

# **Zur Einleitung: Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur(en)**

*Reinhard Pfriem/ Thorsten Raabe/ Achim Spiller*

Dieses Buch handelt von einem unabgeschlossenen Projekt. Das gilt im weiteren Sinne sowieso: die regulative Idee nachhaltiger Entwicklung von Wirtschaft und Gesellschaft ist im präzisen Sinne des Begriffs der Agenda 21, die auf der UN-Konferenz für Umwelt und Entwicklung 1992 in Rio de Janeiro verabschiedet wurde, ein Jahrhundertprojekt: ein Projekt für das 21. Jahrhundert.

In einer Welt, in der Hunger, elende Armut, Vernichtungen ökologischer Gefüge und exponentielles Artensterben sowie die Zerstörung erhaltenswerter Kultur(en) weiter fort dauern, ist Nachhaltigkeit gegen den main-stream von Politik und Gesellschaft ein kontrafaktisches Projekt. Materieller Überfluss vor allem in den frühindustrialisierten Ländern und bei (häufig korrupten) Eliten auch in anderen oder umweltpolitische Maßnahmen zur Sanierung von Luft, Wasser und Boden ändern daran nicht das Geringste.

Ausgerechnet einer der grundlegenden menschlichen Lebensvollzüge, die Ernährung, wird heute mehr denn je als gesellschaftliches Problem diskutiert, und zwar bemerkenswerter Weise nicht nur als Ernährungsmangel, sondern als massive Fehlernährung, die zu steigenden Kosten des Gesundheitssystems vieler Länder führt und viele Menschen auf der Welt nicht nur ungesünder, sondern auch unglücklicher macht. Zudem zerstört die hoch industrialisierte Ernährungswirtschaft („we feed the world“) massenhaft ökonomische und soziale Existenzen, vernichtet in exponentiellem Ausmaß natürliche Ressourcen und verpestet die natürliche Umwelt der Menschen.

Nachhaltige Ernährung ist vor diesem Hintergrund vor allem ein kulturelles Projekt. Ernährungspyramiden, Nährwerttabellen und eine steigende Flut von Diätrezepturen haben ihre Unfähigkeit, an dem Trend zu schlechterer Ernährung etwas zu ändern, mittlerweile längst bewiesen. Nur über eine schrittweise Neubesinnung darauf, dass der Mensch ist, was er isst, dass seine Gesundheit, Lebensfreude, sein Wohlfühl und seine Ausstrahlung nicht zuletzt von der eigenen Ernährung abhängen, durch eine dementsprechende Veränderung kultureller und sozialer Praktiken, wird es möglich sein, den negativen Trend umzukehren. Dabei zeigt sich ungefähr an jeder Stelle des Beobachtens alltäglicher Ernährungskultur(en), wie tief eingebettet Ernährungsdispositionen und -verhalten in das Gesamtgefüge alltäglicher kultureller und sozialer Praktiken sind. Ernährungskultur ist verwoben mit familiären und anderen sozialen Zusammenhängen (bzw. deren Zerrüttetheit oder Fehlen), mit Zeitsouveränitäten bzw. -knappheiten, mit der räumlichen Strukturiertheit des Alltags, nicht zuletzt mit Körperbildern und peer-group-Orientierungen. Von Bedeutung sind ebenfalls die gesellschaftlich konfigurierten Bilder von Männlichkeit und Weiblichkeit im Ernährungskonsum und von männlichen und weiblichen Rollenzuweisungen in der alimentären Praxis.<sup>1</sup>

Diese Faktoren waren und sind wesentlich für unser Projekt Ernährungskultur(en), das auch im engeren Sinne noch nicht abgeschlossen ist: das vom Bundesforschungsministerium für Bildung und Forschung (BMBF) seit Mitte 2003 geförderte Forschungsprojekt OSSENA, das in der Zusammenarbeit der drei mit den Herausgebern dieses Buches markierten betriebswirtschaftlichen Lehrstühle stattfindet, wird erst in 2007 abgeschlossen werden. Die bisherigen Ergebnisse des Projekts scheinen uns aber so interessant zu sein und unser Interesse, stärker als bisher in die ernährungskulturellen Debatten einzugreifen, so dringlich, dass wir uns zu dem weniger üblichen Verfahren entschlossen haben, bereits während der Projektlaufzeit ein ganzes Buch dazu zu veröffentlichen.

Als wir 2002 den Antrag gestellt hatten, uns unter kulturwissenschaftlicher Perspektive mit Ernährungsqualität als Lebensqualität zu befassen, rief das bei Ministerium und Projektträger zunächst Erstaunen hervor. Im Unterschied zu dem Göttinger Lehrstuhl von Achim Spiller waren die beiden Oldenburger von Reinhard Pfriem und Thorsten Raabe bis dato

<sup>1</sup> Zur Bedeutung dieser Begrifflichkeit s. das dritte Kapitel des Buches.

noch nicht mit Forschungen zu Ernährungswirtschaft und Ernährungskultur hervorgetreten. Die Tätigkeit des Ökologischen Unternehmensnetzwerks Ostfriesland ONNO e. V., das über Projekte der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) seit Ende 1999 aufgebaut worden war und seit 2001 auf Vereinsbasis arbeitet, war noch nicht nennenswert wissenschaftlich reflektiert worden. Damit war freilich zu Projektbeginn eine regionale Praxisanbindung gegeben, die auch die Skeptiker/innen bei Gutachter/innen und Fördermittelgebern überzeugte.

Hinzu kamen die parallel von Betriebswirten, Soziologen und Philosophen an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg im Rahmen der Forschungsgruppe Unternehmen und gesellschaftliche Organisation (FUGO) vorangetriebenen Arbeiten an der Forschungsprogrammatik zu Perspektiven einer kulturwissenschaftlichen Theorie der Unternehmung. Eines der wesentlichen Anliegen dabei war und ist, das einseitige Weltbild der Wirtschafts- und Sozialwissenschaften zu überwinden, Kultur in der Gesellschaft außerhalb der Unternehmen anzusiedeln als bloßen Einflussfaktor auf Unternehmen, die allzu häufig nur als Anpassungsoptimierer gegenüber recht determinierend aufgefassten Rahmenbedingungen betrachtet werden. Unternehmenskultur wird seit zwei Jahrzehnten nur als interner Bindungsmechanismus diskutiert und verhandelt.

Demgegenüber interessieren den kulturalistischen Ansatz von Betriebswirtschaftslehre bzw. Theorie der Unternehmung gerade die rekursiven Wechselwirkungen zwischen Unternehmen und Gesellschaft, insbesondere die aktive Rolle der Unternehmen dabei: Unternehmensstrategien sind kulturelle Angebote an die Gesellschaft. Vor dem Hintergrund dieser ständigen rekursiven Verflechtungen scheint es für die ökonomische Theoriebildung nicht länger vernünftig, einseitig bei den Unternehmen oder den Konsumenten Strategien der Nutzenmaximierung zu analysieren: wir haben es vielmehr mit einer kulturell aufgeladenen Interaktionsökonomie zu tun, mehr denn je, und zukunftsfähige Ökonomik muss sich entsprechend als Interaktionsökonomik entwickeln.

Dieser Befund gilt unbedingt auch für die Ernährungswirtschaft. Früher fokussierte man solche Einsichten auf die Produktwerbung. Produkte sind aber nicht nur Botschaften (Hilde Karmasin), sondern Unternehmensstrategien sind in dem Sinne kulturelle Angebote an die Gesellschaft, als die Unternehmen nicht nur Produktnutzungswelten an Mann und Frau (und anders als früher auch direkt an Kinder und Jugendliche) zu bringen versuchen, sondern ganze Symbolwelten der Selbstinszenie-

rung, der Selbstverwirklichung, der vermeintlichen oder tatsächlichen Findung kultureller Identität. Etwa die unterschiedlichen Qualitätsstrategien der konventionellen Lebensmittelwirtschaft mit ihrem Fokus auf quasi-technische Sicherheit, der Bio-Lebensmittelwirtschaft mit ihrem Fokus auf die natürliche Belassenheit der Erzeugung und Verarbeitung sowie neuerdings des Fit-for-fun-Food-Sektors mit einer ganz speziellen Orientierung auf Körper- und Menschenbilder richten sich nicht nur auf die Ernährung im engeren Sinne, sondern auf den ganzen Menschen und seine leibliche, sinnliche und auch kognitive Situiertheit.

Mit diesen wenigen Erläuterungen ist der gedankliche und theoretische Kontext unseres Forschungsprojektes OSSENA angedeutet. OSSENA ist übrigens die sizilianische Anwendung der Göttin Athene (Sizilien wurde bekanntlich früh von Griechen besiedelt), die für das Gute und Schöne steht. Das Gute und Schöne steht auch für uns im Zentrum, nicht das verkopfte Richtige. Über verkopfte Einsichten gegen das, was man eigentlich gut und schön findet, wird sich das Bessere niemals durchsetzen – und das ist auch gut so.

Das folgende Buch gliedert sich in drei Teile. Im ersten Teil geht es um kulturwissenschaftliche Perspektiven für den Umgang mit Ernährungsversorgung und Ernährungswirtschaft.

*Thorsten Raabe* geht den Grenzen naturwissenschaftlich aufklärender Aktivitäten im Ernährungssektor nach, die für uns den Ausgangspunkt zu einer empirisch und theoretisch-konzeptionell explizit kulturwissenschaftlichen Perspektive darstellen. Daraus werden bereits erste Anforderungen für die weitere Vorgehensweise ersichtlich.

*Reinhard Pfriem* beleuchtet dann kulturwissenschaftliche Möglichkeiten der Beschreibung und Analyse von Ernährungskonsum zunächst unter dem Aspekt, der praktisch-normativ von dem Veränderungsinteresse unseres Teams bei diesem Projekt getragen ist. Forschung für Innovation, Veränderung und Wandel erfordert eine kritische Auseinandersetzung mit soziologischen Lebensstilanalysen.

Mit dem dritten Kapitel liefert *Irene Antoni-Komar* eine Analyse der Ernährungskultur als alimentärer Praxis. Mit ihrem gründlichen Blick auf die Grenzen der bloßen Beschreibung wird über das Feld der Ernährung hinaus ein Beitrag zur substantiellen Weiterentwicklung des kulturwissenschaftlichen Ansatzes der Oldenburger Forschungsgruppe FUGO geleistet.

*Veronika Nölle* und *Reinhard Pfriem* führen diese Argumentation anschließend im Sinne der handlungstheoretischen Konkretisierung weiter. Die Entwicklung von kulturellen Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten, also kultureller Bildung im lebenspraktischen und sinnlichen Sinn, ist als Resultat unserer Überlegungen etwas, womit sich kritische Wissenschaft intensiver als bisher beschäftigen muss.

Der nüchterne Blick auf die Grenzen „dichter Beschreibung“ (Clifford Geertz) verdeutlicht die Schwierigkeiten, denen sich eine kulturwissenschaftlich gerichtete empirische Forschung notwendigerweise unterzieht. *Tanja Hüskens* unternimmt deshalb eine Verortung der ja erst im Herausbildungsprozess begriffenen kulturwissenschaftlichen Methodik empirischer Forschung als eines hermeneutisch ausgerichteten Typs von Aktionsforschung.

Als Resultat des Projektes ergeben sich insofern nicht nur Erkenntnisse darüber, wozu und wie künftig die wissenschaftliche Forschung intensiviert werden muss, vielmehr auch die spezifische Forschungsstrategie von OSSENA als nicht nur empirischem und analytischem, sondern auch Praxis verändernden Projekt. Gegen modisch-leichtfertige abfällige Urteile über Aktionsforschung entwickelt *Thorsten Raabe* unsere Strategie der drei I's: Interpretieren, Intervenieren, Institutionalisieren.

Der zweite Teil des Buches entfaltet das akteursorientierte Programm regional nachhaltiger Ernährungskultur. Hier findet sich insbesondere die Auswertung der sechs Projektmodule, mit denen OSSENA bisher gearbeitet hat. Das sind absichtsvoll drei auf eher Anbieterseite (Landwirtschaft, Handel und Gastronomie) sowie drei auf eher Konsumentenseite (Aktionen im öffentlichen Raum, Schule und Haushalte).

Eine Besonderheit des OSSENA-Projektes ist die Konzentration auf einen regionalen Raum, den der „Ossis“ (= Ostfriesen, nicht Bürgerinnen und Bürger der ehemaligen DDR) – eine weitere Begründung für den Projektnamen. Ostfriesland ist seit Jahrzehnten keine eigene bzw. gemeinsame politische Verwaltungseinheit mehr, aber aus seiner historischen Tradition heraus unbedingt das, was über kulturelle Identität eine Region konstituiert. Gleichzeitig finden sich aber auch im randlagigen Ostfriesland Modernisierungs- und Erosionsprozesse, die sich in besondere Weise in den Alltagspraktiken des Ernährungskonsums zeigen.

Als Bezugsrahmen dafür untersucht *Reinhard Pfriem* zunächst den Fokus regionaler Nachhaltigkeit. Strategien regionaler Stabilisierung in

ökologischer, sozialer und ökonomischer Hinsicht können nur greifen, wenn regionale Erzeugung, Saisonalität und ökologische Qualität der Herstellung und Verarbeitung eine gute Verbindung miteinander eingehen.

*Achim Spiller* und *Anke Zühlsdorf* werten dann die Erkenntnisse des Projektmoduls Landwirtschaft aus. Wird die Verkümmern landwirtschaftlicher Erzeuger zu bloßen Rohstofflieferanten weiter gehen oder gibt es Möglichkeiten für sie, zu Trendsettern einer kulturellen Wiederaufwertung von Landwirtschaft und Ernährung zu werden?

Die Untersuchung und Beratung landwirtschaftlicher Direktvermarkter unter dem Gesichtspunkt ernährungskultureller Angebotsqualität war ein wichtiges Element der Projektdurchführung in diesem Modul. Vor allem gerichtet auf die notwendige Erfolgsvoraussetzung Kundenzufriedenheit erörtern *Matthias Mellin*, *Achim Spiller* und *Anke Zühlsdorf* dies in einem weiteren Beitrag.

Unter dem Begriff des Gate-keepers wird seit vielen Jahren die bedeutende Rolle des Einzelhandels für Produktqualitätsstrategien thematisiert. *Kasrten Uphoff* beschäftigt sich in Aufarbeitung des zweiten Projektmoduls deshalb mit der Ableitung von Potenzialen, Erfolgsfaktoren und -hemmnissen regionaler Vermarktungsansätze im konventionellen Lebensmitteleinzelhandel.

In das Kapitel zu Gastronomie und Direktvermarktung von *Achim Spiller*, *Anke Zühlsdorf*, *Maren Lüth* und *Angela Wegener* gehen eigene empirische Untersuchungen über ein schwieriges Problem ein: der Erzeuger will sein ganzes Tier loswerden, der Gastronom nur bestimmte Teile möglichst gut vorbereitet in Empfang nehmen (zumal in Ostfriesland, wo trotz großer Armut bis ins 20. Jahrhundert der Verzehr von Innereien weitgehend verpönt ist).

*Andreas Behrends* kann in Auswertung des dritten Projektmoduls Gastronomie davon berichten, wie mit OSTFRIESLAND KULINARISCH ein regionales Gastronomennetzwerk im Laufe des Projektes gebildet werden konnte, das mit dem OSSENA-Projektpartner ONNO e.V. eng verflochten ist. Zu dessen Reflexion werden auch Erfahrungen anderer Gastronomienetzwerke einbezogen.

Ostfrieslandmahle, Zukunftsmahle und der jährliche Kulinarische Sommer als inzwischen nicht mehr weg zu denkende Ergänzung zum Musikalischen Sommer der Ostfriesischen Landschaft – *Veronika Nölle* und *Reinhard Pfriem* begründen und beschreiben das vierte Projektmo-

dul, das die Institutionalisierung regional nachhaltiger Ernährungskultur in ganz besonderer Weise zum Gegenstand hat.

Um Institutionalisierung geht es auch im anschließenden Kapitel, das der Schule als ernährungskulturellem Lernort gewidmet ist. *Veronika Nölle* und *Renate Hinz* beschreiben und erläutern die vielfältigen Methoden, mit denen OSSENA in zwei Gesamtschulen und zwei Grundschulen der Region Kinder und Jugendliche für das Thema begeistern konnte und ein Informations- und Beratungsnetzwerk Schule und Ernährung vorbereitet.

Empirisch arbeitet OSSENA nicht mit Vergleichsgruppen, hat aber sein empirisches Forschungsdesign umso umsichtiger angelegt. Die an dem Haushaltepanel beteiligten vierzig Familien wurden über Elternabende an den Schulen rekrutiert, an denen dann auch die Schulaktionen durchgeführt wurden. *Tanja Hüskens* referiert die wichtigsten Ergebnisse dieses Panels.

Der dritte Teil des Buches blickt auf Perspektiven eines nachhaltigen Wandels von Ernährungskultur(en). Ansätze wie der von OSSENA werden ja von manchen belächelt und für rückwärts gewandt angesehen. *Achim Spiller* und *Anke Zühlsdorf* diskutieren im Wissen um solche Vorhaltungen die sozio-kulturellen und ökonomischen Chancen und Grenzen von Regionalvermarktung in einer globalisierten Welt.

Die eingangs geschilderte im engeren Sinne betriebswirtschaftliche Bezugnahme vertiefen *Thorsten Raabe* und *Karsten Uphoff* in einer Bilanz wie zukunftsgerichteten Betrachtung ernährungskultureller Entwicklungsfortschritte bei Anbietern am Beispiel des Handels. Das ist ganz offenkundig sowohl eine Frage des Tuns wie auch der Einstellung.

*Reinhard Pfriem* greift die aktuell hoch intensiv geführte Diskussion zu der Formel „Geiz ist geil“ auf. Die Frage, ob die Konsummuster der Gesellschaften des 21. Jahrhunderts immer mehr in die Lager billig und premium zerfallen oder Chancen bestehen für ein (Wieder-)Erstarken von Qualität in der Mitte, liefert in ihrer Bearbeitung weitere Belege für die Brauchbarkeit des kulturwissenschaftlichen Ansatzes von OSSENA.

An den Schluss des Buches stellen wir Überlegungen, die sehr ausdrücklich der Zugehörigkeit von OSSENA zu dem BMBF-Programm der Sozialökologischen Forschung geschuldet sind. Gegen den aktuellen wissenschaftlichen main-stream wieder stärkerer fachdisziplinärer Bornie-

rungen sind wir Teil eines Experiments transdisziplinärer Forschung, von deren Vorteilen und Risiken daher abschließend die Rede sein soll.

Als verantwortliche Autoren dieses Buches möchten wir dem gesamten OSSENA-Team danken. Wer weiß, was der in drei Projektjahren dreifache persönliche Wechsel auf der integrierenden wissenschaftlichen Mitarbeiterstelle bedeutet hat, weiß das, was wir mit dem gebliebenen bzw. zuletzt jetzt endlich zusammengefundenen Team erreicht haben, umso mehr zu schätzen. Dieser teambezogene Dank sei neben den Autorinnen und Autoren dieses Buches auch ausdrücklich an Elise Fritze gerichtet, die jetzt im Verlängerungsjahr nicht mehr dabei ist.

Danken möchten wir aber auch für die ebenfalls alles andere als übliche oder selbstverständliche engagierte Unterstützung von Frau Dr. Monika Wächter als Vertreterin des Projektträgers gsf, für ihre (aus heutiger Sicht hoffentlich begründete) herzliche Zuversicht, dass Oldenburger Betriebswirtschaftsprofessoren auch mit dem Thema Ernährungskultur gut zurechtkommen können, und dafür, dass sie die schmerzlichen personellen Friktionen gemeinsam mit uns verkraftet und sich trotzdem für die Projektverlängerung eingesetzt hat. Danken möchten wir ferner den vier Menschen, die uns nicht nur das Jawort zum Mitmachen in einem kleinen Projektbeirat gegeben haben, sondern dazu schließlich auch des öfteren zu uns gekommen sind und uns beraten haben: Prof. Dr. Angelika Meier-Plöger, Prof. Dr. Barbara Methfessel, Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies und Dr. Uwe Spiekermann. Außerdem ein besonders herzlicher Dank an Herrn PD Dr. Philipp Balsiger für seine anregende gutachterliche Tätigkeit.

Oldenburg und Göttingen, im Juni 2006

Reinhard Pfriem, Thorsten Raabe, Achim Spiller