

PERSPEKTIVEN
AUF GESELLSCHAFT UND POLITIK

Gunther Hirschfelder (Hrsg.)



Wer bestimmt, was wir essen?

Ernährung zwischen
Tradition und Utopie, Markt und Moral

Kohlhammer

Kohlhammer

Perspektiven auf Gesellschaft und Politik

Herausgegeben von Thomas Hauser, Prof. Dr. Tanjev Schultz, Prof. Dr. Guido Spars und Prof. Dr. Daniela Winkler

Eine Übersicht aller lieferbaren und im Buchhandel angekündigten Bände der Reihe finden Sie unter:



<https://shop.kohlhammer.de/pgp>

Gunther Hirschfelder (Hrsg.)

**Wer bestimmt,
was wir essen?**

**Ernährung zwischen
Tradition und Utopie,
Markt und Moral**

Verlag W. Kohlhammer

Dieses Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Wiedergabe von Warenbezeichnungen, Handelsnamen und sonstigen Kennzeichen in diesem Buch berechtigt nicht zu der Annahme, dass diese von jedermann frei benutzt werden dürfen. Vielmehr kann es sich auch dann um eingetragene Warenzeichen oder sonstige geschützte Kennzeichen handeln, wenn sie nicht eigens als solche gekennzeichnet sind.

Es konnten nicht alle Rechtsinhaber von Abbildungen ermittelt werden. Sollte dem Verlag gegenüber der Nachweis der Rechtsinhaberschaft geführt werden, wird das branchenübliche Honorar nachträglich gezahlt.

Dieses Werk enthält Hinweise/Links zu externen Websites Dritter, auf deren Inhalt der Verlag keinen Einfluss hat und die der Haftung der jeweiligen Seitenanbieter oder -betreiber unterliegen. Zum Zeitpunkt der Verlinkung wurden die externen Websites auf mögliche Rechtsverstöße überprüft und dabei keine Rechtsverletzung festgestellt. Ohne konkrete Hinweise auf eine solche Rechtsverletzung ist eine permanente inhaltliche Kontrolle der verlinkten Seiten nicht zumutbar. Sollten jedoch Rechtsverletzungen bekannt werden, werden die betroffenen externen Links soweit möglich unverzüglich entfernt.

1. Auflage 2022

Alle Rechte vorbehalten

© W. Kohlhammer GmbH, Stuttgart

Gesamtherstellung: W. Kohlhammer GmbH, Stuttgart

Print:

ISBN 978-3-17-041674-1

E-Book-Formate:

pdf: ISBN 978-3-17-041675-8

epub: ISBN 978-3-17-041676-5

Inhalt

Essen heute: Praktiken, Diskurse, Widersprüche	7
---	----------

Gunther Hirschfelder

Traditionsmythen: »Deutsche Küche« zwischen Nation, Region und Internationalisierung	24
---	-----------

Uwe Spiekermann

Business Lebensmittelsektor: Was passiert zwischen Acker und Teller?	50
---	-----------

Julia Höhler

Die Ernährungsindustrie am Pranger	68
---	-----------

Veronika Settele

Da geht mehr: Plädoyer für eine ambitionierte Ernährungspolitik	90
--	-----------

Achim Spiller und Anke Zühlsdorf

Die Macht der Medien: Schön – stark – gesund	112
---	------------

Jan Grossarth

Future Food: Trends und Prognosen **153**

Jan Grossarth und Gunther Hirschfelder

Wer bestimmt, was wir essen? Eine Bilanz **177**

Gunther Hirschfelder und Alexandra Regiert

Verzeichnis der Autorinnen und Autoren **189**

Essen heute: Praktiken, Diskurse, Widersprüche

Gunther Hirschfelder

In Europa und vor allem in Deutschland war die Versorgung mit Essen noch nie so einfach: Lebensmittel sind im geschichtlichen und im räumlichen Vergleich außerordentlich leicht verfügbar, sicher und preiswert. Würde ein Mensch des Mittelalters heute durch Fußgängerzonen oder Einkaufszentren schlendern – er würde sich im Schlaraffenland wähnen. Gleichzeitig scheint Essen zunehmend kompliziert; Ernährung ist zum Politikum mutiert. Wer sich zu Bratwurst oder Steak bekennt, läuft Gefahr, dass sich ande-

re angegriffen fühlen, und auch die Vorliebe für Kunstfleisch-Burger oder Sojamilch hat programmatischen Charakter.

Wenn es um Essen in Deutschland geht, können alle mitreden, denn jeder Mensch isst und trinkt täglich, sein ganzes Leben lang. Besteht die ganze Bevölkerung deshalb aus Expertinnen und Experten? Das glauben viele, aber Experten sind wir noch nicht einmal für die eigene Ernährung, geschweige denn für die des ganzen Landes. Die Situation ist unübersichtlich. Seit langer Zeit macht die Rede von der *Consumer Confusion* die Runde – der Verbraucherverunsicherung. Tatsächlich sind aber nicht nur die Verbraucher verunsichert, sondern alle: die Politik ebenso wie die Agrar- und die Ernährungsbranche, die Ernährungsbildung oder auch die Ernährungsforschung. Oder weiß jemand verlässlich, wie eine Ernährung funktioniert, die den Spagat zwischen physiologischen, psychologischen, politischen, ökonomischen, ökologischen und vor allem auch kulturellen Determinanten schafft? Eine Ernährungslehre, die nicht nur verordnet, sondern auch gerne umgesetzt wird? Offenbar nicht – und auch das vorliegende Buch kann und will dies nicht leisten, denn beim Blick auf die Ernährung der Gegenwart und die der Zukunft zeigt sich eine Gleichung mit (zu) vielen Unbekannten.

Wenn aber keine Lösung präsentiert werden kann, was dann? Es geht in einem ersten Schritt darum, den Ist-Zustand der Ernährung kritisch darzulegen und zu reflektieren: Welche Faktoren wirken auf den Komplex der Ernährung? In welchem Spannungsfeld bewegen sich jene, die Lebensmittel produzieren oder konsumieren? Dabei sei vorausgeschickt, dass der Autor der vorliegenden Zeilen nicht für oder gegen irgendeinen Produktions- oder Ernährungsstil ist, sondern für die Auswertung von Daten – freilich auf wissenschaftlicher Ebene und in einem freiheitlich-demokratischen Kontext und somit bekennend, dass die Freiheit des Einzelnen immer nur so weit geht, wie die Freiheit der Anderen dies zulässt, und dass Produktionsbedingungen und Ernährungsstile eng mit Nachhaltigkeit und planetarer Zukunftsfähigkeit verzahnt sind.

Nach einem einführenden Problemaufriss kreisen die Autorinnen und Autoren, denen an dieser Stelle besonders gedankt sei, das Themenfeld ein: Welche historischen Prägekräfte wirken auf die Gegenwart? Wie viel Macht hat das Lebensmittelbusiness, welche Rolle spielt es in der deutschen Wirtschaft und wie frei sind Individuen tatsächlich in ihren Konsumentenscheidungen? Warum steht die Ernährungsindustrie so oft am Pranger? Wie funktionieren Skandale und Skandalisierungen? Es folgen Analysen der Ernährungspolitik, der Rolle des Essens in den Medien und der globalen Verwobenheit unserer Lebensmittel, ein Ausblick auf die Zukunft der Ernährung und eine Zusammenschau.

Heile Welt auf dem Teller? Die Prägekraft der Tradition

Strukturell ist Esskultur konservativ, also bewahrend. Das liegt einmal daran, dass Menschen eine regelmäßige Zufuhr von Nährstoffen benötigen, die abhängig von Alter und Geschlecht zu etwa 50 bis 65 Prozent aus Kohlenhydraten bestehen sollte, zu 15 bis 25 Prozent aus Eiweiß und zu 20 bis 30 Prozent aus Fett. Abhängig von Alter und Geschlecht liegt der Energiebedarf ungefähr zwischen 1600 und 2500 Kilokalorien pro Tag, und wer körperlich schwer arbeitet oder intensiv Sport treibt, braucht leicht 4000 Kilokalorien oder mehr. Diese Bedarfe unterliegen keinen Moden, sondern sind durch unsere Körperlichkeit determiniert. Neben der physiologischen Zwangsläufigkeit bestimmen weitere Bedingungenfelder, was gegessen wird: Die Palette reicht vom Klima und der Geografie über die Ökonomie und die Kommunikationsstrukturen bis hin zu Tradition und Religion. Diese äußeren Einflussfaktoren können wir als Makroebene der Ernährung bezeichnen.

Wer allerdings gerade einkaufen oder essen möchte, macht sich diese strukturellen Parameter in der Regel nicht bewusst – damit

sind wir auf der Mikroebene der Ernährung angelangt. Auf dieser Ebene spielen kulturelle und psychologische Determinierungen eine maßgebliche Rolle, denn zwischen der Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme, die sich als Hungergefühl äußert, und der Befriedigung dieses Bedürfnisses steht das kulturelle System der Esskultur. Wesentliche Prägekraft dieses Systems ist zunächst die Tradition: Esspraxen werden im Laufe des Lebens erlernt, und ihnen kommen viele Funktionen zu. Das gemeinsame Mahl ist wesentlicher Ort der Sozialisation, beim Essen werden soziale Bindungen ausgehandelt, hier finden Rollenzuschreibungen statt, auch Hierarchisierungen. Freilich war das in der Vormoderne bis ins 19. und zum Teil sogar bis ins 20. Jahrhundert hinein stärker ausgeprägt: Damals bedienten sich in agrarisch strukturierten Regionen Großbauer und erster Knecht bei Tisch oft zuerst, dann die Bäuerin, danach die größeren Jungen und zum Schluss Mädchen und Alte. Noch in der Mitte des 20. Jahrhunderts gab es vielerorts an Werktagen nur für den Vater prestigeträchtiges und teures Fleisch, nicht aber für Frauen und Kinder. Aber auch heute ist am Esstisch noch immer die Frage von Belang, wer Deutungshoheit über das hat, was gegessen wird: Können sich Jugendliche mit ihren Konzepten von veganer Kost hier durchsetzen oder führen andere Ansichten über das Essen zu Konflikten? Gibt es soziale Gemeinschaften, in denen patriarchale Vorstellungen auch über den Essalltag bestimmen? Wir wissen es nicht genau.

In jedem Fall ist Tradition auch weiterhin stark prägend, denn Essen verleiht emotionale Sicherheit. Daher nimmt es nicht wunder, dass die Werbung mit Traditionsbildern arbeitet, mit Frakturschriften, mit Versprechen von einer heilen bäuerlichen Welt, die es so nie gegeben hat, mit Eintopfgerichten, die Traditionen eher erfinden als abbilden.

Auch für Individuen spielen eingravierte Muster eine große Rolle, denn beim Essen werden Geschmackserinnerungen abgerufen. Menschen hegen eine Vorliebe dafür, Dinge zu essen, die sie an eine sorgenfreie, geborgene Zeit erinnern, an die schöne Kindheit. Ob Kartoffelsalat mit Bockwurst, Brötchen mit Schoko-Creme oder

das türkische Frühstück »Kahvalti« – den Geschmack der Kindheit wird niemand so leicht los, es sind dies die schwersten Gepäckstücke in jenem kulturellen Rucksack, der uns durch das ganze Leben begleitet. Bei einer Feldforschung in der Kantine der orthodoxen Synagoge in Budapest traf ich im Herbst 2021 einen Geschäftsmann, der mir erzählte, er sei nur gekommen, um einfach einmal wieder »Knidlech« zu essen, Suppe mit Matzeknödeln, die für ihn Sinnbild seiner Kindheit sind. Dieser Effekt kann natürlich auch umgekehrt funktionieren: Speisen, die man in Momenten von Angst und Stress gegessen hat, werden später häufig gemieden.



Abb. 1: Speisen können eng mit individuellen und kollektiven Erinnerungen verbunden sein. Hier: Matzeknödel, ein beliebtes Suppenggericht in der ost-jüdischen Küche (Quelle: Gunther Hirschfelder).

Essen hat oft auch Symbolcharakter, selbst wenn sich die Essenden dessen gar nicht bewusst sind. Lebensmittel werden eben nicht beiläufig gekauft, vielmehr sind Erwerb und Verzehr Resultate von Reflexions- und Kommunikationsprozessen. Dabei hat die tragende



Abb. 2: Trotz des Trends zu einer fleischlosen Ernährung ist der Fleischkonsum in Deutschland nach wie vor hoch. Hier: Schweinehälften (Quelle: Lars Winterberg).

Rolle psychologischer Faktoren nicht zuletzt zur Folge, dass das Nahrungsverhalten häufig widersprüchlich ist: Sich auch nach den eigenen Überzeugungen konsequent optimal zu ernähren, bedeutet, in der Einkaufssituation viele Parameter berücksichtigen zu müssen. Das überfordert viele, zumal Hunger und Lust auf Leckeres sich lautstark zu Wort melden. Daher essen die meisten Menschen anders, als sie es sich wünschen. Wirft man etwa einen Blick auf den Fleischkonsum in Deutschland, so steht dieser in Kontrast zum medial dominierenden Ideal eines pflanzenbasierten, nachhaltigen und tierethisch motivierten Ernährungsstils: Tatsächlich verzehrten die Deutschen laut dem Bundesinformationszentrum Landwirtschaft im Jahr 2020 pro Kopf gut 57 Kilogramm Fleisch – im Vergleich zur Mitte der 2010er-Jahre ist der Konsum zwar um gut drei

Kilogramm gesunken, dennoch verharnt er auf einem markant hohen Niveau. In der Tat weist der Fleischkonsum Beharrungskräfte auf: Einerseits spricht der Trend gegen das Fleisch, denn gerade viele Jüngere lehnen Fleisch- und Milchprodukte vehement ab und präferieren aus Gründen der Tierethik und der Nachhaltigkeit einen vegetarischen oder veganen Ernährungsstil; andererseits liegen die Divergenzen zwischen Ernährungsidealen und -praxen nicht zuletzt in der tradierten Wertigkeit und Symbolkraft des Fleisches begründet, denn bis ins letzte Drittel des 20. Jahrhunderts wurde es vor allem mit Wohlstand, Gesundheit und einem erfüllten Leben assoziiert. Obgleich Ernährung häufig kognitiv reflektiert wird, ist und bleibt Essen ein hochgradig emotionaler Akt, der auch der Prägekraft der Tradition unterliegt – gerade in Zeiten von Belastung und Stress.

Der bittere Geschmack der Vertrauenskrise

Der Stress ist heute besonders groß, denn die Gesellschaft erlebt eine fundamentale Transformation: Globalisierung, Digitalisierung, neue Mobilitäten und vehement aufgetretene Krisen durch die Corona-Pandemie und den Krieg in Osteuropa und seine Folgen haben weite Bereiche der Lebensrealitäten, des Sozialgefüges und der Werte und schließlich auch der Kommunikations- und Bildungsstrukturen verändert. Gerade die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts war von einer nivellierten Mittelstandsgesellschaft geprägt, in der es einigermaßen verbindliche (Ernährungs-)Muster für den überwiegenden Teil der Bevölkerung gab. Heute sind aber nicht mehr primär Schicht, Klasse oder Beruf identitätsbildend, sondern Szenen, also Gemeinschaften auf Zeit, und individualisierte Lebensstile, die zunehmend auch in Ernährungsstilen Ausdruck finden. Dadurch ist die Nahrungsaufnahme differenzierter und individueller geworden. Die Struktur der Ernährung hat sich dyna-

misiert, zumal Elemente der Ernährung inzwischen auch Modeerscheinungen sind. Zugleich werden jedoch Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft und Handel durch die große Nachfrageelastizität vor enorme Probleme gestellt. Wie gestaltet sich der Konsum in mittelfristigen Planungshorizonten? Welche langfristigen Hoffnungen und Befürchtungen hegen die Konsumenten? Und vor allem: Welche Konsumentengruppen werden in einer Gesellschaft, die ihre Mitte verliert, prägend sein?

Die Geschwindigkeit des gesellschaftlichen Wandels führt zu Verhaltensunsicherheiten, die wiederum Bewältigungsstrategien zur Folge haben. Zu diesen Strategien gehören Komplexitätsreduktionen, die spezifische Narrative und Symbole hervorbringen. Nicht zuletzt deshalb kommt vermeintlichen Traditionen, Bildern von Natürlichkeit und auch Bekenntnissen zu Ernährungsstilen oder Produktgruppen eine hohe Bedeutung zu. Die Frage, ob Schweinekotelett oder Sojaschnitzel auf den Teller kommt, ist also symbolisch und ideologisch aufgeladen.

Ernährung spielt in der modernen Kommunikation eine zentrale Rolle, sie wird überhöht, mit Metaphern verwoben, oft aber auch als krisenhaft kommuniziert. Bereits im Verlauf des 20. Jahrhunderts hat sich die Wahrnehmung der Lebensmittel deutlich verschoben: Die Stofflichkeit trat in den Hintergrund, während Inszenierungen und Illusionen an Relevanz gewannen; dafür trägt die Industrialisierung des Lebensmittelgewerbes maßgeblich Verantwortung. Publikationen, die skandalisierende Termini wie »Essensfälscher«, »Ernährungslüge« oder »Joghurt-Lüge« im Titel führen, diskutieren mit großem Markterfolg reale oder vermeintliche Missstände. Je nach Perspektive liegt tatsächlich einiges im Argen, und gute Argumente sprechen dafür, Negativeffekte der Industrialisierung offen zu diskutieren. Aber hat die Industrie systematisch betrogen? Immerhin ging mit der Industrialisierung eine Trennung von der »natürlichen« Lebensweise einher, soziale Gruppen brachen auf und der moderne Mensch verlor den engen Kontakt zu Umwelt und Tieren. Die sensorischen Fähigkeiten haben sich zurückgebildet, weil sie nicht mehr lebensnotwendig sind – aber

diese Entfremdungen lassen sich auf den Wandel des gesamten Lebensstils zurückführen. Gerade seit jener Krise, die das Verbrauchervertrauen in den 1990er-Jahren unter den Namen Rinderwahn und *Bovine spongiforme Enzephalopathie* (BSE) tief erschütterte, ist der Trend feststellbar, in einer allgemeinen Unsicherheitslage thematisch auf den Bereich Ernährung zu fokussieren. Inzwischen hat sich diese Tendenz deutlich verstärkt: In einer breiten öffentlichen Wahrnehmung werden Lebensmittelhersteller geradezu dämonisiert und skandalisiert. Dabei wird jedoch leicht übersehen, dass die Industrie sich ganz weitgehend an die gesetzlichen Rahmenbestimmungen hält und zudem vor allem jene Produkte produziert, die von den Kunden nachgefragt werden. Daher liegt der Anteil der biologisch und fair erzeugten Lebensmittel niedriger, als deren mediale Thematisierung vermuten lässt. Viele Kunden bevorzugen billige Convenience-Produkte und hegen gleichzeitig die Illusion einer heilen Welt. Sie empfinden eine Qualitätskrise, befinden sich aber tatsächlich in einer Vertrauenskrise.

Klassifizierung von Ernährungstypen

Die bisherigen holzschnittartigen Überlegungen zur Lage der Ernährung in Deutschland und zum Kundenverhalten implizieren, wie in der Literatur üblich, einigermaßen homogene Konsum- und Verzehrsmuster. Immer wieder werden heute aber auch verschiedene Ernährungstypen diskutiert, wobei die meisten Ordnungssysteme allenfalls ansatzweise überzeugen. Das liegt nicht zuletzt darin begründet, dass die konkrete Situation der Alltagsernährung in Deutschland derzeit unzureichend erforscht ist; in gewisser Weise haben wir es sogar mit einer Black Box zu tun, da die meist standardisierten Erhebungsverfahren die Interaktionspartnerinnen und Interaktionspartner dazu verleiten, eher gewünscht als realitätsbezogen zu antworten. Hinzu kommt, dass viele von der eigenen

Ernährung ein eher positiveres denn ein realistisches Bild haben. Außerdem werden mit empirischen Erhebungsverfahren die Ränder der Gesellschaft kaum abgedeckt: Allein lebende Hochbetagte, psychisch und/oder chronisch Erkrankte sowie adipöse Menschen, viele Migrierte und prekär Lebende werden kaum erreicht – mithin mindestens ein Drittel der Bevölkerung.

Gleichwohl lohnt es sich, einen Blick auf Klassifizierungsmodelle zu werfen. So unterbreitet etwa ein internationaler Lebensmittelkonzern einen Vorschlag, in dem sieben Ernährungstypen identifiziert werden. Bei den »Leidenschaftslosen Pragmatikern« handelt es sich mehrheitlich um Männer mit einem niedrigen bis mittleren Einkommens- und Bildungsniveau, die eher anspruchslos sind, sich funktional ernähren und zumeist die bürgerliche Küche des 20. Jahrhunderts schätzen. Die Gruppe der »Problembewussten« besteht primär aus Älteren, die ihre Ernährung nach dem Auftreten erster gesundheitlicher Probleme umgestellt haben, ebenfalls bevorzugt traditionell essen, aber auch Wert auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung legen. Bei den »Sorglosen Sattessern« geht dagegen Quantität vor Qualität: Zu dieser Gruppe zählen vor allem jüngere, oft ledige Konsumierende mit eher geringem Einkommen und Bildungsniveau. Essen muss für sie in erster Linie gut schmecken, reichlich und bequem sein. Die »Gehetzten«, oft karriereorientierte Menschen, legen besonderen Wert auf Zeitersparnis; ihre unregelmäßig und hastig eingenommenen Mahlzeiten bestehen deshalb häufig aus Snacks und Fast Food. Die überwiegend weiblichen »Gesundheitsidealisten« versuchen dagegen, im Einklang mit der Natur zu leben und zu essen; für qualitativ hochwertige Lebensmittel sind sie bereit, mehr auszugeben. Hingegen messen die »Nestwärmer« Gemeinschaft und Traditionen eine besonders hohe Bedeutung bei: Dieser Typus hält sich fit und gesund und präferiert ausgiebige Familienmahlzeiten, oft aufwändig und meist selbst zubereitet. Die siebte Gruppe stellen die »Modernen Multi-Optionalen« dar: Sie zählen zur oberen Mittelschicht und erleben einen Zwiespalt zwischen hohen Ansprüchen und einem knappen Zeitbudget. Auf der einen Seite versuchen sie, gerade

auch ihre Ernährung zu optimieren, in der Realität scheitern sie jedoch häufig an ihren eigenen Ansprüchen und neigen zu unregelmäßigem Essverhalten.

Dieses Schema dürfte einen Teil des Essalltags in Deutschland abdecken und funktioniert jedenfalls besser als die vor allem medial kommunizierten Trend-Schemata, die etwa Frutarier, Flexitarier, Veganer oder Anhänger von Low-Carb- oder Paläo-Diäten auflisten. Bis auf den Veganismus, dem tatsächlich wachsende Bedeutung zukommt, sind die Kategorien teils beliebig (z.B. Flexitarier), teils irrelevant: Anhänger der Paläo-Diät, die sich an einer Steinzeitküche orientieren, die es so – nebenbei bemerkt – nie gegeben hat, sind freilich rar, denn ein extrem auf Fleisch fokussierter Ernährungsstil lässt sich für jene Gruppen, die eine Affinität zu Food-Trends aufweisen, weder mit aktuellen Konzepten gesunder Ernährung noch mit dem Nachhaltigkeitsparadigma in Deckung bringen.

Angeichts der Klimakrise, die wie ein Damoklesschwert über uns schwebt, ist anzunehmen, dass Aspekte der Umweltverträglichkeit in der Produktion im weiteren Verlauf des 21. Jahrhunderts weiter an Relevanz gewinnen werden. Weshalb weite Teile der Bevölkerung ungeachtet der globalen Bedrohung nicht dem Imperativ einer nachhaltigen Ernährung folgen, kann auf eine Vielzahl von Gründen zurückgeführt werden, die im Folgenden – beruhend auf einzelnen Beobachtungen, denn empirisch lassen sich diese Ergebnisse kaum erzielen – skizziert werden sollen.

Viele Menschen, die uns im Rahmen unserer Forschung begegnen, leiden etwa unter derartigem psychosozialen Stress, dass sie dem Thema Ernährung häufig keinen Raum zu geben vermögen. Sie kapitulieren vor der Flut an sich nicht selten widersprechenden Informationen über Gesundheit, Ernährung und Landwirtschaft und können das erforderliche Maß an Aufmerksamkeit für diese Thematik nicht aufbringen. Damit verschränkt sind häufig auch finanzielle Aspekte, zumal ein gewisses Budget erforderlich ist, um einen gesünderen Lebensstil zu verfolgen: Für Erwerbslose, Geringverdienende oder Alleinerziehende werden Kauf- und Konsumentscheidungen deshalb häufig von Ohnmachtsempfindungen

begleitet. So kann die mit prekären Lebensbedingungen oftmals eng verzahnte psychische Belastung mit einer Kompensation durch ungesundes, preisniedriges Essen und Trinken einhergehen oder aber zu unzureichender Motivation führen, den eigenen Ernährungsalltag kritisch zu reflektieren.

Zum anderen mangelt es einem Teil der Konsumierenden auch an Wissen, wie eine nachhaltige, gesundheitsbewusste und tierwohlorientierte Ernährung gestaltet werden kann: Gerade Migrierte, die sich noch nicht lange in Europa befinden, oder auch Bildungsferne, die im Inland sozialisiert worden sind, verfügen über geringe Kenntnisse vom fundamentalen Beziehungsdreieck Ernährung-Gesundheit-Umwelt, zumal ein Bildungssystem, das zunehmend auf Natur- und Wirtschaftswissenschaft setzt und darauf zielt, dass Körper und Ökonomien optimiert werden, primär ökonomische Logiken lehrt. Für Erstere fungiert Essen überdies als Traditionsanker, weshalb etwa die im osteuropäischen Raum dominierende Fleischaffinität auch nach erfolgter Migration zumeist kaum schwindet.

Nicht zu vergessen sind jene Menschen, die strukturelle Gründe haben, sich den obrigkeitlichen Ernährungsimperativen zu widersetzen (auch wenn sie sich dessen kaum bewusst sind). In einer Gesellschaft, die viele als unsolidarisch erfahren, die in ausbeuterischen Arbeitsstrukturen gefangen und permanenten Konsumauforderungen ausgesetzt ist, denen sie als Individuen nicht nachkommen können, sinkt eben die Bereitschaft, auf die preiswertesten Luxusprodukte zu verzichten: Fleisch oder Fisch vom Discounter, Erdbeeren im Winter, Avocados aus Lateinamerika. Hier herrscht vielfach die Meinung vor, dass die Wohlhabenden den Verzicht zunächst selbst vorleben sollten.

Ein Blick auf die vorhergehend nur grob umrissene Diversität der Konsumierenden, ihre Motive und Handlungsmuster zeigt die Relevanz auf, von Ernährungsimperativen abzusehen und stattdessen die Heterogenität unserer Gesellschaft in den Fokus zu nehmen; dabei wären aus Perspektive der Politik und der Ernährungsbildung vor allem die Fragen zu umkreisen, wie Aspekte der Nachhaltigkeit