

Förderpreis Ernährungskultur wird an 3 Projekte vergeben

Kassel.

Aufgrund der Vielzahl und der hohen Qualität der eingereichten Arbeiten werden in diesem Jahr gleich 3 Projekte mit dem Förderpreis Ernährungskultur ausgezeichnet: „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“, „Ernährungsqualität als Lebensqualität“ und „GENUSSWERK – Lebensmittel mit Charakter aus der Rhön“. . Der Förderpreis wurde dem von Prof. Dr. Angelika Ploeger geleiteten Fachgebiet „Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur“ der Universität Kassel von der Johannes Fehr GmbH & Co KG gestiftet. Er wird bereits zum fünften Mal verliehen. Die Festveranstaltung findet am 15. November ab 18.30 Uhr in der Universität Kassel statt.

Der mit 5. 000 Euro dotierte Preis zeichnet jährlich innerhalb des deutschsprachigen Raums wissenschaftliche Arbeiten und praxisorientierte Projekte aus, die den Leitgedanken der Ernährungskultur entsprechen und Impulse für die Verbraucherbildung geben. Der Leitgedanke der Ernährungskultur sieht Kultur und Ernährung als eine Einheit und will zu einem sorgsamem Umgang mit natürlichen Ressourcen (Boden, Luft, Wasser, Pflanzen, Tiere, Mensch) bei der Herstellung in der Landwirtschaft, Verarbeitung und beim Konsum beitragen. Die eingereichten Arbeiten werden dabei von einer zehnköpfigen Jury aus Wissenschaft, Wirtschaft und Verbrauchervertretung bewertet, die auch die Leitgedanken zur Ernährungskultur entwickelte.

Ausgezeichnet mit dem Förderpreis Ernährungskultur 2007 werden zwei Wissenschaftsprojekte, die umfassend das Themenfeld Ernährungskultur erforscht 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 Carl von Ossietzky Universität Oldenburg, das im Rahmen der sozialökologischen Forschung des BMBF in Deutschland durchgeführt wurde.

Das Projekt „GENUSSWERK – Lebensmittel mit Charakter aus der Rhön“ der Hochschule Fulda erhält einen Sonderpreis, der in diesem Jahr erstmals von Herrn Dipl.-Oec. Andreas Fehr vergeben wird.

„Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“

Das Projekt „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“ wurde von 2003 bis 2005 am Institut für Soziologie und empirische Sozialforschung an der Wirtschaftsuniversität Wien durchgeführt. Das Ziel dieses von Prof. Karl-Michael Brunner und seinem Forschungsteam (Florentina Astleithner, Sonja Geyer, Marie Jelenko, Walpurga Weiss) durchgeführten Projektes ist es, die Ernährungspraktiken der Österreicherinnen und Österreicher zu untersuchen, um Anknüpfungspunkte und Hindernisse für nachhaltige Ernährung herauszuarbeiten. Aus welchen Gründen essen Menschen Lebensmittel aus ökologischem Anbau, welche Bedeutung hat Regionalität im Ernährungsalltag, können Gesundheitsüberlegungen zu nachhaltiger Ernährung motivieren? Dies sind nur einige Fragen, denen im Projekt mit Methoden der qualitativen Sozialforschung nachgegangen wird.. Neben der Herausarbeitung der vielfältigen Einflussfaktoren für nachhaltiges Essen standen auch Ernährungsorientierungen und die Gestaltung des Ernährungsalltags im Zentrum, Geschlechtsunterschiede beim Essen, der Verlauf von Ernährungsbiographien, Stadt-Land-Unterschiede sowie der Fleischkonsum und die Frage der Ernährungskompetenz und -verantwortung sind weitere inhaltliche Schwerpunkte. Insgesamt liefert das Projekt eine Vielzahl an Er-

kenntnissen, die die Leitgedanken einer nachhaltigen Ernährungskultur fördern und für verschiedene Akteure der Lebensmittelkette und andere Stakeholder Anknüpfungspunkte zur praktischen Umsetzung bieten. Die Ergebnisse des Projektes wurden vor kurzem im Springer Verlag unter dem Titel „Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit“ publiziert.

„Ernährungsqualität als Lebensqualität „

Das interdisziplinäre Forschungsprojekt „OSSENA - Ernährungsqualität als Lebensqualität“ wurde zwischen 2003 und 2007 am Institut für Betriebswirtschaftslehre und Wirtschaftspädagogik der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert und unter Leitung von Prof. Dr. Reinhard Pfriem sowie Prof. Dr. Thorsten Raabe durchgeführt. Am Beispiel der Region Ostfriesland wird untersucht, wie durch einen Wandel der alimentären Praktiken eine nachhaltige Ernährungskultur gelingen kann, die auf regionalen, saisonalen und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln basiert und die Ressourcen- und Klimaschutz, soziale Gerechtigkeit, wirtschaftliche Stabilität sowie individuelles Wohlbefinden vereint. Zu diesem Zweck wurde mit den ernährungskulturellen Akteuren der Region in der landwirtschaftlichen Direktvermarktung, der Gastronomie, im Lebensmitteleinzelhandel, in Schulen und Haushalten – auf Angebots- wie auf Nachfrageseite – kooperiert. Ziel des Projektes ist es, durch Interpretation von Ernährungskultur und Intervention in die Alltagspraxis mittels Stärkung der kulturellen Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten der Menschen das Projekt „Nachhaltige Ernährungskultur“ zukunfts offen zu gestalten und den Wandel dauerhaft zu institutionalisieren.

In der OSSENA-Strategie der drei Is (Interpretieren, Intervenieren, Institutionalisieren) ist es z.B. gelungen, das Gastronomennetzwerk OSTFRIESLAND KULINARISCH zu etablieren, das Gastronomiebetriebe vereint, die eine regional-authentische Küche auf hohem Niveau anbieten. Um das ernährungskulturelle Bewusstsein zu schärfen und sich wieder mehr mit der eigenen Ernährung zu beschäftigen, finden auch in Zukunft öffentliche „Ostfrieslandmahle“ statt, auf denen ein Menü aus regionalen, saisonalen und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln von örtlichen Gastronomen zubereitet und ein Kontext zu Region und Kultur geschaffen wird. Die Internetplattform www.ossvita.de bündelt Angebote im Bereich der Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung und unterstützt damit die Durchführung von handlungsorientierten, interdisziplinär organisierten Unterrichtseinheiten im Bereich der Ernährungsbildung.

Auch nach dem Ende des Förderzeitraums sollen an der neu gegründeten „Forschungs- und Beratungsstelle Nachhaltige Ernährungswirtschaft und Ernährungskultur“ (FuBE) der Universität Oldenburg zukunfts fähige Unternehmungen wissenschaftlich begleitet und gefördert werden, die der regulativen Idee einer nachhaltigen Ernährungskultur entsprechen.

„Genusswerk – Lebensmittel mit Charakter aus der Rhön“

„Handwerkliche ökologische Lebensmittelverarbeitung am Beispiel einzelner Akteure aus der Region Rhön“ lautet das Thema der Diplomarbeit der Studentinnen Eva-Maria Esslinger, Nadine Müller und Katrin Wunderlich vom Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda. Als Gemeinschaftsprojekt entstand daraus ein innovatives Koch- und Lesebuch, das Mitte November erscheinen wird. Es informiert exemplarisch am Beispiel verschiedener handwerklich und ökologisch arbeitender Betriebe der Rhön über den Nutzen des regionalen Lebensmittel-Handwerks. „Diese stu-

dentische Arbeit verdeutlicht die Stufen der Wertschöpfungskette einzelner Lebensmittel und sensibilisiert den Endverbraucher für eine nachhaltige regionale Ernährungskultur“: so Prof. Ploeger. Daher habe man sich für 2007 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) erscheint im Genusswerk-Verlag, einem Eigenverlag, den die drei Studentinnen zu diesem Zweck gründeten.

Anmerkung für die Redaktionen:

Die Veranstaltung findet am 15. November um 18.30 Uhr Gießhaus der Universität Kassel, Mönchebergstr. 5, in Kassel statt.

Info

Universität Kassel
Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften
Prof. Dr. Angelika Ploeger
tel (05542) 98 1712
fax (05542) 98 1713
E-Mail a.ploeger@uni-kassel.de

Johannes Fehr GmbH & Co.KG
Otto-Hahn-Str. 11
34253 Lohfelden
tel (0561) 51101-309
fax (0561) 51101-409
E-Mail julia.loeber@fehr.de