandel der alimentären Praktiken eine nachhaltige Ernährungskultur gelingen kann, die auf regionalen, saisonalen und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln basiert und den Ressourcen- sowie Klimaschutz, sozialer Gerechtigkeit, wirtschaftlicher Stabilität und individuellem Wohlbefinden Rechnung trägt.

Zu dem Zweck arbeiteten die Forscher eng mit den ernährungskulturellen Akteuren der Region in der landwirtschaftlichen Direktvermarktung, der Gastronomie, im Lebensmitteleinzelhandel sowie in Schulen und Haushalten zusammen. „Ziel des Projekts war es, durch Interpretation von Ernährungskultur und Intervention in die Alltagspraxis mittels Stärkung der kultu-

Andreas Fehr: „Ich freue mich, dass sich so viele ambitionierte Teams am Wettbewerb um unseren Förderpreis beteiligt haben. Im Rahmen der hochkarätigen Projekte ist umfassend zu zahlreichen Aspekten rund um die Ernährungskultur geforscht worden. Die Resultate setzen wichtige Impulse für die Umsetzung der Erkenntnisse in die Praxis“.



Anknüpfungspunkte zur praktischen Umsetzung bieten. Die Resultate hat der Springer-Verlag unter dem Titel „Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit“ publiziert.

### Ostfriesland kulinarisch

Das interdisziplinäre Forschungsprojekt „Ossena – Ernährungsqualität als Lebensqualität“ war von 2003 bis 2007 am Institut für Betriebswirtschaftslehre und Wirtschaftspädagogik der Carl von Ossietzky-Universität Oldenburg durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert und unter Leitung der Professoren Reinhard Pfriem sowie Thorsten Raabe über die Bühne gegangen. Am Beispiel der Re-

ellen Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten der Menschen das Projekt „Nachhaltige Ernährungskultur“ zukunftsorientiert zu gestalten und den Wandel dauerhaft zu institutionalisieren“, erläutert Prof. Reinhard Pfriem.

Im Rahmen der Ossena-Strategie gelang es beispielsweise, das Gastronomen-Netzwerk „Ostfriesland kulinarisch“ zu etablieren. Der Verbund bringt Gastronomiebetriebe zusammen, die eine regional-authentische Küche auf hohem Niveau anbieten.

Um das ernährungskulturelle Bewusstsein zu schärfen und sich mehr mit der eigenen Ernährung zu beschäftigen, finden öffentliche „Ostfrieslandmahle“ statt. Dabei wird jeweils ein Menü

aus regionalen, saisonalen und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln von örtlichen Gastronomen zubereitet und ein Kontext zu Region und Kultur geschaffen.

Die Internetplattform [www.ossvita.de](http://www.ossvita.de) bündelt Angebote zur Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung. Die Homepage unterstützt damit die Durchführung handlungsorientierter, interdisziplinär organisierter Unterrichtseinheiten im Bereich der Ernährungsbildung.

„Auch nach dem Ende des Förderzeitraums sollen an der neuen Forschungs- und Beratungsstelle „Nachhaltige Ernährungswirtschaft und Ernährungskultur“ der Universität Oldenburg zukunftsfähige Unternehmungen wissenschaftlich begleitet und gefördert werden, die der regulativen Idee einer nachhaltigen Ernährungskultur entsprechen“, formuliert Prof. Thorsten Raabe.

**Dr. h.c. Heinz Fehr betont: „Wir machen weiter!“**

„Handwerkliche ökologische Lebensmittelverarbeitung am Beispiel einzelner Akteure aus der Region Rhön“. So lautete das Thema der Diplomarbeit von Eva-Maria Esslinger, Nadine Müller und Katrin Wunderlich, die dem Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda angehören.

Als Gemeinschaftsprojekt entstand daraus ein innovatives Koch- und Lesebuch. Es informiert exemplarisch am Beispiel verschiedener handwerklich und ökologisch arbeitender Betriebe

der Rhön über den Nutzen des regionalen Lebensmittel-Handwerks.

„Die studentische Arbeit verdeutlicht die Stufen der Wertschöpfungskette einzelner Lebensmittel und sensibilisiert den Endverbraucher für eine nachhaltige regionale Ernährungskultur“, erklärt Prof. Ploeger. Daher habe sich die Jury zur Aufteilung des Förderpreises Ernährungskultur und den Sonderpreis für die Fuldaer Studentinnen entschieden.

Das Koch- und Lesebuch „Genusswerk – Lebensmittel mit Charakter aus der Rhön“ (ISBN: 978-3-00-022924-4) ist im Genusswerk-Verlag erschienen. Diesen hatten die drei Studentinnen speziell zu diesem Zweck gegründet.



*Dr. h.c. Heinz Fehr: „Wir werden den Förderpreis für Ernährungskultur auch in den kommenden fünf Jahren unterstützen und uns finanziell engagieren“.*

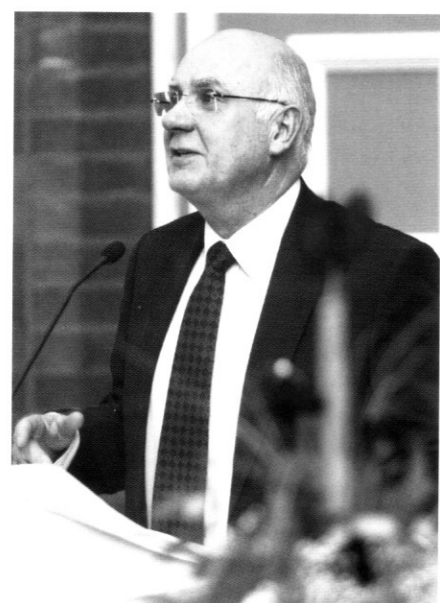


*Prof. Eva Barlösius von der Gottfried Wilhelm Leibnitz-Universität in Hannover hielt die Laudatio auf die Preisträger.*

Eine zukunftsweisende Entscheidung gab Dr. h.c. Heinz Fehr am Rande der Preisverleihung bekannt. Nach seinen Worten wird das Unternehmen mit dem orange-schwarzen Logo die Auszeichnung für weitere fünf Jahre begleiten und finanziell entsprechend ausstatten.



*Eva-Maria Esslinger, Nadine Müller und Katrin Wunderlich von der Fuldaer Hochschule bildeten das erfolgreiche Trio, das den Sonderpreis erhielt.*



*Prof. Rolf-Dieter Postlep, Präsident der Universität Kassel: „Lange Zeit spielte die ökologische Qualität unserer Lebensmittel im Bewusstsein der Öffentlichkeit eine eher nachrangige Rolle. Das hat sich grundlegend geändert!“ Fotos: Harry Soremski*