

3_2017

ernährung heute

Aktuelle Information für Meinungsbildner
in Ernährungsberatung, -erziehung und -wissenschaft

FOKUS

Kulinarische Integration

Vielfalt ist des Lebens Würze! Auch auf dem kulinarischen Feld tragen Globalisierung und Migration wesentlich dazu bei. Denn ohne sie hätten es weder die Kartoffel und Tomate aus Amerika noch Gewürze aus Indien oder Sushi aus Japan auf unsere Teller geschafft. Sie alle sind Mitbringsel von Reisenden und Wandernden. Die Esskultur befindet sich darum stets im Wandel. Was gestern noch als Ethno-Food, also als neu und exotisch galt, kann morgen fest im Essalltag verankert sein. Gulasch, Pizza oder Döner sind längst integriert. Mit eingewanderten Zutaten oder Zubereitungsvariationen entstehen häufig bereichernde Hybridkonstellationen, Verschmelzungen von regionaler und exotischer Küche – die Fusionsküche. Es handelt sich um eine Esskultur des ständigen Kulturkontakts, die sensorische, soziale und wirtschaftliche Chancen birgt, die Handelnden aber auch vor Herausforderungen stellt. Wie verändert sich das Angebot? Was bedeutet Migration für das Ess- und Gesundheitsverhalten? Und wie sehr werden gemeinsame Werte am Esstisch verhandelt? Auf den Spuren der gegenseitigen Akkulturation. [mg]

Esskultur des ständigen Kulturkontakts

Die Außer-Haus-Verpflegung nimmt zu und stellt Kindergärten, Schulen, Krankenhäuser sowie Betriebskantinen vor große Herausforderungen. Denn die Vielfalt der sozialen, ethnischen und religiösen Hintergründe der kleinen und großen Gäste verlangt oft eine Umstellung, um alle zufrieden zu stellen. Die Begegnungszone Esstisch kann eine Bereicherung sein – oder auch Konfliktherd. Wir haben mit dem Konsum- und Ernährungssoziologen Daniel Kofahl gesprochen.

DAS INTERVIEW FÜHRTE MARLIES GRUBER.

ernährung heute: Wie und was wir essen, ist zu einem großen Teil kulturell geprägt, also von der Sozialisation abhängig. Was ist konkret unter Ernährungskultur zu verstehen?

Kofahl: Eine Ernährungskultur ist eine spezielle, durch menschliches Zutun entwickelte Art und Weise, sich zu ernähren. Eine Kultur ist dabei nicht eine wahllose Kombination von beliebigen Elementen, sondern sie besitzt Regeln, Werte und Tabus. Eine Ernährungskultur wird also in ihrem praktischen Vollzug immer auch gepflegt. Wichtig ist zu beachten, dass jede von Menschen geschaffene Kultur immer auf Entscheidungen basiert, die auch anders möglich sind. Deshalb gibt es eben auch miteinander konkurrierende Ernährungskulturen.

Konkurrierende Kulturen – ein gutes Stichwort. Welche kulinarischen Kulturräume lassen sich global ausmachen und inwiefern spiegelt sich ein Clash of Cultures im Alimentären?

Kofahl: Es gibt zum einen die räumlich-regionalen Kulturräume, die man aber auch schon lange nicht mehr genau voneinander abgrenzen kann, oder man kann die Grenzen sehr unterschiedlich ziehen, was auch an den vielen kleinen lokalen Ernährungskulturen zu erkennen ist. Zum anderen gibt es in der modernen Gesellschaft die sich im Inneren ausdifferenzierten Ernährungskulturen, etwa Veganismus, Paleo, Bio, Gourmet. Da wir de facto in einer globalisierten Weltgesellschaft leben, haben wir es mit einer Ernährungskultur des Ernährungskulturkontakts zu tun. Dabei kommt es einerseits zu produktiven Hybridkonstellationen, andererseits aber auch zu einem teilweise unbittlichen, mit harten Bandagen ausgetragenen Wettbewerb zwischen den Ernährungskulturen.

Wie sehr determiniert die Religion heute noch unser Essverhalten? Und welche Unterschiede zeichnen sich diesbezüglich zwischen Katholiken, Protestanten, Juden und Muslimen ab?

Kofahl: Für Muslime, Juden oder auch Hindus sind die religiösen Esspraktiken oft immer noch ein zentraler Bestandteil sowohl der Gruppen- als auch der personalen Identität. Das Christentum hat diesbezüglich, von einigen wenigen Fastenzeiten im Jahr und einer ihm generell innewohnenden Mäßigungskultur abgesehen, schon seit seinen ersten Tagen einen sehr freiheitlichen Duktus. Dieser ermöglicht es Christen, sehr offen gegenüber anderen Kulturen zu sein und an den unterschiedlichen Tischgemeinschaften teilzunehmen. Allerdings wird es fraglos für in dieser christlichen Kultur alimentärer Freiheit aufgewachsene Menschen zum Problem, wenn aus anderen Religionen Tabus und Gebote überhandnehmen und die Freiheit einzuschränken drohen.

Essen kann einerseits der Distinktion dienen, aber auch – und vor allem – ein Zugehörigkeitsgefühl stärken. Welches Potenzial hat die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Betrieben und Wohnheimen, um Integration und Inklusion zu fördern?

Kofahl: Beim gemeinsamen Essen in den Gemeinschaftsverpflegungen ist es möglich, andere Kulturen gerade auch über ihre Ernährungskultur in ihren Spezifika kennenzulernen. Das Essen der anderen zu probieren und zu bemerken, dass es auch schmeckt, ist eine wichtige Integrationserfahrung. Außerdem ist es möglich, dass sich Menschen mit ihren Besonderheiten aufgenommen fühlen in die größere Gemeinschaft, wenn sie sehen, dass ihre Esspräferenzen auch an der gemeinsamen Tafel, in der gemeinsamen Küche, berück-

sichtigt und akzeptiert werden. Allerdings muss man klar sagen, dass die Möglichkeiten der Integration und Inklusion begrenzt sind. Zum einen durch die schiere Machbarkeit. Und zum anderen dadurch, dass Integration auch die Akzeptanz verbindender Werte, in denen Integration stattfinden kann, voraussetzt. Sonst hat man es irgendwann mit einem kulturellen Ernährungspartikularismus zu tun, in dem jeder nur noch für sich allein oder mit seiner abgegrenzten Bezugsgruppe isst. Extrawürste sind eben nun mal wenig gemeinschaftsstiftend.

Welche Herausforderungen sind im Alltag von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen zu erwarten? Wie sind die Bedürfnisse aller am besten zu stillen?

Kofahl: Die Gemeinschaftsverpflegung hat sich, das zeigen unzählige aktuelle Debatten, ganz massiv mit dem Clash of Food Cultures auseinanderzusetzen. Weltliche und religiöse, gruppenbezogene und individuelle Esspraktiken prallen bei Kulturkontakt permanent aufeinander. Professionelle Gemeinschaftsverpflegung muss freilich schauen, wie sie die Integration der Gruppen am Esstisch möglichst gut gewährleisten kann. Gleichzeitig kann sie allerdings nicht die gebotene Nährstoffversorgung, die vorhandenen Budgetrestriktionen und erst recht nicht den Geschmack außen vor lassen. Es allen Esskulturen recht zu machen, ist schier unmöglich. Stattdessen muss klar kommuniziert werden, warum man es manchen recht machen kann und andere leider nicht berücksichtig werden können.

Worin liegen Chancen? Welche positiven Nebeneffekte stellen sich bei gelungenen Speiseplanveränderungen ein?

Kofahl: Auch wenn die normative Kraft des Faktischen leider den Traum vom Schlaraffenland desillusioniert, gibt es über die gelungene Gemeinschaftsverpflegung die Möglichkeit, neue kulinarische Erfahrungen zu machen und sich der Traditionen zu vergewissern. Auch kann über eine Beteiligung der Essenden ein gemeinsames ernährungskulturelles Wertefundament geschaffen werden. Wer eingebunden ist, wird zudem auch die Grenzen des Möglichen erfahren und sich dann entscheiden müssen, ob man sich für Verbesserungen ernsthaft engagieren will oder den Status quo samt seinen Beschränkungen hinnimmt.

Worauf ist in der Praxis bei der Konzeptionierung, Planung und Durchführung zu achten?

Kofahl: Die Praxis erfordert heutzutage mehr Fingerspitzengefühl und kulinarische Intelligenz als je zuvor. Wirtschaftlichkeit, Nährstoffversorgung und Geschmack stehen im Vordergrund. Darüber hinaus muss darauf geachtet werden, möglichst viele kulturelle Gruppen und individuelle Personen mit ihren Vorlieben, aber fraglos auch mit ihren Schwierigkeiten ernst zu nehmen. Gleichzeitig findet in der Küche und am Esstisch auch immer Politik statt: Welche gemeinsamen Werte sollen vermittelt werden? Aber auch: Worauf wird explizit verzichtet, auf welche Experimente will man sich nicht einlassen? Es wird schwieriger, aber auch spannender in diesen Zeiten. ■

„Das Essen der anderen zu probieren und zu bemerken, dass es auch schmeckt, ist eine wichtige Integrationserfahrung.“



Dr. Daniel Kofahl leitet das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK) in Witzenhausen in Deutschland und lehrt Ernährungssoziologie an der Universität Wien. Er ist Sprecher der AG Kulinarische Ethnologie und stellvertretender Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Mehr Infos: www.apek-consult.de/team/dr-daniel-kofahl/