

# **OSSENA als Ausgangspunkt und Perspektive regional nachhaltiger Ernährungskultur**

## Vorwort

*Irene Antoni-Komar, Reinhard Pfriem, Thorsten Raabe  
und Achim Spiller*

Das Forschungsprojekt „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“ greift für das Bedürfnisfeld Ernährung aktiv die Leitidee der nachhaltigen Entwicklung von Wirtschaft und Gesellschaft auf, die mit der Agenda 21 auf der UN-Konferenz für Umwelt und Entwicklung 1992 in Rio de Janeiro verabschiedet wurde. Vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) von Mitte 2003 bis Mitte 2007 gefördert, wurde das Projekt an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg, Institut für Betriebswirtschaftslehre und Wirtschaftspädagogik, in Zusammenarbeit mit einer Vielzahl von wissenschaftlichen und Praxis-Partnern realisiert. Es richtet den Fokus darauf, die Möglichkeiten und Perspektiven einer nachhaltigen Ernährungskultur am Beispiel der Region Ostfriesland auszuloten.

Die Bedingungen und Möglichkeiten der regulativen Idee von Nachhaltigkeit im Ernährungssektor zu erforschen, stellt vor dem Hintergrund einer weltweiten Vernichtung ökologischer Gefüge sowie der Zerstörung erhaltenswerter Kulturen ein in höchstem Maße dringliches Vorhaben dar. Vor diesem Hintergrund widmet sich OSSENA einer schrittweisen Neubesinnung darauf, wie durch einen Wandel der alimentären Praktiken nachhaltige Entwicklung im Sektor Ernährung gelingen kann.

Ausgangspunkt des im Förderschwerpunkt „Sozial-ökologische Forschung“ angesiedelten Projektes ist die Annahme, dass Ernährung ein in

hohem Maße kulturell geprägter Bereich des menschlichen Alltags ist: Was wir essen, wie wir essen und welche Bedeutungen damit verbunden sind, ist kulturell geprägt und wird in alimentären Praktiken (re)produziert. Von der Produktion bis zur Konsumtion, von der Angebots- bis zur Nachfrageseite, wurden im Projekt ernährungskulturelle Praktiken erforscht. Ziel war es, Ernährungskultur zu interpretieren, diese durch gezielte Interventionen nachhaltiger zu gestalten und die erreichten Veränderungen zu institutionalisieren, um den Erfolg dauerhaft sicherzustellen. Dabei waren zwei (miteinander verflochtene) Perspektiven forschungsleitend: Im Sinne eines subjektbezogenen Ansatzes bildet die Stärkung der kulturellen Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten der Menschen ein zentrales Anliegen. Das unmittelbare Erleben und körperliche Erfahren standen hier im Zentrum eines theoretischen Bezugsrahmens, der an der Herstellung von „kulinarischen Atmosphären“ ebenso interessiert ist wie an einer Ausbildung der Alltagskompetenzen der Akteure durch Handlung, Erfahrung und Wissen. Auf der anderen Seite waren im Sinne eines erweiterten Interaktionsansatzes ernährungswirtschaftliche Akteure als Gruppierungen mit ihren jeweiligen ernährungskulturellen Orientierungen und reflexiven Beziehungen Elemente des Interpretations- und Interventionsansatzes von OSSENA. Unter explizit kulturalistischer Ausrichtung widmete sich das Projekt den rekursiven Wechselwirkungen zwischen Unternehmen und Gesellschaft und insbesondere der aktiven Rolle der Unternehmen hierbei, denn Unternehmensstrategien sind kulturelle Angebote an die Gesellschaft. Hintergrund einer solchen Interaktionsökonomik ist es, Ernährungskultur als soziale Praxis zu verstehen, die durch sämtliche Akteure hervorgebracht wird.

Mit Aktionen im öffentlichen Raum, in Handel und Gastronomie, mit handlungsorientierten Unterrichtseinheiten in Schulen und mit speziellen Angeboten für die landwirtschaftlichen Erzeuger wurden Impulse für den ernährungskulturellen Wandel in der Region gegeben. Regionale Netzwerke, welche die regionale Wertschöpfungskette stärken und die heterogenen Akteure zusammenführen, konnten inzwischen erfolgreich institutionalisiert werden. Als dauerhaftes Ergebnis wird eine Orientierung des regionalen Profils auf nachhaltige Ernährungskultur angestrebt, womit Ostfriesland im Wettbewerb der Regionen einen zukunftsfähigen Platz erhalten soll.

Die vorliegende Publikation liefert eine Zusammenstellung von Beiträgen, die im Rahmen der Abschlusstagung des Projektes im Kulturzen-

trum PFL der Stadt Oldenburg im März 2007 vorgestellt und diskutiert wurden und darüber hinaus Vorträge aus einem ExpertInnenworkshop im Oktober 2006 an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg sowie der erfolgreichen Tagung des Projektmoduls Schule/Pädagogik im März 2007 im ostfriesischen Aurich. Die wissenschaftliche Herkunft der Autorinnen und Autoren spiegelt den interdisziplinären Ansatz wider, der dieses Projekt kennzeichnete: Neben den Wirtschaftswissenschaften und der Agrarökonomie sind soziologische, philosophische, humangeographische, pädagogische, kulturwissenschaftliche, theologische sowie wirtschafts- und regionalhistorische Positionen vertreten. Der jeweils spezifische Blick auf das Feld der Ernährungskultur fügt sich zu einem Mosaik vielfältiger Erkenntniszugänge zusammen und symbolisiert so anschaulich und eindrucksvoll die kulturalistische Ausrichtung der Oldenburger Betriebswirtschaftslehre, die den handelnden Menschen mit seinen kulturellen Repertoires in den Mittelpunkt stellt.

Der Band ist in die drei Sektionen „Kulturelle Identität und Vertrautheit“, „Regionalität und Transparenz“ sowie „Alltagsadäquatheit und Kompetenzen“ gegliedert, die die zentralen Dimensionen nachhaltiger Ernährungskultur aufgreifen. Die Beiträge in den einzelnen Sektionen zeichnen sich aus durch ihre Heterogenität im theoretischen Zugang und den Erklärungszielen und bringen damit so die vielfältig schillernden Facetten der jeweiligen kulturkennzeichnenden Dimension zum Ausdruck.

Einführend zeigt der Beitrag des Wirtschaftshistorikers Uwe Spiekermann die Pfadabhängigkeiten von Essen und Ernährung in Deutschland seit der Hochindustrialisierung auf. Ein historischer Überblick der Entwicklungen verdeutlicht eindrucksvoll, wie Kommerzialisierung und Verwissenschaftlichung des Ernährungssektors in der Alltagspraxis durch konkrete Handlungen differenziert und in neue Zusammenhänge gestellt wurden und werden. Daran anschließend werden Strategie und Ergebnisse des OSSENA-Projektes präsentiert. Reinhard Pfriem und Thorsten Raabe stellen das Projekt in seinen theoretischen, methodischen und empirischen Befunden vor und geben so einen Einblick in die „Forschungswerkstatt“ der empirischen Interaktionsökonomik.

Teil I widmet sich den Aspekten von „Kultureller Identität und Vertrautheit“. Unter welchen Bedingungen kulturelle Identität für eine nachhaltige Ernährungskultur eine Chance, einen Möglichkeitsraum darstellt, analysiert Irene Antoni-Komar in ihrem einführenden Beitrag.

Kai-Uwe Hellmann befasst sich aus der Perspektive der Konsumsoziologie in „Erst das Fressen, dann die Moral?“ mit den habituellen Voraussetzungen des Ernährungskonsums. Er zeigt auf, wie der Signalcharakter dessen, was gerade als Ernährung gilt, zu decodieren und zu analysieren ist, um bestimmte Ernährungsformen überhaupt erst einordnen zu können und damit Ansatzpunkte für Interventionen zu finden.

Menschliches Handeln setzt einen Körper voraus. Entsprechend ist soziales Handeln immer ein körperliches Handeln. In einem neueren kulturwissenschaftlichen Verständnis wird die Bedeutung des menschlichen Körpers für die Konstitution gesellschaftlicher Prozesse betont. Im Medium körperlichen Handelns konstruieren Menschen ihre Wirklichkeit(en). Dies erfordert die Integration der Kategorie Körper in die kulturwissenschaftliche Theorie von Ernährungskultur. Ist es doch zualtererst der Leib des Menschen, der im Ernährungshandeln sinnlich befriedigt, aber auch leiblich und körperlich geformt und diszipliniert wird. Auf diesen Aspekt geht Ute Gahlings in „Weibliche Leiberfahrung im Kontext Ernährung“ ein. Sie fokussiert hier den genderspezifischen Rahmen, der für die sozial-ökologische Forschung eine besondere Herausforderung darstellt, weil das gesellschaftliche System der Zweigeschlechtlichkeit und Geschlechterordnung im Hinblick auf einen Wandel zu nachhaltigem Handeln von herausragender Bedeutung erscheint.

Willi Sieber, der selbst an der Erstellung und Verwirklichung von Identitätskonzepten zu regionaler Ernährungskultur in Vorarlberg beteiligt ist, erörtert den handlungsorientierten Ansatz in der Praxis: „Iss mit mir, trink mit mir, geh mit mir hoam. Strategien kultureller und regionaler Identität am Beispiel Essen und Trinken“.

In Teil II werden Konzepte vorgestellt, deren Gemeinsamkeiten durch die Aspekte „Regionalität und Transparenz“ erfasst werden. Achim Spiller und Nina Stockebrand greifen auf Ergebnisse aus dem OSSENA-Landwirtschaftsmodul zurück. Trotz der akzelerierenden Konzentration im Lebensmittelhandel sind Direktvermarkter im Markt erfolgreich. Zur Erklärung greifen die Autoren auf das kulturwissenschaftliche Konzept der Authentizität zurück und verweisen auf die besondere Glaubwürdigkeit kleinbetrieblicher Konzepte abseits des Marketing-Mainstreams.

Die Ergebnisse eines Forschungsprojekts an der Universität Leipzig, das sich mit dem Zusammenhang von Konsum und regionaler Identität in Sachsen im 20. Jahrhundert beschäftigte, präsentiert Manuel Schramm. Sachsen dient dabei als Fallbeispiel. Der Beitrag gibt einen Überblick

über die verschiedenen Phasen und Typen der Regionalisierung des Konsums, wendet sich dann speziell Beispielen aus dem Bereich der Ernährung zu und fragt am Ende nach dem Verhältnis von regionalisiertem Konsum und nachhaltiger Ernährungskultur.

Armin Kullmann stellt Synergien und Handlungsbedarf in der Regionalentwicklung und Regionalvermarktung in Modellregionen vor. In dem gegenwärtigen Prozess der aufstrebenden Regionalvermarktung sieht er nicht nur Chancen für die Akteure der Region, sondern identifiziert auch Forschungsbedarf hinsichtlich betriebswirtschaftlicher Analysen der Kosten und Nutzen regionaler Vermarktungsprojekte.

Der Beitrag „Ökologischer Landbau und Regionalität“ von Dietmar Groß zeigt Wege auf, wie bäuerliche Produktionsweisen und regionale Verarbeitungsnetze zeitgemäß im Biomarkt verankert werden können, den er zunehmend – ähnlich wie in der konventionellen Landwirtschaft – durch die Globalisierung der Warenströme, räumliche und betriebliche Konzentration in agroindustriellen Einheiten, Abbau hoher Standards (ökologisch, ethisch-moralisch, fertigungstechnisch) geprägt sieht. Sowohl im Marktbereich als auch in der Gestaltung der Agrarpolitik erfahren Prinzipien einer wertorientierten, nachhaltigen Entwicklung der Landwirtschaft eine besondere Aufmerksamkeit.

Mit ihrem Beitrag zu geschützten Herkunftszeichen vertiefen Achim Spiller und Julian Voss die rechtlichen Grundlagen regionaler Marketingkonzepte im Lebensmittelmarkt und betonen die schwierige Grenzziehung zwischen Agrarsubventionen, Verbraucherschutz und Unterstützung ernährungskultureller Spezialitäten.

Teil III befasst sich mit den Aspekten von Alltagsadäquatheit und Kompetenzen einer nachhaltigen Ernährungskultur. Der Beitrag von Jürgen Hasse setzt sich mit den ästhetischen Implikationen der menschlichen Ernährung auseinander und thematisiert dabei zunächst die kategoriale Differenz zwischen dem rationalistischen Modell der „Ernährung“ und dem sinnlichen „Drin-Sein“ in einer Situation des „Essens“. Ausgehend von einem Befund der kulturellen Entsinnlichung der menschlichen Ernährung zeigt er auf, wie auch die leibliche Dimension des Essens von dieser durchdrungen ist.

Die Bedeutung der subjektiven Erfahrung für die alimentäre Praxis untersucht Adrian Portmann anhand einer Reihe konkreter Beispiele. Er arbeitet mit einem Modell, das es erlaubt, subjektive und kulturelle Faktoren sowie Erfahrungen und Bedeutungen in Beziehung zu setzen.

Karl-Michael Brunner stellt seinen Forschungsansatz vor, Ernährung als soziale und kulturelle Praxis zu fassen und die Einbettung von Ernährungspraktiken in die alltägliche Lebensführung und sich wandelnde gesellschaftliche Rahmenbedingungen zu thematisieren. Der Fokus auf soziale Praktiken verbindet sich mit der Perspektive einer sozialen und kulturellen Kontextualisierung von Bewusstseins- und Handlungsformen.

Ernährungsbildung im Unterricht als Handlungsfeld nachhaltiger Entwicklung wird durch die Beiträge von Kirsten Schlegel-Matthies und Anke Oeping thematisiert. Im Modellprojekt REVIS zur Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen wurde ein Referenzrahmen entwickelt, der Bildungsziele, Kompetenzen, Inhalte für die Ernährungs- und Verbraucherbildung beschreibt, didaktische Orientierungen gibt und Hilfestellungen für eine wachsende Professionalisierung von Lehrkräften und nicht-pädagogischem Personal bietet. Im Mittelpunkt steht der essende und handelnde Mensch, der durch Ernährungs- und Verbraucherbildung befähigt wird, seine Essbiographie (und seine Konsumbiographie) reflektiert und selbstbestimmt zu gestalten.

Der Beitrag „Körperbilder und Körperinszenierungen von Jugendlichen – Ernährungsbildung versus Körperkultur?“ von Irene Antoni-Komar beleuchtet das Thema Ernährungsbildung im Spannungsfeld von idealer und riskanter Körperlichkeit und plädiert für die systematische Integration der Kategorie Körper in die Konzeption von Ernährungsbildung. Der Schlussbeitrag von Veronika Nölle analysiert, wie sich in den Schulen der widersprüchliche Prozess niederschlägt, dass die Ausdifferenzierung und Individualisierung der Lebenswelten plurale und damit unterschiedliche kulturelle Praktiken hervorbringt, gleichzeitig aber auch wieder Vereinheitlichungsmerkmale innerhalb der Gesellungsformen als stabilisierende Faktoren gesucht werden. Über die Beobachtungen, die im Modul Schule/Pädagogik von OSSENA in den schulischen Projektwochen gemacht wurden, kann dieser komplexe Zusammenhang empirisch sehr anschaulich gemacht werden.

Das Buch wäre nicht entstanden ohne den Gedankenreichtum und das Engagement der Autorinnen und Autoren, die bereit waren, ihre Vorträge für diese Publikation auszuarbeiten. Ihnen gilt unser ausdrücklicher Dank. Im Ergebnis liefern die Beiträge detaillierte Einblicke in Fragen der theoretischen Grundlegung und Reflexion von Bedingungen nachhaltiger Ernährungskultur sowie möglicher praktischer Entwicklungspfade.