

Lotte Rose · Benedikt Sturzenhecker (Hrsg.)

„Erst kommt das Fressen...!“

Lotte Rose
Benedikt Sturzenhecker (Hrsg.)

„Erst kommt das Fressen...!“

Über Essen und Kochen
in der Sozialen Arbeit



VS VERLAG FÜR SOZIALWISSENSCHAFTEN

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<<http://dnb.d-nb.de>> abrufbar.

1. Auflage 2009

Alle Rechte vorbehalten

© VS Verlag für Sozialwissenschaften | GWV Fachverlage GmbH, Wiesbaden 2009

Lektorat: Stefanie Laux

VS Verlag für Sozialwissenschaften ist Teil der Fachverlagsgruppe
Springer Science+Business Media.

www.vs-verlag.de



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

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Umschlaggestaltung: KünkelLopka Medienentwicklung, Heidelberg
Druck und buchbinderische Verarbeitung: Krips b.v., Meppel
Gedruckt auf säurefreiem und chlorfrei gebleichtem Papier
Printed in the Netherlands

ISBN 978-3-531-16090-0

Inhalt

Lotte Rose/ Benedikt Sturzenbecker

Einleitung: Warum die Beschäftigung mit Essen und Kochen Potentiale für die Soziale Arbeit enthält..... 9

I Kochen und Essen in der Geschichte der Sozialen Arbeit

Lotte Rose/ Kathrin Schäfer

Literarisches Tuttifrutti:
Erzählungen zum Essen in Klassikern der Sozialpädagogik.....21

Bernd J. Wagner/Thomas Niekamp

„Je besser die Ernährung, desto zufriedener und verträglicher auch der Geist der Kranken“. Ernährung, Heilung und Pflege in den Anstalten für Epileptiker zu Bielefeld im 19. und frühen 20. Jahrhundert.....47

II Kochen und Essen als Ereignisse im Alltag der Sozialen Arbeit

Benedikt Sturzenbecker

Das Frühstück der Mütter – Elternbildung mit benachteiligten Müttern in Hamburger Eltern-Kind-Zentren59

Ulrike Schmauch

Pudding für alle – außer für Yvonne.....77

Fresia Klug-Durán

Essen als Alltagskulisse. Kasuistik der Sozialpädagogischen Familienhilfe85

Christian Meineke/Christina Gorol

Das Suppenfest als multikulturelles Ereignis der Gemeinwesenarbeit.....99

Monika Kringe/Dorothee Griehl-Elbozayel

Öffentliche Gemüsegärten im Stadtteil. Erfahrungen eines Modellprojektes zur sozialräumlichen Gesundheitsförderung109

Ulrich Deinet

Essen im Ganzttag als Kooperationsthema von Jugendarbeit und Schule121

III Essthetische Geschmacksbildung

Christoph Riemer

Spirituelle Garküche – Idee und interaktive Praxis141

Gerhard Marcel Martin

Christoph Riemers „spirituelle Garküche“.

Kleine Kommentare von innen und außen157

Marc Schulz

Kochen und Essen als Aufführung – Speisen als Skulptur

Die Irritation des Selbstverständlichen als Bildungsimpuls163

IV Empirie und Ethnografie zum Kochen und Essen in sozialen Einrichtungen

Kirsten Kullmann

Pizza oder Suppe? Verhandlungen zum Essen im Jugendhaus177

Lotte Rose/Katbrin Schäfer

Mittagessen in der Schule. Ethnografische Notizen zur Ordnung der Mahlzeit191

Andrea Dilfer/Heide Kallert/Tanja Wieners

Essen in Kinderbetreuungseinrichtungen.

Ergebnisse einer Studie in Frankfurt am Main205

Melanie Plößer

Richtiges Kartoffelpüree, Urmohrrüben und Getränk nach Wahl.

Überlegungen zum pädagogischen Gehalt des Essen-Gebens

am Beispiel der Drogenberatung Bielefeld221

V Ernährungspolitik, Sozialpolitik, Gesundheitspolitik und Lustpolitik

Klaus Adamaschek

Das Besser-Esser-Konzept. Schulessen, Ernährungsbildung und

Regionalentwicklung237

Katbrin Ottovay/Friedrich Schorb

Von der Ernährungskrise zur Ernährungsrevolution –

Wenn der Fernsehkoch Jamie Oliver Sozialpolitik macht249

| | |
|---|------------|
| Inhalt | 7 |
| <i>Irmgard Vogt</i> Kochen und Essen mit Lust..... | 267 |
| <i>Lotte Rose</i> Gesundes Essen. Anmerkungen zu den Schwierigkeiten, einen Trieb gesellschaftlich zu regulieren | 281 |
| <i>Nelly Schmechtig/ Cornelia Hähne</i> Ernährungsverhalten und Gesundheit Jugendlicher – Befunde der deutschen Studie „Health Behaviour in School-aged Children” | 295 |
| Angaben zu den Autorinnen und Autoren | 307 |

Einleitung: Warum die Beschäftigung mit Essen und Kochen Potentiale für die Soziale Arbeit enthält

Lotte Rose/Benedikt Sturzenbecker

Essen und Kochen sind in verschiedene Fachdisziplinen eingelassen: Ernährungswissenschaften und Ökotrophologie beschäftigen sich mit Fragen der Nahrungproduktion und Nahrungsmärkte, Zusammensetzung und Optimierung der Nahrung, der Speisenzubereitung, des Küchenhandwerks und allgemeiner der Haushaltsführung. Die gastronomische Kochkunst versteht sich als Ort der Erfindung und Herstellung von kulinarischen Genüssen. Darüber hinaus hat das Thema der Ernährung einen festen Platz in den Gesundheitswissenschaften und der Medizin. Wo es darum geht, Krankheiten zu heilen und Gesundheitsprävention zu betreiben, stehen immer auch Fragen der „gesunden Ernährung“ auf dem Programm. In den letzten Jahren ist hierzu die „Public Health Nutrition“ als eigene integrierende Disziplin entstanden. Viel Raum finden Essen und Kochen schließlich auch als Untersuchungsgegenstand in der Kulturanthropologie, an dem sich Entwicklungen gesellschaftlicher Ordnungen gut nachvollziehen lassen.

Demgegenüber scheinen Essen und Kochen weit entfernt von der Fachdisziplin der Sozialen Arbeit. In den einschlägigen Handbüchern finden sich keine Einträge dazu, auch sonstige Publikationen zum Thema sind selten. Über Randnotizen in pädagogischen Klassikern und den Sozialarbeitswissenschaften ist das Thema bis heute nicht hinaus gekommen. Als einzelne der wenigen Ausnahmen seien das Schwerpunktheft der Sozialarbeitszeitschrift „Sozial extra“ zu „Was Essen und Soziale Arbeit miteinander zu tun haben“ (1996) und die Dokumentation des Landesjugendamtes Westfalen-Lippe „Liebe geht durch den Magen“ (1999) erwähnt wie auch das Praxishandbuch zu Playing Arts in der Jugendarbeit, in dem sich zumindest ein Kapitel „Kochen, Küche und Geschmack“ widmet (Sturzenhecker, Riemer 2005).

Gleichwohl gehören Essen und Kochen bei genauerem Blick seit jeher zum Alltag der Sozialen Arbeit. Zum einen ist hier auf den schlichten Umstand zu verweisen, dass Klientinnen und Klienten der Sozialen Arbeit tagtäglich essen und trinken, auch kochen, dass also diese Praxen der existentiellen Triebbefriedigung zu ihren zentralen Lebenspraxen gehören. Ebenso gilt: Auch in den sozialen Einrichtungen wird gegessen und getrunken, tagtäglich wieder neu, sowohl von Klientinnen und Klienten als auch von den Fachkräften; manches Mal wird auch gekocht. Zum anderen sind Ernährungsprobleme unterschiedlichster Art der Anlass für

Interventionen von Sozialarbeit und Sozialpädagogik – nicht immer und überall, aber oft genug.

Der vorliegende Sammelband legt keine Systematik, erst recht keine Theorie zum Kochen und Essen in der Sozialen Arbeit vor. Vielmehr will er eine fachliche Beschäftigung mit dem Thema und seinen vielen Facetten überhaupt eröffnen. Die versammelten Texte nähern sich aus sehr unterschiedlichen Perspektiven ihrem gemeinsamen Gegenstand. Sie zeigen jedoch alle, dass eine aufmerksame Beschäftigung mit diesen existentiellen Praxen, die genaue Reflexion und konzeptionelle Berücksichtigung in Praxis und Theorie der Sozialen Arbeit nicht nur naheliegen, sondern auch viele Potentiale enthalten.

So multifunktional und multistruktuell Soziale Arbeit ist, so vielfältig sind letztlich die Ebenen, auf denen Essen und Kochen in diesem Berufsfeld präsent sind und so vielschichtig sind die Perspektiven, aus denen Essen und Kochen eigentlich ein integrales disziplinäres Thema sind, wenn eben auch noch wenig formuliert.

▪ **Ernährungsnotlagen als Wurzel der Profession**

Ein Blick zurück in die Geschichte zeigt, dass die Ernährungsfrage im Grunde genommen mit zu den konstitutionellen Wurzeln Sozialer Arbeit gehört. Die sozialen Krisen des 19. Jahrhunderts führten zu Hungersnöten und Hungeraufständen in den armen Bevölkerungsschichten und ließen die anwachsenden Verelendungsprozesse nicht nur besonders deutlich sichtbar werden, sondern erzeugten auch einen besonderen Handlungsdruck für Öffentlichkeit und Staat (Kessl/Otto 2007). Die Etablierung der Armenfürsorge war somit immer auch, manches Mal auch zuallererst, mit der Aufgabe verbunden, bedürftige Menschen mit der notwendigen Nahrung zu versorgen.

▪ **Nahrungsmangel heute: Tafelprojekte und Hartz IV**

Und heute scheint die Profession wieder bei dieser Aufgabe angelangt zu sein. Auch gegenwärtig und trotz allgemeinen Nahrungsüberflusses in den industrialisierten Ländern bleibt der Nahrungsmangel als sozialpolitisches Thema erhalten. Die Ernährungssituation stellt sich in den verschiedenen sozialen Lagen sehr unterschiedlich dar (Barlösius, Feichtinger, Köhler 1995). Mit den jüngsten Reformen im Hilfeleistungssystem werden Fragen der ausreichenden Grundversorgung mit Lebensmitteln wieder akut. Die Meldungen von Kindern aus armen Familien, die zunehmend ohne Frühstück in der Schule erscheinen, verbreiten öffentliche Unruhe; „Tafel“-Projekte mit überschüssigen Lebensmitteln aus den Geschäften mehren sich in den Städten, ebenso Mittagstische und Schulspeisungen für Kinder. Heftige Debatten werden zudem auch dazu geführt, wie Hartz-IV-Empfänger mit den niedrigen Ernährungsbeträgen sich

und ihre Kinder überhaupt ausreichend und gesund verpflegen können (Keriting/Clausen 2007).

- **Die übergewichtige „neue Unterschicht“**

In der neueren populär-neoliberalen Diskussion um die „neue Unterschicht“ steigt das Übergewicht dieser Bevölkerungsgruppe zu einem Kennzeichen auf, in dem sich das diskursive Paradigma von der selbst verantworteten Armut symbolisch verdichtet (Schorb 2008). Sozialstaatliche Überversorgungen – so die Kritik – haben dafür gesorgt, dass eine soziale Schicht entstanden ist, die sich in einer „Kultur der Armut“ gut eingerichtet hat und keinerlei Anstrengungen mehr zu einer autonomen Lebensführung unternimmt. Diese Haltung verkörpert sich im maßlosen und ungesunden Essen. Die medial kolportierten Bilder von schwergewichtigen, Cola und Pommes essenden Kindern, von voluminösen Körpern, die kaum mehr auf einem normalen Stuhl Platz finden, werden in dieser sozialpolitischen Debatte zu entscheidendem Stimmungsmaterial bei der Veralltäglichen individualisierender Sichtweisen auf Armut – im übrigen stellenweise auch bei Profession und Disziplin Sozialer Arbeit.

- **Soziale Einrichtungen als Orte öffentlicher Verpflegung**

Die körperphysiologische Erfordernis, dass Menschen regelmäßig Nahrung existentiell brauchen, führt dazu, dass in vielen sozialen Einrichtungen Essen und Trinken geboten wird – wie z. B. in Kindergärten, Horten, Jugendhäusern, auf Freizeiten, in Anlaufstellen, Tagesgruppen oder Heimeinrichtungen. Überall findet es selbstverständlich statt, seine Gestaltung geschieht aber oftmals eher intuitiv aus dem „Bauch heraus“. Die Rahmungen der Mahlzeiten richten sich nach Erfahrungsbeständen und Wertvorstellungen des Personals; die Speisenwahl pendelt zwischen pädagogischen Gesundheitsansprüchen und den kollektiven Vorlieben der Klientel. Zudem dreht sich viel um das – vermeintliche – Diktat des Sparens von Geld und anderen Ressourcen, wie etwa Zeit. Im professionellen Selbstverständnis von Institutionen nimmt die Gestaltung der Verpflegung nur eine nachrangige Position ein, sie erscheint kaum als eigene fachliche Chance.

Dies muss umso mehr zu bedenken geben, als die institutionelle Verpflegung für Kinder und Jugendliche zunehmend zur Normalität wird. Mit der Ausweitung der Schulzeiten und der institutionellen Betreuung für Kinder und Jugendliche verlagert sich das Essen für immer mehr junge Menschen von der Familie in soziale Einrichtungen. Eine ehemals privatisierte Reproduktionsaufgabe wird damit mehr und mehr zu einer gesellschaftlichen, die gewinnbringend genutzt werden kann zur Herstellung von sozialer Gerechtigkeit und Gesundheit und zur Initiierung von Bildungsprozessen – oder auch nicht, dann nämlich, wenn sie irgendetwas und möglichst billig und schnell abgewickelt wird.

- **Essstörungen als „Faszinosum“**

Zu den Zielgruppen Sozialer Arbeit gehören auch Menschen mit Essstörungen, deren Ernährungsweise selbstzerstörerische Formen angenommen hat und zu einem dauerhaften Leiden geworden ist. Beratungsstellen und Therapiezentren bieten den Betroffenen und Angehörigen Hilfen und Behandlung an, in der Regel in multiprofessionellen Teams mit medizinischen, therapeutischen und psychologischen Fachkräften. Auffallend ist dabei, dass das Interesse in der Sozialen Arbeit an den Phänomenen der Essstörung vergleichsweise groß ist und der Fachdiskurs hierzu unter Bezugnahme auf angrenzende Fachdisziplinen gut entwickelt ist. Entsprechende Tagungen und Fortbildungen zum Thema finden sich regelmäßig in den Programmen für soziale Fachkräfte. Die Fachliteratur zu Entstehung, Beratung und Therapie ist umfangreich. Diplomarbeiten und Seminare zu diesem Thema sind beliebt. Die offene Frage ist, warum die Essstörungen offenbar faszinieren, während das profane alltägliche Essen und Kochen wenig Aufmerksamkeit in der Sozialen Arbeit findet.

- **Ernährungserziehung als Gegenstand der Gesundheitsförderung**

Als Mit-Akteurin im Feld der Gesundheitsförderung stößt Soziale Arbeit auch auf das Ernährungsthema. Angesichts des allgemeinen öffentlichen Konsens, dass die Art der Ernährung wesentlich über Gesundheit und Krankheit entscheidet, gehören Maßnahmen der Ernährungserziehung zu den Elementen der Gesundheitsförderung. Unter dem Dach der Sozialen Arbeit, in Kindereinrichtungen und Schulen, Bildungsstätten, in der Frauenarbeit, den Gemeinweseninitiativen und klinischen Einrichtungen werden Projekte zur gesunden Ernährung angeboten, in denen Wissen vermittelt und oftmals auch zusammen gesund gekocht wird. Ebenso wird versucht, im Rahmen der alltäglichen Ernährung in den Einrichtungen, Prinzipien gesunder Ernährung umzusetzen und damit zu selbstverständlichen – in der Hoffnung, dass diese Erfahrungen sich in Verhaltensänderungen bei den Essenden niederschlagen.

Anzumerken ist in diesem Zusammenhang nicht nur die allgemeine interdisziplinäre Einmütigkeit zu den Standards gesunder Ernährung, wie sie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung als zentrale Fachinstitution für die Bevölkerung ausgibt und die auch von der Sozialen Arbeit getragen werden. Dies muss umso mehr erstaunen, als sich hierbei Momente normativ-autoritärer Pädagogik unter der Hand wieder durchsetzen (Rose 2009), die die Paradigmen der Partizipation und Lebensweltorientierung in der modernen Sozialen Arbeit konterkarieren, ohne dass dies problematisiert wird. Wie eine nachhaltige, sozial ausgleichende und gesundheitsförderliche Ernährungssteuerung aussehen kann, dies müsste in der Sozialen Arbeit und anderswo überhaupt einmal kritisch diskutiert werden. Bislang fehlt dies völlig.

- **Ernährungsweisen als Lebensweltkoordinaten**

Wenn das Prinzip der Lebensweltorientierung besagt, dass Soziale Arbeit sich in Abkehr von klassischen normativ-autoritären Hilfeformen den Lebenswelten der Betroffenen verstehend und anerkennend nähern und Hilfen entwickeln soll, die an den Sinnzusammenhängen dieser Welten anknüpfen, dann rücken die Ernährungsweisen zwangsläufig in den Blick. Wie, womit, mit wem, wo, wann und was gegessen und gekocht wird, ist Spiegel der jeweiligen Lebensstile und Distinktionen. Lebensweltorientierung in der eigenen Praxis hieße dann, auch die individuellen Ernährungsweisen – so „ungesund“ sie auch erscheinen mögen – als existentiellen Ausdruck von sozialen Identitäten und lebensweltlicher Sinnhaftigkeit ernst zu nehmen – und nicht als Beleg psychosozialer Insuffizienz. Genau letzteres bestimmt aber noch überwiegend den Blick auf die Ernährungsweisen der Klientel. Die Wahrnehmungskriterien sind vor allem durch die mächtigen normativen Werte gesunder Ernährung kanalisiert, was in der Folge dann kaum anderes als defizitorientierte und abschätzigste Urteile zu Klientinnen und Klienten möglich macht: Wenn Softdrinks als hochschädlich gelten, können Mütter, die ihre Kleinkinder mit diesen Getränken groß ziehen, nur als verantwortungslose „Monster“ erscheinen.

Ernährungsweisen als lebensweltliche Koordinate zu begreifen, wirft darüber hinaus kritische Fragen zu den ernährungsbezogenen Präventionsprogrammen auf. In der Regel berücksichtigen sie nämlich nicht die symbolischen Bedeutungskontexte des Essens und formulieren stattdessen stark universalisierende Botschaften für die gesamte Bevölkerung, bei denen die handfeste distinktive Realität der Ernährungsstile ignoriert wird. Die so konzipierten Ernährungsprogramme tragen so gesehen die Ursache ihres Scheiterns schon in sich.

- **Ästhetische Bildung: selbst schöner kochen und schmecken**

Die Ästhetisierung des Kochens und Essens ist in unserer Kultur aktuell vielfach zu beobachten: nicht nur im Marketing für Lebensmittel, sondern auch in den vielen medialen Produkten, besonders in Form von Zeitschriften zum Kochen, Essen und Trinken, Koch- und Diätbüchern und nicht zuletzt den unterschiedlichen Kochshows im Fernsehen. Der medienpräzente Provo-Koch Alain Boudain nennt diese öffentlichen Demonstrationen von Kochen „Pornografie“: In diesen Shows beobachten Menschen das, was sie selbst nie tun würden: Eine Scheinwelt, die das eigene Fast- und Conveniencefood bzw. die Hausmannskost der Zuschauer wahrscheinlich selten erreichen kann. Entweder kochen die Leute nicht mehr oder kaum noch, oder sie tun dies unter den ästhetisch-kulturell dominanten Vorgaben der Nahrungsmittelindustrie und den stilistischen Ansagen modischer Hochküche. Eine ästhetische Bildung als differenzierte Wahrnehmung, als selbsttätige Aneignung des Kochens und Essens, als Geschmacksbildung, die sich nicht nur Moden anschließt, sondern

den eigenen, wie uns die Physiologie des Geschmacks mitteilt, wohl sehr individuellen Geschmack entdeckt und ausbildet, ist seltener zu finden.

In einer ästhetischen Bildung zum Thema Kochen und Essen sind aber viele Potentiale enthalten. Eine Soziale Arbeit, die nicht nur auf Lebensbewältigung setzt, sondern eine vielseitige Entfaltung des Subjekts unterstützen will und hilft gelingendes Leben als Lebenskunst zu entwickeln, kann und wird sich die Chancen des Selber-Kochens und Schmeckens nicht entgehen lassen. Statt der Vorgaben der Medien und der Nahrungsindustrie können ihr dabei besonders die bildenden Künste vielfältige Anregungen geben, die eigenen beschränkten Essgewohnheiten zu befragen und sich neuen Geschmäckern von Essen und Leben zu öffnen.

Da sich die Religionen häufig mit Speise- und Diätgeboten beschäftigen und der Mensch nicht vom Brot allein lebt, gibt es hier auch einen Übergang zur spirituell-religiösen Bildung. Wenn sich etwa im Christentum das zentrale Ritual als Mahlzeit, als erinnerndes und gemeinschaftstiftendes „Abendmahl“ gestaltet, sollte die spirituelle Dimension des Themas in einer den ganzen Menschen berücksichtigenden Sozialen Arbeit nicht unterschätzt werden.

▪ **Erziehung und Bildung bei Tisch**

Die wichtige ethnografische Studie zur „Erziehung bei Tisch“ (Audehm 2007) zeigt, wie Familien über ihre Essenrituale Familiengemeinschaft immer wieder herstellen. Der Prozess der Ritualisierung enthält ein gerüttelt Maß Erziehung: Die gemeinsame Familienmahlzeit ist eine klassische Situation der Vermittlung von Normen (Nimm die Ellbogen vom Tisch!) und Werten (Essen wird aufgegessen!) sowie von kulturellen Essentials (deshalb stellt man sich bei den Ereignissen zum „interkulturellen Dialog“ häufig mit den „typischen“ Speisen der eigenen Kultur vor). Es werden ebenso gesellschaftliche Distinktionen, sozialer Habitus und Schichtenidentitäten erzeugt. In wenigen alltäglichen Situationen ist die Verschränkung von Erziehung, Kulturation, Habitualisierung und Distinktion so verdichtet wie bei Mahlzeiten.

Gleichzeitig ist aber auch Selbstbildung am Werke: Das Eigene wird behauptet (Ich mag das nicht!) und die Entwicklung einer subjektiven Identität ist stark mit der Aus-Bildung eines persönlichen Geschmacks verbunden. Wo Soziale Arbeit, vor allem als Kinder- und Jugendhilfe, Erziehung und Bildung als Aufgabe hat und die Entwicklung von Persönlichkeit und Sozialität (vgl. SGBVIII – KJHG §1) fördern will, ist es besonders naheliegend, die Bedingungen und Settings des Kochens und gemeinsamen Essens fachlich zu reflektieren und konzeptionell, organisationell und interaktionell zu berücksichtigen.

- **Kochen und Essen als politische Bildung**

Nicht nur Erziehung und Bildung lassen sich verdichtet im Thema Kochen und Essen finden, sondern auch die gesellschaftlichen Produktionsweisen von Nahrung, die Verteilung(sgerechtigkeit) von *Lebensmitteln* bis hin zur internationalisierten Verflechtung globaler Nahrungsmittelproduktion inklusive der Produktion von Mangel und Hunger. „Heutzutage ist das Essen wegen seiner Normativität, Globalität und Moralität je schon *ein politischer Akt*, unsere täglichen, bewusst oder unbedacht vollzogenen Ernährungsentscheidungen gestalten die Welt – so oder so, zum Schlechten wie zum Guten der Welt (Lemke 2008, S. 225)“. Eine politische Bildung, die nicht belehrt, sondern bei alltäglichen Erfahrungen ansetzt, hätte hier einen hervorragenden Ausgangspunkt, der die Subjekte nicht nur hilflos vor den übermächtigen Prozessen der Globalisierung erstarren lässt, sondern etwa allein schon im alltäglichen Einkaufen von Essen aktiv Einflussmöglichkeiten eröffnet.

Aber nicht nur die Nahrungsmittel enthalten politisches Material, sondern auch die Situationen der in Organisationen der Sozialen Arbeit veranstalteten gemeinsamen Mahlzeiten bergen ein politisches Potential. Diese Essenssettings haben öffentlichen Charakter: Im Gegensatz zu der Privatheit des Familien- oder Single-Essens kommen hier Teilnehmende in einem nicht-familiär oder kulturell eindeutig gebundenen Setting in ihrer Individualität und Differenz zu einem gemeinschaftlichen Mahl zusammen, das nicht nur co-konsumiert, sondern durch gemeinsames Kochen auch co-produziert werden kann. In solchen *Tischgesellschaften* wird gesprochen und diskutiert. Die Lebensverhältnisse, die unterschiedlichen Themen und Positionen kommen auf den Tisch und das Individuelle gerät in Kontakt und Kommunikation mit den Anderen. Dabei kann Kritik an Zuständen und Verhältnissen geübt werden, können Interessen artikuliert werden. Eine Soziale Arbeit, die ihren Klientinnen und Klienten auch demokratische Teilnahme an öffentlichen Aushandlungs- und Entscheidungsprozessen (zunächst und gerade auch in der eigenen Organisation) eröffnen will, hätte hier einen idealen Ausgangspunkt. So könnten nach dem „Fressen“ tatsächlich Moral und Politik kommen.

- **Essen und Trinken in beruflichen Interaktionen**

Zu guter Letzt: Essen und Trinken tauchen immer wieder in beruflichen Interaktionen zwischen Fachkräften und AdressatInnen auf. Zum einen lassen sich viele Gesprächssituationen im Praxisalltag finden, in denen – sozusagen als Belegkulissee – Speisen und Getränke von den Fachkräften angeboten werden: die Tasse Kaffee, das Glas Sprudel, die Schale Erdnüsse, der Teller mit Plätzchen oder belegten Brötchen. Dies geschieht gezielt oder auch intuitiv. Gegenstand fachlicher Reflexionen ist es jedoch selten. Zum anderen gibt es umgekehrt die Situationen, in denen Fachkräften von Klientinnen oder Klienten et-

was zu essen oder trinken angeboten wird. Dies kann sich bei Hausbesuchen immer wieder ereignen; Thema ist es jedoch kaum. Doch wie ist mit solchen Näheangeboten fachlich gewinnbringend umzugehen? Was ist, wenn man sich gerade vorher gut satt gegessen hat, schon so viel Kaffee an diesem Tag getrunken hat, das dargebotene Essen gar ekelt und Distanz gewahrt werden will?

Das Kaleidoskop zeigt: Es gibt viele gute Gründe, Essen und Kochen zum fachlich-reflexiven Thema Sozialer Arbeit zu machen; praktisches Thema ist es längst – an vielen Stellen und aus unterschiedlichen situativen und diskursiven Konstellationen heraus.

Warum das Thema bislang so wenig Aufmerksamkeit findet, dazu lassen sich Vermutungen anstellen, wenn man von der langen und belegbaren Geschichte der Ausgrenzung des Essens und Kochens aus dem philosophisch-politischen Curriculum des Abendlandes seit dem antiken Griechenland (vgl. Lemke 2007) einmal absieht. Liegt es daran, dass das „tägliche Brot“ zu profan scheint, zu sehr zu den basalen körperlichen Reproduktionsnotwendigkeiten gehört, die sich, wie z.B. Waschen, Zähneputzen, Klogang und Schlafen, Tag für Tag für alle Menschen als normale, bewusste Routinen wiederholen? Aber wäre dies nicht gerade die Begründung für eine Profilierung des Themas? Bieten nicht gerade die Normalität und die unentwegten Wiederholungen der Nahrungsaufnahme die Chance, in der offensiven Gestaltung dieser Lebenspraxis zentrale Aufgaben Sozialer Arbeit anzugehen: Bildung und Erziehung, soziale Teilhabe und Integration? Bezeichnenderweise waren und sind es bislang nur die Ernährungsprobleme, die in der Lage sind, Essen und Kochen in den fachlichen Fokus zu holen, dann nämlich, wenn Prävention und Behandlung von Essstörungen zur Aufgabenstellung gemacht werden oder die Alarmmeldungen zum schlechten Gesundheitszustand und zum Übergewicht der Bevölkerung die Erziehung zur „gesunden Ernährung“ angesagt sein lassen.

Die Zukunft der Diskursentwicklung zum Thema wird sich schlussendlich auch daran entscheiden, ob und wie es gelingt, nicht völlig konturenlos in den normativen ernährungs- und gesundheitswissenschaftlichen Konstrukten der Gesundheitsförderung aufzugehen, sondern aus der Sozialen Arbeit heraus eigene fachliche Impulse zu setzen. Wenn beispielsweise im Handbuch „Food Literacy“ (2006, 13) kritisiert wird, dass die ernährungsbezogene Gesundheitsförderung in der Regel mit „erhobenem Zeigefinger“ arbeitet, Menschen mit Ratschlägen und Vorschriften überhäuft, und stattdessen Empowerment gefordert wird, wird eine zentrale Expertise der Sozialen Arbeit ganz direkt getroffen. Bei der offenen Zukunftsaufgabe, Gesundheitsförderung vor dem Hintergrund der lebensweltlichen „Eigensinnigkeiten“ der Subjekte konsequent als Co-Konstruktionsprozess zu begreifen und partizipativ zu gestalten, könnte Soziale Arbeit eine kompetente Partnerin sein. Ebenso könnte sie als – auch – sozialpolitische Akteurin dabei helfen, in dem Balanceakt zwischen individualisierenden Gesundheitsprogrammen und der Gestaltung gesun-

der Verhältnisse, dem zweiten Pol wieder mehr Gewicht zu verleihen. Dazu wäre es aber erforderlich, sich der disziplinären und professionellen Eigenheiten der Sozialen Arbeit offensiv zu erinnern und die Differenz zur Gesundheitsförderung zu nutzen statt sie entschwinden zu lassen.

Literatur

- Audehm, Kathrin: Erziehung bei Tisch. Zur sozialen Magie eines Familienrituals. Bielefeld 2007
- Barlösius, Eva; Feichtinger, Elfriede; Köhler, Barbara Maria (Hg.): Ernährung in der Armut. Berlin 1995
- Food Literacy: Schmackhafte Angebote für die Erwachsenenbildung und Beratung. Handbuch und Toolboxes. Wien 2006
- Kersting, Matilde; Clausen, Kerstin: Wie teuer ist eine gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche? Die Lebensmittelkosten der Optimierte Mischkost als Referenz für sozialpolitische Regelleistungen. In: Ernährungs-Umschau 9/2007, 508 ff
- Kessler, Fabian; Otto, Hans-Uwe: Soziale Arbeit. In: Albrecht Günther; Axel Gronemeyer (Hg.): Handbuch Soziale Probleme. Wiesbaden 2007
- Landesjugendamt Westfalen-Lippe (Hg.): Liebe geht durch den Magen. Ernährung und Gesundheit als Herausforderung für Jugendhilfe und Schule. Nr. 14 der Reihe „Ideen und Konzepte der Fachberatung Jugendarbeit“. Münster 1999
- Lemke, Harald: Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie. Berlin 2007
- Lemke, Harald: Welt-Essen und Globale Tischgesellschaft. Rezepte für eine gastrosophische Ethik und Politik. In Därmann, Iris/Lemke, Harald (Hrsg.): Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen. Bielefeld 2008, S: 213-236
- Rose, Lotte: Punktsieger beim Frühstück. Zur Rückkehr und Faszination normativer Pädagogik in der Gesundheitsförderung für Kinder und Jugendliche. Vortrag auf der Tagung „Was ist Jugendarbeit“ in Vlotho (20.2.2009)
- Schorb, Friedrich: Keine Happy Meals für die Unterschicht – Zur symbolischen Bekämpfung der Armut. In: Henning Schmidt-Semisch, Fritz Schorb (Hg.): Kreuzzug gegen Fette. Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas. Wiesbaden 2008, 107 – 124
- Sozial extra, Schwerpunktheft zu „Was Essen und Soziale Arbeit miteinander zu tun haben, 12/1996
- Sturzenhecker Benedikt; Riemer, Christoph (Hrsg.): Playing Arts – Impulse ästhetischer Bildung für die Jugendarbeit. Weinheim, München 2005

I Kochen und Essen in der Geschichte der Sozialen Arbeit

Literarisches Tuttifrutti: Erzählungen zum Essen in Klassikern der Sozialpädagogik

Lotte Rose/Kathrin Schäfer

Die Geschichte der Sozialen Arbeit ist auch eine Geschichte der Verpflegung von Menschen. Historisch betrachtet gehörte die Ernährung von Menschen schon immer zu den basalen Aufgaben Sozialer Arbeit. Überall dort, wo Armut, Nahrungsmittelkrisen und soziale Destabilisierungsprozesse Hungersnöte brachten und die sättigenden Tischgemeinschaften gefährdet waren, half sie durch Nahrungsversorgung. Die Geburtsstunde der Sozialen Arbeit ist untrennbar an genau diese gastronomischen Dienste für Bedürftige geknüpft. Dazu kommt: In den sozialen Einrichtungen, in denen notleidende, hilfebedürftige oder auch unter Zwang eingewiesene Menschen leben konnten oder leben mussten, wurden sie immer auch regelmäßig mit mehr oder weniger viel und mehr oder weniger schmackhafter Nahrung verpflegt.

Je älter die literarischen Werke der Sozialpädagogik, desto eher findet man darin Erzählungen zum Essen. Liegt dies daran, dass zu früheren Zeiten die Nahrungsversorgung allgemein prekärer war und damit das Essen als Alltagsthema grundsätzlich bedeutungsvoller? Hat dies damit zu tun, dass pädagogische und hauswirtschaftliche Fragen damals einfach noch selbstverständlicher enger miteinander verknüpft waren? Ein Blick in die Klassiker lässt jedenfalls aufschlussreiche, überraschende, auch bedrückende Episoden zum Essen entdecken, die sichtbar machen, wie die Verköstigung der Klientinnen und Klienten soziale Einrichtungen gedanklich und praktisch beschäftigte.

Gerade zu Zeiten von allgemeiner Nahrungsknappheit gehörte die Sicherung ausreichender Nahrungsmittelmengen zu einem zentralen Dauerthema. So lässt sich z.B. bei der Lektüre des Buches „Heimatlose Kinder“, das den Erziehungsalltag des von Anna Freud und Dorothy Burlingham geleiteten englischen Kinderheimes in den 1940er Jahren dokumentiert, erahnen, wie viel Energie des Heimes in den Kampf um die ausreichende Ernährung der Kinder geflossen sein muss. In einem eigenen Kapitel wird die kritische Ernährungssituation akribisch dokumentiert. Erleichtert notieren Anna Freud und Dorothy Burlingham dennoch: „Die Ernährungslage im Kinderheim ist ungleich günstiger als in Privathaushalten. Auf Grund einer Aktion des Gesundheitsministeriums bekommen Kinder unter zwei Jahren kostenlos Lebertran, Fruchtsäfte und Fruchtpüree. Kinder unter fünf Jahren haben Priorität und Extrarationen bei bestimmten Lebensmitteln. Auf Grund einer Aktion des Ernährungsministeriums hat ein Kinderheim Priorität für bestimmte unratio-

nierte Lebensmittel wie Kekes, Kuchen und Bäckerei, Kakaopulver und Stärkemehle.“¹

Ernährung gerät aber auch aus anderen Gründen in die Quellentexte der Profession. Individuelle Konfliktgeschichten ums Essen, kulinarische Abneigungen und sonstige Auffälligkeiten dienen als Material psychosozialen Fallverstehens. Vor dem Hintergrund der Annahme, dass die ersten Beziehungserfahrungen immer in näheren Beziehungen gemacht werden, geht man davon aus, dass sich im Verhältnis zur Nahrung frühkindliche Objektbeziehungserfahrungen widerspiegeln.

Zudem beschäftigt man sich immer wieder mit der schwierigen Frage der praktischen institutionellen Regulierung des Essens: der Nahrungsausgabe, Nahrungsverfügung, der Mahlzeitengestaltung, der gelungenen Regulierung von Gier und „Futterneid“ bei Tisch. Diese Überlegungen, so ist oftmals zu spüren, sind von dem grundsätzlichen Wertekonflikt zwischen (Nahrungs-)Sparsamkeit und pädagogischer Liberalität und Menschenwürde gekennzeichnet. Einerseits gelten Speisen als Kostbarkeit und es soll keine Nahrung vergeudet werden, andererseits soll die Verköstigung aber auch möglichst frei von Zwängen sein und den Versorgten das Recht zugestehen, selbst zu bestimmen, was und wie viel sie wann essen. Die Form der Verköstigung, die Gestaltung der Mahlzeit wird als wichtiges Element der Herstellung eines therapeutischen Milieus begriffen, in dem Menschen in nachhaltiger Weise sozialisiert werden und heilsame Beziehungs- und Welterfahrungen machen können.

Es gibt also eine umfang- und facettenreiche Verpflegungsgeschichte der Sozialen Arbeit, doch sie ist noch nicht systematisch in den Blick geraten. Was bislang vorliegt, sind vereinzelte Passagen und Randbemerkungen in den Zeugnissen der Profession und Disziplin. Sie gehören jedoch zu den bislang eher übersehenen Texten und sind noch unverbunden.

Im Folgenden sollen einzelne dieser Textpassagen zum Essen in sozialen Einrichtungen exemplarisch dokumentiert werden. Es sind keineswegs die einzigen, die sich finden lassen. Die Auswahl der Werke und der Textpassagen bedeutet zudem keine bewertende Gewichtung. Sie ist vielmehr als Versuch zu verstehen, Neugier für die Rolle der Ernährung im Kontext Sozialer Arbeit zu wecken und beim Blick auf die Bemühungen und Überlegungen früherer Zeiten aktuelle Fragen besser zu verstehen.

Janusz Korczak: Wie man ein Kind lieben soll. Vandenhoeck, Ruprecht. Göttingen 2005 (polnische Erstausgabe Jak kochać dziecko 1919)

Janusz Korczak (1878 – 1942), polnischer Arzt und Reformpädagoge, Publizist, Kinderbuchautor, mit Stefania Wilczynska Leitung des jüdischen Waisenhauses

¹ Anna Freud und Dorothy Burlingham: Heimatlose Kinder. Frankfurt 1982, S. 10

„Dom Sierot“ in Warschau, 1942 Deportation und Ermordung mit den Kindern des Heimes in Treblinka, 1972 wurde ihm posthum der Friedenspreis des Deutschen Buchhandels verliehen.

S. 117 – 118

Das Kind, das der Welt der Armen nicht gänzlich entfremdet ist, hält sich gern in der Küche auf; nicht weil es dort Backpflaumen und Rosinen gibt, sondern weil dort etwas geschieht, während in den Zimmern der Erwachsenen sich nichts abspielt. Dort wird ein Märchen spannender, weil das Kind daneben auch noch ein Stück wirklichen Lebens erlebt, weil es dort auch selbst erzählen kann und weil man ihm dort mit Interesse zuhört, weil es in der Küche ein Mensch und kein Schoßhündchen auf einem Atlaskissen ist.

S. 248 – 249

Es gibt keinen schmerzlicheren Anblick, als wenn sich hungrige Kinder auf eine zusätzliche Essensportion oder auf eine Extrakelle Suppe stürzen, nichts ist peinlicher als Streitereien um ein etwas größeres Stück Brot; es gibt keinen demoralisierenderen Faktor als den Handel mit Eßwaren.

Hier kommt es zu den schärfsten Zusammenstößen zwischen einem gewissenhaften Erzieher und einer sparsamen Wirtschaftsleiterin. Ein Erzieher wird nämlich bald einsehen, daß man hungrige Kinder nicht erziehen kann, weil Hunger ein schlechter Ratgeber ist.

Eltern können unbeschadet sagen: „Es ist kein Brot mehr da“ – sie werden weder die Liebe noch die Achtung ihrer Kinder verlieren; ein Erzieher darf das nur ausnahmsweise sagen, wirklich nur im Sonderfall und auch nur dann, wenn er selbst hungrig ist. Die Differenz zwischen einer durchschnittlichen normalen Kinderration und einem größeren Appetit sollte man mit Brot ausgleichen, von dem eines soviel essen kann, wie es will. Ich weiß, die Kinder werden Brot in ihren Hosentaschen mit sich tragen, sie werden es unter ihren Kopfkissen verstecken, auf den Fensterbrettern herumliegen lassen und im Klosett versenken. So wird das eine Woche gehen, bei unverständigen Erziehern auch einen Monat, aber nicht länger. Man darf das Kind, das so verfährt, wohl bestrafen, aber man darf ihm nicht drohen:

„Es wird kein Brot mehr ausgeteilt.“ Denn dann werden die vorsichtigeren aus Furcht vor den angekündigten Strafmaßnahmen Vorräte anlegen.

Ich weiß, die Kinder werden sich mit Brot vollstopfen, und die normalen Essensportionen werden in die Abfalleimer wandern. Gewiß, wo ein ohne Sorgfalt zubereitetes, wenig schmackhaftes Essen Kindern vorgesetzt wird, die nicht gänzlich ausgehungert sind, dort wird Brot bevorzugt werden, das den Gaumen zwar nicht reizt, das aber auch nicht ekelerregend ist. Ich weiß, der eine oder andere Trottel wird sich vollfressen. Aber glaubt mir, er wird das nur ein- oder zweimal tun; nur ängstlich kontrollierte Kinder haben keine Erfahrung.

Stefa. Stefania Wilczynskas pädagogische Alltagsarbeit im Waisenhaus Janusz Korczaks (verf. von Shimon Sachs). Juventa-Verlag, Weinheim, München 1989

Stefania Wilczynska (1886–1942), polnische Pädagogin, jahrzehntelange enge Zusammenarbeit mit Janusz Korczak, Heimleiterin und Hauswirtschafterin im jüdischen Waisenhaus „Dom Sierot“ in Warschau, 1942 Deportation und Ermordung mit Korczak und den Kindern des Heimes in Treblinka.

Wilczynska war in ihrem beruflichen Wirken lange relativ unbeachtet. Auch in Korczaks Schriften erscheint sie nur hier und da als geschickte „Hausmutter“ oder „Stefa“. Erst Ende der 1980er Jahre wird sie durch die Biografie des israelischen Pädagogikprofessors Shimon Sachs „entdeckt“.

S. 32

Der Verfasser (eines Buches eines ehemaligen Zöglings des Dom Sierot, L.R./K.S.) erzählt, wie Korczak einmal die Diskussion zwischen Stefa und einem der Zöglinge zu Ohren kam. Stefa sagte hartnäckig und fordernd: „Du ißt diesen Brei.“ Das kleine Mädchen weigerte sich: „Ich kann keinen verbrannten Brei essen.“ Korczak näherte sich langsam dem Tisch, nahm die Schüssel mit dem Brei in Blitzeseile in seine Hand und aß den Brei auf. So war es: Sie mit Strenge und er mit Humor.

S. 71

Ein Zögling, den ich fragte, woran er sich ganz besonders aus seiner Zeit in Korczaks Waisenhaus erinnere, sagte: „An den Geruch und den Geschmack der warmen Tomatensuppe. Diese warme Tomatensuppe kostete Stefa vor jeder Mahlzeit. Es war ihr wichtig, daß die Kinder ein gutes, schmackhaftes und schön angerichtetes Essen bekamen.“ Das ist eine der wichtigsten Erinnerungen vieler ehemaliger Zöglinge.

S. 71 – 74

Über das Thema ‚Mahlzeiten‘ gibt es viele Erzählungen, die sich alle irgendwie in Zusammenhang mit Stefa bringen lassen. Vor jeder Mahlzeit ging der verantwortliche Zögling mit einem Gong durch das Haus, und bat die Kinder, ihre verschiedenen Aktivitäten zu unterbrechen und in den Speisesaal hinunterzugehen. Meistens hatte dieser Zögling Schwierigkeiten, die Kinder zu überzeugen, und außer dem Gongschlagen mußte er noch bitten und drohen und manchmal beinahe handgreiflich werden, um die Kinder dazu zu bringen, zum Essen zu kommen. Ein Teil wollte nicht das Spiel unterbrechen, andere taten, als ob sie nicht hören würden, wieder andere gingen besonders langsam, um den verantwortlichen Zögling zu ärgern.

„Eines Tages“, erzählt Jochemet Zuk, „nahm Stefa den Gong. Sie nahm ihn mit den Fingerspitzen, ohne daß jemand wußte, daß sie es war. Aber plötzlich ent-

deckte sie ein Kind, und sofort wurde es ruhig im ganzen Saal. Denn wenn Stefa die Leitung übernahm und die Kinder zu beruhigen versuchte, wurde es sofort völlig ruhig. Sie brauchte überhaupt nicht den Gong zu berühren, sofort machte sich ihre Autorität bemerkbar. 110 Kinder in der Hand zu haben, ist keine einfache Sache, und ohne daß du Autorität ausstrahlst, hast du keine Aussichten, deine Erziehungsziele zu realisieren.“ (...)

Auch wenn ein Kind nicht essen wollte, mußte es in den Speisesaal gehen, um gemeinsam mit den anderen sich an den Tisch zu setzen. Das Zusammensitzen um die schön hergerichteten Tische war in den Augen von Stefa eine pädagogische Aktion, auf die man nicht verzichten durfte. Es sollte das Gefühl der Zusammengehörigkeit in der Gemeinschaft, das Gefühl des Kindes, daß es nicht allein sei, bestärken.

Übrigens, im Zusammenhang mit den gemeinsamen Essen und mit Stefas Auffassung von der Bedeutung der Gemeinschaft, erinnere ich mich an eine Episode, die ich von vielen verschiedenen Mitarbeitern Korczaks im Heim hörte. Sie betrifft das Leben im Speisesaal. Es handelt sich um das Rätsel der Riwka. Ein kleines neunjähriges Mädchen wurde ins Heim eingeliefert und war ganz besonders zügellos. Riwka war nicht zu bändigen. Sie lief durch das Haus, nahm sich alles, was sie nur sah, stopfte es in die Taschen und gab allen Erziehern Rätsel auf. Besonders schwierig und unverständlich war ihr Benehmen im Speisesaal. Sie lief von Tisch zu Tisch und brach die noch nicht aufgeschnittenen Brote auf, riß das Weiche aus dem Brotlaib heraus und stopfte es in den Mund. Die Kruste warf sie weg. Diese Szene wiederholte sich immer wieder aufs neue, und trotz aller Bemühungen von Stefa und von Korczak, das kleine Mädchen davon abzuhalten, erschien sie immer aufs neue, und es verging fast keine Mahlzeit, ohne daß Riwka die verschiedenen Brotlaibe aufriß und die Kruste wegwarf. Niemand wußte, was man machen sollte.

Es gab harte Diskussionen zwischen Stefa und Korczak. Stefa verlangte, Riwka härter zu behandeln und schärfer zu reagieren. Sie fürchtete, daß Riwkas Benehmen sich auf die Kindergesellschaft schlecht auswirken könnte. Korczak dagegen war wie immer geduldig und ruhig und versuchte mit allen Mitteln, das Mädchen zu beruhigen. Er setzte sich neben sie, er sprach mit ihr. Er versuchte, ihr durch Brotschneiden und durch gutes Essen zuzukommen. Aber alles nützte nichts. Sie tat immer das Gleiche. Das Rätsel konnte nicht gelöst werden, bis eines abends durch Zufall der entscheidende Augenblick kam:

Plötzlich zog ein Gewitter auf, es war im Herbst. Es donnerte und es blitzte und das Licht ging im ganzen Haus aus. Irgendwo hatte der Blitz anscheinend eingeschlagen, und es war dunkel. Korczak saß neben Riwka, und plötzlich suchte Riwka Korczaks Hilfe. Sie war in panischer Angst und lehnte sich an Korczak an, was sie vorher nie getan hatte. Im Gegenteil, sie drückte fast immer ein gewisses „Rühr mich nicht an“ aus. Dieses Mal aber suchte sie ihn, klammerte sich an ihn, und Korczak sah intuitiv ihr ganzes Leben, ihre Geschichte und löste das Rätsel.

Er erinnerte sich, daß er über Riwka viel von der Polizeistelle gehört hatte, in die man sie als herumstreunendes Kind gebracht hatte. Er erinnerte sich an ihre bruchstückhaft vorgebrachten Berichte, aus denen man schließen konnte, daß sie wahrscheinlich ohne Eltern in einem Waldgebiet aufgewachsen war. In der Holzhütte einer polnischen alten, einsamen Frau, die sie wahrscheinlich mit Märchen und furchterregenden Geschichten versorgt hatte. In dieser Welt der Kobolde und Gespenster, der Feen und Geister wuchs Riwka auf. Bis eines Tages diese alte Frau wahrscheinlich verstarb, und Riwka ohne irgendeine Bezugsperson zurückblieb. Ihr Leidensweg begann, auf dem Korczak sie dann auf der Polizeistation fand. Korczak sah das alles plötzlich und blitzartig vor sich und er verstand Riwkas panische Angst. Er tippte auf den traumatischen Punkt: „In der Brottrinde gibt es keinen Kobold. Du brauchst keine Angst zu haben. Ich bin mir sicher.“ – „Kein Kobold, sind Sie sicher, Doktor?“ – „Ja“, sagte Korczak, während das Kind sich an ihn lehnte, und er Riwkas Köpfchen streichelte. Von diesem Augenblick an wurde Riwkas Situation zusehends besser. Sie nahm Korczaks Hand, ging mit ihm in den Speisesaal und im Laufe der Zeit gewöhnte sie sich an das Leben im Heim. Die Geschichte mit dem Brot, die panische Angst, die Brotkruste in ihrer Nähe zu spüren oder sie sich einzuverleiben, war vorbei.

S. 75 – 76

Im Speisesaal saß immer eine bestimmte Kindergruppe an ihrem (Wilczynskas, L.R./K.S.) Tisch. Es waren die schwachen und mageren Kinder, die bleichen und die hilfsbedürftigen, die besonders gut essen mußten. Sie wollte sie in ihrer Nähe haben und sie dazu animieren, gut zu essen. „Neben Stefa zu sitzen und nicht zu essen“, erinnert sich lächelnd ein Zögling, „war keine leichte Angelegenheit, denn sie hatte fast alle Mittel zur Verfügung, um ein Kind dazu zu bringen, seinen Teller doch leerzuessen, und das ohne Zwang.“ Zum Frühstück und zum Abendbrot gab es Kakao. Kakao war in der damaligen Zeit in Warschau eine kostspielige Angelegenheit. Stefa bemühte sich darum, daß die Kinder zumindest so aßen, wie in einer polnischen Mittelstandsfamilie, und das Trinken von warmem Kakao erschien ihr außerordentlich wichtig. Sie bat darum, während sie an den Tischen vorbeiging, den Kakao auszutrinken, und verfolgte mit Argusaugen, wenn hier und da halbe Tassen oder Gläser mit Kakao nicht ausgetrunken wurden. Sie verbot mit aller Schärfe, den Kakao wegzugießen. Auf jedem Tisch stand ein Behälter für Essensreste. Es gab Kinder, die den Kakao dort hineingossen. Das war strengstens verboten. Aus Protest gegen das Übriglassen von Kakaoresten in den Tassen ging sie von Tisch zu Tisch und trank diese Reste selbst aus. Das erschien ihr eine wichtige Lektion, damit die Kinder das Essen nicht verderben ließen, denn, so sagte sie oft: „Erziehung ist ein Akt der Tat. Ein Akt der sich wiederholenden Tat und kein Akt des Sprechens.“ So haben es mir „Ehemalige“ erzählt.

Das Essen wurde auf einem Tablett gereicht, die Essensverteiler gingen von Tisch zu Tisch und jedes Kind nahm sich seine Portion. Aber neben den Portionen gab es Teller mit Früchten und belegten Broten, und jedes Kind mußte entscheiden, was es nehmen wollte. Was man angerührt hatte, mußte auch genommen werden. Stefa beobachtete die Kinder beim Auswählen dieser Portionen. Essen wurde nicht weggeworfen. Was morgens übrig blieb, wurde mittags wieder neu zubereitet. Vom Mittagessen wurde es auf den Abend verschoben.

„So lernten wir, daß alles seinen Wert hat und alles wieder verwendet werden kann, denn Essen hat einen besonderen Wert, besonders für uns arme Menschen.“ Stefa versuchte den Kindern auch beizubringen, wie man ißt. Wie man mit dem Besteck umgeht, daß man ordentlich und sauber ißt, und alles das freundlich und höflich, aber auch bestimmt. Wenn die Kinder irgendetwas brauchten, wenn sie noch hungrig waren, wenn sie etwas Besonderes bei den Mahlzeiten wünschten, so war Stefa immer bereit zu helfen. Sie kannte hier keine Grenzen. Aber das Wichtigste für sie war, daß nichts vergeudet wurde und daß jedes Kind den Wert des Essens auch tatsächlich erfahren konnte.

S. 97 – 98

Trotz der Verschiedenheit der beiden, von der Korczak wohl wußte, versuchte er in schwierigen Situationen im Alltag, immer die Gemeinsamkeiten zu betonen. So schreibt er in den „Sommerkolonien“: „Es wird sogar dort Reibereien geben, wo sonst zwischen der Hausmutter und den Erziehern volle Übereinstimmung besteht. Wenn die Kinder satt sind, wird es manchmal vorkommen, daß ein guter Teil des zubereiteten Essens übrigbleibt. Der Tag ist heiß, des Ausfluges wegen geht es eilig zu, die Milch ist leicht angebrannt, die Hausmutter kommt mit dem Vorwurf: Die Grütze ist zur Hälfte übriggeblieben und da ist auch noch Brot unter der Veranda gefunden worden. Mag der Erzieher des guten Beispiels wegen einen Becher angebrannter Milch austrinken und ankündigen, daß der Spaziergang ausfällt, wenn die Suppe nicht aufgegessen wird, mag er das Brot in vielen, aber kleinen Portionen ausgeben und den Kummer der Hausmutter nicht leicht nehmen, aber das Brot muß bleiben, hier darf er nicht nachgeben, keinen einzigen Tag. Erzieher sind geneigt, die Sorgen einer Hausmutter nicht ernstzunehmen, und die Hausmutter glaubt auch dort Geringschätzung wahrnehmen zu können, wo sie gar nicht vorhanden ist. Wo auf beiden Seiten guter Wille herrscht, pflegt es gerade zu derartigen Zusammenstößen zu kommen, wie sie sich zwischen Menschen abspielen, die auf demselben Gebiet in verschiedenen Bereichen tätig sind. Man muß sich taktvoll verhalten, und ich darf einem Erzieher, der sich dazu hinreißen läßt in der Erregung zu äußern: „Bleiben Sie lieber bei ihren Kochtöpfen und mischen Sie sich nicht in die Erziehungsarbeit mit den Kindern ein“, ganz offen sagen, daß die Hausmutter ganz recht hat, wenn sie darauf erwidert: „Und wischen Sie lieber den Kindern den Hintern richtig ab, denn die Waschfrau wird ja gar nicht mit der Wäsche fertig.“

Denn wenn es in der Sache selbst Aufgabe der Hausmutter ist, für die Sauberkeit der Küche zu sorgen, so ist es Pflicht des Erziehers, sich um das Sauberhalten der Wäsche zu kümmern. Guter Wille wird ihnen das Gesetz taktvoller Zusammenarbeit diktieren und ihr Verständnis dafür wecken, dass sie gemeinsam einer guten Sache dienen. Ich betone: „Wo guter Wille herrscht“.



Speisesaal und Versammlungsraum im Waisenhaus Dom Sierot.
The Janusz Korczak Living Heritage Association, Stockholm

**Makarenko, Anton, S.: Der Weg ins Leben. Ein pädagogisches Poem.
Aufbau-Verlag, Berlin 1963 (Erstauflage 1948)**

Anton Semjonowitsch Makarenko (1888–1939), sowjetischer Pädagoge und Schriftsteller, in den 1920er und 1930er Jahren Leitung der Reformeinrichtungen Gorki-Kolonie und Dserschinski-Kommune, in denen verwahrloste, verwaiste und straf-fällige Kinder und Jugendliche versorgt wurden und arbeiteten. Der Roman „Ein Pädagogisches Poem“, das den dortigen Erziehungsalltag erzählt, gilt als sein Hauptwerk.

S. 31 – 33

Des Menschen erstes Bedürfnis ist die Nahrung. Deshalb bedrückten uns die Mängel unserer Kleidung nicht so sehr wie die Nahrungssorgen. Unsere Zöglinge hatten immer Hunger, und dieser Umstand erschwerte in hohem Maße ihre sittliche Um-erziehung. Nur einen gewissen, sehr geringen Teil ihres Appetits vermochten unsere Zöglinge auf private Weise zu befriedigen.

Eine der wichtigsten Arten dieser privaten Nahrungsbeschaffung war der Fischfang. Im Winter war das sehr schwer. Die leichteste Methode war, die vierkan-tigen pyramidenförmigen Reusen, die sogenannten „Jateri“, zu leeren, die die Bauern im nahen Fluß oder in unserem See auslegten. Der Selbsterhaltungstrieb und der dem Menschen eigene wirtschaftliche Sinn hielt unsere Jungen davon ab, diese Netze zu stehlen. Dennoch fand sich unter den Zöglingen einer, der diese goldene Regel verletzte.

Es war Taranez. Er war sechzehn Jahre alt und stammte aus einer alten Die-besfamilie. Taranez war gut gewachsen, hatte ein pockennarbiges Gesicht, war lustig, witzig, ein ausgezeichneter Organisator und unternehmungslustiger Bursche. Aber er war nicht imstande, das Kollektivinteresse zu achten. Er stahl aus dem Fluß einige Reusen und brachte sie in die Kolonie. Ihm auf dem Fuß folgten die Eigen-tümer, und die Geschichte endete mit einem großen Skandal. Von diesem Tage an ließen die Bauern ihre Netze nicht mehr aus den Augen, und unseren Jägern gelang es sehr selten, etwas zu erwischen. Aber nach einiger Zeit tauchten bei Taranez und bei einigen anderen eigene „Jateri“ auf, die ihnen „ein Bekannter in der Stadt“ ge-schenkt hatte. Mit Hilfe dieser eigenen Reusen entwickelte sich der Fischfang schnell. Zunächst wurden die Fische von einem kleinen Personenkreis konsumiert, aber gegen Ende des Winters beschloß Taranez unvorsichtigerweise, auch mich in diesen Kreis aufzunehmen. Er brachte einen Teller mit gebratenem Fisch auf mein Zimmer.

„Hier ist Fisch für Sie.“

„Das sehe ich – aber ich nehme ihn nicht.“

„Warum?“

„Weil das nicht richtig ist. Von den Fischen muß man allen abgeben.“

„Wie komme ich denn dazu?“ Taranez wurde rot und war beleidigt. „Wieso denn? Ich habe die Netze beschafft, fange die Fische, werde naß im Fluß – und soll allen davon abgeben?“

„Dann nimm deinen Fisch wieder mit; ich habe dazu nichts beigetragen und bin auch nicht naß geworden.“

„Aber es ist doch ein Geschenk ...“

„Nein, ich bin nicht damit einverstanden, mir gefällt das alles nicht, und es ist nicht richtig.“

„Was soll denn nicht richtig sein?“

„Du hast die Reusen nicht gekauft, sie sind doch geschenkt?“

„Ja, geschenkt.“

„Wem? Dir oder der ganzen Kolonie?“

„Wieso der ganzen Kolonie Ich habe sie...“

„Aber ich bin der Ansicht, was mir gehört, gehört allen. Und wem gehören die Bratpfannen? Dir? Sie gehören der Allgemeinheit. Und das Sonnenblumenöl bettelt ihr der Köchin ab. Wem gehört es? Der Allgemeinheit. Und das Holz, die Öfen, die Eimer? Was sagst du nun? Ich könnte dir ja die Reusen wegnehmen, und aus ist es. Aber das ist nicht die Hauptsache: es ist nicht kameradschaftlich. Was tut es, daß es deine Reusen sind. Für alle mußt du es tun. Fangen kann schließlich jeder ...“

„Meinetwegen soll es so sein. Aber den Fisch nehmen Sie“, sagte Taranez.

Ich nahm den Fisch. Von diesem Tage an mußten sich alle in bestimmter Reihenfolge am Fischfang beteiligen. Der Fang wurde an die Küche abgeliefert.

S. 322 – 324

Am 26. März feierten wir Gorkis Geburtstag. Wir hatten auch andere Feiertage, von denen werde ich ein andermal ausführlich berichten. An Feiertagen wünschten wir uns viele Gäste und volle Tische; auch die Kolonisten liebten es, sich auf Feste vorzubereiten. Gorkis Geburtstag hatte für uns einen besonderen Zauber. An diesem Tage feierten wir den Einzug des Frühlings. Das verstand sich von selbst. Wohl kam es vor, daß die Jungen die Festtische aufstellten, unbedingt im Freien, damit sie beim Festmahl alle zusammen sein konnten, und plötzlich wehte von Osten ein feindlicher Wind: spitze, böse Eisnadeln flogen ins Gesicht, auf den Pfützen im Hof bildete sich eine runzlige Eishaut, und im Nu waren die Trommeln naß, auf denen zur Feier des Tages vor den angetretenen Kolonisten der Salut für unsere Fahne geschlagen werden sollte. Und dennoch schaute der Kolonist mit zusammengekniffenen Augen nach Osten und sagte:

„Ach, es riecht doch schon mächtig nach Frühling!“

Und dann gab es bei unserer Gorki-Geburtstagsfeier noch etwas, was wir uns selbst ausgedacht hatten, einen Brauch, der uns teuer war und uns sehr gefiel. Die Kolonisten waren sich schon lange darüber einig, daß es an diesem Tage hoch hergehen müsse und kein Fremder eingeladen werden dürfe. Sollte jemand von selbst auf den Gedanken kommen, uns an diesem Tage zu besuchen, dann war er uns ein willkommener Gast, weil es ihm eben selbst eingefallen war. Sonst jedoch war es unser Familienfest. Fremde hatten an diesem Tage nichts bei uns zu suchen. Und es war wirklich immer besonders ungezwungen und gemütlich; die Gorkier schlossen sich noch enger zusammen und fühlten sich wie Verwandte, obgleich die Feier durchaus nicht einem Familienfest glich. Wir begannen mit einer Parade, die Fahne wurde feierlich herausgetragen, Ansprachen wurden gehalten und an Gorkis Bild vorbeimarschiert. Dann setzten wir uns an die Tische und – keine falsche Bescheidenheit – tranken, nein, wir tranken nichts, aber aßen auf Gorkis Gesundheit ... oh, wie wir aßen! Als Kalina Iwanowitsch sich vom Tisch erhob, sagte er:

„Ich glaube, wir dürfen die Burshuis² nicht verurteilen, diese Schmarotzer. Nach einem solchen Mittagessen, verstehst du, wird kein Vieh arbeiten, geschweige denn eine Mensch...“

Zu Mittag gab es: Borschtsch, aber keinen gewöhnlichen, nein, einen ganz besonderen Borschtsch; solch einen Borschtsch kocht die Bäuerin nur, wenn der Bauer Namenstag hat. Dann gab es Fleisch, mit Kohl, mit Reis, mit Quark, mit Kartoffeln oder mit Grütze gefüllte Pastetchen, und jedes so groß, daß es in keines Zöglings Tasche passte. Nach den Pastetchen gab es: Schweinebraten, nicht vom Markt, sondern aus der eigenen Zucht; schon seit dem Herbst wurde das Schwein von der zehnten Abteilung für unseren Gorkitag gemästet. Schweine mästen konnten die Zöglinge, aber schlachten wollte sie keiner; sogar der Kommandeur der Zehnten, Stupizyn, brachte es nicht fertig:

„Ich kann es nicht schlachten. Es tut mir leid ... es war ein gutes Schwein, die Kleopatra.“

Natürlich schlachtete es dann Silantij Otschenasch, und zwar mit folgender Begründung:

„Ein schlechtes Schwein soll der Feind schlachten. Wir aber schlachten, sozusagen, ein gutes Schwein. So steht das mit der Geschichte.“

Nach der Kleopatra hätte man eigentlich eine Pause machen können, aber auf dem Tisch erschienen tiefe und flache Schüsseln mit saurer Sahne und daneben Berge von mit Quark gefüllten Wareniki. Kein einziger Kolonist hatte es eilig mit dem Ausruhen, im Gegenteil, alle wandten ihre ganze Aufmerksamkeit den Wareniki und der sauren Sahne zu. Und nach den Wareniki gab es Kissel³, aber nicht vornehm in Kompottschüsselchen serviert, sondern in tiefen Tellern, wobei ich keinen einzigen Kolonisten bemerkte, der dazu nicht auch noch Brot oder Pastetchen gegessen hätte. Erst jetzt fand das Essen seinen Abschluß, und jeder bekam, als er vom Tisch aufstand, eine Tüte mit Bonbons und Pfefferkuchen. Und auch bei dieser Gelegenheit bemerkte Kalina Iwanowitsch mit Recht:

„Ach, wenn doch öfter Gorkis geboren würden – wäre das fein!“

Anna Freud, Dorothy Burlingham: Heimatlose Kinder. Zur Anwendung psychoanalytischen Wissens auf die Kindererziehung. Fischer Taschenbuch Verlag. Frankfurt am Main 1982 (Ersterscheinung 1949/50)

Anna Freud (1895 – 1982), österreichische Kinderpsychoanalytikerin, wissenschaftliche Publizistin, 1938 Emigration mit ihrer Familie von Wien nach London, seit 1952 Direktorin der Hampstead Child-Therapy Clinic sowie des Hampstead Child-

² Burschú: volkstümliche, geringschätzig Bezeichnung für Bourgeois

³ Gelecartige Süßpeise aus Fruchtsaft, angedickt mit Kartoffelmehl

Therapy Course, der wichtigsten europäischen Ausbildungsstätte der Psychoanalyse des Kindes,

Dorothy Tiffany Burlingham (1891 – 1979), US-amerikanische Psychoanalytikerin und wissenschaftliche Publizistin, lebte seit 1925 mit ihren vier Kindern in Wien, 1938 emigrierte sie mit der Freud-Familie nach London.

Beide Frauen verband eine jahrzehntelange Arbeits- und Lebenspartnerschaft, 1937 eröffneten sie einen Kindergarten, in dem Anna Freud erste Studien über Aspekte kindlichen Essverhaltens begann. 1940 gründeten sie in England die „Hampstead Nurseries“, ein Heim, in dem sie Kriegskinder und Kriegswaisen betreuten. Das Buch „Heimatlose Kinder“ schildert den Erziehungsalltag in den „Hampstead Nurseries“ und Fallgeschichten von dort lebenden Kindern.

S. 75 – 79

Auf einem vierten wichtigen Gebiet, der Einstellung des Kindes zur Nahrung, der Entwicklung seiner Eßgewohnheiten und Eßschwierigkeiten, sind die Vorteile wieder auf seiten der Anstalt (richtiger gesagt: der gut geführten Anstalt). Anstaltskinder benehmen sich dem Essen gegenüber positiver als viele Kinder in der Familie. Sie sind gute Esser, d. h. am Essen interessiert, freuen sich über viele Speisen, haben weniger Abneigungen und weniger Eßschwierigkeiten als Kinder in privaten Haushalten. Wo abnorme Eßreaktionen vorkommen, sind Gier und Überessen häufiger als Appetitlosigkeit und Nahrungsverweigerung. Man erklärt diese Erscheinung gewöhnlich damit, daß viele Mütter dazu neigen, ihre Kinder mit Essen zu „verwöhnen“, d.h. daß sie zu viel Wert auf das Essen des Kindes legen, überängstlich sind, wenn das Kind vorübergehend weniger Appetit zeigt, und zu große Ansprüche an seine Nahrungsaufnahme stellen. Als Reaktion auf diese Einstellung der Mütter entwickelten die Kinder dann Abneigungen gegen bestimmte Speisen, weigerten sich zu essen etc. Als Beweis für diese Annahme wird ferner angeführt, daß Eßschwierigkeiten seltener sind, wo die Mütter weniger gewissenhaft sind und sich mit der Ernährung des Kindes keine Mühe geben. Je weniger sich die Mutter um das Essen des Kindes kümmert, desto besser scheint das Kind zu essen.

Diese Erklärung, so oberflächlich und unvollständig sie ist, enthält einen Kern von Wahrheit. Es ist richtig, daß die Einstellung des Kindes zum Essen aufs engste mit seiner Einstellung zur Mutter zusammenhängt. Die Entwicklung dieser Beziehung verhält sich, von der ersten Ernährung des Säuglings an der Brust oder mit der Flasche angefangen, etwa wie folgt:

Die Beziehung des Kindes zur Nahrung beginnt früher als seine menschlichen Beziehungen. In den ersten Lebenswochen empfindet der Säugling fast alle Reize, die aus der Außenwelt bei ihm anlangen, im Gegensatz zu der reizlosen Existenz des intrauterinen Lebens als Störungen. Licht, Lärm, Temperaturwechsel sind unlustvoll und anstrengend. Der Säugling hat seine ersten Lusterlebnisse nur bei der Nahrungsaufnahme, die den Hungerreiz beschwichtigt und durch den warmen

Milchstrom lustvolle Empfindungen im Mund hervorruft. Durch die ständige Wiederholung dieser Lusterlebnisse lernt das Kind nach und nach wenigstens ein Stück Außenwelt als lustbetont einschätzen. Es stellt eine positive Beziehung zur Nahrung (Milch) her und dehnt sie allmählich auf die Person aus, die ihm die Nahrung zuführt. Seine Vorliebe für die Nahrung wird die Grundlage für seine Liebe zur Mutter.

Die Gefühlsbeziehung des Kindes zur Mutter, später zum Vater, zu den Geschwistern und zu anderen Personen seiner Umwelt wächst im Laufe der Entwicklung über das Stadium hinaus, in dem materielle Befriedigung und momentaner Lusterwerb die wichtigste Rolle spielen.

Aus der Abhängigkeit des Kleinkindes wird langsam eine wirkliche Liebesbeziehung, in der das Wesen und die Eigenschaften der geliebten Person eine immer größere Rolle spielen und in der der uneingeschränkte Eigennutz der ersten Jahre altruistischen Reaktionen, ersten Neigungen zu geben, zu erwidern, für die geliebte Person Opfer zu bringen etc., Platz macht.

Trotz dieser Weiterentwicklungen behält die Einstellung des ersten Lebensjahres, in dem Nahrung und Mutter gleichgesetzt waren, ihre Nachwirkung für die Eßlust oder -unlust des Kindes. Das Kind verhält sich zu dem von der Mutter gereichten Essen ebenso, wie es sich zur Person der Mutter verhält; das heißt, alle Störungen der Mutterbeziehung verwandeln sich leicht in Eßstörungen. Die Beobachtung schlecht essender Kinder läßt erkennen, wie unerfüllte Ansprüche an die Mutter sich in Gier nach Essen verwandeln können, Eigensinn gegen die Mutter in Nahrungsverweigerung, Ärger gegen die Mutter in Kritik des Essens, Verachtung des Essens etc. (Die aufgezählten Faktoren sind keineswegs die einzig bekannten Ursachen für Eßstörungen; aber sie sind die einfachsten und häufigsten Störungsgründe.)

Viele Mütter halten in ihrem eigenen Benehmen ungebührlich lange an den Gewohnheiten der Säuglingspflege fest. Sie füttern das Kind, auch wenn es schon selbst essen könnte, drängen es, der Mutter „zuliebe“ zu essen, sind persönlich gekränkt, wenn das Kind nicht ißt. Unter solchen Umständen wird die infantile Einstellung des Kindes immer neu bestärkt, Mutter und Kind bleiben an die alte Situation fixiert, und das Kind fährt fort, das Essen wie die Mutter und die Mutter wie das Essen zu behandeln.

Verständige Mütter andererseits passen ihr Verhalten den sich entwickelnden Fähigkeiten des Kindes an und schalten ihre eigene Person mehr und mehr aus, je besser das Kind imstande ist, sich selber Nahrung zuzuführen. Wo das Essen auf diese Weise zu einer unpersönlichen und objektiven Angelegenheit wird, gelingt es dem Kind besser, neue, seinem Alter entsprechende Einstellungen auszubilden: nämlich sein Essen oder Nichtessen nach dem Stand seines Hungers zu regulieren, nicht nach dem Stand seiner Gefühle für die Mutter. Für das Unbewußte des Kindes bleibt die alte Identität zwischen Nahrung und Mutterliebe dauernd erhalten

und macht sich in Zeiten von Gefühlskonflikten, seelischen Störungen etc. in charakteristischen neurotischen Eßschwierigkeiten, Nahrungsverweigerungen, nervösen Magenstörungen etc. bemerkbar. Soweit das normale und bewußte Verhalten des Kindes reicht, macht aber die vernünftige und unemotionelle Haltung der Mutter es möglich, daß eine Beziehung zum Essen sich selbständig auf Grund der eigenen Bedürfnisse des Kindes entwickelt und von den weiteren Schicksalen der Mutterbeziehung verhältnismäßig unbeeinflusst bleibt. Kinder sind gute Esser, soweit ihre Einstellung zum Essen nicht durch Gefühlskonflikte kompliziert wird.

Auf Grund dieser Ausführung ist es leichter verständlich, warum gerade gewissenhafte und in ihren Bemühungen um das Kind ängstliche Mütter Anlaß zu Eßschwierigkeiten geben.

Das Fehlen der Mutter, durch das das Leben des Anstaltskindes in so vielen Beziehungen erschwert wird, wirkt aus den angeführten Gründen günstig auf die positive Einstellung des Kindes zum Essen. Auch in der Anstalt spielen der Nahrung gegenüber Gefühlsfaktoren ihre Rolle. Viele Kinder sind übermäßig auf Essen eingestellt: sie versuchen, den Mangel an Mutterliebe durch ein Übermaß an Nahrungszufuhr auszugleichen, also die Befriedigung des einen Triebbedürfnisses (Hunger) an die Stelle eines anderen Triebwunsches (Liebe) zu setzen. Im allgemeinen aber wird in der Anstalt das Essen als Befriedigung an und für sich gewertet; die positive (oder negative) Beziehung des Kindes gilt der Nahrung direkt, ohne den Umweg über die Mutterbeziehung zu machen. Essen ist in der Monotonie des Anstaltslebens eine willkommene und wichtige Triebbefriedigung.

Die Eßlust des Kindes ist in Anstalt und Familie den verschiedensten sekundären Gefahren ausgesetzt. Die Freude am Essen verschwindet, wenn die Mahlzeiten zu strengen Vorschriften und Regeln unterliegen. Langes Warten auf die einzelnen Gänge und Stillsitzen sind für das Kleinkind schwer erträgliche Forderungen; Eßmanieren, wie z. B. der vorzeitige Gebrauch des Löffels, der Zwang, alles zu essen oder alles aufzuessen, machen ihm viele Mahlzeiten zur Qual. Andererseits wird die Eßlust gefördert, wo das Kind sich bei der Mahlzeit frei und aktiv benehmen kann, innerhalb gewisser Grenzen seine Speisen selbst wählt und die Nahrungsmenge selbst bestimmt. Eßmanieren wirken nicht störend auf die Eßlust, wo sie nicht vorzeitig erzwungen werden, sondern sich auf Grund der wachsenden Geschicklichkeit, Selbsttätigkeit und Selbständigkeit des Kindes allmählich entwickeln. Aus rein praktischen Gründen ist es leichter in der Nursery als im privaten Haushalt, dem Kleinkind diese Freiheiten einzuräumen.

Die Mahlzeiten in der Nursery geben Gelegenheit zu vielen lustbetonten gemeinsamen Tätigkeiten und Hilfeleistungen untereinander und spielen darum eine wichtige Rolle für die soziale Anpassung des Kindes.