



Einleitung

Am Anfang der Studie „Ernährungsweisen, Eß- und Trinkkulturen in Österreich“ stand neben dem Faible für's Kochen und Essen die Kenntnis der Bourdieu'schen Arbeiten zum Thema und die Neugierde, welche Ergebnisse eine solche Studie in Österreich bringen würde. Wolfgang Reiter und Kurt Stocker, die Initiatoren der Studie, beschlossen im Laufe der Planungsarbeiten einen multidisziplinären Zugang, um möglichst viele Aspekte zu beleuchten, die dieses Thema involviert und es darüberhinaus zu ermöglichen, Bezug auf die ernährungs-, gesundheits- und auch bildungspolitische Praxis in diesem Zusammenhang zu nehmen. In der Folge wurde das Ökologie-Institut in die Arbeiten eingebunden, das zwei Ökonomen, eine Medizinerin und einen Chemiker in das Team entsandte. Darüberhinaus wurden ein Sozialhistoriker und eine Sozialhistorikerin sowie eine Ernährungswissenschaftlerin für die Mitarbeit gewonnen. Seitens des IKUS beteiligten sich drei Soziologen und eine Psychologin an der Studie. Ein Problem bestand darin, die unterschiedlichen Blickwinkel auf den Gegenstand produktiv zu machen. In einem nicht immer einfachen Prozeß über vier Jahre entwickelte sich im Rahmen von periodisch abgehaltenen Klausuren über jeweils ein bis vier Tage eine Praxis der interdisziplinären Zusammenarbeit, die es allen beteiligten Disziplinen erlaubte, den eigenen Blickwinkel mit dem des jeweils anderen abzustimmen. Es war von Beginn an geplant, diese methodische Reflexion professionell zu dokumentieren und zur Diskussion zu stellen. Die Umsetzung dieses Vorhabens wurde jedoch bedauerlicherweise von den Auftraggebern nicht finanziert. Mit diesem Heft der IKUS-Lectures möchten wir die wichtigsten Resultate der neun Bände umfassenden Studie einem breiteren Publikum zugänglich machen. In einem fiktiven Gespräch der beteiligten Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen wird einerseits die Verknüpfung der unterschiedlichen Blickwinkel auf einzelne Probleme sichtbar gemacht, andererseits konzentriert sich die „Diskussion“ auf mögliche politische Schlußfolgerungen aus den Ergebnissen.

Wien, im Dezember 1994

Die Redaktion der IKUS-LECTURES

Ein multidisziplinäres Projekt

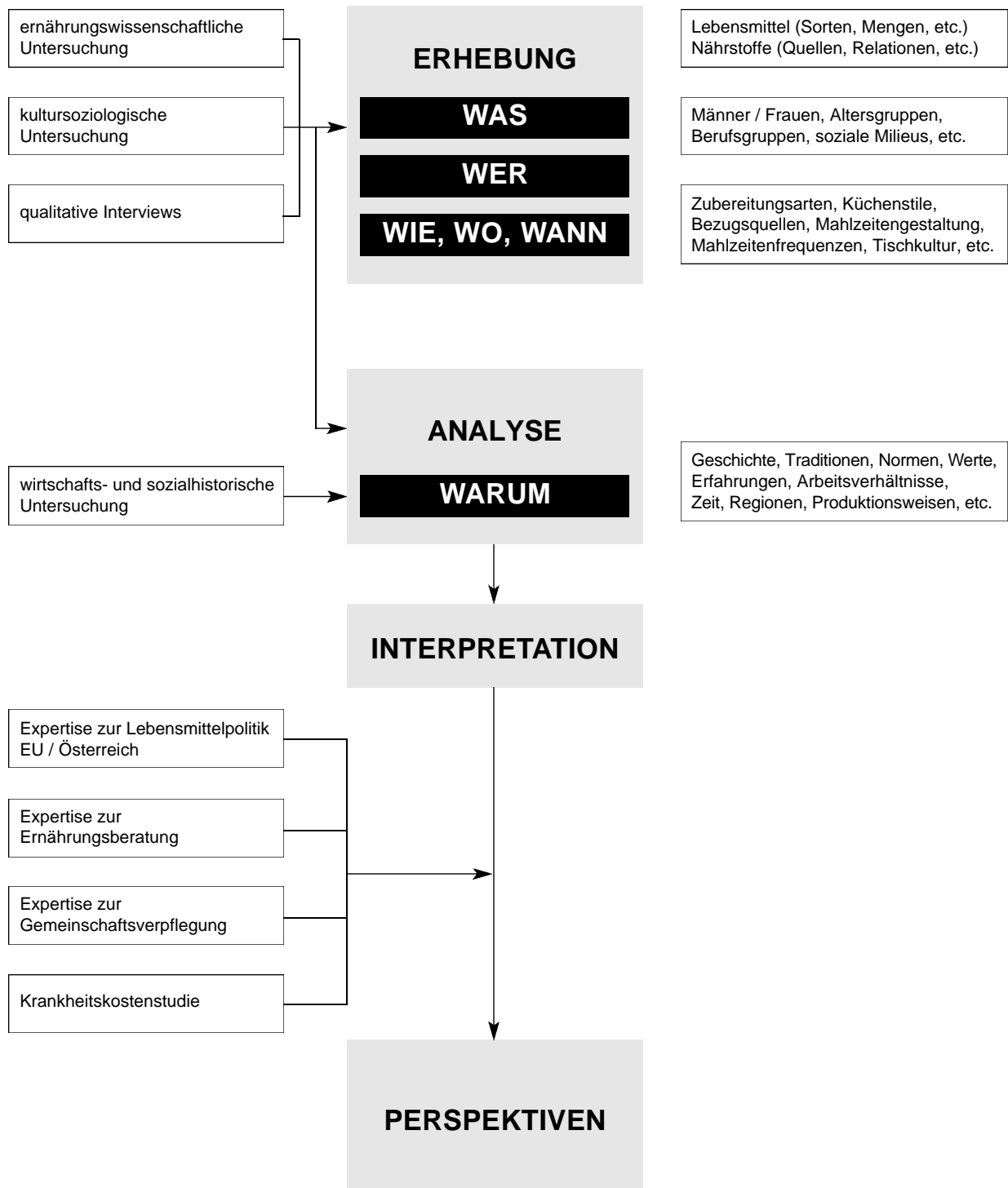


Abb. 1 Quelle: Ernährungskultur in Österreich, Präsentation, IKUS 1994

Untersuchungen über das Ernährungsverhalten in Österreich beschränkten sich bislang auf sogenannte Konsumerhebungen. Erst mit der Studie „Ernährungsweisen und Eß- und Trinkkulturen in Österreich“ liegen präzise Daten dazu vor, wer was und vor allem warum einkauft, kocht, ißt und trinkt. Was kann man sich unter dieser Untersuchung vorstellen, deren Titel doch etwas umständlich anmutet?

KURT STOCKER (Initiator und Projektleiter der Studie): Einerseits wurde in dieser zweijährigen Studie erstmals für Österreich der individuelle Lebensmittelverzehr repräsentativ erhoben. Bislang standen in Österreich ausschließlich Daten zur Lebensmittelversorgung zur Verfügung, die aufgrund der Methodik keine Aussagen über den tatsächlichen Verzehr ermöglichten. Andererseits haben wir auf der Basis desselben Samples sowohl exakte Verzehrdaten als auch kultursoziologisch relevante Daten untersucht. Damit liegt, vermutlich weltweit erstmals, für den Bereich Ernährung eine Verknüpfung von exakten naturwissenschaftlichen Daten mit soziokulturellem Datenmaterial vor. Neben diesem Kernstück der Studie haben Wissenschaftler aus unterschiedlichen Disziplinen ergänzende Expertisen erstellt.

Warum hielten Sie es für notwendig, diesen multidisziplinären Ansatz zu wählen und haben sich nicht auf eine ernährungswissenschaftliche Untersuchung beschränkt?

HANNI RÜTZLER (Ernährungswissenschaftlerin): Bei dem Thema Ernährung geht es nicht nur um Kilojoule oder die Menge der täglichen Cholesterinaufnahme und ähnliches, sondern es handelt sich um äußerst vielfältige, komplexe Phänomene. Jede isolierte, einzelwissenschaftliche Untersuchung muß notwendigerweise – infolge der Spezialisierung ihres Blicks, die erforderlich ist, um neues Wissen zu erzielen, die Problematik verkürzen und einseitig wahrnehmen. Gerade im hier untersuchten Zusammenhang kommt es sehr häufig zu einer Verabsolutierung des medizinischen Blickwinkels. Dies führt dann zwangsläufig zu einer einseitigen gesellschaftspolitischen Diskussion, die mitunter auch ineffektive politische Maßnahmen zur Folge hat.

Dialog der Wissenschaften

REINHARD SIEDER (Sozialhistoriker): Einkaufen, Kochen, Essen und Trinken – mit Max Weber als soziales Handeln beziehungsweise mit Pierre Bourdieu als Praktiken verstanden – sind Handlungen, die in mehrfacher und teilweise in widersprüchlicher Weise mit Sinn verbunden sind. Was auf einer Ebene als „sinnvoll“, „gesund“ oder „attraktiv“ betrachtet wird, kann auf einer anderen Ebene als „schädlich“ oder „wertlos“ gelten. Will man wissen, warum ein einzelner oder eine Gruppe in einer bestimmten Weise einkauft“ kocht, ißt und trinkt – und diese Frage nach dem Warum war neben der Frage nach dem Wie und Was die übergeordnete Frage dieses Forschungsprojekts – muß man danach fragen, welcher Sinn jeweils damit verbunden wird. Es lassen sich dabei mindestens sechs Sinnebenen unterscheiden: Der Sinn der pragmatischen Selbsterhaltung; der Sinn des ästhetischen und sinnlichen Genusses; der Sinn der sozialen Unterscheidung; der Sinn der Vergemeinschaftung; der Sinn der kulturellen Identitätssicherung und schließlich der Sinn der ökonomischen Wirtschaftsweise. Um diese verschiedenen Sinnebenen erfassen zu können, haben wir das Projektteam so zusammengestellt, daß sowohl das Naturthema Ernährung als auch das Kulturthema der Koch-, Eß- und Trinkpraktiken professionell untersucht werden konnten.

Doch eine bloße Addition dieser Zugänge hätte uns nicht genügt, wir wollten beide Themen in ihrem Zusammenhang untersuchen. Dies nicht aus einem fragwürdigen Bedürfnis nach einer Harmonisierung der gegebenen Auffassungsunterschiede zwischen den Natur- und Sozialwissenschaften“ sondern aus der Überzeugung, daß jedes der

beiden Paradigmen für sich genommen eine Verkürzung darstellt. Berücksichtigt man nur das Naturthema Ernährung, verkürzt man den Gegenstand „naturalistisch“, dies hätte im politischen Kontext die Wirkung der Depolitisierung des Themas. Berücksichtigt man nur das Kulturthema der Koch-, Eß- und Trinkpraktiken, ohne auf die physiologische Seite einzugehen, reduziert man den Gegenstand auf das Kulturelle und trennt das Handeln von seinen körperlichen Wirkungen. Aus diesen Überlegungen haben wir uns die gesamte Laufzeit des Projekts hindurch um den Dialog zwischen den Forschern und Forscherinnen aus den Naturwissenschaften und jenen aus den Sozial- und Kulturwissenschaften bemüht.

**Problemprodukt
Fleisch**

Versuchen wir ein in jüngster Zeit in Zusammenhang mit der Ernährungssituation oft diskutiertes Thema aufzugreifen und exemplarisch in den von Ihnen angesprochenen Dialog der Wissenschaften einzusteigen. Wie beurteilen Sie denn aus der Sicht der unterschiedlichen Disziplinen das in Österreich zum „Problemprodukt“ gewordene Fleisch? Läßt sich hier das Wer, Was, Wie, Warum aufzeigen?

HANNI RÜTZLER: Die Ernährungswissenschaft beantwortet in erster Linie die Fragen nach dem Wer, Was und Wie. Wir können nun also genau sagen, wer die Fleischkonsumenten in Österreich sind und zwar differenziert nach Geschlecht, Alter, sozialem Milieu und regionaler Herkunft. Ich greife jetzt nur die geschlechtsspezifische Differenzierung heraus und nenne jeweils gerundete Zahlen, um sie nicht mit zu vielen Daten auf einmal zu überfordern.

**Was Männer
stark macht**

Das Foto zeigt vier verschieden große Fleischportionen. Die Fleischportion auf dem ersten Teller wiegt ca. 125 Gramm. Das ist jene Fleischmenge, die durchschnittlich in Österreich pro Person täglich konsumiert wird. Zusätzlich werden noch täglich 90 Gramm Fleisch- und Wurstwaren gegessen. Auf ein Jahr umgerechnet entspricht das einem pro-Kopf-Verzehr von rund 77 Kilogramm.

Die Fleischportion auf dem zweiten Teller wiegt 100 Gramm. Das ist die durchschnittliche Fleischmenge, die von Frauen täglich verzehrt wird. Dazu kommen 60 Gramm Fleisch- und Wurstwaren (rund 55 Kilogramm pro Jahr).

Die Fleischportion auf dem dritten Teller wiegt 150 Gramm. Das ist jene durchschnittliche Fleischmenge, die ein Mann täglich verzehrt. Dazu kommen noch 120 Gramm Fleisch und Wurstwaren (rund 99 Kilo pro Jahr).

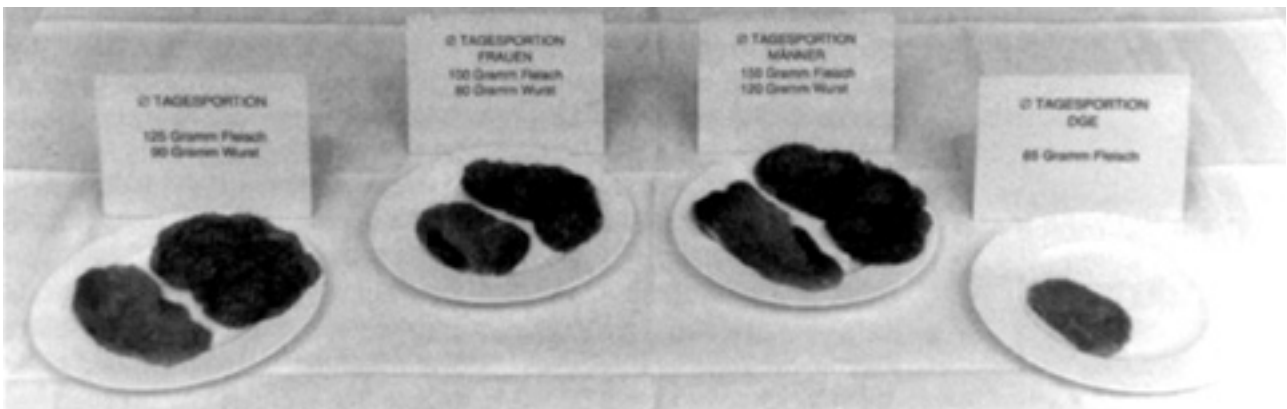


Abb. 2. Quelle: Ernährungskultur in Österreich, Präsentation, IKUS 1994

Bezogen auf alle verzehrten Lebensmittelgruppen essen Männermengenmäßig betrachtet – um rund ein Viertel mehr. Am Beispiel Fleisch zeigt sich jedoch deutlich eine starke geschlechtsspezifische Ausprägung: Männer essen um 60% mehr Fleisch und um 100% mehr Fleisch- und Wurstwaren als Frauen. Abgesehen von diesen geschlechtsspezifischen Unterschieden zeigt sich, daß es vor allem die mittleren Altersgruppen sind, die durchschnittlich höhere Verzehrsmengen aufweisen.

Der vierte Teller zeigt eine Fleischportion von 65 Gramm. Das ist die von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) empfohlene tägliche Fleischmenge, die sich aus der Empfehlung 2–3 mal Fleisch pro Woche mit maximal 150 Gramm ableitet. Diese Empfehlung wird im Durchschnitt um 90% überschritten. Die geschlechtsspezifische Betrachtung zeigt jedoch, daß Männer mit rund 140% diese Empfehlung deutlich stärker überschreiten als Frauen mit rund 50%. Fleisch sowie Fleisch- und Wurstwaren charakterisieren also in besonderer Weise die männliche Ernährungsweise.

Bei den pflanzlichen Lebensmitteln zeigt sich ein gegenläufiger Trend. Zwar essen Frauen absolut betrachtet annähernd gleich viel Gemüse und Kartoffeln wie Männer, relativ betrachtet jedoch eindeutig mehr, weil sie mengenmäßig insgesamt weniger essen als Männer. Bei Obst ist sogar der absolute Anteil der Verzehrsmenge deutlich höher als bei Männern.

Die soziale Logik des Geschmacks

GÜNTER LANDSTEINER (Soziologe): Diese geschlechtsspezifischen Unterschiede weisen bereits sehr klar darauf hin, daß es wenig Sinn macht, von dem Konsum der Österreicher zu sprechen – sei es in bezug auf Fleisch, sei es hinsichtlich irgend einer anderen Lebensmittelgruppe. Den „Durchschnittsösterreicher“ gibt es nicht – die Differenzierungen anhand verschiedener sozialer Merkmale, die wir in unserer Untersuchung vorgenommen haben, bestätigen das. Wir haben es bei den Eß- und Trinkpraktiken mit hoch diversifizierten Verhaltensweisen zu tun, die durch zahlreiche Einflußgrößen mitbedingt sind. Gerade wenn es darum geht, aus den Fakten gesundheitspolitische Folgerungen zu ziehen und Maßnahmen zu setzen, ist es wichtig, das im Auge zu behalten.

Eingangs wurde von verschiedenen Sinnebenen gesprochen, die die Ernährungspraktiken bestimmen. Für den Fleischkonsum bedeutet das, daß sich an den empirischen Daten eine „soziale Logik des Geschmacks“ identifizieren läßt. Der Fleischkonsum und dessen innere Struktur kennzeichnet in herausragender Weise soziale Positionen.

Kein Schwein in der Chefetage

Für zwei soziale Milieus spielt Fleisch eine besondere Rolle: für die bäuerliche Bevölkerung, die es in großen Mengen und fast täglich verzehrt, und für leitende Angestellte. Dennoch bedeutet es nicht für beide dasselbe: während die bäuerliche Bevölkerung neben dem Fleisch auch in großer Menge Fleisch- und Wurstwaren konsumiert, und unter den Fleischsorten dem Schweinefleisch den Vorzug gibt, greifen die leitenden Angestellten eher zu Rindfleisch und insbesondere Geflügel, zu anderen Fleisch- und Wurstwaren jedoch in wesentlich geringerem Maß. Betrachtet man den Fleischkonsum und den der Fleisch- und Wurstwaren, so wird deutlich, daß Fleischprodukte insgesamt mit zunehmender sozialer Position an Stellenwert verlieren. Sie dokumentieren offensichtlich vor allem für die unteren sozialen Schichten das „gute Leben“, das im reichlichen Vorhandensein dieser Nahrung seinen Ausdruck findet.

Distinktion und Lebensstil

Das, was man sich hier leistet und was einem schmeckt, macht einen wesentlichen Bestandteil des Lebensstils aus. Dabei geht es auch um Distinktionsbedürfnisse, die sich am direkten Vergleich benachbarter Gruppen zeigen. Für die bäuerliche Bevölkerung stellen kräftiger Speck und feiner Schinken Nahrhaftigkeit wie Wohlstand dar, während sie in Hinblick auf die Fleischsorten nicht sehr wählerisch ist; für Facharbeiter hingegen sind es feineres und kostspieligeres Rindfleisch und Schinken sowie ein stärkerer Verzicht auf Speck. Das Arbeitermilieu schließlich unterscheidet sich von beiden, indem hier zwar Speck, aber eher billigere Wurstwaren als Schinken verzehrt werden und sich alle Fleischprodukte seltener und in geringeren Mengen als bei den beiden anderen Gruppen finden.

Traditionen

ULRIKE DÖCKER (Sozialhistorikerin): Diese „soziale Logik des Geschmacks“ ist kein neues Phänomen. Die Unterschiede, die sich in der heutigen Eß- und Trinkkultur beispielsweise zwischen der bäuerlichen Bevölkerung und den leitenden Angestellten auf verschiedensten Ebenen manifestieren, lassen sich als Fortschreibungen traditioneller Muster lesen. Auch die Ursachen der „Aufgeschlossenheit“ mancher Gruppen für Veränderungen und Neuerungen im Bereich der Ernährung werden so klarer.

Im Unterschied zu (unter-)bäuerlichen und proletarischen Schichten bekamen Essen,

Kochen und Trinken in der Neuzeit für den Mittelstand immer stärkere symbolische Bedeutung“ um seine kulturelle Vormacht unter Beweis zu stellen. Innerhalb des Mittelstandes entwickelten sich Geschmackseliten, die das Rad der Verfeinerung in Schwung halten. Immer neue Generationen von „Feinschmeckern“ entwickeln immer neue Kochtechniken und Geschmackskompositionen, die als überlegen dargestellt werden, sei es aus gesundheitlichen, ökonomischen oder sinnlich-ästhetischen Gründen. Hätten wir uns bei der Studie auf den rein naturwissenschaftlichen Zugang beschränkt, so wäre auch im Zusammenhang mit dem Fleischkonsum ein Aspekt unbeachtet geblieben, der für ernährungspolitische Schlußfolgerungen zentral ist.

Symbole

Ich spreche von der Tatsache, daß wir hier mit einer symbolischen, kulturellen Langzeitwirkung konfrontiert sind. Wenn man die in Österreich in den letzten Jahrhunderten mit Essen und Trinken verbundenen Praktiken untersucht, wird deutlich, daß Fleisch in hohem Ausmaß symbolisch besetzt ist. Wir haben es hier mit Jahrhunderte zurückreichenden Traditionen zu tun, die eine deutliche Bedeutungshierarchie zwischen Fleisch und Gemüse geschaffen haben. Das Fleisch bestimmt die Festtagskultur, im Bürgertum und im Adel ist es das Vorrecht der Reichen und Wohlhabenden, in den ärmeren Schichten das Besondere am Sonntag, bei den Bauern dient es als Belohnung für schwere Arbeit.

Hierarchien

Was die Geschlechterhierarchie anbelangt, die sich zum Teil bis heute erhalten hat, so zeigt sich auch hier sozialhistorisch eine lange Tradition. Verbunden mit den Konnotationen „gesund“, „kräftig“, „besonders“ war Fleisch über eine lange Dauer Ausdruck sozialen Wohlstands, es war Herrenspeise, Fleisch war das Vorrecht der Männer. Natürlich haben im Adel und Bürgertum auch Frauen viel Fleisch gegessen. Aber man sieht es zum Beispiel sehr gut am Zeremoniell des Zerteilens, Vorlegens und Vorscheidens von Fleisch, daß dies die Speise ist, die ganz deutlich patriarchalisch besetzt ist. Bis weit ins zwanzigste Jahrhundert bleibt diese große Bedeutung des Fleisches erhalten. Noch in Studien zur Arbeiterfamilie aus den zwanziger und dreißiger Jahren dieses Jahrhunderts wird klar, wer von dem wenigen Fleisch, das vorhanden ist, am Sonntag das größte Stück bekommt. Meistens bleiben die Frauen übrig und bekommen irgendwelche „Abschnitzeln“, wie es genannt wurde, oder eben gar nichts. Das kennen wir von den unterbäuerlichen Schichten ebenso. Erst seit etwa 40 bis 50 Jahren ist Fleisch zur Alltagspeise geworden. Mit der Zunahme des Fleischkonsums wurde Gemüse ausschließlich zur Beilage. Dieses hierarchische Verhältnis von Fleisch und Gemüse ist es auch, das die Wertsteigerung des Gemüses und seinen „Aufstieg“ zur Hauptspeise verhindert.

Worauf läßt sich diese Entwicklung des Fleisches von der Festtags- zur Alltagskost zurückführen?

Hurra, ein Kühlschrank

ULRIKE DÖCKER: Bedingt ist diese Entwicklung durch geänderte sozial-ökonomische Rahmenbedingungen und durch die Entwicklung von modernen Vorratshaltungstechniken. Die traditionellen Formen der Vorratshaltung bestanden bei Gemüse, Getreide und Fleisch aus Räuchern, Suren, Gruben- und Speicherkonservierung. Sowohl in bäuerlichen als auch in bürgerlichen Verhältnissen blieb die Konservierung von Lebensmitteln jahrhundertlang auf diese Techniken begrenzt. Das heißt, es konnten jahrhundertlang nur bestimmte Nahrungsmittel und nur mit einer bestimmten Konservierungsart aufgehoben werden.

Daraus ergibt sich eine starke Differenz zwischen dem Frischen und dem Konservierten, die den Geschmack prägt, der aufgrund der traditionellen Konservierungstechnik entsteht. Grubkraut oder Sauerkraut schmecken ganz anders als frisches, gedünstetes Kraut, Selch- oder Surfleisch ganz anders als ein Braten. Erst mit dem Aufkommen der Gefriertechnik bleibt der Eigengeschmack eines Nahrungsmittels über längere Zeit hinweg konservierbar – eine Revolution in der Konservierungstechnik und in der Prägung des Geschmacks. Das Einfrieren von Nahrungsmitteln und das Frischhalten von Lebensmitteln im Kühlschrank wird jedoch für weite Teile der Bevölkerung erst nach dem Zweiten Weltkrieg möglich. Bauern lagerten ihr Frischfleisch zunächst über

Jahrzehnte in Gemeindegefrierhäusern und leisteten sich erst sehr spät eine Kühltruhe. Sie kaufen auch heute kaum Tiefkühlkost und begnügen sich stärker als der Durchschnittskonsument aus der Stadt mit den saisonal zur Verfügung stehenden Nahrungsmitteln.

Differente Geschmäcker

An dieser Entwicklung zeigt sich, daß Geschmack keine unveränderliche Größe oder gar anthropologische Konstante ist. Geschmack entwickelt sich homolog zur Lebensführung und verändert sich mit ihrer Veränderung. Zu Zeiten, in denen die Vorratshaltung schwierig und das Frischeangebot im Winter beschränkt war, entsprach das tägliche Essen dem „Geschmacksangebot“ einkommensarmer Schichten. Für Wohlhabende bedeutete hingegen die problemlose Erweiterbarkeit sinnlichen Genießens die fortwährende Ausdifferenzierung ihres Geschmacksvermögens.

REINHARD SIEDER: Anhand der Ergebnisse der qualitativen Studie läßt sich dieses Problemfeld der differenten Geschmäcker für den dabei überschaute Zeitraum der letzten fünfzig bis sechzig Jahre darstellen. Bezüglich des Konsums von Fleisch sind zwei aufeinanderfolgende, jedoch inverse Trends zu konstatieren: Ende der 1950er, Anfang der 1960er Jahre begann sich das Fleisch auch während der Woche als zentraler Geschmack und als „Leitsubstanz“ der Hauptmahlzeiten durchzusetzen. Fleisch wurde von der Sonn- und Feiertagsspeise zur Alltagsspeise. Dieser Prozeß erfaßte weite Teile der Bevölkerung und nahezu alle sozialen Milieus, wenn auch in unterschiedlicher Geschwindigkeit.

Protest aus der Küche

Etwa seit den 1970er und 1980er Jahren setzt – zunächst in „gebildeten“ Milieus und überwiegend bei der jüngsten Generation von Hausfrauen – der Versuch ein, den Anteil des Fleisches an den Mahlzeiten zurückzudrängen. Dies scheint mit Fortschritten in der Emanzipation von Frauen und mit Prozessen der graduellen Veränderung im innerehelichen und innerfamiliären Machtgefüge zusammenzuhängen, denn diese Gegenbewegung ist – so hat die qualitative Analyse der Fälle gezeigt – keineswegs primär gesundheitlich, sondern vor allem geschmacklich motiviert. Die Bevorzugung von Fleisch ist vor allem ein Anliegen der Männer und Söhne.

Kompromiß : Milch und Brot

Soll der Versuch von Frauen, ihren eigenen Geschmack, dem eine Reduktion des Fleischanteils entspräche, gegen den Willen der Männer durchzusetzen, auch nur eine vage Aussicht auf Erfolg haben, setzt dies das subjektive Bewußtsein voraus, daß die Frau nicht (mehr) selbstverständlich verpflichtet ist, nach dem Geschmack des Mannes zu kochen. Der Kompromiß, sowohl nach dem Geschmack des Mannes und des Sohnes als auch nach dem Geschmack der Frau und eventuell der Tochter zu kochen, also die Speisen zu diversifizieren, erfordert einen erhöhten Aufwand an Zeit, Mühe, Geld und Kompetenz. Die von uns befragte erwerbstätige Architektin, die Büroangestellte, die Arztgattin und die Studentin der Psychologie sind zu diesem Aufwand nicht bereit. Sie retten sich in den Kompromiß, selber eher die Beilagen zu essen und dem Mann „sein“ Fleisch vorzusetzen. Eine Verdoppelung ihres Kochens können sie sich zeitlich oder auch finanziell nicht leisten. Die Bergbäuerin reduziert ihr Abendessen auf Milch und Brot, die materiell knappste Form, sich dem Fleischdiktat des Ehemannes zu entziehen. In allen analysierten Fällen neigen die Mütter und Töchter deutlich weniger zu regelmäßigem Fleischkonsum als die Väter und Söhne.

Es scheint bemerkenswert, daß dies sowohl für die hier analysierte Bergbauernfamilie als auch für die analysierten Facharbeiter-, Hilfsarbeiter-, Angestellten- und Akademikerfamilien gilt. Trotz des quantitativen Rückgangs von körperlich schweren Arbeiten bleibt die Differenz „männlich-weiblich“ als eine ubiquitäre stoffliche und geschmackliche Binarität offenbar auch bei Menschen mit nicht-manuellen Berufen bestehen. Auch in Familien mit nicht-manuell arbeitenden Männern und Frauen gilt der Nahrungsbedarf des Mannes als spezifisch anders als der der Frau. Der Mann brauche, so heißt es weithin, eine „kräftige“ Nahrung; und sie soll, einer offenbar sehr alten, kulturellen Deutung folgend, wesentlich aus Fleisch und Fleischprodukten bestehen.

Kulturelle Codierung

In jenen Familien, in welchen der aktuelle Gesundheitsdiskurs aufmerksam rezipiert wird und ein höheres Maß an Gesundheitswissen und an naturwissenschaftlichen Grundkenntnissen vorliegt, scheidet das mehr oder weniger ausgeprägte Bemühen

Macht und Ohnmacht

der Hausfrau, den Anteil des Fleisches an den Hauptmahlzeiten zu reduzieren, vor allem am Willen und Geschmack der Ehemänner und Söhne.

Es scheitert also keineswegs an der Nichtnachvollziehbarkeit von Gesundheitsargumenten oder an purem Nichtwissen, sondern an der kulturellen Codierung des Fleisches, die an die sozio-kulturelle Identität des Geschlechts gebunden ist und umgekehrt. Diese kulturelle Codierung setzt einen ungleich mächtigeren Widerstand, als dies Wissen oder Nichtwissen jemals vermögen. Die Hausfrauen sehen sich daher gezwungen, Kompromisse zu schließen. Frauen und Töchter stellen sich, so scheint es, bei der Realisierung des erzwungenen Kompromisses leichter auf den Geschmack der Männer und Söhne ein als Männer und Söhne sich auf den Geschmack der Frauen und Töchter einzustellen bereit sind. Dies ist freilich nicht zuletzt wieder eine Frage der geschlechtsspezifischen Macht und Ohnmacht, den eigenen Geschmack durchzusetzen.

HANNI RÜTZLER: Das gleiche Ergebnis zeichnet sich bei der repräsentativen Verzehrerhebung ab: Fleischspeisen werden durchschnittlich fünf mal pro Woche als Hauptspeise gegessen. Von Männern jedoch signifikant häufiger als von Frauen (Männer 5,9 mal pro Woche; Frauen 4,6 mal pro Woche).

In privaten Haushalten eine Reduzierung des Fleischkonsums durchzusetzen scheint also äußerst schwierig zu sein. Sie haben sich in Ihrer Studie auch mit der Verpflegung durch Großküchen, etwa in Spitälern, Altenheimen oder Betrieben auseinandergesetzt. Kann man in diesen Bereich der Gemeinschaftsverpflegung Hoffnungen auf die Durchsetzung ernährungswissenschaftlicher Optimierungsvorschläge setzen ?

IRENE KLOIMÜLLER (Medizinerin): In diesem Bereich ist zwar ein enormes Handlungspotential zur Optimierung der Ernährung vorhanden, bislang wird dies jedoch kaum ausgeschöpft. Wir haben die Mittagsmahlzeiten von insgesamt 7090 Tagen in Kranken- und Kuranstalten, in Altenheimen und Betrieben untersucht. Statistisch ausgedrückt bietet sich folgendes Bild:

Die Vorspeisen, die in 95% der Einrichtungen täglich angeboten werden, sind fast ausschließlich Suppen. 80% dieser Suppen sind Fleischsuppen beziehungsweise Suppen auf Fleischbasis, die als Vehikel von Salz, Purinen, Fett und/oder Cholesterin das Verhältnis der Hauptnährstoffe – Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate – der Menüs ungünstig beeinflussen.

Auch die zentrale Komponente der Hauptspeisen ist hier nach wie vor das Fleisch. Durchschnittlich beinhalten 70% der angebotenen Menüs Fleisch. Rechnet man diesen Wert auf Tage um, so zeigt sich, daß innerhalb von 28 Tagen etwa zwanzig mal Fleischspeisen angeboten werden. In den Krankenanstalten liegt dieser Anteil sogar am höchsten. Dort steht durchschnittlich fünf mal pro Woche Fleisch auf dem Speiseplan, in Altenheimen und Betrieben vier bis fünf mal pro Woche. Alternativen wie fleischarme oder fleischlose Gerichte machen einen verschwindend kleinen Anteil aus, Fisch scheint praktisch kaum noch auf.

In allen Institutionen überschreitet der Fleischkonsum die ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) deutlich. Während Altenheime und Betriebe drei mal mehr Fleischspeisen anbieten als die Empfehlungen nahelegen, überschreiten Krankenanstalten diesen Wert beinahe um das Vierfache.

Wir plädieren nun nicht dafür, Fleisch generell aus den Speiseplänen der Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zu verbannen. Würde es jedoch in kleineren Portionen beziehungsweise weniger häufig gereicht und vor allem nicht in der gängigen Kombination mit Fleischsuppen, könnte das eine erhebliche Verbesserung der Nährwertrelation, also einen geringeren Fettanteil bei höherer Nährstoffdichte bewirken. Solche Optimierungen sind jedoch nur dann sinnvoll, wenn gleichzeitig eine zielgruppenspezifische Ernährungsinformation beim Endverbraucher erfolgt.

Verknüpft man diese Daten mit den Ergebnissen unserer Expertise zur „Ernährungsberatung in Österreich“, so zeigt sich, daß nur etwa ein Viertel der in der Ernährungs-

Wo bleibt der Fisch ?

Optimierung braucht Information

beratung aktiven Organisationen Großküchen berät. Rund zwei Drittel des Personals in Großküchen sind ungelernte Hilfskräfte, nur ein Drittel Fachkräfte wie Köche oder Diätassistentinnen. Ernährungswissenschaftlerinnen werden hier bislang kaum eingebunden. Dies obwohl Großküchen schon allein aufgrund ihrer hohen Verantwortung gegenüber der großen Zahl von Konsumenten – sie versorgen an Werktagen immerhin rund zwei Millionen Menschen in Österreich – für die Ernährungsberatung wichtige Betätigungsfelder wären. Gerade im Hinblick auf die mangelnde Durchsetzbarkeit von Empfehlungen in privaten Haushalten könnte in der Gemeinschaftsverpflegung über ergänzende Ernährungsinformation und natürlich über ein optimiertes Angebot ein wichtiger Beitrag zu einer besseren Ernährung geleistet werden.

Es lohnt sich, noch einen etwas genaueren Blick auf die Betriebe zu werfen. Es zeigte sich bereits bei der Resonanz auf die Fragebögen, daß hier ein großes Interesse an Veränderung, starke Motivation zu Verbesserungen sowie ein großer Bedarf an Information besteht. Die Betriebsküchen weisen die innovativsten Entwicklungen bezüglich der Vielfalt und Optimierung von Menüzusammenstellungen auf. Dadurch, daß sie sich etwa am Geschmack weiblicher Mitarbeiterinnen orientieren müssen, gibt es hier beispielsweise in manchen Fällen im Sommer „Salatwochen“ oder spezielle Angebote aus der internationalen Küche.

Das ist eine Entwicklung, die von zunehmend mehr Betrieben aufgegriffen wird.

Gemeinschaftsverpflegung: Die Komponenten bei den Hauptspeisen

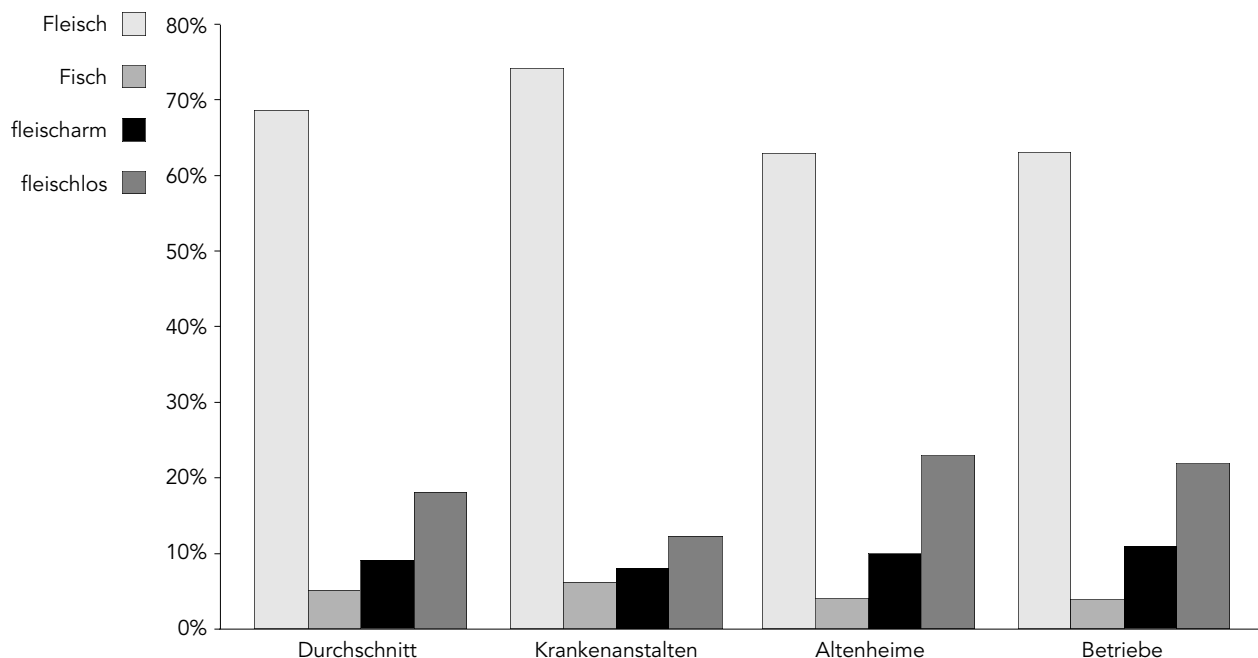


Abb. 3: Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994

Es wurden jetzt mehrmals mögliche Schlußfolgerungen aus den bisher genannten Studienergebnissen angesprochen. Könnten wir diesen Aspekt noch einmal zusammenfassen und möglicherweise vertiefen. Was bedeuten diese Erkenntnisse über den Fleischkonsum in Österreich für mögliche ernährungswissenschaftliche, industrielle, politische Optimierungsschritte ?

HANNI RÜTZLER: Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht zeichnet sich auf der Betrachtungsebene der Makronährstoffe eine klare Zielsetzung ab: Um die Relation der Nährstoffe Fett, Kohlenhydrate und Eiweiß in Relation zur Gesamtenergiezufuhr zu optimieren, bedarf es einer Erhöhung des Kohlenhydratanteils und einer deutlichen Reduktion des Fettanteils. Eine nähere Betrachtung der empirischen Ergebnisse auf der Lebensmittelebene zeigt jedoch, daß sich die Ernährungsweisen der einzelnen Bevölkerungs-

gruppen massiv unterscheiden, sodaß mit einer „einfachen Reduktion“ spezifischer Lebensmittelgruppen das Problem nicht gelöst werden kann.

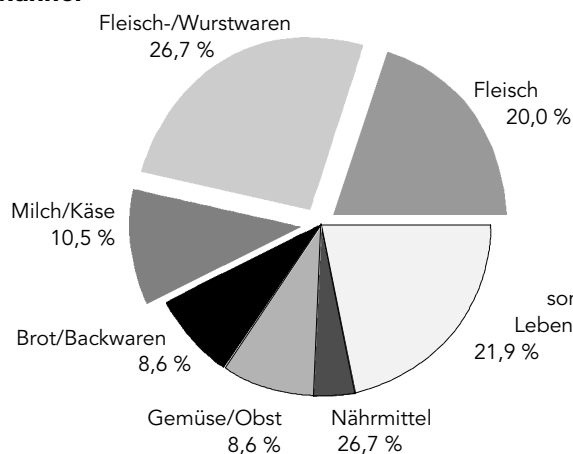
So beziehen beispielsweise Frauen etwa 30% der täglichen Fettzufuhr aus tierischen Produkten wie Fleisch- und Wurstprodukten, während Männer etwa 50% daraus beziehen. Eine generelle Reduktion des Wurst- und/oder Fleischkonsums wird daher nicht bei beiden Geschlechtern den gewünschten Erfolg erzielen.

Darüber hinaus gilt es neben den stark ausgeprägten geschlechtsspezifischen Unterschieden auch zunehmend alters- und milieuspezifische Geschmacksvorlieben zu berücksichtigen und die aus ernährungswissenschaftlicher Sicht positiven Seiten der jeweiligen Ernährungsweisen zu unterstützen. Hier ist zum Beispiel an die Nudelveur zu denken, die maßgeblich zum hohen Kohlenhydratkonsum innerhalb der jüngeren Altersgruppe beiträgt, oder an die Vorliebe für Obst und Gemüse bei Frauen der mittleren Altersgruppe. Zielgruppenspezifische Angebote und Ansprache, die auch die jeweiligen Vorlieben und die spezifische Bedarfssituation berücksichtigen, dürfen keine reinen Schlagworte mehr bleiben und Pauschalurteile nach dem Schnittmuster „zu fett“ zu viel, zu süß“ sollten endgültig der Vergangenheit angehören.

Darüber hinaus könnte ein neues Lobbying für pflanzliche Nahrungsmittel, welches besonderen Wert auf Vielfalt, gute Ausgangsqualität und Genuß legt, helfen, ein neues Image aufzubauen.

Lebensmittel als Fettquellen in Prozent

Männer



Frauen

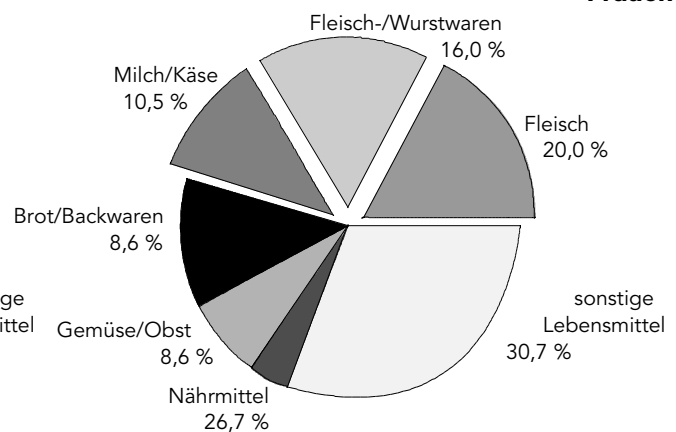


Abb. 4: Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994

ULRIKE DÖCKER: Ernährungsgewohnheiten zu verändern ist nicht möglich, ohne die langen kulturellen und familialen Traditionen mitzudenken. Es hat in den vergangenen Jahren immer wieder gut gemeinte appellative Kampagnen zum Thema Ernährung und Krankheit gegeben. Das hatte zur Folge, daß heute zwar bekannt ist, daß zu viel Fleisch nicht gut tut, es aber weiter in großen Mengen gegessen wird, nur isst man es heute möglicherweise mit einem etwas schlechteren Gewissen. In diesem Zusammenhang wäre es wichtig von dieser Dichotomie „gesund – schlecht“, von dem normierenden, appellativen Charakter der Politik des erhobenen Zeigefingers wegzukommen und eher zu versuchen auf der Lustebene zu motivieren.

Essen, Kochen und Trinken entsprechen als alltägliche soziale Praktiken den jeweiligen Lebensverhältnissen und bleiben, sofern sich diese Verhältnisse im allgemeinen nicht grundlegend verändern, mehr oder weniger gleich. Je stärker sich die Verhältnisse ändern, desto größer ist auch der Wandel in den Eß- und Kochpraktiken. In weiterer Folge bedeutet dies, daß auch einfach gestrickte Versuche, die lebensweltlichen Praktiken, etwa beim Essen, zu beeinflussen, wirkungslos bleiben, wenn nicht sogar Widerstand hervorrufen werden, wenn sie mit den lebensweltlichen Praktiken nicht korrespondieren.

Expertisen versus Eigen-Sinn

REINHARD SIEDER: In Österreich bestehen derzeit sehr unterschiedliche Grade der Traditionalität in Bezug auf die Art und Weise, wie der einzelne einkauft, kocht, isst und trinkt. Man kann davon ausgehen, daß neben weitgehend selbstverständlichen, nicht-reflektierten Praktiken auch unterschiedlich reflektiertes, überlegtes Handeln stattfindet.

Wo immer diese Praktiken mit einem höheren Maß an Reflexivität vollzogen werden, geht dies – so lautete unsere Ausgangsthese – mit dem Einfluß von wissenschaftlichen und zeitgeistigen Diskursen einher. Traditionale Kostregionen und stark traditionsgeleitete Menschen werden davon oft nur am Rande berührt. Die systemischen Eingriffe der Lebensmittelindustrie – über ein zunehmend dichtes Filialnetz der Supermarktketten – verändern dennoch ihr Konsumverhalten.

Abschied von der Aufklärung

Von zuständigen Politikern, Ärzten und Beratern wird der „Eigen-Sinn“ der Bevölkerung, an ihren überkommenen Praktiken festzuhalten, als „Unaufgeklärtheit“, „Unvernunft“, „Trägheit“ oder auch als „Konservativität“ des Lebensstils wahrgenommen. In kulturwissenschaftlicher Sicht aber resultiert dies aus der grundsätzlichen Differenz zwischen der theoretischen Hin-Sicht der Experten und den praktischen Bedingungen und Zusammenhängen, in denen Lebensmittel produziert und eingekauft sowie Mahlzeiten zubereitet und gegessen werden.

GÜNTHER LANDSTEINER: Man muß also von der Vorstellung Abschied nehmen, daß die Ernährung der Bevölkerung in zwei oder auch fünf Jahren optimiert sei, wenn man nur sofort mit optimalen Maßnahmen beginnen würde. Natürlich gibt es, wie eben angesprochen wurde, auch jetzt schon bestimmte Bevölkerungsgruppen, die zugänglicher und aufgeschlossener sind die Botschaften der Ernährungsaufklärung zu hören, die sich Veränderungen in dem Bereich auch leisten können, einiges ist bereits geschehen. Aber um beispielsweise in Arbeiterhaushalten oder bei alleinstehenden Facharbeitern etwas zu ändern, werden wahrscheinlich auch fünf miteinander kombinierte Kampagnen wenig nützen. Man muß sich tatsächlich die Frage stellen, inwieweit Kampagnen zur Optimierung von Ernährung wünschenswert sind, weil es hier eben um massive Eingriffe in alltägliche Lebenszusammenhänge geht. Wenn ich „von oben“ versuche den Fleischkonsum zu reduzieren, dann interveniere ich gleichzeitig in soziale Identitäten, in Geschlechterverhältnisse, in die Konstellation und Machtstrukturen von Haushalten, ich kann damit auch familiäre Krisen erzeugen. Es steht also viel auf dem Spiel. Seitdem wir die Studie abgeschlossen haben, gehen wir mit Vorschlägen zur Optimierung sicher vorsichtiger um als vorher.

Lösungen für den Alltag

IRENE KLOIMÜLLER: Die Expertise zur Ernährungsberatung in Österreich bringt ähnliche Ergebnisse: Jedes Angebot der Ernährungsberatung, das dem Konsumenten Zielvorgaben setzt, ohne diese mit konkreten Maßnahmen zu begleiten, stößt an die Grenzen der Umsetzbarkeit. In dieser Richtung muß auch das Leistungsangebot der Ernährungsberatungsstellen verbessert werden. Lösungen, die für den konkreten Verbraucher im Alltag umsetzbar sind, werden bislang kaum angeboten. Die Effizienz der Ernährungsberatung wird in dem Maße steigen, wie es ihr gelingt, das Leistungsangebot zielgruppenspezifischer zu gestalten und psycho-soziale sowie pragmatische Aspekte der Ernährung in die kognitiv-rational ausgerichteten Beratungsstrategien einzubeziehen. In diesem Zusammenhang kommt der Ausbildung der Ernährungsberater eine enorm hohe Bedeutung zu. Eine Zukunftsperspektive läge in der verstärkten Kooperation interdisziplinär zusammengesetzter Ernährungsteams bestehend aus Ernährungswissenschaftlerinnen und Diätassistentinnen. .

Nur die Nahrungsmittelindustrie scheint bislang die Zeichen der Zeit erkannt zu haben. Sie reagiert auf der Produktebene mit der Herstellung von „Light-Produkten“. Wie beurteilen Sie diese Entwicklung?

HANNI RÜTZLER: Die Entwicklung „fettarmer“ Produkte allein kann das Problem des erhöhten Konsums tierischer Fette nicht lösen. Denn die Reduktion des Fettgehaltes

Der Markt macht's „light“

in den einzelnen Produkten wird oft durch einen vermehrten Konsum dieser „Light-Produkte“ kompensiert. Reduziert wird mit dem Konsum fettarmer Produkte also vor allem das schlechte Gewissen der Konsumenten. Ein Zweites gilt es zu bedenken: Fettarme Ausgangsprodukte werden nur von spezifischen Bevölkerungsgruppen angenommen. Von Frauen, insbesondere der mittleren Altersgruppen, stärker als von Männern; von leitenden Angestellten, Selbständigen und im Haushalt Tätigen häufiger als von Arbeitern, Facharbeitern oder der bäuerlichen Bevölkerung.

HARALD PAYER (Ökonom): Light-Produkte sind ebenso wie Bio-Kost und Diät-Programme Beispiele dafür, daß ernährungsbezogene Präventionsleistungen zunehmend auf Konsumgütermärkten angeboten werden. Überläßt man jedoch Prävention und Gesundheitsförderung dem Markt, werden letztendlich nur solche Präventionsleistungen entwickelt, die auch als Waren oder Dienstleistungen verkäuflich sind. So hoch der individuelle Nutzen etwa der fettarmen Produkte auch sein mag, darf dies nicht darüber hinwegtäuschen, daß der Markt für viele der notwendigen Präventionsmaßnahmen eine weitgehend untaugliche Regulationsform darstellt. Dort, wo Prävention die Form von Waren annehmen kann, wie beispielweise beim Lebensmittelangebot, sorgt die nach Kaufkraft und individuellen Präferenzen gesteuerte Verteilung über den Markt oft nicht dafür, daß die jeweils relevanten Güter und Dienstleistungen auch dort ankommen, wo sie am dringendsten gebraucht werden.

Veränderung der Produktionspalette

Eine diesbezüglich bedeutendere Rolle, als derzeit noch wahrgenommen wird, kommt einer strukturellen Veränderung der landwirtschaftlichen Produktionspalette zu. Insbesondere hinsichtlich der hohen Produktionsmengen von Fleisch und Fleischwaren erscheinen hier strukturelle Veränderungen des Nahrungsmittelangebots besonders überlegenswert. Neben den positiven Effekten auf den Gesundheitszustand der Bevölkerung hätten derartige Maßnahmen auch enorme umweltentlastende Auswirkungen.

Harald Payer, Sie haben sich im Rahmen der Studie mit ernährungsbezogenen Gesundheitsaufwendungen in Österreich beschäftigt. Sie bringen nun den Begriff Prävention ins Spiel. Was meinen Sie, wenn sie von Prävention sprechen?

HARALD PAYER: Soziale Prävention beziehungsweise Gesundheitsförderung fragen danach, unter welchen Bedingungen Menschen gesund bleiben und was man tun kann, um diese Bedingungen für so viele Menschen wie möglich herzustellen beziehungsweise zu erhalten. Das klingt simpel, doch ist es genau der Punkt, wo Prävention in der Realität auf mächtige Barrieren stößt. Denn Maßnahmen der Gesundheitspolitik orientieren sich nach wie vor an der Perspektive kurativer Individualmedizin. Die Individualmedizin fragt danach, wie man möglichst früh erkennen kann, daß ein Individuum erkrankt und was man tun kann, um den individuellen Krankheitsverlauf zu beeinflussen. Im Wettbewerb der beiden Strategien finden die individualmedizinischen Interventionen derzeit finanziell und politisch noch die besseren Entfaltungsmöglichkeiten vor.

Was spricht dafür, daß sich das ändern sollte?

HARALD PAYER: Bei aller Verschiedenheit weisen ernährungsbezogene Krankheiten doch gemeinsame Merkmale auf, die es nahelegen, daß gesundheitspolitisch durchschlagende Erfolge vor allem durch Intervention vor der Manifestation zu erzielen sind. Die Fachliteratur weist auf die historische Erfahrung hin, daß zumindest seit der Industrialisierung alle großen Volkskrankheiten zeitlich zuerst und in der Wirksamkeit überlegen, nicht mit den Mitteln der Medizin, sondern durch Primärprävention überwunden wurden. Das waren Verbesserungen in den Arbeitsbedingungen, in der Entlohnung, den Wohnverhältnissen, in der Ernährung, in der Bildung, die schließlich Veränderungen im Verhalten mit sich brachten. Man spricht in diesem Zusammenhang von „Gratiseffekten“, die das Gesundheitssystem zwar für sich verbuchen kann, die aber nicht von ihm erzielt werden und kann daraus den Schluß ziehen, daß zusätzliche

Die soziale Logik der Gesundheit

Gesundheitsdienstleistungen wenig, wenn überhaupt etwas an der Morbidität und Mortalität ändern.

Hinzu kommt, daß sowohl das Risiko zu erkranken als auch die Möglichkeit, Gesundheitsbelastungen durch individuelles Verhalten zu begegnen, sozial ungleich verteilt sind. Den Ergebnissen des Mikrozensus ist zu entnehmen, daß mit steigender beruflicher Qualifikation eine bessere Beurteilung der gesundheitlichen Situation, niedrigere Krankheitsbelastung, geringere Medikamenteneinnahme etc. verbunden sind. Bei Frauen nimmt auch die Beschwerdebhäufigkeit mit steigender Qualifikation deutlich ab.

Wie hoch sind denn die Mittel, die für die Behandlung ernährungsbezogener Krankheiten aufgewendet werden?

Was kostet schlechte Ernährung ?

HARALD PAYER: Ernährungsbezogene Krankheiten wie Karies, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Karzinome, Diabetes mellitus etc. treten quasi epidemisch auf. Ihre Behandlung verursacht enorme Aufwendungen insbesondere zu Lasten der öffentlichen Gesundheitsversorgung. 1990 lagen die ernährungsbezogenen Gesundheitsaufwendungen bei rund 21 Milliarden Schilling. Das sind rund 14% der gesamten für dieses Jahr erfaßten Gesundheitskosten, was einem Verhältnis von rund 1% des jährlichen Bruttoinlandsprodukts entspricht.

Wieviel machen im Vergleich dazu die Aufwendungen für ernährungsbezogene Gesundheitstörderung und Primärprävention aus?

HARALD PAYER: Diese Ausgaben belaufen sich auf rund eine Milliarde Schilling, was etwa fünf Prozent der gesamten erfaßten Aufwendungen entspricht. Die Ergebnisse weisen also auf eine deutliche Unterversorgung des Präventionssektors hin.

Für welche Form der Prävention wurden diese Mittel bisher eingesetzt?

HARALD PAYER: Ernährungsbezogene Gesundheitsförderung und Primärprävention werden hauptsächlich in Form der Lebensmittelkontrolle und der Zahnhygiene betrieben. Ernährungsberatung, Aufklärung und sonstige Formen sozialer Prävention spielen derzeit noch eine marginale Rolle. Angesichts der relativ großen Bedeutung der ernährungsbezogenen Erkrankungen in bezug auf die Morbidität und Mortalität der gesamten Bevölkerung erscheint der vergleichsweise geringe Mitteleinsatz für Maßnahmen der Gesundheitsförderung und sonstigen Primärprävention daher als besonders diskussionswürdig.

Planung und Evaluierung ernährungsbezogener Präventionsaktivitäten sollten nicht nur dem Umstand Rechnung tragen, daß ernährungsbezogene Erkrankungen weit verbreitet sind, sondern auch nach sozioökonomischen Merkmalen höchst unterschiedlich in der Gesellschaft verteilt sind. Soll ernährungsbezogene Gesundheitspolitik wirksamer werden als bisher – und hier knüpfen die Ergebnisse meiner Expertise an die der übrigen Studienteile an – müßte sie ihre Zielsetzungen stärker auf die sozialen, regionalen und alltagskulturellen Bedingungen der hauptbetroffenen Risikogruppen fokussieren. Neben einer Erweiterung beziehungsweise Verbesserung der österreichischen Gesundheitsberichterstattung vor allem in sozial-epidemiologischer Hinsicht, folgt daraus vor allem eine differenziertere Vorgangsweise bei der gesamten ernährungsbezogenen Aufklärungsarbeit.

Make the healthier way the easier choice

Daß ernährungsbezogene Verhaltensprävention durchaus ansehnliche Erfolge erzielen kann, hat sich etwa bei der Kariesprophylaxe in Kindergärten und Schulen gezeigt. Zudem beweist dieses Beispiel, daß die Effekte umso wirkungsvoller sind, je mehr die gewählten Strategien der Formel „Make the healthier way the easier choice“ folgen, also je besser sich das neue Verhaltensangebot in die Lebensweise einfügt. Zur präventiven Umsetzung ist aber zudem erforderlich, daß die anerkanntermaßen gesünderen Ernährungsformen auch gesellschaftlich ermöglicht werden. Der enge toxikologisch-bakteriologische Rahmen der Lebensmittelkontrolle wird dem breiten Spektrum

ernährungsbezogener Erkrankungen heute kaum noch gerecht. Handlungsfelder wie die bereits erwähnte Agrarproduktion und die Gemeinschaftsverpflegung sowie die Gastronomie und die Schulbildung bieten ein enormes Präventionspotential. Die Ausschöpfung dieses Potentials würde aber nicht zuletzt eine öffentliche Politik bedingen, die die Gesundheitsverträglichkeit ihrer Maßnahmen und Unterlassungen als ressortübergreifenden Querschnittsaspekt berücksichtigt. Davon sind wir meilenweit entfernt.

Die Diskrepanz von Wissen und Handeln

Es ergibt sich der Eindruck, daß das Thema Ernährung sowohl auf gesellschaftspolitischer als auch auf individueller Ebene von einer massiven Diskrepanz zwischen Wissen und Handeln gekennzeichnet ist. Sie sind dieser Diskrepanz im Rahmen der Studie auf individueller Ebene sehr genau nachgegangen, indem sie den objektiven Wissensstand mit der subjektiven Einschätzung des Wissens über Ernährung und Gesundheit verglichen haben. Wie schauen die empirischen Ergebnisse dazu aus?

GÜNTER LANDSTEINER: Unsere Ausgangsfrage lautete, ob ein vermehrtes Wissen über Ernährung und Gesundheit auch zu einem anderen Umgang mit Essen und Trinken im Alltag führt.

Die repräsentative Erhebung zeigt, daß über zwei Drittel der Österreicher und Österreicherinnen ihren diesbezüglichen Wissensstand für ausreichend oder völlig ausreichend halten. Für völlig unzureichend informiert hält sich so gut wie niemand.

Wir haben diese Aussagen bestimmten Indikatoren des Wissensstandes nach den Kriterien der Ernährungswissenschaft gegenübergestellt, beispielsweise die Frage nach dem Kohlenhydratgehalt von Lebensmitteln, nach den wichtigsten Eiweißquellen u.a.m.. Dabei zeigte sich, daß der tatsächliche Wissensstand mit der Selbstwahrnehmung dieses Wissens kaum korrespondiert. Es finden sich trotz unterschiedlicher Wissensniveaus praktisch keine Unterschiede in der Selbsteinschätzung. Diejenigen, die ihren objektiv niedrigen Wissensstand für mindestens ausreichend halten, machen immerhin 20% der Bevölkerung aus.

Es ist also der Problematisierungsgrad zumindest in bestimmten Gruppen recht gering, und generell gilt: wer sich mehr interessiert, weiß auch mehr. Aber auch dann, wenn Wissen vorhanden ist, geben andere Kriterien als der Wissensstand beim Alltagshandeln den wesentlichen Ausschlag. Faktoren wie die Geschlechtszugehörigkeit, das soziale Umfeld, Werthaltungen denen man anhängt etc., determinieren das Handeln weitaus stärker.

Ein Beispiel beleuchtet diese Ungleichverteilung recht gut. Die Gruppe mit dem höchsten objektiven Wissensstand sind die leitenden Angestellten. Gleichzeitig weist diese Gruppe den höchsten täglichen Alkoholkonsum auf. Es gibt zwei andere Gruppen, die einen ähnlich hohen Alkoholkonsum haben, wo der Wissensstand jedoch niedriger liegt.

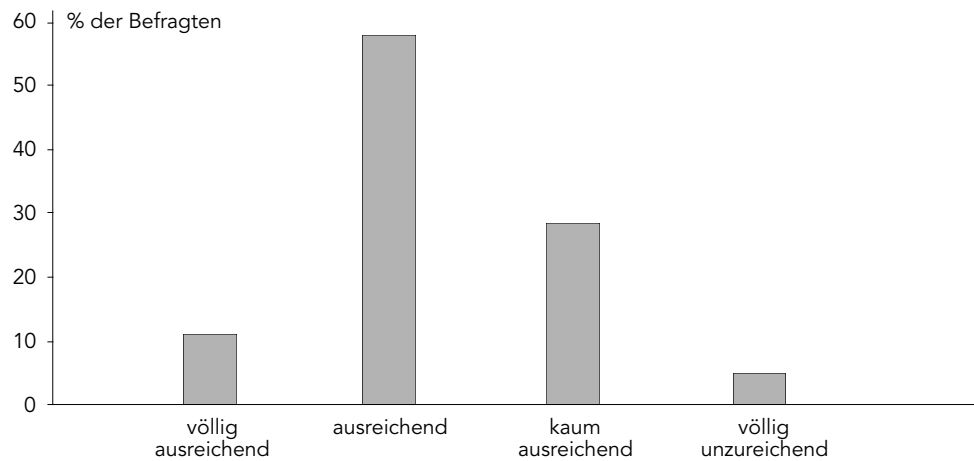
Analysiert man nun die Zusammensetzung des konsumierten Alkohols, so ergibt sich ein weiterer Hinweis auf die milieuspezifische Prägung des Umgangs mit Lebensmitteln: das Verhältnis von Bier, Wein und anderen Alkoholsorten unterscheidet sich zwischen diesen Gruppen sehr stark.

Interessante Ergebnisse brachte auch die Analyse der Informationsquellen. Wissen über Ernährung und Gesundheit bezieht man vor allem aus den Massenmedien; Radio, Fernsehen und Tageszeitungen liegen im Spitzenfeld. Spezifische Informationsquellen fallen demgegenüber sehr stark ab. Werden Massenmedien als Hauptinformationsquellen angegeben, so korreliert das nicht mit einem positiven Wissensstand – am wenigsten bei Tageszeitungen. Es sind eher Menschen, die sich aufgrund hohen Interesses an Fachinformationsquellen wenden, die einen höheren Wissensstand aufweisen.

Interessanterweise geht auch der Schulunterricht, wenn er überhaupt als Hauptinformationsquelle angegeben wird, nicht mit einem hohen Wissensstand einher.

Macht die Tageszeitung dumm ?

Eigene Einschätzung des derzeitigen Wissens zu Themen der Ernährung und Gesundheit



Objektives Ernährungswissen im Verhältnis zum selbst eingeschätzten Wissensstand

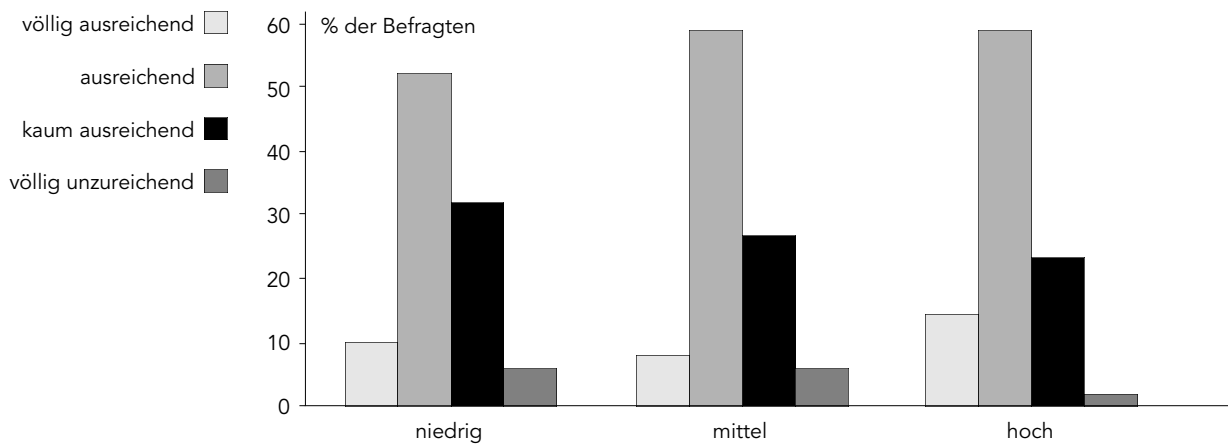
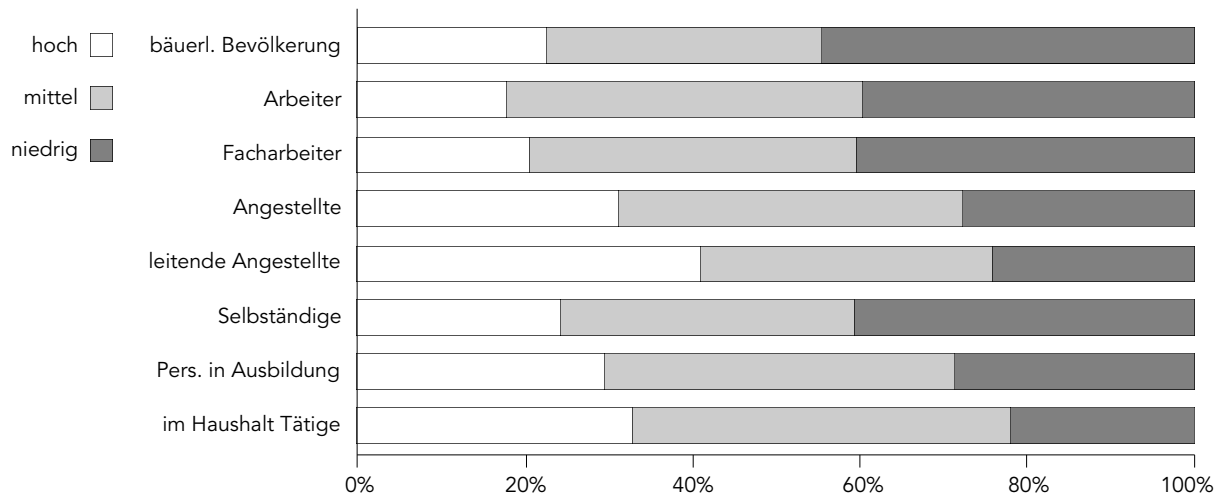


Abb. 5: Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994

Die Diskrepanz von Wissen und Handeln zeigt sich auch im Zusammenhang mit der Konsumentenpolitik, auf die mit dem EU-Beitritt neue Herausforderungen zukommen werden. Bisher wurde im Bereich der Lebensmittel eine Konsumentenpolitik verfolgt, die der soeben beschriebenen Realität offensichtlich durchaus entspricht. Man ging von einer „Schutzphilosophie“ aus. Dahinter steht das Leitbild eines „flüchtigen“ Verbrauchers, der nicht über genügend Sachkenntnis in Bezug auf die angebotenen Nahrungsmittel verfügt. Er ist mit den Etikettierungen von Lebensmitteln überfordert und verläßt sich auf strenge Produktionsstandards im eigenen Land. Haben wir es tatsächlich mit „flüchtigen“ Konsumenten zu tun, die den Schutz des Staates benötigen?

GÜNTHER LANDSTEINER: Die verschiedenen Informationen, die sich auf Lebensmittelverpackungen finden, werden mit stark unterschiedlicher Häufigkeit vom Konsumenten beachtet. Die Preisangaben und das Ablauf- bzw. Herstellungsdatum der Ware finden die größte Aufmerksamkeit, knapp zwei Drittel der Konsumenten lesen sie beim Lebensmitteleinkauf immer und ein weiteres Viertel zumindest häufig. Angaben über die Bestandteile der Lebensmittel, wie Zusatz- und Konservierungsstoffe, werden hingegen lediglich von einem knappen Sechstel beim Einkauf immer beachtet, von einem Drittel hingegen selten und von nahezu einem Viertel gar nicht. Noch etwas weniger interessiert sich der Verbraucher im allgemeinen für Informationen über das Ursprungs- bzw. Herstellungsland der gekauften Waren.

Verteilung von objektivem Wissen zu Themen der Ernährung und Gesundheit in sozialen Gruppen



Gesamtalkoholkonsum nach Berufsgruppen

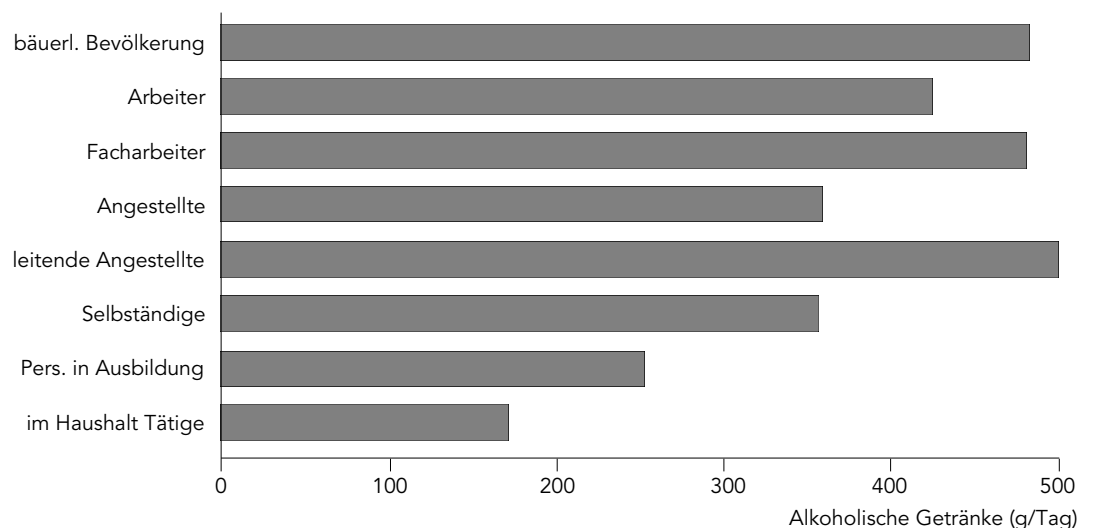


Abb. 6: Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994

Die Beachtung des Herstellungs- bzw. Ablaufdatums steigt mit dem vorhandenen Wissensstand zu Themen der Ernährung und Gesundheit; die Informationsnutzung im alltäglichen Umgang mit den Lebensmitteln unterliegt also dem gleichen zirkulären Charakter wie der eben angesprochene Wissenserwerb selbst. Wer wenig weiß und sich wenig interessiert, informiert sich auch kaum. Noch mehr gilt dies für die Beachtung von Verpackungsinformationen über die Zusammensetzung der Lebensmittel, auf die es doch im Zeitalter der immer weitreichenderen technischen Überformung in der Lebensmittelproduktion immer mehr ankommt. Die besondere Mühe der Lektüre dieser Angaben, die sich nicht auf einen Blick darbieten und die zudem ein erhöhtes Verständnis der Informationen voraussetzen, machen sich am ehesten im Haushalt Tätige und leitende Angestellte.

Am verwirrendsten erscheinen die Bezeichnungen, die zur Kenntlichmachung von Produkten aus biologischer Landwirtschaft herangezogen werden. Wie finden sich die Konsumenten damit zurecht?

GÜNTHER LANDSTEINER: Der Bekanntheitsgrad der nach dem österreichischen Lebensmittelgesetz zulässigen Bezeichnungen ist recht gering. In der Befragung waren neun Varianten vorgegeben und keine davon wird von mehr als zwei Drittel der Bevölkerung für zutreffend gehalten, wenn sie korrekt ist, beziehungsweise für nicht zutreffend, wenn sie nicht korrekt ist. Halten zwei Drittel der Bevölkerung die Bezeichnung „aus (organisch) biologischem Anbau“ für richtig, so wird sie doch von einem Viertel der Verwender biologischer Produkte und von nahezu der Hälfte der Nicht-Verwender als inkorrekt eingeschätzt. Gleich häufig wie diese richtige wird die falsche Bezeichnung „aus kontrolliertem Anbau“ für zulässig gehalten, unabhängig davon, ob man biologische Produkte öfters selbst verwendet oder nicht. Von der zweiten gesetzlich verankerten Bezeichnung „aus biologisch (dynamischer) Landwirtschaft“ glaubt weniger als die Hälfte aller Österreicher, daß sie gültig ist, ganz unabhängig von einem tatsächlichen Gebrauch entsprechender Lebensmittel. Insgesamt bietet sich ein Bild weitgehender Ratlosigkeit, das sich noch verstärkt, wenn man aus der Gruppe der Nicht-Verwender diejenigen herausgreift, die mangelndes Interesse gegenüber Produkten aus biologischer Landwirtschaft angeben. Der Grad der Fehleinschätzung nimmt hier noch zu.

Ich habe zu Beginn unserer Diskussion von der „sozialen Logik des Geschmacks“ gesprochen – von der Tatsache, daß ein scheinbar so individuelles Verhalten wie der Lebensmittelkonsum doch klar an die soziale Position, die man einnimmt, gekoppelt ist. Auch wenn es um die Fähigkeit zur Kritik am Lebensmittelangebot und um die Bereitschaft zu dieser Kritik geht, hat man es mit einem strukturell ähnlichen Phänomen zu tun. So läßt sich die Analyse nun um die „soziale Logik der Urteilskraft“ erweitern. Die Ergebnisse weisen nämlich darauf hin, daß das Ausmaß, in dem man Kritik am Lebensmittelangebot zu üben gewillt ist, an die Position in der sozialen Stufenleiter gekoppelt ist. Es sind die unteren sozialen Schichten (Arbeiter- und Facharbeitermilieu sowie bäuerliche Bevölkerung), die zur Frage der Angebotslage am häufigsten „weiß nicht“ angeben. Zumindest im Hinblick auf die Bauern, die ja zugleich Lebensmittelproduzenten sind, muß dies nachdenklich stimmen – aber auch in bezug auf Arbeiter, deren geringes Kritikpotential mit einem recht geringen Haushaltsbudget für Lebensmittel gekoppelt ist.

**Bleibt
Erdäpfelsalat
Erdäpfelsalat ?**

Man kann also davon ausgehen, daß die Einschätzung, daß wir es mit „flüchtigen“ Lebensmittelkonsumenten zu tun haben nicht nur richtig ist, sondern daß darüber hinaus auch die Fähigkeit zur Beurteilung des Angebots stark vom sozialen Status abhängt. In der Europäischen Union wird allerdings so gehandelt, als wüßte man das nicht. Christian Nohel, Sie haben sich im Rahmen der Studie mit dem Themenkreis Lebensmittelpolitik in Österreich und der EU beschäftigt. Womit haben die Lebensmittelkonsumenten in der EU zu rechnen?

CHRISTIAN NOHEL (Ökonom): Der Europäische Gerichtshof legt seiner für die Europäische Union bestimmenden Rechtssprechung das Verbraucherleitbild eines „mündigen und kritischen“ Konsumenten zugrunde und vertritt damit ebenso wie die EU-Kommission eine „Informationsphilosophie“. Danach erwirbt der Verbraucher Waren sachkundig und rationalitätsgeleitet und legt auf die Etikettierung von Nahrungsmitteln besonderen Wert. Diese „Informationsphilosophie“ der EU für Österreich bedingungslos zu übernehmen erscheint – wie die Ergebnisse dieser Studie belegen – derzeit nicht zweckmäßig. Vielmehr erscheint die Wahl einer diesbezüglichen Mischform wesentlich sinnvoller, denn den „mündigen Konsumenten“ gibt es (noch) nicht.

**In Richtung
„mündiger“
Konsument**

Dies bedeutet, die Herstellung von Qualitätsprodukten in Österreich zu forcieren und nach allen notwendigen Maßnahmen zu suchen, um die Voraussetzung zu schaffen, daß die österreichischen Verbraucher auch tatsächlich für die neuen Entwicklungen gerüstet sind. Um in Richtung „mündiger“ Konsument zu arbeiten, wird eine Informationsoffensive nötig sein. Es ist auch an die Einrichtung einer (staatlichen) Koordinierungsstelle für Ernährungsaufklärung zu denken.

Qualität kann ein Bedürfnis sein

Geht man davon aus, daß der Verbraucher in erster Linie qualitativ hochwertige Lebensmittel erstehen möchte, ist zu überdenken, mit welchen Instrumenten und Maßnahmen dies am ehesten gewährleistet werden kann. Da der Begriff „Lebensmittelqualität“ ein subjektiver ist, muß dem Verbraucher vor allem die Möglichkeit geboten werden, die Kaufentscheidung entsprechend seinen Qualitätsbedürfnissen treffen zu können. Generell möchte ich in diesem Zusammenhang auf die Notwendigkeit hinweisen, unter Beteiligung aller betroffenen Kreise eine ausführliche Debatte zum Begriff „Lebensmittelqualität“ durchzuführen.

Der Staat besitzt eine indirekte Einflußmöglichkeit auf das Lebensmittelangebot durch den Ausbau und die Intensivierung der Lebensmittelkontrolle. Dieser kommt durch das Inkrafttreten des Binnenmarktes und dem damit verbundenen Wegfall der Grenzkontrollen eine immer bedeutendere Rolle zu. Eine Konzentration der Kontrollen an den Produktionsorten einerseits und an den Verkaufsstätten andererseits ist zu erwarten. Dies ist aus präventionspolitischer Sicht durchaus sinnvoll, nur zeigte sich, daß man nicht von einem gleich hohen Kontrollniveau in den einzelnen Mitgliedsstaaten ausgehen kann. Diese zum Teil sehr großen Vollzugsdefizite können zu Problemen führen. Eine Erhöhung der Kontrolldichte und -frequenz scheint daher erforderlich. Da Österreich ein Grenzland der EU darstellt, werden zusätzliche massive finanzielle Belastungen dadurch entstehen, daß an den Grenzübergängen zu „Drittstaaten“ neue Kontrolleinrichtungen notwendig sein werden.

Besonders rascher Handlungsbedarf besteht jedoch bei der Verbraucherschutzpolitik. In jenen Bereichen, die den Konsumenten mit großem Unbehagen erfüllen, sollten massive Anstrengungen unternommen werden, um gewissen Entwicklungen entgegenzusteuern. Dies betrifft vor allem die radioaktive Bestrahlung, die gentechnologisch hergestellten beziehungsweise veränderten Lebensmittel, aber auch die Verdrängung von Milchprodukten durch Imitationserzeugnisse. Ich denke hier insbesondere an die Aufrechterhaltung des Importverbotes für radioaktiv bestrahlte beziehungsweise gentechnisch hergestellte Lebensmittel und an das Verbot der „Gen-Tech-Zutaten“ bei biologisch produzierten Lebensmitteln. Ebenso wichtig ist die Diskussion über den verstärkten Einsatz von Zusatzstoffen, die speziell durch das immer häufigere Auftreten von Nahrungsmittelallergien an Bedeutung gewinnt.

Es bedarf hier einer Reihe von Maßnahmen im Bereich der Informations- und Kennzeichnungspolitik. Ein erster Schritt in Richtung konsumentenfreundlicher Kennzeichnung könnte das österreichische Gütesiegel darstellen. Dabei muß jedoch berücksichtigt werden, daß Positivkennzeichnungen auch sehr leicht zur Täuschung der Verbraucher mißbraucht werden könne, wie etwa die Etikettierungen im Bereich der „Bio-Lebensmittel“ zeigen. Hier bedarf es ebenfalls strenger Regelungen und Kontrollen“ um eine weitere Verunsicherung und Irreführung der Konsumenten zu verhindern.

Der gezielte Einsatz von Positivkennzeichnungen könnte ein sinnvoller Baustein einer Informationsoffensive sein. Dabei sollte aber darauf geachtet werden, daß diese Kennzeichnung auch tatsächlich nur für qualitativ hochwertige Lebensmittel vergeben wird. Die Vergabe von Gütezeichen bietet die Möglichkeit, eine generelle Qualitätssteigerung bei österreichischen Lebensmitteln voranzutreiben. Dafür müssen aber strengere Qualitätsrichtlinien entwickelt werden.

Was ersetzt den Zeigefinger ?

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln allein wird aber sicherlich nicht ausreichen, um die Verbraucher auf die neuen Gegebenheiten und zu erwartenden Entwicklungen vorzubereiten. Viele Trends im Bereich der Nahrungsmittelproduktion, wie etwa ganz neue Generationen von Produkten oder der Bereich der Imitationsprodukte, vollziehen sich weltweit und unabhängig von einer EU-Mitgliedschaft Österreichs. Wir brauchen hier ein ganzes Informations-Maßnahmenbündel.

Nachdem wir jedoch aus den Ergebnissen der übrigen Studienteile wissen, auf welche Barrieren die Rezeption der Informationen in diesem Bereich aus den unterschiedlichsten Gründen stößt, müssen diesen Informationskampagnen tiefergehende konzeptive Planungen vorausgehen. Die Informationen müssen präzise zielgruppenspezifisch zugeschnitten werden und es wird nötig sein sich zu überlegen, wodurch man den

erhobenen Zeigefinger der Aufklärer ersetzt. Wird diese Arbeit nicht geleistet, so verfehlt auch die best gemeinte Informationskampagne ihr Ziel.

Wird die Umsetzung der Maßnahmen, die Sie jetzt aufgezeigt haben, nicht in erster Linie daran scheitern, daß der nationalen Politik durch den EU-Beitritt kaum Handlungsspielraum bleibt?

Handlungsspielraum für nationale Lebensmittelpolitik

CHRISTIAN NOHEL: Der Europäische Gerichtshof hat durch seine Rechtsprechung klargelegt, daß nationale Alleingänge hinsichtlich produktbezogener Maßnahmen von Mitgliedsstaaten nur in den seltensten Fällen unter ganz bestimmten Voraussetzungen möglich sind. Für jene Maßnahmen, die direkt am Produkt ansetzen, dies betrifft in erster Linie den Import von Lebensmitteln, scheint daher eine nationale Qualitätspolitik kaum durchsetzbar. Hier bedarf es also der erwähnten Maßnahmen auf dem Sektor der Lebensmittelkennzeichnung und -überwachung, um Defiziten entgegenwirken zu können.

Aber man sollte die Option nationaler Alleingänge auch nicht sofort verwerfen. Ich möchte beispielhaft zwei Möglichkeiten aufzeigen.

So könnte etwa durch die Aufrechterhaltung des Importverbotes von radioaktiv bestrahlten Lebensmitteln das Vertrauen der Bevölkerung in die österreichische Lebensmittelpolitik erhöht werden. Dafür kann es durchaus sinnvoll sein, auch etwaige EuGH-Verfahren bzw. -Urteilungen bewußt in Kauf zu nehmen. Gerade für ein Tourismusland wie Österreich könnten durch die Werbewirksamkeit solcher Verfahren und Urteilungen positive Synergieeffekte auftreten.

So führte beispielsweise die EuGH-Urteilung Deutschlands, das auf der Einhaltung seines Bier-Reinheitsgebotes bestanden hatte, zu äußerst positiven Effekten für die deutsche Bier-Industrie.

Werbung für den Feinkostladen

Der EuGH räumt den Mitgliedsstaaten aber ein, produktionsbezogene Maßnahmen nach den strengst möglichen Kriterien zu treffen. Dies bedeutet, daß Österreich sein Lebensmittelrecht aufrechterhalten und somit den heimischen Lebensmittelproduzenten auch weiterhin strenge Vorgaben machen kann. Zudem ließen sich etwa durch generelle Fördermaßnahmen qualitätspolitisch sinnvolle Maßnahmen, wie die Forcierung und Intensivierung biologisch produzierter Lebensmittel, vorantreiben. Beides wäre auch unter dem Aspekt des angestrebten „Feinkostladens“ empfehlenswert, der sich ja dadurch vom „Supermarkt“ unterscheidet, daß er ein qualitativ höherwertiges Angebot hat.

Kehren wir in den österreichischen Feinkostladen zurück. Im Zusammenhang mit dem Fleischkonsum wurde auf die geschlechtsspezifischen Differenzen und das Fortwirken patriarchaler Traditionen hingewiesen. Bildet der Fleischkonsum hier eine Ausnahme oder zeigt sich diese Differenz auch auf anderen Ebenen der Eß-, Trink- und Kochpraktiken? Wie wirken sich die geschlechtsspezifischen geschmacklichen Vorlieben etwa auf der Nährstoffebene aus?

HANNI RÜTZLER: Die Umrechnung der verzehrten Speisen, Lebensmittel und Getränke in Energie und Nährstoffe, beziehungsweise die Relation der Makronährstoffe bezüglich der Gesamtenergiezufuhr, zählt zu den wichtigsten Parametern, um den ernährungsabhängigen Gesundheitszustand zu charakterisieren.

Auch auf dieser Betrachtungsebene werden die geschlechtsspezifischen Nahrungsmittelpräferenzen sichtbar, die ich zuvor am Beispiel Fleisch aufgezeigt habe. Männer weisen einen deutlich erhöhten Fettanteil auf, der auf Kosten der Kohlenhydrate geht. Während bei Frauen der Kohlenhydratanteil gegenüber dem Fettanteil überwiegt, ist dies bei Männern nicht festzustellen.

Am besten läßt sich der Vergleich anhand der Graphik (Abb. 7) nachvollziehen. Die Horizontale entspricht hier den Empfehlungen der DGE. In bezug auf die Fettzufuhr werden die geschlechtsspezifischen Unterschiede kaum sichtbar, da beide Geschlechter die Empfehlung bezüglich Fett deutlich überschreiten. (Männer +26%, Frauen +24%).

Beurteilung der Fett-, Cholesterin-, Kohlenhydrat-, Ballaststoffzufuhr auf Basis der DGE-Empfehlungen

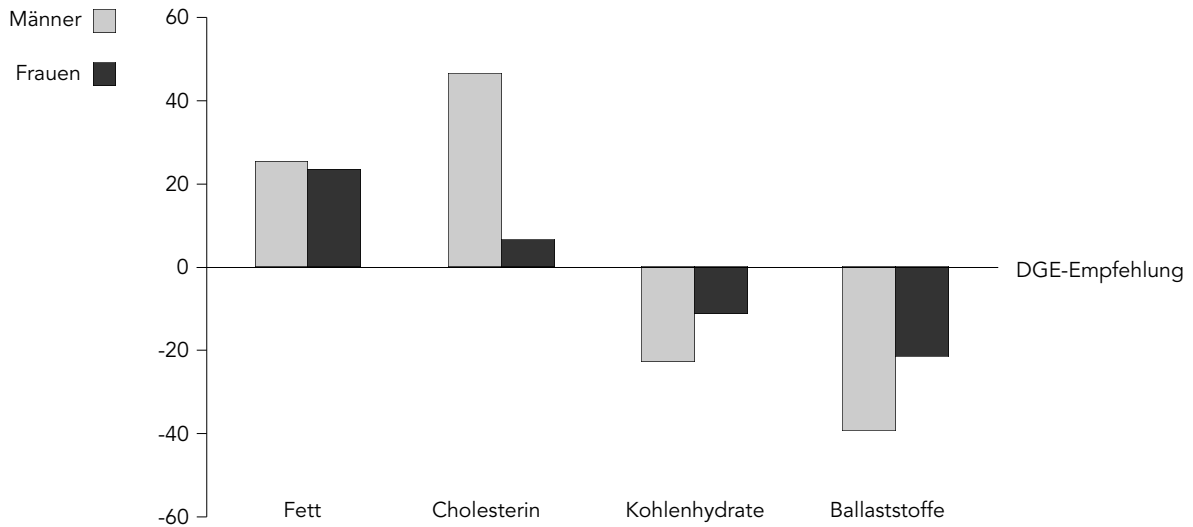


Abb. 7: Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994

Die Kontinuität der Geschlechterdifferenz

Bedenkt man allerdings, daß Cholesterin ausschließlich aus tierischen Lebensmitteln stammt, so werden anhand dieses Parameters die unterschiedlichen Konsummengen bezüglich Fleisch sowie Fleisch- und Wurstwaren wieder sichtbar. Die Empfehlung wird von Männern mit einer mittleren Cholesterinzufuhr von 440 Milligramm pro Tag um fast 50% überschritten, während Frauen den Grenzwert mit einem mittleren Zufuhrwert von 322 Milligramm praktisch kaum überschreiten.

Betrachten wir als nächstes die Kohlenhydrate – die ja zum Großteil (60%) aus rein pflanzlichen Nahrungsmitteln (Brot/Backwaren, Obst, Gemüse, Nahrungsmitteln) stammen: Männer nehmen mit rund 240 Gramm um 20% mehr Kohlenhydrate auf als Frauen mit durchschnittlich 200 Gramm. Bezogen auf die Gesamtenergiezufuhr schneiden Frauen in Hinblick auf die Bewertung der Gesamt-Kohlenhydrat-Zufuhr jedoch besser ab. Sie unterschreiten die Empfehlung um durchschnittlich 11%, während Männer diese um 22% unterschreiten. Der gleiche Trend zeigt sich noch etwas deutlicher in bezug auf die Ballaststoffe, die nur aus pflanzlichen Quellen stammen: Männer unterschreiten den Richtwert um 39%, Frauen um 21%.)

Auf den beiden folgenden Graphiken (Abb. 8) kommt eine weitere Betrachtungsebene hinzu, die Altersgruppen differenziert nach Geschlecht. Hier zeichnet sich bei den Männern ein Phänomen ab, das ich als Kohlenhydratknick bezeichnet habe. Innerhalb der jüngsten männlichen Altersgruppe (bis 29 Jahre) schneidet der Kohlenhydratanteil deutlich besser ab, als in allen folgenden Altersgruppen. Hier werden etwa 43% der täglichen Energiezufuhr in Form von Kohlenhydraten aufgenommen und 39% in Form von Fett. Der Kohlenhydrat-Anteil überwiegt also.

Im Gegensatz dazu die folgende Altersgruppe: der Kohlenhydrat-Anteil sinkt deutlich ab (37%), der Fettkonsum steigt auf 38% und überschreitet damit den Kohlenhydratanteil. Auch in den folgenden Altersgruppen, mit Ausnahme der ältesten, überwiegt der prozentuelle Fettanteil gegenüber dem Anteil an Kohlenhydraten.

Dieser massive Einbruch im Ernährungsverhalten ist sowohl auf den deutlich höheren Alkoholkonsum, als auch auf den geringeren Saccharosekonsum (Limonade) zurückzuführen. Der Kohlenhydratknick führt auch zu einer deutlichen Reduktion der Ballaststoffzufuhr: Die Empfehlung wird innerhalb dieser Gruppe mit minus 44% am deutlichsten unterschritten.

Im Gegensatz dazu der Fettkonsum der Frauen: Die Gesamtenergiezufuhr überschreitet in keiner Altersgruppe den Kohlenhydratanteil.

Relation der Makronährstoffe nach Altersgruppen, Aufteilung der Energie in Prozent

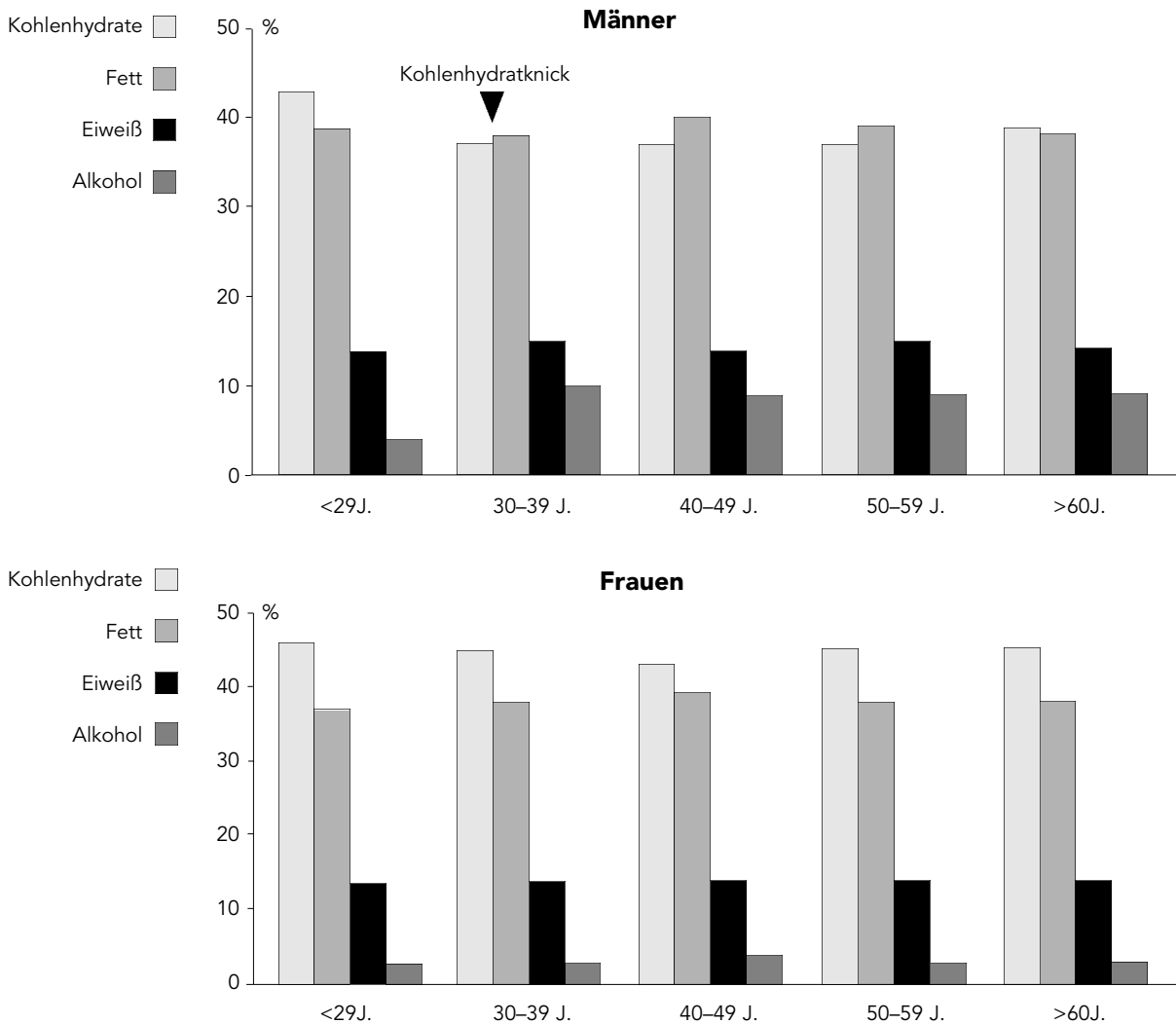


Abb. 8: Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994

Der Fettanteil der Nahrung liegt also bei Männern deutlich über der von der DGE empfohlenen Menge. Bei Frauen liegt der Fettanteil zwar ebenfalls höher als empfohlen, weicht allerdings speziell innerhalb der jüngeren Altersgruppen nicht so deutlich von den Empfehlungen ab. Die Cholesterinzufuhr ist für Männer aller Altersgruppen als überhöht zu beurteilen, bei Frauen ist dies nicht festzustellen.

GÜNTHER LANDSTEINER: Über diese geschlechtsspezifischen Differenzen im Konsum hinaus zeigen sich auch solche bei der alltäglichen Speisenzubereitung. Gerade das Kochen ist nach wie vor von einer klaren geschlechtsspezifischen Rollenteilung in den Haushalten geprägt.

**Männer
entscheiden
Frauen kochen**

Frauen kochen für Männer, Kinder, ganze Familien – sie sind für die Haushaltsversorgung zuständig. Männer kochen wenig, wenn nicht so wenig wie möglich – bei ihnen geht es vor allem um die Selbstversorgung und ums Hobbykochen. Um das genauer einschätzen zu können einige Zahlen: Von allen Frauen kochen 91% in irgendeiner Form selbst, von allen Männern 32%. Unter denjenigen Personen, die kochen, tun es 57% der Frauen in der Regel für den ganzen Haushalt und nur 16% für sich als Einzelperson. Bei den Männern kochen 36% für sich selbst und nur 30% für den ganzen Haushalt.

Geschlechtsspezifische Rollenverteilung beim Kochen „Kochen Sie selbst? Und wenn ja, wie oft?“

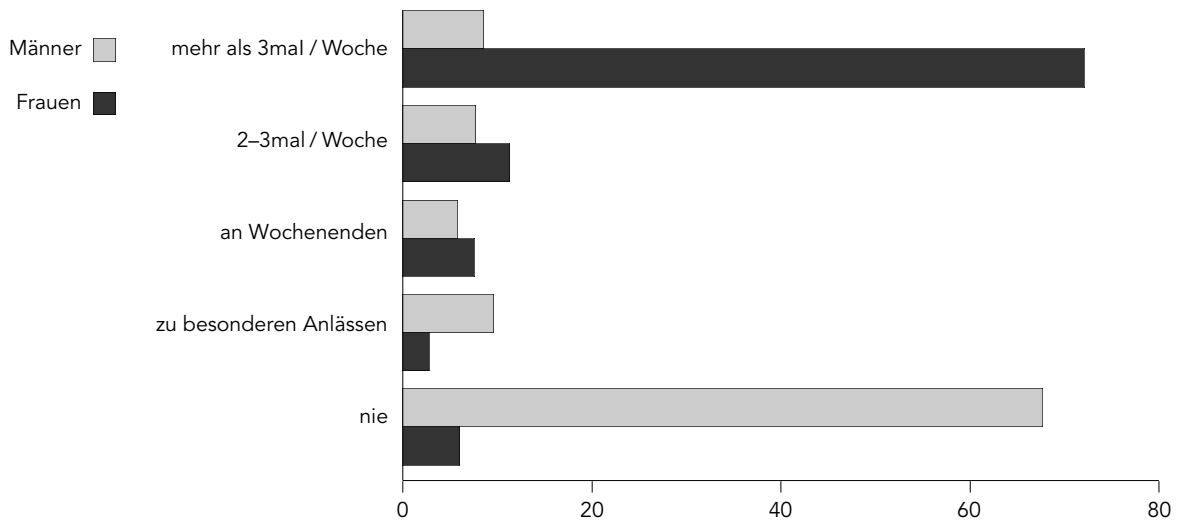


Abb. 9 Quelle: Ernährungskultur in Österreich. IKUS 1994

Was die Häufigkeit anbelangt, mit der man sich hinter den Herd stellt, so kochen 72% der Frauen öfter als dreimal pro Woche. Dagegen kochen nur 16% der Männer zumindest an zwei Tagen der Woche.

Bei einem weiteren Phänomen werden die in der qualitativen Studie gewonnenen Erkenntnisse empirisch erhärtet. Obwohl nur in 11% der Haushalte Männer kochen, geben doch 41% aller Befragten an, daß ein Mann den entscheidenden Einfluß darauf hat, was auf den Tisch kommt. Das ist offensichtlich mit Bestandteil des traditionellen Bildes der Köchin. Es setzen also Männer innerhalb der Haushalte oder auch der Beziehungen ihren Geschmack gegenüber den kochenden Frauen stark durch. Die „kräftige“ Nahrung, von der vorher die Rede war, wird auf diese Weise permanent weitertradiert.

Wenn wir vorher bereits über mögliche Schlußfolgerungen für die Ernährungsberatung oder die Gesundheitspolitik gesprochen haben, so ist es unerlässlich, dieses Faktum in die Überlegungen mit einzubeziehen. Veränderungen der Ernährungsweisen können nicht durch die Köchinnen allein durchgesetzt werden. Vielmehr müssen sowohl die nicht selbst kochenden Haushaltsvorstände als auch alleinstehende, zur Selbstversorgung kochende Männer in die entsprechenden Strategien einbezogen werden.

Gibt es eigentlich auch Ergebnisse der Studie, die weniger auf den Magen schlagen als dieses zuletzt beschriebene? Veränderungen in Teilbereichen sind mehrmals kurz angeklungen. Läßt sich dieser Punkt noch einmal vertiefen? Was hat sich in den Ernährungsgewohnheiten in Österreich in den letzten Jahren verändert?

Verharren und Veränderung

HANNI RÜTZLER: Bewußt geändert wurde die Ernährungsweise innerhalb der letzten Jahre von rund einem Drittel der Gesamtstichprobe. Waren es innerhalb der letzten fünf Jahre etwa 10%, erhöhte sich dieser Anteil innerhalb der letzten zwei Jahre aufgrund des steigenden Ernährungsbewußtseins auf insgesamt 32% bei den Männern und rund 44% bei den Frauen. Bei den Männern ist es vor allem die jüngste Altersgruppe, bei den Frauen die mittlere, die ihre Ernährungsweise umgestellt hat.

Bei der Berufsgruppenanalyse zeigt sich deutlich, wie stark die spezifischen Werte, Einstellungen und Normen, die sich innerhalb dieser Gruppierungen deutlich unterscheiden, das Ernährungsverhalten prägen: Während praktisch jeder zweite leitende Angestellte seine Ernährungsweise innerhalb der letzten Jahre bewußt geändert hat, ist die Ernährungsweise innerhalb der bäuerlichen Bevölkerung, bei Facharbeitern und Arbeitern relativ konstant geblieben. Dies ist insbesondere bemerkenswert als sich gleich-

zeitig innerhalb der bäuerlichen Bevölkerung und bei leitenden Angestellten der höchste Anteil an Personen findet, die mit ihrer Ernährungsweise zufrieden sind.

ULRIKE DÖCKER: In bezug auf dieses 'Verharren' der bäuerlichen Bevölkerung in den gewohnten Bahnen lohnt es sich wiederum, den historischen Aspekt mitzudenken. Was in einem bäuerlichen oder unterbäuerlichen Haushalt vom späten 18. bis etwa Mitte des 20. Jahrhunderts auf den Tisch kam, bestimmte sich aus den zur Verfügung stehenden Nahrungsmitteln und den ökonomischen Spielräumen beim Zukauf fremder Nahrungsmittel, aus den in einem Haushalt üblichen Kochtechniken und den Möglichkeiten der Vorratshaltung sowie aus den Koch- und Eßtraditionen in einer Hausgemeinschaft und in der betreffenden Kostlandschaft. Die Zusammensetzung der bäuerlichen Tischgemeinschaft, der Rhythmus und die Zusammenstellung der jeweiligen Mahlzeiten sind an diesen Zusammenhängen orientiert. Ab etwa 1960 verändert sich diese Ordnung des Essens und des Geschmacks aufgrund der Möglichkeit, Arbeitskraft durch Technik zu ersetzen, durch die stärkere Einbindung in kapitalistische Produktionsverhältnisse, die zunehmende Säkularisierung der lebensweltlichen Orientierungen und die tendenzielle Öffnung der bäuerlichen Lebenswelt, insbesondere durch den Tourismus sowie durch die Rezeption massenmedial vermittelter Lebensideale und Lebenspraktiken. Es kommt jedoch nicht zu einer Revolutionierung des Geschmacks oder der Koch- und Eßtechniken, sondern zu einer tendenziellen Erweiterung des Bekannten und Üblichen. Die Veränderung ist immer nur eine graduelle. Erst die strukturelle Krise der Landwirtschaft in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts führt zu einer dramatischen Veränderung der bäuerlichen Orientierungen und täglichen Lebenspraktiken.

**Leichter
oder weniger**

GÜNTHER LANDSTEINER: Die bäuerliche Bevölkerung läßt also nur in geringem Maß Veränderungen in ihren traditionell verankerten Eßpraktiken zu. Wenn es jedoch zu Veränderungen kommt, so erfolgen sie mehr als in anderen Gruppen in Form einer bewußten Umstellung. Die Ernährungsveränderungen, die in dieser Gruppe stattgefunden haben, gehen in erster Linie in Richtung einer leichteren Kost und einer ausgewogeneren und gesünderen Ernährung, seltener in Richtung geringerer Verzehrsmengen. Sorglosigkeit gegenüber dem Körpergewicht ist hier häufig anzutreffen, das Idealbild des schlanken, agilen, sportlichen Körpers wird nur in geringem Maß verfolgt, und regelmäßige Gewichtskontrollen oder Schlankheitsdiäten sind dementsprechend wenig gebräuchlich.

Demgegenüber haben leitende Angestellte die kritischste Haltung gegenüber dem Körper und weisen dementsprechend den größten Anteil an Personen auf, die innerhalb der letzten fünf Jahre ihre Ernährungsgewohnheiten verändert haben. Als Veränderungsrichtung wird von fast allen gesündere Ernährung angegeben, daneben werden eine ausgewogenere Ernährung und das Streichen von zuvor üblichen Speisen aus dem Speiseplan genannt. Auffallend häufig wurde auch die Kostmenge reduziert.

Keine Mahl-Zeit

REINHARD SIEDER: Eine weitere Veränderung der Eß- und Trinkpraktiken ist weniger erfreulich und muß insbesondere bei weitergehenden ernährungswissenschaftlichen sowie politischen Schlußfolgerungen mit in Betracht gezogen werden.

Die Analyse der lebensgeschichtlichen Tiefeninterviews hat nämlich gezeigt, daß der Umgang mit dem individuellen Zeitbudget sowie die Koordination der individuellen Zeitbudgets im Rahmen von Mehrpersonen-Haushalten in den letzten Jahren zunehmend schwieriger geworden ist. Männer und Frauen, aber auch bereits Jugendliche und selbst Kinder geraten in ihrem Alltag unter Zeitdruck, der großteils als Beeinträchtigung von Lebensqualität empfunden wird. Von dieser allgemeinen Tendenz bleiben auch die mit dem Essen verbundenen Praktiken nicht verschont, ja diese Praktiken werden in spezifischer Weise davon betroffen: Die fehlende Zeit wird dort „eingespart“, wo sie nicht „produktiv“ und bezahlterweise verwendet wird: unter anderem bei der Gestaltung des Einkaufens, des Kochens und der Mahlzeiten. Dies gilt zumindest für höhere Angestellte, viele akademische Berufe, selbständige Gewerbetreibende und

Unternehmer. Und es gilt vor allem für das Mittagessen, das wie eine störende Reminiszenz an ruhigere Zeiten mitten im Arbeitstag liegt. Die Auswirkungen auf die Qualität der Arbeitsfähigkeit werden vom einzelnen nur bedingt oder nur mit großen Zeitverzögerungen wahrgenommen, nämlich dann, wenn es, wie man dann zu sagen pflegt, „schon zu spät ist“.

Erhöhter Zeitdruck ist in den letzten Jahrzehnten vor dem Hintergrund der Zunahme von Frauenerwerbsarbeit vor allem durch die mangelnde Koordinierbarkeit der individuellen Zeitbudgets von Personen, die in einem Haushalt zusammenleben, entstanden. Hier sei auf die mangelnde Abgestimmtheit der Schulunterrichtszeiten und der Arbeitszeiten, beziehungsweise Mittagspausen der erwerbstätigen Eltern besonders hingewiesen.

Angespannte Zeitbudgets

Den mit Kochen und Essen zusammenhängenden Zeitdruck spüren vor allem die Frauen. Die Anstrengung, das Einkaufen, Kochen, Abwaschen usw. im angespannten Zeitbudget unterzubringen und das bei sukzessive divergenten Zeitbudgets aller Beteiligten – diese Leistung wird ganz überwiegend unbezahlt von Frauen erbracht und von ihnen erwartet.

Eine Folge davon ist, daß vor allem Frauen, die auch Mütter sind, ihre beruflichen oder auch sonstigen Beschäftigungen an diesen Zeitdruck anpassen, indem sie den Beschäftigungsumfang reduzieren, auf Erwerbsarbeit oder auf Aufstiegsambitionen und selbständige Berufsarbeit verzichten oder indem sie das Studium abbrechen oder aufschieben.

Orte der Mahlzeitaufnahme

(Mehrfachnennungen möglich, % der Nennungen)

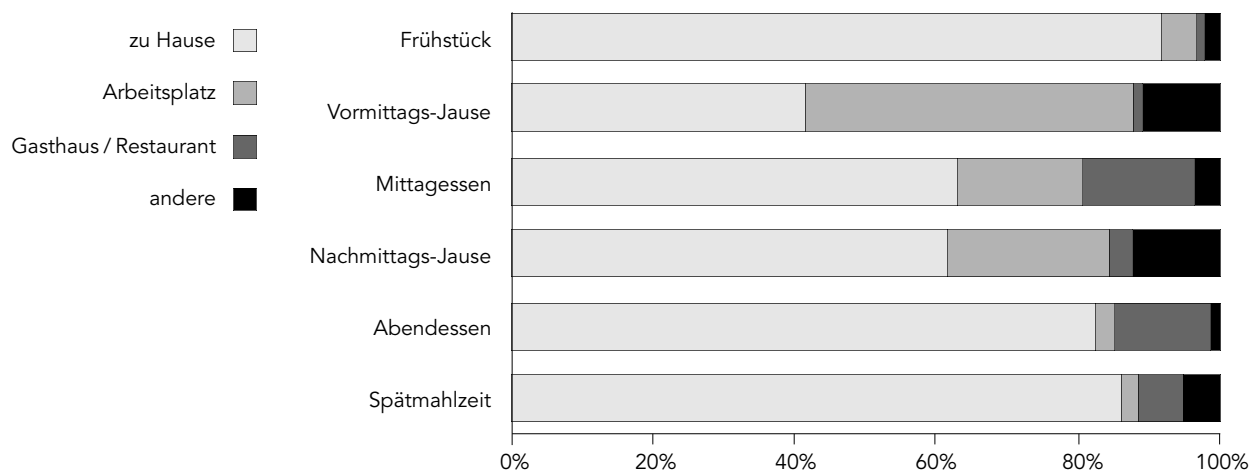


Abb. 10: Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994.

In keinem der analysierten Fälle ist es der Mann, der seine Arbeitszeit reduziert, hektisch nach Hause eilt oder gar seine berufliche Karriere einschränkt oder aufschiebt, um die tägliche Mittagsmahlzeit für die Kinder herzustellen.

Die individuell praktizierten „Lösungen“ des Problems gehen einerseits auf Kosten der Frauen, andererseits auf Kosten der Qualität der Mahlzeiten. So werden einerseits vermehrt Fertig- und Halbfertiggerichte verwendet und das Mittagessen durch einen Imbiß ersetzt, und andererseits wird die Hauptmahlzeit häufig auf den Abend verschoben.

Imbiß statt Tischgemeinschaft

GÜNTHER LANDSTEINER: Die knappen Zeitbudgets führen dazu, daß die Tischgemeinschaft der Haushaltsmitglieder im Alltag hauptsächlich auf das Frühstück und insbesondere auf das Abendessen verwiesen ist. Man ißt zu einem beträchtlichen Teil außer Haus, wenn nicht überhaupt am Arbeitsplatz, und man ißt recht häufig allein, selbst wenn Partner oder Familie vorhanden sind.

Auf's Essen vergessen

Unter den beengten zeitlichen Rahmenbedingungen kommt es zu recht kurz gehaltenen Mahlzeiten. All das schlägt sich deutlich in der Art und Weise nieder, wie man das Alltagsessen erlebt. In den subjektiven Wahrnehmungen stehen verminderter Genuß und wenig Zeit zum Essen im Vordergrund, und auch die Tatsache, alleine essen zu müssen, wird häufig beklagt. Daneben ist das Bild der Alltagsmahlzeiten davon geprägt, weniger zu essen als an arbeitsfreien Tagen.

Daß fast ein Fünftel der Befragten angibt, manchmal auf das Essen zu vergessen, deutet darauf hin, daß unter dem Druck der von außen strukturierten Tagesabläufe selbst die üblichen Gewohnheiten oft nicht eingehalten werden können. Freilich trifft das nicht alle sozialen Gruppen in gleichem Maß, und während dafür vor allem in unteren Schichten Strukturzwänge verantwortlich sind, denen man sich kaum entziehen kann, so findet sich insbesondere bei Jüngeren und bei Personen in Leitungspositionen ein Lebensstil, bei dem mit dem Alltagsessen recht variabel umgegangen wird, ohne das in gleicher Weise für problematisch zu erachten. Was im Alltag nicht möglich ist, muß an Wochenenden und Festtagen „nachgeholt“ werden. An Festtagen ißt man gemeinsam mit der Familie, den Partnern und Kindern und kocht aufwendiger und besser.

Aussagen zum Essen im Alltag je nach Gestaltung der Essenszeiten

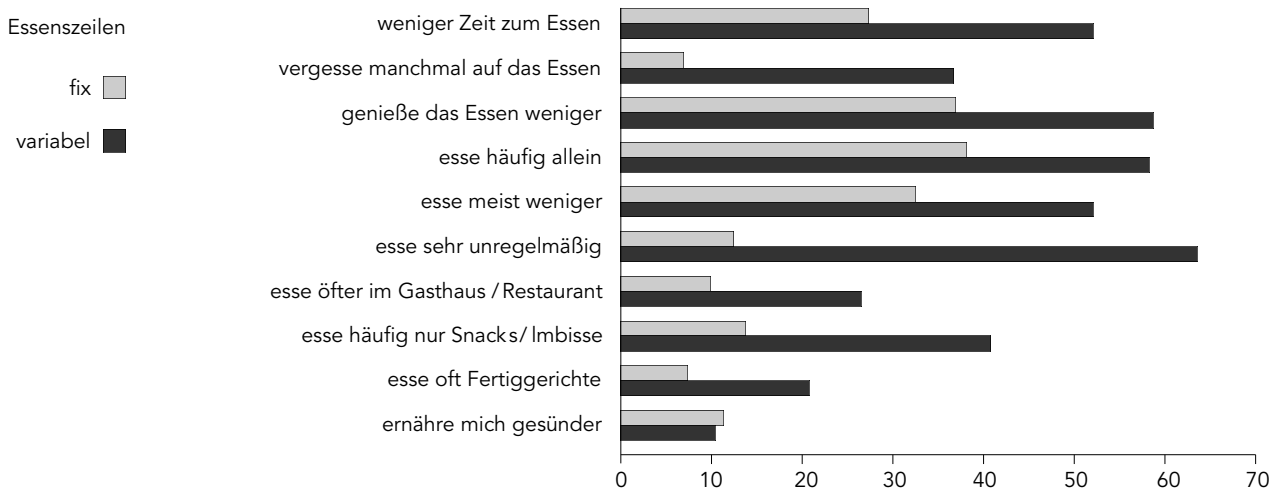


Abb. 11. Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994

Gerade in bezug auf diejenigen, denen die Selbstbestimmung beim Alltagsessen stark aus der Hand genommen ist, ist von einer regelrechten Kompensationsfunktion des Festtagsessens zu sprechen. In zweiter Linie wird dem Festtagsessen mehr Zeit gewidmet und es wird als genußreicher erlebt.

HANNI RÜTZLER: Die Verzehrerhebung ergänzt diese Daten auf ernährungswissenschaftlicher Ebene.

Im Alltag prägt der Drei-Mahlzeiten-Rhythmus den Tagesablauf von rund 40% der Individuen. Rund 30% nehmen normalerweise vier Mahlzeiten zu sich, rund 20% mehr als vier Mahlzeiten und etwa 10% ein bis zwei Mahlzeiten.

Am Wochenende und an Feiertagen gewinnt der Vier-Mahlzeiten-Rhythmus generell an Bedeutung, während der Anteil an drei und über vier Mahlzeiten zurückgeht. Auch der Ein- bis Zwei-Mahlzeitenrhythmus tritt am Wochenende weniger stark in Erscheinung, ist aber mit durchschnittlich 7% nach wie vor relativ stark vertreten. Frauen nehmen an Feiertagen signifikant mehr Mahlzeiten ein als Männer.

Der Anteil jener, die eine geringe Mahlzeitenfrequenz, also nur 1 bis 2 Mahlzeiten pro Tag aufweisen – was als Indiz für eine einseitige Ernährung gilt, ist innerhalb der jüngsten Altersgruppe am stärksten ausgeprägt. Mit zunehmendem Alter werden häufiger Mahlzeiten eingenommen, ein Trend, der sich bei Frauen deutlich stärker abzeichnet als bei Männern.

Mahlzeitenfrequenz im Alltag

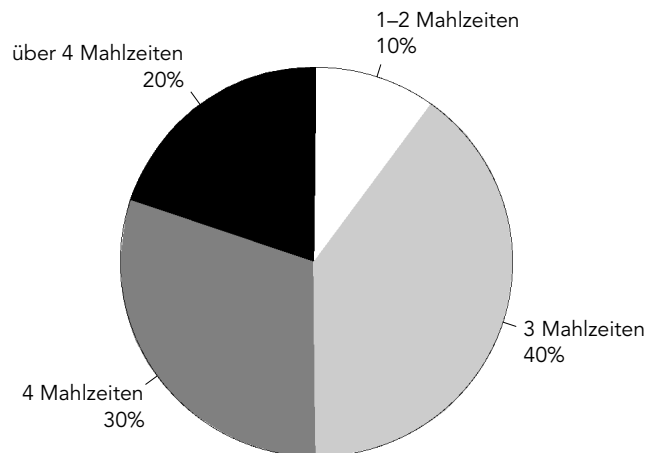


Abb. 12. Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994

Betrachtet man die Mahlzeitenfrequenz bezüglich ihrer Bedeutung für die Energie- und Nährstoffzufuhr, so zeigt sich, daß mit steigender Mahlzeitenfrequenz die Gesamtenergiezufuhr zunimmt. Außerdem verbessert sich die Relation der Makronährstoffe zueinander. Personen die im Alltag über vier Mahlzeiten konsumieren, weisen mit 43% den höchsten Kohlenhydratanteil auf – während Personen mit einem 1 bis 2 Mahlzeiten-Rhythmus die Kohlenhydrat- und Ballaststoffzufuhr am deutlichsten unterschreiten.

Was heißt das für mögliche Optimierungsschritte?

HANNI RÜTZLER: Personen mit einer hohen Mahlzeitenfrequenz schneiden aufgrund der optimaleren Nährstoffrelation prinzipiell besser ab – dies ist unter anderem auf den vermehrten Konsum von Brot und Gebäck sowie von Obst als Zwischenmahlzeit zurückzuführen. Das heißt, mehrere kleine Mahlzeiten am Tag sind empfehlenswert. Allerdings zeigen die empirischen Ergebnisse der repräsentativen Studie, daß die Mahlzeitenfrequenz stark von den Einstellungen und Tagesrhythmen geprägt ist, sodaß sie

Relation der Makronährstoffe in bezug auf die Mahlzeitenfrequenz im Gesamtkollektiv, Aufteilung der Energie in Prozent

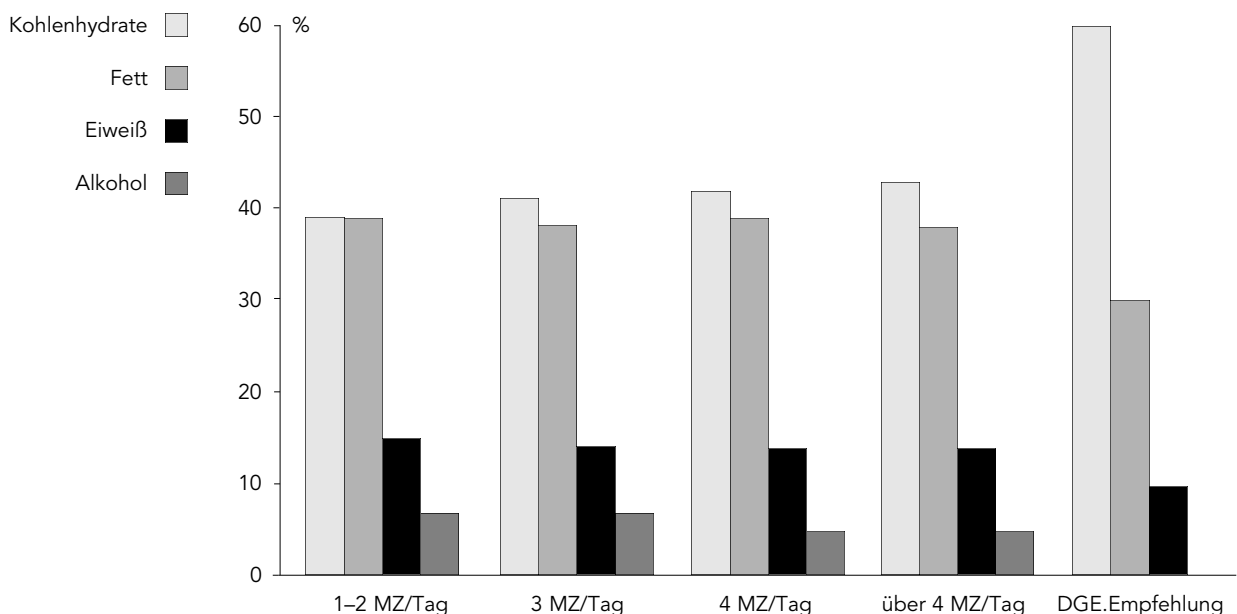


Abb. 13. Quelle: Ernährungskultur in Österreich, IKUS 1994

nicht ohne weiteres geändert werden kann. Für Personen mit einer niedrigen Mahlzeitenfrequenz sind daher andere Strategien erforderlich, wie zum Beispiel die langfristige Veränderung der Portionen bei der Hauptmahlzeit – mehr Beilagen und weniger große Fleischportionen sowie ein attraktives Angebot an Brot und Gebäck sowie Obst in der Menüfolge oder zum Frühstück, um den Kohlenhydrat- und Ballaststoffanteil auf Kosten des Fettanteils zu heben.

Auf den zu hohen Fleischkonsum antwortet die Industrie mit fettarmen Produkten, der Zeitknappheit versucht sie mit Halbfertig- und Fertigprodukten zu begegnen. Halten Sie das für eine wünschenswerte Lösung?

**Die Politik muß
(sich) entscheiden**

REINHARD SIEDER: Dem Sektor der Fertig- und Halbfertigprodukte wird auch künftig wachsende Bedeutung zukommen. Eine Ernährungsberatung, die das komplette ernährungswissenschaftlich angemessene Mittagmenü fordert, verfehlt die Alltagswirklichkeit großer Teile der Bevölkerung und mutet in den gegebenen Verhältnissen Frauen eine Arbeitsleistung zu, die beabsichtigt oder unbeabsichtigt, einen Verzicht auf eigene, sinnstiftende Erwerbsarbeit impliziert.

Klar muß jedoch dabei sein, daß es zwischen einer industriellen und einer gesellschafts- und sozialpolitischen Lösung zu unterscheiden und zu entscheiden gilt: Mithilfe der industriellen Halb- und Halbfertigprodukte können die rein physiologischen Bedürfnisse unter Berücksichtigung der knappen Zeitbudgets gedeckt werden, und hier bestehen sicherlich noch Optimierungsmöglichkeiten.

Es gilt allerdings zu bedenken, daß die Industrie die sozialen Defizite, die durch die Zeitknappheit in bezug auf Kochen, Essen und Trinken entstehen, nicht abdecken kann. Hier liegt es an der Politik zu entscheiden, ob der Wunsch besteht, die engen Handlungsspielräume, die der Bevölkerung hier zur Verfügung stehen, durch umfassende, langfristige und ressortübergreifend koordinierte Maßnahmen zu erweitern.

**Ernährungspolitik
ist Sozialpolitik**

HARALD PAYER: Möglicherweise ergibt eine Reflexion der hier gewonnenen Erkenntnisse durch Politik und Verwaltung, das etablierte Ressortdenken in Frage zu stellen. Denn die Studienergebnisse zeigen klar, daß Ernährungspolitik nicht auf eine Teilaufgabe des Gesundheitssektors reduziert werden darf, sondern mindestens ebenso stark die Bereiche von Sozial- und Kulturpolitik, Arbeitsmarkt-, Landwirtschafts- und Schulpolitik tangiert. In diesem Sinne versteht sich die vorliegende Studie nicht zuletzt als Wegweiser zu einer neuen Art der Ernährungsberichterstattung, weil die Ergebnisse zeigen, daß monodisziplinäre und monokausale Erklärungen in diesem Bereich zu kurz greifen und die Komplexität des Themas verfehlen.

Gesamtübersicht Ernährungsweisen und Eß- und Trinkkulturen in Österreich

- Teilstudie 1** **Günther Landsteiner, Maria Mayer**
Praxisformen des Essens, Trinkens und Kochens in Österreich.
Eine repräsentative kultursoziologische Untersuchung
- Teilstudie 2** **Hanni Rützler**
Mahlzeiten. Lebensmittel. Nährstoffe.
Ergebnisse einer repräsentativen Verzehrerhebung
- Teilstudie 3** **Reinhard Sieder**
Einkaufen, Kochen, Essen und Trinken im praktischen Lebenszusammenhang.
Eine qualitative Studie auf der Grundlage lebensgeschichtlicher Interviews
- Teilstudie 4** **Ulrike Döcker**
Zur Geschichte der Lebensmittelproduktion und Eßkultur
Eine wirtschafts- und sozialhistorische Studie
- Teilstudie 5** **Irene Kloimüller**
Qualität der Gemeinschaftsverpflegung
Eine Fragebogenerhebung
- Teilstudie 6** **Irene Kloimüller**
Ernährungsberatung in Österreich
Eine Fragebogenerhebung
- Teilstudie 7** **Christian Nohel**
Österreichische Lebensmittelpolitik in der Europäischen Union
- Teilstudie 8** **Harald Payer**
Ernährungsbezogene Gesundheitsaufwendungen in Österreich
Eine Krankheitskosten-Studie

Die Arbeitsgruppe Ernährung dankt jenen Personen und Institutionen, die dem Projekt ihre professionelle Hilfe angedeihen ließen. Das Gallup-Institut führte die Erhebungsarbeit im Rahmen der repräsentativen Studie zu Verzehr- und Eßgewohnheiten durch. Brigitte Godina-Zarfl war maßgeblich an der komplexen Konzeption der Erhebung beteiligt, Bernd Maierhofer von der Firma DATO Denkwerkzeuge kümmerte sich um die in diesem Fall sehr komplexe Datenerfassung bzw. -konvertierung. Michael Hrdlitschka führte die statistische Verrechnung durch. Finanziert wurde das Projekt von den Bundesministerien für Wissenschaft und Forschung, Land- und Forstwirtschaft sowie Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz.

Kurzbiografien

Ulrike Döcker geb. 1958, Dr.mag., Studium der Geschichte, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien, Universitätslektorin in Wien und Linz, Geschäftsführerin des „Verlag für Gesellschaftskritik“.

Irene Kloimüller Aufgewachsen in Deutschland, Indien, England und Österreich. Studium der Medizin in Wien. 1986–1994 freie Mitarbeiterin am Österreichischen Ökologie-Institut. Seit März 1994 Beraterin der International Consulting Exhibitions and Marketing Company LTD (ICAM) für die Bereiche Gesundheit und Umwelt. 1994 Konzeption und Organisation der „Ersten Wiener Gesundheitsförderungskonferenz“ und des Symposiums „Integration im Gesundheitswesen“. Im September 1994 Organisation des Symposiums zum „Ersten Wiener Ernährungsbericht“ für das WHO-Projekt: „Wien – Gesunde Stadt“. Seit Oktober Mitarbeiterin bei Corporate Fitness Consulting, Projektleitung der Enquete „Alt, erfahren und gesund“.

Günther Landsteiner geb. 1962, Studium der Soziologie, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Philosophie und der Rechtswissenschaften an der Universität Wien. Studienaufenthalt an der Pariser EPHSS (Ecole Pratique de Hautes Etudes en Sciences Sociales). Seither Forschungstätigkeit an verschiedenen außeruniversitären Instituten. Arbeitsgebiete: Gesellschaftstheorie, Wissenssoziologie, qualitative Methodologie, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Medizin.

Maria Mayer geb. 1959, Studium der Psychologie und Kunstgeschichte an der Uni Wien, therapeutische Ausbildung, analytische Gruppentherapie, derzeit in Ausbildung zur Psychoanalytikerin. 1987–1994 Mitarbeiterin am Institut für Kulturstudien; Trainerin in Berufsfindungslehrgängen mit Langzeitarbeitslosen; derzeit geriatrisch-therapeutische Tätigkeit.

Christian Nohel Mag.rer.soc.oec., Studium an der Wirtschaftsuniversität Wien, 1986–1990 wissenschaftliche Tätigkeit am Ökologie-Institut, seit 1980 Umweltreferent im Parlamentsclub der Grünen. Diverse Publikationen.

Harald Payer Studium der Volkswirtschaftslehre an der Wirtschaftsuniversität Wien, derzeit Vertragsassistent am Institut für Interdisziplinäre Forschung und Fortbildung, Abteilung Soziale Ökologie, freier Mitarbeiter am Österreichischen Ökologie-Institut, wissenschaftlicher Berater der Österreichischen Gesellschaft für Umwelt und Technik und der ICAM Consulting-, Ausstellungs- und Marketing GesmbH.

Wolfgang Reiter geb. 1955, Kulturosoziologe und Kulturpublizist (u.a. Falter, Neue Zürcher Zeitung), ehemaliger Co-Leiter des Instituts für Kulturstudien in Wien. Diverse Publikationen: „Die Kanten des runden Leders“ Beiträge zur europäischen Fußballkultur“ (Wien 1991, mit Roman Horak), „Wiener Theatergespräche. Über den Umgang mit Dramatik und Theater“ (Wien 1993). Seit Herbst 1994 Kulturredakteur bei profil.

Hanni Rützler Studium der Ernährungswissenschaft an der Universität Wien, einjähriges Studium der Ökologie an der Michigan Technology University, USA, Ausbildung zur Gesundheitspsychologin. Seit 1986 freiberufliche Ernährungswissenschaftlerin und Wissenschaftspublizistin in den Bereichen Gesundheitsförderung, Lebensmittelqualität, Konsumentenschutz und Ernährungspolitik; Publikationen u.a.: „Gesund ernähren, bewußt leben“, Ravensburg 1990; „Gentechnik“, Wien 1993 (gemeinsam mit Alice Schmatzberger); „Lebensmittelqualität vor und nach dem EU-Beitritt“, Wien 1992; „Lebensmittelkennzeichnung“, Wien 1994 (beide gemeinsam mit Christian Nohel); „Ernährung bei Krebs“, Wien 1993

Kurzbiografien

Willi Sieber geb. 1949; Chemiestudium an der Universität Innsbruck, 1971–1975 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Hormonforschungs-Programm der Innsbrucker Univ. Kinderklinik. 1975–1984 Chemielehrer an einem Vorarlberger Gymnasium und Wissenschaftsjournalist. 1984 Forschungsauftrag des Bundesministeriums für soziale Verwaltung „Umwelt und Arbeit“. Seit 1985 Obmann und Mitarbeiter des Österreichischen Ökologie-Instituts. Arbeitsgebiete: Ökologische Bildung, Chemie, Chemiepolitik. Seit 1991 Mitarbeiter und Prokurist der Öko-Consult – Ökologische Unternehmensberatung sowie Aufbau einer Geschäftsstelle des Ökologieinstituts und der Öko-Consult in Vorarlberg.

Reinhard Sieder geb. 1950, Dr.phil., Univ.Doz., Ass.Prof. am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien. Publikationen zur Sozialgeschichte der Familie, zur Arbeitergeschichte, zu Jugendkulturen im 20. Jahrhundert, zur Wissenschaftstheorie und zu Theorie und Methoden der qualitativen Sozialforschung. Gründer und Herausgeber der Österreichischen Zeitschrift für Geschichtswissenschaften (ÖZG).

Kurt Stocker geb. 1954, Kulturosoziologe, Rock'n'Roll-Fan seit 1964, Co-Leiter des Instituts für Kulturstudien in Wien, Projektleiter der Studie Ernährungsweisen und Eß- und Trinkkulturen in Österreich. Diverse Publikationen, u.a.: „Ein Spiel dauert länger als 90 Minuten. Fußball und Gewalt in Europa“ (Hamburg 1988, mit Roman Horak und Wolfgang Reiter), „Kulturpolitik und Öffentlichkeit“.