

DAS RECHTE MAß ALS KULTURELLE FRAGE IM ERNÄHRUNGSSEKTOR

A PROPER SENSE OF PROPORTION AS A CULTURAL ISSUE IN ALIMENTATION

IRENE ANTONI-KOMAR, REINHARD PFRIEM

Weltweit lässt sich der Ernährungstrend mit „fetter, schwerer, schneller, mehr“ umschreiben. Die alimentäre Praxis, also unser Umgang mit Nahrungsmitteln, ist einem grundlegenden kulturellen Wandel unterworfen. Sie steht vor der Herausforderung, den Rückgang der Biodiversität und der kulturellen Vielfalt zu stoppen. Dies geschieht nur, wenn sie den Geschmack der Reichhaltigkeit wecken und zu einer Revitalisierung des Regionalen beitragen kann.

All around the world, the trend in alimentation can be summed up as “fatter, richer, faster, more”. Alimentation practice, i.e. our eating habits, is undergoing a fundamental cultural change. It finds itself confronted with the challenge of how to stop the decline in biodiversity and cultural variety. This can only be achieved if it is successful in re-awakening the taste for variety and contributing towards a revitalisation of the regional.



Wenn Zahlen über unser Wohlbefinden entscheiden: Der Bauchumfang in Zentimetern sagt uns, ob wir zu den erfolgreichen Schönen oder zu den übergewichtigen Disziplinlosen zählen. When numbers rule our feeling of well-being: Our waist measurement dictates whether we count among the successful and beautiful, or the undisciplined and overweight.

Kaum ein Tag vergeht, an dem wir nicht mit neuen Berichten über die besorgniserregende Zunahme der Übergewichtigen in der westlichen Gesellschaft konfrontiert oder über neue Details, den überflüssigen Pfunden zu Leibe zu rücken, informiert werden. BMI ist eine geläufige Abkürzung für den Body Mass Index, der uns anhand klar definierter Grenzwerte die Übergänge von Untergewicht über Normalgewicht hin zur Fettleibigkeit veranschaulicht. Auch die korrekte Anzahl des in Zentimetern gemessenen Bauchumfangs entscheidet über das Gefühl, zu den erfolgreichen Schönen, die auf hohem Niveau hungern können, oder zu den übergewichtigen Disziplinlosen, die das Maßhalten verlernt haben, zu gehören.

Hardly a day goes by without new media reports about the alarming increase in obesity in western societies, or sermons on how we should avoid becoming overweight. BMI, the commonly used abbreviation for Body Mass Index, prescribes clearly defined limits which determine the boundaries between underweight, normal weight, overweight, and obesity. Even the correct waist measurement expressed in centimetres determines whether we have a feeling of belonging to the successful and the beautiful – who, albeit on a high level, not infrequently have to starve themselves to get there – or, in shame, to the group of undisciplined overweight sufferers who have lost their sense of proportion.



Das Kinderostfrieslandmahl des Vereins ONNO e.V.: Die Lust auf regionale Produkte wird durch Ernährungsbildung schon bei den Jüngsten geweckt. Local specialties recommended by the ONNO association: Young people are taught to enjoy regional products via education in alimentation.

Es zeigt sich: Die Säkularisierung und Individualisierung hat auch vor der Ernährung nicht Halt gemacht. Der Rhythmus von Verzicht während des Fastens und der darauf folgenden Völlerei – dafür steht das Bild des Schlaraffenlands –, wie er noch bis zur Aufklärung eingehalten wurde, ist durch die Selbstdisziplin und Eigenverantwortung des Essers abgelöst worden.

Was so eindeutig und auf das individuelle Maßhalten bezogen daherzukommen scheint, ist Ausdruck eines komplexen kulturellen Wandels, der sowohl auf Industrialisierungsprozessen („we eat the world“) wie auf der Globalisierung der Ernährungswirtschaft („we feed the world“) beruht. Dabei darf ein wichtiges Symptom bei der Diagnose unserer gegenwärtigen adipösen, also übergewichtigen, Gesellschaft nicht außer Acht gelassen werden: Die Zahl der Fettleibigen hat 2006 erstmals die Zahl der Hungernden übertroffen.

Weltweit sind inzwischen eine Milliarde Menschen adipös, während 800 Millionen Menschen an Hunger leiden. Mit rasender Geschwindigkeit sei die „hungernde“ in eine „übergewichtige Welt“ umgeschlagen, berichtete der US-Agrarökonom Barry Popkin im August 2006 auf einer internationalen Fachtagung in Australien. Der Ernährungstrend lässt sich weltweit mit „fetter, schwerer, schneller, mehr“ umschreiben; eindringlich und prägnant in dem Dokumentarfilm „Supersize me“ aus dem Jahr 2004 verdeutlicht.

Das Problem des kulturgeschichtlichen Ernährungsmangels und der darin begründeten Erkrankungen weicht nun dem durch Adipositas verursachten metabolischen – also stoffwechselbedingten – Syndrom. Es entsteht eine „fear of obesity“, die Angst vor der Fettsucht, die den Genuss am Essen im Keim erstickt. Alles deutet darauf hin, dass die alimentäre Praxis, also unser Umgang mit Ernährung und Nahrungsmitteln, einem grundlegenden kulturellen Wandel unterworfen ist.

It seems that the impact of secularisation and the individualisation of society has not stopped short of our alimentation and eating habits. The rhythm of abstinence which was observed during religious periods of fasting, and the ensuing feasting, a foretaste of paradise, which was maintained until the Reformation has been replaced by reliance on the self-discipline and self-responsibility of the individual.

However, what appears so obviously to result from the individual's sense of proportion is actually expression of a complex cultural change, which rests both on processes of industrialisation („we eat the world“) as well as on the globalisation of the food industry („we feed the world“). And one should not lose sight of another important fact when diagnosing our current obese, i.e. overweight, society: In 2006, for the first time the number of obese persons exceeded that of the world's starving populations.

Meanwhile, there are a billion adipose people in the world, while 800 million people suffer from hunger. In a relatively short time, the “starving“ world has been transformed into an “overweight“ one, as reported by the US agricultural economist Barry Popkin at an international meeting of experts in Australia held in August 2006. The worldwide trend in alimentation can be summed up as “fatter, richer, faster, more“, as so vividly and succinctly portrayed in the documentary film “Supersize me“ in 2004.

The problem of cultural-historical mal-alimentation and associated illnesses is now giving way to the metabolic syndrome. This is the fear of obesity, which stifles all appetite for food and kills its enjoyment. Everything points to the fact that the alimentary practice, i.e. our attitude to alimentation and food, is undergoing a process of dramatic cultural change.

Die aktuelle Maxime: Ich shoppe, also bin ich

Viele Jahrhunderte lang waren die Ernährungsgewohnheiten in den verschiedenen Kontinenten und Regionen stark differenziert und fundamentalen Ausdruck kultureller Identität. Heute verwischen sich diese Unterschiede mehr und mehr. Die Produkte einer globalen Ernährungsindustrie sind auf den Weltmärkten allgegenwärtig. In Folge einer McDonaldisierung, also einer Rationalisierung und Vereinheitlichung globaler Nahrungsweisen und Essgewohnheiten, schwindet kulturelle Vielfalt, und kulturelle Identitäten sind bedroht. Gleichzeitig verschieben sich die praktischen Kompetenzen der Menschen: Das Kochen als sinnlich-praktischer Vorgang wird kaum noch beherrscht und ausgeführt. Convenience- und Fast Food-Produkte, industriell vorgekochte und gefertigte Lebensmittel, gelten als Inbegriff der Modernität. Sie tragen dazu bei, dass sich die Identität des Einzelnen mehr und mehr an der Praxis des Konsumierens ausrichtet anstatt an der Praxis des Produzierens.

Die heutigen Beziehungen zwischen Produktion und Konsum, Angebot und Nachfrage können nicht mehr mit dem traditionellen Begriffsapparat der Ökonomik angemessen erfasst werden: Unternehmensstrategien sind kulturelle Angebote an die Gesellschaft. Die Convenience-Produkte der Ernährungswirtschaft versprechen Entlastung in einer durch Beschleunigung gekennzeichneten Moderne. Die technisierten und standardisierten Lebensmittel ersetzen in ihrer Uniformität das verlorengegangene Wissen um geschmackliche Heterogenität und biologische Vielfalt, indem sie eine gleichförmige und gleichbleibende Produktqualität zur Verfügung stellen. Hochdifferenzierte Markenkulturen bieten Ersatz für den Verlust an Biodiversität. Sie stellen das Erleben des Konsumierens in den Mittelpunkt und bilden somit neue Zentren kollektiver Identität mit globaler Präsenz. „Ich shoppe, also bin ich“ wird zur Maxime des gehetzten Individuums. Die Kenntnisse der Erzeugung und Herstellung, die Praktiken des Zubereitens und des gemeinsamen Essens gehen in diesem Prozess und unter dieser Maxime genauso verloren wie das richtige Maß.

Regionales revitalisieren, Vielfalt stärken

Es ist die fundamentale Herausforderung der alimentären Praxis im 21. Jahrhundert, den Rückgang der Biodiversität und der kulturellen Vielfalt zu stoppen. Die Lust an geschmacklichem Reichtum soll wieder geweckt, das Regionale revitalisiert werden. Dieser Ansatz der nachhaltigen Entwicklung ist nicht nur eine politische und wirtschaftliche Herausforderung, sondern auch eine kulturelle. Mit dem Begriff der alimentären Praxis wird die kulturwissenschaftlich fundierte Praxistheorie in die Ökonomik integriert. Dies geschieht aus mehreren Gründen:

▷ Alimentäre Praxis umfasst alle Prozesse, die mit Nahrungsmitteln zu tun haben – angefangen bei der Erzeugung über die Distribution und Beschaffung bis hin zur Zubereitung und dem Verzehr des Lebensmittels – von der Anbieter- bis zur Konsumentenseite.

▷ Der *cultural approach* der ökonomischen Theorie reicht über die bis heute stabile Modellfigur des *homo oeconomicus* hinaus. Es geht beim wirtschaftlichen Handeln nicht um eine reine Kosten- und Nutzenmaximierung, wie es der *homo oeconomicus* propagiert, sondern um ein Handeln im kulturellen Kontext, das situativ bzw. temporalisiert erfolgt und der Identitätskonstruktion dient.

▷ In Erweiterung dieses Modells und der von den Ökonomen Denzau/North identifizierten informellen Institutionen der so genannten „shared mental models“ – das sind kognitive Interpretationsregeln, nach denen Menschen die Umwelt, in der sie leben, klassifizieren, sortieren und sich somit ihre ‚soziale Wirklichkeit‘ konstruieren – geht die Praxistheorie von kollektiven Wissensrepertoires aus, die

Today's maxim: I shop, therefore I am

For several centuries the alimentary habits in many continents and regions of the world were profoundly varied and constituted a fundamental expression of cultural identity. Nowadays these differences are becoming more and more blurred. The products of a global food industry are seemingly ubiquitous. In the wake of McDonaldisation, i.e. the rationalisation and standardisation of global diet and eating habits, the cultural variety of food and cultural identity are under threat. At the same time there is a shift in people's practical competencies: The art of cooking is rapidly losing ground. Convenience and fast-food products, industrially prepared ready meals have become symbols of modernity. They play their part in cementing the identity of the individual more and more within patterns of consumer behaviour rather than an orientation to production.

Today's relationships between production and consumption, supply and demand, can no longer be adequately grasped by the traditional conceptual construct of economics: Corporate strategies are cultural offers to society. The convenience products of the food industry promise relief from the strain of hectic fast-lane modernity. By providing unchanging products of consistent quality, the uniformity of engineered and standardised food takes the place of traditional tasty heterogeneity and biological variety. Highly differentiated brand cultures substitute for the loss of biodiversity. They move the experience of „consuming“ front stage, hence creating new centres of collective identity with global presence. „I shop, therefore I am“ becomes the maxim of the stressed individual. As a result of this process, the skills needed to cultivate and produce, as well as the practices of preparing food and communal eating, are eventually forgotten – together with the right sense of proportion.

Revitalising the regional, supporting variety

It is a fundamental challenge to alimentary practice of the 21st century to put a halt to the decline of biodiversity and cultural variety. The enjoyment of flavourful food variety must be re-awakened, and the regional revitalised. This concept of sustainable development is not solely a political and economic challenge: it is also a cultural one. The term „alimentary practice“ brings the practice theory established in the Cultural Studies into economics. There are several reasons for this:

▷ Alimentary practice encompasses virtually all processes connected with foodstuffs – starting with cultivation and production, through distribution and procurement, up to and including the preparation and consumption of comestibles – from the supply side to the consumer side.

▷ The cultural approach of economic theory reaches beyond today's stable model figure of *homo oeconomicus*. Economic decisions are not solely to do with pure cost-benefit considerations, as propagated by *homo oeconomicus*: They are rather actions within a cultural context, depending on paradigms of situation and time – and serving to build identity.

▷ Expanding on this model and the informal institutions of so-called „shared mental models“ identified by the economists Denzau and North (i.e. cognitive rules of interpretation, by means of which people classify and select the surroundings in which they live, and thereby construct their own „social reality“), practice theory grounds on collective repertoires of knowledge which are incorporated (*cul-*

inkorporiert (*culturally based knowledge*) und performativ (*doing knowledge*) in den Praktiken eingesetzt werden.

▷ Die Prozesse des Hervorbringens, des Gebrauchens als „Herstellung“ stehen im Zentrum: Wandel wird als wichtiges Element in die Praxistheorie integriert, da Praktiken nicht nur Wiederholung (Routine), sondern auch Neuerschließung bzw. Neudefinition beinhalten. „Kultur“ ist somit kein Ensemble von verfestigten Symbolen, sondern vielmehr ein Prozess, in dem zahlreiche Aspekte und Dinge des täglichen Lebens als Wissens- und Bedeutungsbestände in die sozialen Umgangspraktiken integriert werden und sich dadurch ständig aktualisieren und modifizieren.

Für eine nachhaltige Ernährungskultur bedarf es deshalb neben ökologischen, regionalen und fair gehandelten Ernährungsprodukten auch neuer Formen alimentärer Praxis. Sie müssen die Kenntnisse der Erzeugung und Herstellung, die Praktiken der Distribution, der Beschaffung und Zubereitung sowie des gemeinsamen Essens ebenso umfassen wie die sinnlichen Kompetenzen des Geschmacks und des Genusses. Dazu gehört, das Regionale vom Exotischen zu unterscheiden, das Frische vom Konservierten, das Saisonale vom allzeit Verfügbaren sowie die Verschränkungen des Lokalen mit dem Globalen zu reflektieren. Mit dieser Strategie stärken wir nicht nur regionale Wirtschaftskreisläufe, sondern erhalten auch Kulturlandschaften – zwei wichtige Teilbereiche nachhaltiger alimentärer Praxis. Aber um den Geschmack der Vielfalt mit der Revitalisierung des Regionalen zu verknüpfen, bedarf es umfassender Routinebrüche und Neudefinitionen auf Anbieter- wie auf Nachfrageseite. Dafür zu sensibilisieren und Erfahrungsräume zu schaffen, ist Aufgabe zukünftiger Ernährungsbildung. Dabei ist es nicht damit getan, dass die Ernährungsbildung nur an Kindergärten und Schulen stattfindet. Vielmehr muss mit Erzeugern und Herstellungsbetrieben der Ernährungswirtschaft kooperiert werden. Ein Beispiel hierfür ist das 2007 an der Carl von Ossietzky Universität abgeschlossene BMBF-Forschungsprojekt „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“ (www.ossena-net.de). Im Rahmen des Projekts wurden anhand der ostfriesisch regional authentischen Küche Interventionen zur Ernährungsbildung ausgearbeitet. Auch die Ostfrieslandmahlte mit regionalen, saisonalen und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln, die nach Abschluss des Projektes von lokalen Akteuren mit dem Verein ONNO e.V. weitergeführt werden, veranschaulichen die Ernährungsvielfalt der Region, setzen ein deutliches Zeichen gegen den Rückgang der Geschmacksvielfalt und sind beispielhaft für die Zukunft der alimentären Praxis.

turally based knowledge) and performed (*doing knowledge*), thereby shaping the practice.

▷ There is a focus on processes of creating and of utilising as “production”: Change is an important integral element of practice theory, since practices are not solely result of repetition (routine), but also a consequence of new developments and new definitions. Hence, “culture” is not so much an ensemble of established symbols, but rather a process in which an abundance of aspects and things to do with everyday life are integrated in social practices as bodies of knowledge and meaning, and thus constantly updated and modified.

Therefore, beside ecologically responsible, regional products and fair trade, we also need new forms of alimentary practice if we are to establish a sustainable alimentation culture. The new practices must be capable of encompassing knowledge of cultivation and production, practices of distribution, procurement and food preparation, communal meal taking, as well as the sensual competencies of taste and enjoyment: Furthermore, the ability to distinguish between regional and exotic products, fresh from conserved, seasonal from non-seasonal, and to reflect on the interconnection of what is local and what is global. Following this strategy, we would give a boost to regional economies and contribute towards maintaining cultural landscapes – two important sub-domains of sustainable alimentary practice. However, linking a taste for variety with a revitalisation of the regional will entail a radical break with routine and calls for new definitions on both the supply as well as on the demand side.

Going forward, the challenge facing alimentation education is to sensitise and to create new realms of experience. It will not be sufficient to contain alimentation education to kindergartens and schools. Rather, cooperation must be sought among producers and other actors in the food industry. An example of this was presented in 2007 at the Carl von Ossietzky University by the BMBF research project “OSSENA – Alimentation Quality as Quality of Life” (www.ossena-net.de). In the course of the project and on the basis of authentic East-Frisian regional cuisine, interventions on alimentation education were designed. East-Frisian dishes made with regional, seasonal and sustainable farm produce illustrate the alimentation variety of the region (subsequent to the project, local actors continued the work together with ONNO e.V., a local non-profit association), sending a clear signal against the decline in variety of flavour: such projects are exemplary for future alimentation practice

Die Autoren The authors



Prof. Dr. Reinhard Pfried, Hochschullehrer für Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, studierte in Berlin Politik und Philosophie, außerdem Wirtschaftswissenschaften in Bochum. Er promovierte in Wuppertal und habilitierte sich an der Universität St. Gallen, Schweiz. Seit 1991 forscht und lehrt er an der Universität Oldenburg. Pfried ist Gründungsgesellschafter der ecco Unternehmensberatung GmbH in Oldenburg (An-Institut der Universität). Er ist Herausgeber der Buchreihe „Theorie der Unternehmung“.

Prof. Dr. Reinhard Pfried, teaches Business Administration, studied Politics and Philosophy in Berlin, as well as Economics in Bochum. He obtained his doctorate in Wuppertal and submitted his post-doctoral dissertation at the University of St. Gallen in Switzerland. Since 1991 he teaches and carries out research at Oldenburg University. Pfried is a founder shareholder of “ecco Unternehmensberatung GmbH” in Oldenburg (a University Institute). He edits the book series “Theorie der Unternehmung” [Theory of the Enterprise].



Dr. Irene Antoni-Komar, Kultur- und Kunstwissenschaftlerin, ist seit 2007 Wissenschaftliche Mitarbeiterin im BMBF-Projekt „WENKE² – Wege zum nachhaltigen Konsum – Energie, Ernährung“ an der Universität Oldenburg. Antoni-Komar war Hochschuldozentin für Mode und Ästhetik an der Technischen Universität Darmstadt und koordinierte von März 2006 bis August 2007 das Oldenburger Forschungsprojekt „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“. Ihre Forschungsschwerpunkte sind Kultur und Ökonomie, Körperlichkeit, Design.

Dr. Irene Antoni-Komar, M.A. Arts and Humanities/Cultural Studies, is a research assistant working on the BMBF research project “WENKE² – Transition towards Sustainable Consumption – Energy, Alimentation” at Oldenburg University. Antoni-Komar lectured on Fashion and Aesthetics at Technical University Darmstadt. From March 2006 till August 2007 she was coordinator for the Oldenburg research project “OSSENA – Alimentation Quality as Quality of Life”. Her research foci are: culture and economics, bodily performances, design.