

# Sozio-kulturelle Aspekte der Ernährung

—

## die qualitative Analyse im Fokus



Büro für Agrarpolitik  
und Ernährungskultur



Dr. Daniel Kofahl, Dipl.-Soz.  
Kofahl@APEK-Consult.de

## Vor 1960

- Immer wieder längere Hungerperioden durch Missernten oder Lagerungsprobleme
- Letzte große europäische Hungerkatastrophe (ohne Krieg) zwischen 1845-1849 in Irland (Problem: Monokultur Kartoffelanbau)
- Bis in die erste Hälfte des 20. Jh. werden Nahrungsmittel immer wieder gestreckt
- Seit 1850 Umstellung von „Agrarsystem“ auf „Lebensmittelindustrie“ → „Lebensmittelkonsum“ statt „Anbau“
- 1800: 4 P (LW) → 1 P (N-LW)
- 1900: 1 P (LW) → 4 P (N-LW)



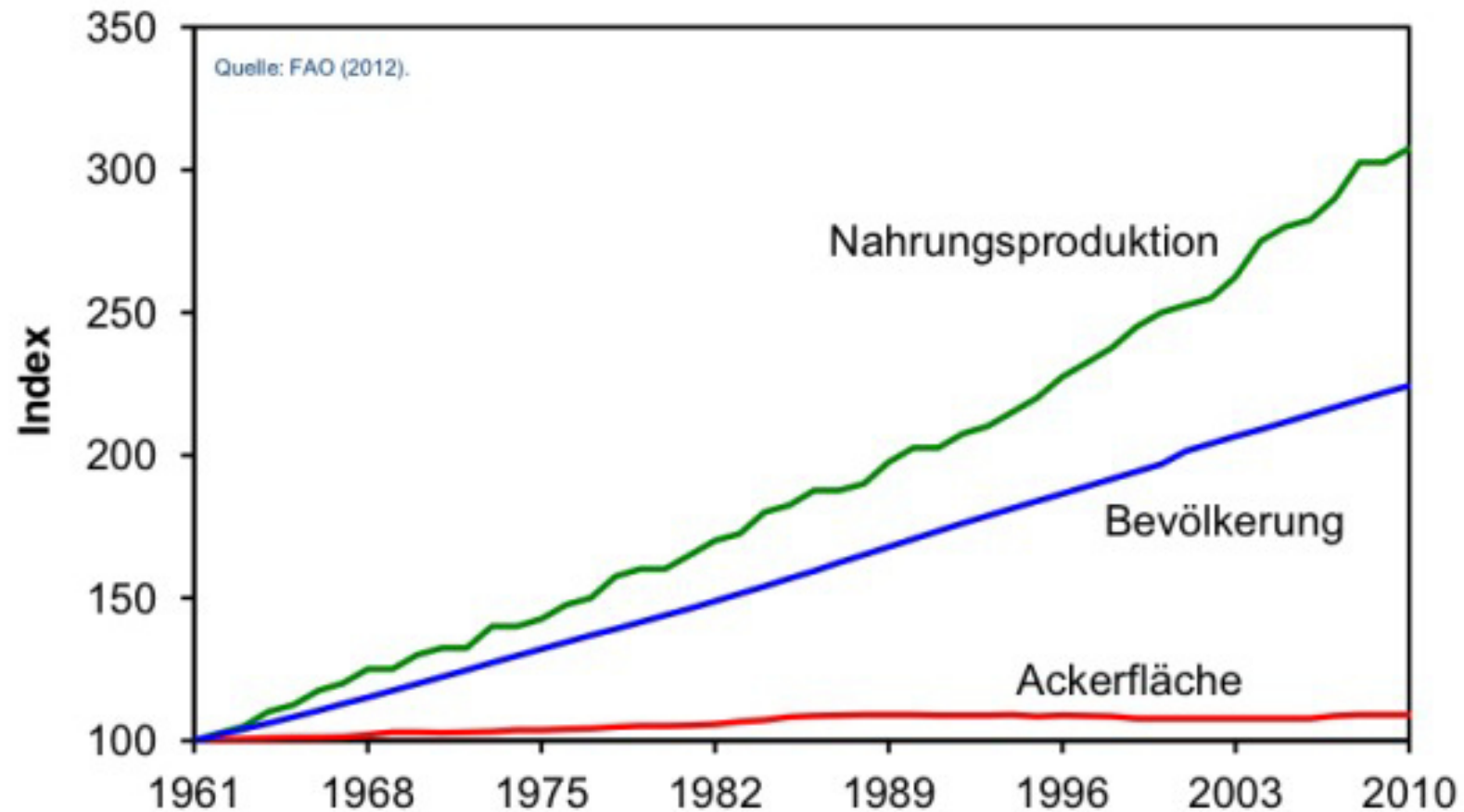
## Vor 1960

- Immer wieder längere Hungerperioden durch Missernten oder Lagerungsprobleme
- Letzte große europäische Hungerkatastrophe (ohne Krieg) zwischen 1845-1849 in Irland (Problem: Monokultur Kartoffelanbau)
- Bis in die erste Hälfte des 20. Jh. werden Nahrungsmittel immer wieder gestreckt
- Seit 1850 Umstellung von „Agrarsystem“ auf „Lebensmittelindustrie“ → „Lebensmittelkonsum“ statt „Anbau“
- 1800: 4 P (LW) → 1 P (N-LW)
- 1900: 1 P (LW) → 4 P (N-LW)
- **2015: 1 P (LW) → ca. 140 P (N-LW)**



# Entwicklung der Nahrungsproduktion

## Entwicklungen seit den 1960er Jahren



# Ökologie der Ernährungskultur des Ernährungskulturkontakts

- Kultur der gegenwärtigen Gesellschaft ist eine Kultur der Kulturen und des Kulturkontakts
- Ernährungskultur als Ernährungskultur des Ernährungskulturenkontakts
- Eine Vielzahl unterschiedlicher Ernährungsweisen/Ernährungskulturen existieren gleichzeitig nebeneinander
- Nicht mehr allein das Stillen von Hunger steht im Vordergrund, sondern es gibt vielfältige Motive und Einstellungen die Einfluss auf die Ernährung haben



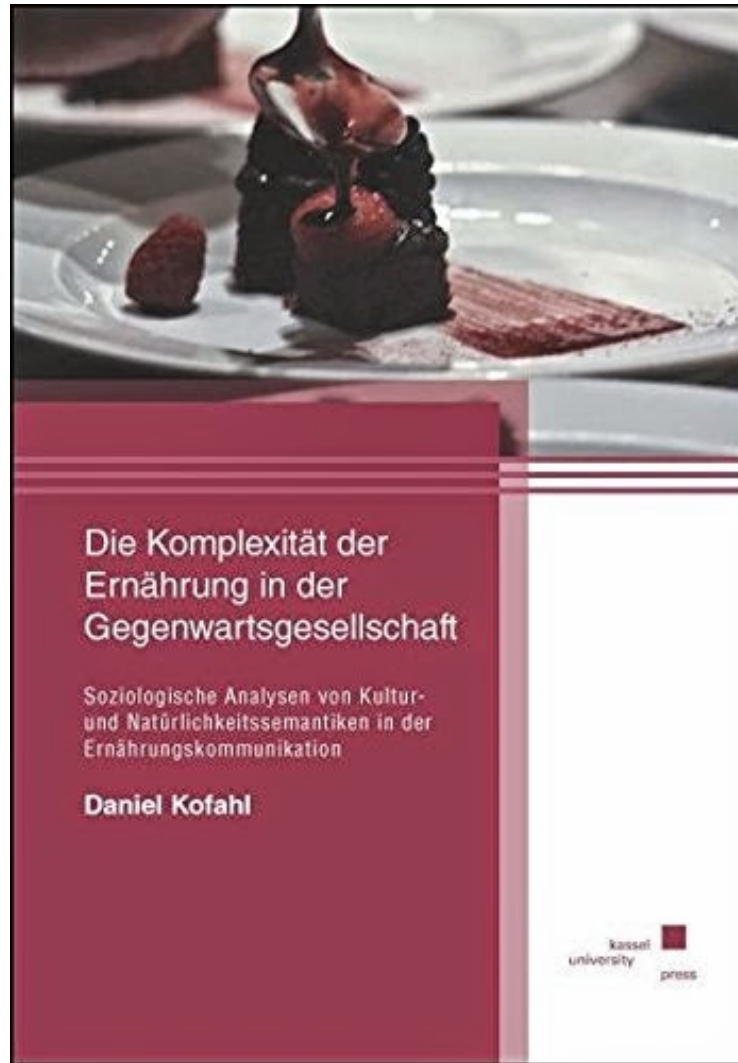
# Ernährungssoziologisches Bezugsproblem

## Wie organisiert die Gesellschaft ihre Ernährung?

Unterscheidung:

essbar | nicht-essbar

Es finden permanent Diskussionen, Aushandlungsprozesse und Entscheidungen („Diskurse“) in Bezug auf bestimmte Variablen statt. Dabei verlaufen diese Prozesse nicht völlig zufällig, sondern sind durch vorausgegangene Strukturen konditioniert.



Büro für Agrarpolitik  
und Ernährungskultur



Dr. Daniel Kofahl, Dipl.-Soz.  
Kofahl@APEK-Consult.de

## Georg Simmel – „Soziologie der Mahlzeit“ (1910)

„Indem [...] dieses primitiv Physiologische ein absolut allgemein Menschliches ist, wird es gerade zum Inhalt gemeinsamer Aktionen, das soziologische Gebilde der Mahlzeit entsteht, das gerade an die exklusive Selbstsucht des Essens eine Häufigkeit des Zusammenseins, eine Gewöhnung an das Vereinigtsein knüpft, wie sie durch höher gelegene und geistige Veranlassungen nur selten erreichbar ist.“

Personen, die keinerlei spezielles Interesse teilen, können sich bei dem gemeinsamen Mahle finden – in dieser Möglichkeit, angeknüpft an die Primitivität und deshalb Durchgängigkeit des stofflichen Interesses, liegt die unermessliche soziologische Bedeutung der Mahlzeit.“



# Jean-Claude Kaufmann – „Kochende Leidenschaft“



Büro für Agrarpolitik  
und Ernährungskultur



Dr. Daniel Kofahl, Dipl.-Soz.  
Kofahl@APEK-Consult.de

# Jean-Claude Kaufmann – „Kochende Leidenschaft“

## Grenzen des „irgendwas irgendwann essen“

„Es ist nicht mehr möglich, irgendwann irgendwas zu essen, wenn man gemeinsam essen will. [...]

Es ist vorbei mit dem zufälligen Naschen; ein richtiges System beginnt sich anzudeuten, das regelmäßigeren, dichteren Praktiken umrahmt.“

„Die Liebe nährt sich nur aus Gefühlen, Worten und Zärtlichkeiten. Sie muss auch in alltäglicheren gemeinsamen Tätigkeiten Wurzeln schlagen. Tätigkeiten, die so angenehm wie möglich und auch nicht frei von Sinnlichkeit sind. In einem solchen Register kommt nicht den Mahlzeiten gleich.“



Büro für Agrarpolitik  
und Ernährungskultur



Dr. Daniel Kofahl, Dipl.-Soz.  
Kofahl@APEK-Consult.de

# Norbert Elias – „Prozess der Zivilisation“

- Distinktion der Oberschichten von den niederen Schichten durch Stilisierung: Affektkontrolle und Verfeinerung von Esstechniken
- Top-Down-Diffusion von Gebräuchen und Verhaltensweisen
- Bottom-Up-Adaption von Moden der Gebote und Verbote
- Reaktion auf Diffusion: Entwertung bisheriger kultureller Skripte und fortschreitende Verfeinerung



# Konsumwandel

- Waren werden nicht mehr über die Ladentheke gereicht, SB breitet sich vom urbanen Raum flächendeckend aus.
- Verpackung immer wichtiger – aufwändig designte Sichtverpackungen.
- 1950 durchschnittlich 1400 Produkte pro Lebensmittelgeschäft; 2008 sind es durchschnittlich 10.540 Produkte pro Supermarkt, Vollsortimenter bis zu 40.000 Artikel pro Markt (Wilk 2010; Statista 2015; EHI Retail Institute).
- *Markenwissen* ersetzt *Produktkenntnis* (Hellmann 2003).

Haben Sie Fragen oder suchen Sie einen Vortragenden zu diesen oder weiteren Themen rund um Ernährungskultur und Ernährung in der Gegenwartsgesellschaft, dann können Sie gerne Kontakt mit Dr. Daniel Kofahl aufnehmen.

E-Mail: [Kofahl@apek-consult.de](mailto:Kofahl@apek-consult.de)



Informationen zum Vortragenden:

Dr. Daniel Kofahl, Ernährungssoziologe, leitet das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK) und ist als Universitätsdozent für Ernährungssoziologie, Ernährungskultur und Ernährungsbildung für verschiedenen Hochschulen (u.a. Kassel, Trier, Köln) tätig. Er ist Sprecher der AG Kulinarische Ethnologie in der Deutschen Gesellschaft für Völkerkunde und ist Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Zahlreiche Veröffentlichungen und Fachvorträge zu Themen der Ernährung und einer Soziologie des Kulinarischen. Seit Oktober 2014 arbeitet er in einem DFG-Projekt zu "Digitale Selbstvermessung (in Bezug auf Ernährung)" an der Universität Trier mit.

Mehr Infos unter: <http://www.apek-consult.de/team/dr-daniel-kofahl/>