



Justus-Liebig-Universität

Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Privathaushalts
und Familienwissenschaft
Bismarckstr. 37

D-35390 Gießen



DOKUMENTATION

**„Wandel des Essalltags – Organisation und Gestaltung von Ernährung zwischen
Familie und Öffentlichkeit im deutsch-japanischen Vergleich“**

08. – 09.12.2010

Veranstalter:

Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe, Institut für Wirtschaftslehre des Privathaushalts
und Familienwissenschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen

Dr. Angela Häußler, Institut für Wirtschaftslehre des Privathaushalts
und Familienwissenschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen

Dr. Jana Rückert-John, Kompetenzzentrum für Gender und Ernährung, Universität Hohenheim

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung.....	1
ABLAUF DER VERANSTALTUNG.....	4
DEMOGRAFISCHER WANDEL	
JAPANS DEMOGRAFISCHER WANDEL UND DAS PROBLEM DES SOGENANNTEN „TRENDS ZUR SPÄTEN HEIRAT“	6
Annette Schad-Seifert; Institut für modernes Japan, Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf.....	6
WIR WERDEN WENIGER, WIR WERDEN ÄLTER UND WIR WERDEN BUNTER	12
Uta Meier-Gräwe; Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen.....	12
DISKUSSION	18
ETHIK DES ESSENS	
WEST-ÖSTLICHE MISCHKOST – ODER WAS KÖNNEN WIR VON DER JAPANISCHEN ESSKULTUR LERNEN?	24
Harald Lemke; Institut für Kulturtheorie, Kulturforschung und Künste, Leuphana Universität Lüneburg	24
DISKUSSION	30
REGIONALE DISPARITÄTEN IN DER WELTGESELLSCHAFT	
PERSPEKTIVEN DER WELTGESELLSCHAFT: DEUTSCHLAND VS. JAPAN - EIN NAHELIEGENDER VERGLEICH IN DER FERNE	36
René John; Institut für Sozialinnovation, Berlin	36
DISKUSSION	45
ERNÄHRUNGSALLTAG IN FAMILIENHAUSHALTEN UND DIE VERMITTLUNG KULINARISCHER KOMPETENZ	
ESSEN DER GESELLSCHAFT: ZUM WANDEL DER FAMILIENFORM UND DES ESSALLTAGS IN JAPAN ZUR ZEIT DER INDUSTRIALISIERUNG.....	49
Takemitsu Morikawa; Kultur- und Sozialwissenschaftliche Fakultät, Soziologisches Seminar, Universität Luzern	49
DIE FAMILIALE TISCHGEMEINSCHAFT IN JAPAN ZWISCHEN AUFLÖSUNG UND RENAISSANCE	55
Katja Schmidtpott; Japan-Zentrum, Philipps-Universität Marburg	55

DISKUSSION	62
MAHLZEIT! – FAMILIALER ESSALLTAG ZWISCHEN PRIVATEM UND ÖFFENTLICHEM RAUM	66
Uta Meier-Gräwe; Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen.....	66
KOMPETENZEN FÜR DIE GESTALTUNG DES ESSALLTAGS ZWISCHEN PRIVATEM UND ÖFFENTLICHEM RAUM	77
Angela Häußler, Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen.....	77
DISKUSSION	81
ERNÄHRUNGSALLTAG AUSSER HAUS	
ALL BUT KONBINI? NUTRITION OUTSIDE THE HOME AND CULINARY EDUGATION IN JAPAN	88
Stephanie Assmann, Tohoku Universität Sendai	88
BEDEUTUNGSZUNAHME UND FUNKTIONSWANDEL DER AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND.....	95
Jana Rückert-John, Kompetenzzentrum für Gender und Ernährung, Universität Hohenheim	95
DISKUSSION	101
Literaturverzeichnis.....	105

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Populationsstruktur in Japan im Jahr 2003 und 2028.....	6
Abbildung 2: Wandel des Anteils unverheirateter Frauen und Männer in Japan (1950 - 2005).....	7
Abbildung 3: Beschäftigungsrate von unverheirateten 25- bis 39- jährigen Frauen in Japan.....	8
Abbildung 4: Entwicklung der Geburten und der Frauen im gebärfähigen Alter.....	14
Abbildung 5: Entwicklung der Haushaltsstrukturen bis 2025.....	14
Abbildung 6: Die Zunahme der Frauenerwerbstätigkeit seit den 1970er Jahren	56
Abbildung 7: Verschiedene Formen der Verpflegung	58
Abbildung 8: Text-/ Bildumfang zum Thema "familiale Tischgemeinschaft" in japanischen Schulbüchern zur Hauswirtschaftslehre (1947 - 2005)	60

Zusammenfassung

Thema und Hintergrund

Ausgangspunkte der Tagung waren zwei aktuelle Aspekte der gesellschaftlichen Ernährungssituation und -diskussion.

Zum Einen: Unter den Bedingungen industriell erzeugten Wohlstands erfahren Ernährungsprobleme infolge von Lebensmittelskandalen, Krankheiten und mangelnder Ernährungskompetenz eine verstärkte öffentliche Aufmerksamkeit. Ernährung wird in dieser Perspektive vor allem im Modus einer Regression negativ diskutiert, was allerdings in einem bemerkenswerten Gegensatz zum gleichzeitig beobachtbaren Trend einer kulinarischen Ästhetisierung des Essens steht. Deren Anschlussfähigkeit an die Routinen des Ernährungsalltags ist derzeit allerdings ungeklärt.

Zum Anderen: Die sich verändernden Bedingungen durch den demografischen Wandel und die Anforderungen einer flexibilisierten Arbeitswelt führen dazu, dass die Organisation des Essalltags in privaten Haushalten (und hier insbesondere in Familienhaushalten) zu einer komplexen Koordinationsleistung geworden ist. Liegt die Verantwortung für die Gestaltung des Essalltags nach wie vor im privaten Raum, so weisen die aktuellen Ernährungsprobleme darauf hin, dass es einer Neujustierung der öffentlichen Verantwortung in diesem Bereich bedarf.

Für beide Ausgangspunkte ist ein interkultureller Blick interessant und hilfreich: So ist die in Deutschland und Japan durchaus ähnliche Thematisierung von Ernährungsproblemen überaus erstaunlich, kann man doch kaum von einer gemeinsamen kulturellen Tradition beider Länder ausgehen. Das hoch

industrialisierte und moderne Japan gilt in westlicher Sicht nach wie vor als ein Land, das durch eine überaus gesundheits- und traditionsgeleitete Esskultur geprägt ist – trotz des hohen Anteils westlicher Fast-Food-Ketten auf dem japanischen Außer-Haus-Markt. Für diese Wahrnehmung spricht auch das im Vergleich zu Westeuropa und Nordamerika nach wie vor niedrige Niveau ernährungsbedingter Erkrankungen in Japan. Vor diesem Hintergrund erschien eine vergleichende Diskussion und Analyse der von japanischer wie deutscher Seite identifizierten Ursachen für die prekäre Ernährungssituation durchaus attraktiv und ertragreich zu sein.

Ergebnisse

Die Diskussion der Tagung entfaltete sich entlang von drei Themenkomplexen, die wechselseitig von deutscher wie von japanischer Seite beleuchtet wurden.

Zunächst wurden die Veränderungen der Familienformen und Geschlechterverhältnisse als Ursache der Veränderung im Ernährungsverhalten thematisiert. Die Japanologin Prof. Annette Schad-Seifert (Institut für modernes Japan, Heinrich-Heine Universität Düsseldorf) zeigte in ihrem Beitrag zum demografischen Wandel den Strukturwandel familiärer Beziehungen für Japan auf. Die deutsche Entwicklung des Wandels von Lebens- und Familienformen stellte die Familienwissenschaftlerin Prof. Uta Meier-Gräwe (Universität Gießen) in enger Verknüpfung zu den gesellschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen dar. Wie im Vergleich beider Länder zu sehen ist, folgte die Herausbildung der idealisierten Kleinfamilie hier wie dort unterschiedlichen Modernisierungssträngen. Dennoch sind unter verschiedenen sozialpolitischen Bedingungen

zum Teil ähnliche Muster der Perpetuierung wie der Auflösung von Geschlechterverhältnissen und der demografischen Entwicklung zu beobachten.

In einem übergeordneten Beitrag entwickelte Dr. René John (Leibniz Universität Hannover) Perspektiven für einen wissenschaftlichen Vergleich beider Kulturen und dem Erkenntnisgewinn aus den Differenzen.

Sowohl für Deutschland als auch Japan konnte eine deutliche Zunahme der außerhäuslichen Ernährungsversorgung festgestellt werden. Dr. Jana Rückert-John (Universität Hohenheim) stellte diese in den soziologischen Kontext des kulturellen Bedeutungswandels des Essens. Eng damit verbunden sind die sich verändernden Familienstrukturen und Rollenerwartungen. Der Soziologe Dr. Takemitsu Morikawa (Universität Luzern) zeigte die für den japanischen Kontext charakteristischen historischen Verknüpfungen zwischen der Entstehung außerhäuslicher Verpflegungsstrukturen und einem männlich dominierten Vasallenwesen auf, das mit räumlicher Mobilität und dadurch mit einer Herauslösung aus der familialen Versorgung einherging. Für Japan konnte zudem die Annahme einer besonders gesundheitsorientierten Tradition kulinarischer Kompetenz auf der Basis verfügbarer Daten nicht bestätigt werden. Mit einem besonderen Blick auf die kulturelle Identität Japans stellte PD Dr. Harald Lemke (Leuphana Universität Lüneburg) mit seinem Beitrag die Frage, was die westliche Philosophie von der östlichen Weisheitslehre lernen kann.

Ein weiterer Themenkomplex befasste sich mit den massenmedial inszenierten Ernährungsdebatten zwischen Pädagogik, Ästhetik, Ethik und Gesundheit. Auch hier traten gleichzeitig erstaunliche Ähnlichkeiten ebenso wie Unterschiede auf. Prof. Dr. Katja Schmidpott (Japan-Zentrum, Philipps-Universität Marburg)

und Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe (Universität Gießen) stellten in ihren Beiträgen heraus, dass sich im japanischen wie im deutschen Kontext immer wieder kulturkritische Thesen und mediale Inszenierungen über den Niedergang familialer Esskulturen finden. Diese halten einer genaueren Überprüfung nicht stand, jedoch ist in beiden Kulturen ein strukturell bedingter Wandel des Essalltags in Familien zu beobachten. Für die Haushalte stellt es vor dem Hintergrund einer flexibilisierten Arbeitswelt und globalisierten Ernährungsindustrie eine große Herausforderung dar, eine gute Ernährungsversorgung der Familie zu gewährleisten. Dies bedarf besonderer Ernährungs- und Alltagskompetenzen. Dr. Angela Häußler (Universität Gießen) zeigte auf, dass das momentan vorherrschende normative und auf individuelle Verantwortung ausgerichtete Konzept von Ernährungskompetenzen diesen Herausforderungen nicht gerecht werden kann.

Der Wandel des Essalltags ist in Deutschland als auch Japan durch Nahrungsmittelskandale beeinflusst. Dr. Stephanie Assmann (Akita University, Japan) beschrieb, wie diesen im japanischen Kontext nicht selten mit einer ungedeckten nationalen Rhetorik über die vermeintlich „ausschließliche“ Sicherheit landeseigener Produkte begegnet wird. Außerdem sind für Japan staatliche Steuerungskonzepte des Ernährungsverhaltens besonders auffällig, die mit einer starken Betonung der Erhöhung der Selbstversorgungsquote Japans verbunden sind. Anders als in Deutschland spielt die Orientierung auf Bio-Qualität als Lösung von Ernährungsproblemen in der japanischen Debatte kaum eine Rolle.

Perspektiven

Der intensive Diskussionsverlauf auf der zweitägigen Tagung vermittelte eindrücklich, dass es für die Erklärung der gegenwärtigen Ernährungsprobleme im interkulturellen Vergleich

nicht ausreicht, die Verantwortung allein auf individueller oder privater Ebene zu suchen. Ernährungsprobleme beruhen vielmehr auf durchaus vergleichbaren strukturellen Entwicklungen in beiden Ländern, die in den verschiedenen sozialen und kulturellen Kontexten allerdings unterschiedlich beantwortet werden.

Daraus aber ergibt sich die Notwendigkeit, die Ursachen der so unterschiedlichen und doch erstaunlich ähnlich erscheinenden Problemlagen systematisch herauszuarbeiten und in Zukunft das wissenschaftliche Erkenntnisinteresse hinter die jeweils exotisch erscheinenden Bilder vom jeweils Anderen zu lenken.

Die im Rahmen der Tagung initiierten Diskussionen und interdisziplinären Kooperationsbezüge stellen eine vielversprechende Basis für eine vertiefende Bearbeitung der Fragestellungen in einem deutsch-japanischen Forschungsprojekt dar.

ABLAUF DER VERANSTALTUNG

Mittwoch, 8. Dezember 2010

12.00 Uhr	Anreise und Imbiss
13.00 Uhr	Eröffnung und Begrüßung

Demografischer Wandel

Moderation Dr. Angela Häußler

13.30 – 14.00 Uhr	Vortrag von Prof. Dr. Anette Schad-Seifert <i>Institut für modernes Japan, Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf</i>
14.00 - 14.30 Uhr	Vortrag von Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe <i>Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen</i>
14.30 – 15.00 Uhr	Diskussion
15.00 – 15.30 Uhr	Kaffeepause

Ethik des Essens

Moderation Dr. Angela Häußler

15.30 – 16.00 Uhr	Vortrag von PD Dr. Harald Lemke <i>Institut für Kulturtheorie, Kulturforschung und Künste, Leuphana Universität Lüneburg</i>
16.00 – 16.15 Uhr	Diskussion

Regionale Disparitäten in der Weltgesellschaft

Moderation Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe

16.15 – 16.45 Uhr	Vortrag von Dr. René John <i>Leibniz Universität Hannover</i>
16.45 – 17.15 Uhr	Diskussion des letzten Beitrags und abschließende Diskussion

Donnerstag, 9. Dezember 2010**Ernährungsalltag in Familienhaushalten und die Vermittlung kulinarischer Kompetenz***Moderation Dr. Jana Rückert-John*

9.30 – 10.00 Uhr	Vortrag von Dr. Takemitsu Morikawa <i>Kultur- und Sozialwissenschaftliche Fakultät, Soziologisches Seminar, Universität Luzern</i>
10.00 – 10.30 Uhr	Vortrag von Prof. Dr. Katja Schmidpott <i>Japan-Zentrum der Philipps-Universität Marburg</i>
10.30 - 11.00 Uhr	Kaffeepause
11.00 – 11.30 Uhr	Vortrag von Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe <i>Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen</i>
11.30 – 12.00 Uhr	Vortrag von Dr. Angela Häußler <i>Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen</i>
12.00 – 12.45 Uhr	Diskussion
12.45 – 13.45 Uhr	Mittagessen

Ernährungsalltag außer Haus*Moderation Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe*

13.45 – 14.15 Uhr	Vortrag von Dr. Stephanie Assmann <i>Tohoku Universität Sendai</i>
14.15 – 14.45 Uhr	Vortrag von Dr. Jana Rückert-John <i>Kompetenzzentrum für Gender und Ernährung, Universität Hohenheim</i>
14.45 – 15.15 Uhr	Diskussion
15.30 – 16.00 Uhr	Abschlussdiskussion

JAPANS DEMOGRAFISCHER WANDEL UND DAS PROBLEM DES SOGENANTEN „TRENDS ZUR SPÄTEN HEIRAT“

Annette Schad-Seifert; Institut für modernes Japan, Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf

In Japan gibt es, was den demografischen Wandel angeht, insbesondere zwei Phänomene zu beobachten. Das eine ist der Trend zu weniger Kindern, eine Gesellschaft mit sinkender Geburtenrate und das Andere ist eine Gesellschaft mit einer Überalterung, d. h. eine Gesellschaft mit einem sehr hohen Anteil an über 65-Jährigen. Die Bevölkerungspyramiden im Vergleich (siehe Abb. 1) lassen in Japan insbesondere zwei Bevölkerungsgruppen in den Jahren 2003 und 2008 auffallen. Da sind zwei Babyboomer-Generationen, zum Einen die Babyboomer-Generation, der unmittelbar nach dem letzten Krieg Geborenen (1946 – 1948), die sind jetzt im Moment im Rentenalter und quasi deren Kinder, das sind die in 70er Jahren Geborenen und das ist die Bevölkerungsgruppe, die heute im Vordergrund stehen wird.

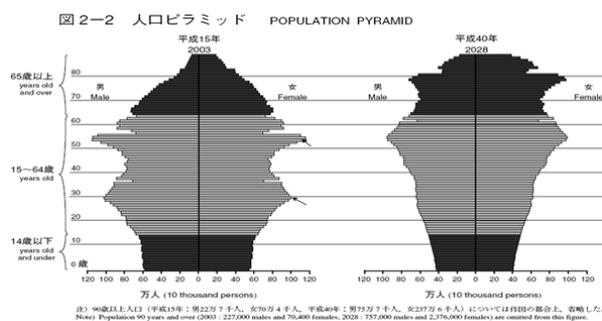


Abbildung 1: Populationsstruktur in Japan im Jahr 2003 und 2028

Es ist in Abb. 1 von der Tendenz her zu sehen, dass durch den Trend zu immer weniger Kindern und Familiengründungen, eine Überalterung eintreten wird, die sich in einer Bevölkerungsstruktur niederschlägt, in der es mehr Alte als Kinder gibt. Es ist in Japan vergleichbar mit einer „Dönerspießform“, es ist keine Pyra-

mide mehr, sondern eine Dönerspieß-Populations-Struktur.

Natürlich ist dieses Phänomen nicht nur in Japan, sondern eigentlich in allen Industrieländern zu beobachten. Es gibt in allen Industrieländern das Phänomen, dass Familie an Attraktivität verliert. In diesen Ländern sind ein Anstieg der Unverheirateten, ein Aufschub der Heirat, eine späte Elternschaft und ein sinkender Kinderwunsch zu beobachten. Und die Frage ist, haben wir hier sozusagen eine Industrieländer vergleichende Konvergenz oder gibt es signifikante kulturelle Unterschiede zwischen etwa europäischen bzw. innerhalb von europäischen Ländern und Japan?

In Japan wird diese Bevölkerung der Unverheirateten unmittelbar als die Gruppe der Verursacher des demografischen Wandels angesehen, weil es in Japan einen so genannten Fertilitätssplit gibt. Also es gibt diese große Gruppe von immer mehr Singles, Kinderlosen und die der Verheirateten, die nach wie vor im Durchschnitt etwa zwei Kinder pro Familie bekommen. Aber beide Lebensformen driften sozusagen auseinander und es kann festgestellt werden, dass es offensichtlich in Japan eine schwindende Normativität der ehelichen Lebensformen gibt. Es wird sich daher auch von Seiten der Soziologie gefragt: Ist Heirat nicht mehr wertprägend normativ oder welche Barrieren zur Familiengründung bestehen eigentlich?

In Abb. 2, die den Anteil Unverheirateter in Japan von 1950 bis 2005 veranschaulicht, ist ersichtlich, dass fast 50 % der 30- bis 34-jährigen Männer, die sogenannte Familiengründungs-Altersgruppe, unverheiratet ist. Bei den Frauen ist dies noch ein wenig drama-

tischer. Dort sind über 50 %, fast 60 % der 25- bis 30-jährigen Frauen, die sozusagen im Familiengründungsalter wären, unverheiratet. Und diese Zahlen sind noch dramatischer, weil prognostiziert wird, dass ungefähr 30 % der Nichtverheirateten ein Leben lang unverheiratet bleiben. Prinzipiell ist hier zu berücksichtigen, dass in Japan nicht-eheliche Lebensgemeinschaften sehr selten eingegangen werden, auch nicht-eheliche Kinder machen weniger als zwei Prozent aus. Im Unterschied etwa zu Schweden, wo etwa 30 - 40 % aller geborenen Kinder in unehelichen Lebensgemeinschaften leben. Nichtverheiratet-Sein bedeutet in Japan immer bzw. fast immer familien- und kinderlos zu leben.

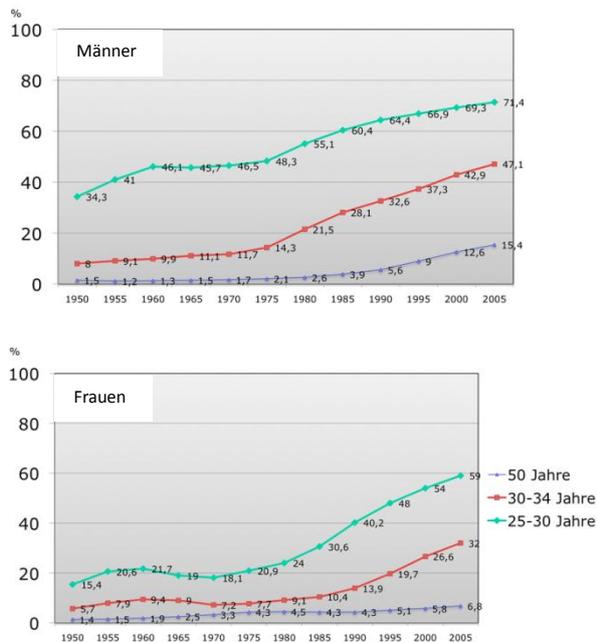


Abbildung 2: Wandel des Anteils unverheirateter Frauen und Männer in Japan (1950 - 2005)

Das kann man dann auch nochmal am durchschnittlichen Erstheiratsalter sehen, also wobei sich diese Werte eigentlich sehr stark ähneln mit dem europäischen Alter. Der durchschnittliche japanische Mann heiratet mit fast 30 und die durchschnittliche Japanerin mit Ende 20. Die Abbildung 2 veranschaulicht, dass dieser Trend des sogenannten Nicht-Heiratens etwa 1975 eingesetzt hat. Der Anteil der Unverheirateten ist bis dahin eigentlich

immer relativ gleich geblieben und stieg etwa im Jahr 1975 nach oben an. Das heißt, es muss daher etwas in der japanischen Gesellschaft passiert sein, was diesen Trend ausgelöst hat? In Japan wird dieses Phänomen des sogenannten späten Erstheiratsalters und des lebenslangen Unverheiratet-Bleibens im Moment sehr intensiv beforscht.

Das Gleiche oder korrespondierend mit diesen Entwicklungen zur Nicht-Heirat bzw. zum lebenslangen Single-Bleiben bildet sich auch bei der Geburtenrate ab. Diese lag im Jahr 2005 bei 1,26 Geburten, ist allerdings durch die zweite Babyboomer-Generation der in den 1970er Jahren Geborenen wieder etwas nach oben angestiegen. Der Trend geht jedoch wahrscheinlich auch in den nächsten Jahren wieder weiter nach unten. Dennoch hat sich die japanische Politik ein bisschen darüber gefreut, dass durch diese Babyboomer der Trend wieder ein wenig angestiegen ist. Zudem wurden durch die historisch gesehen niedrigste Geburtenmarke in dem Jahr 2005 massive politische Maßnahmen ergriffen, um einen Anstieg der Geburtenrate voranzutreiben und um diese Trends der Nicht-Heirat, der Nicht-Eheschließung, der Nicht-Familiengründung wieder umzukehren.

Als wichtigste Gründe für den sogenannten Aufschub der Heirat werden insbesondere drei Faktoren genannt. Zum einen die steigende Partizipation von Frauen am Arbeitsmarkt, zweitens ein Miss-Match bei der Partnersuche infolge unterschiedlicher Erwartungen, drittens das Negativ-Image des herkömmlichen Ehemodells der Mittelschicht, welches zunehmend als ein ökonomisches und soziales Risiko gilt.

Abbildung 3 veranschaulicht die Beschäftigungsrate der 25- bis 39-jährigen Frauen, die immer in einer klassischen M-Kurve verläuft und das fertilitätsbedingte Austreten aus dem Arbeitsmarkt darstellt und sich in einem Ab-

flachen der M-Kurve äußert. Dieses Abflachen ist im Wesentlichen auf die sogenannten Familienfrauen oder Frauen, die potenziell Familien gründen könnten, zurückzuführen. Eine höhere Beteiligung der Frauen am Beschäftigungsmarkt geht insbesondere auf unverheiratete Frauen zurück. Die obere gelbe Gruppe weist hingegen die immer relativ gleichbleibende männliche Beschäftigung aus.¹



Abbildung 3: Beschäftigungsrate von unverheirateten 25- bis 39-jährigen Frauen in Japan

Die soziologische Forschung betont, dass Frauen enorme Schwierigkeiten haben nach der Familiengründung ihre berufliche Beschäftigung fortzusetzen. Es gibt eine schlechte Vereinbarkeit von Familie und Beruf und 70 % der Frauen geben ihre Arbeit bei der Geburt des ersten Kindes auf.

Work-Life-Balance wäre hier die Lösung. Es gibt in Japan ein nationales Institut für demografischen Wandel und von diesem Institut aus wurden Frauen nach ihren individuellen Gründen befragt, warum sie nicht heiraten. Der häufigste angegebene Grund lautete wie folgt: *"ich finde keinen passenden Heiratspartner"*, gefolgt von *"ich will meine Freiheit nicht verlieren, mir ist Vergnügen wichtiger"* und *"ich habe keine Notwendigkeit zu heiraten"*. Dies spiegelt den gesellschaftlichen Wandel wider, welcher ungefähr seit diesen 1979er, 1975er Jahren einsetzt. Es gibt seitdem für die Frauen

keine unmittelbare soziale Notwendigkeit mehr zu heiraten. Vorher war eine nicht verheiratete Frau sozial legiert, sie hatte große Probleme. Das ist seit den letzten drei Dekaden nicht mehr ein Problem. Frauen können auch sexuelle Beziehungen mit Männern pflegen, wenn sie nicht verheiratet sind. Es liegt in Japan eine Entkopplung von Sexualität und Ehe vor, es ist eine durchaus libertäre Gesellschaft geworden. Die Frage ist also, warum finden Frauen keinen Heiratspartner?

Dazu hat sich in der Allgemeinbevölkerung ein japanisches Sprichwort entwickelt, das sagt *"Frauen können eigentlich heiraten, sie haben die potenziellen Möglichkeiten - sozial und ökonomisch - aber sie wollen nicht"* und umgekehrt *"Männer wollen heiraten, also sie haben den Wunsch zu heiraten, aber sie können ökonomisch und sozial nicht"*.

Und warum gibt es diese Gender-Differenz in Bezug auf diese Frage nach diesem idealen Heiratspartner?

Schon seit einigen Jahren ist in den japanischen Medien immer wieder die Rede vom idealen Ehemann, der die sogenannten drei Hochs hat:

- ein hohes Gehalt
- einen hohen Bildungsgrad
- eine hochgewachsene Größe

Und diese idealen Ehemänner stehen nicht so reichlich zur Verfügung. In einer Untersuchung eines japanischen Familiensoziologen, der Frauen nach der gewünschten Einkommenshöhe ihres zukünftigen Ehepartners befragt hat, ist ein großer Gap deutlich geworden. Es zeigt sich, dass das höchste durchschnittliche Einkommen des ledigen, unverheirateten Mannes im sogenannten Heiratsgründungsalter bei 2-4 Millionen Yen im Jahr liegt. Das höchste angegebene Einkommen lag bei 6 Millionen, welches ungefähr 50.000 € brutto im Jahr entspräche, das ist vielleicht ein Studienratsgehalt. Viel verdienen junge Männer

¹ Datengrundlage bildet der Zensus 2005, die neuesten Daten aus 2010 waren noch nicht verfügbar, aber von der Tendenz her dürfte es ungefähr gleich bleiben.

in Japan nicht, umgekehrt sind die Erwartungen an das Einkommen der Männer sehr hoch. Etwa 40 % der jungen Frauen erwarten bei ihrem zukünftigen Ehemann ein Einkommen von über 6 Millionen Yen im Jahr. Diese machen jedoch nur 3,5 % aus, die tatsächlich so viel verdienen. Das heißt, der Pool an gut verdienenden und festangestellten Männern ist winzig klein gegenüber der Gruppe von jungen Frauen, die einen solchen Lebenspartner suchen.

Dies lässt sich auch in der Verheiraturungsrate aufgeteilt nach Beschäftigungsgruppen aufzeigen. Die höchsten Heiratsraten sind unter Festangestellten anzufinden und der große Anteil der nicht-verheirateten Männer in der schlecht verdienenden Gruppe der sogenannten irregulär oder marginal Teilzeitbeschäftigten. Dies sind ungefähr 70 % aller Männer im so genannten heiratsfähigen Alter zwischen 30 und 34 Jahren, gekennzeichnet durch ein irreguläres Einkommen.

Es kann geschlussfolgert werden, dass die Schwankungen des Heiratsmarktes und die Miss-Matches, d.h. die unterschiedlichen Erwartungen in Japan sehr stark mit einer Deregulierung des Arbeitsmarktes zusammenhängen.

Beide Prozesse haben in den 70er Jahre begonnen, sind aber massiv in den 80er und 90er Jahren aufgetreten. Eine Deregulierung des Arbeitsmarktes heißt für Japan einen Abbau des Systems der sogenannten lebenslangen Beschäftigung. Normalerweise war es früher so, dass ein männlicher Arbeitnehmer, wenn er in jungen Jahren in eine Firma eingetreten ist, bis zu seiner Pensionierung bei dieser Firma blieb und einen Senioritätslohn erhalten hat, d.h. eine sukzessive Lohnerhöhung, eine automatische Beförderung und eine betriebliche, gewerkschaftliche Absicherung. Dieses betriebliche Wohlfahrtssystem hat in den 80er Jahren begonnen sich sehr stark aufzulösen. Auch für männliche Arbeitnehmer, nicht mehr

nur unter Frauen gibt es eine vermehrte irreguläre Beschäftigung und das korrespondiert wiederum mit der Deregulierung des Heiratsmarktes.

In Japan werden diese sogenannten Part-Timer, Parto auf Japanisch "*pāto taimu*" genannt. Junge Männer und junge Frauen, die nach ihrem Universitätsabschluss teilzeitbeschäftigt sind, werden "*Freeter bzw. furūta*" genannt. Das ist ein Wort-Mix aus dem englischen Wort "*free*" und dem deutschen Wort "*Arbeiter*" und steht im deutschen für "*Nebenbeschäftigung, Teilzeitarbeit, Jobs*", also nicht fest angestellt sein.

Dieser Anteil an teilzeitbeschäftigten Männern ist in zwei Jahrzehnten auf fast 20 % angestiegen, wohingegen er bei der Gruppe der Frauen bei über 50 % liegt. Teilzeitbeschäftigung ist also immer vorwiegend ein weibliches Problem, aber auch immer mehr Männer dringen in diese Domäne vor, was wiederum einen Einfluss auf die ökonomischen Möglichkeiten hat, zu heiraten und Familien zu gründen.

Diese Deregulierung des Heiratsmarktes hat dazu geführt, dass es in Japan sehr notwendig geworden ist, aktiv auf den Heiratsmarkt zu treten und aktiv einen Heiratspartner zu suchen. In Japan finden hochgradig institutionalisierte Prozesse statt, um einen Heiratspartner zu finden.

Dieses Phänomen wird auf Japanisch "*konkatsu*" genannt, das ist eine Abkürzung aus "*kekkon katsudo*", also "*die Aktivitäten, die ich unternehme um einen Heiratspartner zu finden*". Dies ist eine Analogie zu der schon lange existierenden Praxis des "*shūshoku katsudo*", also "*Aktivitäten, die ich unternehme um eine Beschäftigung zu finden*".

Unter dem gleichen Namen wurde letztes Jahr eine Fernsehserie sehr erfolgreich ausgestrahlt. Es geht um den Protagonisten oben in

der Mitte, der an einer solchen Aktivität zur Ehepartnersuche teilnimmt.

Es kann festgestellt werden, dass Untersuchungen zu diesem Phänomen verschiedene Typen von Suchenden ausgemacht haben.

Es gibt eine Diversifizierung von suchenden Frauen und suchenden Männern, die nicht mehr dem alten Mittelschichtmodell entsprechen. Interessanterweise können von der Schicht her gesehen insbesondere zwei weibliche Typen für die obere Mittelschicht ausgemacht werden: Das eine ist die sogenannte *"klassische Mittelschichtfrau"*, die noch orientiert ist an dem Modell *"ich möchte einen Ehemann finden, der mich voll versorgen kann"*. Diese Frauen wollen auf jeden Fall heiraten und werden deshalb der Braut-Typ genannt. Daneben gibt es aber auch zunehmend beruflich-engagierte Karriere-Frauen, die potenzielle Ehemänner suchen, die mindestens so viel Einkommen verdienen wie sie selber. Und wenn man den klassischen Brauttyp befragt, wie viel soll denn ihr zukünftiger Ehemann an Einkommen haben? Sagen sie: *"ja doppelt so viel wie ich, das sind 10 Millionen Euro, also ich verdiene 5 Millionen, er soll 10 Millionen verdienen"*. Und diese über 6-Millionen-Verdienenden, liegen wie gesagt bei etwa 3,5 %, also diese Frauen finden kaum einen Partner. Die Karrierefrauen sagen genauso: *"ich verdiene 8 Millionen, mein Ehemann soll mindestens so viel verdienen wie ich"*. Und auch diese 8 Millionen-verdienenden-Männer sind knapp und werden von diesen beiden Gruppen heiß begehrt. Daneben gibt es noch zwei Typen der unteren Mittelschicht oder Unterschicht, die auf andere Weise an diesem Heiratsspiel teilnehmen, die also eher Single bleiben, die sich auch ein bisschen diesem Mittelschichts-Weiblichkeits-Modell verweigern. Das sind zum Einen die "Gyaru-Typen", die nach dem amerikanischen Wort für *"gyal"* - also etwas schrill, sexual aufreizend sich zurecht machen, aber vom Wertekanon her sehr konservativ auf Ehe und Familie fokussiert sind. Und zum

anderen die Frauen, die eher Single-Frauen bleiben und sich im Flower-Power-Stil kleiden. Was gibt es nun für korrespondierende männliche Typen?

Es werden zwei Männertypen deklariert, der Grasfresser und der Fleischesser.

Was hat das mit den Männlichkeitstypen zu tun?

Der grasfressende Mann steht sozusagen dem klassischen Mann gegenüber, dem Firmenangestellten, der bereit ist, eine Firmenkariere auf sich zuzunehmen und der in seinem Verhalten in Bezug auf Heirat und Frau traditionell eingestellt ist. Und diese Männer werden die *"Fleischfresser"* genannt, weil sie eben sozusagen nach wie vor an Beziehungen mit Frauen interessiert sind. Im Unterschied zu den *"grasfressenden Männern"*, die große Probleme auf diesem deregulierten Heiratsmarkt haben, weil sie und das wird mit großer Sorge von Soziologen in Japan betrachtet, ein geringes oder gar kein Appetenz-Verhalten gegenüber dem anderen Geschlecht zeigen. Sie haben wenig Interesse an Eheschließung oder überhaupt an Beziehungen zu Frauen, sie verlagern stattdessen ihr Interesse an Frauen im virtuellen Bereich. Nur noch 2-D-Frauen sind von Interesse und sie haben eine enge Beziehung zur Herkunftsfamilie, zur Mutter. Und das hat jetzt insofern etwas mit Ernährung zu tun, weil sich bei diesen Männern z. B. die klassischen Konsummuster von Männern wie "Alkohol, Autos, Sport" vollkommen gewandelt haben. Diese Männer, die Grasfresser konsumieren Süßigkeiten, die sie ihrer Mutter schenken und zusammen mit ihrer Mutter an einem Sonntagnachmittag verzehren. Also das ist ein neuer Konsum- und Werbungsmarkt, spezielle Süßigkeiten für die grasfressenden Männer.

Es muss sich also überlegt werden, geht diese Deregulierung hin in Richtung einer Rhetorik, die man auch bezeichnen könnte als *"Männer als Verlierer, Frauen als Gewinner"*?

Die Antwort: Es gibt durch diesen Abbau des klassischen Mittelschichtmodells eine Differenzierung innerhalb von Frauen. Frauen konkurrieren extrem miteinander um diesen sich verknappenden Pool an Mittelschichtmännern und es gibt eine Differenzierung innerhalb von Männern, die sich möglicherweise auch in Form von Frustration gegenüber den Möglichkeiten des sozialen Aufstiegs oder den Möglichkeiten der Familiengründung usw. ausdrückt.

Zusammengefasst lassen sich als Gründe für den Heiratsaufschub festhalten, das Fortwirken individueller traditioneller Einstellungen und Geschlechterrollen der Mittelschicht-Gesellschaft. Frauen suchen noch immer den festangestellten Hauptverdiener nach dem Mittelschichtmodell, das ganze korrespondiert jedoch mit einer Deregulierung des Arbeitsmarktes. Ein Beschäftigungsgleichstellungsgesetz hat Frauen dazu gebracht, vermehrt in den Beruf zu kommen, gleichzeitig finden ein Abbau des betrieblichen Wohlfahrtsprinzips, der lebenslangen Beschäftigung

und eine Zunahme an nicht-regulärer Beschäftigung statt. Das weibliche Heiratsverhalten ist ganz offensichtlich beeinflusst durch Hypergamie, es wird ein Nachteil darin gesehen, einen Mann mit niedrigem Einkommen und Status zu heiraten. Es besteht nach wie vor die Erwartung, dass der Ehemann die Familie alleine ernähren kann und das ganze korrespondiert mit einem schrumpfenden Pool dieser Männer.

Das männliche Heiratsverhalten ist ganz offensichtlich beeinflusst durch ein niedriges Einkommen in der Altersgruppe der potenziellen Familiengründer, zweitens durch eine Frustration, als Reaktion auf mangelnde Aufstiegs-mobilität und Entsicherung des sozialen Lebens. Zudem macht sich bei jungen Männern eine wachsende Zufriedenheit mit dem Lebensstil der unteren Mittelschicht breit. Junge Männer sagen, *„ja ich möchte ja auch gar kein festangestellter Büroangestellter mehr werden, ich habe jetzt mein Leben, ich habe ein slow-life, ich habe my pace, ich kann mir im Internet die perfekte Ehefrau zusammenbasteln, was brauche ich mehr?“*.

WIR WERDEN WENIGER, WIR WERDEN ÄLTER UND WIR WERDEN BUNTER

Uta Meier-Gräwe; Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen

Im Anschluss an den Beitrag von Frau Schad-Seifert sollen nun die demographischen Entwicklungstendenzen für die Bundesrepublik Deutschland erläutert werden. Einer der Unterschiede zu Japan liegt meines Erachtens im Heiratsverhalten. Zudem gibt es in Deutschland meines Wissens keine Untersuchungen darüber, welche Erwartungshaltung Frauen an das Erwerbseinkommen ihrer künftigen Ehemänner/Lebenspartner haben.

Auch in der BRD wird seit vielen Jahren ein sehr intensiver Diskurs über den demografischen Wandel geführt. Dabei zeigt sich mitunter ein Hang, diese Entwicklung zu dramatisieren. In jedem Bundesland hat es inzwischen eine Enquête-Kommission gegeben, die sich explizit dem Thema demografischen Wandel gewidmet hat. In der Enquête-Kommission „Demografischer Wandel“ im Bundesland Hessen saß u.a. der Zukunftsforscher Matthias Horks, der sich die Horrorszenerarien der Politiker und eingeladenen Wissenschaftler angehört und schließlich gesagt hat: *„Also, wenn wir so daran gehen, ist das marketingtechnisch suboptimal.“* Er hat dann das Motto *„Wir werden weniger, wir werden älter und wir werden bunter“* kreiert, um deutlich zu machen, dass in den demographischen Entwicklungen nicht nur Probleme, Risiken und Herausforderungen liegen, sondern durchaus auch eine Vielzahl von Chancen. Und das ist auch das Motto dieses Beitrages.

Vorweg ein paar Stichworte zu den demografischen Veränderungen. Ähnlich wie in Japan liegt in Deutschland eine rasant steigende Lebenserwartung vor - immer noch mit einer genderspezifischen Differenz: Die durchschnittliche Lebenserwartung von Frauen ist

höher als die von Männern. Zum Beispiel liegt sie bei den im Jahr 2008/2009 geborenen Mädchen bereits bei 82 Jahren und 6 Monaten und steigt auch weiter an.

Außerdem fällt die zunehmende Kinderlosigkeit ins Gewicht, die in den letzten Jahren eine große Diskussion ausgelöst hat: Liegt der Rückgang der Geburten ausschließlich am steigenden Anteil von lebenslang kinderlos bleibenden Erwachsenen oder hat das nicht auch mit dem Rückgang von Mehr-Kinder-Familien zu tun? Im 7. Familienbericht wurde vor dem Hintergrund dieser Debatte die Verquickung aus beiden Tendenzen herausgestellt und empirisch belegt, d. h. sinkende Geburtenraten erklären sich nicht eindimensional aus einem wachsenden Anteil von kinderlosen Frauen, sondern haben auch mit der Abnahme von Mehr-Kinder-Familien in der deutschen Gesellschaft zu tun.

Bemerkenswert ist zudem, dass hier zu Lande das Thema „Kinderlosigkeit“ lediglich in Bezug auf das weibliche Geschlecht analysiert worden ist und nicht mit Blick auf die Männer. Das hat sich inzwischen geändert.

Parallel zu diesen Entwicklungen fällt auf, dass auch in Deutschland der Anteil der älteren Menschen weiter zunimmt. Es wird prognostiziert, dass die Alterspyramide bis 2050 in Deutschland auf den Kopf stehen wird.

Im Unterschied zu Japan ist die BRD schon heute bunter. Es gibt inzwischen einen Anteil von über sieben Millionen Ausländern/Innen, die in Deutschland über ihren festen Wohnsitz verfügt und zudem nochmal 8,5 Millionen Deutsche, die Zuwanderungsgeschichte haben. Das sind inzwischen fast 20 % der deutschen Bevölkerung. Das Straßenbild in der japanischen Gesellschaft erscheint vergleichs-

weise homogener und geschlossener zu sein, obwohl es natürlich auch dort Zuwanderung gibt.

Darüber hinaus ist sehr deutlich zu erkennen und das ist ja auch ein Grund, weshalb in der deutschen Gesellschaft sehr stark von der Familien-, Sozial- und auch Arbeitsmarktpolitik auf das Qualifikations- und Beschäftigungspotenzial von Frauen abgestellt wird, dass sich voraussichtlich ab 2030 die Alterungsprozesse zu einem deutlich steigenden Anteil von Frauen und Männern im Rentenalter auswirken wird. Zudem ist in der Gruppe der Bevölkerung, die im Erwerbsalter steht, d.h. zwischen 20 und 64 Jahren ist, ein deutlicher Rückgang von Deutschen und Migranten zu erwarten. Nach unterschiedlich angenommenen Szenarien der Zuwanderung geht man von einem Rückgang der Erwerbsgeneration um 27% bis 34% aus. Das ist auch einer der Gründe, weshalb sich in den nächsten Jahren die Möglichkeiten für die weibliche Hälfte der bundesdeutschen Gesellschaft im Erwerbsleben präsent zu sein, eindeutig verbessern werden.

Die Entwicklung gestaltet sich in den nächsten Jahren für Hessen wie folgt: In den nächsten 10 Jahren ist auch weiter mit rückläufigen Geburtenzahlen zu rechnen. Zudem wird von einem moderaten Rückgang der erwerbsfähigen Bevölkerung bis 2020 ausgegangen. In ostdeutschen Bundesländern ist der Rückgang bereits jetzt dramatisch. Gleichzeitig nimmt der Anteil der über 60-Jährigen um mehr als 20 % zu und das Ganze wird in den darauffolgenden 30 Jahren nochmals eine erhebliche Beschleunigung erfahren.

Diese Entwicklungen bewirken erhebliche quantitative Schief lagen in der Generationenfolge, für die dann wiederum neue gesellschaftliche Antworten benötigt werden.

Der Sozialstrukturatlas für die Stadt Gießen, der 2000 und dann nochmal sechs Jahre

später geschrieben wurde, verdeutlicht, dass der Anteil der über 64-Jährigen in diesem kurzen Zeitraum auf über 16 % angestiegen ist.

Eine andere wichtige Dimension, die in diesem Zusammenhang eine große Rolle spielt, betrifft die Veränderungen in den Haushalts- und Familienstrukturen. Wir konstatieren eine fortschreitende Pluralisierung der Lebensformen, darunter eine Zunahme von Single-Haushalten über sämtliche Altersgruppen hinweg.

Und: Neben der Ehe hat sich in Deutschland die nicht-eheliche Lebensgemeinschaft als eine weitere Lebensform mit Kindern etabliert. Man muss nicht erst eine Ehe eingehen, um dann Kinder zu bekommen und sie großzuziehen. Das ist ein markanter Unterschied zu der japanischen Gesellschaft. Doch auch innerhalb von Deutschland zeigen sich hier erhebliche regionale Disparitäten; in Ostdeutschland sind nichteheliche Lebensgemeinschaften sehr viel häufiger zu finden.

Ähnlich wie in Japan ist des Weiteren die Tendenz zu beobachten, dass sich das Erstgeburtsalter von Frauen biographisch immer weiter nach hinten verlagert. Hier hat sich auch zwischen Ost- und West-Deutschland in den zurückliegenden Jahren eine deutliche Annäherung vollzogen, obwohl das Erstgeburtsalter von ostdeutschen Müttern mit 27 Jahren immer noch 2 Jahre darunter liegt.

Mit der Einführung des einkommensabhängigen Elterngeldes wurde in Deutschland ein Anreiz gesetzt, der mit großen Erwartungen verbunden war. Vor allem mit der Erwartung, dass die sehr gut ausgebildeten Frauen sich nunmehr häufiger zur Gründung einer Familie entschließen werden. Die Zahlen zeigen jedoch, dass die Reaktionen bisher eher verhalten sind. Aber was Abb. 4 vor allen Dingen deutlich werden lässt: nicht nur die Zahl der Lebendgeborenen sinkt weiter, sondern der Anteil von Frauen in gebärfähigen Alter geht massiv zurückgeht. Auch in den

nächsten Jahren – selbst wenn Frauen im Schnitt weiter 1,36 Kinder oder mehr bekommen würden – wird das an der Tatsache wenig ändern, dass die nachwachsende Generation zahlenmäßig kleiner wird. Denn die Alterskohorte der potentiellen Eltern hat sich in den vergangenen Jahrzehnten praktisch um etwa 40 % reduziert. Das heißt, dass im Verbund der verschiedenen Generationen die herkömmlichen Sicherungssysteme nicht mehr tragfähig sind. Sie setzen nämlich ein zahlenmäßig ausgewogenes Verhältnis zwischen den Generationen voraus, das so nicht mehr gegeben ist.

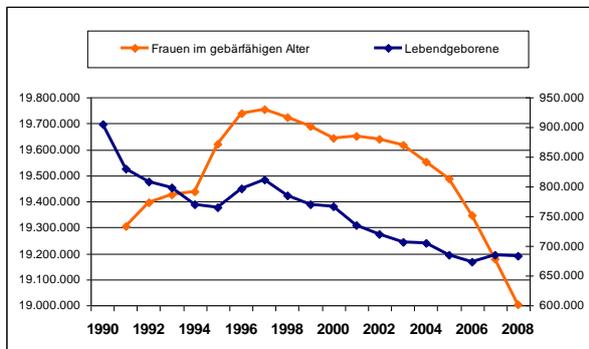


Abbildung 4: Entwicklung der Geburten und der Frauen im gebärfähigen Alter

Abbildung 5 veranschaulicht sehr eindrücklich, dass bis zum Jahr 2025 weiter mit einer Veränderung der Haushaltsstrukturen in Richtung einer Verkleinerung der Haushalte zu rechnen ist. Die 3-, 4- und 5-Personen-Haushalte gehen weiter zurück, wohingegen die Anteile der 1- und 2-Personen-Haushalte zunehmen.

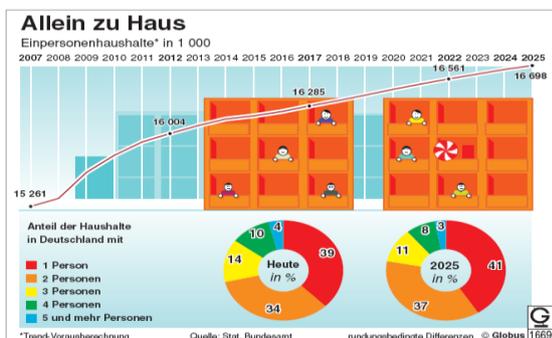


Abbildung 5: Entwicklung der Haushaltsstrukturen bis 2025

Dabei ist auch interessant, dass sich hinter dem Anstieg der 2-Personen-Haushalte von 34 % auf 37 % nicht nur Ehepaare ohne Kinder (vor allem Double-Income-No-Kids-Konstellationen) verbergen, sondern auch eine wachsende Zahl von alleinerziehenden Müttern mit einem Kind. Wir haben es folglich mit einer sehr diversen Gruppe zu tun. Im Übrigen auch, was das Alter der 2-Personen-Haushalte angeht.

Eine weitere Veränderung, die gerade in der Diskussion um den demografischen Wandel in Deutschland noch nicht in ihren vielfältigen gesellschaftlichen Folgewirkungen wahrgenommen wird, ist die Tatsache, dass sich der Heirats- und Beziehungsmarkt in Deutschland zunehmend homogener gestaltet. Soziologen haben diese Entwicklung mit dem Begriff der *"Eehomogenität"* umschrieben. Gemeint ist, dass sich Frauen und Männer, die auf dem Heirats- und Beziehungsmarkt zueinander finden, von ihrem Bildungsabschluss her zunehmend auf Augenhöhe begegnen. In diesem Sinne gibt es tatsächlich eine zunehmende soziale Homogenisierung in den Paarbeziehungen. Und das heißt unter Gesichtspunkten von sozialer Ungleichheit, dass sich über den Heirats- und Beziehungsmarkt im Grunde nochmal ähnliche Lebenslagen potenzieren. War es nach dem zweiten Weltkrieg eher üblich, dass der Arzt eine Krankenschwester geheiratet hat oder der Gymnasiallehrer eine Sekretärin, was in den privaten Lebenszusammenhängen zu einer Mischung unterschiedlicher Milieus geführt hat, so führt Homogenisierung dazu, dass sich ökonomisches, kulturelles und soziales Kapital vor allem in der Mittelschicht über den Heiratsmarkt kumuliert. Demgegenüber bleiben die unteren und mittleren Bildungsgruppen heute stärker unter sich, das erklärt zu einem Teil auch, warum Aufstiegschancen von Kindern aus den unteren Status- und Bildungsgruppen heute so vergleichsweise miserabel sind: Der

häusliche Kontext befördert den Verbleib in den jeweiligen sozialen Milieus.

Anders als in der Öffentlichkeit wahrgenommen, ist es zahlenmäßig belegt, dass sich dieser Trend zur Eehomogenität in den Geburtenjahrgängen von Frauen, die um 1960 geboren sind, bereits mit 70 % niederschlägt. Etwa 7 von 10 Ehen wurden in diesen Alterskohorten sozialähnlich geschlossen, Tendenz steigend.

Formen von Aufwärts-Heirat nehmen hingegen tendenziell ab, das ist insofern interessant, weil damit klar wird, dass beispielsweise diese Konstellation, diese heterogenen Beziehungen, die in den 1970/ 80er Jahren in der Bundesrepublik sehr präsent waren, tendenziell abnehmen. Bestes Beispiel: Der Oberarzt, der die Krankenschwester geheiratet hat oder der Rechtsanwalt, der die Rechtsanwaltsgehilfin geheiratet hat. Diese Konstellationen, wo sich Frauen über den Heiratsmarkt in die bessere Position, in das höhere Milieu begeben konnten, was ihnen wiederum eine Öffnung zu anderen Erfahrungsfeldern bzw. den Kindern eine Aufstiegsorientierung im täglichen Zusammenleben vermittelte, gehen zurück. Früher war es ähnlich wie in Japan heute, dass die Frauen mit der niedrigeren Bildung dann die Partner mit einem typisch männlichen Lebenslauf geheiratet haben, die nach Abschluss der Ausbildung eine über 45 Jahre kontinuierliche Erwerbsbiographie vorzuweisen hatten und dann in die Rente gegangen sind. Heute haben wir wie gesagt insbesondere in den Mittelschichten das Phänomen zunehmender Eehomogenität.

Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass es ähnlich wie in Japan auch in Deutschland auf der einen Seite eine zunehmende Zahl von sehr gut ausgebildeten Frauen gibt, die oftmals eine Familiengründung biografisch weiter nach hinten verschieben und dann mit Ende 30 gar keinen Partner mehr finden. Auf der anderen Seite steigt die Zahl von Männern, die schlecht ausgebildet sind und heute nur noch

geringe Heiratschancen haben. Das ist vor allem in vielen ostdeutschen Bundesländern zu beobachten, weil es dort durch die schlechte Arbeitsmarktsituation nach der deutschen Wiedervereinigung eine starke Abwanderung von sehr vielen jungen Frauen in die westlichen Bundesländer gegeben hat. Pointiert gesagt: sie haben den Kindermangel in Hessen, Baden-Württemberg und in Bayern ein Stück weit kompensiert. Zurück bleiben dort jedoch die schlechtausgebildeten Männer mit schlechten Heiratschancen.

Interessant wäre zu untersuchen, welches Selbstkonzept diese Männer entwickelt haben und wie es um ihre individuelle Gesundheit und um ihre Lebenszufriedenheit steht.

Hierzu gibt es in den Sozialwissenschaften noch keine wirklich belastbaren Studien. Es wäre jedoch durchaus interessant etwas darüber zu erfahren, wie diese Männer, die gleichermaßen schlechte Chancen am Arbeits- und am Heiratsmarkt haben, eigentlich ihren Alltag gestalten? Wie viele von ihnen leben noch im "Hotel Mama"? Was bedeutet das für ihren Umgang mit Sexualität? Welche Folgen ergeben sich daraus zum Beispiel für das Thema „Gewalt gegen Frauen“ im Wohnumfeld?

Die deutschen Frauen sind insgesamt zwar nicht so stark wie die japanischen Frauen darauf bedacht, unbedingt einen Partner zu kriegen, der vom sozialen Status und von der Ausbildung her über ihnen steht. Es ist ihnen aber doch ein großes Anliegen, einen Partner zu finden, der ihnen vom Bildungsstand her ebenbürtig ist. Herr Blossfeld, der diese Prozesse eingehend untersucht hat, schlägt den sehr gut ausgebildeten Frauen Ende 30 vor, wie sie mit dem Problem umgehen sollten, um doch noch ihren Kinderwunsch zu realisieren: *„Die gut ausgebildeten Akademikerinnen sollen doch nicht so anspruchsvoll sein, sondern sich in der Bildungspyramide nochmal ein bisschen woanders umgucken, da gibt es doch*

auch noch ganz nette Jungs und heiratswürdige Kandidaten“.



Dieses Cartoon stellt so eine typische Situation des „Sich-Outens“ in einer Kneipe dar, wo sich möglicherweise ein „Brummi-Fahrer“ oder „Hartz-IV-Empfänger“, der sich mit seinen Kompetenzen *„ich kann Klospülungen reparieren, tropfende Wasserhähne in Ordnung bringen, Rasen mähen, Regale bauen und heiraten“* anpreist und wir haben hier vielleicht drei Diplom-Ökotrophologinnen, die sagen *„wir brauchen nichts“*.

Das könnte reintheoretisch solch eine Situation auf dem Heiratsmarkt sein, aber in der Realität kommen diese Frauen und Männer doch wohl eher nicht zusammen.

Der Grund, warum in der deutschen Gesellschaft ein zunehmend höherer Anteil dieser schlecht ausgebildeten Männer mit geringen Chancen am Arbeits- und Heiratsmarkt vorliegt, ist einmal die Tatsache, dass die Männer im Vergleich zu den Frauen bei den Schul- und Ausbildungsabschlüssen schlechter abschneiden oder sogar ohne Schul- und Ausbildungsabschluss bleiben, während die Frauen hier enorm aufgeholt und überholt haben. Das ändert sich allerdings dann, wenn die Frage nach den Bildungsrenditen im Vordergrund steht. Hier zeigt sich, dass Frauen nach wie vor schlechtere Chancen haben, ihre Bildungsabschlüsse auf dem Arbeitsmarkt adäquat zu verwerten.

Vor dem Hintergrund des demographischen Wandels und des absehbaren Fachkräftemangels müsste dafür gesorgt werden, dass das Bildungssystem weder junge Männer mit Migrationshintergrund noch deutsche „Modernisierungsverlierer“ ohne Abschluss ins Erwachsenenleben entlässt. Jedes Jahr sind das etwa 15 bis 20 Prozent! Denn das ist gleichbedeutend mit einer prekären Erwerbsprognose oder gar dem Angewiesensein auf staatliche Transferleistungen – ein Leben lang.

Umgekehrt gilt: Die höhere Bildungsbeteiligung von Frauen führt dazu, dass der Pool an möglichen (Heirats-)Kandidaten tendenziell abnimmt und je länger Frauen warten, umso schlechter sind dann ihre Chancen Ende 30.

Die in Deutschland ohnehin auseinandergehende Schere zwischen Arm und Reich erfährt durch den Heiratsmarkt eine zusätzliche Verstärkung. Hinzu kommt, dass im Zuge von Rationalisierungsprozessen und mit dem Übergang von der Industriegesellschaft zur wissensbasierten Dienstleistungsgesellschaft Männer mit fehlender oder schlechten Ausbildung in einfachen Fertigungsjobs auch diejenigen sind, die heute häufiger ihren Arbeitsplatz verlieren wie Frauen in den personenbezogenen Dienstleistungsberufen. Das ist auch einer der Gründe dafür, dass in Deutschland inzwischen etwa 20 % der Frauen die Familiernährerinnen sind, also mindestens 60 Prozent des Familieneinkommens verdienen. Das sind etwa zur Hälfte alleinerziehende Mütter und zur anderen Hälfte Frauen in Partnerschaften, in denen die Männer arbeitslos geworden sind. Diese Frauen geraten, ohne dass sie das jemals wollten, in die Rolle der Hauptnährerinnen und dies mit allen einhergehenden Schwierigkeiten wie beispielsweise die Doppel-/ Dreifachbelastung und dem emotionalen Unterstützungsbedarf für den arbeitslosen Ehepartner.

Was die Lebensplanung der jungen Generation angeht, so kann für Deutschland konstatiert werden, dass die Erwerbsarbeit insgesamt positiver bewertet wird als die Haus- und Sorgearbeit. Zugleich ist der Wunsch, Kinder zu haben und eine Familie zu gründen, ungebrochen. Gleichzeitig existiert aber eine hohe Berufsorientierung und nachdem man geheiratet hat oder eben als nicht-eheliche Lebensgemeinschaft zusammenlebt, dominiert die Vorstellung, später eine gleichwertige Aufteilung der Familien- und Berufsaufgaben zu praktizieren. Hier fallen Wunsch und Wirklichkeit allerdings weit auseinander. Nach wie vor trifft das inzwischen schon etwas abgegriffene, aber doch interessante Zitat von Ullrich Beck zu: *"Verbale Aufgeschlossenheit von Männern bei weitgehender Verhaltensstarre"*.

Eine Untersuchung meiner Kollegin Sigrid Metz-Göckel zeigt auf, inwieweit diese Lebenspläne im Wissenschaftsbetrieb umgesetzt werden. Sowohl 1994 als auch 2004 haben weibliche Angehörige des wissenschaftlichen Mittelbaus bis zu ihrem vollendeten 44. Lebensjahr an allen Universitäten des Bundeslandes NRW noch keine Kinder. Außerdem ist sie eine der Ersten gewesen, die auch diese Entwicklung auf Seiten der Männer untersucht hat. Auch hier ist der Anteil der kinderlos bleibenden Männer im Zeitverlauf angestiegen.

Als eine Expertise für den ersten Gleichstellungsbericht wurde in Auftrag gegeben, wie sich diese Entwicklung in den Universitäten in Ostdeutschland beobachten lässt? Denn dort dominiert nach wie vor durch diese anderen kollektiven Erfahrungen mit der Erwerbstätigkeit von Müttern, die Vorstellung, dass es dort nicht so sei und dass es dort am wissenschaft-

lichen Mittelbau nach wie vor ziemlich „normal“ sei Kinder zu kriegen.

Die Studie zeigt jedoch, dass sich in einem atemberaubenden Tempo die Familiengründungsprozesse in Ostdeutschland im wissenschaftlichen Mittelbau an die Situation im Westen annähern. Ursache hierfür sind die ungesicherten Beschäftigungsverhältnisse von Frauen und Männern. Es kann also gesagt werden, Sigrid Metz-Göckel hat das bei dieser Expertise vor allem nochmal herausgearbeitet, das beste Verhütungsmittel bei den Männern ist eine ungewollte Teilzeit im Wissenschaftsbetrieb.

Und was einfach nochmal betont werden muss, es wird ja oft argumentiert, *„ja mein Gott, das ist ja nur mit den Akademikerinnen, aber das sind ja doch relativ Wenige und das war doch schon in den 1970er Jahren so, dass Frauen im wissenschaftlichen Bereich wenig Kinder hatten“*, dass das 1970 nur 2 % der Frauen waren und wir inzwischen Studierendenquoten von über 30 % haben, die auch noch auf 40 % gesteigert werden sollen. Wenn das tatsächlich der Fall ist, muss sich an den Arbeits- und Alltagsbedingungen fundamental etwas ändern. Ansonsten wird riskiert, dass dieses Problem in den nächsten Jahren noch weiter zunimmt und sich damit potenziert.

Parallel dazu liegt die große Misere vor, dass nicht nur in unserer Gesellschaft nicht mehr dafür gesorgt wird, dass sich die Leistungs- und Funktionseliten reproduzieren, sondern dass auch die Aufstiegschancen der „unteren Gruppen“ nicht genutzt werden. Und das ist eigentlich eine der ungünstigsten Konstellationen, die man sich für eine Gesellschaft, die so von Alterungsprozessen betroffen ist, denken kann.

DISKUSSION

Publikum:

Ja vielen Dank, ich habe sehr viel gelernt! Also ich fand am interessantesten für mich eigentlich die ziemlich dramatischen Beschreibungen, die da eigentlich rüberkommen, nämlich dass die ökonomische Realität so stark das Leben beeinflusst. Also das fällt doch schon auf in beiden Kulturen, das Primat - dass haben Sie auch gesagt - der Erwerbsarbeit und da drum herum muss sich das Beziehungsleben irgendwie arrangieren. Besser oder schlechter, eben. Das finde ich schon mal erst mal interessant, andersherum zu sagen, wenn man also andere Beziehungsformen, eine andere Beziehung leben will in welche Richtung auch immer, dann kann man das auch sehr stark politisch steuern, weil wir einen starken Zugriff haben, politischen Zugriff auf ökonomische Prozesse, auf Arbeitsmarktpolitik. Also das wäre meine Frage und Sie hatten das am Anfang auch schon gesagt, vielleicht allgemein in beide Länder, in beide Regionen hineingefragt, gibt es da eigentlich Unterschiede? Also wie reagiert die japanische Politik sozusagen auf die Möglichkeiten, die sie über Wirtschafts-, Familien-, Beziehungspolitik hat oder auch sozusagen Europa, Deutschland? Das wäre meine Frage. Und was ich mich auch gefragt habe, wie kommt es eigentlich - eigentlich auch eine Frage an beide Referentinnen - wie kommt es eigentlich, dass es diesen scheinbar kulturellen Unterschied gibt im Umgang mit wirtschaftlicher Prekarität? Also einerseits haben wir die gleichen makroökonomischen Prozesse, die Sie beschrieben haben und doch ist das, was sozusagen hinten rauskommt, die Familienverhältnisse sind anders. So das ist ja interessant, das heißt ja, da sind tatsächlich kulturelle Brechungen, die sozusagen zu verschiedenen Antworten auf eine gleiche Thematik stehen. Ja das würde mich interessieren, ob Sie dazu vielleicht eine Idee haben? Ob sich das irgendwie kulturell erklären lässt? Dass man z. B. sagt, ok in

Europa gehen sie mit Prekaritäten, mit Unsicherheiten anders um, es gibt viele Menschen, die gleichwohl Familien gründen, obwohl sie nicht genau wissen, wo das Geld herkommt, man bastelt sich das irgendwie so zurecht, diese Bastelmentalität, dieses Patchwork scheint mir sozusagen in Deutschland, in Europa viel stärker ausgeprägt zu sein als in Japan. Das wäre noch eine Frage, die ich auch noch hätte. Und die andere Sache, vielleicht noch der letzte Punkt, der mir aufgefallen war, was ich auch interessant fand. Wie kommt es eigentlich in Japan, wenn es sozusagen eben einerseits diese Übernahme von westlichen Werten der Individualisierung gibt, wie kommt es, dass gleichwohl diese anderen Praktiken, eben Stichwort alternative Lebensgemeinschaften nicht so stark übernommen werden?

Fr. Prof. Dr. Schad-Seifert:

Ja, vielen Dank erst einmal für die Fragen. Dann würde ich jetzt erst einmal auf die Frage nach der Reaktion der japanischen Politik, Familienpolitik eingehen. Vielleicht dazu zwei Antworten. Erst einmal, die massive Deregulierung des Arbeitsmarktes hat vor allem in den 90er Jahren stattgefunden mit den Folgen, die wir jetzt sehen. Und ich würde mal behaupten, dies vor allen Dingen unter dem damaligen Premierminister, der, würde ich sagen, der große Deregulator, Privatisierer, Neoliberaler war. Und ich glaube nicht, dass er damit gerechnet hat, dass das die Mittelschicht so hart und stark treffen würde. Er hat, glaube ich, gedacht, es würde eher ein "incentive" bedeuten und es würde sich irgendwie eben regulieren nach den Gesetzen des freien Marktes. Dass aber gerade auch die stabile Mittelschicht so davon betroffen sein würde, hat ihn glaube ich auch oder die Politiker daraufhin auch schockiert.

Es gibt kein Familienministerium, wie bei uns, jetzt mit Schröder, sondern es gibt seit 2006

ein eigenes Ministeramt, das gegründet wurde als Reaktion auf diese Prozesse. Es ist angesiedelt am Premierministerbüro, also ganz zentral und nennt sich *"Ministeramt für Gleichstellung und Maßnahmen gegen die niedrige Geburtenrate"*. Das heißt, man hat schon politisch erkannt, dass es eine unmittelbare Verknüpfung gibt zwischen schlechter Gleichstellung von Frauen und Männern und sinkender Geburtenrate. Man hat dann aber auch leider, das konnte ich jetzt heute alles natürlich nicht so ausfüllen, man hat dann fast nur politische Maßnahmen ergriffen. Schon seit den 1990er Jahren, dann mit dem Ministeramt und so, auch ein Basisgesetz für Gleichstellung, es nennt sich nicht Gleichstellung, sondern es nennt sich wörtlich übersetzt *"Gleiche Teilnahme von Männern und Frauen an der Gesellschaft"*. Also Frauen sollen an etwas teilnehmen und Männer sollen an etwas teilnehmen, aber an was sie teilnehmen sollen, das weiß man nicht so richtig, also wahrscheinlich ist damit gemeint, dass sie Familien- und Sorgearbeit auf gleichberechtigte Weise leisten. Es hat sich aber gezeigt, dass diese ganzen Maßnahmen fast nur an Frauen gerichtet waren, also verbesserte Teilzeitmöglichkeiten, verbesserte Kinderbetreuungsmöglichkeiten usw., es hat sich nichts geändert. Und in den letzten 6-7 Jahren hat man erkannt, dass die Arbeitszeiten das Problem sind. Und zwar die männlich dominierten Arbeitszeiten, die auch die Frauen in den Berufen betreffen. Und jetzt gibt es eine große Kampagne auch von der Regierung, die heißt *"Kaeru Japan!"*. Was so viel heißt wie „Change Japan!“

Kaeru heißt ändern, also es soll sich sozusagen etwas in der Arbeitszeit verändern, eine massive Verkürzung der Arbeitszeit. Das wird jetzt propagiert. Also man soll um 17 Uhr nach Hause gehen dürfen, weil das ist jetzt noch nicht möglich. Wenn man pünktlich um 17 Uhr geht, ist man unsolidarisch gegenüber den Kollegen.

So also vielleicht erst mal so viel dazu und das Letzte mit den westlichen Werten und warum werden dann so wenige außereheliche Lebensgemeinschaften geschlossen und so. Das ist in der Tat eine Frage, die man sich gerade in der demografischen Forschung stellt, wir sehen hier im Übrigen eine Analogie zu südeuropäischen Ländern wie Italien, Griechenland, Spanien, die extrem Großfamilienverbands-orientierte Gesellschaften sind. Das ist in Japan ähnlich, also sprich, soziale Sicherung wird bei dem Großfamilienverband über Familien abgesichert. Und man kann vielleicht sagen, je mehr die Familie eigentlich im Wert eine Rolle spielt, desto weniger Familien werden gegründet, wenn Prekarisierung einsetzt. Also diese jungen Leute bleiben bei ihren Herkunftsfamilien wohnen. Das sind alles so *"Hotel-Mama-Kandidaten"*. Das andere, also Kinder außerhalb der Ehe in die Welt zu setzen, wird auch immer noch extrem sozial sanktioniert, also eben durch schlechte Betreuungsmöglichkeiten, schlechte soziale Sicherungsmöglichkeiten. Es gibt das zwar, aber es ist dann extrem schwierig einen nicht-prekären Lebensstil zu führen.

Publikum:

Ich habe auch noch eine Frage dazu, aus meiner persönlichen Erfahrung aus Japan stehen einem die Wohnverhältnisse nicht zur Verfügung. Denn Japan hat einen Mangel an komfortablen Wohnungen, weil das Gebiet einfach nicht geeignet ist. Es können weite Bereiche eben nicht besiedelt werden, weil sie zu steil sind. Und diese Tatsache bedeutet, dass wenn man heiratet, ja meiner Ansicht nach die jungen Frauen, wenn die Männer nicht einigermaßen gut situiert sind, in die Familie des Mannes einwandern müssen. Und die hat dann auch schon ein paar Ängste und dann hat die Schwiegermutter das Kommando. So habe ich das erlebt und in den Diskussionen war das immer wieder, wenn man dann nachfragte, wenn der Ehemann vermögend genug war, hatte er eine eigene

Wohnung und da konnte man hinzuziehen. Wenn das aber dann so sein musste, dass man bei den Schwiegereltern wohnt, war diese eine Situation, die für die (...).

Fr. Prof. Dr. Schad-Seifert:

Dass ist so der klassische Lebensstil vielleicht der 50er/ 60er Jahre, als die Agglomeration einsetzte. Aber jetzt ist es so, die Menschen leben in den agglomerierten Metropolen und wenn sie eigene Haushalte gründen wollen würden, dann müssten sie aus diesen Metropolen wieder ausziehen und sozusagen in die Rand-Präfekturen, in die benachbarten Präfekturen von Tokio ziehen. Und das ist in der Tat auch ein Problem, was wir auch in Ländern, also in Asiatischen wie Korea zum Beispiel ähnlich haben, also man nimmt dann sehr lange Verkehrswege auf sich und das hemmt natürlich auch die Haushaltsgründung. Weil wenn ich es mir nicht leisten kann in Tokio zu wohnen, dann muss ich da irgendwo in so einen Wohnblock, 2h-S-Bahn-Fahrt für einen Weg muss ich dann auf mich nehmen. Und das ist in der Tat, das ist auch ein ganz wichtiger Grund, die Wohnsituation.

Fr. Prof. Dr. Meier-Gräwe:

Also das würde ich auf jeden Fall auch so sehen, auch eine Erklärung dafür, weshalb es in der BRD sehr viel unspektakulärer und weniger schwierig ist, zum Beispiel auch als nicht-eheliche Lebensgemeinschaft sich irgendeine Wohnung zu nehmen und dann eben dort mit einem Kind zu leben. Also das habe ich auch wirklich als einen großen Unterschied zu der Situation in Japan erlebt. Mich überraschen eigentlich, wenn ich diese Alltagssituationen in beiden Ländern vergleiche, mich überraschen diese Ähnlichkeiten. Also wo man wirklich auch sagen kann, es ist so verrückt, so unterschiedliche Kulturen, wie schnell diese Ökonomie eigentlich dazu führt, dass man also jetzt praktisch punktgenau bis zur zweiten Dezimalstelle hinter dem Komma gleich niedrige Geburtenraten hat. Also was in

Japan jetzt als Erfolg gewertet wird, wird bei uns jetzt überhaupt nicht mehr interpretiert, weil es ja immer noch weiter zurückgeht. Das finde ich ist ein sehr interessantes Phänomen und ich glaube, dass beide Gesellschaften nach wie vor die Frage nicht beantwortet haben, also jedenfalls nicht gut beantwortet haben, wie eine Gesellschaft, die jetzt gewissermaßen über den Zugang der Frauen zur Bildung und zum Erwerbsarbeitsmarkt, ja, der Attraktivität, die auch diese Teilnahme an diesem Arbeitsmarkt für sie mit sich bringt, wie das in Verbindung gebracht werden kann mit dem, was für eine Gesellschaft auch notwendig ist, nämlich diese generative Sorgearbeit. Und ich finde, dass wir da auch nochmal gut beraten sind, nach Ländern zu schauen, die vermeintlich auf den ersten Blick das alles viel besser gemacht haben. Also wie z. B. Frankreich, wo man sagt, die Frauen sind dort am Arbeitsmarkt stärker präsent, auch in Führungspositionen, der Gender-Pay-Gap ist nicht so groß, sie haben Infrastrukturen für die Kinder. Wenn man sich aber genau anschaut, was gerade momentan in Frankreich auch eine große Diskussion ist, ist diese permanente Überlastung der Frauen durch Erwerbsarbeit und der generativen Sorgearbeit für Kinder. Und einen Aspekt, den wir hier noch gar nicht thematisiert haben, der aber auch zu dem ganzen Komplex demografischer Wandel gehört, nämlich die Vereinbarkeit von Beruf und Pflege. Unsere Gesellschaften haben die Frage bisher nicht beantwortet, wie in einer Gesellschaft, die so praktisch die Partizipation der Frauen am Arbeitsmarkt ermöglicht, wie diese Gesellschaften eigentlich diese generative Sorgearbeit dann gestalten wollen. In Frankreich ist momentan die Diskussion darüber, dass sie befürchten, weil Frauen dort auch trotz dieser hohen Involviertheit im Arbeitsmarkt und der Tatsache, dass sie ja dann alle auch fast zwei Kinder haben, dass die eben im Jahr trotzdem fast 700 Stunden Haus- und Sorgearbeit mehr machen als die Männer. Wodurch jetzt dort befürchtet wird, dass diese

ständige Überlast dazu führt, dass genau aus diesem Grund heraus, auch dort die Geburtenraten wieder zurückgehen. Wo man dachte, die haben doch alles, das sind die Punkte, wo man hier immer noch sagt, wenn wir das haben, dann werden wir die Probleme aber lösen und das ist eben nicht der Fall. Das heißt, wenn wir nicht auf der einen Seite eine Umverteilung dieser generativen Sorgearbeit einerseits zwischen den Geschlechtern hinkriegen, zumal wenn sich die Partner auf Augenhöhe begegnen und dazu andere Möglichkeiten finden, das auch passgenau auszulagern und zuzüglich von Arbeitszeiten, die auch mit Fürsorgearbeiten kompatibel sind, dann werden diese westlichen Gesellschaften ein riesen großes Problem kriegen. Und das, an dem Punkt sind wir eigentlich jetzt, das ist ganz egal ob man sich da jetzt Frankreich anguckt, Japan oder Deutschland, das ist eigentlich die Achillesferse dieser Gesellschaft und darauf haben wir keine wirklich guten Antworten bisher.

Moderator:

Wir haben jetzt vier oder fünf Wortmeldungen. Ich würde sagen, dass wir die jetzt hintereinander nehmen und sammeln. Und dass wir das dann bündeln und ich denke dann sind wir auch schon fast am Ende dieser Etappe und können dann gucken, wie wir das verknüpfen mit dem nächsten Kontextbereich.

Publikum:

Ja vielen Dank für die Vorträge und ich habe keine große Frage, ich habe nur eine winzige Frage und zwar, also wie solche mediale Beschreibungen wie der "Grasfresser", die Wirklichkeit richtig darstellen. Das wird zwar medial und in der Öffentlichkeit in den letzten 2 -3 Jahren, glaube ich, vielleicht auch ein bisschen länger, diskutiert, aber das ist eben nicht wissenschaftlich. Das ist die erste Frage und die zweite Frage in Bezug auf die "Grasfresser-Typen". Was ist neu am Grasfresser-Typ?

Und noch in Bezug zu Ihrer Beschreibung, nicht alle japanischen Männer arbeiten in großen Unternehmen, wie Mitsubishi, Sony oder Toyota. Wie kann solch eine Beschreibung der Mittelschicht als repräsentativ für die Gesellschaft wahrgenommen werden dürfen? Das ist die grundsätzliche Frage. Also wenn man z. B. das Lebensverhältnis oder auch die Familienverhältnisse von Denjenigen, die in kleineren Mittelbetrieben arbeiten und Denjenigen, die einen eigenen Laden führen, anschaut, dann kann man vielleicht ein anderes Bild von Geschlechter- aber auch Familienverhältnissen bekommen. Das waren meine Fragen.

Publikum:

Zwei kurze Anmerkungen, die eine ist mir eben spontan eingefallen, als es im Vortrag von Annette Schad-Seifert darum ging, dass man die Arbeitszeit verkürzen möchte, um die Familienzeit ein bisschen zu erhöhen. Eine Anmerkung dazu, ich war kürzlich in der Firma "KAO", das ist der größte japanische Seifenhersteller, also das Pendant zu Beiersdorf Nivea in Japan und da habe ich im Archiv gesessen und habe also miterlebt, wie man dort versucht die Arbeitszeit zu verkürzen. Um 14 Uhr war das glaube ich, da kam eine Durchsage durch die gesamte Firma mit ungefähr 3000 Mitarbeitern: *"Liebe Angestellten, bitte denken Sie daran, heute ist der Tag, an dem wir keine Überstunden machen wollen, lassen Sie um 17 Uhr bitte den Griffel fallen und gehen Sie nach Hause und machen Sie etwas mit Ihrer Familie"*. Also ich war ganz überrascht und dachte, ja das ist offenbar eine Folge dieser Politik der Arbeitsverkürzung oder so wird es durchgesetzt. (Kommentar aus dem Publikum: Ja gehen die dann auch?). Ja, die gehen dann auch. Es wurde ihnen ja gesagt, niemand muss sich schämen oder unangenehm berührt sein, weil es ja vom Chef ausging, das ist dann sozusagen akzeptiert.

Fr. Prof. Dr. Meier-Gräwe:

Also ich kann da sogar noch einen draufsetzen, als ich in Japan war, habe ich in vielen Unternehmen genau zu diesen Themen auch Interviews gemacht und wir waren u.a. auch bei Dyva Security Group. Das ist eine Firma, die fast ausschließlich männlich besetzt ist und dort haben diese Empfehlungen oder diese Durchsagen per Lautsprecher wenig gebracht, sie haben einfach dem nicht getraut und daraufhin hat dann der Präsident dieser Firma direkt eine Arbeitsanweisung gegeben *"Jeder der nach 19 Uhr da ist, muss eine Begründung wegen jeder Überstunde abgeben"*, weil es einfach mit diesen freiwilligen Sachen nicht gewirkt hat. Und das zeigt, dass es da nun offensichtlich ernste Bestrebungen gibt, das zu reduzieren.

Und wir hatten ja auch in Berlin eine Vertreterin vor Ort, die auch, finde ich, sehr deutlich in der Diskussion gemacht hat, dass, wenn man sich mal die Arbeitseffizienz derer anguckt, die abends bis 22 Uhr sitzen, dann ist das nicht sehr dolle, die machen alles mögliche, nur nicht unbedingt arbeiten. Und das wird jetzt auch in Japan finde ich sehr intensiv diskutiert. Das ist sehr schön.

Publikum:

Unterschiede in der Arbeitseffizienz zwischen Japan und Deutschland sind auf jeden Fall vorhanden. Das ist schon erstaunlich, die sind nicht unbedingt zu vergleichen. Die zweite kurze Anmerkung zur Frage, warum basteln wir in Deutschland mehr und in Japan nicht, also warum gibt es kaum diese unehelichen Kinder in Japan?

Kinder sind in Japan teuer und in Deutschland sind sie billig. Also die Frage der sozialen Sicherung ist angeklungen. Auch wenn man hier als unehelich zusammenlebendes Paar ein Kind hat, die soziale Sicherung für das Kind ist da und was vielleicht noch viel wichtiger ist, die Ausbildung kostet ja nichts, die Schulgebühren kosten nichts oder sind ganz gering im Vergleich zu denen in Japan. Das heißt, wenn

ein Paar in Japan sich zusammenfindet, rechnet es quasi durch, was wird es kosten mein Kind durch das japanische Schulsystem zu bekommen und zwar mit dem Anspruch es immer auf die besten Schulen schicken zu können, die entsprechend teuer sind. Das ist vielleicht auch ein Grund, der dahinter steht.

Publikum:

Ja noch eine Anmerkung zu der Arbeitszeit, zu der massiven Verkürzung von Arbeitszeit, was ja in Deutschland dann in der Diskussion noch hinzukommt, ist ja dann diese ständige Verfügbarkeit. Das ist ja dann ein nächstes Problem, dann gehen die vielleicht, sind aber eben mobil über ihr Handy möglicherweise immer noch verfügbar. Das ist ja das Nächste, was dann eigentlich eher diskutiert wird, aber das weiß ich nicht.

Aber meine Frage geht eigentlich an Sie, Sie sagten in Ihrer Zusammenfassung, dass Sie die ganzen Phänomene als fortwirkend, als Fortwirkung individueller traditioneller Einstellungen von Geschlechterrollen der Mittelschicht lesen oder werten. Meine Frage wäre jetzt, würden Sie sagen, also dafür kenne ich mich zu wenig mit Japan aus, ist das eine Re-traditionalisierung oder gab es auch mal eine Phase der Egalisierung der Geschlechterverhältnisse, läuft das parallel oder ist das sozusagen ein stetiger, kontinuierlicher Prozess, also jetzt historisch nochmal in den letzten Jahrzehnten?

Publikum:

Ich wollte mich auch noch im Vorfeld bedanken, weil ich Einiges gelernt habe und ich wundere mich auch schon immer, wenn ich die politischen Konstellationen angucke, diese paradoxe Koalition aus Konservativen und Neoliberalen, wobei man wieder offensichtlich sieht, dass der Neoliberalismus mit seinem Wirtschaftskonzept die konservativen Werte untergräbt. Aber jetzt ist doch hier vorwiegend der Konsens, dass es als negativ em-

pfunden wird, dass keine Kinder geboren werden. Und ich frag mich jetzt, ob man etwas gewinnen würde, wenn man auch mal aus der positiven Perspektive darauf gucken würde, also es einfach mal ausprobieren würde? Und zwar resultiert das da heraus, dass ich schon in Deutschland, in Japan kenne ich mich gar nicht aus, wahrnehme, dass dieser demografische Wandel in der Öffentlichkeit ganz stark von der Bertelsmann Stiftung platziert wird. Eine Stiftung, die auch ausgewiesener Maßen einen neoliberalen Einschlag hat und vielleicht den demografischen Wandel ein wenig dramatisiert. Wir sprechen hier von Prognosen, die bis 2050 gehen, das sind ja immerhin Zeiträume von 40 Jahren. Wer hätte sich vor 40 Jahren vorstellen können, was heute ist, was heute Standard ist. Da kann ja noch Einiges passieren und dass das vielleicht auch u.a. aus dem Blickwinkel so stark fokussiert wird, um soziale Sicherungssysteme zu unterschlagen, um irgendwie wegzukommen von *"wir können uns das generativ nicht mehr leisten, das so wenige Junge die Älteren versorgen, man muss das wieder privatisieren, jeder muss an seine eigene Altersvorsorge denken"*. Und dann fällt mir auch noch auf, dass es im gleichen Zeitraum in der Volkswirtschaft einen riesigen Produktivitätszuwachs gegeben hat. Also wenn man jetzt gerade, was uns angeht, die Landwirtschaft anguckt, als Nahrungsmittelproduzent. Also es sind ja unglaublich weniger Menschen notwendig, um Massen mehr zu produzieren als es noch vor 40 Jahren der Fall war. Also ist es überhaupt nötig, dass wir wieder mehr Kinder kriegen angesichts dieser Produktivitätsüberschüsse und wäre es möglich, wenn wir trotzdem mehr Leute bräuchten, ob man nicht wegkommen könnte von diesem *„Kinder-Statt-Inder-Modus“*, sondern tatsächlich sagen, es könnte auch andere Formen der Arbeitsteilung in der Gesellschaft geben, wo man z. B. Pflegeberufe mehr honoriert als Unternehmensberater, im Gegensatz wie das jetzt der Fall ist, oder das man mehr noch auf eine Form der Migration setzt anstatt

an einen nationalistischen Kinderproduktivitätsansatz?

Publikum:

Ja ganz kurz. Ich will eigentlich nur anknüpfen, an das, was Herr Lemke schon so ansprach und was in den Vorträgen so vorkam....

(Leider aufgrund eines technischen Fehlers das Ende der Dokumentation).

WEST-ÖSTLICHE MISCHKOST – ODER WAS KÖNNEN WIR VON DER JAPANISCHEN ESSKULTUR LERNEN?

Harald Lemke; Institut für Kulturtheorie, Kulturforschung und Künste, Leuphana Universität Lüneburg

Zunächst einmal ist die Assoziation mit dieser Thematik ja etwas Schönes. Essen gehört zum schönen Teil unseres Lebens, ist mit Lust und mit Genuss verbunden. Dann dieser Blick auf den Teller: was essen wir da, was haben wir da vor uns? Das ist die erste Assoziation, mit der man es zu tun hat.

Wo befinden wir uns aber, wenn wir uns dieser Thematik wissenschaftlich zuwenden? Welthistorisch betrachtet, haben wir es noch nie so gut gehabt. Wir leben tatsächlich in dem verwirklichten Schlaraffenland, so wie diese Bilder aus dem 16. Jahrhundert: Üppig, Vielfalt, billig, jedem zugänglich. Davon wurde vor 400/500 Jahren geträumt. Und wir, zufällig als Zeitgenossen dieses Weltalters, haben eben dieses Glück.

Gleichzeitig ist es aber auch so, Kochen umzingelt uns zusehend auch. Es kann eine mediale Präsenz und ein Hervordringen dieser Thematik ins kollektive Bewusstsein phänomenologisch festgehalten werden. Eine Omni-Präsenz des Essens sozusagen auf einer doppelten Ebene. Auf der Reflexionsebene nimmt sie zu, gleichzeitig aber auch diese Zweiteilung unserer Welt. Es gibt sozusagen die Insel der Glückseligen, zu denen wir meistens gehören und dann eben aber auch die große Thematik des Welthungers.

Seit vier oder fünf Jahrzenten erklärt die Weltgemeinschaft ihren Willen, dies zu verändern. Das müsste mal diskursanalytisch aufgearbeitet werden, was das eigentlich heißt, dass trotz dieses erklärten Willens sich im Prinzip nichts ändert. Eine philosophische Perspektive kriegt das alles in den Blick oder versucht, sich zumindest nicht auf eine bestimmte Sache zu konzentrieren, sondern

eben das Phänomen als Ganzes zu thematisieren.

Was heißt nun Philosophie? In dem Moment *"eine nicht-fachwissenschaftlich eingeschränkte Perspektive auf diese Thematik"*.

In diesem Fall ist es ein unbefangenes Angucken des ganzen Phänomens, wodurch eine unglaubliche zuvor nicht vorhersehbare Dimensionalität entdeckt wird. Denn Essen ist eben nicht nur reines Privatvergnügen, sondern ist mit sehr vielen gesellschaftlichen Problemen verbunden.

Also wir haben diese Dopplung, wir haben einerseits sozusagen eine Lustfront, Genuss, Üppigkeit und dann gleichzeitig die Schattenseite, die jetzt immer mehr nach vorne wirkt, mit den ganzen Problemen, die mit unserer gesellschaftlich vorherrschenden Ernährungsweise verbunden sind. Es ist ein komplexes Phänomen, was aufzeigt, dass es nicht sinnvoll ist, mit rein naturwissenschaftlichen Kategorien und Analysegewohnheiten da heranzugehen. Denn da bleibt man bei einem Bruchteil des oberen Teils stehen.

Im weiteren Diskurs steht daher die Frage im Fokus: *"Die westliche Esskultur hat keine Zukunft, was hindert uns daran, uns besser zu ernähren?"*.

Warum essen wir so? Also der Mensch ist ein Omnivor, ein Allesfresser, gleichzeitig besteht kein biologischer Zwang für eine bestimmte Diät oder Ernährungsweise. Wir haben eine Freiheit im Essen. Das unterscheidet uns von vielen anderen Tieren. Entgegen zu dieser ersten Assoziation *"Essen sei biologische Notwendigkeit"*, steht also das „was wir essen“. Dies ist immer kulturell codiert gewesen, also

ist immer schon so diese *"Nadelöhre"* der kulturellen Selbst-Definition einer Zeit gewesen. Das heißt also, warum essen wir so, dass wir all diese Probleme haben, wenn wir es eigentlich biologisch nicht müssen und auch ökonomisch anders können?

Aus philosophischer Perspektive ist das ein Resultat einer relativ einfachen, aber ziemlich grundsätzlichen kulturellen Wertentscheidung. Wir kommen aus einer Tradition, die über Jahrhunderte hinweg die Menschen an den Gedanken gewöhnt hat, das Essen nicht zu den wichtigen Dingen eines Lebens gehört. Das ist einerseits leicht dahergesagt, das ist aber eine ganz grundsätzliche Entscheidung, die das gesellschaftliche Ganze sehr stark prägt. Und einmal mehr, wie gesagt, weil wir das nicht müssen, ist diese grundsätzliche Entscheidung *"das Betrachten des Essens als etwas Wichtiges oder Unwichtiges"*, als ideelle Entscheidung zu machen.

Wir haben eine dualistische Metaphysik und wir haben eine patriarchale Tradition, Stichwort *„Essen ist Aufgabe der Frau, ist Privatangelegenheit“*.

Die Philosophen waren meistens Männer. Es gibt diese Anekdote von Heraklit, eines ganz frühen Philosophen in Griechenland, der wurde in der Küche gesehen und diese Situation hat Aristoteles dann so gedeutet, dass Heraklit in der Küche war, um sich seine Hände zu wärmen. Die Idee, dass Heraklit in der Küche etwas Anderes machen könnte, war nicht klar. Verbunden war aber seit der Präsenz von Heraklit in der Küche: Aha, da wo Heraklit ist, sind auch Götter. Also es hätte auch so sein können, dass man die ganze Situation so interpretiert, dass auch in der Küche Götter sind. Wir wissen in anderen Kulturen ist das nicht abwegig.

Dieses Bild von Aristoteles Deutung über das Verhalten des Heraklits spiegelt sozusagen diese Grundhaltung wider, die wir haben.

Mensch-Sein heißt Geist-Sein und über die Bedeutung dessen gibt es starke philosophische Auseinandersetzungen zwischen Platonikern, Aristotelikern und Epikureern.

Epikurs-Philosophie setzt sich u.a. genau in dem Punkt von dieser Tradition ab, dass er sagt *"Der Bauch, das Essen ist aller Anfang der Weisheit"*. Aber die Epikureer wurden immer als „Schweine“ verhöhnt, die eben nur sinnliche Genüsse verfolgen.

Es stellt sich dann die Frage, warum sollte nicht eine andere Philosophie möglich sein, eine andere Philosophie des Essens?

Eine Möglichkeit wäre, dass man dies systematisch angeht. Wir haben in den letzten 20/30 Jahren in der Philosophie eine sehr interessante Phase, es entstehen neue Ethiken: Umwelt-Ethik, Bio-Ethik, Tier-Ethik. Da tut sich relativ viel im ethischen Denken der Philosophen. Aber wir haben bisher noch keine Ernährungs-Ethik. Schon alleine aus dieser Genealogie des ethischen Denkens kann man ableiten, es kann nicht mehr lange dauern, bis es auch eine Ernährungs-Ethik gibt. Es müsste dann ein Programm dafür aufgebaut werden und es gibt hier und da jetzt auch schon Bewegungen, dass man das in Form einer transdisziplinären Wissenschaft versucht umzusetzen.

Dies steht aber jetzt nicht im Vordergrund, sondern der heutige Japan-Bezug. Und zwar: *„Haben nicht-westliche Gesellschaften ein das Essen kulturell-wertschätzendes gastrosophisches Denken hervorgebracht? Hilft ein interkulturelles Philosophieren, ein Denken des Anderen, u.a. auch des Essens, des Lebens, des Liebens, des Denkens und des sich Ausruhen des Körpers, auszuüben?“*

Hierfür ist ein kleiner Exkurs in die Entwicklung der interkulturellen Philosophie nötig.

Es fällt auf, dass Martin Heidegger da eine zentrale Rolle spielt, weil er der Erste ist, der tatsächlich aus einer ähnlichen Diagnose, wie hier heute *„Anfang oder Krise des Essens“*, aus

einer philosophischen Betrachtung einer Krise des gesellschaftlichen Lebens im Westen, der westlichen Rationalität und Lebenshaltung insgesamt, dahin gekommen ist, sich interkulturell neu auszurichten und sich mehr mit ostasiatischen Philosophie-Traditionen auseinanderzusetzen. Japan und Heidegger?

Heideggers spätes Sein-Denken arbeitet mit bestimmten Denk-Figuren, die sehr verwandt sind mit daoistischen und zen-daoistischen Traditionen. Beispielhaft das *"schonende Wohnen des Menschen auf Erden"*, das ist so ein Motiv der radikalen Dezentrierung. Nicht der Mensch steht im Mittelpunkt, sondern der Mensch ist Teil der Natur. Und das ist einer der zentralen Impulse bei Heideggers Spätphilosophie. Dann aber auch Stichworte, die mehr ins Ethische gehen. „Gelassenheit“ und dieses „Nicht-Handeln“ werden bei Heidegger präsent und es geht auch schon in der Tendenz in so eine spirituelle Lebensweisheit. Daher nun noch kurz Heidegger, also nicht nur sein Werk, sondern seine Existenz als Argument. Er will lieber auf dem Feldberg in einer Hütte wohnen, als nach Berlin, er will lieber in der Provinz bleiben und inszeniert sich wirklich auch als eine asketische Existenz. Also, die Verkörperung post-materialistischer Lebensweise ruft natürlich sofort Assoziationen mit alten chinesischen Weisen, Daoisten, Zen-Daoisten wach, die irgendwo in den Bergen vor sich hin meditieren.

In der nächsten Generation, also ein wenig später bei Heidegger, bleibt diese Auseinandersetzung mit dem Osten, mit Japan, abstrakt. Er liest da nicht viel, er versucht da ein bisschen daoistische Texte zu übersetzen und so, aber da bleibt es bei.

Foucault, welcher eine relativ wichtige Person für die Gegenwarts-Philosophie ist, orientiert sich aus seiner Philosophie heraus auf ein anderes Denken hin. Auch er fragt nach Möglichkeiten die Krise des Westens irgendwie zu überwinden, zum Beispiel am östlichen Denken, er besucht ein Zen-Kloster.

Das heißt auch bei Foucault bleibt die Auseinandersetzung letztendlich sozusagen oberflächlich, er beschäftigt sich nicht wirklich mit japanischer oder fernöstlicher Philosophie. Bilder stellen Foucaults interessanterweise so dar, dass Foucaults Zuwendungen zur japanischen Kultur eher mit Schwert und Kampfkunst, mit Samurai-Kultur assoziiert werden.

Aber wie kocht man nun im Zen-Kontext? Wie ist das Zen-Essen? Hier eine Frage, die systematisch wichtig ist: *Ist es möglich die Zen-Praxis von der Gesamtheit der Religionen und der Praxis des Buddhismus zu trennen?*

Das heißt der Philosoph Foucault versucht einen Schnitt zu machen zur religiösen, esoterischen Bedeutung des Zen, der Buddhologie auf der einen Seite und zu einem religionskritischen, sekundären, reinen, moraltheoretischen Begriffs des Zens.

Die Thematik der Selbstkultivierung spielt in der Zen-Praxis schon eine große Rolle, also von daher war der systematische Zugang total naheliegend, dass Foucault sich dafür interessiert, dass er das Kloster aufsucht und guckt: was bedeutet das, was muss man tun, was gibt es da, wie wird das erklärt?

Plötzlich, noch eine Generation später, ist dieser interkulturelle Transfer ein Boom - also noch nicht auf das Essen bezogen. Zunächst einmal ist sehr interessant, dass Menschen auf sogenannte östliche Weisheitslehren ansprechen. Alle erdenklichen Thematiken werden dort neu vermittelt, das sind alles Handbücher einer Alltagsmoral. Das heißt wenn wir über Moralen reden, über Ethik, dann gucken wir erst einmal für welche Ethiken die Menschen sich interessieren. Also man kann jetzt nicht sagen, dass Ethik eine Zumutung ist, sondern wenn man sie in bestimmter Art und Weise präsentiert, erreicht sie sehr viele Menschen. Soweit dieser kurze Ausflug in die interkulturelle Philosophie und in den Transport dieser Asiatisierung in die westliche Alltagspraxis.

Die Frage, die sich anschließt: „*Gibt es in der Philosophie eine fernöstliche Weisheit und Zen-Praxis des kulinarischen Lebens als Weg aus der Krise des westlichen Essens? Ist die kulturelle Wertschätzung des Essens in Asien auf ein entsprechendes gastrosophisches Denken zurückzuführen?*“

Hier muss jetzt sehr präzise unterschieden werden. Es gibt natürlich sehr viel Literatur und sehr viele Auseinandersetzungen mit dem Essen in der buddhistischen, daoistischen Tradition. Ja das stimmt, aber es kann nicht gesagt werden, dass es einen wirklich ausgearbeiteten Kanon gibt, dass es sozusagen rangweise Bücher gibt zur Philosophie des Essens als etwas kulturell Wichtiges. Das sind eher die ideellen Ursprünge, die erklären, warum gerade in diesen Kulturen das Essen so eine große Rolle spielt.

Es kann nicht gesagt werden: Wir hatten den Platonismus, wir haben jetzt sozusagen die Fast-Food-Mentalität, damals war bei denen sozusagen die Philosophie sehr stark entwickelt, also haben wir ein anderes Essen, einen anderen Zugang zum Essen.

Wenn man jetzt z. B. die Kyoto-Schule nimmt, das ist Anfang des 20. Jahrhunderts eine westlich-geprägte Philosophie-Schule und was man da feststellt, ist, die haben sich sehr wohl um eine philosophische Grundlegung von Zen-Künsten gekümmert.

Es finden sich bei Hisamatsu z. B. mehrere noch nicht übersetzte Bände über den Tee-Weg. Es gibt bei Nishitani Texte zu Ikebana und bei Nishida über Lebenskunst. Es werden sozusagen Zusammenhänge hergestellt und es wird eine philosophische Begründung der Bedeutung dieser Praktiken geliefert, aber kein Essen.

Wie kann das sein? Stimmt es nicht, dass die Ernährung in der asiatischen Kultur eine zentrale Rolle spielt und mit ethischen Fragen nach einem guten Leben verknüpft ist?

Das ist doch die Assoziation, die man hat. Mit anderen Worten, man hat da eine eigenartige Kluft, man hat einerseits die offizielle Philosophie der fernöstlichen Weisheit, die ist gastrosophisch leer und auf der anderen Seite ist diese eigenartige kulturelle Aufwertung und Wertschätzung des Essens ein Bestandteil der gesellschaftlichen Realität.

Es kann durchaus eine Idee-geschichtliche Spur innerhalb der japanischen Geistesgeschichte gefunden werden, die eine Philosophie des Zen-Essens abliefern. Und dafür ist Dogen Kigen, ein buddhistischer Mönch und Philosoph, besonders wichtig. Er ist einmal eine ziemlich zentrale Figur in der Begründung des Zen-Buddhismus gewesen und lebte im mittelalterlichen Japan. Er hat eine bestimmte Buddhisten-Schule begründet, die interessanterweise durch ein sehr elaboriertes Denken geprägt ist. Er ist derzeit hochaktuell und wird gerade auch von anderen Leuten im anderen Kontext entdeckt, nicht im Essens-Kontext.

In Bezug zum Essens-Kontext gibt es von ihm diesen Text *"Anweisung für den Zen-Kochmeister"* aus dem Jahre 1237 und da schreibt er: *"es ist viele Jahrhunderte her, seit der Buddhismus in Japan eingeführt wurde, dennoch hat niemand jemals über die Zubereitung/Darbietung des Essens als Ausdruck des Buddhadharma geschrieben, noch hat irgendein Lehrer diese Dinge gelehrt"*. Und er macht sich dann also auf den Weg, der Begründer des japanischen Zen-Buddhismus holt sozusagen seine eigenen Ideen aus China und erlebt dann reihenweise Erleuchtungen im Kontext mit Menschen, mit Meistern, die ihm lehren, dass das Essen eine Buddhapraxis ist. Diese chinesischen Weisen lehren: *"Dem Essen große Bedeutung beimessen, heißt Buddhasein zu verwirklichen und große Erleuchtung zu erlangen"*. Das irritiert vielleicht mit der einen oder anderen Vorstellung, was Buddha eigentlich ist. Was hier Buddha heißt, ist völlig unklar. Und hier noch ein interessantes Zitat: *„Als ich nach Japan zurückkehrte, blieb ich für ungefähr zwei Jahre im Kloster Kenninji. Sie*

hatten dort zwar das Amt des Küchen-Meisters, aber nur dem Namen nach. Es gab niemanden, der diese Aufgabe wirklich erfüllte, weil niemand klar erkannt hatte, dass die kulinarische Praxis selbst eine Tätigkeit des Buddha-Seins ist ... Es ist beklagenswert, dass der amtierende Küchen-Meister niemals dem lebendigen Beispiel der kochenden Buddhas begegnet war, sodass er das große Glück, in der Küche tätig sein zu können, nicht realisierte und stattdessen seine Zeit vergeudete, indem er die Praxis dieses Wegs verfälschte“.

Also das sind natürlich Sätze, die findet man weder in der westlichen Tradition über Jahrhunderte noch im östlichen Kontext.

Was heißt also diese Zen-Küche, was macht das Spezifische aus, Zen zu essen und Zen im Essen zu realisieren, zu praktizieren, zu kultivieren? Das was Dogen da entwickelt an Zen-Essen, an Zen-Küche, lässt sich im Groben wie folgt systematisieren.

Es besteht zum Einen in bestimmten Lebensmitteln, aber auch in einer bestimmten Ästhetik und in der Achtsamkeit, der Liebe zu den Dingen, dieser Immanenz-Gedanke: Nichts ist wichtiger als das Andere, sondern alles ist wichtig. Außerdem wird die Ästhetik des Kleinen systematisiert als kulinarische Praxis und zuletzt eine Wendung der Verzichtsmoral in eine Genussmoral, indem sozusagen das fleischlose Essen durch Fleischersatz (Tofu) aufgewertet und kompensiert wird. Die Bedeutung des Tofus hat sich in dieser Tradition aus buddhistischer Tier-Ethik heraus entwickelt. Also wenn etwas Zen-Küche ist, dann sollte es idealerweise natürlich sozusagen das Leiden des Tieres vermeiden, was eines der Argumente von Buddha ist.

Dieser Klosterkontext wurde dann transformiert und verweltlicht. Eine Zwischenstufe beispielsweise, da spielt dieser „*Sen no Rikyo*“ eine große Rolle, dass das Kloster-Essen transformiert, verfeinert, verändert, verfälscht wird in den „*Cha Kaiseki- Stil*“. Anfänglich war

das nur ein Imbiss, mittlerweile über die Jahrhunderte hinweg, ist das das stilbildende „*Kaiseki Ryori*“, welches wir aufsuchen, wenn wir als Touristen nach Japan gehen.

Wenn das so ungefähr stimmt, dann essen wir schon Zen-Küche, natürlich nicht mehr im klösterlichen Sinne, aber es gibt sozusagen einige Merkmale, die auf eine Verbreiterung dieser Zen-Küche, die bei Dogen angefangen hat, schließen lässt.

Dieser Stil breitet sich nicht nur in der japanischen Kultur über Jahrhunderte hinweg aus, sondern er geht sozusagen über die Insel hinaus und beeinflusst spätestens seit den 1970er Jahren auch die Entwicklung der Nouvelle Cuisine. Dies ist insbesondere in den letzten 20/ 30 Jahren zu beobachten. Dieser Kaiseki-Stil bekommt 2008 größere Aufmerksamkeit, indem es mittlerweile in Japan mehr Drei-Sterne-Restaurants als in Frankreich gibt. Es gab aktuell einen Artikel des Welt-Jahrhundert-Kochs Eckart Witzigmann, der feststellte, dass in Zukunft dieser Trend weiter gehen wird, es gibt drei Trends, zwei Mega-Trends: regionale, vegetarische und westöstliche Mischkost (Fusion Cuisine).

Es gibt aber nicht nur eine Asiatisierung der Spitzenküche, sondern es dringt auch in den Alltag hinein. Wir erleben eine Verbreitung östlicher Weisheiten in den Alltag, nicht nur auf Reflexionsebene, z.B. durch Doris Dörrie, die bekannte Filmemacherin mit ihren Filmen/ Büchern mit dem Zen-Meister, sondern auch über Produkte, wie z.B. die Seitan-Würstchen oder das Bioland-Produkt „*Philosophen-Tofu aus der Hexenküche*“.

Da sind wir, soweit ist es gekommen: Sushi, Essen mit Stäbchen, Bentobox-Stil, asiatische Restaurants und Lebensmittel. Immer mehr Menschen freunden sich mit einer neuen Philosophie an, die das Kulinarische kulturell aufwertet. Es verbreitet sich eine Kunst im weiten Feld des Essens, deren diätetischen,

kulinarischen und vegetarischen Faktoren westlichem Essen entgegenwirken.

So sieht das aus, aber wie geht es weiter? Wir reden ja immer von einer Verwestlichung der japanischen Kultur: *„Haben wir eine Asiatisierung der westlichen Kultur? Rettet diese Asiatisierung die westliche Esskultur?“* Diese Frage soll jetzt hier nicht beantwortet werden. In jedem Fall soll resümiert werden, dass die östliche Weisheit das Essen zu globalisieren auch immer die Verbreitung einer zumindest etwas neuen Ethik des Essens bedeutet.

DISKUSSION

Publikum:

Ganz kurz nur: Wer ist der Autor des Buches?

Hr. PD Dr. Lemke:

Utz Thimm und Karl-Heinz Wellmann (2004): In aller Munde. Ernährung heute - suhrkamp Taschenbuch. Das ist eine journalistische Aufsatzsammlung.

Publikum:

Ja, Sie haben am Anfang gesagt, dass in westlichen Kulturen immer diese Gleichsetzung stattfindet von Mensch ist Geist und nicht Körper. Und aus einer ganz unwissenschaftlichen Bauchperspektive heraus, könnte ich mir vorstellen, dass das in Japan anders gehandhabt wird. Also ich kenne das aus dem Totenritual, da werden diese Plättchen, da ist nicht nur die Seele der Ahnen drin, sondern auch der Körper! Diese Plättchen werden dann gewaschen und gebadet. Können Sie zur Vorstellung von Geist und Körper oder zur Vorstellung von Trennung etwas sagen? Wie das ist?

Hr. PD Dr. Lemke:

Ja, so ein bisschen schon. Genau, ja hier ist die Trennung stark. Man muss letztendlich immer sich selbst diese Geschichte erzählen, aber grundsätzlich kann man sagen, dass es sowohl im Daoismus als auch im Buddhismus eine Immanenz gibt, eine Unzweiheit von Leib und Körper, ja, das ist auch ein Topos, der sehr stark rezipiert wird, genau um diesem traditionell entgegenzuwirken. Also wenn man jetzt vom Buddhismus ausgeht, es gibt die Buddhologie, es gibt die buddhistische Mythologie, die ist wiederum stark von gewissen indischen Traditionen, dem Brahmanismus geprägt. Und da gibt es eine ganz starke Hierarchie wiederum. Aber wenn man jetzt sagt, das ist schon eine Aussage, das wird da ja herangezogen, - an adma - das Nicht-Selbst ist sozusagen eine

ganz grundsätzliche metaphysische Aussage, jedes Sein steht für sich, so eine schlichte, aber grundsätzliche Aussage finden wir in den westlichen Traditionen so ohne Weiteres nicht. Ja und von daher gesehen, wenn das so ist, dann gibt es auch keine Trennung von Leib und Körper.

Publikum:

Ja, vielen Dank für Ihren Vortrag, sehr interessant. Ich habe mich mal im Kulturvergleich mit Ernährungspraktiken aus materieller Sicht beschäftigt. Es gibt ja auch dieses Buch oder Bücher von Marvin Harris dazu, ich weiß nicht, ob Sie die kennen. Und wenn man es jetzt krass materiell betrachtet, dann haben wir auch vegetarische Esskulturen in Indien, da wo Mensch und Tier um Nahrung konkurrieren müssen. Also da wo hohe Bevölkerungspopulationen vorhanden sind, haben wir traditionell immer vegetarische Esskulturen. Die Fleischkultur hat sich u.a. als Prestige-Kultur in den USA entwickelt, weil dort eben eine kleine Bevölkerung es sich leisten konnte, Schweinekultur zu entwickeln. Also man hat die Schweine erst mal nur in die Wälder getrieben, dann hat man Maisfelder angebaut, dann hat man die Schweine mit Mais gefüttert und man hat sozusagen nicht mit dem Tier um das Nahrungsmittel konkurrieren müssen. Und ich denke die Ausgangsfrage ist für mich nicht so sehr Geist, also durch die Fokussierung auf den Geist in der westlichen Philosophie haben wir diese Küche entwickelt, sondern für mich wäre die Frage, woher kommt diese hohe Prestigeträchtigkeit des Fleischkonsums? Und in den Kulturgeschichten Japans, wo es um die Entwicklung, um die Modernisierung Japans aus amerikanischer Sicht geht, ist einer der wichtigsten Faktoren für die Frage, ist Japan zivilisiert oder nicht, "*caloric intake of animal protein*". Also die Forschung von Frau Schmidtpott, Fleisch, Milch, Eier usw., die Japaner haben sich vor Fleisch geekelt, dann hat man

aus buddhistischer Tradition heraus im Alltag spezielle Gerichte entwickelt. Zum Beispiel den Zuijaki-Topf, weil man im Zuijaki-Topf das Fleisch nicht riechen musste. Es ist auch heute noch so, dass glaube ich, das unterstelle ich jetzt mal. Rohes Fleisch ist für Japaner eigentlich etwas ekelhaftes, aber es war sozusagen kennzeichnend von zivilisatorischem Fortschritt und deswegen hat man es übernommen als Praxis. Da wäre für mich nochmal die Ausgangsfrage, wo kommt das her diese Prestigefunktion des Fleischessens? Und Tofu ist kein Fleischersatz, ok Sie haben recht, dass man nicht töten möchte, aber ich würde sagen Tofu ist kein Fleischersatz, man isst einfach kein Tier, alles ist Fleischersatz, nicht der Tofu. Das ist eine falsche Denkweise, dass Tofu Fleischersatz ist. Das stimmt nicht.

Hr. PD Dr. Lemke:

Ok, ja vielen Dank. Also zweierlei Dinge glaube ich. Also zunächst einmal sozusagen, woher kommt dieses Fleischprestige? Erst einmal Fleischprestige ist eine Sache, die tatsächlich in vielen Kulturen, in der westlichen als auch in der östlichen Tradition zu finden ist. Erst einmal weil natürlich die Adligen, die Spitzentruppen, die haben natürlich zu historischen Zeiten geringe Mengen gebraucht. Aber um sich sozial zu differenzieren war das schon immer ein willkommenes Mittel und da haben die Tiere dann auch gereicht, also diese soziale Differenz über das Fleisch, über etwas, weil es Mangelware ist. Also das ist erst mal eine Sache, die gibt es in beiden Kulturkreisen, sowohl in der buddhistischen Tradition als auch in der westlichen Tradition ist der Fleischverzicht meines Erachtens nach rein moralisch motiviert. Beim historischen Buddha ist es die Leidvermeidung. Also die moraltheoretische Problematisierung des Tiere-Essens setzt früh ein, aber an verschiedenen Punkten der Welt. Von daher gesehen, wir haben einmal ganz klar kulturelle Codes, die vorgeben was Fleischessen bedeutet, dass man zu den höheren Kreisen zählt. Also die Demokratisierung

des Fleisches ist durchaus eine Erklärung. Man könnte noch darüber nachdenken, welche Distinktionsmöglichkeiten gibt es jetzt? Ein ganz anderer Punkt, der da ganz sicherlich wichtig ist zu erwähnen, sind natürlich ökonomisch-ökologische Verwertungsgeschichten. Sie haben es angedeutet, die Überproduktion des Getreides weltweit zu bestimmten Produktionsstadien im 19. Jahrhundert und eine Möglichkeit zu dem Zeitpunkt, um das zu verwerten, also da kommen ganz andere Aspekte von Rationalität rein, war die Verfütterung. Ja, aber Sie haben vollkommen Recht. Das ist schon beunruhigend oder interessant zu beobachten, wie Ende des 19. Jahrhunderts in Japan tatsächlich von Japanern das Fleischessen propagiert wird.

Aber vielleicht ein Satz noch. Tofu ist natürlich kein Fleischersatz. Ich bin da ein bisschen strategischer und ein bisschen auch pragmatischer vielleicht, weil ich denke, naja das Problem ist, dass wir ganz viele Fleischesser abholen wollen und die brauchen vielleicht erst mal noch ihre Wurst. Und wenn die dann pflanzlich ist, dann gehe ich das gerne an, das Problem.

Publikum:

Zuerst möchte ich etwas kommentieren zum Fleischessen und zwar hat man in der Edozeit in der Tat keinen (...), aber z. B. hat man Vögel gegessen und Hasen auch. Deshalb, dass man in der Edozeit oder in der traditionellen Gesellschaft gar kein Fleisch gegessen hat, das stimmt nicht. Erstens. Und zweitens, gute ostasiatische Kochkunst, kulinarisches Wissen als Lösemittel zur westlichen Esskultur? Ja vielleicht gut motiviert. Aber Sushi zum Beispiel, kann man Sushi als Gegenteil der Fastfoodkultur nennen? Das steht, wenn ich jetzt Ihr Protokoll richtig verstanden habe, ganz im Widerspruch zur Zen-Buddhismusgeführten Esskultur.

Hr. PD Dr. Lemke:

Ja also ich denke, am Ende ging es jetzt auch nicht darum. Also ich würde mich jetzt am Ende nicht für den Versuch starkmachen, tatsächlich unmittelbar im Anschluss eine Zen-Tradition aus einer dekonstruktivistischen Version, wie ich sie präsentiere, sozusagen mich ran zu machen an eine globale Ethik des Essens und diese zu formulieren. Ich glaube, das ist tatsächlich begrenzt, deswegen habe ich das am Ende ja auch infrage gestellt. Also da müsste man vielleicht an den Punkt zurückgehen, an den ich vorhin diese Weggabelung gemacht habe, dass man das nicht interkulturell sondern systematisch angeht. Weil ich glaube, auch in diese eine Richtung gibt es schon Grenzen. Aber Sie hatten gerade ein gutes Stichwort "Sushi". Genau, inwieweit kann Sushi eigentlich als kulinarische Praktik nachhaltig sein? Erstmal ist es ja ein Problem, mehrfach, also nicht nur, dass es Fast Food ist, das muss man auch gucken. Fast Food ist an sich nicht das Gegenteil vom ethischen Essen, ich glaube da würde man sich auch keinen Gefallen tun, sich diesen Kultur-Pessimismus anzuziehen. Gutes Fast Food brauchen wir, wir haben oft Situationen, wo es mit dem Essen schnell gehen muss. Das ist aber auch gar nicht das Problem, das wäre die eine Sache, wir brauchen Fast Food, aber wir brauchen nachhaltiges Fast Food, also das ethisch korrekt ist. Und das ist das Problem. Das Fast Food, welches wir serviert bekommen, ist halt problematisch. Ich habe das hier nicht aufgeführt, aber ich habe gerade damit zu tun. In Berlin gibt es ein künstlerisches Projekt "Sustainable Sushi". Was gemacht wird? Es wird sozusagen eine gewisse populäre Form genommen, entkernt und neu sozusagen konstruiert. Das heißt was diese Künstler tun, ist das Sushi-Prinzip anstatt mit Fisch oder mit Thunfisch, wenn möglich, mit Dingen, die nachhaltig korrekt sind, zu bestücken. Mit Gurken oder anderen regionalen Sachen. In diese Richtung könnte diese Weisheit tat-

sächlich ein Stückweit die Welt retten, wenn man das konsequent durchführt.

Moderator:

Damit wir alle Fragen und Antworten unterkriegen, würde ich vorschlagen, es sind noch drei Meldungen, dass wir diese sammeln und dass Sie dann diese gesammelt beantworten.

Publikum:

Ich versuche es auch kurz zu machen, woher kommt die Wertschätzung des Fleisches? Das hat auch mit der Industrialisierung zu tun und mit der Bildung der Nationalstaaten. Also wer gesunde Soldaten haben will für eine gute Armee, wer kräftige Arbeiter haben will, ernährt sie mit Fleisch. Das ist ein Ergebnis, also jetzt wirklich ganz kurz gefasst, der europäischen und amerikanischen Ernährungswissenschaft des 19. Jahrhunderts. Und es war ja „state of the art“ als Japan begann sich zu modernisieren, d.h. es ist so nach Japan gelangt und diese Wertschätzung, die mit dem Fleisch verbunden war, ist auf diesem Weg auch in die Armee Japans gekommen. Fleisch ist ja Armee-Nahrung in Japan, hat über die Armee, über die Verpflegung in Japan Einzug erhalten. Da ist ein ganz enger Zusammenhang zwischen Industrialisierung, Nationalstaat, Militär und Fleisch.

Dann habe ich ganz viele Punkte, aber ich sage nur einfach mal ganz kurz, also ich muss echt sagen, ich kann vielem nicht Recht folgen, ich fand es erstens überraschend, dass gerade die Zen-Tradition als Grundlage einer größeren Wertschätzung des Essens dienen soll, weil das ja gerade die Tradition ist, die dem Körper am wenigsten Rechnung trägt, es geht ja nur um meditative Versenkung und so weiter und der Körper stirbt ja bei (...) sogar auch ab. Also das ist das Eine, wenn man mal im Zen-Kloster ist und sich anschaut, dass da innerhalb von fünf Minuten nur ein ganz karges Essen verzehrt werden muss, weil gerade das Essen eben nicht wichtig ist und in der geistigen

Beschäftigung stört, die den eigentlichen Teil des Klosterlebens ausmacht, dann kann ich das irgendwie nicht so richtig überein bringen. Allgemein jetzt gehe ich mal davon aus, es gäbe so etwas wie Asien, ich bin damit nicht einverstanden, aber ich tue mal so, ich habe das Gefühl, dass in Asien sehr viel unethischer mit Essen, mit Ernährung, mit Lebensmitteln, mit Lebensmittelproduktion umgegangen wird als bei uns. Das muss man sich mal anschauen, wie in China Tiere produziert werden, wie sie gehalten werden, man muss sich anschauen, woher Japan seine Lebensmittel bezieht und ob es die Japaner interessiert, unter welchen Bedingungen die produziert werden, in fremden Ländern usw. Ich glaube das Bewusstsein für solch eine Ethik der Ernährung scheint in Deutschland, ich habe jetzt eine Scheu zu sagen in Europa, sehr viel stärker ausgebildet zu sein als in Asien.

Hr. PD Dr. Lemke:

Absolut, da gebe ich Ihnen in allem Recht. Das sind alles Differenzierungen, die müsste man dann machen. Vielleicht ist es auch missverständlich, auf welcher Ebene ich argumentiere und unterwegs bin. Ich glaube das widerspricht sich nicht notwendig, aber wovon meine Überlegung eigentlich lebt, ist eher der Versuch diese Popularität, diese Bereitschaft sich anders im Essen zu verhalten, ab- und aufzugreifen. Und sich da eher wie in ein trojanisches Pferd rein zu mogeln und dann vielleicht Dinge zu sagen, die gesagt werden müssen, aber dann Eins nach dem Anderen. Sie haben vollkommen Recht, natürlich wenn man sich das anguckt. Deswegen ist der Schritt, den Foucault macht sehr wichtig und ich halte mich da eigentlich auch dran. Dass es nun nicht (...), wenn ich von Zen spreche, womöglich von Zen-Gastrosophie und so was, dann lässt sich das nicht abgleichen mit Zen-Buddhistischer-Praxis in den Klöstern. Nein, aber das beansprucht es auch nicht, sondern es macht sich zu Eigen. Wenn man es zu systematisch betrachtet, dann macht es erst

einmal die Definitionsbedürftigkeit dessen, was Zen eigentlich ist. Da kann man sich glaube ich schon in einer guten Tradition bewegen, das war immer schon Teil dieser Tradition, die Frei-Geisterei dieser Tradition, dass immer wieder verhandelt wurde, es gab immer Antworten dazu. Dem will ich mich nicht unbedingt anschließen, aber darauf zu setzen, dass man damit arbeiten kann und dass sich dort Denkprozesse bewegen, die vielleicht auch im Hinblick - das haben wir auch oft in diesen Diskussionen von Ernährungsethik –auf die Frage der Vermittlung bewegen. Ja, es hat vielleicht auch sehr viel mit Vermittlung zu tun, um die es hier geht. Eine andere Art und Weise zu versuchen die Leute über das Essen nachdenken zu lassen. So ist es vielleicht interessanter, attraktiver durch diese Bereitschaft, sich mit anderen Kulturen und so etwas wie Zen-Künsten zu beschäftigen als wenn man sagt, ok, wir haben die und die Problematik, ihr dürft kein Fleisch mehr essen, kauft regional, nehmt euch mehr Zeit, richtet eure Erwerbsarbeit danach aus, dass ihr kochen könnt.

Publikum:

Ich fand es sehr interessant, dass Sie sich der Frage gewidmet haben, ob da jetzt eine Ernährungsphilosophie drinnen steckt im Buddhismus und im Daoismus und ich wollte dazu kommentieren, dass sich ja Genuss und Buddhismus grundsätzlich widersprechen. Aber also z. B., ich bin in einer europäischen Gesellschaft, wo auch ein Daoist unterrichtet und da ist es so, dass es zwar keine eigene Ernährungsphilosophie gibt, aber eigentlich dem Daoismus diese Ernährungsphilosophie immanent ist, weil man bei der Esspraxis zum Beispiel darauf achtet, dass dem Körper auch Energie zugeführt wird durch die richtige Ernährung oder dass es zum Beispiel auch wieder seinen Übergang findet in die traditionelle chinesische Medizin, die stark mit der japanischen traditionellen Medizin verknüpft ist und dass somit eigentlich schon auch eine

gewisse Ernährungsphilosophie im Buddhismus oder Daoismus drinnen steckt.

Hr. PD Dr. Lemke:

Ja, das stimmt, ja das steckt drin, genau, aber eben in einer nicht- dekonstruierten Form, wenn man so will. Also nicht in einer nicht religiös orientierten, esoterischen, wo man bestimmte Dinge glauben muss, das ist alles richtig. Also es gibt Sätze im Daoismus, "*wenn Dao durch den Mund geht, dann bleibt es pfade*" oder "*Dao schmeckt pfade*". Das sind zweierlei Aussagen, das ist eine Aussage über das Essen, also man kann dann sagen, ja siehst du, dort wird auch über das Essen nachgedacht, die zweite Dimension ist, wie wird darüber gesprochen, mit dem Ergebnis, dass das vielleicht nicht so wichtig ist. Und das ist ja auch in den Klöstern, das ist nicht sonderlich spannend, was da kulinarisch passiert. Also wenn man hingehen würde und sagen würde, ok, das lehren zum Beispiel die Meister oder das lehren die Sutren, wenn man das auf einer deskriptiven Ebene macht, sagen wir mal aus einer interkulturellen hermeneutischen Perspektive, dann kommt man da meines Erachtens nach nicht weit. Das wäre auch nicht das, was ich hier vertrete. Da ist das auch alles falsch. Wortwörtlich ein Kulturvergleich, deskriptiv, da würde ich sagen, diesen Anspruch habe ich nicht. Ich will keine hermeneutische Philosophie betreiben, ich will nicht einfach verstehen, was andere Traditionen machen, sondern wir haben das am Anfang gehabt: das Problem mit der Welt des Essens, dass wir ein Problem haben. Es gibt keine wertneutrale Wissenschaft des Essens, das muss man sich klar machen und ich glaube die Philosophen sind da relativ gut gewappnet, weil sie nie das Problem haben, dass ihre Wissenschaft neutral ist. Ja vor allem eine Ethik nicht. Da habe ich das von Anfang an (...) zu meinem Problem erklärt. Und da sind wir, das hört sich jetzt doof an, aber da sind wir manchen Wissenschaften einfach eine ganze Ecke voraus. Eine neutrale Wissenschaft

des Essens gibt es nicht und deswegen kann man auch keine neutrale interkulturelle Gastrosophie betreiben. Das geht doch nicht.

Publikum:

Da schließe ich gleich mal an und zwar bei der Frage, wo führt das jetzt hin dieses Nachdenken über Zen des Essens? Es geht ja nicht um Rekonstruktion in dem Sinne, was wohl historisch gedacht, welchen Einfluss hatte das, etc., sondern ist es richtig, wenn ich es jetzt verstanden habe, dass die Frage jetzt hier steht, können wir daraus für unsere eigene Praxis lernen? Geht es darum aus unserer Betrachtung?

Hr. PD Dr. Lemke:

Ja, genau. Darum geht es, um diese zwei Ebenen geht es. Und was ich am Ende habe, es geht tatsächlich um eine, ich sage mal - das hört sich jetzt sehr didaktisch an - aber um eine niedrigschwellige Auseinandersetzung mit dem Essen. Ja, also dass man das fördert, in der Tat. Das findet statt. Man sieht das hier an den ganzen Sachen, die Leute sind bereit, also da findet auch sehr viel Überlegung statt. Man muss da nur gucken, muss ich jetzt wirklich an Buddha denken als Religion, muss ich Räucherstäbe an die Wand hängen, brauch ich eine Statue oder ist das nicht sogar irgendwie „in“ oder muss man sich da nicht einmischen, wenn man sagt, ok, zum Beispiel dieses Zen hier oder dieser Epson Brown, das sind hochinteressante Texte, da wird viel richtiges gesagt. Aus der (...) Perspektive einer nicht-religiösen Begründung von Ethik wird viel Wichtiges, aber auch viel Problematisches herausgestellt, was ich dann einfach glauben, einfach hinnehmen muss, wenn gesagt wird Zen-Praxis sei vor allem Aufmerksamkeit. Ja aber Aufmerksamkeit kann ich auch einem Mc-Donald-Produkt entgegenbringen, das reicht nicht. Ich sage nicht, dass das falsch ist, aber man merkt dort Grenzen, dass man da irgendwie andere Kriterien entwickeln muss. Also man kann jetzt nicht einfach hingehen. Es

bedarf einer Auseinandersetzung, dass man tatsächlich über das Essen nachdenkt und über das Essen dann vielleicht auch über andere Kulturen und dann wiederum über die Eigene. Also es findet einfach ein Reflexionsprozess statt, das ist wichtig. Als allererstes, ganz niedrig, weil das die meisten in die Tiefe schon getan haben. Aber viele eben auch nicht und um die geht es ja eigentlich. Also, das heißt, ein ganz niedriges Reflexionsangebot, also niedrig, nicht wertend. Und zum Zweiten, da sogar noch ein bisschen mehr Substanz. Da gibt es schon auch in diesen religiös-begründeten Geschichten, da gibt es durchaus auch ökologische Gesichtspunkte, Tierethik kommt da durchaus vor, Regionalität wird zum Argument. Das wird dann meistens ein bisschen indirekt, oft auch aus einer moraltheoretischen Perspektive unbefriedigend eingeführt. Manchmal kommen wieder andere

Dinge die einfache „Achtsamkeit“ den Dingen gegenüber oder irgendwie so, brauche ich das oder dann muss ich da wiederum nur noch dran glauben? Also man muss da dann auch wiederum ein wenig Aufklärungsarbeit leisten aus so einer religionskritischen Perspektive.

Moderator:

Ja, vielen Dank, ich muss an dieser Stelle schließen. Vielen Dank. Also wir haben jetzt noch einen zweiten Bogen aufgemacht, als weitere große Rahmenbedingung für unser alltägliches Ernährungshandeln und das war sehr schön Ihre letzte Anmerkung. Da kamen wir doch noch wieder näher an die Handlungsebene ran, aber mit Herrn John kommen wir jetzt nochmal in einen weiteren, größeren Kontext. Heute ist der Tag der großen Kontexte aus verschiedenen Zusammenhängen. Nun widmen wir uns den *"Regionalen Disparitäten in der Weltgesellschaft"*.

PERSPEKTIVEN DER WELTGESELLSCHAFT: DEUTSCHLAND VS. JAPAN - EIN NAHELIEGENDER VERGLEICH IN DER FERNE

René John; Institut für Sozialinnovation, Berlin

Wozu der Vergleich Deutschland-Japan?

Vergleichsperspektiven einzunehmen, gehört in der heutigen Wissenschaftslandschaft zur geradewegs erwarteten Normalität. Komparatistik als Länderstudien oder als statistische Kennziffern bestimmter Wirklichkeitsausschnitte wie Wohlfahrtsniveaus oder Lernleistungen münden meistens in Beurteilungen der verglichenen Aggregationseinheiten untereinander. Rangfolgen werden festgelegt und Defizite festgestellt, die Anlass für Überlegungen sind, wie man die festgestellten Unterschiede aus der Welt bringen kann. Ziel des Vergleichens scheint damit eine Einheit der Welt zu sein, die auf Einförmigkeit hinausläuft, wobei nicht immer sicher ist, dass deren Orientierungspunkt das mögliche oberste Leistungsniveau ist.

Dieser vereinheitlichenden Vergleichspraxis steht das Erstaunen über das Fremde nur scheinbar entgegen. Das Erkennen des Fremden setzt ja das Vertraute immer schon voraus, um sich abheben zu können. Umso mehr der vergleichende Blick Anzeichen für das Fremde sucht, umso exotischere Gegenstände offenbaren sich. Doch dient die Exotik lediglich der Aufrechterhaltung einer Illusion fremdartiger Vielfalt in der Einfalt der Welt. Längst kann man sich täglich auf Arten ernähren, bilden und unterhalten lassen, die ihren Ursprung in weit entfernten Weltgegenden haben. Diese Regionen aber kann man auch leicht selbst bereisen, um sich über die verbleibenden Unterschiede im Detail zu unterrichten. Stattdessen kann man aber auch zu Haus bleiben und sich mittels digitaler Medien informieren, die selbst mangelnde

Sprachkenntnisse ausgleichen. Oder aber man überquert einfach eine Grenze, reist in die nächste Region oder spaziert in der Nachbarschaft, um sich fremd zu fühlen – und das trotz gemeinsamer Sprache.

Heute ist die Exotik nicht mehr weit entfernt und die Gleichheit nicht durch Nähe gegeben. Fremdheit und Vertrautheit finden sich überall gleichermaßen. Die soziale Normalisierung sachlicher Differenz findet sowohl ihren räumlichen als auch zeitlichen Niederschlag. Doch kann man angesichts dessen nicht von einer Nivellierung der Unterschiede sprechen. Unterschiede wie auch Gemeinsamkeiten sind ja ohne Frage leicht feststellbar.

Vergleiche prallen jedoch immer nur an den Oberflächen der verschieden gleichen oder gleich verschiedenen Phänomene ab. Denn der Vergleich bedient offensichtlich in paradoxer Weise sowohl den Unterschied als auch die Gemeinsamkeiten. Es liegt darum am Beobachter, für welche Seite dieser Differenz er sich entscheidet und die andere Seite somit in den Schatten der Aufmerksamkeit fallen lässt. Aber ist diese Art des Vergleichens nicht zu kurz gedacht? Sowohl die angestrebte Gleichförmigkeit als auch die faszinierende Differenz sind in ihrer Ausschließlichkeit naiv und bestenfalls im Feld der Politikberatung oder der massenmedialen Unterhaltung sinnvoll. Wie kann man vor diesem Hintergrund einen Vergleich zweier Regionen wie Deutschland und Japan begründen und darauf hoffen, mehr als bloß die erwartbare Gleichförmigkeit der Unterschiede festzustellen? Worauf kann solch ein Vergleich hinauslaufen?

Im Folgenden soll diesen Fragen nachgegangen werden, um Vorschläge zu erarbeiten, die naheliegenden Differenzen produktiv und nicht nur plakativ aufeinander zu beziehen, das heißt, die Differenzen weder einzuebnen noch bloß zu verteidigen. Die Überlegungen nehmen ihren Ausgangspunkt bei der ersten verfügbaren und immer noch aktuellen modernen Vergleichsperspektive, nämlich der Kultur. Als Vergleich eröffnet Kultur den Blick auf weitere Möglichkeiten und damit auf die Kontingenz gesellschaftlicher Verhältnisse. Da Kultur aber die Hypothek der paradoxen Anlage des Vergleichs wiederum nur in einer abschattenden Ontologisierung von Gesellschaftszuständen überführt, muss das Problem nochmals anders behandelt werden. Die paradoxe Begründung von Vergleichen kann sich heute auf die Weltgesellschaftsthese berufen. Für die Gleichheit des Vergleichenen dient dabei der für alle Phänomene gleichermaßen gültige Weltbezug, für die Unterschiede des Vergleichenen deren regional verschiedene Herkunft. Im Anschluss daran sollen anhand der Problemstellung der Veränderungen des Essalltages Möglichkeiten des gemeinsamen Lernens bei der Beobachtung der Weltgesellschaft mittels des deutsch-japanischen Vergleichs eruiert werden. Nur wenn die kulturell unterschiedlichen Wahrnehmungen und Bewertungen der Veränderungen im Essalltag und von Fehlernährung auf gemeinsame Problemgesichtspunkte zurückgeführt werden können, kann der Vergleich in der Ferne eine naheliegende Option sein.

Kultur als Vergleich: Essalltag

Allzuleicht lassen die Schauseiten des Vergleichs, die vergewissernden Gemeinsamkeiten oder die exotischen Unterschiede, die Frage nach dessen Sinn in den Hintergrund treten. Der Vergleich genügt sich tendenziell selbst, weil er durch seinen relativierenden

Effekt immer auch weitere Informationen hervorbringt, die über die betrachteten Phänomene hinausgehen. In diesem Sinne ist das Vergleichen eine moderne Analyseverfahren. Zuvor diente der Vergleich der Selektion im Sinne einer gegenseitigen Zuordnung zur Gewinnung von Ordnungskategorien.

Diese Art Vergleich zielte auf die Entdeckung der Weltordnung (Cassierer 1994). Zuordnen bedeutet dabei Unterscheiden bei Bevorzugung einer Seite, nämlich derjenigen, die allein gilt.

Dies fand seinen Ausdruck z. B. in Unterscheidungen zwischen Mann und Frau oder auch Mensch und Barbar (fand aber überall auf der Welt ähnliche Figurationen, der Selbstbezeichnung als Mensch im Unterschied zu anderen Wesen). Letztere Unterscheidung legitimierte dann auch die grundlegende Differenz zwischen Herren und Sklaven (selbst als noch spätantike Zweifel an dieser Unterscheidung nagten). Die vormoderne Menschheit war immer eine Partikularität gegenüber Barbaren, Bauern, Handwerkern oder Tagelöhnern, aber keine Einheit aller. Im Vergleich zu diesen, war der Mensch auf jeden Fall ein anderer innerhalb einer göttlichen Ordnung. Deren Ergründung mittels Nachvollzug der vorhandenen Ordnung aber blieb immer nur menschliches Unterfangen, die Verhältnisse, in denen er lebte, so zu verstehen, dass er sich im Einklang dazu verhalten konnte. So waren alle Unterschiede wesentlich aus einer fix gegebenen Natur abgeleitet.

Der moderne Aufbruch der räumlichen und zeitlichen Horizonte erfolgte durch die Auflösung letztlich religiös garantierter Weltgrenzen. Die sich ausdifferenzierenden Wissenschaften stiegen weiter der Ordnung in der Natur nach, doch machte sich zunächst die Geschichte, dann die Politik daran, nicht mehr nur chronologische Aufzeichnung des immer Gleichen zu sein, sondern in der Gesellschaft

selbst eine verbesserungsfähige Ordnung festzustellen. Aus Geschichten wurde Geschichte, die zunehmend als gestaltbar erscheint (Koselleck). Gleichzeitig entdeckt sich, ausgehend von Europa, die Welt selbst.

Dabei schob sich in die vertikale Differenzierung sozialer Kategorien eine horizontale Verschiedenheit, die eine Relativierung der bisherigen Ordnung in Gang setzte. Die Klärung des Status des Anderen wurde mit der europäischen Expansion ab Ende des 15. Jahrhunderts akut. Die Frage lautete, ob man in den Anderen, den Indianern, Menschen begegnete, deren Seelenheil zu retten möglich und dann auch geboten war (Schönfeld 2004). Die europäische Entscheidung für den Status der Indianer als Menschen bedeutete für diese nicht weniger Leid, veränderte aber dauerhaft den Blick auf die Welt.

Eine grundsätzliche Fremdheit wurde damit tendenziell immer weniger möglich. Es war möglich in jedem Menschen sich selbst als Individuum zu erkennen, worauf sich die Idee einer gesamten Menschheit (die Tietz, 2002, als *Wir1* bezeichnet) berufen kann. Der Sklavenhandel war nun keine ökonomische Möglichkeit mehr, sondern ein Verbrechen, das es zu unterbinden galt. Soziale Unterschiede können seitdem nicht mehr selbstverständlich als wesenhafte Unterschiede zwischen Menschen und Barbaren dargestellt werden. Die Referenzen der sozialen Unterschiede verweisen nun auf Differenzen, die innerhalb der Menschheit angesiedelt sind, wenn gleich diese immer wieder auch zu einem Ausschluss der von sich selbst Unterschiedenen tendieren.

Das Gewährwerden der grundsätzlichen Gleichheit und damit die Auflösung einer ontologischen Fremdheit machte Platz für andere Fremdheiten. Die Transformation der wesenhaften Unterscheidung zwischen Menschen und Barbaren nahm ihren ersten Anlass in Äußerlichkeiten, wie der Hautfarbe, den Gebräuchen und Sitten, dem technologischen

Entwicklungsstand. Rasse und Primitivität der Anderen wurden zu den bevorzugten Unterscheidungsmerkmalen Europas.

Die Ausbildung einer Menschheit bedeutete darum nicht die Entstehung einer einzigen Gesamtheit, sondern einer vielfältigen Gleichheit mit viel Spielraum für soziale Differenzierungen. Die Ausprägung dieser multiplen Gleichheit fand ihren Ausdruck nicht zuletzt bei der Entstehung der Nationen ab dem Ende des 18. Jahrhunderts ausgehend von Amerika (Anderson 2006).

Die vielfältige Gleichheit fand zur selben Zeit auch jenseits des Politischen mit Herder eine Form, die sich ausdrücklich gegen den aufklärerischen Rigorismus der absoluten Gleichheit wandte, nämlich Kultur. Indem der Begriff auf menschliche Tätigkeit weist, hob Herder hervor, dass es ihm damit nicht um natürliche, unabhängig vom Menschen gegebene Phänomene ging, sondern um deren praktische Tätigkeit. Diese Tätigkeiten sowie die hinterlassenen Zeugnisse weisen Eigenarten auf, die als besondere Ausdrucksformen der universalen menschlichen Gemeinschaft anzusehen sind. Damit aber stellte Herder eine neue Möglichkeit des sozialen Vergleichens vor.

Die Idee der Kultur ist seit dem ungebrochen populär und schlicht nicht zu bestreiten. (Wird dies doch gemacht, handelt man sich einen enormen Begründungsdruck ein. Luhmanns Bemerkung, Kultur sei ein schlimmer Begriff, führte z. B. zu zahlreichen Erläuterungsbemühungen seitens nachfolgender Wissenschaftler) Kultur tendiert sogar häufig dazu, anstelle des Gesellschaftsbegriffes zu treten. Doch ist leicht zu sehen, dass beide nicht dasselbe meinen.

Kultur ist ein hybrider Begriff, der einerseits die kontingente Weltverfassung verdeutlicht, andererseits diese Kontingenz wieder auf eine einzige Perspektive zusammenfasst. Was heißt das? Kultur ist ein Begriff, der für sich genommen nichts unterscheidet. Im kon-

trastierenden Vergleich zweier gemeinschaftlicher Phänomene fällt Kultur als Bezeichnung der Unterschiede an. Kultur markiert darum im Vergleich zweier Seiten etwas Drittes. Indem die Unterschiede aus dem paradoxen Verhältnis mit der Gleichheit herausgezogen werden, kann der Vergleich mit der Kulturperspektive länger offen gehalten werden. Weil mit Kultur die Unterschiede hervorgehoben werden, weist diese Perspektive darauf hin, dass die bekannten Verhältnisse nicht auf Notwendigkeiten gründen. Sie sind im Gegenteil nur eine von weiteren Möglichkeiten. Und so produziert Kultur immer weitere Alternativen diverser Gesellschaftsformen und Ungleichheiten (Baecker 2000).

Insofern erscheint Kultur als die ideale Grundlage von Vergleichen. Angefangen bei Herder, der auf der Vielfältigkeit kultureller Ausdrucksformen gesellschaftlichen Handelns eine gemeinsame Geschichte der Menschheit in angemessener Komplexität gründen wollte, folgten im 19. Jahrhundert zahlreiche Kulturbeschreibungen. Diese reichten von historischen Darstellungen (Burkhard) bis zu anthropologische Reise- und Sittenberichte (Simmonds), die sich mit sozialen und religiösen Praktiken indigener Stämme befassten und auch nicht vor Essgewohnheiten oder sexuellen Praktiken haltmachten. Alles galt als erwähnenswert und vergleichbar. Von daher scheint auch ein Vergleich des Essalltags in Deutschland und Japan unter Kulturperspektive gut möglich. Jedoch birgt die Kulturperspektive spezifische Limitierungen, die sich aus der Behandlung des paradoxen Verhältnisses von Gleichheit und Unterschieden im Vergleich ergeben. Die Auskunft über Unterschiede muss immer von der Warte einer Herkunft erfolge (in Anlehnung an Marquard). Zeigt Kultur einerseits die Kontingenz der Welt auf, weist sie andererseits diese Unterschiede partikularer Gemeinschaften (Tietz' Wir2) zu. Damit werden die durch die Perspektive der Kultur erst aufgetauchten Differenzen zum Ausdruck der Kultur selbst.

Kultur als Methode erzeugt sich geradezu selbst als Gegenstand.

Die kulturalistische Bevorzugung der Differenz reproduziert darum lediglich die Voraussetzungen des Vergleichs, nämlich die mittels Werten markierten Grenzen partikularer Gemeinschaften (Barth 1998, Cohen 1984). Damit aber untergräbt die Kulturperspektive tendenziell ihr Potenzial die Kontingenz der Weltverfassung aufzuzeigen, demnach es keine privilegierte (nämlich notwendige und damit richtige und wahre) Beobachterposition geben kann. Kultur aber behauptet in den aufgezeigten Unterschieden auf Authentizität zu stoßen (Esposito 2004), was typisch für das Selbstverständnis von Gemeinschaften ist.

Diese müssen für sich authentische Positionen behaupten, löst sich sonst ihre Grenze auf. Können Gemeinschaften die Exklusivität ihrer konstituierenden Wertgeltungen nicht mehr behaupten, werden sie unter Identitätsgesichtspunkten irrelevant, weil beliebig. Sie bieten keinen Bezugspunkt mehr, dem sich Individuen zurechnen können. Und so stellt sich die kulturalistische Beobachtung als Beobachtung zweiter Ordnung heraus, nämlich als prinzipielle Möglichkeit, die durch Beobachtung getroffenen Unterscheidungen anders zu beobachten, mit der Feststellung der Unterschiede als Ausdruck von Kultur, der Möglichkeit, darüber wiederum zu reflektieren. Die Kulturperspektive greift darum für den Vergleich des Essalltags als deutsche und japanische Kultur zu kurz. Zu erwarten wären die ohnehin bekannten Feststellungen zur unterschiedlichen Einbettung und Bedeutung des Essens im alltäglichen Leben aufgrund verschiedener Traditionen. Solche thematischen Debatten werden sowohl in Deutschland (Dollase) als auch in Japan (Mah 2010) ohnehin geführt. Die wissenschaftliche Beobachtung in Kulturperspektive hätte dabei lediglich die Aussicht, diese Debatten zu duplizieren, um alsbald an die Grenzen authentischer Vermittlung zu geraten, die nur um

den Preis beliebiger Relativierung zu überschreiten ist.

Raum – Weltgesellschaft – Region: lokale Praxen globaler Problembewältigung

Die Perspektive der Weltgesellschaft erscheint heute als der geeignete konzeptionelle Rahmen, solche Vergleiche einzuordnen, ohne sie einer verschließenden Exklusivität der Kulturen preiszugeben. Obwohl die Diskussion zur Weltgesellschaft älter ist, wurde der Begriff quasi unter der Hand populär, nämlich im Zuge der Globalisierungsdebatte. Die Weltgesellschaft besagt, dass sich die gesellschaftlichen Verhältnisse nicht mehr länger als eine Parallelität unterschiedlicher Gesellschaften beschreiben lässt. Das heißt nicht, dass mit der Weltgesellschaft doch noch auf eine Einförmigkeit der Welt abgestellt wird. Solche Behauptungen wären absurd, angesichts diverser Differenzen wie nationaler Staatlichkeit oder ethnischer Zugehörigkeit. Die Idee der Weltgesellschaft richtet sich vielmehr auf Möglichkeiten zur globalen Teilnahme an thematisch gleicher Kommunikation.

Seit Anfang des 20. Jahrhunderts gilt mindestens die Ökonomie als ein System, das nicht mehr in staatliche Grenzen zu fassen ist, sondern sich zu einem Weltsystem ausbildet. Wallerstein formulierte von hier aus als Erster seine These vom Weltsystem, das unter der Perspektive der Globalisierung seit den 1980er Jahren weitere Überzeugungskraft gewann. Doch nicht nur die Ökonomie, sondern zum Beispiel die massenmediale Unterhaltungsindustrie, die Kunst, und zunehmend das Recht richten sich global aus. Von einer anderen gesellschaftstheoretischen Perspektive aus erscheint die Idee der Weltgesellschaft nicht nur plausibel, sondern geradezu konstitutiv (Stichweh 2004a).

Geht man von der Prämisse aus, dass Gesellschaft mehr ist als die bloße Ansammlung

von Menschen, dass deren Zusammenhang erst Gesellschaft konstituiert, dann muss man nach diesem Zusammenhang fragen. Dieser wurde allenthalben als Handeln begriffen, bis klar wurde, dass die Beobachtung des individuellen Verhaltens aufgrund unterstellter Intentionen für Gesellschaftsbeschreibung nicht ausreicht. Darum wurde mindestens für die soziologische Systemtheorie die Kommunikation zum grundlegenden Element. Aber auch andere Theorien stellten Kommunikation ins Zentrum ihrer Modelle. Kommunikation aber lässt sich angesichts moderner Kommunikationsmittel nicht mehr begrenzt begreifen. Grundsätzlich ist heute jeder Mensch kommunikativ erreichbar und kann insofern an Gesellschaft teilnehmen. Inklusion in und Exklusion aus Kommunikation erfolgt immer spezifisch und nur selten total (Stichweh 2004b). Von hier aus ist schon eine Formenvielfalt der Weltgesellschaft anzunehmen.

Anders als Globalisierung bietet die Weltgesellschaft darüber hinaus die Möglichkeit, die Bedeutung des Raumes für die Gesellschaft angemessen einzubetten.

Raum ist der Gesellschaft nie bloß als physisches Substrat im Sinne Euklids gegeben. Allein die Auffassung nationaler Gesellschaften traktiert den Behälterraum weiterhin in unreflektierter Art. Der Raum ist ganz klar eine Bedingung von Gesellschaft. Doch kann Raum wie auch Zeit nie an sich beobachtet werden. Die Beobachtung kann nämlich immer nur in der Gesellschaft stattfinden und muss sich dafür Messinstrumenten bedienen, die von ihr abstammen. Gesellschaft eignet sich den physischen Raum notwendig immer erst als sozialen an, wie Bourdieu (1994) hinsichtlich sozialer Stratifikation formulierte. Insofern ist der Raum nie unsozial, sondern immer sozial geprägt. Der Raum kann, einer anderen Theorietradition folgend, auch als ein Medium aufgefasst werden, das durch soziale Prozesse, die Praxis der Gesellschaft konkrete

Formen annimmt. Der Raum gerinnt dann jeweils in Regionen unterschiedlicher Maßstäbe (Kuhm 2003). Vor allem folgen Regionalbildungen organisationalen Zuschneidungen, nach denen sich dann alle anderen Alltagspraxen ausrichten, die regionalen Grenzen auf ihre spezifische Art für ihren Erfolg nutzend oder daran scheiternd. Auf diese Weise sind dann soziale als räumliche Differenzen zu beobachten.

Deutschland gilt dann als eine Region der Weltgesellschaft neben einer anderen, die Japan heißt.

Was ermöglicht nun diese Gegenüberstellung anderes als die Kulturperspektive?

Die Grundlage des Vergleichs in der Perspektive der Weltgesellschaft ist die Möglichkeit zur Teilnahme an Kommunikation. Das heißt, dass Themen und die Art ihrer Behandlung weltweit bekannt sein können. Dies reicht von der Beachtung allgemeiner Regeln bis zur Kenntnis spezifischer Floskeln. Die Brisanz bestimmter politischer Themen ist hier wie anderswo zu erwarten, man kann darüber hinaus aber auch über Nischen populärer Musik informiert sein. Des Weiteren sind weltweit bauliche, kulinarische und ökonomische Standards zu erwarten (das hat Ritzer (1993) allein auf Standardisierung bezogen als McDonaldisation beobachtet). Auch wenn man kein Japanisch kann, wird man mit Sicherheit bei entsprechender Zahlungsbereitschaft in Tokio nicht verhungern, zumal einige Speisen ihren exotischen Status längst an eine globale Gastronomie verloren haben. Die Tendenz zur Gleichförmigkeit wird von der weltweiten Diffusion gleicher institutioneller Problemlagen getragen, die von den immer dichteren kommunikativen Netzwerken ständig mit neuen Impulsen versorgt werden (Stichweh 2004a). Gleichzeitig verlieren die regional begrenzten Kommunikationen ihren spezifischen Cha-

rakter. Eine deutsche Teenie-Band hat dann unwahrscheinlicherweise weltweite Erfolge. Ein japanisches Anime zieht weltweit Scharen ins Kino und lässt die Merchandising-Kasse klingeln.

Doch gerade bei all der Vertrautheit lassen sich dann eben doch Unterschiede auch im Alltag bemerken. Was man als Gericht bereits kennt, schmeckt in der Ferne womöglich doch ganz anders. Vorurteile über das Wesen der Anderen bestätigen sich überraschend oder genauso überraschend gerade nicht. Politische Themen werden anders diskutiert als in der Heimat und der geliebte Nischen-Pop ist in seinem Ursprungsland nahezu unbekannt. Dies sind nur erste Anzeichen für die Differenzierung innerhalb der Weltgesellschaft. Stichweh (2004b) geht in dieser Hinsicht von einer Dynamik regionaler Unterschiede aus. Auf Kosten eines Bedeutungsverlustes der sogenannten „Global Cities“ (Sassen 1991) werden weltgesellschaftlich gleiche Probleme aufgrund jeweils eigener regional begrenzter Bedingungen, die zum Beispiel so diverse Umstände wie Klima, Tradition, Religion umfassen, von ähnlichen und immer öfter den gleichen Organisationen unterschiedlichen Lösungen zugeführt. Für die in der Weltgesellschaft auftauchenden Probleme werden darum immer regional verschiedene Lösungen gefunden werden. Eine einheitliche beste Lösung wird darum weiterhin eine Illusion bleiben (was auch ein Grund für die zunehmende Selbstblockade einheitlicher Weltorganisationen wie die UNO ist).

Diese regional begrenzten Bedingungen kann man als Kulturen bezeichnen, eine Praxis, die sich im Alltag bewährt. Doch wird damit nur die Illusion einer fragmentierten Welt perpetuiert, die sich an unzureichenden Gemeinschaftsbezügen orientiert. Diese sind gleichwohl wichtig, aber bei Weitem nicht ausreichend zur soziologischen Beobachtung des

soziokulturellen Wandels in seinen regionalen Formen und globalen Abhängigkeiten.

Die Gesellschaft ist unter den skizzierten Umständen nur noch im Singular als Weltgesellschaft denkbar, deren differenzierte Dynamik von Problemdiffusion, kommunikativer Verknüpfung und dezentraler Lösungsfindung anhand kontingenter Regionen beobachtbar wird. Die Weltgesellschaft stellt darum einheitliche Bedingung für die Produktion von Problemen, die durch die regionalen Partikularitäten aber auf unterschiedlichen Bedingungen für die Lösungen stoßen, was schon bei der Thematisierung von Entwicklungstendenzen als Problem beginnt. Die Differenzen des Vergleichs werden in weltgesellschaftlicher Perspektive gerade nicht auf Wesenheiten von Regionen zurückgeführt oder auf Authentizität – die Kontingenz der Differenzen reicht völlig. Die so gegebene Variationsbreite an regionalen Lösungen erzeugt bei der gegenseitigen Beobachtung der jeweils eigenen Lösungen Irritationen, von denen auf methodisch reflektierter Weise Informationen zu gewinnen sind, nämlich was man vom japanischen Essalltag für den deutschen lernen kann und umgekehrt.

Lernen durch Differenz aufgrund von Gemeinsamkeiten: Relationen und Ordnung von Problemen und Lösungen

Japan erscheint auch heute noch, nach über einem Jahrhundert intensiver Kontakte, aus europäischer Perspektive exotisch. Daran ändert auch die zunehmende Popularität bestimmter massenmedialer Kulturelemente (so werden z. B. Manga und Anime nur sehr langsam in ihrer Bedeutung für die japanische Kultur aber auch deren Einfluss auf westliche Kunst begriffen, Suchsland 2009) aber auch von japanischen Speisen wenig.

Anhand der westlichen Beobachtungen Japans lassen sich trotz aller Besonderheiten, entgegen dem gegenseitigen Befremden auch gemeinsame Tendenzen der sozialen Entwicklung erkennen. Ähnlich wie in Deutschland wird der Familie in Japan eine große Bedeutung beigemessen. Diese Bedeutung misst sich in Deutschland weniger an Konventionen als in Japan, wo diese auf die Meiji-Reformen zurückgeführt werden können. Die Konventionen, wie sie noch Chamberlain (1991) um die Wende zum 20. Jahrhundert beschrieb, gelten nicht mehr uneingeschränkt, doch Elemente, wie z. B. die untergeordnete Stellung der Frau in der Gesellschaft, sind weiterhin Orientierungspunkte im Alltag (Coulmas 2009). Das gilt auch für die Form der Familie, die nach wie vor als ein weitverzweigtes Verwandtschaftssystem verstanden wird.

Dabei scheinen die familialen Idealvorstellungen wie auch die umfangreichen expliziten Verhaltensregeln einerseits erleichternde Orientierungen im vielfältigen und undurchschaubaren Alltag zu bieten, andererseits zeichnet sich das Ideal aber gerade durch seine Unerreichbarkeit aus. Forciert durch beengte Wohnverhältnisse in den Städten und den demografischen Wandel zu einer immer älteren Bevölkerung sind auch in Japan die Kernfamilien die eigentliche verwandtschaftliche Lebensform; Scheidungen sind ein marginales Phänomen. Inwiefern alternative Lebensformen zur Ehe eine Bedeutung beizumessen ist, bleibt eine empirische Frage. Coulmas beobachtet hingegen eine Emanzipation der Frau innerhalb der Ehe. So behalten immer mehr Frauen ihren eigenen Namen, anstatt den ihres Mannes anzunehmen, sie streben, wie die Frauen im Westen, Karrieren an. Die Emanzipation von überkommenen

Geschlechterrollenerwartungen wird nach Coulmas (2009: 55f.) heute vor allem durch die Chancengleichheit für Kinder und die Berufstätigkeit der Frauen befördert, wenn-

gleich am Ideal der Versorgerfamilie festgehalten wird.

Essen stellt in der japanischen Kultur wie im Westen Ausdrucksmöglichkeit für Geschlechterrollen bereit. So sind Kochshows schon länger ein populäres Fernsehformat. Diese aber verfolgen noch weniger pädagogisch-kulinarische Ziele, sondern stellen vor allem Leistungen beim Kochen als männliches Attribut heraus (Holden 2007). Weibliche Attribuierung wird anhand der Zubereitung des Essens durch die Mütter für ihre Kinder in der Vorschule reproduziert. Dabei werden durch diverse Massenmedien enorme Ansprüche formuliert, die sowohl die Mütter in die Pflicht bei der Erfüllung ihrer Mutterrolle nehmen als auch die Kinder gegenüber ihren Müttern aufgrund des großen Aufwandes verpflichten (Allison 2007). Ohnehin ist das Verhältnis der Kinder gegenüber ihren Eltern nach konfuzianischer Ethik von Verpflichtung geprägt, da jene von diesen das Leben als Gabe empfangen haben, als eine Schuld, die nicht zu begleichen ist (Coulmas 2009: 95). Die Familie erscheint so aufgrund der Geschlechterarrangements als auch der Beziehung zwischen Müttern und Kindern in ihrem Bestand viel stärker durch Tradition gesichert als zum Beispiel in Deutschland. Doch gibt es vielfältige Anzeichen dafür, dass die Traditionsbestände und die Konventionen der Familie zu allererst nur noch Ideale sind, die zu Ideologien gerinnen. Die jüngste Suche nach den Hundertjährigen, zunehmende Anzahl von Menschen in sozial prekären Lebenslagen und die gleichzeitige populäre Thematisierung der Großfamilie zeugen von der Wahrnehmung eines realisierten Verlusts in Japan.

Japan hat anders als Deutschland eine dezidierte Küchentradition. So bietet die japanische Küche, die ihre diätisch-philosophischen Grundlagen in der über Korea vermittelten buddhistischen und konfuzianischen Tradition hat (Pörtner, Heise 1995),

auch über das Essen hinausgehende Orientierungen für das leibliche Wohl. Anders als China, kann Japan auf eine längere Tradition kulturellen Austausches auch hinsichtlich der Ernährung zurückblicken. Vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg stand Japan unter westlichen Einflüssen, die sich nicht mehr auf Bildung und Technik beschränkten. Das wird zum Beispiel an der enormen Dichte westlicher Systemgastronomie deutlich, die außer in den USA nirgends sonst so hoch ist. Gleichzeitig haben sich traditionelle Küchenformen erhalten oder wurden auf hohem Niveau weiterentwickelt, was unter anderem an der ebenfalls hohen Dichte an Sternköchen allein in Tokio deutlich wird. Die Hauptstadt zeichnet ein dichtes Netz von Einrichtungen der AHV aus. Ähnlich wie im Westen ist der Nahrungsverzehr außer Haus bedeutend. Auf weit niedrigerem Niveau aber machen sich Formen der Fehlernährung bemerkbar, so ist das Niveau übergewichtiger Frauen seit Jahrzehnten etwa gleich bei weniger als 20 Prozent (Statista 2009a), jedoch steigt der Anteil der Adipösen wenn auch auf niedrigem Niveau. Bei Männern stieg hingegen der Anteil der Übergewichtigen bis 2005 auf ca. 25 Prozent an (Statista 2009b). Trotz der vergleichsweise niedrigen Rate wird Übergewicht als ein Problem wahrgenommen, auf das mit politischen Maßnahmen reagiert wird (Inagati 2006) oder was zu arbeitsrechtlichen Konsequenzen (Maya-Kuckuck 2008) führt. Die Geschlechterspezifität beim Übergewicht deutet auch hier auf ähnliche Möglichkeiten des Ausdrucks von Geschlechterrollenerwartungen in der japanischen Kultur hin, wie sie für Deutschland festgestellt wurden (Setzwein 2004, Rückert-John, John 2009).

Sowohl das Ausmaß als auch die Problematisierung wie auch die Art der Maßnahmen hinsichtlich der Entwicklungen beim japanischen Essalltag erscheinen aus deutscher Sicht mindestens überspannt. Aber es dabei zu belassen, hieße sich auf die

Position der Kultur zurückfallen zu lassen. Kultur als Bemerkung regionaler Unterschiede kann durchaus Impuls geben, um mit der Arbeit am Vergleich zu beginnen.

Dabei gilt es, aus der jeweils eigenen Perspektive im Austausch mit der Vergleichsregion den Vergleich erst zu konstruieren. Der gemeinsame Bezugspunkt ist dabei am Beginn noch vage mit Veränderungen im Essalltag zwischen Haushalt und Öffentlichkeit bezeichnet. Die empirische Arbeit beginnt dann schon mit der Gewinnung weiterer Fragen, wie Ernährungspraxen zum Problem in Sphären der Politik, der Bildung oder der Unterhaltung werden (wie es die jüngste Entwicklung des „Shokoiku“ (Mai 2010) aufzeigt).

Korrespondierend interessiert dann auch, wie in Deutschland der Essalltag problematisiert

wird. Weiterhin sind die dabei ausgestellten Ursachen miteinander in Beziehung zu setzen wie auch die Formen der Lösungen und wiederum die Ursache dieser Formen. Auf diese Weise sind ausgehend von der ersten Fragestellung als wissenschaftlich initiierender Aufmerksamkeitsfokus weitere Problemgesichtspunkte zu gewinnen, die als empirische Ergebnisse die weitere empirische Beobachtung anleiten. Die dabei zutage tretende Kontingenz braucht hier nicht als Kultur gebündelt zu werden, sondern lässt sich mittels der erst gewonnenen, spezifischen Problemgesichtspunkte aufeinander beziehen. Anhand der dabei auftretenden Differenzen lässt sich dann konkret lernen – über die Praxen der Anderen, aber vor allem über die eigenen.

DISKUSSION

Moderator:

Vielen Dank, jetzt haben wir ja schon einen Arbeitsauftrag für Morgen, welche Reflexionsmöglichkeiten wir für die Lösung der regionalen Probleme ableiten können. Aber zunächst gebe ich die Runde frei für Fragen und Anmerkungen.

Publikum:

Darf ich mal, nur eine Verständnisfrage. Also ich meine der Begriff der Weltgesellschaft ist ja so neu nicht. Sie haben auch schon Wallerstein zitiert und Weltmarkt haben wir auch bei Marx, ist klar. Es ist unumstritten, dass wir in einem globalen Weltmarkt vernetzt sind. Sie haben aber die ganze Zeit von globaler Kommunikation gesprochen. Was meinen Sie denn mit Kommunikation? Das ist mir ein bisschen unbrillant der Begriff, der hört sich so nett an irgendwie. Aber es geht ja nicht nur um globale Kommunikation, es geht um Machtverhältnisse, die regionale Disparitäten verursachen und da geht es hart zur Sache. Also, das war mir alles so ein bisschen zu - entschuldigen Sie - zu so ein Blümchen hier und ein Blümchen da und wir sind alle in einer globalen Weltgesellschaft. Also es geht um andere Probleme, wenn wir vergleichen.

Hr. Dr. John:

Also ok, ja ich will jetzt nicht so stark rumreiten auf diesem Kommunikationsbegriff. Ja, aber was heißt Kommunikation? Also Kommunikation heißt nicht Verständigung in dem Sinn, dass wir uns alle gut verstehen, dass wir alle einverstanden sind und dass es keine Probleme gibt, sondern dass sich daraus Gesellschaft ergibt. Kommunikation sind hier z.B. Geldzahlungen. Ja das wäre eine Form von Kommunikation, also es geht nicht nur um Reden, Geldzahlungen in Form von Kommunikation unter anderem, aber auch zum Beispiel die Frage von Macht-Tradierung wäre eine Form von Kommunikation, immer in einer

ganz spezifischen Hinsicht, ja, der Politik, der Wirtschaft usw. Also das hat bei mir einen systemtheoretischen Einschlag. Es geht nicht darum, dass sozusagen wir hier ein riesen Eijapopeija haben und Friede-Freude-Eierkuchen herrscht in irgendeiner Art und Weise, überhaupt nicht. Sondern es geht darum, dass man teilnehmen kann, dass man sich einlinken kann, ja. Selbst die in der fernen Region Brasiliens, ja, sind niemals ganz draußen. Die sind nie ganz draußen, die haben auch zum Beispiel eigene Rechtssysteme, die sich da einschleichen. Oder auch Gangs, die sich bilden, die wiederum eigene Strukturen ausbilden, die sind auch nicht ganz draußen. Also es geht immer um die Fragen, an welchen Stellen nimmt man teil, welche sind einem nicht möglich und da geht es darum, dass so etwas auch weltweit durchaus vernetzt ist, ja. Also gerade durch die Non-Kommunikations-Techniken erst Recht, aber nicht erst seitdem. Das beschleunigt das nur.

Publikum:

Aber wenn Sie aus Tokio rausfahren, dann ist da keine lateinische Schrift mehr. Mein Mann war entsetzt darüber, ohne Japanisch-Kenntnisse kam er ans Stadtende und da war plötzlich keine lateinische Umschrift mehr auf der Strecke und er hat mich angerufen und gesagt, sag mal: Wo soll ich denn jetzt hier aussteigen? Ich finde mich, also so nach dem Motto, wenn Sie Geld in der Tasche haben, komme ich schon überall zu Recht, so einfach ist es nicht. Es gibt Grenzen auch die der Verständigung, der Kommunikation und der Trennung. Von mir aus nennen Sie es Exklusionsbedingungen, aber es geht um Beides, es geht um dialektische Prozesse der massiven Inklusion, der Angleichung und aber auch um die massive Exklusion und Erzeugung von Disparitäten und ich denke, dass man das Beides denken muss. Also das war mir ein bisschen zu wenig betont.

Hr. Dr. John:

Ok gut, dann muss man das mehr betonen, aber es geht doch um Exklusion, weil wenn nicht Exklusion da wäre, dann würde es keine regionalen Besonderheiten geben, ja. Nur die schaffen regionale Besonderheiten, auch wenn man die natürlich ganz klein sieht. Also wir können Tokio als eine Region sehen und die Umgebung als eine. Also es gibt nicht die Region, die heißt Japan, sondern es gibt sozusagen Regionen. Regionen sind sozusagen Zustände, die man macht. Entscheidungen, die man trifft, das so zu nennen. Denn mal ehrlich, wo hört Hessen auf und wo fängt es an? Wir sehen da bloß eine Grenze auf einer Karte. Ja, zum Beispiel. Aber gut, über Exklusionsbedingungen sollten wir später diskutieren.

Publikum:

Also ich finde die Idee mit der Weltgesellschaft sehr gut. Auch ich finde die ist eigentlich in der Ernährung ziemlich präsent, wenn man sagt es gibt Welthunger, Welthungerhilfe, Welternährungsorganisation. Wir haben andauernd, wenn es um Ernährung geht auch irgendwelche globalen Karten vor Augen. Nicht alleine das Ernährungsproblem, auch in Bezug z. B. auf den Fleischkonsum, auch auf die globale Perspektive und dann finde ich kommt auch schnell so eine Kommunikationsperspektive rein, mit kommunizierenden Röhren, aber so ein Wechselverhältnis. Wir sehen, dass der Fleischkonsum hier ansteigt und deswegen haben die dann in Sudan Probleme mit ihrem (...). Ja ich finde solche Formen der Kommunikation finden da global statt, auch dass in Südafrika oder dass in Japan wahrscheinlich die Restaurants mit dem gleichen Sternsystem bewertet werden wie in Frankreich. Das finde ich eigentlich sehr schön und dass es vielleicht überall Leute gibt, die nicht genug zu essen haben, dass es auch da global-agierende Protestbewegungen gibt. Also wenn man Interesse hat oder wenn man einen bestimmten Diskurs fokussieren will, dann kann man ihn jetzt schon fast global beobachten oder es gibt

Neues, was man als exkludiert tatsächlich beobachtet, denen dann der Zugang oder die Barrieren zu diesem Diskurs irgendwie erschwert wird. Was ich auch spannend finde diese Unterscheidung von Authentizität und Kontingenz. Ich frag mich nur, warum bei einem zunehmenden Bewusstsein der Kontingenz, also wohl klar ist im kulturellen Vergleich, also alles könnte auch anders sein, warum dann trotzdem immer wieder so ein stabiler Hype auf Authentizität stattfindet, also die Leute suchen ja wie nach einer Jetzt-Begründung. Mit diesen buddhistischen Zen-Büchern, die Sie hatten, (...). Sie machen das ja sehr elaboriert, aber da gibt es ja diesen "*Fast-Food-Buddhismus*" und die Leute suchen immer danach, also das muss es jetzt auch sein. Also sie versuchen diese Kontingenz eigentlich ja auszuschalten, also haben Sie da eine Erklärung?

Hr. Dr. John:

Also ich glaube, dass man Authentizität, auch die Idee der Kultur nicht, also man kriegt die nicht aus der Welt raus. Also man könnte ja sagen, ich bin dagegen, aber das wäre ja völliger Quatsch, das ist Nonsense. Ich glaube auch, dass das Zurechnen von Authentizität gewissermaßen ein notwendiger Prozess ist und zwar wegen der partikularen Gemeinschaft. Wir leben quasi ja ständig in einer Partikular-Gemeinschaft. Wir können zwar die Idee der universalen Menschheit haben, ja, aber die bleibt immer eine Idee. Wir werden die nie erleben, sondern werden immer in partikularen Gemeinschaften leben - wir wechseln die, die Deutschen, die Soziologen, die Japanologen oder wer auch immer. Also wir haben immer diese partikularen Gemeinschaftsbezüge und diese partikularen Gemeinschaftsbezüge sozusagen versorgen sich oder werden versorgt mit Kulturbeschreibungen und zwar um ihre Grenzen aufrecht zu erhalten. Gemeinschaften sind quasi leer, und darin sind sie gleich, ja. Das kann man schon bei Weber lesen, dass Zurechnungen Glauben

ist, Glauben an diese Grenzen. Und diese Grenzen und diese Gemeinschaftsbezüge sind meiner Meinung nach essenziell für Selbstbeschreibungen, für individuelle Selbstbeschreibung.

Nämlich die Selbstbeschreibung, die man über sich fertigt, nochmal aufzuhängen auf einen höheren ontischen Status, sozusagen. Denn, wer soll einem die glauben, diese Selbstbeschreibung, man muss sich deren Gültigkeit ja ständig versichern. Bin ich wirklich der, der ich glaube, der ich bin? Und wenn man aber nun sozusagen Gemeinschaftsbezug hat und darauf verweisen kann, die glauben mir das, ja, ich bin einer von denen, z. B. bei der Karriere über was weiß ich, also verschiedenste Mechanismen, dann sozusagen kann man für diese Selbstbeschreibung einen stabileren Status erreichen, der notwendig ist, um einfach weiter zu machen und deswegen sozusagen dieses Beharren auf Authentizität.

Publikum:

Vielleicht noch ein ganz kleiner Kommentar dazu, weil jetzt habe ich auch so ein bisschen darüber nachgedacht mit dem, ob das denn glücklich ist sozusagen den Regionalitätsbegriff so stark zu machen. Also gerade aus so einer kulinarischen Perspektive nähert sich den Regionen ja als Authentizitätsphänomene und regionale Kultur führt ja noch zur Verklumpung beider Kategorien, so da gehe ich von ganz anderen Konstellationen Ihrer Begriffe aus, die Sie versuchen gerade ein bisschen auseinanderzunehmen, das ist so ein bisschen kontra-intuitiv.

Hr. Dr. John:

Ja, also das Problem ist, dass wenn man Begriffe benutzt, die immer schon Geschichte haben. Man muss versuchen, glaube ich, in gewisser Weise begriffstechnisch frei zu werden; und da kann man sagen, also wenn man Region einfach als die Form des Raumes nimmt, also als die Konkretisierung eines Abstrakta, das muss man natürlich einführen

bis endlich alle Leute das verstanden haben und nicht mehr an etwas anderes denken. Aber selbst sozusagen die Wahrnehmung, dass wir in Regionen leben und wir dann sozusagen mentale Karten haben, die sind wirklich völlig verschieden, also wenn wir alle Hessen malen sollten oder was weiß ich unsere Heimatstadt oder eine Stadt, die wir alle kennen, Berlin zum Beispiel, das sähe immer anders aus. Aber das sind für uns ganz individuelle Ausformungen von Räumen, die man als Region dann bezeichnen könnte. Ich glaube es gibt Gründe, dass man das sagen kann, man muss natürlich immer nur ein bisschen kämpfen, um die Sprache vom Alltagsjargon frei zu halten oder eine Differenzierung dazu aufzubauen, wie weit das auch immer möglich ist. Aber erstmal, mir fällt jetzt nichts anderes ein als Region. Ich habe es auch gelesen, da steht überzeugend Region, dann nutze ich es halt weiter. Aber wenn dann ein anderer Begriff da ist...

Publikum:

Nee klar, das hat man dann selber nicht mehr im Griff. Das wird sich dann rausstellen.

Hr. Dr. John:

Aber der eigentliche Punkt ist ja, dass man hier meiner Meinung nach die Authentizität außen vor lassen kann, ja. Wenn man die Kulturperspektive eben nicht benutzt, wenn man die vermeiden kann. Das heißt nicht, dass man die negiert, sondern das heißt, dass man die halt anders nimmt womöglich, aber dass man damit sozusagen sich Kontingenz offen halten kann in der wissenschaftlichen Beobachtung. Das Alltagsverständnis - klar ist da Kultur, klar ist da Schluss irgendwo, ja.

Moderator:

Noch eine Meldung und dann planen oder denken wir schon mal an die Diskussion, die wir dann auch noch beim Essen weiterführen können.

Publikum:

Trotzdem, ich muss sagen, ich bin ein bisschen überrascht über dieses so vor den Phänomenen stehen und warum vergleichen wir überhaupt und das Fremde und über das Fremde sozusagen das Bekannte nochmal bestätigen und so. Also ich muss ganz ehrlich sagen, wenn ich vergleichende Forschung betreibe, dann mache ich das aus anderen, dann mache ich das aus erkenntnistheoretischen Gesichtspunkten. Ich will ja nicht nur Phänomene erkennen, ich will ja Strukturen, strukturelle Zusammenhänge erkennen und die kann ich nur über Vergleiche, ich kann es nicht anders. Ja, wenn ich Alterung untersuche, dann ist das ja erstmal nur oder zu sagen *"eine Gesellschaft ist überaltert"*, das ist ja erstmal ein wertender Begriff, ich sage da gibt es Alte, meine Studenten sagen immer *"da kommt irgendwie so eine Alterslawine auf uns zu"*, tatsächlich ist es ja nicht so, gut wir haben vielleicht ein bisschen mehr Über-65-Jährige, aber wo ist das Problem eigentlich? Das Problem liegt ja woanders, liegt ja an einer mangelnden Anpassung an diese Veränderungen. Weniger Kinder als solches sind kein Problem eigentlich, wir passen uns aber eben nicht an diese, ich sag mal fordistischen Gesellschaftssysteme an oder zu langsam an. Und das kann ich nur verstehen, wenn ich Vergleiche mache und damit Strukturen erkenne. Das Phänomen als solches ist für mich nicht wirklich interessant oder nicht von Bedeutung. Es geht mir darum, Zusammenhänge zu erkennen und das war mir jetzt alles ein bisschen zu so *"ich stehe vor den Phänomenen und ich will das authentisch erfassen und irgendwie"*. So würde ich nicht an Erkenntnisse herangehen, wissenschaftlich.

Hr. Dr. John:

Also es geht - natürlich der Vergleich bleibt außen vor - es geht darum, sich damit auseinanderzusetzen, welche Bedingungen der Vergleich eigentlich hat, nämlich diese Pa-

radoxie des Gleichen und des Unterschiedlichen. Die Frage ist immer, was sehe ich eigentlich, wenn ich vergleiche? Wenn ich mir überhaupt Phänomene ansehe? Und worauf führe ich diese Strukturen eigentlich zurück, ja? Und wenn ich diese Struktur sozusagen abschließe, die Möglichkeit, dass diese Strukturen so ausfallen wie sie ausfallen, wenn ich diese Möglichkeit abschließe der Reflexion mit dem Verweis auf Authentizität, auf Kultur, dann beraube ich mich der Möglichkeit, die ich mit der Kulturperspektive und dem Vergleich überhaupt erst einmal eröffnet habe. Und da war die Frage für mich, sozusagen wenn wir wirklich lernen wollen und nicht einfach die Unterschiede Deutschland und Japan duplizieren, so nach dem Motto *"wie kann man da sozusagen eine alternative Perspektive einnehmen"*, um daraus zu lernen? Aber ich glaube, dass wir dabei vor allen Dingen über uns selbst eben lernen. Ich würde mich jetzt nie dahin stellen und einem Japaner erzählen wollen, wie es ihm geht. Das müssen die Japaner selber rauskriegen, aber vielleicht mit meiner Hilfe.

Publikum:

Das ist komisch jetzt, also ehrlich gesagt, weil so (...) die ganze Zeit mit Authentizität und so. Sie sind doch mehr Japaner als die Japaner selbst. Ja, das müsste man eventuell überlegen.

Moderator:

Ja, dann vielen Dank für die spannende Diskussion und Danke für die Anreize im letzten Teil ja schon auf einer etwas übergeordneten Ebene so Richtung forschungstheoretischen Zugang, auch wie wir mit den Fragen Morgen umgehen können, welchen Einfluss solche großen Kontexte wie demografischer, gesellschaftlicher Wandel oder der philosophische Zugang darauf haben, wie wir unseren Ernährungsalltag organisieren oder aber auch die Frage *"Was bringt uns der Vergleich?"*, das fand ich jetzt sehr spannend.

ESSEN DER GESELLSCHAFT: ZUM WANDEL DER FAMILIENFORM UND DES ESSALLTAGS IN JAPAN ZUR ZEIT DER INDUSTRIALISIERUNG

Takemitsu Morikawa; Kultur- und Sozialwissenschaftliche Fakultät, Soziologisches Seminar, Universität Luzern

Seit der politischen Öffnung des Landes im Jahre 1854 und im Zuge der Industrialisierung in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebte die japanische Gesellschaft einen historisch unvergleichbar großen Umbruch. Dieser Vorgang wird oft mit der einfachen Formel „*Modernisierung*“ und einem entsprechenden Übergangsmodell von der Tradition in die Moderne beschrieben. Noch heute wird dieser Wandel der Gesellschaft nicht selten mit einer „*Verwestlichung*“ gleichgesetzt – genauer betrachtet liegt der Fall jedoch nicht so einfach. Zahlreiche historische und empirische Studien zeigen, dass er einen deutlich komplizierten Vorgang darstellt als die Formel des Übergangs von der traditionellen in die moderne Gesellschaft. Denn erst in diesem Prozess wurden nicht wenige „*Traditionen*“ durch den selektiven Rückgriff auf die Vergangenheit erfunden. Esskultur und Familienformen, die man heute gerne als *japanisch* zu bezeichnen pflegt, sind davon keine Ausnahme. Im Zusammenhang mit dem Wandel der Familienform und der Esskultur sei auf drei Aspekte hingewiesen:

- Ökonomisierung
- Medialisierung
- Verwissenschaftlichung

Ich möchte in meinem Vortrag, zuerst darauf hinweisen, dass das Auftreten der Familie mit der klassischen, geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung als modernes Phänomen zu betrachten ist, das von einem Wandel der Essgewohnheit begleitet war.

Dann möchte ich als Zeugen für den Wandel der Esskultur in der Meijizeit (1868-1912) den

Ethonologen Yanagita Kunio² (1875-1962) heranziehen. Schließlich stelle ich die These auf, dass dieser Wandel der Esskultur zwar in der Meiji-Zeit beschleunigt wurde, aber bereits in der Edo-Zeit (1603-1867) begonnen hatte. Zum Schluss möchte ich ein systemtheoretisch-orientiertes Forschungsprogramm über die Esskultur vorstellen.

Familie im Wandel

Die japanische Frauenforscherin Koyama kennzeichnet den Wandel der Familienform zu der Zeit der Industrialisierung als Politisierung, Privatisierung und Entstehen der geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung:³

- a) Der Meiji-Staat gliederte sich in Familien. Die Familie verstand sich als Basiseinheit der Nation bzw. der politischen Herrschaft. 1871 trat das Registrierungsgesetz, 1898 das bürgerliche Gesetzesbuch in Kraft. Die Bevölkerung gliederte und registrierte sich haushaltsmäßig. Im Gegensatz dazu galten als die Basiseinheit der politischen Herrschaft und Verwaltung in der Edo-Zeit nicht Haushalte bzw. Familien, sondern Dorfgemeinden auf dem Land und Berufsgruppen in der Stadt. In der politischen Kommunikation wurde die Bevölkerung zunächst in ein Teilsystem wie eine Dorfgemeinde oder eine Berufsgruppe vollinkludiert. *Shumon aratame* – die Registrierung der Bevölkerung auf einen Tempelregister – war ein bekanntes und wichtiges verwaltungstech-

² Ein japanischer Name wird in diesem Text in der originellen Reihenfolge angegeben: erst Familienname, dann Vorname.

³ Koyama Shizuko (1999): *katei no seisei to josei no kokumin ka* [Emergenz der modernen Familie und nationale Mobilisierung von Frauen], Tokyo.

nisches Instrument, die Bevölkerung zu erfassen. Aber es gab kein offizielles Format und jeder Teilstaat (*han*) kategorisierte die Bevölkerung in unterschiedlicher Art und Weise.

b) Dies steht anscheinend zum ersten Aspekt im Widerspruch, aber die Auffassung der Familie als private Sphäre setzte sich allmählich durch. Damit wurden folgende gemeint. Die Existenz eines Samurai-Haus wurde sozioökonomisch durch das Lehen bzw. den Amt mit der Pfründe zugesichert, die für den Dienst zu seinem Herren verliehen. Ein Samurai-Haus war vom Amt, Pfründe und Lehen (Hausvermögen) nicht trennbar. In diesem Sinne besaß ein Haus einen öffentlichen bzw. amtlichen Status. Für Handwerker und Kaufleute bedeutete ihr Haus zugleich ein Unternehmen. Erwerbsarbeit und Hausarbeit waren gar nicht trennbar. Die Untrennbarkeit der Erwerbs- und Hausarbeit galt auch für die Bauern. Die Frauen wurden dort üblicherweise für Ackerbau und Spinnerei mobilisiert. Mit der Abschaffung der feudalen Privilegien 1873 verschwand auch ein feudales Dienstverhältnis im Samurai-Stand. Einhergehend mit der Industrialisierung nahm hingegen die Zahl der städtischen Mittelschichten wie Beamten, Angestellten einerseits und Fabrikarbeiter andererseits seit den 90er Jahren des 19. Jahrhunderts zu. In ihrem Leben trennt sich der Arbeitsort von dem Wohnort. Die Familie bedeutet für sie der Platz des gemeinsamen Verzehrs/ Konsums. Durch diese räumliche Trennung von Arbeitsplatz und Wohnort differenzieren sich die produktive und die reproduktive Arbeit. Die werden nun jeweils geschlechtsspezifisch durchgeführt. Dies führte zur Entstehung der modernen geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung.

c) Das neue Ideal der Familie belegten die damaligen – vor allem vom Christentum beeinflussten – Intellektuellen mit dem englischen Wort „home“. Diese „moderne“ Familie wird durch:

- die geschlechtsspezifische Teilung der produktiven und der reproduktiven Arbeit,
- die Betonung der emotionalen Harmonie in der Familie, und
- Erfindung des Kindes gekennzeichnet.

Ein repräsentativer Plädoyer für das „home“ findet sich in der Argumentation des Iwamoto Yoshiharu (1863-1942). Unter der Voraussetzung der Gleichheit von Mann und Frau als Lebende und ihrer Arbeitsteilung lobte er die emotionale Bindung des Ehepaars. Ihm zufolge soll die Hausarbeit nicht unter Obhut des Mannes durchgeführt werden, sondern die Familie als autonomer Raum soll der Frau zugewiesen werden. Er zeigt damit ein ziemlich anderes Familienbild als das in der Edo-Zeit, in der – insbesondere in der oberen Schicht – der Mann auch für die ganze Familie und die Haushaltsführung verantwortlich war. Kochen, Haushaltsführung und Kindererziehung gehörten nicht zu der Aufgabe der Frau. In diesem Sinne erlebte die japanische Esskultur den großen Bruch zu jener Zeit.

Die Familieform im *home*- Diskurs wird als „bürgerliche Kleinfamilie“ definiert. In die Familie werden ausschließlich das Ehepaar und seine Kinder und die Blutverwandte in der väterlichen Linie inkludiert. Hingegen werden nicht-verwandte Gesinde nun von der Familie exkludiert. Zwar wurde die emotionale Bindung – deren Pflege wiederum der Frau zugerechnet wird – unterstrichen. Aber diese emotionale Harmonie musste zugleich moralisch sein (ein komischer Widerspruch!!). Als unerwünschte Themen galten, sich über Geishas Bilder zu unterhalten, gemeinsam ins *kabuki*-Theater zu gehen und vulgäre Musik zu spielen und mitzusingen usw.

Zum Dritten wurden Kinder im *home*- Diskurs als ein anderes Wesen betrachtet als Erwachsene. Sie waren nicht mehr als Arbeitskraft, sondern als diejenige angesehen worden, die unschuldig und zu lieben, zu pflegen und zu erziehen sind.

Der Begriff „*Home*“ setzte sich in den zwanziger Jahren des ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert schnell durch. Dabei spielten Schriftmedien – zahlreiche Zeitschriften vor allem – eine wesentliche Rolle. Als repräsentative Zeitschriften zu jener Zeit galten *katei zasshi* [Zeitschrift für die Familie] (1892-98, gegründet v. Tokutomi Sohô), *nihon no katei* [Familie in Japan] (1895-1900), *katei zasshi* [Zeitschrift für die Familie] (Nachfolge. 1903-1909, gegründet v. Sakai Toshihiko), *katei no tomo* [Familienfreunde] (1903-1908) und *katei jogaku kogi* [Vorlesungen für die Frauenerziehung zu Hause] (1906-1907).

Neben diesen themenspezifischen Zeitschriften, waren Diskurse über die Familie (*katei*) in allgemeinen Zeitschriften wie *Taiyo* und Zeitschriften für Frauen wie *Jogaku zasshi* (1885-1904=M18-37), *On'na kagami* (1891-1908=M24-41), *fujin shinbun* (1900-1942= M33-S17), *Jogaku sekai* (1901-1924=M34-T14) und *fujin sekai* (1906-1933=M39-S8).

Muta Kazue weist in diesem Diskurs über die Familie auf die Effeminierung der Familie hin.⁴ Die Familie wird nun als Ort der Frau verstanden. Putzen und Kochen werden ein wichtiges, beliebtes Thema in den hier genannten Frauenzeitschriften. Nicht zu vergessen ist, die Rolle der Hauswirtschaftslehre als Wissenschaft für Frauen. Was man heute als *katei ryôri* (*home cooking, cuisine bourgeoise*) bezeichnet, sind in diesem Zusammenhang entstanden, d.i. Produkte der Verwissenschaftlichung und Medialisierung des Alltags.

⁴ Muta, Kazue (1990): The Family of Modern Japan in General Magazines — the paradox of “home” in Meiji era, in: *Japanese Sociological Review*, Vol.41 Nr.1, pp.12-25, 1990

Essalltag im Wandel und Yanagita Kunios Beobachtung

Der Ethnologe Yanagita Kunio (1875-1962) beobachtete in seinem 1931 erschienenen Buch⁵ diesen Wandel der Esskultur im Meiji-Japan und fasste es wie folgt zusammen:

1. Das Essen ist wärmer geworden.
2. Das Essen ist weicher geworden.
3. Das Essen ist süßer geworden.

Ad 1.: Ein warmes Essen wurde früher ausschließlich zu einem besonderen Anlass wie einem Gastempfang und einem Fest zubereitet. Im Alltag war es auch in Japan üblich gewesen, einfach und kalt zu essen. Die heutige Gewohnheit, dreimal warm zu essen, ist ein modernes Phänomen. Es war die Aufgabe eines Hausherrn gewesen, Gäste mit warmen Speisen zu empfangen und sie ihnen zuzubereiten. In diesem Sinne war das Kochen als die Aufgabe des Mannes angesehen. Topfgerichte erfreuen sich im gegenwärtigen Japan einer großen Beliebtheit, insbesondere im Winter, aber das setzte sich auch erst in der Meiji-Zeit durch.

Ad 2.: Was bedeutet der Satz: Das Essen ist weicher geworden? Zur Konservierung hat man früher z. B. Fische getrocknet bzw. geräuchert. Sie sind natürlich härter als gekochte Fische. Man hat nicht nur mehr unpolierten Braunreis als Weißreis gegessen, sondern auch Klebreis. Nach der Forschung des deutschen Ökonomen Udo Eggert betrug der Reiskonsum nur ein Fünftel des gesamten Getreidekonsums noch in den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts. Hirse, Kolbenhirse, Rispenhirse, Weizen, Buchweizen, Gerste galten damals als wichtige Ernährungsmittel. Auch daraus kann man erkennen, dass das Essen, was heute als *typisch japanisch* bezeichnet wird, aus der Verwissenschaftlichung des (Ess-) Alltags entstanden ist. „*Erst die gegenwärtige Kleinfamilie schuf ein neues Leben mit warm ge-*

⁵ Yanagita, Kunio (1931): *Meiji-Taishô shi. Sesou hen* [Die soziale Geschichte in der Meiji- und Taishô-Zeit]. Nachdruck Tokyo 2001.

kochtem Reis, Misosuppe, eingelegtem Gemüse und grünem Tee“ (Yanagita 1931: 88).

Ad 3: Das Essen ist süßer geworden. Dieser Satz bedeutet nicht nur, dass man zu seiner Zeit mehr Weißreis isst, sondern auch dass der Konsum des Zuckers für die Süßigkeiten zunahm.

Darüber hinaus weist Yanagita noch auf weitere Aspekte des Wandels in der Essgewohnheit hin wie die Zunahme des Fleischkonsums: Immer mehr Leute verpflegten sich nicht zu Hause, sondern außerhäuslich. In der Edo-Zeit gab es schon Möglichkeiten, sich draußen zu verpflegen wie im Teehaus und Lokal sowie in einer Kneipe. Aber in Meiji-Zeit nahm nicht nur die Zahl der Gastronomie zu, sondern auch deren Diversität. *„Früher hatten wir höchstens ein hundert Rezepte. Dazu wurden weitere hunderte Speisen in Meiji und, Taisho-Zeit neu erfundenen. Kein Land auf der Welt ist mit Japan vergleichbar in Hinsicht auf die diverse Esskultur sowohl in Zutaten als auch in Kochkunst“* (Yanagita 1931: 87).

Die Zeitung-*jiji shinpō* berichtete 1900, dass sich die außerhäusliche Verpflegung in Tokio einer großen Beliebtheit erfreute. Die Zeitung klassifizierte sie in drei Kategorien: Bistro, Kneipen und Restaurant. Der Hauptzweck eines Bistros: eine schnelle Verpflegung wie Udon- und Soba-Nudel-Imbiss, Tempura-Lokal und Topfgericht-Lokal. Hingegen ist eine Kneipe da, um zu trinken. Hauptkunden zu diesen zwei Kategorien bestanden eher aus der Mittel- und unteren Mittelschicht. Um sich anständig miteinander Gesellschaft zu leisten und zu essen, ging man ins Restaurant. Die Kundschaft vom Restaurant galt als die Ober- und obere Mittelschicht. Weil eine Mahlzeit mit japanischen Speisen zu viel Zeit forderte, liefen immer mehr Leute zu einem Lokal, das Speisen westlicher Art anbot (zit. nach. Watanabe 1999: 293)⁶. Die Durchsetzung der

westlichen – besser „verwestlichten“ – Küche ist auf ihre weniger zeitaufwendige Zubereitung zurückzuführen. Mit anderen Worten es ist durch die Durchsetzung des städtischen Lebens bedingt. Yanagita sagte dazu: *„In Japan gilt nicht der Satz, dass sich der Geschmack einer Nation kraft der lang gepflegten Gewohnheiten nicht einfach ändert. Das städtische Leben fordert immer einen neuen Geschmack. Dieser Prozess beschleunigt sich, wenn Essen als Ware in der Gastronomie angeboten wird.“* (Yanagita 1931: 65)

Ökonomisierung der Esskultur in der Edozeit

Dieser Wandel im Essalltag lässt sich unter drei Aspekten beobachten:

1. Ökonomisierung,
2. Medialisierung,
3. Verwissenschaftlichung

Jeder Aspekt wird von einer Leitunterscheidung geführt. Ökonomisierung bedeutet, ob eine Speise ökonomisch – im Sinne des Einsatzes der Zeit- und Geldressource realisierbar und rentabel ist.

Die Medialisierung der Essgewohnheit bzw. Esskultur bedeutet, dass diese nicht mehr in lokalen Praktiken überliefert und mündlich weitergeleitet werden, sondern sie ist stetigen medialen Beobachtungen ausgesetzt wie von Kochbüchern, Zeitschriften, später von Kochformaten in Fernsehsendungen sowie im Internet und dadurch reproduziert. Sie funktionieren als Verbreitungs- und Speichermedien der Gesellschaft.

Yanagitas Beobachtung war z. T. richtig, aber nicht ganz richtig. Es stellt sich eine Frage, wann diese Ökonomisierung des Essalltags in Japan begann. Ist dieser Prozess von der so genannten Verwestlichung bedingt? Wohl kaum. Denn dieser Prozess der Medialisierung und Ökonomisierung der Esskultur begann nicht erst mit der Meiji-Restauration und dem immer intensiv werdenden Kontakt mit den Europäern und US-Amerikanern, sondern

⁶ Watanabe, Minoru (1999): *Nihon shokuseikatsushi [Die Geschichte der Esskultur in Japan]*. Tokyo.

bereits in der Edo-Zeit. Weil Yanagita sich als Ethnologe eher für das ländliche Leben als das städtische interessierte, machte er keine große Aufmerksamkeit auf das Letzte. Aber dieser Prozess begann bereits in der Edo-Zeit.

Man kann darauf hinweisen, dass die demografische Asymmetrie der Edo- Bevölkerung zur Ökonomisierung der Esskultur in Edo beitrug. Wegen des von dem Shôgunat auf die Fürstenstaaten auferlegten *sankin-kôtai* waren vor allem die Männer in Zahlen in Edo dominanter.

Die *Soba* – Weizennudel war auch als *Fast Food* in Edo-Zeit popularisiert. Um Man berichtet, dass Soba- Laden und Teehäuser (entsprechend dem heutigen Bistro) in der Stadt Edo 1657 gediehen.⁷

Nach der Recherche zu jener Zeit erreichte die Zahl des Gastronomiegewerbes im Jahre 1804 6160 (Zit. Harada 1989: 145).⁸ Schriftsteller, Dichter und Satirist Ôta Nanbo (1749-1823) berichteten, dass man in Edo alle 500 bzw. 1000 Meter an einem Lokal vorbeikommt (*ichiwa ichigo*, zit. nach Watanabe 1999: 224; auch Harada 1989: 144). Haiku Dichter Okada Sukekata alias Hazawa schrieb: „*Wer in Edo wohnt, muss sich nicht dreimal selbst kochen und verpflegen*“ (Hazawa *zuihitsu* 1823, zit. nach Harada 1989: 146).

Diese Entwicklung und Ökonomisierung der Esskultur sahen die damaligen politischen Klassen – *Samurais* – als Luxus und moralisch verwerflich an. Aber dieser städtische Lebensstil wirkte sich auch auf das auf dem Land aus. In einem Luxusverbot des Edikts von einem Landherrn 1814 steht, dass seine Bauern dem städtischen Lebensstil nachmachten und luxuriöser geworden seien (zit. nach Harada 1989: 144)

⁷ Tokio hiess früher Edo.

⁸ Harada, Nobuo (1989): *Edo no ryôriishi : ryôribon to ryôri bunka [Geschichte der Esskultur in der Edo-Zeit. Kochbücher und Kochkultur]*. Tôkyo.

Medialisierung der Esskultur in der Edozeit

Die Zahl der in der Edo-Zeit publizierten Kochbücher mit einer festen Angabe des Erscheinungsjahrs betrug 182. Dies bedeutete, dass jährlich 0,75 neue Titel erschienen. Die Ziffer würde zunehmen, wenn man die Kochbücher ohne feste Angabe des Erscheinungsjahres in Betracht zieht.

Das erste abgedruckte Kochbuch *ryôrimonogatari [Kulinarische Geschichten]* erschien 1643. In dem Buch werden 228 Speisen dargestellt. Hier ist zu beachten, dass es in diesem Buch um reine von allen anderen sozialen und religiösen Zusammenhängen abgelöste Kochkunst geht. Darin ist der erste Schritt zur Ausdifferenzierung der Esskultur als Kommunikationssystem erkennbar. In den Vordergrund tritt nun die Sachdimension, gegenüber der personellen und Zeit-Dimension.

Das 1697 publizierte *honchô shokkan [Gourmandspiegel im Land]* expliziert 442 Zutaten, die in Japan produziert wurden. Die enzyklopädische Erweiterungstendenz des kulinarischen Wissens setzte sich fort.

1751 erschien *ryôri sankai kyô [Speisen aus Bergen und Seen]* (5 Bde) und 1764 als Folgeband *ryôri chinmi shû [Einzigartige Köstlichkeiten]* (5 Bde.). Die beiden stellen insgesamt 460 lokale Spezialitäten mit der enzyklopädische Absicht dar.

Durch die Entwicklung des Büchermarktes und Kommerzialisierung der Literatur erfassten die Kochbücher auch die mittlere und die untere Mittelschicht.

1782 erschien *tôfu hyakuchin [100 einzigartige Rezepte für Tofu]*. Dieses Buch behandelt nur Tôfu als Thema und präsentiert einhundert verschiedene Rezepte, um Tôfu zu kochen und zu essen.

Ein in Edo-Zeit berühmtes Restaurant „*Yaozen*“ publizierte 1822 ein Kochbuch unter dem Titel „*Edo-ryûkôryôri-tsû [Speise in Mode in Edo. Für Kenner]*“. In diesem Buch werden Angebote

von diesem Restaurant ausführlich dargestellt. Zugleich kann man aus dem Titel erkennen, dass es schon ein Phänomen der Mode – d.i. ein ziemlich modernes Phänomen – zu jener Zeit gab.

Schlussbemerkung – Essen der Gesellschaft

Ich möchte vorschlagen, Esskultur nicht mehr als Kultur im Sinne der Kulturanthropologie zu verstehen. Dieser Kulturbegriff setzt immer noch – explizit oder implizit – eine Gesellschaft im Sinne eines Kollektivs voraus, der als Substrat Kultur zugesprochen werden soll. Demzufolge soll Kultur alle sozialen Gruppen betreffen und von diesen geteilt werden.

Stattdessen möchte ich vorschlagen, Esskultur als Zeichensystem bzw. Kommunikationssystem zu definieren. Denn beim Essen werden nicht nur Stoffe, sondern auch Zeichen konsumiert (Baudliard). Dieses System besteht wie alle anderen Kommunikationssysteme durch Kommunikation. Als Elementarakt der Esskultur ist Essen (bzw. Gegessen-Werden). Wie alle anderen Kommunikationen hat das Essen drei Dimensionen: Sach-, Sozial- und Zeitdimension. Das heißt: Was gegessen wird? Von wem gegessen wird? Und dann zu welchem Zeitpunkt bzw. zu welchem Anlass gegessen wird?

Dieses System verdeckt ein Paradox: Um die gleichen Werte der Nährstoffe zu nehmen, warum gibt es dann eine verschiedene Art und Weise des Kochens (Kochkunst) (abgesehen von der naturellen Begebenheit bedingten räumlichen Differenzierung)? Mit Bataille: Obwohl es auf der Erde ausreichende Nährstoffe gibt, warum gibt es dann eine ungleiche Verteilung davon und somit Über- und Unterernährung?

Essen wird natürlich nicht beliebig stattfinden. Dies wird durch das gesellschaftlich geteilte Wissen gesteuert. Dieses Wissen soll Semantik heißen. Semantik ist die kulturelle Codierung des Zugangs zum Nährstoff. Sie reguliert, was, von wem, zu welchem Zeitpunkt gegessen

wird. Die Semantik diszipliniert Körper (Performativität).

Wenn dem so ist, was generiert den Informationswert der Kommunikation, mit anderen Worten, welches Essen wird zu welchem Zeitpunkt begehrt und soll von wem gegessen werden? Was ist gutes Essen?

Die ursprüngliche Differenzierung ist natürlich heilig und profan bzw. außeralltäglich und alltäglich. Gewisse Speisen sollen und dürfen zu einem bestimmten feierlichen Anlass gegessen werden.

Wenn die Gesellschaft sich stratifikatorisch differenziert, entsteht auch die Speise für die Oberschicht und die für gemeine Leute (gehoben/gemein). Gutes Essen bedeutet, was von der Oberschicht verzehrt wird. Mit der Ausdifferenzierung des Kulturbegriffs und der verstärkten Authentizität tritt die Unterscheidung der authentisch und nicht-authentisch in den Vordergrund. Das gute Essen ist jetzt ein authentisches Essen. Mit der Ausdifferenzierung der Esskultur als Kommunikationssystem muss das System die Information selbst generieren. Dann etwas Neues generiert einen Informationswert. Die Unterscheidung von kreativ/ banal wird nun die Leitdifferenz. Nicht zu vergessen ist die Unterscheidung gesundheitsfördernd und gesundheitsschädlich, die mit der Verwissenschaftlichung des Alltags immer wichtiger wird. (Aber dieser dritte Aspekt steuert den Konsum schwächer als die ersten zwei). Das gesundheitsschädliche Genussmittel wie Zigarette wird immer noch konsumiert. Sofern das Essen einen Bezug auf den Körper hat, bleibt diese Unterscheidung bestehen.

Die Esskultur lässt sich heutzutage nicht mehr im Rückgriff auf die Tabus, Tradition und die sozialen Unterschiede steuern. Die Tabus verschwinden überall. Speisen, die vorher nur zu bestimmten Anlass angeboten wurden wie Torten, kann man jederzeit konsumieren. Nur wenn man Geld hat, kann man wie eine Königsfamilie speisen.

DIE FAMILIALE TISCHGEMEINSCHAFT IN JAPAN ZWISCHEN AUFLÖSUNG UND RENAISSANCE

Katja Schmidtpott; Japan-Zentrum, Philipps-Universität Marburg

Vor fast 30 Jahren im Jahr 1982 erschütterte der öffentliche Fernsehsender NHK die japanische Öffentlichkeit mit den Ergebnissen einer landesweiten empirischen Studie zum Essalltag von Grundschulkindern. Von 2.000 befragten Kindern gaben nur 41 % an, regelmäßig gemeinsam mit ihren Familien zu Abend zu essen. Die Mehrheit der Kinder aß dagegen allein zu Abend und fand das noch nicht einmal besonders schlimm: viele Kinder äußerten, Familienmahlzeiten seien sowieso langweilig, das Essen schmecke nicht und sie hätten auch keine besondere Lust darauf.

Diese Studie traf einen Nerv der japanischen Bevölkerung. Es wurde nach dem Abendessen gefragt, also der Hauptmahlzeit des Tages und der einzigen Mahlzeit, die in vielen Familien aufgrund der unterschiedlichen Tagesabläufe der Familienmitglieder überhaupt gemeinsam eingenommen werden kann. Die Studie schien nichts weniger gezeigt zu haben als die Auflösung der familialen Tischgemeinschaft.

Ähnlich wie der PISA-Schock in Deutschland löste diese Studie in den folgenden Jahren eine intensive wissenschaftliche und auch gesellschaftspolitische Beschäftigung mit dem Essalltag in Familien aus, die bis heute andauert und seit der Veröffentlichung einer neuen aufsehenerregenden Studie im Jahr 2003 sowie durch die Verabschiedung des Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung im Jahr 2005 wieder an Fahrt gewonnen hat.

Im Folgenden möchte ich zunächst einen kurzen Überblick über die wesentlichen Ergebnisse der Forschungen zur Individualisierung des familialen Essalltags in Japan vorstellen. Es geht dabei also zunächst um empirische Befunde sowie vermutete Ur-

sachen. Die Diskussion kreist dabei um zwei Aspekte: Das ist zum einen die zeitversetzte Mahlzeiteinnahme der Familienmitglieder und zum anderen die individuelle Auswahl der Mahlzeiteninhalte.

Zweitens werde ich ansprechen, warum die Auflösung der familialen Tischgemeinschaft allgemein als Problem empfunden wird. Dazu werde ich die gesellschaftliche Funktion beleuchten, die der familialen Tischgemeinschaft zugeschrieben wird.

Drittens möchte ich umreißen, wie der japanische Staat seit ca. 10 Jahren versucht, die familiale Tischgemeinschaft wieder herzustellen. Dabei spielt die sog. „Ernährungserziehung“ eine zentrale Rolle.

Die Individualisierung des familialen Essalltags

Zeitversetzte Mahlzeiteinnahme der Familienmitglieder (1980er/90er Jahre)

Im Anschluss an die eingangs erwähnte Studie zum Essalltag von Kindern wurde ein besonderer Begriff geprägt, der seitdem eine zentrale Position in der wiss. Diskussion einnimmt. Das ist das „*einsame Essen*“ (孤食 *koshoku*), zunächst wurde darunter die „*Ver einsamung*“ der essenden Kinder innerhalb der Familien verstanden.

Eine Reihe weiterer Untersuchungen ergab jedoch bald, dass nicht nur Kinder oft allein essen, sondern auch Mütter und Väter. Der Begriff wird daher heute allgemein für das „*einsame Essen*“ von Familienmitgliedern verwendet.

Betrachtet man die drei täglichen Mahlzeiten Frühstück, Mittagessen und Abendessen, so kommen nur Frühstück und Abendessen als Familienmahlzeiten in Betracht, da das Mittag-

essen in der Regel außer Haus eingenommen wird, also am Arbeitsplatz oder in der Schule. Nur Vollzeithausfrauen können zu Hause zu Mittag essen, tun dies jedoch auch nicht immer.

Wissenschaftliche Untersuchungen konzentrieren sich daher auf Frühstück und Abendessen, Letzteres ist ja in Japan die Hauptmahlzeit des Tages.

Beim Frühstück zeigte sich, dass die einzelnen Familienmitglieder es individuell einnehmen, je nach dem Zeitpunkt, zu dem sie das Haus verlassen müssen und dass sie möglichst wenig Zeit darauf verwenden. Falls sie denn überhaupt frühstücken: In vielen Familien wird das Frühstück nämlich oftmals ausgelassen. Abends scheidet ein gemeinsames Essen in der Regel am Vater, der so spät von der Arbeit kommt, dass man mit dem Essen nicht auf ihn warten kann, also gegen 21 - 22 Uhr. Manchmal hat er ohnehin bereits im Kreis der Arbeitskollegen zu Abend gegessen. Aber auch die Kinder kommen oft erst spät abends nach Hause, wenn sie nach der Ganztagschule noch private Schulen zur Examensvorbereitung besuchen oder einem Hobby nachgehen.

Für die Mutter, die gemäß der klassischen geschlechterspezifischen Rollenverteilung in der Regel immer noch allein zuständig für die Ernährungsversorgung ist, ist die Organisation einer gemeinsamen Mahlzeit deshalb schwierig. Ist sie Vollzeithausfrau, kann sie selbst ein Abendessen zubereiten und dieses zumindest gemeinsam mit den Kindern einnehmen, wenn diese nach Hause kommen. Ist die Mutter jedoch auch erwerbstätig und kommt ebenfalls erst abends nach Hause, wird die Organisation eines gemeinsamen Abendessens inklusive dessen Zubereitung fast unmöglich. In dieser Situation wird dann oftmals auf Fertigprodukte zurückgegriffen, die individuell verzehrt werden.

Das sog. *„einsame Essen“* stellt sich also als zeitversetzte Mahlzeiteneinnahme der Familienmitglieder dar. Ort und Zeitpunkt des Essens richten sich werktags nach den individuellen Tagesabläufen.

Als wesentliche Ursache dieser Entwicklung wurde die zunehmende Erwerbstätigkeit von Frauen herausgestellt (siehe Abb. 6).

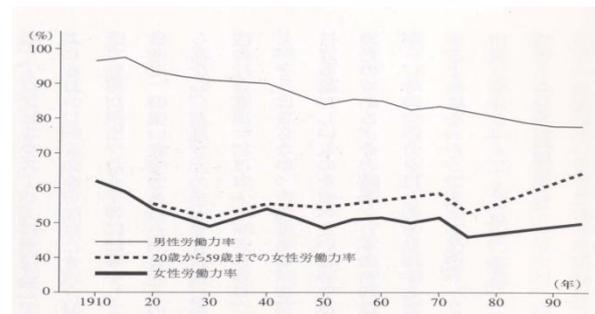


Abbildung 6: Die Zunahme der Frauenerwerbstätigkeit seit den 1970er Jahren

Es ist nach der Ölkrise ein Anstieg der Erwerbsquote von gut 50 % auf über 60 % zu verzeichnen. Zeitlich passt das sehr gut zusammen: Seit den 1970er Jahren steigt die Erwerbsquote von Frauen, in den 1980er Jahren begann die Diskussion über das einsame Essen. Inzwischen hat sich jedoch gezeigt, dass die Erwerbstätigkeit nicht die einzige Ursache sein kann, da auch in Familien mit Vollzeithausfrauen immer öfter separat gegessen wird.

Während in den 1980er/90er Jahren vor allem Zeit und Ort der Mahlzeiteneinnahme der einzelnen Familienmitglieder interessierten, verlagerte sich das Forschungsinteresse in den 2000er Jahren dann stärker auf die Mahlzeiteninhalte.

Individuelle Auswahl der Mahlzeiteninhalte (2000er Jahre)

Was wird in Familien gegessen, wo werden die Zutaten besorgt, nach welchen Kriterien werden sie ausgewählt, wie wird das Essen zubereitet, welche Qualität hat es, wie gesund ist

es usw. Auch hier wieder sorgte eine Studie für großes öffentliches Aufsehen.

Die drittgrößte japanische Werbeagentur namens Asatsū DK untersucht im Rahmen ihrer Marktforschung seit 1998 kontinuierlich jedes Jahr die Mahlzeitenorganisation in 120 Familienhaushalten im Großraum Tokyo. Dazu werden jeweils die Hausfrauen befragt, die sämtlich nach 1960 geboren sind, zu über 50 % einen höheren Bildungsabschluss als das Abitur besitzen und zu 30 – 40 % teilzeiterwerbstätig sind. Es handelt sich also um Familienhaushalte der Mittelschicht mit Kindern im eher jüngeren Alter. Diese Studie geht sehr detailliert vor, in 3 Schritten:

- Zuerst werden die Hausfrauen gebeten ihre *„Ernährungsphilosophie“* schriftlich festzuhalten, also ihre Werthaltungen bezüglich der Familiernahrung preiszugeben.
- Im zweiten Schritt führen sie eine Woche lang ein Ernährungstagebuch, in das sie genau eintragen, was sie zubereitet haben, wie sie es zubereitet haben und warum sie sich für eine bestimmte Mahlzeitenzusammensetzung entschieden haben, welche Familienmitglieder die Mahlzeiten wann und mit wem eingenommen haben usw. Zusätzlich fotografieren die Frauen die Mahlzeiten.
- In Schritt 3 gleichen die Marktforscher die ermittelten Daten mit den Werthaltungen der Frauen ab und führen Interviews mit ihnen, in denen sie vor allem die Diskrepanzen ansprechen, die sich fast immer ergeben.

2003 wurde Teil 1 der Studie veröffentlicht, Teil 2 folgte in diesem Jahr 2010. Was sind die Ergebnisse?

Die Studie bestätigt zunächst das *„zeitversetzte“* einsame Essen der einzelnen Familienmitglieder, führt aber auch überaus plastisch vor Augen, dass viele Frauen nur noch wenig selbst kochen, sondern fertig zuberei-

tete Mahlzeiten bzw. fertig zubereitete Mahlzeitenkomponenten kaufen.

Hier nur ein Beispiel:



Das Foto zeigt das Abendessen an Tag 3 in einer Familie bestehend aus Hausfrau (39), Ehemann (39) und zwei Kindern (4, 11). Das Abendessen fand statt um 21:30 h, nachdem die Mutter die Kinder vom Sport abgeholt hatte. Da sie nach einem so langen Tag zu müde war, um noch selbst zu kochen, hat sie fertig zubereitete Mahlzeiten gekauft. Sohn, Tochter und Ehemann bekamen jeweils verschiedene Fertigmahlzeiten (im Bild sind nur 2 davon zu sehen) plus 3 Salate, die ebenfalls fertig vorbereitet gekauft wurden. Die Frau selbst aß nur einen Reisball (unten rechts), der ebenfalls gekauft wurde. Auf diesem Tisch befindet sich also nichts, was die Hausfrau selbst zubereitet hätte.

Deutlich zeigt sich hier der zweite Aspekt der Individualisierung des Essalltags: es kommt kein einheitliches Essen auf den Tisch – egal, ob selbst zubereitet oder gekauft –, sondern jeder isst, was er oder sie gern mag. Dieser zweite Entwicklungstrend zusätzlich zum *„einsamen Essen“* wird als *„individuell ausgewähltes Essen“* (個食 *koshoku*) bezeichnet.

Diese Art der Versorgung ist natürlich nur möglich, weil es ein entsprechend großes und überaus vielfältiges Angebot an Fertigprodukten in Japan gibt, das von einzelnen Mahlzeitenkomponenten bis hin zu kompletten Mahlzeitenpaketen reicht.

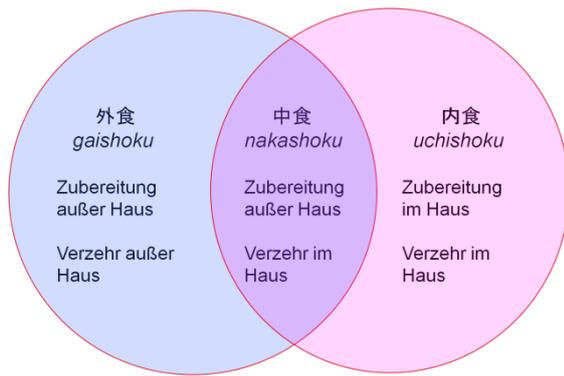


Abbildung 7: Verschiedene Formen der Verpflegung

Insgesamt lässt sich aus dieser Studie die Erkenntnis ziehen, dass viele Hausfrauen zwar ein durchaus solides Grundwissen über gesunde Ernährung besitzen, dieses jedoch nicht in die Praxis umsetzen. Die Ursachen dafür sind noch unklar. Die Leiterin der Studie sieht vor allem 2 Ursachen:

1. Geht sie davon aus, dass der Ernährung weniger Wert beigemessen wird. Viele Hausfrauen interessieren sich kaum für das Essen und wollen für seine Zubereitung nur möglichst wenig Zeit und Geld verwenden. Diese Annahme wird von Umfragen gestützt, die belegen, dass Hausfrauen die Mahlzeitenorganisation als ihre lästigste Aufgabe empfinden: ungefähr jede 3. Hausfrau findet „Mahlzeiten zuzubereiten“ von allen Hausarbeiten am lästigsten. Auf Platz 2 der unbeliebtesten Aufgaben steht dann das Aufräumen nach den Mahlzeiten, ein Viertel der Hausfrauen empfindet das als lästig.
2. Nimmt die Leiterin der Studie an, dass viele Mütter Konflikte in der Familie vermeiden wollen, indem sie vor allem die Kinder das essen lassen, was sie wollen – obwohl sie wissen, dass das meist ziemlich süß und ungesund ist. Das Essen soll möglichst unkompliziert sein.

Die Ergebnisse dieser Studie lösen in der Öffentlichkeit vielfach Empörung über die „faulen und verantwortungslosen jungen

Hausfrauen“ aus. Ernährungswissenschaftler analysieren die Inhaltsstoffe von Fertigmahlzeiten und weisen auf nachteilige Konsequenzen für die Gesundheit nicht nur der Kinder hin.

Die familiäre Tischgemeinschaft als Ideal und „Allheilmittel“ gegen soziale Probleme

In der Diskussion um den familialen Essalltag geht es jedoch nicht nur um gesundheitliche Aspekte, sondern immer wieder auch um die sozialen Funktionen von Familienmahlzeiten. Gemeinsamen Mahlzeiten wird eine zentrale Bedeutung für den Zusammenhalt der Familie zugeschrieben. Der gemeinsame Esstisch steht geradezu symbolhaft für die Familie überhaupt, da er der wichtigste – und manchmal eben auch der einzige – Ort ist, an dem Familienleben stattfindet.

Die familiäre Tischgemeinschaft (shokutaku de no kazoku danran) gilt in Japan daher als Idealbild für ein intaktes, glückliches Familienleben. Hier sprechen Eltern und Kinder miteinander, hier herrscht eine gelöste Atmosphäre, die Geborgenheit vermittelt, hier tischt die Mutter auf, was sie mit Liebe gekocht hat, nur hier schmeckt es so wie bei Müttern.

Dieses Ideal wurde nach 1945 sehr stark in den Medien popularisiert, insbesondere im Film, in Fernsehserien und im Manga. Historisch betrachtet ist diese familiäre Tischgemeinschaft ein Konstrukt, ein Idealbild, das Ende des 19. Jahrhunderts von christlichen Sozialreformern aus Europa/ Amerika übernommen und in der westlich orientierten oberen Mittelschicht Japans propagiert wurde. Nur in wenigen japanischen Familien existierte eine solche Tischgemeinschaft vor 1945, erst in den 1950er und 1960er Jahren versammelten sich mehr und mehr Familien am gemeinsamen Esstischen. Man kann hier also keinesfalls von einer japanischen Tradition sprechen. Im Grunde müsste man sogar fragen, ob sich hier wirklich etwas auflöst.

Konstruiert oder nicht: Das Ideal ist nach wie vor äußerst präsent. Umfragen belegen, dass die Mehrheit der japanischen Bevölkerung, insbesondere die Jugendlichen, ein intaktes Familienleben vor allem mit regelmäßigen gemeinsamen Mahlzeiten verbindet.

Intakte Familien gelten jedoch als Grundvoraussetzung für eine intakte Gesellschaft. Nun sind in den letzten Jahren in Japan eine Reihe von sozialen Problemen aufgetreten, die Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene betreffen. Schulverweigerung, Gewalt an Schulen, Verzicht auf Berufsausbildung, Studium oder regelmäßige Arbeit, junge Erwachsene, die sich jahrelang mit Gelegenheitsjobs durchschlagen, anstatt eine Festanstellung bei einem prestigeträchtigen Großunternehmen anzustreben usw.

Eine Ursache dieser Probleme wird im Rückgang der Kommunikation innerhalb der Familie gesehen. Da diese wesentlich am Esstisch stattfindet, gerät unweigerlich die familiäre Tischgemeinschaft in den Blick und erfährt vermehrt wissenschaftliche und auch politische Aufmerksamkeit.

Zuerst setzte in der Hauswirtschaftslehre (家政学) Ende der 1980er Jahre eine rege Forschungstätigkeit über den Zusammenhang zwischen der Auflösung der familialen Tischgemeinschaft und Fehlentwicklungen bei Kindern ein. Hervorgehoben wurde insbesondere der Verlust an Sozialisationsmöglichkeiten – nicht nur, was Tischmanieren betrifft, sondern das Sozialverhalten insgesamt –, sowie der Identitätsverlust, der sich dadurch ergibt, dass immer weniger Gerichte eigenhändig zubereitet werden, sodass Kinder keinen familienidentitätsstiftenden Geschmack mehr kennenlernen. In der gegenwärtigen Ernährungsforschung liegt ein Schwerpunkt auf der Analyse von Tischgesprächen zwischen Eltern und Kindern unter der Frage, wie sich Art und Umfang der Kommunikation am Esstisch auf das Wohlbefinden, Selbstwertgefühl und die soziale Entwicklung der Kinder auswirken.

Auch der Staat interessiert sich für diese Forschungen und Erkenntnisse. Das Ministerium für Bildung und Wissenschaft machte sich 1998 offiziell die Ansicht zu Eigen, dass ein direkter Zusammenhang zwischen einer intakten familialen Tischgemeinschaft und einer gesunden seelischen Entwicklung von Kindern bestehe. Seitdem setzen staatliche Versuche, soziale Probleme, die auf Fehlentwicklungen bei Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen zurückzuführen sind, zu korrigieren, auch bei der familialen Tischgemeinschaft an. Diese soll nun eine Renaissance erfahren.

Staatliche Einflussversuche: „Ernährungserziehung“ (shokuiku) als Mittel zur Renaissance der familialen Tischgemeinschaft

Ein wesentliches Mittel, um dies zu erreichen, ist die sog. Ernährungserziehung. Der Begriff wurde im Jahr 2005 landesweit bekannt, da in jenem Jahr das Rahmengesetz zur Ernährungserziehung (食育基本法 shokuiku kihonhō) verabschiedet wurde.

Hier, in der Präambel, findet sich auch eine Definition des Begriffs:

„Da sie sich mit der Ernährung als der Grundlage des Lebens befasst, ist die Ernährungserziehung als Grundvoraussetzung der intellektuellen, körperlichen und moralischen Erziehung zu betrachten. Sie soll anhand vielfältiger praktischer Erfahrung das Wissen über Ernährung erhöhen und dazu befähigen, Nahrung kompetent auszuwählen. [...] Ernährungserziehung soll dazu befähigen, eine gesunde Ernährungsweise zu praktizieren.

Ernährungserziehung wendet sich an alle Altersgruppen der Bevölkerung. Insbesondere für Kinder ist sie von großer Bedeutung, da sie die geistige und körperliche Entwicklung sowie die Charakterbildung fördert und so die Grundlage für ein reichhaltiges Leben in geistiger und körperlicher Gesundheit bildet.“

Adressaten von Ernährungserziehung sind vor allem Schulen und Familien. Entsprechende Maßnahmen werden jedoch schon seit längerer Zeit getroffen, nicht erst seit 2005. So fand bereits in den 1980er Jahren die Funktion der familialen Tischgemeinschaft Eingang in Schulbücher zur Hauswirtschaftslehre. Anschließend wurde das Thema auch in die Schulbücher anderer Fächer aufgenommen (siehe Abb. 8).

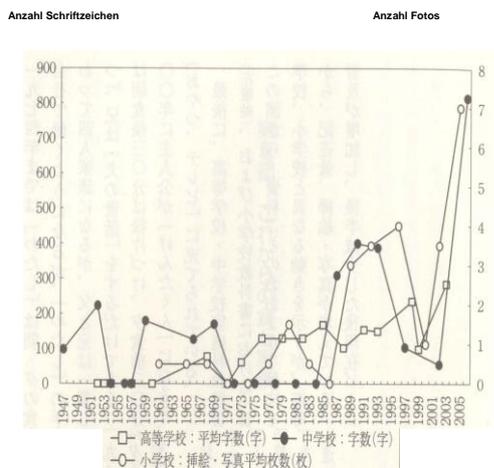


Abbildung 8: Text-/ Bildumfang zum Thema "familiale Tischgemeinschaft" in japanischen Schulbüchern zur Hauswirtschaftslehre (1947 - 2005)

Ende 2004 veröffentlichte das Ministerium für Bildung und Wissenschaft dann eine erste Serie spezieller Unterrichtsmaterialien für Grund- und Mittelschulen.

Neben den Schulen werden auch die Familien direkt angesprochen. Schon seit 1999 verteilt das Ministerium für Bildung und Wissenschaft an alle Haushalte mit Kindern Ratgeber zur häuslichen Kindererziehung [Katei kyōiku techō], in denen die familiale Tischgemeinschaft als wichtiger Ort zur Erziehung von Kindern präsentiert wird.

Über die Jahre erschienen mehrfach Neuauflagen, in denen der Tischgemeinschaft jeweils noch mehr Gewicht beigemessen wurde. Hier ein Blick in die aktuelle Ausgabe von 2010, für Haushalte mit Kleinkindern. Im Text dazu heißt es: „Durch eine Mahlzeit, die gemeinsam in fröhlicher Stimmung eingenommen wird, tei-

len die Eltern den Kindern auf natürliche Art und Weise ihre Liebe mit. Die Kinder entwickeln dadurch ein Gefühl der Zufriedenheit und des Vertrauens, sie werden zu optimistischen, starken Persönlichkeiten.“

Infolge des Rahmengesetzes von 2005 wurden derartige Aufklärungsmaßnahmen koordiniert, systematisiert und erweitert. 2006 wurde eine auf 5 Jahre angelegte landesweite Kampagne zur Ernährungserziehung angestoßen. Sie soll u.a. folgende konkrete Ziele erreichen:

- das Interesse für Ernährungserziehung wecken
- das Auslassen des Frühstücks reduzieren
- vermehrte Verwendung lokaler Produkte im Schulesen
- usw.

Dazu setzt man auch hier wiederum auf die Aufklärung der Bevölkerung. Es werden die einzelnen Haushalte angesprochen ebenso wie Schulen und Kindertagesstätten. Unterstützt werden lokale Akteure wie Bürgerinitiativen, aber auch Landwirte und Vertreter der Nahrungsmittelindustrie, Köche usw.

Schluss

Während einerseits staatliche Maßnahmen auf die Renaissance der familialen Tischgemeinschaft abzielen in der Hoffnung, darin eine Art „Allheilmittel“ gegen soziale und gesundheitliche Probleme zu finden, ist auf der anderen Seite fraglich, wie dies in der gegenwärtigen Gesellschaft möglich sein soll. Während die Erwartungen, die die Gesellschaft an die familiale Tischgemeinschaft richtet, wachsen – und vielleicht jetzt schon so groß sind, wie nie zuvor in der japanischen Geschichte –, entwickelt sich die soziale Realität in eine andere Richtung.

Es sieht nicht so aus, als würden die japanischen Frauen an den Herd zurückkehren, im Gegenteil streben gerade die jungen Frauen in immer höherem Maße berufliche Karrieren an.

Da es gleichzeitig nicht danach aussieht, als würden sich umgekehrt die Männer mehr für die familiäre Ernährungsversorgung zuständig fühlen, wird diese Aufgabe an den Frauen hängen bleiben. Im Spagat zwischen Erwerbstätigkeit und Versorgung der Familie wird die Kampagne zur Ernährungserziehung möglicherweise eher dazu führen, dass das schlechte Gewissen der Frauen zunimmt, als dass das Ideal der familialen Tischgemeinschaft Wirklichkeit wird.

Verweiß:

Schmidtpott, Katja (2011): Die familiäre Tischgemeinschaft zwischen Ideal und Alltagspraxis: Familienmahlzeiten in Japan von der Meiji-Zeit bis zur Gegenwart. In: Chiavacci, David / Wieczorek, Iris (Hg.): Japan 2011: Politik, Wirtschaft und Gesellschaft, Berlin: VSJF, S. 295-328.

DISKUSSION

Moderator:

Ja vielen dank Fr. Schmidtpott für den Vortrag, ich fand es, als ob Sie sich abgesprochen hätten. Ich fand das hat doch sehr gut aneinander angeschlossen. Hr. Morikawa mit der historischen Wirkperspektive und dann übergehend die aktuelleren Befunde. Ich würde jetzt vorschlagen, dass wir vielleicht einige wenige Fragen zu den zwei Vorträgen stellen, dann eine etwas reduzierte Kaffeepause machen und dann haben wir nach der Kaffeepause zwei Vorträge aus der deutschen Perspektive und dann können wir das, glaube ich, nochmal ganz gut kontrastieren. Aber ein paar wenige Fragen würde ich zulassen.

Publikum:

Ja, vielen Dank für diese interessanten Ausführungen, die sich auch in sofern wirklich gut ergänzt haben, weil sie beidesmal gezeigt haben, wie ähnlich diese Prozesse in Japan und Deutschland oder Europa sind. Also das hätte man ja fast ersetzen können, habe ich den Eindruck. Also gerade auch was Sie gesagt haben das biopolitische Programm im 19. Jahrhundert, das ist bei uns natürlich ein bisschen vorverlegt. Aber dann diese neuesten Entwicklungen Ernährungspolitik, ich meine das findet ja auch original bei uns statt, sozusagen dass die Kantinen, die Schulen mit regionaler Ökonomie und Köchen zusammenarbeiten. Vielleicht sozusagen nur als Kommentar oder nur mal als Frage, Sie haben am Ende Frau Schmidtpott diese Mutmaßungen in den Raum gestellt, wohin könnte das gehen? Das fand ich sehr interessant, weil Sie ja eher skeptisch geendet haben. Das bestätigt ja so ein bisschen, was wir schon am Anfang, gestern Morgen hatten, wenn man sich überlegt sozusagen wie viel gesellschaftliches Arrangement da noch eigentlich dazu kommen müsste, damit sich diese aus der Ernährungspolitik natürlich sinnvollen Maßnahmen auch wirklich umsetzen ließen. Stichwort der

Wandel der Berufswelt. Und von daher würde ich mich dem erst einmal so anschließen, wenn man nur so einen punktuellen Blick nimmt auf die Ernährung, das geht nicht, offensichtlich. Also das ist komplexer, d.h. wenn sich da irgendwie das Essen verändern sollte in Zukunft, dann muss die Gesellschaft sich insgesamt grundlegender sozusagen neu erfinden und definieren. Ob das dann die ganze Sache wahrscheinlicher macht, lasse ich jetzt mal im Raum offen. Gleichzeitig macht es auch Mut, wenn man jetzt sozusagen auch sich mal vergegenwärtigt, dass wir es zutun haben mit so Großwetterlagen, die sind geworden und die vergehen auch wieder. Vielleicht gibt es auch neuere Konstruktionen, die bürgerliche Kleinfamilie ist jetzt noch nicht so alt, aber vor 50 Jahren hat man vielleicht auch eine ganz andere Anforderung auf demografische Entwicklungen und so, also das bleibt letztendlich auch vielleicht eine Sache der Hoffnung auf mögliche grundlegende Veränderungen in einer längeren Perspektive allerdings.

Publikum:

Nur zwei ganz kurze Nachfragen zu der Studie, ob abzubilden war, ob es Milieuunterschiede gibt, also durch die verschiedenen Bevölkerungsgruppen? Und die zweite Frage, ob auch diskutiert wird, ob Männer diese Beköstigungsarbeit übernehmen könnten, ob das auch eine Lösung wäre?

Fr. Prof. Dr. Schmidtpott:

Also zu der ersten Frage, die Studie über die „faulen Hausfrauen“ wandte sich nur an die Mittelschicht, weil man davon ausging, dass junge Frauen mit höherer Bildung in der Lage wären diese komplexen Aufgaben zu bewältigen, also dieses Ernährungstagebuch detailliert zu führen und eine Ernährungsphilosophie auch zu formulieren. Und aus dieser Studie wird nicht geschlossen, wie das dann in

anderen Schichten ist, sondern es beschränkt sich wirklich auf diesen Ausschnitt der Gesellschaft. Aber in der öffentlichen Diskussion sieht es dann so aus, als ob es überall in ganz Japan den Verfall der Esskultur in den Familien gäbe.

Das zweite ist, ob auch diskutiert wird, ob Männer auch Verantwortung übernehmen könnten für die Beköstigung der Familie? Ja, das wird diskutiert, wenn man sich die neuesten Ratgeber zur häuslichen Erziehung anschaut oder auch Veröffentlichungen im Rahmen dieser Kampagne zur Ernährungserziehung. Dann fällt auf, dass nicht mehr die Mutter oder die Hausfrau im Mittelpunkt steht, sondern dass es auch Abbildungen gibt, in denen Mutter und Vater gemeinsam kochen und das Kind bekochen. Oder das auch explizit formuliert wird, die ganze Familie soll gemeinsam kochen und auch erfahren, wie schön das ist gemeinsam zu kochen. Es geht sehr um diese Gemeinsamkeit.

Publikum:

Zwei Fragen, die wahrscheinlich später nochmal im Zusammenhang diskutiert werden müssten. Also eine war die, ist die Familie sozusagen - so hörte sich das gerade an - ein östlicher Kulturimport, sozusagen die Missionierung durch christliche Reformer? Da würde mich interessieren, wenn sich das jetzt nicht durchgesetzt hat, so wie es sich jetzt anhörte, also erstmal 1945 normal verstärkt propagiert wurde, wo ist denn eigentlich, also hier im westlichen Kontext sagt man Familie ist der Ort der Primärsozialisation, wo ist das denn in Japan? Gibt es da so etwas gar nicht, also wo findet das statt? Sozialisation? Intimkommunikation? Wenn nicht in der Familie, was ist sozusagen in dem japanischen Kontext der Ort? Und dann nochmal die Frage oder das finde ich interessant sozusagen diese Thematisierung „Frauenarbeit zerstört tendenziell Familie“, also nicht, ob das so ist oder nicht, sondern die Frage wieso diese Problem-

zuspidung? Ist ja zum Teil ähnlich wie bei uns diskutiert. Andererseits aber löst sich diese Problemsicht anscheinend ab und die Politik vollzieht nach oder puscht sozusagen diese Geschlechterveränderungen so ein bisschen, also Männer kochen auch. Aber gut, das sind jetzt nur so Überlegungen. Die Frage ist eigentlich nur, wo ist der Ort der Primärsozialisation oder braucht man das in Japan nicht?

Hr. Dr. Morikawa:

Wo ist oder wo war?

Publikum:

Wo war sie, wo ist sie? Und wo findet denn in dem Sinne eigentlich Intimkommunikation statt?

Hr. Dr. Morikawa:

Also, z. B. die Intimkommunikation selbst ist ein modernes Phänomen, (...) z. B. zwischen einem Mann und einer Frau und zwar nicht unbedingt in der Familie, im Home. Es ist ein bisschen schwierig zu erklären. Und Primärsozialisation, die Kinder und Jugendlichen werden z. B. in dem Dorf, der Gemeinde gemeinsam erzogen oder ich glaube die Primärsozialisation selbst setzt eher diese Differenzierung von der Familie, von der Gemeinschaft voraus, denke ich mal. Erst mit der Entstehung der Schule kam dann auch die behütete Sekundärsozialisation und Primärsozialisation in die Familie. Das ist auch der Begriff, der diese moderne Differenzierung voraussetzt. Vorher gab es in der Edozeit oder vorher solche Erziehungsanstalten, aber im Prinzip waren die Erziehungs- und die Primärsozialisationsfunktion noch nicht auf die Familie konzentriert, sondern auf dem Land eher in der Dorfgemeinschaft verteilt. Wenn ich das so sagen darf. Ich bin mir nicht so sicher (...).

Publikum:

Darf ich dazu noch ganz kurz ein Kommentar geben? Also Hr. Morikawa hat das ja sehr

schön erklärt mit der Entwicklung des Begriffs "Home" und das verändert sich so, dass eben in dem Status „gehobene Familie“ nicht gemeinsam gegessen wurde, sondern jeder bekam ein Tablett. Die Männer haben zuerst gegessen und die Frauen haben zurückgezogen oder danach gegessen. Und dann entwickelt sich diese Ideologie des gemeinsamen Esstisches, so wie ihn Katja Schmidtpott erklärt hat und dann wurde auch wirklich in diesen ganzen Zeitschriften hier, die Morikawa da gezeigt hatte, wurde das extrem propagiert.

Also jetzt nicht mehr mit den Schwiegereltern zusammen essen, sondern ihr müsst eure eigene Familie gründen, ihr müsst einen gemeinsamen Tisch haben, ihr müsst mit den Frauen und Kindern zusammen an einem Tisch essen. Das war die moderne Familie und da wurde das propagiert und bis dahin gab es das nicht!

Publikum:

Den Tisch gab es auch nicht?

Hr. Dr. Morikawa:

Das ist sozusagen genau die Differenzierungsfunktion der Primärsozialisation und der Intimkommunikation.

Publikum:

Man sieht das ja in so alten Samurai-Filmen, dass die Männer dann immer nur von diesem Tablett essen, von Frauen bedient werden und Sake trinken. Und so ist eigentlich der Status eben immer gewesen. Ich habe das vor etlichen Jahren auch noch selbst erlebt, wenn ich bei älteren Professoren zu Hause eingeladen war, ich habe die Frau nicht zu Gesicht bekommen. Wir haben gemeinsam gespeist, jeder von einem Tablett und die Frau hat nur ab und zu etwas gebracht und ist wieder verschwunden. Also diese intime Tischgemeinschaft ist schon sehr modern, aber sie wurde dann seit der Meiji-Zeit extrem propagiert.

Hr. Dr. Morikawa:

Und zu dem Kommentar von Herrn Lemke möchte ich fragen, ob diese Propagierung im ausgehenden 19. Jahrhundert, Anfang 20. Jahrhundert Wirksamkeit gehabt hat?

Publikum:

Ich habe noch eine Frage zu der Studie und zwar wundert mich, dass die Fotos in der Weise auch offen gelegt werden, denn wenn man bedenkt, welcher Druck auch auf Müttern lastet, also ein schönes Lunch-Paket für ihre kleinen Kinder im Kindergarten zu machen und dann diese grobe Vernachlässigung der Sache ich mal familiären Pflichten. Wie wurden diese Familien ausgewählt, die an dieser Studie teilgenommen haben?

Fr. Prof. Dr. Schmidtpott:

Das wird nicht dazu gesagt, das wird nicht erklärt. Das weiß ich nicht. Also die Methodik der Studie wird dargelegt, aber es wird nicht gesagt, aufgrund welcher Kriterien diese Familien - also die Kriterien werden schon dargelegt, also es soll Mittelschicht sein und so, was ich erklärt habe - aber wie man speziell diese Familien angesprochen hat oder diese gefunden hat, das weiß ich nicht.

Hr. Dr. Morikawa:

Diese Fotobilder sind authentisch oder hat man nur zu Propaganda-Zweck eine solche miese Konstruktion gemacht?

Fr. Prof. Dr. Schmidtpott:

Die Familien haben das nicht selber mit einer Digitalkamera fotografiert, das sollte extra ausgeschlossen werden, also um Manipulation zu verhindern, sondern die Familien haben diese Instant-Kameras bekommen, die Einweg-Kameras mit der Linse vorne und haben diese nach Ende der Studie abgegeben. Also die Fotos sind echt, soweit man das von hier aus beurteilen kann.

Moderator:

Ja, die letzte Runde bitte.

Publikum:

Ja also ich muss mich jetzt wirklich ganz doll bremsen. Aber eine Frage oder eine Anregung, die ich einfach jetzt auch nochmal aus Ihrem schönen Vortrag entnommen habe oder worüber ich jetzt schon die ganze Zeit nachdenke, wie interessant das eigentlich ist, auch Ihre Erklärung zu sagen, in der Edozeit ist diese Entwicklung dieses Außerhausverzehrs ganz stark auch dadurch verursacht gewesen, dass Männer sozusagen aus dem Häuslichen, aus der Dorfgemeinschaft heraus in die Stadt gegangen sind und irgendwie mussten sie ja verpflegt werden, dass das offensichtlich einen enormen Pusch gegeben hat, auch zur Entwicklung des Außerhaus-Verzehrs. Da erklärt sich für mich, die auch schon zweimal in Kyoto war, ganz viel. Also das finde ich sehr interessant. Und ich hab mir dann gedacht, also wie war das eigentlich in Deutschland? Da könnte ich jetzt nicht sagen, dass es da eine vergleichbare Entwicklung gegeben hätte. Das finde ich aber sehr interessant, müsste man mal nachschauen und was mich andererseits an dieser Studie auch sehr interessiert und ein Stückweit auch verwundert hat, eben diese Konzentration nur auf die Mittelschicht-Familien. Weil man ja eigentlich weiß, dass wenn solche Probleme mit Kindern oder mit der Erziehung der Kinder in Mittelschichten schon

auftreten, dann hat man sie ganz bestimmt auch in den Anderen. Und ich war dann auch versucht, als all diese Bilder hier auftauchten, zu sagen, also das ist so eine Dimension, das wäre auch schön gewesen bei unserer Studie - bei dieser, die ich jetzt gleich vorstelle. Aber ob sich da die Familien überhaupt drauf eingelassen hätten, Bilder zu machen von ihren Mahlzeiten, das wage ich nochmal sehr zu bezweifeln. Also da gibt es einfach auch nochmal so eine ganz andere Distanz dazu und es war schon nicht einfach in vielerlei Hinsicht auch die ganze Zeit das Mikro da laufen zu lassen. Also das finde ich auch nochmal sehr interessant, so als Unterschied. Und auf die Frage von Herrn John würde ich ganz eindeutig sagen, also jedenfalls in der heutigen Zeit, trotz dieser Entwicklung, ist natürlich die Herkunftsfamilie auch in Japan die primäre Sozialisationsinstanz. Gestern klang das mal so an, mit welchen Langzeitwirkungen oder Konsequenzen das auch verbunden ist, wenn man sich in Japan für ein Kind entscheidet, was die ganze Finanzierung der Bildungsbiografie der Kinder angeht und das ist natürlich ein ganz starker Ausweis darüber, wie stark die Herkunftsfamilie da natürlich auch sozialisatorisch wirkt. Da würde ich sagen, das ist natürlich auch dort primäre Sozialisation.

Moderator:

Ja vielen Dank für die Beiträge

MAHLZEIT! – FAMILIALER ESSALLTAG ZWISCHEN PRIVATEM UND ÖFFENTLICHEM RAUM

Uta Meier-Gräwe; Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen

Die an 365 Tagen im Jahr anfallenden Tätigkeiten zur Sicherstellung der Beköstigung aller Familienmitglieder stellen auch zu Beginn des 21. Jahrhunderts den vergleichsweise arbeitsintensivsten Bereich der Hausarbeit dar. Dieser Handlungsbereich fällt nach wie vor ganz überwiegend in den Zuständigkeitsbereich von Müttern. 2001/02 wenden sie dafür im Durchschnitt eine Stunde und sechs Minuten auf, wobei allein 45 Minuten auf die Zubereitung von Mahlzeiten entfallen (DGE 2004). Die repräsentativen Zeitbudgetdaten belegen somit eindrücklich, dass die Gewährleistung der täglichen Ernährungsversorgung in Familienhaushalten in Deutschland nach wie vor in Frauenhand liegt und fester Bestandteil ihrer Alltagsroutine ist. Demgegenüber leisten Väter in diesem Arbeitsbereich einen vergleichsweise geringen Beitrag. Ein Hauptproblem für berufstätige Mütter bei der Organisation des Essalltags besteht darin, zeitliche Kollisionen zwischen den eigenen Erwerbsarbeitszeiten, den eher starren Öffnungs- und Schließzeiten der Kinderbetreuungseinrichtungen und den Erwerbszeiten des Partners auszutarieren.

Außerdem zeigt sich, dass Kinder und Jugendliche heute deutlich seltener in die Mahlzeitenvor- und -zubereitung eingebunden sind und ernährungsbezogene Kompetenzen und Kulturtechniken im Elternhaus folglich weniger intensiv vermittelt werden. Allerdings sind weibliche Jugendliche in die Ernährungsversorgung vergleichsweise stärker involviert als die männliche Vergleichsgruppe. Und: Je älter die jungen Frauen und Männer werden, desto größer fällt der Gender Gap zuungunsten der Frauen aus (MEIER-GRÄWE/ZANDER 2005). Die Vorstellung, dass sich diese traditionelle Arbeitsteilung in der jungen Männergeneration allmählich auflöst, lässt sich demnach

durch die vorliegenden repräsentativen Daten nicht bestätigen. Von den 20- bis unter 25-jährigen Männern überlassen überdurchschnittlich viele (72 %) diesen Arbeitsbereich durchweg weiblichen Personen aus ihrer Herkunftsfamilie oder ihren Partnerinnen. Es handelt sich, sofern sie noch im elterlichen Haushalt wohnen, in aller Regel um die eigene Mutter (Hotel „Mama“). Leben sie bereits in einem Paarhaushalt, geht diese Aufgabe offenbar komplett an die Lebensgefährtin über.

Gestützt auf eine aktuelle qualitative Studie zum Essalltag von Familien möchte ich im Folgenden ausleuchten, welche haushaltstypenspezifischen Unterschiede es bei der häuslichen Arbeitsteilung in diesem Handlungsfeld gibt: Insbesondere bei den in Vollzeit bzw. vollzeitnah beschäftigten Müttern fällt – quer durch alle Bildungsgruppen – eine Überbeanspruchung ihres täglichen Zeitreservoirs infolge einer permanenten Mehrfachbelastung durch vielfältige Anforderungen in Beruf und Familie auf. Beruflich ambitionierte Akademikerinnen legen zudem großen Wert auf eine gesunde Ernährung ihrer Kinder und knüpfen private bzw. institutionelle Netzwerke, um diesen hohen Anspruch auch an den Werktagen einlösen zu können.

Demgegenüber beziehen Mütter mit niedrigem Bildungsstand und unbefriedigenden Arbeitsinhalten ihre Identität wesentlich über ihre Rolle als Mutter und Versorgerin der Familie mit der Folge, dass sie oft zu reichhaltig und gemäß der Geschmacksvorlieben und Wünsche ihrer Partner und Kinder allabendlich kochen, ohne jedoch in Erfahrung zu bringen, was diese tagsüber bereits verzehrt haben. Dadurch erfolgt tendenziell eine übermäßige

Zufuhr von Fett und Kohlenhydraten bei Eltern und Kindern mit der Konsequenz, dass es im Laufe der Zeit zu den bekannten ernährungsbedingten Problemen kommt (Vgl. Leonhäuser et al 2009).

Der Vortrag leitet Empfehlungen für die Handlungsfelder Ernährung und Bildung in Kindergarten, Schule, Betrieb und Stadtteil ab, die für eine gesunde Lebensführung von Eltern und

Kindern unerlässlich sind. Hier tut sich in Zukunft ein interessantes Marktsegment für Caterer, Produkthanbieter und den Lebensmittelhandel auf, wenn Qualitätsstandards eingehalten, zielgruppenbezogen agiert und bedarfsgerecht vorgegangen wird.

Wandel des Essalltags

Organisation und Gestaltung von Ernährung zwischen Familie und Öffentlichkeit im deutsch-japanischen Vergleich

Input 2: Mahlzeit!

Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe
 Fachtagung 9. 12. 2010 Universität Gießen



DFG- Forschungsprojekt „ Essalltag von Familienhaushalten zwischen privatem und öffentlichem Raum “

Projektleitung und Projektteam:

Prof. Dr. U. Meier-Gräwe
 Dipl. oec. troph. U. Zander
 Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Prof. Dr. I.-U. Leonhäuser
 Dr. A. Möser
 Dipl. oec. troph. J. Köhler
 Institut für Ernährungswissenschaft

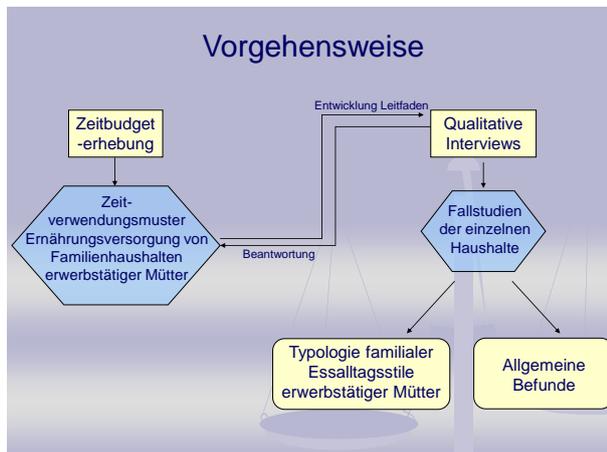
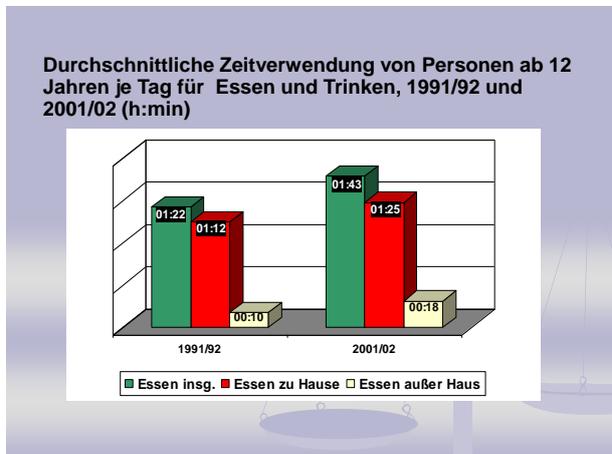
Justus-Liebig-Universität Gießen

Methode der Zeitbudgeterhebung 2001/02:

- repräsentative Erhebung des Statistischen Bundesamtes
- mehr als 5400 Haushalte
- 12600 Personen ab 10 Jahren
- 3 Tage (Tagebuchaufschreibung im 10-Minutentakt)
- 230 Aktivitätsklassen
- Personenfragebogen, Haushaltsfragebogen

Ziele der Zeitbudgeterhebung 2001/02:

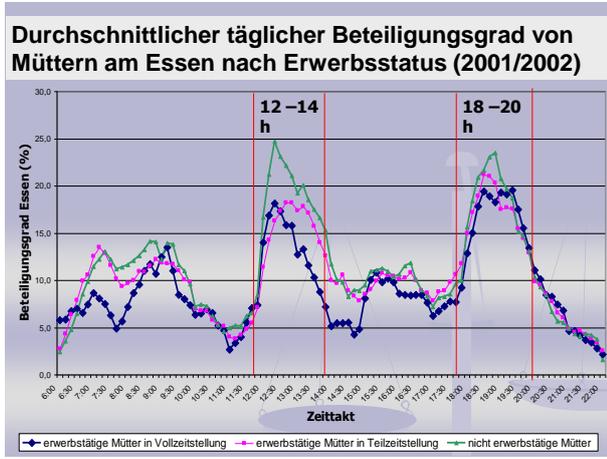
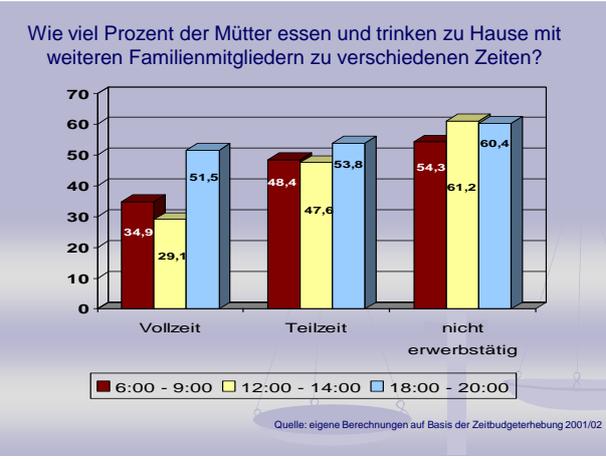
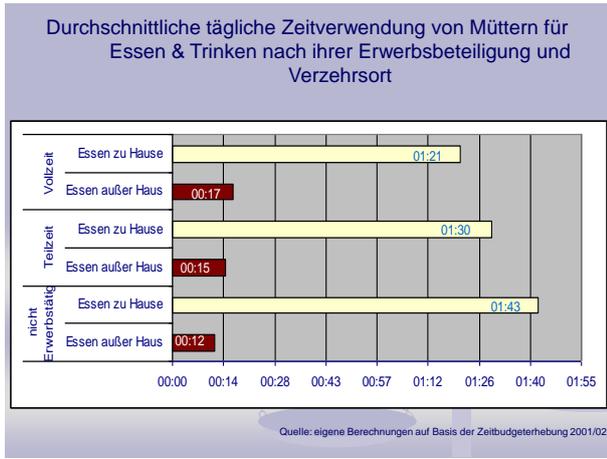
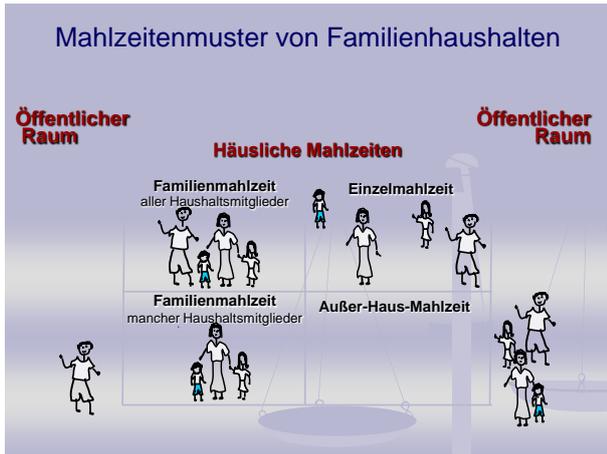
- Zeitverwendung von Personen, Bevölkerungsgruppen und Haushaltstypen
- Bereitstellung von Daten für gender- und familienpolitische Fragestellungen
- Vergleiche im Zeitverlauf
- europäischer/internationaler Vergleich



Untersuchungsgruppe

Familien mit 2 Kindern und erwerbstätigen Müttern

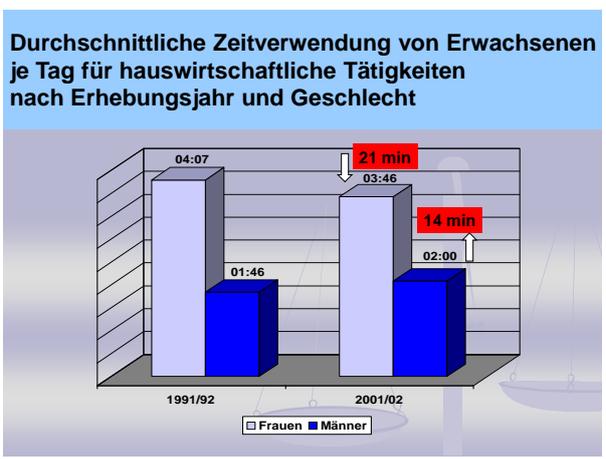
	Teilzeit > 12 J.	Teilzeit < 12 J.	Vollzeit > 12 J.	Vollzeit < 12 J.
Mütter in gehobenen Berufsgruppen	3	3	3	3
Selbstständige Mütter	3	3	3	3
Mütter im Dienstleistungsbereich	3	3	3	3
Arbeiterinnen, Verkäuferinnen	3	3	3	3



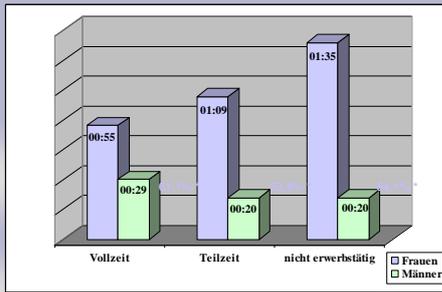
Arbeitsteilung/Verantwortlichkeit

Beköstigung ist ein Handlungsfeld, in dem sich die Ordnung der Geschlechterverhältnisse manifestiert und in dem sie immer wieder aktiv hergestellt wird

Two small illustrations: one of a woman in a kitchen and one of a man grilling food on a barbecue.



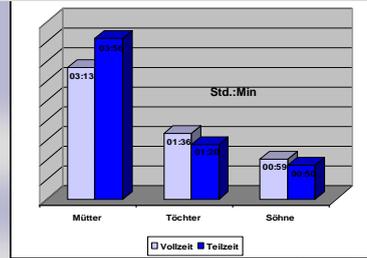
Durchschnittliche tägliche Zeitverwendung für den Aktivitätsbereich Beköstigung von Eltern nach Erwerbsstatus der Mutter 2001/02



Quelle: eigene Berechnungen auf Basis der Zeitbudgeterhebung 2001/02

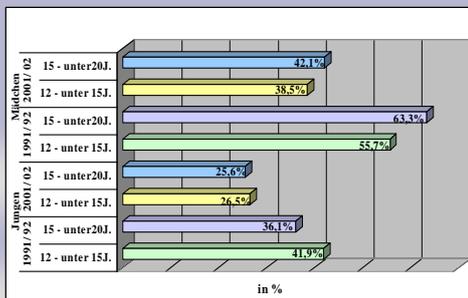
Beteiligungsgrad der Männer

Durchschnittliche Zeitverwendung von Müttern mit unterschiedlichem Erwerbsstatus und den dazugehörigen Kindern je Tag für hauswirtschaftliche Tätigkeiten, 2001/02



Quelle: eigene Berechnungen auf Basis der Zeitbudgeterhebung 2001/02

Durchschnittlicher Beteiligungsgrad von Kindern und Jugendlichen je Tag für die Beköstigung nach Alter und Geschlecht, 1991/92 und 2002/02

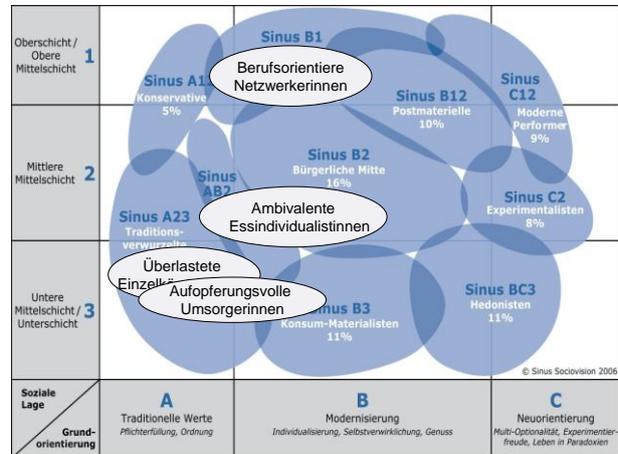


Quelle: eigene Berechnungen auf Basis der Zeitbudgeterhebung 2001/02



72,1 Prozent aller jungen Männer zwischen 20 und 25 Jahre überlassen ihre Ernährungsversorgung vollständig ihren Müttern, Großmüttern und (Ehe)- Partnerinnen.

Typologie des Essalltags in Familienhaushalten



Essalltag: Last oder Lust?

Ergebnisse zeigen erheblichen Unterstützungsbedarf, der nach Versorgungstyp variiert:

- Ausbau von haushaltsnahen Dienstleistungsangeboten (Serviceleistungen: hochwertige Halbfertigprodukte, Salate, Hilfen beim Einkauf, Kochen, etc.) und qualitativ hochwertige Verpflegungsangebote in Kita, Schule und am Arbeitsplatz
- Zielgruppenbezogene und genderbezogene Ernährungsbildung/Stärkung von Haushalts- und Lebensgestaltungskompetenzen/Kulturtechniken

Die familienorientierten Traditionalistinnen

Soziodemographie/ Ressourcen- ausstattung	Familien mit schulpflichtigen Kinder bis zum Mittelstufenalter Mütter, mehrheitlich hoch qualifiziert (Hochschulabschluss), haben Erwerbsarbeitsumfang zugunsten der Familienarbeit reduziert mittlere Paararbeitszeit, Mütter teilzeiterwerbstätig, Väter vollzeiterwerbstätig kein oder nur geringes privates Netzwerk; geringe Inanspruchnahme institutioneller Netzwerkhilfe mittleres bis hohes Haushaltsnettoeinkommen (mind. 2500 Euro/Monat)
Mahlzeitenmuster Werktag versus Wochenende	tägliche warme Mittagsmahlzeit von Müttern und Kindern; Essenszubereitung unter Zeitdruck insgesamt drei Mutter-Kind-Mahlzeiten am Tag, davon mindestens eine mit der ganzen Familie
Verantwortung/ Arbeitsteilung	hohe Gesamtarbeitsbelastung der Mütter (Erwerbsarbeit, Kinder- und Haushaltsarbeit); persönliche Interessen werden zurück gesteckt Netzwerkhilfe bietet sporadische Entlastung von der mittäglichen Versorgungsleistung, ist jedoch keine existenzielle Notwendigkeit
Einkauf	spontane und flexible Entscheidung über die täglich zu kochenden Gerichte, daher häufiges Einkaufen (werktags), meist auf Wegen von der Arbeit oder in Verbindung mit Fahrdiensten für die Kinder hohe Qualitätsansprüche in Bezug auf einzelne Lebensmittel (Obst, Fleisch), Einkauf auf dem Wochenmarkt, beim Direkterzeuger und in Supermärkten
Ernährungs- und Zubereitungs- gewohnheiten	umfangreiche Vorratshaltung, Garten für frisches Obst und Gemüse Entwicklung zeitsparender Strategien (Vorkochen und Einfrieren) Zubereitung der warmen Mahlzeit in weniger als 30 Minuten
Besonderheiten	hohes Fürsorge- und Verantwortungsbewusstsein gegenüber einer gesunden Ernährungsweise der Kinder; bei bestehenden Ernährungsproblemen der Kinder werden alternative Ernährungskonzepte entwickelt

Die ambivalenten Ess-Individualistinnen

Soziodemographie/ Ressourcen- ausstattung	Familien mit Kindern im Kindergarten- und Grundschulalter Mütter mit mittlerem Bildungsabschluss (abgeschlossene Berufsausbildung) mittlere Paararbeitszeit, Mütter teilzeiterwerbstätig, Väter vollzeiterwerbstätig; wöchentlich wechselnde, nicht oder nur teilweise beeinflussbaren Arbeitszeiten beider Elternteile Rückgriff auf verlässliches, regelmäßiges privates Netzwerk (Großmütter); wenig institutionelle Netzwerkhilfe niedriges bis mittleres Haushaltsnettoeinkommen (1500 bis 3750 Euro/Monat)
Mahlzeitenmuster Werktag versus Wochenende	mindestens eine gemeinsame Mahlzeit der Mütter mit ihren Kindern; aufgrund persönlicher Verzehrsgewohnheiten (Diäten) oder beruflicher Anforderungen der Eltern finden die weiteren Mahlzeiten individualisiert statt in den Haushalten, in denen die Kinder mittags in der Kita versorgt sind, wird werktags nur in Ausnahmefällen gekocht; Eltern verzichten auf warme Mahlzeit am Wochenende hohe Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten; warme Mittagsmahlzeit
Verantwortung/ Arbeitsteilung	Netzwerke wichtig für berufliche Tätigkeit; zusätzlich zur Wahrnehmung persönlicher Interessen und Freizeitaktivitäten am Abend genutzt Beteiligung der Kinder an der Ernährungsversorgung wird aufgrund des zusätzlichen Arbeits- und Beaufsichtigungsaufwandes abgelehnt Väter sind wenig bzw. gar nicht in die Beköstigungsarbeiten involviert
Einkauf	preisbewusstes Einkaufen im Discounter
Ernährungs- und Zubereitungs- gewohnheiten	gutbürgerliche, bodenständige Küche
Außer-Haus-Verzehr	Restaurantbesuche sind wegen ökonomischen Restriktionen nur seltenen Feiertagen vorbehalten
Besonderheiten	Essen ist problembehaftetes Thema zwischen Eltern und Kindern

Die entspannten Unkonventionellen

Soziodemographie/ Ressourcen- ausstattung	Familien mit schulpflichtigen Kindern ab Mittelstufenalter, älterer Geschwisterteil zum Teil bereits ausgezogen Mütter mit mittlerem bis hohem Bildungsniveau (Hochschulabschluss), Gleitzeit und flexibler Erwerbsarbeitszeiteinteilung privates Netzwerk vorhanden hohe Paararbeitszeit, beide Elternteile vollzeiterwerbstätig mittleres bis hohes Haushaltsnettoeinkommen (3750 bis 5000 Euro/Monat)
Mahlzeitenmuster Werktage versus Wochenende	werktags individualisierte Mahlzeiten, aber immer gemeinsames Abendessen (Ambiente, viel Zeit, Gespräche, Abschalten von Radio und Fernseher) zwanglose Mahlzeiten am Wochenende, keine regelmäßigen festen und gemeinsamen Essenszeiten, sondern entsprechend der Bedürfnisse der Familienmitglieder (spätes Frühstück, warme Mahlzeit im Verlauf des Nachmittags oder Abends, Essen vor dem Fernseher als Ausnahme) ausgiebiges und reichhaltiges Frühstück am Sonntag
Verantwortung/ Arbeitsteilung	Mütter erledigen die Beköstigungstätigkeiten, insbesondere die Organisation und Planung des Speiseplans/Einkaufs Mütter fordern und erhalten Hilfe von Kindern und Ehemännern bei Vor-, Zu- und Nachbereitung; trotz allgemeiner Zufriedenheit Wunsch nach mehr Hilfe
Einkauf	Erledigung des Einkaufs mit möglichst geringem Zeitaufwand; ein Haupteinkaufstag, kleinere Besorgungen auf dem Heimweg von der Arbeit bewusste Auswahl von Einkaufsstätten mit freundlichem Personal und guter Atmosphäre hohe Qualitätsansprüche, z.B. hohe Wertschätzung von biologisch-ökologischen Lebensmitteln
Ernährungs- und Zubereitungs- gewohnheiten	Präferenz für hochwertige, geschmackvolle und gesunde Kost es wird täglich gekocht traditionelle Küche kombiniert mit mediterranen und anderen fremdländischen Kücheneinflüssen; Mütter mit sehr guten Koch- und Zubereitungskenntnissen
Außer-Haus-Verzehr	trotz hohen Einkommens keine häufigen und regelmäßigen Restaurantbesuche; hohe Wertschätzung des Essens zu Hause Motiv für Restaurantbesuch: Genuss, spontane Entscheidungen
Besonderheiten	Mütter haben sich in der Vergangenheit sehr um die Ernährungserziehung ihrer Kinder bemüht; Diskussionen und Kämpfe sind gegenwärtig ausgestanden Mütter vertrauen Kindern, dass sich diese bewusst und gesund ernähren; Rücknahme des Verantwortungsbewusstseins, Inanspruchnahme von mehr Eigenzeit

Die berufsorientierten Netzwerkerinnen

Soziodemographie/ Ressourcen- ausstattung	Familien mit Kindergarten- und Schulkindern bis 15 Jahre Mütter sind Akademikerinnen in verantwortungsvollen Berufspositionen, hohe Erwerbs- und Karriereorientierung, neben Gleitzeit auch flexible Erwerbsarbeitszeiteinteilung hohe Paararbeitszeit, beide Elternteile vollzeiterwerbstätig überdurchschnittlich hohes Haushaltsnettoeinkommen (5000 und mehr Euro/Monat) vielseitiges privates und institutionelles Netzwerk
Mahlzeitenmuster Werktage versus Wochenende	Abendessen fester Bestandteil des Familienalltags, wird für Gespräche, Austausch genutzt; oftmals einzige gemeinsame Mahlzeit des Tages, ausgedehnt und bewusst durch Lust und Genuss am Essen mütterliche Anwesenheit beim Frühstück der Kinder, aber Beschäftigung mit Vorbereitungen (Pausenbrote) Mütter tragen Sorge für warmes Mittagessen der Kinder (institutionelle oder private Netzwerkhilfe) am Wochenende wird nach einem gemütlichen und ausgiebigen Frühstück das Mittagessen ausgelassen bzw. durch eine schnelle Mahlzeit ersetzt; warme ausgiebige Hauptmahlzeit bleibt das Abendessen
Verantwortung/ Arbeitsteilung	umfangreiche Erwerbstätigkeit der Mütter nur durch vielfältiges, gut organisiertes Netzwerk möglich; Väter sind aktiv und fest in den Ablauf der Ernährungsversorgung eingebunden partnerschaftliches Verständnis von gleichberechtigten Verwirklichungschancen in allen Lebensbereichen trotz Mithilfe der Väter (kochen, einkaufen) tragen Mütter im Ernährungsbereich die höhere Arbeitslast und übergeordnete Verantwortung
Einkauf	Haupteinkauf, aber auch mehrere kleinere Einkäufe unter der Woche gute Lebensmittelqualität wird höher bewertet als Höhe der Lebensmittelpreise
Ernährungs- und Zubereitungs- gewohnheiten	Mütter haben hohes Ernährungsbewusstsein und Verantwortungsempfinden gegenüber den Kindern; große Anstrengungen, um insbesondere den Kindern eine gesunde Ernährung zu bieten es wird fast täglich gekocht; breites Standardrepertoire bekannter Gerichte der Herkunftsfamilie sowie moderner, leichter Küche (z.B. schnelle, aber gesunde Pasta- und Reisgerichte mit viel Gemüse und Salat)
Außer-Haus-Verzehr	gelegentliche Restaurantbesuche, wobei am Wochenende gerne und gut zu Hause gegessen wird; oftmals mit Freunden und Bekannten
Besonderheiten	zentrale Bedeutung der Abendmahlzeit für das Familienleben (Austausch)

Die pragmatischen Selbstständigen

Soziodemographie/ Ressourcen- ausstattung	Familien mit Kindern bis zum Grundschulalter Mütter sind selbstständig, Möglichkeiten freier Erwerbsarbeitszeiteinteilung hohe Paararbeitszeit, beide Elternteile sind vollzeiterwerbstätig hohe berufliche Qualifikation beider Elternteile (Hochschulabschluss/ Meisterausbildung) vielseitiges und festes privates Netzwerk hohes Haushaltsnettoeinkommen (mindestens 3750 und mehr Euro/Monat)
Mahlzeitenmuster Werktag versus Wochenende	Insgesamt drei Mutter-Kind-Mahlzeiten, gemeinsame Abendmahlzeit mit dem Vater zusammen Warme Mittagsmahlzeit der Mütter mit ihren Kindern; aufgrund beruflicher Anforderungen keine ausgedehnte Mittagsmahlzeit Abendmahlzeit nimmt viel Zeit ein (ermöglicht Gespräche/Absprachen zwischen den Eltern) Familienaktivitäten konzentrieren sich auf das Wochenende; gemeinsame Mahlzeiten aller Familienmitglieder genießen hohen Stellenwert
Verantwortung/ Arbeitsteilung	neben der Mutter sind andere Personen aus dem privaten Umfeld (Partner, Großeltern, Freunde, Nachbarn) an der Zubereitung des Mittagessens und der Kinderbetreuung beteiligt (feste Absprachen oder flexible Lösungen) hohe Eigenverantwortung und Selbstständigkeit der Kinder im Arbeitsbereich Beköstigung wird erwartet und gefördert
Einkauf	Familieneinkauf am Samstag
Ernährungs- und Zubereitungsge- wohnheiten	pragmatische Einstellung gegenüber der Mahlzeitenzubereitung und Beköstigungsarbeiten, besonders der warmen Mittagsmahlzeit (Convenienceprodukte, Tiefkühlgerichte oder Mittagstisch des Metzgers werden als Lösungen akzeptiert) warme Mittagsmahlzeit ist den Müttern wichtig, für die Zubereitung wird aber aufgrund beruflicher Anforderungen wenig Zeit aufgewendet für den Partner wird mit gekocht, dieser verzehrt seine Mahlzeit dann abends

Die überlasteten Einzelkämpferinnen

Soziodemographie/ Ressourcen -ausstattung	Kinder verschiedener Altersgruppen, bis 18 Jahre Mütter mit geringem Bildungsstatus (Berufsausbildung; kein Ausbildungsabschluss); geringfügig qualifizierte Berufe oder Tätigkeiten im Schichtdienst; kein Einfluss auf die Erwerbsarbeitszeiten hohe Paararbeitszeit, beide Ehepartner vollzeiterwerbstätig niedriges Haushaltsnettoeinkommen (1250 bis 2500 Euro/Monat)
Mahlzeitenmuster Werktag versus Wochenende	trotz wechselnder Schichtarbeit wird versucht, regelmäßige Mahlzeiten an den Werk- tagen anzubieten; wenn möglich gemeinsames Abendessen Frühstück häufig individualisiert bzw. Mutter-Kind-Mahlzeiten Mahlzeiten an Werktagen erfüllen sowohl Sättigungs- als auch Sozialfunktion hohe Wertschätzung gegenüber drei gemeinsamen und ausgiebigen Mahlzeiten am Wochenende (Genuss, Entspannung, Gemeinsamkeit) mit Sonntagessen und zusätz- licher Kaffee- und Kuchenmahlzeit
Verantwortung/ Arbeitsteilung	Mutter als Versorgerin, besorgt um das Wohlergehen der Familie; Männer und Kinder nur wenig in die Vor-, Zu- und Nachbereitung der Mahlzeiten involviert, tragen Ver- antwortung und Zuständigkeit für andere Haushaltsarbeiten Zielstellung einer warmen Mahlzeit am Tag, tägliches Kochen hohes Verantwortungsgefühl für die Ernährung der Kinder im Sinne einer reichhalti- gen Versorgung
Einkauf	ein Haupteinkauf am Freitag/Samstag im Discounter
Ernährungs- und Zubereitungs- gewohnheiten	Mütter kochen und backen gerne und sind versierte Köchinnen, hoher Zeitaufwand an den Wochenenden, regelmäßiges Kuchenbacken deftige, traditionelle Küche; starke Prägung durch Herkunftsfamilien (osteuropäischer Migrationshintergrund) Mütter versuchen aber auch auf Ausgewogenheit zu achten, bieten Kindern Obst, Salat und Gemüse zu den Mahlzeiten an häufiges Vorkochen für den nächsten Tag (Zeitnot)
Außer-Haus-Verzehr	Keine Restaurantbesuche, aber häufiger Pizza- und Dönerverzehr oder Besuch von Fast-Food- Restaurants
Besonderheiten	in den Familien wird viel und gut gegessen, mit der Folge von Gewichtsprobleme zahlreiche Verhaltensdiskrepanzen, z.B. werden Süßigkeitenverbote regelmäßig aufgehoben Mütter mit hoher tägl. Gesamtarbeitsbelastung; keine Chance, Erwerbstätigkeit und damit Gesamtarbeitsbelastung zu reduzieren, ziehen Bestätigung, Zufriedenheit und Wertschätzung aus ihrer Versorgerinnenrolle

Die aufopferungsvollen Umsorgerinnen

Soziodemographie/ Ressourcen- ausstattung	Familien mit Jugendlichen und erwachsenen Kindern Mütter mit geringem Bildungsstatus (Berufsausbildung; kein Ausbildungsabschluss); in geringfügig qualifizierten Berufen und Arbeitsverhältnissen angestellt mittlere Paararbeitszeit, Mütter teilzeiterwerbstätig, Väter vollzeiterwerbstätig kein Rückgriff auf institutionelle und private Netzwerke niedriges Haushaltsnettoeinkommen (1250 bis 2500 Euro/Monat)
Mahlzeitenmuster Werktage versus Wochenende	überwiegend individualisierte Mahlzeiteinnahme, keine regelmäßigen gemeinsamen Familienmahlzeiten; hoher Anteil außerhäuslicher Mahlzeiten gemeinsames Abendessen einzelner Familienmitglieder vor laufendem Fernseher am Wochenende dienen die Mahlzeiten der Zusammenkunft, erwachsene Kinder klammern sich dennoch häufig aus
Verantwortung/ Arbeitsteilung	Mütter leisten alle Arbeiten und Tätigkeiten der familialen Ernährungsversorgung, Rollenidentifikation als „Hotel Mama“, insbesondere für erwachsene Söhne klassische, geschlechtsspezifische Arbeitsteilung (Männer und Söhne nicht in die Beköstigung involviert)
Beköstigung, insbesondere Einkauf	ökonomische Zwänge erfordern gute Planung des wöchentlichen Großeinkaufs im Discounter tägliche kleinere Einkäufe in Läden im nahen Wohnumfeld (Verhaltensdiskrepanz)
Ernährungs- und Zubereitungs- gewohnheiten	tägliches Kochen mit hohem Zeitaufwand, der am Wochenende steigt schwere traditionelle Küche, Hausmannskost mit Dominanz von Fleischgerichten zur Vermeidung von Diskussionen/Unzufriedenheit am Tisch bereiten Mütter für ihre Männern und Söhnen regelmäßig Fleischgerichte zu frische Zutaten werden bevorzugt; traditionelle Zubereitungsmethoden; wenig Verwendung von Fertigprodukten
Außer-Haus-Verzehr	keine oder sehr seltene Restaurantbesuche zu besonderen Familienanlässen am Freitag- oder Samstagabend Bestellungen bei Lieferdiensten, gleichzeitig einziger kochfreier Tag für die Frauen (Abgrenzung von Werktagen gegenüber Wochenende)
Besonderheiten	weit verbreitete Ernährungsprobleme (häufig Übergewicht verbunden mit gesundheitlichen Folgeerkrankungen), weil viel und hoch kalorische Nahrung verzehrt wird gutes, reichhaltiges Essen/ Trinken Teilsymbol der familialen Identifikation, Großeinkauf oftmals mit Eventcharakter

KOMPETENZEN FÜR DIE GESTALTUNG DES ESSALLTAGS ZWISCHEN PRIVATEM UND ÖFFENTLICHEM RAUM

Angela Häußler, Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen

Die epidemiologischen Befunde (z.B. der Nationalen Verzehrsstudie II), dass inzwischen mehr als die Hälfte der Bevölkerung überwiegend, werden häufig mit mangelnden Ernährungs Kompetenzen begründet. Es wird argumentiert, dass das umfassende Angebot an Convenience- Produkten und Fast Food zunehmend die Ernährungsversorgung in den Haushalten ersetzt und die Familien in diesem Bereich ihrer Sozialisationsaufgabe nicht mehr ausreichend nachkommen. Dieser Funktionsverlust der Familien lässt sich in der hausaltswissenschaftlichen Forschung so nicht abbilden.

Allerdings sind die Anforderungen, die die Gestaltung der alltäglichen Ernährungsversorgung an die Haushalte stellt, in den letzten Jahrzehnten trotz zeitsparender Angebote der Lebensmittelindustrie komplexer geworden. Auf der einen Seite sind z.B. die hohen Anforderungen der zeitlichen und organisatorischen Koordination für die nach wie vor angestrebten Familienmahlzeiten zu nennen, auf der anderen Seite die Verunsicherung durch das zunehmend ausdifferenzierte Produktangebot auf dem Lebensmittelmarkt bei gleichzeitiger Unsicherheit aufgrund widersprüchlicher Ernährungslehren. Die Pluralisierung von Lebens- und Ernährungsstilen hat zur Folge, dass es keinen einfach zu benennenden Konsens darüber gibt, was unter richtigem, gesunden Essen zu verstehen ist.

Desweiteren ist Ernährungsversorgung in privaten Haushalten eine anspruchsvolle und zeitintensive Aufgabe, die nach wie vor weit überwiegend in der Verantwortung von Frauen liegt. Familien stellen die primäre Sozialisationsinstanz für die Ernährungsbildung der

Kinder dar. Aus der Makroperspektive betrachtet, erfüllen die privaten Haushalte im Sinne der Sozialisationsfunktion und der regenerativen Funktion wichtige Aufgaben von gesellschaftlicher Tragweite. Daher ist es auch von ökonomischer Bedeutung, die Familien umfassend zu unterstützen und die Rahmenbedingungen sowohl für die Ernährungsversorgung als auch für die Ernährungsbildung zu verbessern.

Ein Ansatz dafür sind Modelle für die Vermittlung von Ernährungs Kompetenzen in den öffentlichen Bildungsinstitutionen. Mit REVIS (Moderne Ernährungs- und Verbraucherbildung an Schulen) und dem Food Literacy Konzept wurden Modelle entwickelt, die einen umfassenden Kanon an Bildungszielen zur Ernährungs Kompetenz formulieren. Der Bildungsbegriff dieser Modelle definiert sich über Handlungsorientierung und lebenslanger Kompetenzentwicklung und reagiert so auf die zunehmende Bedeutung von Entscheidungskompetenzen und Orientierungswissen. Abgesehen von einer bisher nur punktuellen Umsetzung dieser Konzepte ist kritisch anzumerken, dass es sich hierbei um Idealeitbilder mit hohem Anspruch handelt. Des Weiteren konzentrieren sich die vorhandenen Bildungskonzepte auf ein individuumsbezogenes Verständnis von Ernährungs Kompetenz mit der Zuweisung in private Verantwortung.

Repräsentative Forschungsergebnisse zu tatsächlich vorhandenen Ernährungs Kompetenzen im umfassenden Verständnis existieren bisher nicht. Als Bezugspunkte sind jedoch die Ergebnisse der Essalltagsstudie sowie eine kleine explorative Befragung unter Studierenden durchaus aufschlussreich.



Kompetenzen für die Gestaltung des Essalltags zwischen privatem und öffentlichen Raum

Gliederung

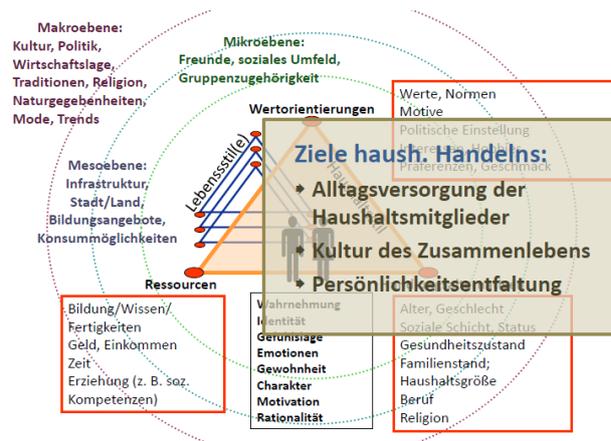
- ★ Haushaltswissenschaftlicher Bezugsrahmen
- ★ Kompetenzbegriff im Ernährungsdiskurs
- ★ Ernährungskompetenz im Kontext sich wandelnder Lebensbedingungen

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

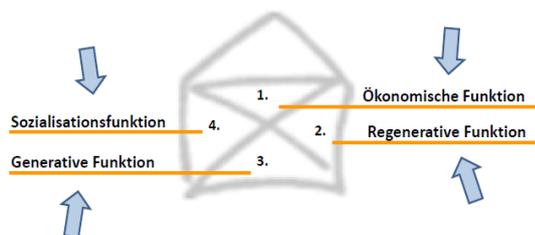
Haushaltswissenschaftlicher Bezugsrahmen

- Theorie des haushälterischen Handelns
- Gesellschaftliche Funktionen privater Haushalte

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen



Vier Funktionen von Familien und privaten Haushalten nach v. Schweitzer



v. Schweitzer 1991

Kompetenz

- Verbindung zwischen Wissen und Können
- Befähigung zur Bewältigung unterschiedlicher Situationen
- Faktoren: Wissen/Können; Offenheit, sich einzulassen; Reflektion und Transfer
- Problemlösungswissen und Handlungsbefähigung
- Kompetenzentwicklung als lebenslanger Lernprozess
- Kontext-, Subjekt- und Handlungsorientierung

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Klieme 2004; de Haan 2004

Der Kompetenzbegriff im Ernährungsdiskurs

- X Kulinarische Kompetenz
- X REVIS
- X Food-Literacy
- X Verschiedene Ansätze: Ernährungs-, Alltags-, Verbraucherkompetenz

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Kulinarische Kompetenz

Kontext: Kulturforschung/ Kulinaristik
– Ziele kulinarischer Allgemeinbildung

- X Basiswissen
- X Einsicht in die kulturstiftende Bedeutung des Kochens
- X Zusammenhang von Essen und Kommunikation
- X Sinnesbildung
- X Zusammenhang zwischen Geschmack und Gastlichkeit

Wierlacher 2005

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

REVIS Moderne Ernährungs- und Verbraucherbildung an Schulen

Schülerinnen und Schüler...

- ...gestalten die Essbiografie reflektiert und selbstbestimmt,
- ...gestalten die Ernährung gesundheitsförderlich,
- ...agieren sicher in Kultur und Technik der Nahrungszubereitung ,
- ...entwickeln positives Selbstbild durch Ernährung,
- ...treffen Konsumententscheidungen reflektiert, qualitätsorientiert,
-entwickeln nachhaltigen Lebensstil.

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Food Literacy

„Food Literacy ist die Fähigkeit, den Ernährungsalltag selbstbestimmt, verantwortungsbewusst und genussvoll zu gestalten“

- Querschnittsthema der Erwachsenenbildung
- Richtet sich an MultiplikatorInnen
- Empowerment statt Ernährungsempfehlungen
- Entscheidungskompetenzen: Umgang mit Überfluss
- Basiskompetenzen: Zubereitung von Mahlzeiten

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Weitere Programme

- Alltagskompetenz aid
- Schmexperten/ Ernährungsführerschein
- vzbv: Forderung nach Vermittlung von Verbraucher- bzw. Konsumkompetenz an Schulen (Basis: REVIS)
- „Eating Competence Model“ nach Satter: positive Einstellung zum Essen, dem Körper angepasste Ernährung, Wertschätzung der LM, Fähigkeiten zur Organisation des Essalltags

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen



Ernärungskompetenzen im Kontext sich wandelnder Lebensbedingungen

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

11

Essalltag in Familien

- Nach wie vor haben Familienmahlzeiten großen Stellenwert
- Zeitaufwendige Versorgungsarbeit weit überwiegend in den Händen von Frauen: enorme Arbeitsbelastung
- Keine allseits geteilte Vorstellung von richtigem und gutem Essen
- Mehr Freiheit, aber auch neue Zwänge
- Gestiegene Ansprüche

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Kompetenzen für die Organisation des Essalltags in Familien

Analyse der Essalltags-Studie:

- ✗ vorhandene Ernärungskompetenzen der Eltern
- ✗ Ernährungssozialisation in der Familie

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Ernärungskompetenz der Mütter

- anspruchsvollster Part: Organisation und Koordination des Ernährungsalltags aller Familienmitglieder – auch über die Ernährung: Familie als Herstellungsleistung
- Weniger problematisch: Fertigkeiten der Nahrungszubereitung, wenig Unterschiede zwischen den Berufsgruppen

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Ernährungssozialisation durch die Familie

- Wissenschaftlerinnen/ Selbstständige: Umgang mit Überfluss, Gesundheitsorientierung, Gemeinschaft
- Arbeiterinnen/ Angestellte: Wünsche der Kinder, Gesundheit kein vornehmliches Ziel
- Beide Gruppen mehr oder weniger: Vermittlung von Kochkenntnissen

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Befragung zum „Kochen können“

- Was verstehen Sie unter „Kochen können“
- Wie schätzen Sie Ihre Kochkenntnisse ein, wie haben Sie kochen gelernt?
- Wurden Ihnen in der Schule Ernährungs Kompetenzen vermittelt, welche?
- Was fällt Ihnen zum „Kochen können“ im persönlichen Umfeld auf?
- Wie wichtig finden Sie es, kochen zu können?
- Welchen Stellenwert sollte die Vermittlung von Ernährungs Kompetenzen in Kitas und Schulen haben?

n=57

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Ausgewählte Ergebnisse

„Kochen können“: aus frischen Zutaten verschiedene Gerichte kochen können, Lebensmittelkunde, selten: regelmäßige Versorgung, Organisation/ Sparsamkeit

Kochkenntnisse: breites Spektrum, vermittelt durch: Mutter/Großmutter (n28), Eltern (n18), selbst (n18)

Schule: gar nicht (26), Realschulen/ Fachgymnasien/ AGs (12), nur theoretisch (10), nur in der Grundschule (7) – Diskrepanz zwischen vermitteltem Wissen und Essensangebot

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

Ausgewählte Ergebnisse

Umfeld: Großmütter beherrschen die Basisfertigkeiten sehr gut, aber kochen eher ungesund - Eltern überwiegend gut, bei den Vätern größere Bandbreite, seltener im Alltag – Gleichaltrige sehr unterschiedlich

Bedeutung: durchweg wichtig, Argumente: Gesundheit, Sorge für Kinder, Kosten, soziale Aspekte, Geschmack, Spaß, Selbstständigkeit

Verantwortung der Schulen: durchweg ja – weit überwiegend mit Gesundheitsargumentation, gutes Essensangebot wichtig, Bedeutung der Familie für Ernährungssozialisation

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

- Ernährungs kompetenz sehr komplex
- Sozialisation in gemeinsamer Verantwortung
- Konzentration auf den Kompetenzbegriff: Fokussierung auf individuelle Verantwortung?

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit

Dr. Angela Häußler ★ JLU Gießen

DISKUSSION

Publikum:

Ja, was ich bei Fr. Meier-Gräwe unglaublich spannend fand, war genau diese Frage, die Fr. Häußler jetzt nochmal richtig schön ausgeführt hat. Es gibt allerdings so einen Punkt, den ich noch nicht so richtig zusammenkriege oder wo ich irgendwie so eine Diskrepanz zu erkennen glaube. Und zwar ist das bei der Essalltags-Studie, da kommt ja schon für jeden einzelnen Typ heraus, dass Kochen, nicht Essen, jetzt mal nur auf Kochen bezogen, schon noch sehr stark identitätsstiftend wirkt für die Frauen. Also dass man da viel rauszieht. Und gleichzeitig haben Sie dann gesagt, ja für die Traditionalistinnen auf die Frage kulinarische Kompetenz, wie übertrage ich die auf meine Kinder? Naja, das wäre ja in meinem Alltag zu anstrengend, dass können sie später auch noch lernen. Das ist nicht so wichtig. Kommt dann wieder bei den aufopferungsvollen Um-sorgerinnen in einem ganz anderen Kontext: Die Kinder müssen das nicht machen, ich erledige das für die.

Und ich fand, das sind ja irgendwie zwei Motivationen, ne. Ja also das Eine kann ich mir noch ein bisschen erklären, dieses „*ich möchte meine Kinder schützen*“, das kommt vielleicht, sage ich jetzt einfach mal in den Raum rein, vielleicht aus dieser Erfahrung mit der eigenen Elterngeneration: „*Ich bin eine moderne Frau, meine Kinder müssen nicht in diese Hausfrauenrolle, ich schütze die irgendwie davor, indem ich ihnen andere Freizeitmöglichkeiten gebe, Bildung ermögliche und so weiter und so fort*“. Und dann kommt dieses Zweite dazu, dieses, „*die sind mir ja irgendwie nur im Weg und dass sollen die mal später schön selber machen*“. Also wo ich mich dann frage, ist das vielleicht so ein Konkurrenzmotiv zwischen Müttern und Kindern, also gerade, weil es ja die Umsorgerinnen auch betrifft? Sind die Mütter dann in irgendeiner Konkurrenz-situation und sagen, das ist für mich

identitätsstiftend, ich möchte das nicht mit meinen Töchtern und Söhnen teilen, weil ich da auch viel Selbstwertgefühl rausziehe? Also das ist sozusagen so die eine Frage nach den Motivlagen. Und was da natürlich anschließt, ist die Frage nach der Konsequenz für die nächste Generation? Also einfach, es findet nicht mehr im Privatrahmen statt, es wird aber im privaten Rahmen verortet, völlig verortet und nicht im öffentlichen Raum. Was folgt daraus? Also wie geht man damit um? Ergibt sich da ein Problem, ja was entstehen da für Problemlagen?

Moderator:

Wollen wir sammeln?

Fr. Prof. Dr. Meier-Gräwe:

Also ich kann an dieser Stelle vielleicht schon etwas dazu sagen. Es gibt Beides: bei den „*familienorientierten Traditionalistinnen*“ dient das Kochen weniger als Kompensation einer beruflich als wenig sinnstiftend erfahrenen beruflichen Situation, es handelt sich zum Beispiel um Lehrerinnen oder Bibliotheksfachfrauen. Diese Mütter haben jetzt nicht unbedingt das Problem, dass sie über diese hauswirtschaftliche Tätigkeit ihre Identität gewinnen müssen. Allerdings ist eine gute Ernährungsversorgung in ihrem Lebens- und Selbstkonzept fest verankert. Sie versuchen dieses Konzept mit ihren Kindern jeden Tag zu leben. Gleichzeitig haben sie aber einen Fuß in der Tür zum Erwerbsarbeitsmarkt, um für die spätere Lebensplanung, wenn die Kinder größer sind, im Beruf wieder zuzulegen. Bei diesem Ernährungsversorgungstyp ist es eher so, dass sie ihre Kinder aus den Überlegungen der Alltagsorganisation rund um das Thema „*Essen*“ weitestgehend raushalten. Die Kinder sollen nachmittags ihre Hausaufgaben machen, sich musisch oder künstlerisch bilden oder Freizeitaktivitäten im Verein nachgehen.

Eine ganz andere Logik und Struktur liegt bei den „aufopferungsvollen Umsorgerinnen“ vor, da ist es wirklich das identitätsstiftende Motiv der Mutter, als Liebesbeweis zu kochen und die Familie zu versorgen. In diesen Bereich will man sich nicht reinreden lassen. Die „aufopferungsvollen Umsorgerinnen“ sehen darin ihr ureigenes Handlungsfeld. Gibt es dann irgendwelche Anlässe im Alltag, wo sie sich überfordert fühlen? Sie haben das in den Interviews im Rahmen unserer Studie zwar durchaus artikuliert, ohne allerdings auch nur geringfügig etwas an dieser Arbeitsteilung zu verändern. Aus diesem Selbstverständnis und weiteren Gründen (z. B. Zeitfaktor) leitet sich insgesamt ab, dass die Vermittlung von Versorgungs- und Kulturtechniken an die Kindergeneration offensichtlich kaum mehr im familialen Lebenszusammenhang erfolgt – auch nicht bei den Mädchen. Das wäre ein Argument dafür, dass solche Kulturtechniken heute an anderen Sozialisationsorten wie Kita und Schule beiden Geschlechtern vermittelt werden müssten - als selbstverständlicher Bestandteil des Bildungsauftrages von Kita und Schule sozusagen. Die Programme, die Fr. Häußler hier vorgestellt hat, gehen ja durchaus in diese Richtung. Allerdings sind es eher „maximalistische Dealprogramme“, die für jeden einzelnen Versorgungstyp zu spezifizieren wären, was – soweit ich sehe – allerdings derzeit überhaupt nicht erfolgt. Die Herstellung einer „Anschlussfähigkeit“ dieser Programme für den Essalltag der verschiedenen Ernährungsversorgungstypen wäre eine Forderung, die ich aus unserer Studie ziehen möchte und die auf einem stimmigen theoretisch-konzeptionellen Bezugsrahmen, den Fr. Häußler jetzt nochmal aufgemacht hat, basiert.

Moderator:

Ja bitte.

Publikum:

Ja eine Frage, die zurückführt zum Anfang, Zusammenhang, der Zeitaufwand für das Essen? Wurde denn bei Ihrer Studie auch die technische Ausstattung der Haushalte aufgenommen? Oder spielt das weniger eine Rolle oder wie groß ist dabei die Rolle? Denn wenn wir uns das letzte Bild von Fr. Schmidtpott anschauen, am Abend die Lunch-Boxen, die funktionieren nur, wenn ich die Mikrowelle habe. Denn selbst die Hausfrau wird sich ersparen den Reiskocher anzuwerfen, das dauert wieder 20 Minuten. Es geht auch schneller. Wie groß ist denn der Einfluss der technischen Ausstattung auf das ganze Ernährungsverhalten?

Fr. Prof. Dr. Meier-Gräwe:

Das haben wir auch erfasst, wir haben die Interviews ja im häuslichen Lebenszusammenhang durchgeführt, also bis auf eine Ausnahme, wo es aus zeitlichen Gründen einfach nicht ging. Wir haben uns die Küchen und die ganze Wohnung ansehen können. Auffällig war, dass die technische Ausstattung der Familienhaushalte wiederum bildungsabhängig und einkommensabhängig variiert. Manche Küchen sind wirklich mit jedem denkbaren technischen Equipment ausgestattet.

Haushaltstechnik spielt eine relativ große Rolle. Gerade bei den beruflich-ambitionierten Frauen ist das ein wichtiges Mittel, um Zeitersparnis zu erlangen. Zum Teil war es aber auch so, dass die Mütter ganz bewusst bestimmte Dinge, die man sogar günstiger kaufen könnte, selber machen. Zum Beispiel hat uns überrascht, dass trotz eines teilweise sehr hohen zeitlichen Berufsengagements mehr als ein Viertel der Haushalte jede Woche selber Brot backt. Oder: es gibt Familienkonstellationen, wo die Männer zum Beispiel die ganze Woche in einer anderen Stadt arbeiten. Die kriegen dann einen Kuchen und ein Brot mit, damit sie in der Woche etwas von zu Hause zum Essen dabei haben. Die technische Ausstattung spielt bei der Ernährungsversor-

gung aus unterschiedlichen Gründen eine ziemlich große Rolle. Ich würde sagen, einmal ist es Zeitersparnis, aber Mütter nutzen sie auch, um ihren Lieben etwas Gutes zu tun.

Publikum:

Aber es wirkt sich eigentlich auf den Zeitaufwand selbst statistisch eigentlich nicht aus, wenn ich Ihr Schaubild noch richtig in Erinnerung habe, oder?

Fr. Prof. Dr. Meier-Gräwe:

Man kann zunächst festhalten, dass die technische Haushaltsausstattung im Zeitverlauf immer perfekter geworden ist. Und es gibt Bereiche, wo das auch tatsächlich zu einer deutlichen Zeitersparnis geführt hat. Ein Beispiel: 1991/2 lag der Ausstattungsgrad mit einer Geschirrspülmaschine in bundesdeutschen Haushalten bei 25 %, zehn Jahre später bereits bei ca. 90 %. Das hat eindeutig zu einer zeitlichen Reduzierung der hauswirtschaftlichen Tätigkeit „Geschirr spülen“ geführt. Beim Kochen kann man das nicht so eindeutig sagen.

Publikum:

Ich habe zwei Punkte, einmal fand ich sehr interessant, die Zeitbudgetstudie auszuwerten. Und ich weiß, dass es die in Japan seit 1942 durchgängig gibt und das ist eine interessante Quelle, die ich auch gerne verwenden würde, weil ich mir vorstellen könnte, dass sich dadurch auch nochmal ein anderes Bild gibt oder Korrektiv ergibt, zu dem Bild, was ich gezeichnet habe. Das fand ich eine gute Anregung, die ich mitnehme.

Fr. Prof. Dr. Meier-Gräwe:

Und das wäre vielleicht schon mal als Merkposten - eine Idee, wenn wir dieses Projekt weiter vorantreiben wollen: Für einen bestimmten Zeitpunkt einen Deutschland-Japan-Vergleich anhand der Auswertung dieser Zeitbudgetdaten durchzuführen.

Zumindest punktuell wäre das auch nochmal ganz interessant und würde uns zusätzliche repräsentative Daten liefern.

Publikum:

Ja, das ist sicherlich ganz wichtig. Also das ist auf jeden Fall möglich, es gibt diese Quellen. Das Zweite ist eine ganz einfache Verständnisfrage. Ich habe mich für das Food-Literacy-Konzept interessiert, weil es für mich auf den ersten Blick so aussah, als sei dies das Äquivalent zu der Ernährungserziehung in Japan. Und ich wollte einfach nachfragen, was steckt dahinter, woher kommt das? Seit wann gibt es das?

Fr. Dr. Häußler:

Ja ich habe auch versucht rauszubekommen, ob das tatsächlich noch weiter existiert. Es war eine europäische Initiative, es wurde gefördert von der europäischen Kommission und entstand in Zusammenarbeit verschiedener Forschungsinstitutionen, koordiniert in Wien in einem - Berufsbildungswerk für die Erwachsenenbildung (BEST). Ich habe versucht rauszubekommen, inwieweit das umgesetzt wird und wurde, es ist mir aber nicht gelungen. Ich habe keine Verknüpfungen gefunden, wo es umgesetzt wird, ob Kurse stattfinden. Auch auf der Internetseite von "BEST", wo dieses Programm umfassend erklärt wird und man eine Toolbox runterladen kann, was genau "Food Literacy" ist. Aber es gab in keiner Weise Hinweise auf Kursangebote oder dergleichen. Also es gibt bislang den theoretischen Rahmen. Bei REVIS ist es ein bisschen etwas anderes. Es ist Grundlage für viele Ernährungs- und Bildungsprogramme wie Ernährungsführerschein oder die "Schmexperten", die für eine ältere Altersgruppe ausgerichtet sind.

Publikum:

Darf ich kurz ergänzen? Mir fällt da jetzt nicht der Name dieser Person ein, aber ich habe mit einer österreichischen Ernährungswissenschaftlerin zutun gehabt, die genau in dem

Bereich gearbeitet und Projekte gemacht hat. Also da könnte ich zur Not mal nach den Emails gucken und den Kontakt herstellen.

Publikum:

Also zuerst vielen Dank für beide Vorträge. Ich finde den Vortrag von Fr. Meier-Gräwe sehr beeindruckend, nämlich in der Spezifizierung der Verhaltenstypen sehr interessant und auch in Bezug auf Japan, da gibt es irgendwelche Studien denke ich mal. Denn ich glaube diese Selbstbeschreibung der hierarchischen Gesellschaft nämlich als (...), als wertbringend, erfahrungswissenschaftlich (...) - denke ich mal. Das ist nur ein Kommentar zu den zwei Beiträgen. Und das Zweite ist die Frage an Fr. Häußler nämlich, welche große Rolle spielen die Medien, also z. B. nicht nur Kochbücher und Fernsehsendungen sondern zum Beispiel auch der Supermarkt? Manchmal packen die ein kleines Rezept dazu und solche Medien, welche große Rolle spielen die, auch in Ihren Befragungen zur Kochkompetenz? Dieses Wissen von Mutter und Großmutter auch, generationsmäßig, aber ich glaube Sie haben sich mehr auf Kochen konzentriert und nicht auf Essen, deshalb inwieweit kommt das mit ins Spiel?

Fr. Dr. Häußler:

Also ganz ausdrücklich genannt wurden die Medien nicht. Aber es stimmt schon, das lässt sich dann auch abgleichen, dass die Kochkompetenzen, wenn man verschiedene Generationen anguckt, dass die Mütter, Großmütter, einen Kanon hatten, der dann weitergegeben wurde und dass sich das natürlich aufgelöst hat, dieser selbstverständliche Kanon an Gerichten, wie man kochte. Sicherlich so in meiner Großmütter-Generation löste sich das so langsam auf und zur Erweiterung werden tatsächlich Medien zurate gezogen. Das kam schon raus, das sie sagten: Ja ich habe viel von meiner Großmutter gelernt, aber jetzt gucke ich in Kochbüchern, Kochsendungen nach Anregungen. Aber es ist niemals das Erste was

genannt wird oder nur zweimal war es das Erste, was genannt wird von 57 Befragten. Wenn man sich jetzt mit dem Begriff der Kochkompetenzen befasst, ist es eine Herausforderung, dass die selbstverständliche Weitergabe von einem gewissen Kanon nicht mehr so selbstverständlich stattfindet.

Publikum:

Was ich in meinem Vortrag gerade, (...). Familienessen in Japan ist auch in diesen politischen Zusammenhängen im ausgehenden 19. Jahrhundert, Anfang des 20. Jahrhunderts entstanden. Wie ist es in Deutschland, was zum Beispiel als traditionelles deutsches Essen gilt, ist auch (...) übermittelt oder gibt es keine geologische Entstehung oder so etwas?

Fr. Dr. Häußler:

Das weiß ich nicht, ehrlich gesagt. Das ist sehr schwer zu benennen diese traditionellen Kontexte, weil das regional auch sehr unterschiedlich ist und das ist tatsächlich was, was sich internationalisiert im Laufe...

Publikum:

Darf ich dazu direkt was sagen? Ich kann es auch nicht genau beantworten, aber ich glaube was eine ganz große Rolle gespielt hat, ist die Formierung der gut-bürgerlichen Küche in den 50er/ 60er Jahren in den Berufsschulen. Weil da eine ganze Generation von späteren Hausfrauen eben nicht nur auf ihren Beruf, den sie ja nur übergangsweise ausüben würden, vorbereitet wurde, sondern die haben dort einen Kanon von Gerichten gelernt. Gulasch mit Nudeln, Eintopfgerichte, Rotkohl mit Frikadelle, so diese Dinge. Und das hat eine ganze Generation von Hausfrauen in Deutschland gelernt. Das geht nicht so weit zurück, wie das was Sie gerade angesprochen haben, aber ich glaube für die spätere Generation nach dem Krieg ist das ganz prägend gewesen.

Fr. Dr. Häußler:

Um die Jahrhundertwende gab es ganz stark sehr regional unterschiedlich geprägte Küchen, wo man wenig Traditionelles findet. Das fängt dann wirklich erst in den 50er/ 60er Jahren an.

Publikum:

Ich hätte noch eine Nachfrage auch zu dieser curricularen Ordnung in der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Also wirklich nochmal eine Nachfrage, also diese curriculare Verankerung von Hauswirtschaftskunde an Schulen, gibt es die noch? Die gibt es ja wohl nicht mehr so durchgängig? Wird denn wieder darüber nachgedacht sie einzuführen? Denn ich unterhalte mich auch oft mit meinem Sohn über das Wissen über Ernährung, auch das was Langzeitfolgen angeht. Wenn man so in die Brotbüchsen reinschaut mit Nutella-Brot und Weißbrot und so, sodass er selber auch sagt, mein Gott wenn die das wirklich jeden Tag essen, was ist denn dann mit denen in 10 Jahren? Und das alleine schon nur das Wissen um Vollwertkost oder Auszugsmehl gar nicht mehr vorhanden ist. Sie glauben von der Medien- und Werbewelt so beeinflusst, dass sie etwas Gesundes essen. Also das wäre meine Frage die curriculare Verankerung?

Und dann noch aus Japan ein kleines Beispiel. Also es ist im Rahmen meiner Männerforschung interessant, dass an den Gemeinden, also es gibt ja immer diese Gemeindezentren in diesen Regionen in Japan, die sich mit demografischem Wandel ja da noch verstärkter auch auseinandersetzen müssen und man muss mit dem Problem fertig werden, dass eben auch sehr viele pensionierte Männer überhaupt gar keine Haushaltskenntnisse und -kompetenzen haben, nicht Kochen können und dann aber im Falle, dass sie Witwer werden, auch Niemanden aus der Familie haben, der sie versorgen kann und dann werden schon vorweg, also schon wenige Jahre vor der möglichen Pensionierung, werden schon "How to Cook- Kochkurse" angeboten. Und

dann, wenn man sich das mal anschaut, wie das abläuft, das ist ganz professionalisiert, das fängt an eben mit ganz korrektem Haarschutz. Und die Männer lernen diese Kompetenzen erstaunlich schnell. Und sind dann sogar, streben dann sogar in Konkurrenz zu ihren noch lebenden Ehefrauen und da entsteht so eine ganz interessante Konstellation, sodass manche Frauen so ganz bedauernd sagen "*Ja mein Mann kann das jetzt besser als ich, weil er hat das richtig professionell gelernt*". Und das finde ich auch sehr interessant, also die Japaner sind dann manchmal pragmatischer in der Lösung solcher Probleme.

Fr. Dr. Häußler:

Ja, das knüpft ganz eng an eine Debatte an, die es eigentlich seit Beginn der Haushaltswissenschaften gibt: Sind das Alltagskompetenzen, ist das Allgemeinbildung? Also da gibt es eine ganz große Debatte drum, dass das in diesem Kanon von Allgemeinbildung überhaupt nicht auftaucht, die Lebenskompetenzen, Alltagskompetenzen. Und diese Debatte ist immer ein Strang der Haushaltswissenschaften gewesen, da hat sich auch Frau von Schweitzer immer für stark gemacht, dass das natürlich ein wichtiger Teil ist auch von Allgemeinbildung. Aber ich denke, wir alle haben das in Schulen so nicht mitgekriegt. Die curriculare Verankerung ist bisher so nicht gegeben, aber es gibt eine große Diskussion darum. Also das man auch schon sagt, dass wir die Schulküchen in den letzten 20/ 30 Jahren geschlossen haben, war keine gute Idee, so dass die Schulen jetzt selber merken, da ist etwas verloren gegangen und es entsteht ein Problem. Es gibt in Schleswig-Holstein das Fach "*Ernährungs- und Verbraucherbildung*", aber bisher nur in Schleswig-Holstein für Allgemeinbildende Schulen. Es gab außerdem in der letzten oder vorletzten Woche einen großen Aufruf von der Verbraucherzentrale Bundesverband, Verbraucherkompetenzen, aber eben auch Ernährungskompetenzen stärker in die Allgemeinbildung zu integrieren -

da hat sich auch Frau Aigner für stark gemacht. Allerdings nicht als eigenes Fach, sondern als Verankerung in allen Fächern. Und es gibt natürlich auch zunehmend Verankerungen in der Lehrer/Innen-Ausbildung in dem Fach Arbeitslehre, aber das bleibt sehr in den Berufsbildenden Schulen und in den Fachschulen. Da gibt es wirklich großen Handlungsbedarf.

Fr. Prof. Dr. Meier-Gräwe:

Vielleicht kann ich dazu nochmal etwas ergänzen. Die Abschaffung des Hauswirtschaftsunterrichts an den Schulen, die muss man unbedingt im Zusammenhang mit der Emanzipationsbewegung der 1970er Jahre sehen und sie wurde seinerzeit von vielen als fortschrittlicher Akt betrachtet, um Frauen den Zugang zu Bildungsinstitutionen und Erwerbsarbeit zu eröffnen und zu erleichtern. Der Hauswirtschaftsunterricht war bis dahin eindimensional auf die weibliche Hälfte der Gesellschaft ausgerichtet und zwar in Vorbereitung auf ihre spätere Rolle als Mutter und Hausfrau. Allerdings ist dieses Thema aufgrund der vielen Versorgungsprobleme und nicht zuletzt bedingt durch den Verlust von Kulturtechniken und kulinarischen Kompetenzen in unserer Gesellschaft, über die wir ja auch heute hier sprechen, hochaktuell und ich könnte mir sehr gut vorstellen, dass dieses Thema auch im Rahmen von Schule, also gerade wenn wir über den Ausbau von Ganztagschulen nachdenken, weiter an Relevanz gewinnen wird. Denn es wäre doch wenig zielführend, dass Schülerinnen und Schüler nun auch noch den ganzen Schulnachmittag mit kognitiver Wissensvermittlung für den Arbeitsmarkt verbringen. Vielmehr sollte auch die Schule als ein Lebens- und Lernort mit sozialräumlichen Gelegenheitsstrukturen ausgestaltet sein, an dem für sie, aber auch für das Lehrpersonal Lebensqualität konkret erfahrbar wird und Alltagskompetenzen unter Einschluss von kulinarischer Kompetenz und Kulturtechniken selbstverständlich und

gleichermaßen an Mädchen und Jungen vermittelt werden, die sie in ihrem weiteren Lebensverlauf ebenso benötigen wie Schreiben, Rechnen und Lesen.

In diesem Kontext möchte ich erwähnen, dass wir uns als Haushaltswissenschaftlerinnen nach wie vor oft mit der Abwertung und Trivialisierung der Inhalte dieses Studiengangs auseinandersetzen müssen. Da haben manche Leute nach wie vor völlig falsche Vorstellungen, was wir tun und das wir unsere Studierenden für moderne Dienstleistungsberufe mit guten Berufsperspektiven ausbilden. Aber selbst unter den Studierenden gibt es diese Abwertung und Vorurteile leider noch. Wenn mir die Studenten/Innen das erzählen, die hier anfangen, dass sie von den anderen Studies belächelt werden. Naja, was lernt ihr denn da, das ist doch ein Hausfrauen-Diplom, so ungefähr. Und das zeigt einfach nochmal die in unserer Gesellschaft immer noch verbreitete Abwertung dieser Alltags- und Sorgearbeit, obwohl der Mangel an diesen Kompetenzen immer deutlicher wird. Das öffentliche Bewusstsein darüber wird sich m.E. vor dem Hintergrund demographischer Veränderungen in den nächsten Jahren wandeln. Und deswegen hat das Thema in Zukunft eine ganz gute Chance und wird auch wieder einen größeren Aufmerksamkeitswert in der Gesellschaft erlangen. Darüber hinaus betrifft das aber auch bestimmte Fragen der Lebensplanung, der Erlangung von Zeitkompetenzen, des Umgangs mit Geld und Konsum usw.

Fr. Dr. Häußler:

Ich möchte ganz kurz noch etwas erwähnen, weil ich es eben im Vortrag vergessen habe. Diese Rückbindung zu der gesellschaftlichen Funktion der Familie, da nochmal zu zeigen, welche gesellschaftlich relevanten Leistungen Haushalte eigentlich in der Gesamtheit erbringen und die gesellschaftlichen Folgekosten, die mit den Gesundheitskosten jetzt als Negativum entstehen, und nun deutlich machen,

was vorher in Hausarbeit passiert ist, aber ökonomisch nicht sichtbar war. Also man sieht auch gesamtgesellschaftlich die Hausarbeit erst dann, wenn sie nicht gemacht ist.

Publikum:

Ja, ich kann ja direkt anschließen, das hat mich jetzt auch sozusagen beschäftigt, das man vielleicht schon sagen kann, dass die berufstätige Frau noch irgendwie eine gewisse Esskultur aufrechterhalten kann, aber diese Funktion letztendlich sozusagen zerbröselt und dann müsste man diese ganze Orientierung sozusagen, wer ist eigentlich der Adressat eines anderen Ernährungsdenkens und einer anderen Ernährungspraxis tatsächlich aufblenden und dann auch an den erwachsenen Mann stärker sozusagen herantreten und über den Weg natürlich auf einer ganz anderen

Ebene auch aus der familiären Definition heraus, sondern sozusagen als Teil von Kultur eines Teil, eines Lebens, des Einzelnen und so sozusagen dann eher philosophisch grundsätzlicher werden.

Moderator:

Ja gut, also wenn wir das erstmal etwas erschöpfend thematisiert haben, dann machen wir jetzt... Machen wir jetzt eigentlich außerhäusliche Verpflegung? (Fr. Häußler: Wir gehen ins Erdgeschoss). Wir machen jetzt diese, ich fand das interessant, das haben wir tatsächlich im Deutschen nicht so diesen dritten Begriff. Also wir haben das Häusliche und das Außerhäusliche, aber das was wir jetzt gleich praktizieren werden, vielleicht sagen Sie es nochmal auf Japanisch (Fr. Schmidtpott: das nakashoku) - das nakashoku.

ALL BUT KONBINI? NUTRITION OUTSIDE THE HOME AND CULINARY EDUCATION IN JAPAN

Stephanie Assmann, Tohoku Universität Sendai

Abstract: In Japan hat nach Kriegsende in mehreren Phasen eine Diversifizierung der Essgewohnheiten stattgefunden. Der Verzehr von Reis, Japans traditionellem Grundnahrungsmittel wird von einem vermehrten Konsum von Fleisch, Geflügel, Eiern, Ölen und Weizenprodukten abgelöst. Die Ursachen für diese Diversifizierung liegen zum einen in der durch Globalisierung verursachten Standardisierung des Ernährungsverhaltens und zum anderen in gesellschaftlichen Wandlungsprozessen. Eine Veränderung von Familienstrukturen, die Teilnahme von Frauen auf dem Arbeitsmarkt und die „Versingelung“ der Gesellschaft führen zu einer Fragmentierung der kulinarischen Versorgungslandschaft Japans, die von Familienbetrieben einerseits und Supermärkten, Mini-Supermärkten und Schnellrestaurants andererseits geprägt wird. Vor dem Hintergrund zunehmender Verpflegungsmöglichkeiten außer Haus nehmen unregelmäßige Mahlzeiten, das Auslassen des Frühstücks und der Genuss zu vieler Fertiggerichte zu. Um den durch diese Fehlernährung entstehenden gesundheitlichen Folgeerscheinungen entgegenzuwirken, wird kulinarische Kompetenz in Japan seit der Erlassung eines

Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung im Jahre 2005 maßgeblich von staatlichen Aufklärungskampagnen getragen. Das Ministerium für Gesundheit, Arbeit und Wohlfahrt (MHLW) und das Ministerium für Landwirtschaft, Forstwesen und Fischerei (MAFF) kooperieren in dieser Hinsicht mit zivilgesellschaftlichen Akteuren wie dem transnationalen Akteursnetzwerk Slow Food.

Vor diesem Hintergrund ist es Ziel dieses Vortrages zu zeigen, dass parallel zur Verlagerung der Verpflegungsmöglichkeiten in die Gastronomie, den Einzelhandel und öffentliche Institutionen auch die Bildung kulinarischer Kompetenz zunehmend von der Familie auf staatliche Institutionen und zivilgesellschaftliche Akteure verlagert wird. Dabei stehen nicht allein gesundheitliche Überlegungen im Vordergrund, die auf das langfristige Wohl der Bürger ausgerichtet sind, sondern staatliche Ernährungskampagnen konstruieren bewusst die Risiken einer instabilen Versorgungslage und qualitativ bedenklicher Importprodukte, um einen Rückgriff auf einheimische Produktion und eine Renationalisierung der kulinarischen Landschaft zu erzielen.

Changes of Eating Habits in Light of Demographic Changes

Outside Japan, Japanese cuisine has often been associated with well-balanced eating habits and nutrition consisting mainly of fish, vegetables and tofu. However, the culinary landscape within Japan shows contradictions. Whereas seasonally available food products and regional specialties dominate the culinary landscape, standardized and processed food products are available in Japan's supermarkets and ubiquitous mini supermarkets - the convenience stores. As sociologist Katja Schmidtpott explains in her work on consumption of milk and dairy products in Japan, nutrition in the 1920 mainly consisted of three staple foods: rice, fruits, vegetables, in particular potatoes and sweet potatoes (Schmidtpott 2000: 122). However, in the course of the past hundred years, a comprehensive diversification of eating habits has occurred in Japan, including a decline in rice consumption, Japan's major staple food and an increase in the consumption of meat, eggs, milk and dairy products as well as wheat products, especially noodles and bread (Schmidtpott 2000: 126).

Diversification of Eating Habits

This diversification of eating habits can roughly be divided into three phases. Historically, culinary influences from China and Korea are present in Japan. Early European influences through Dutch and Portuguese merchants date to the 16th century. One example is the sponge cake *kasutera* which has Portuguese roots that date to the year 1543, the arrival of Portuguese merchants on the island Deshima, close to Nagasaki. A further example is the noodle soup *ramen*, which was originally introduced by Chinese cooks as street food sold by carts and has become a "national dish" (*kokuminshoku*) in contemporary Japan (Fukutomi 2010).

A further change in nutritional habits occurred at the end of World War II, when the U.S. Food Aid Program coordinated the provision of school lunches (*kyūshoku*) for Japanese school children of all ages during the Occupation Period (1945-1952). School lunches consisted of powdered milk and bread. These lunches shaped the eating habits of an entire generation who grew up being accustomed to milk, dairy products and wheat products and incorporated these food products into their adult eating habits (Schmidtpott 2000: 124-25, Cwiertka 2006: 157-59). The younger generation of Japanese is likely to embrace a Western-style breakfast consisting of toast, coffee and eggs instead of a traditional Japanese breakfast which is more time-consuming in preparation and consists of *miso* (soy bean paste) soup, rice, fish and pickles.

A third shift of nutritional habits occurred with the arrival of fast food chains such as the American fast food chain McDonald's in 1971 and the establishment of Japanese interpretations of fast food restaurants. The restaurant chain Mos Burger -- established in 1972 -- is a prominent example of a Japanese fast food eatery that offers teriyaki chicken burgers and burgers served on rice instead of a bun.

Decline of Rice Consumption

A tangible change along with the diversification of eating habits is the decreased consumption of rice – traditionally Japan's major staple food. Since the 1960s, the consumption of rice has been gradually declining from a share of 48.3 percent in the daily diet of a Japanese adult in 1960 to 30.1 percent in 1980. In 2004, rice amounted to only 23.4 percent in the daily diet of a Japanese adult. In the same time period, the intake of meat increased from a mere 3.7 percent in 1960 to 12 percent in 1980 and is currently at a level of 15.4 percent of the share of a person's daily

diet. Likewise, the consumption of oil and fat rose from 4.6 percent in 1960 to 14.2 percent in 2004 (MAFF 2008 and Suematsu 2008: 44-46).

Eating Habits in the Light of Demographic Change

Similar to other industrial nations, a diversification of eating habits and the increased demand for convenience and readily available processed and fast foods are related to a change of family structures and gender relations. The extended family of three or more generations is still prevalent in rural areas in Japan but is gradually being replaced by the nuclear family consisting of a married couple with one or two children in urban areas. Younger Japanese delay marriage and family responsibilities. In 2006, young Japanese got married at the age of 30 whereas young women on average tied the knot at the age of 28 years. Women's participation in the labor force has advanced in Japan in a similar way to other industrial nations and currently lies around 41 percent. Since the enactment of the Equal Employment Opportunity Law in 1986 which has gone through two major reforms in 1997 and 2006/2007, working conditions with regards to hiring, promotion and protection from sexual harassment and indirect discrimination have significantly improved, but as legal expert Shibata has pointed out, approximately 70 percent of all women in employment withdraw from the workforce upon marriage and/or the birth of their first child and resume employment, mainly as part-timers after five or ten years of exclusively dedicating their time to family responsibilities (Shibata 2006: 34). This contradictory relationship between the delay of marriage and family responsibilities and the withdrawal of women from the workforce is reflected in a fragmentation of the food retail market. A high demand of convenience and readily available processed and fast food for

single people coexists with a network of mom-and-pop shops - family enterprises that rely on a tightly knit neighborhood network and offer fresh and seasonal food products to their customers. Traditional eating patterns within the family coexist with readily available meals outside the home provided by stores that cater to a growing force of single consumers who value speediness, reliability and convenience. The increase of single person households creates a growing demand for convenience and readily available food products. Food imports transcend seasonality and regional accessibility of food products,

Eating Outside the Home

Dining Outside

Dining outside the home offers a viable alternative to eating at home. According to statistics of the Year 2009 Food Consumption Statistics, approximately 43.8% of all men and 31.3% of women eat outside the home once or twice per week, whereas 43.8% of all sampled men and approximately 52% of all sampled women eat outside the home at least once or twice per week. Only a minor percentage of 4.4% of men and 2.8% of women replied to never dine outside the home. With regards to popular places to eat outside, family restaurants such as *Royal Host* were the most popular dining place followed by sushi restaurants and ramen eateries (Shokuseikatsu Dēta Sōgō Tōkei Nenpō 2009: 146). Ranging only on the fourth position, fast food restaurants such as McDonald's and the Japanese fast food chain Mos Burger were among the most frequented eateries, followed by Mister Donut, Kentucky Fried Chicken (Shokuseikatsu Dēta Sōgō Tōkei Nenpō 2009: 152).

Pre-Packaged Food and Lunch Boxes

Sales of pre-packaged food and lunch boxes (*bentō*) that are available 24 hours in supermarkets and convenience stores are a characteristic of the Japanese food retail market. The main four convenience store chains that are not only prominent in Japan but also in other Asian countries such as South Korea and Taiwan are Seven Eleven, followed by Lawson, Family Mart and Circle K Sunkus. Despite the decline of rice consumption mentioned earlier, rice remains a major component of pre-packaged lunch boxes available in convenience stores. According to a survey on the use of convenience stores conducted by Marketing Communications Opinion Community in July and August 2006 among 4336 people, the most popular food product sold in convenience stores is the *o-nigiri*, a rice ball formed into a triangle wrapped in sea weed and available in different fillings. The *o-nigiri* is a popular snack in between meals (Shokuseikatsu Dēta Sōgō Tōkei Nenpō 2009: 136).

Department stores such as the prominent department store Mitsukoshi are situated at the upper end of the food retail market. Located mostly on ground floors, exclusive gourmet shopping malls offer regional food specialties, lunch boxes and food gift boxes that are of particular importance during the gift-giving seasons in June and December. According to data collected by the Japan Department Stores Association, 26.1% of sales in department stores consist of food sales. Furthermore, department stores operate in-house eateries such as restaurants, cafes, and beer gardens that account for an additional share of 2.7% of food sales. Almost a third of all sales of department stores consist of food sales (JDSA 2009/2010).

Culinary Education in Contemporary Japan – Trends and Tendencies

Unbalanced Eating Habits – The Increase of Lifestyle-related Diseases in Japan

Nutrition has partially shifted from meals consumed within the family to dining outside in family restaurants and fast food chains, eating in schools and university cafeterias and the consumption of pre-packaged and processed food products, often in form of readily available lunch boxes. This gradual shift from family meals toward eating outside the home has contributed to further changes of eating habits. Single people tend to cook less, eat out more and replace meals with more frequent snacks. In particular, frequent snacking and skipping breakfast have contributed to the rise of lifestyle-related diseases. Among these are high cholesterol, strokes, high blood pressure, diabetes and heart attacks as well as overweight. These ailments are associated with changes of nutritional habits, a change of family structures and a growing rate of single households and working women with a demand for conveniently available pre-packaged, processed and frozen foods.

In order to prevent the further rise of lifestyle-related diseases, the Ministry of Health, Labor and Welfare (MHLW) has initiated a campaign. Too many citizens consume too much fast food and snacks, leave home without breakfast and eat too many foods that are high in sugar. Overweight is one repercussion of unbalanced nutritional habits, but also the opposite problem, extreme underweight and eating disorders such as anorexia nervosa and bulimia have become a serious problem, in particular for younger women in Japan. According to data of a yearly comprehensive health survey conducted by the Ministry of Health, Labor and Welfare (MHLW) for the year 2008, the habit to leave home without breakfast concerns roughly 26 percent of

women in their 20s and close to 22 percent of women in their 30s but also 30 percent of men who are in their 30s and roughly 27 percent of men in their 40s. Furthermore, roughly 36 percent of men in their 40s and 30 percent of men in their 20s battle overweight whereas more than 22 percent of women in their 20s and 17 percent of women in their 30s show the opposite tendency towards underweight or even extreme underweight.⁹

Culinary Education to Prevent Lifestyle-Related Diseases

In an attempt to counter these deteriorating health conditions, the Ministry of Health, Labor and Welfare (MHLW) has enacted a legal framework on “food education” in 2005 (*shokuiku kihon-hō*). The objective of this campaign is to provide information about healthy and well-balanced eating habits and various food preparation methods.¹⁰ In their attempt to improve the nation’s nutritional habits, the Ministry of Health co-operates with the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF). The Ministry of Agriculture has released a food balance guide in form of an upside-down pyramid which shows a combination of meals consisting of staple foods such as rice and wheat, fish, vegetables, fruit, dairy products and sweets. A well-balanced nutrition is augmented by the intake of liquids and sufficient physical exercise. This food balance guide is distributed in schools, universities, but is also attached to food products available in supermarkets. There are two noteworthy characteristics of the food balance guide. First, nutrition is centered on

carbohydrate foods such as rice, noodles and bread. Second, the food balance guide features entire meals instead of ingredients, which allows for an easier implementation of nutritional advice. In addition, prefectural governments offer regional interpretations of the balance food guide such as the Kagoshima Food Balance Guide.¹¹ Furthermore, the Ministry of Health targets different age groups and has created food balance guides for young people in their teens and twenties, middle-aged people and the elderly.¹²

Increasing the Consumption of Native and Regional Food Products

Culinary education is gradually shifting from the family as the primary culinary educator towards state and civil society actors. In October 2008, the Ministry of Agriculture initiated the campaign *Food Action Nippon* with aims to improve culinary education and seeks to raise Japan’s food self-sufficiency rate from currently 40% to 45% by the year 2015.¹³ Currently, Japan is highly dependent on the import of foreign food products, but food self-sufficiency rates vary greatly within Japan according to region. Whereas Hokkaido has a food self-sufficiency rate of 210%, which is the highest self-sufficiency rate in the country and makes the northern island of Japan completely self-reliant, Tokyo has the lowest self-sufficiency rate of merely 1 percent, followed by Osaka with 2 percent and Kanagawa with 3

9 For current statistics see the data provided by MHLW entitled Heisei 20nen Kokumin kenkō ei-yō chōsa kekka no gaiyō [Overview of the Results of the Survey of Health and Nutrition of the Japanese Population for the Year 2008], available at <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/11/h1109-1.html> (retrieved on July 31, 2010).

10 The content of the law on food education (*shokuiku kihon-hō*) is accessible at: <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/law/law.html>, retrieved on August 18, 2008.

¹¹ Kagoshima Prefecture (ed.), <http://www.pref.kagoshima.jp/sangyo-rodo/nogyo/syokuiku/kbg/k-bg.html>, accessed on 15th December 2010.

¹² A selection of food balance guides for various age groups is available at http://www.maff.go.jp/i/balance_guide/b_sizai/index.html, accessed on July 31, 2010).

¹³ There are two different ways to calculate the food self-sufficiency rate. One way is to calculate the caloric based self-sufficiency rate through dividing the daily caloric intake of an individual consisting of native food products through the caloric intake of an individual consisting of both native and imported food products. Another way to calculate the self-sufficiency rate is based on food production price (*seisangaku*). (Suematsu, 2008: 17). The above mentioned rates refer to the caloric-based self-sufficiency rates.

percent.¹⁴ These regional discrepancies underline the significance of national redistribution networks that compensate surplus food supplies and underdeveloped food supplies.

According to data compiled by the Japan External Trade Organization (JETRO) for the first half of the year 2006, Japan imported 22.9% of her agricultural products and food supplies from the United States of America, followed by China which provided 16.8% of all food imports and Australia with 8.1% (JETRO 2008). The food self-sufficiency rate has declined drastically over a period of 50 years. In 1961, the food self-sufficiency rate was 78%, decreased to 50% in 1987 and reached a record low of only 37% in 1993 (MAFF 2008). On the basis of data compiled by the Ministry of Agriculture for the year 2003, Japan showed the lowest self-sufficiency rate in international comparison with other major industrial nations. For instance, the United States of America had a food self-sufficiency rate of 128% for the same year whereas Australia's food self-sufficiency rate amounted to 237%.¹⁵

Supporting Regional Food Production

In order to counter low self-sufficiency, governmental efforts seek to strengthen domestic food production, which is part of culinary education. In its efforts to raise awareness for domestic food products, Food Action Nippon positions rice in the center of a Japanese diet. Jointly with the food consumer cooperative of Kanagawa Prefecture, Food

Action Nippon organized a food fair entitled „*Taberu Taisetsu – Tsukuru Taisetsu*“ [Vital Eating – Vital Growing] in Yokohama in April 2009. The motto of this food fair was rice. In one corner of the food fair, children grained rice and took part in the making of rice cakes (*mochi*). In order to strengthen regional networks of food producers, Food Action Nippon co-operates with civil societal actors such as convenience stores, department stores, travel agencies (JTB), non-governmental organizations and consumer cooperatives in order to enable food producers to introduce their food products to consumers on local markets and food fairs. Collaborators of Food Action Nippon mediate between the government and consumers. Food Action Nippon demonstrates further presence on Earth Day Markets – local markets that give local producers an opportunity to sell their products directly to consumers.¹⁶

Further, Food Action Nippon cooperates with non-governmental organizations such as the transnational anti-globalization network Slow Food, which has been active in Japan since 1998. The objective of Slow Food Japan is to protect endangered regional agricultural products such as vegetables, fruits and cattle. Similar to Food Action Nippon but operating as a grassroots movement, members of Slow Food Japan conduct food education for children and their mothers in schools, on local food fairs and markets.

The Japanese government couples efforts to raise the food self-sufficiency rate with a promotion of domestic food production. A number of food safety scandals have received

¹⁴ These data are based on an interview with a representative of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries that took place on 26th November 2010 in Sapporo. For further information on self-sufficiency rates according to prefectures, see also: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) (ed), Heisei 21 nendo, Heisei 20 nendo no todōfuku betsu shokuryō jikyū-ritsu [Self-sufficiency Rates according to Prefectural and City Governments for 2007 and 2008], available at: <http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu-ritu/zikyu-10.html>, accessed on November 24, 2011.

¹⁵ Data for other industrial nations for the same year are as follows: Canada 145%, France 122%, Germany 84%, Italy 62%, Netherlands 58%, Spain 89%, Sweden 84%, Switzerland 49%, and Great Britain 70% (MAFF 2008).

¹⁶ Food Action Nippon does not produce or distribute its own food products, but this initiative serves as a voice for the formation of culinary competence and as a mediator between collaboration partners and consumers in order to enable consumers to buy food products within a transparent and trustworthy network of food producers. Food Action Nippon as an organization rarely appears in the front row of food-related events but is involved as a background actor.

the attention of the media over the past years and have led to the construction of imported food products as being of lesser quality than “safer” Japanese food products. An example is the case of tainted dumplings imported from China in January 2008, which received the attention of the media over a period of several weeks. In particular this incident underlined the risk of imported food products. Following this incident, 76% of the respondents who were surveyed in a telephone survey conducted by Kyodo News in February 2008 revealed that they no longer trusted Chinese products (Japan Times Online, February 11, 2008).

Export of Japanese Food Products

Food Action Nippon seeks to distribute Japanese food products within Japan and strengthen regional food production. While seeking to limit food imports, exports of food products take place to a small extent. Exclusive food products such as apples from Aomori prefecture in Northern Japan or the Hokkaido sweet brand “*Shiroi Koibito*” are available in department stores in major Asian cities such as Shanghai, Taipei, Beijing and Hong Kong as exclusive foreign brands. Furthermore, Japanese food products have been marketed on the Asia Fruit Logistica in Hong Kong or the FoodEx in Japan (Aßmann 2008).

Conclusions and Discussion

This presentation has shown the impact of comprehensive processes of social changes on eating habits and a shift of culinary competence from the family towards governmental and civil society actors that apply a combination of an educational and informational approach in order to improve their citizen’s eating habits. Japanese food culture, which

has been idealized in the Western hemisphere, has changed. The impact of globalization, social mobility and social changes in family and professional lives have not only led to a diversification of nutritional habits, but towards time-saving methods of food preparation. Western forms of fast food and Japanese interpretations such as the fast food chain Mos Burger experience growing popularity in Japan. Governmental and civil society initiatives and advocate networks seek to revitalize domestic food production. This development illustrates frictions between Japanese food culture and changes in post-industrial societies: greater culinary variety or a return to native food products. The essential question will be whether Japanese society has the potential of innovation. Which new forms of nutrition outside the home will for instance be prevalent? Are convenience stores indicators for new post-industrial forms of consumption?

The Japanese government constructs risks such as an unstable long-term food security and a dependency on food imports in order to proclaim a return to native and supposedly safer and healthier foods. The example of Food Action Nippon has shown that the improvement of eating habits is not the only objective of this state campaign, but the objective is to secure long-term food security through an upswing of the food self-sufficiency rate and the increased consumption of domestic food products. The example of Japan invites us to consider new forms of culinary competence for Germany that could be free from protectionist objectives. Furthermore, the potential for collaboration between state actors and civil society actors is worth examining in this context.

BEDEUTUNGSZUNAHME UND FUNKTIONSWANDEL DER AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND

Jana Rückert-John, Kompetenzzentrum für Gender und Ernährung, Universität Hohenheim

Thema des Vortrages ist die deutsche Situation der Außerhausverpflegung, so wie es in Deutschland begrifflich befasst wird. Begonnen wird mit ein paar Beobachtungen, die genau diese Bedeutungszunahme auf den ersten Blick belegen, gefolgt von ein paar Zahlen zum Außerhausmarkt in Deutschland. Dann knüpft das Thema an die im Mittelpunkt stehende übergeordnete Frage an: *„Wie ist die außerhäusliche Ernährungsverpflegung im Kontext des Funktionswandels oder eines Funktionswandels der Familie zu sehen?“*. Im Anschluss daran werden die Chancen und Potenziale der Außerhausverpflegung hervorgehoben und einige ausgewählte empirische Ergebnisse vorgestellt zu der Frage: *„Inwieweit sind die Organisationen der Außerhausverpflegung auch Orte der Ernährungserziehung und -sozialisation“*.

Die Bedeutungszunahme der Außerhausverpflegung in Deutschland kann in den letzten Jahrzehnten konstatiert werden. Nach Angaben der DFG liegt ein Anteil der Lebensmittelausgaben von 30 % vor, die außer Haus getätigt werden. In den USA als beispielhafte Referenzzahl, wird davon ausgegangen, dass nahezu 50 % aller Lebensmittelausgaben außer Haus getätigt werden.

Insbesondere in den Agglomerationsräumen, in den Großstädten gibt es keine räumlichen und zeitlichen Restriktionen. Es kann im Grunde genommen rund um die Uhr gegessen werden, auch die Angebote der Außerhausverpflegung sind jeder Zeit nutzbar.

Woran diese Bedeutungszunahme darüber hinaus erkennbar ist, hat ja bereits Frau Assmann betont. Auch in Deutschland kann eine zunehmende Diversifizierung des Marktes beobachtet werden. Beispiele hierfür wären, die auch ganz stark zahlenmäßig zu Buche

schlagen, Take-away-Angebote, aber auch so etwas wie Tankstellen, die einen unheimlichen Boom in diesem Markt darstellen, aber auch Coffeeshops wie beispielsweise Starbucks und andere Ketten. Diese Bereiche stellen unheimliche Wachstumsbereiche innerhalb des gesamten AHV-Marktes dar, aber auch solche Sachen wie Bio-Fast-Food. Auch wenn diese Kombination auf den ersten Blick aufgrund des Slow-Food-Gedankens nicht so nahe liegt, so kann sie in den Großstädten Hannover, Berlin, Hamburg zunehmend mehr beobachtet werden.

Interessant ist - was auch ein Beleg dieser These ist - dass der AHV-Markt und hier die Gemeinschaftsverpflegung als politischer Handlungs- und Gestaltungsbereich zunehmend entdeckt wird.

Bisher wurde der Außerhausverpflegungsmarkt in der Forschung ziemlich stiefmütterlich behandelt. Auch aus den Studien in den 80er/ 90er Jahren gibt es nicht viele Daten. Beim Umweltbewusstsein war immer ganz klar, es wird der private Konsument, der Familienhaushalt adressiert. Aber die Potenziale, die es auch in der AHV gibt, wo man massenhaft Konsumenten erreicht, das wurde Jahre lang im Grunde überhaupt nicht betrachtet und vernachlässigt. Hierzu eine These von Novoski und Rüsck aus den Jahren 1997: *„wir können einen Trend vom Essen im Haus zum Essen außer Haus beobachten“*.

Was ist begrifflich unter AHV zu fassen? Es ist ein sehr heterogener und diverser Marktbereich. Also Außerhausverzehr bezeichnet laut Ernährungsbericht *„alle Esshandlungen, die außerhalb der eigenen Wohnung stattfinden, wobei die Lebensmittel und Getränke nicht von zu Hause mitgenommen werden“*

(Gedrich et al. 2000). Es gibt offensichtlich noch eine Mischform ähnlich wie in Japan, die begrifflich aber in Deutschland so nicht existiert.

Was ist das jetzt eigentlich? Wo ist das zuortbar? Unterschieden werden im deutschsprachigen Raum der Bereich der sogenannten Individualverpflegung und der Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

Beispiele hierfür sind die großen Unterbereiche der Individualverpflegung, die Gastronomie-, Hotellerie-, Markt- und System-Gastronomie, die gewinnorientiert arbeitet und keine Beschränkungen im Gästekreis ausweist. Im Unterschied zur Gemeinschaftsverpflegung, dort könnten die Beispiele unendlich fortgeführt werden wie u.a. Betriebsverpflegung, Krankenhäuser und Hochschulmensen bis hin zur Justizvollzugsanstalt. Dieser Bereich arbeitet nicht oder zumeist nicht gewinnorientiert,¹⁷ sondern mit Zuschüssen und hat durch die speziellen Segmente, die sie bedient, einen begrenzten Gästekreis.

Von Seiten der Forschung wird in diesem Feld auf ganz viele Probleme gestoßen, es ist ein schwerzugänglicher Marktforschungsbereich. Zum einen weil es ein vernachlässigter Bereich ist und zum anderen weil die Daten unheimlich schwierig zu erheben sind. Es gibt im Grunde keine belastbaren Zahlen, weil jeder etwas anderes einschließt und ausschließt und auch die Frage der Fokussierung variiert, z. B. Umsätze oder Essenszahlen. Dann ist die nächste Frage, was ist denn ein Essen? Ist ein Snack auch ein Essen?

Und wenn es Daten gibt, dann sind die im kommerziellen Bereich angesiedelt und die Studien sind extrem teuer. Außerdem die Problematik der Abgrenzung der Teilbereiche und die deutlichen Überschneidungen mit dem Ernährungshandwerk wie beispielsweise

Bäckerei, Metzgerei usw., die Angebote im Außerhausverpflegungsbereich machen.

Wie stellt sich das dar, bei den Zahlen, die es doch gibt?

Im Jahr 2008 lag in Deutschland ein Gesamt-Lebensmittelumsatz von rund 236 Milliarden Euro vor, wobei sich der Anteil der Lebensmittelausgaben außer Haus auf rund 30 %, auf knapp 64 Milliarden Euro beschränkt und der Hauptanteil in der Individualverpflegung und ein Viertel in der Gemeinschaftsverpflegung verortet ist.



Dieser Bereich der Gemeinschaftsverpflegung unterteilt sich wiederum in diese drei Bereiche: Business-Betriebsverpflegung, Care und Education. Wovon die Betriebsverpflegung den Hauptanteil ausmacht. Etwa 13800 Betriebe, die über 100 MitarbeiterInnen haben, bieten ein Mittagessen an.



Interessant ist da noch zu schauen, kochen die selbst oder welche Verpflegungssysteme nutzen die? Wie gestaltet sich das? Und da ist immer mehr zu sehen, dass da solche Verfah-

¹⁷ Zum Beispiel die Hochschulmensen, die sich neuerdings flott und fit für den Markt machen und da so einen eigenen Catroom-Bereich anlagern, der dann gewinnorientiert arbeitet.

ren wie „Cook and Chill“¹⁸ immer mehr zunehmen.

Der Bereich der Krankenhäuser, Vorsorgeeinrichtungen, Alten- und Pflegeheime schlägt mit einem Gesamtwareneinsatz von 2,84 Milliarden Euro zu Buche und der Bereich der Schul- und Studentenwerke, wobei hier nur die Studentenwerke inbegriffen sind, mit 318,9 Millionen Euro Umsatz.

Im Bereich der Individualverpflegung können die größten Umsätze im Bereich der Gastronomie, Hotellerie, der Marken- und der Systemgastronomie verortet werden.



Zentral ist nun die Frage, in welchem Kontext ist diese Zunahme zu beobachten und inwiefern hängt sie auch mit dem Funktionswandel der Familie zusammen?

Es kann beobachtet werden, dass dieser Funktionswandel der Familie begonnen hat mit der funktionalen Differenzierung der Gesellschaft und der Herausbildung des Funktionssystems der Familie. Darüber hinaus der sich vollziehende Formenwandel der Familie, insofern dass sich die Familie heute als Netzwerk über mehrere Haushalte erstreckt und vor allem erzieherische und fürsorgliche Aufgaben vermehrt an öffentliche und staatliche Institutionen abgibt und eine Spezialisierung auf Kernfunktionen/ -leistungen vollzieht. Beispielhaft die kulinarische Sozialisation oder die Intimkommunikation, die als Funktionen der Familie gesehen werden können. Das steht natürlich im engen Zusammenhang mit der

Illusion traditioneller Geschlechterrollen/ -erwartungen, was hier aber nicht weiter thematisiert werden soll. Entscheidend ist, dass mit diesem Funktionswandel eine Vergesellschaftung der Ernährungserziehung und -sozialisation hinein ins Setting der Außerhausverpflegung gefördert wird.

Wie reagiert jetzt nun die deutsche Politik auf diese Veränderungen?

Natürlich auch mit politischen Interventionen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Die Gemeinschaftsverpflegung wird auch politisch als eine Chance, als ein Potenzial gesehen. Es gibt neben ganz vielen Aktivitäten, auch vereinzelte Aktivitäten zu beobachten wie das Schulobstprogramm oder auch die Wasserspender in den Schulen. Ein weiteres wichtiges Kombinationsprogramm ist die *„Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“* aus dem Jahre 2008 des nationalen Aktionsplans. Viele Akteure sind involviert, auch zivilgesellschaftliche Akteure und Ministerien wie das Gesundheitsministerium und das Verbraucherschutzministerium, aber auch eine Allianz von Bund und Ländern. Das ist die Gestalt, die Ausformung in Deutschland. Und was da passiert, ist, dass versucht wird, für verschiedene Bereiche der Außerhausverpflegung (Betriebs-, Schulverpflegung, aber auch die Gruppe der Rentner und Alten), für diese speziellen Einrichtungen Qualitätsstandards zu definieren. Es ist nicht Top-Down konzipiert, dass verpflichtende Programme abgeleitet werden, sondern es hat eher einen Empfehlungscharakter, der in seiner Funktion allerdings nicht unterschätzt werden sollte. Konkret bezogen auf die Betriebsverpflegung heißt das Programm beispielsweise *„Job und Fit“* und erfolgt in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

¹⁸ Vorbereitete Essenspakete, die dann nur noch in den Einrichtungen aufgewärmt werden müssen.

Folgende vier Punkte stehen hier im Mittelpunkt:

- Gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl
- Nährstoffoptimierte Menülinie (Zubereitung)
- Gästekommunikation
- Betriebliche Rahmenbedingungen

Es ist in einen weiten Kontext gebettet und beinhaltet nicht mehr nur diesen engen Blick auf Ernährung, sondern auch Aspekte der Gästekommunikation (z.B. Verkaufspersonal, Kommunikation), betriebliche Rahmenbedingungen (Ambiente, Geräuschkulisse) und steht ganz klar auch im Zusammenhang mit der Herausforderung von Ernährungskompetenz.

Diese verschiedensten Programme aber auch Lebensmittelskandale Anfang der 2000er haben zu einer wichtigen Irritation und einem Funktionswandel der Organisation der Außerhausverpflegung geführt. Es reicht heute einfach nicht mehr aus, wenn Kantinen nur noch das Programm fahren *"es muss satt machen und fertig"*. Wenngleich wir natürlich wissen, dass es noch viele Kantinen gibt, die auch von ihrem Angebot hinsichtlich der Qualität und der Zusammensetzung des Menüs da großen Aufholbedarf haben. Es ist ein Trend, der langsam anfängt sich durchzusetzen. Gleiche oder ähnliche Ansätze gibt es im Bereich der Schul- und Kindertageseinrichtungen. Beispielhaft ein Zitat: *„Schule, Kindertageseinrichtung ist ein Mittler gesunder Ernährung“*. Sie werden in kompensatorischer Funktion zur Familie aufgefordert durch verschiedene Einzelaktionen wie zum Beispiel dem aid- Ernährungsführerschein oder REVIS mit seinen curricularen Ernährungsbildungs-Modulen diesbezüglich aktiv zu werden.

Oder die Qualitätsstandards für Kinder- und Schulverpflegung, die sich auf Bundesländerebene in unterschiedlichen Ausformungen durchsetzen. Zum Beispiel in Berlin gibt es ein Kriterium, dass 10 % Bio sein müssen. Ein anderes Beispiel sind Vernetzungsstellen der

Schulverpflegung, Anlaufstellen zur Beratung (rechtliche, fachliche Fragen usw.), die in jedem Bundesland auf unterschiedliche Art und Weise angesiedelt sind, zum Beispiel in Baden-Württemberg über die DGE.

Verantwortlich sind wie gesagt Bund und Länder. Es handelt sich um ein Programm, was bis 2020 aufgelegt ist und in den letzten Jahren mit 15 Mio. Euro gefördert wurde, welches degressiv angelegt ist und mit den Jahren finanziell reduziert wird, um auf Nachhaltigkeit in den Ländern abzielen.

Zum Abschluss Ergebnisse aus einem eigenen qualitativen Forschungsprojekt *„Verstetigung des Angebots von Öko-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung“*.¹⁹ Im Fokus dieser Studie standen die Gründe und Motive für den Ausstieg und die Reduzierung des Bio-Einsatzes, um daraus präventive Maßnahmen abzuleiten. Methodisch wurden Organisationsfallstudien mit Leitfadeninterviews durchgeführt mit Einrichtungen, die eh schon eine Sensibilisierung für qualitativ-hochwertiges Essen und diese Thematik haben und den Bioeinsatz reduzieren. Hier kann gut gezeigt werden, wie dieses Thema umgesetzt und gelebt wird, wie Ernährungserziehung tatsächlich in Organisationen der Außerhausverpflegung praktiziert wird.

Alleine die Existenz dieses Förderprogrammes zeigt, dass diese Themen von gesunder qualitätsorientierter nachhaltiger Ernährung in der Außerhausverpflegung politisch gepusht werden.

Für diesen Kontext interessante empirische Befunde sind das Verhältnis des Gastes und der Gastronomen und das Phänomen der Ernährungserziehung/ -pädagogisierung sowohl in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung als auch in der Gastronomie, in

¹⁹ Es handelt sich um ein Projekt, was im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau angesiedelt war und vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert wurde.

Restaurants. Ein Schwerpunkt der Interviews war daher die Gästekommunikation. Oft wurde zwischen dem „guten“ und dem „normalen“ Gast unterschieden, eine Klassifizierung der Gästegruppen vorgenommen.

Kennzeichnend für den „guten Gast“ sind folgende Kriterien:

- Qualitätsbewusster und anspruchsvoller Gast
- Wertschätzung der handwerklichen Fähigkeiten des Kochs
- sensibilisierter Gast, „der so'n bisschen auf Ernährung auch achtet“
- Nachfrage nach Informationen zur Ernährung und zu den Gerichten durch den Gast
- „welcher den Luxus sucht und die dazu gehörige Kaufkraft aufweist“
- „Feinschmecker“

Die Mehrheit ist aber häufig der „normale Gast“, der sich durch folgende Kriterien auszeichnet:

- Mangelndes Interesse und Reflexion; „mangelnde Bildung und Erfahrungen“
- „Kein Verständnis für gesunde und ausgewogene Ernährung“
- „Sie wollen nicht so viel Geld ausgeben.“: Nachfrage preiswerter Menüs

Tatsächlich ist dieser Typ der Gast, der schnell und preiswert essen will und es muss zudem satt machen. Und an diesen normalen Gast werden von Seiten des Gastronomen Erwartungen formuliert. Also: *„Er sollte doch, dieser normale Gast mehr Interesse mitbringen, also im Grunde zu einem guten Gast werden, der sich eben durch diese Merkmale des guten Gastes auch auszeichnet“*. Es findet auf Seiten der Gastronomen eine Anspruchsexpansion an den Gast statt, die durch diesen gesellschaftlichen Leistungsdruck gewisser Weise gepusht wird.

Was machen nun die Gastronomen? Es könnte beschrieben werden mit einer Konditionierung oder eben auch Pädagogisierung des Gastes,

die verschiedene Ausformungen und auch Intensitäten haben kann:

- Allgemeine Kommunikationsstrategien
 - Selbst-Information über bereitgestellte Materialien
 - Face-to-face-Kommunikation
 - u.a. das Vorleben und die Überzeugung der Köche und des Personals
- Themenbezogene Kommunikation
 - Mehrwert der Produkte
 - Authentizität (Region und story telling)
 - „Wellness, weniger Gesundheit“
 - „Gesundheit, aber Umweltschutz“
- Ernährungsberatung:
 - Geschmacksunterricht
 - Probieren und Verkosten (Sensorik)
 - Kochkurse
- „Aktive“
 - sollen die Nachfrage anderer aktivieren

Dies sind natürlich alles nur Formen/ Möglichkeiten dieser Pädagogisierung, die in der Bandbreite und nicht in allen Einrichtungen beobachtet wurden.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass es eine Bedeutungszunahme und auch einen Funktionswandel der Außerhausverpflegung zu beobachten gibt, der in einem engen Zusammenhang mit einer veränderten häuslichen Ernährung zu sehen ist und durch ein Mehr als eine reine Versorgungs- und Verköstigungsfunktion gekennzeichnet ist.

Was auch beobachtet werden kann und das müsste empirisch noch stärker ausgeleuchtet werden: In welchem Maße und in welchen Formen wird die Außerhausverpflegung zum Ort außerhäuslicher Ernährungserziehung zur Förderung kulinarischer Kompetenz?

Interessant ist auch, dass das nicht unbedingt nur in eine Richtung gehen muss, sondern durchaus wieder Impulse für die familiäre Ernährung haben kann. Ein Beispiel aus einem Interview im Kindertagesstättenbereich von Kindern, die dann nach Hause kommen, *„Heute habe ich das und das gegessen und das*

war so lecker und machst du das auch?“ und wo dann tatsächlich auch die Eltern Rezepte nachfragen.

Was man gleichzeitig auch mit in dem Blick haben muss, ist, dass natürlich diese Probleme der Anspruchsexpansion und Pädagogisierung auch nicht ganz unproblematisch sind. Weil diese Absichten natürlich immer durchschaubar sind und auch abgelehnt werden können. Also nehmen wir nur so ein Biorestaurant, was sozusagen ganz offensiv Bio kommuniziert, die vergraulen natürlich auch ein Stück weit ihre Gäste oder ein bestimmtes Segment, ein bestimmtes Klientel. Gerade in der hochprei-

sigen Gastronomie ist das eher kontraproduktiv, wenn die zu stark auf eine Biokommunikation abheben, weil die Leute Qualität erwarten und nicht unbedingt ideologisch pädagogisiert werden wollen.

Und was darüber hinaus Berücksichtigung bedarf, dass die Außerhausverpflegung diese freiwerdenden Leistungen der Familie nicht in gleicherweise übernehmen kann. Weil die Intimkommunikation oder diese Art der Sozialisation auf intimste Weise erfolgt und Essen eben auch beispielhaft mit intimen Prozessen der Ausscheidung zu tun hat.

DISKUSSION

Moderator:

Ja, vielen Dank, auch dir Jana. Ich denke, das hat es jetzt sehr schön abgerundet. Ich würde vorschlagen, dass wir in der verbleibenden Zeit, das sind jetzt noch 25 Minuten, dass wir vielleicht zunächst nochmal direkt auf diese beiden Vorträge Bezug nehmen und uns dann im letzten Teil nochmal dahin gehend verständigen, wie wir dieses gestern entwickelte Kontextwissen im Verhältnis zu dem Thema Essen, Ernährung, Essen als Kommunikationssystem sehen? Also, ob diese Zusammenhänge deutlich gemacht worden sind?

Und Frau Assmann hatte ja freundlicherweise auch schon ein paar Leitfragen mit in die Diskussion gegeben, die möglicherweise auch für das, was wir vorhaben, ganz interessant sein könnten. Dann ist die Diskussion nochmal eröffnet.

Publikum:

Ich fand den Vortrag von Frau Assmann sehr spannend, diese Ernährungspyramide aus Japan zu sehen. Also da haben glaube ich relativ viele von uns erst einmal geguckt. Also das mit dem Obst fand ich sehr erstaunlich und ich finde es macht nochmal deutlich, was für einen Begriff von gesunder Ernährung wir haben, weil gesunde Ernährung hier nicht das Gleiche ist wie in Japan oder es zumindest Unterschiede gibt. Also dass man relativ gut sehen kann, dass auch die Begrifflichkeiten sehr stark von kulturellen und gesellschaftlichen Normierungen beeinflusst werden.

Fr. Dr. Assmann:

Ich habe mal eine umgekehrte Frage. Weil ich so oft in Japan gefragt wurde, als ich recherchiert habe für diesen Vortrag und gerade der Aspekt der Selbstversorgungsrate, wird das in Deutschland überhaupt thematisiert? Also zum Beispiel Äpfel aus der Lüneburger Heide? Als besonders gesund?

Moderator:

Also ich würde sagen, nicht im Sinne jetzt eines staatlichen Totalprogrammes. Das gibt es aber in bestimmten Gruppen, also nicht so wie Sie das dargestellt haben, direkt als eine Form, dass sich ein ganzes Stabswesen oder Land darauf konzentriert, die Selbstversorgerrate wieder zu erhöhen. So würde ich den Diskurs in Deutschland nicht wahrnehmen. Aber sehr wohl in bestimmten Milieus und bestimmten Gruppen der Gesellschaft, die auf Nachhaltigkeit orientiert sind, da gibt es das durchaus. Ich habe da auch, als Sie den Vortrag gehalten haben, so gedacht, nee also so in dieser Umfänglichkeit haben wir das nicht.

Fr. Dr. Rückert-John:

Ja, also ich denke eher, dass das aus einer ganz anderen Richtung gespeist wird, die Debatte der Regionalisierung. Ja, also eher in dem Kontext der Globalisierung. Also in dieser Weise haben wir das Thema auch im Projekt stark gehabt, also wenn Ökoprodukte aus einem globalen Markt kommen, Erdbeeren zur Weihnachtszeit, aber öko. Das ist dann vollkommen absurd und da gibt es dann diese Regional-Antworten darauf, dass man sagt Regional-Öko-Produkte, das ist auch eine Ausdifferenzierung im Ökomarkt, die man in Deutschland, Westeuropa beobachten kann. Und da speist sich Regionalität aus einer ganz anderen Richtung, würde ich sagen. Aber es ist ein großes Thema ohne Frage. Aber eben nicht aus der Perspektive der Selbstversorgung.

Publikum:

Ich möchte noch direkt dazu was sagen. Ich denke man muss auch auf die außenwirtschaftliche Einbindung achten, hier haben wir die EU, Japan hat keine EU. Und ich denke, daraus erklärt sich das auch, dass Japan selber bedacht sein muss, die Selbstversorgung des Marktes wieder zu erhöhen, die ja wirklich niedrig ist, das ist nicht nur konstruiert. Und

die Regionalisierung in Japan kommt nicht aus einem Öko-Kontext, aus einem ideologischen Kontext, es kommt aus der Agrar-Lobby. Die japanischen Bauern, die Reis-Bauern insbesondere, das kam in Ihrem Vortrag auch raus, dass oben in Essenskreisen der Reis (...), der soll wieder propagiert werden im Sinne der Bauern, auch der Reisbauern in Japan (...). Also es kommt aus einem anderen Hintergrund, der Effekt ist vielleicht gleich oder ein Ähnlicher, aber man darf auf gar keinen Fall davon ausgehen, dass die Bauern in Japan besonders ökologisch wirtschaften.

Moderator:

Aber darf ich da nochmal nachfragen? Sind das solche Ängste, dass quasi die Reste der Reisproduktion sage ich jetzt mal als Beispiel in Japan, also dass das noch weiter zurückgeht, wenn die Importe noch stärker ansteigen, ist das auch ein Widerstand von Seiten der Agrarproduzenten?

Publikum:

Auf jeden Fall, ja.

Publikum:

Ja, das ist natürlich ein großes Problem, also weil Japan bewegt sich ja im internationalen Weltmarkt wirtschaftlich, die können natürlich auch nicht protagonistisch stärken, der Reis wird ja aufgrund dieser national-politischen Perspektive seit Jahrzehnten subventioniert, hoch subventioniert. Und so wie die EU muss auch Japan solche (...) auch abbauen, das ist wirklich eine Diskrepanz. Das würde bei uns einfach gar nicht gehen, das so zu argumentieren. Da sind wir aus unserer Geschichte viel sensibilisierter, das ist ja ein Irrsinn, also auch von japanischer Seite aus zu meinen, man könnte sich da irgendwie selbst versorgen, das ist immer nur eine Graduelle von vielleicht 37 % oder 42 % und so. Das suggeriert ja wirklich eine totale Schiefelage der zwangsläufigen wirtschaftlichen Abhängigkeiten von den Orten.

Fr. Dr. Assmann:

Ja, seit Beginn dieser Initiative *Food Action Nippon* ist eine Steigerung der Selbstversorgungsrate von 2% von 39% auf 41% zu beobachten. Diese Steigerung schreibt man der Wirkung dieser Initiative zu. Aber im internationalen Vergleich ist dies verschwindend gering.

Publikum:

Und als Diskurs auch wie ich es finde problematisch. Weil es gibt ja diesen Japan-Diskurs im 19. Jahrhundert, nämlich diesen nationalistischen Einschlag und das wird auch immer wieder auch kritisch angemerkt, dass es sein kann, dass Japan sich da vielleicht einer fragwürdigen eigenen Geschichte vergewissert, die eigene kulturelle Identität sozusagen über die Sonderstellung des eigenen Essens wieder zu rekonstruieren und wieder zu behaupten. Da wären sie nicht gut beraten, das zu tun, weil man sollte da auch aus diesen Dingen lernen, aber ich finde das ist eine relativ ergebnisoffene Situation, weil die Bereitschaft, sich da irgendwie zu nationalisieren, scheint relativ hoch zu sein. Ich weiß nicht genau, ob das jetzt zu kritisch ist, aber irgendwie würde man sich da mehr Sensibilität wünschen.

Fr. Dr. Assmann:

Ja, es wird auch sehr unverhohlen in die Öffentlichkeit getragen und es ist auch ein Abschottungseffekt. Also, ich habe auch ein Video, das hätte ich gerne vorgestellt. In diesem Animations-Video kommen vier Kriegsschiffe auf Japan zu, China, Australien, Kanada und die USA; das sind die Food-Importe und wenn man das sieht, es ist fast wie eine Kriegssituation, wie eine Kriegsbedrohung dargestellt - das wäre hier undenkbar. Also die Art der Darstellung und auch das Beispiel von Grundschulern, die Selbstversorgungsrate in den Familien berechnen zu lassen, was an das schlechte Gewissen der Hausfrau appelliert, das ist ja auch gleich wieder direkt gekoppelt. Also es sind ganz verschiedene Stellen, die

Druck erzeugen, um das im Gesundheitsinteresse Richtige zu tun.

Publikum:

Nur eine Nachfrage aus der Perspektive nachhaltiger Konsumentenscheidung, die durch das Bioangebot so im Außerhausbereich in Deutschland möglich ist. Sie hatten von diesen Reisbällchen im Algenmantel erzählt und Frau Schmidtpott hatte auch schon gesagt, dass es eine Debatte gibt um die Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe in den Außerhaus-Mahlzeiten, die man so kaufen kann. Wie werden diese Sachen denn produziert? Also so wie das aussah, war das ja nicht groß verpackt, ich stell es mir jetzt so ein bisschen vor wie die Bäckerketten bei uns. Gibt es da so eine regionale Produktionsstätte, die dann so als zentrale Stelle regional verteilt in die Läden? Oder ist das tatsächlich lange vorgefertigt und stark mit Konservierungsstoffen haltbar gemacht? Oder welche Strukturen stecken dahinter, wenn man tatsächlich eine nachhaltige Konsumentenscheidung treffen möchte als Entscheider/in auf der Alltagsebene?

Publikum:

Also man muss, glaube ich, um es ganz einfach zu sagen, entscheiden, wo man das kauft diese vorgefertigten Mahlzeiten. Wenn man es im Convenience-Store kauft oder in diesen Mini-Supermärkten, dann kann man davon ausgehen, dass es ein Essen ist, das sehr stark mit Zusatzstoffen versetzt ist, das aber nicht sehr lange im Regal liegt oder so, es ist vor höchstens 10h oder nachts gefertigt worden, es wird tagsüber verkauft, bis zu einer gewissen Uhrzeit, aber es ist trotzdem stark mit Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen versetzt. Man kann ein ähnliches Angebot finden, aber im hochwertigeren Zustand, in frisch ohne Zusatzstoffe in Warenhäusern, in den Lebensmittelabteilungen, was als Gourmet-Meile häufig auch bezeichnet wird.

Publikum:

Das wird dann da vor Ort?

Publikum:

Vor dir frisch zubereitet, das sieht man dann.

Fr. Dr. Assmann:

Wobei also die Convenience- Stores auch sehr strenge Richtlinien haben. Fertiggerichte, die das Verfallsdatum überschritten haben, dürfen maximal einen Tag, aber nicht länger dort lagern und werden dann auch sofort aus dem Verkehr gezogen. Also darauf wird schon sehr geachtet. Also das ist auch ein weiteres Thema: der Abfall, der dann daraus u.a. resultiert.

Moderator:

Also dann gibt es sozusagen auch eine Diversifizierung dieser Herstellungsmethoden?

Fr. Dr. Assmann:

Ja, genau.

Publikum:

Ja genau, wenn wir schon mal bei Nachhaltigkeit sind, das finde ich auch, dass was auffällt, also wenn man - wie gesagt ich war noch nie in Japan - aber ich hatte mal die Gelegenheit so ein Japan-Päckchen zu bekommen. Da ist natürlich alles doppelt und dreifach verpackt, und einzeln und nochmal verpackt und aufwendig noch eingewickelt. Also das sieht schon wirklich schick aus. Aber Verpackung also Mehrweg oder Bio, biologische Produkte, wie sieht das damit aus? Also, das würde mich ja auch nochmal interessieren. Also nicht nur außer Haus, sondern generell.

Fr. Dr. Assmann:

Ja, in Richtung Verpackung und Abfall, also man hat sich in den vergangenen 10 Jahren zu einem Prinzip der Mülltrennung in Haushalten entschlossen. Da wird Deutschland immer als leuchtendes Beispiel hochgehalten. Ganz oft, wenn ich gesagt habe, ich komme aus Deutschland, „*oh ja, die sind sehr bemüht die Leute um die Mülltrennung*“. Und da ist auch

ein hohes Detailwissen vorhanden, das zum Beispiel auch im Bewusstsein verankert ist, dass wir [in Deutschland] das Altglas wegbringen, das ist teilweise bekannt in Japan.

Und diese Mülltrennung erfolgt jetzt in zwei Schritten, also als Haushaltsmüll und Plastik. Einmal die Woche Plastikmüll und Flaschen, insbesondere Pet-Bottles aus Plastik, die werden getrennt, ja also in den Müll gegeben und Dosen, das wird alles feinsäuberlich getrennt und die Bevölkerung in den Haushalten...

(Leider aufgrund eines technischen Fehlers das Ende der Dokumentation).

Literaturverzeichnis

DEMOGRAFISCHER WANDEL

Vortrag Fr. Prof. Dr. Schad-Seifert:

AKAGAWA, MANABU (2004): *Kodomo ga hette nani ga warui ka!* [Weniger Kinder, und wenn schon!]. Tokio.

ATOH, MAKOTO (2000): „Social policies in low-fertility and rapidly aging societies. The case of Japan“. In: BERND VON MAYDELL, TAKESHI SHIMOMURA UND KAZUAKI TEZUKA (HRSG.): *Entwicklungen der Systeme sozialer Sicherheit in Japan und Europa*. Berlin, 75–94.

FUKAZAWA, MAKI (2009): *Sōshoku danshi sedai: Heisei danshi zukan* [Die Generation der Grassfresser-Männer: Ein Illustration der Heisei-Männer]. Tokyo: Kōbunsha.

GENDA, YUJI (2005): *A nagging sense of job insecurity: the new reality facing Japanese youth*. Tokio.

INOUE, YUKIO UND SASAYAMA NAOTO (2005): *Furiitaa no hōritsu sōdanshitsu – Honnin, kazoku, koyōsha no tame ni* [Die Rechtsberatungsstelle für *freeter* – Für Betroffene, Familien und Arbeitsgeber]. Tokio.

(JIL) JAPAN INSTITUTE OF LABOUR (2002): „Working conditions & the Labour Market – One-fifth of Workers on Part-time Contracts“. In: *Japan Labor Bulletin* 41:12, 2–3, <http://www.jil.go.jp/bulletin/index.htm> (30.06.2005).

JILPT (JAPANESE INSTITUTE FOR LABOUR POLICY AND TRAINING) (2005): *Nihongata koyō kankō o saihyōka suru kizashi – tayōka suru hatarakikata o mitomeru ga jishin wa seishain de no shūrō o kibō – hiseiki jūgyōin de takai shitsugyō fuan, hikui seikatsu manzokudō* [Anzeichen einer Neubewertung der japan-spezifischen Einstellungspraxis – Pluralisierung der Beschäftigungsstile wird anerkannt, aber für sich selbst wird eine feste Anstellung erhofft – Irregulär Beschäftigte haben hohes Maß an Arbeitsplatzunsicherheit und niedrigen Grad an Lebenszufriedenheit]. JILPT „Nihonjin no shigotokan“ teitenkansoku [Erhebung zur „Arbeitseinstellung der Japaner“] <http://www.jil.go.jp/press/documents/20050331.pdf> (30.11.2005)

KASHIWAGI, KEIKO (2001): *Kodomo to iu kachi – Shōshika jidai no josei no shinri* [Der Wert namens Kinder – Die weibliche Psyche in einer Zeit der rückläufigen Kinderzahlen]. Tokio.

KOYANO, WATARU (2003): „Intergenerational Relationships of Japanese Seniors: Changing Patterns“. In: VERN L. BENGTONSON UND ARIELA LOWENSTEIN (HRSG.): *Global aging and challenges to families*. New York, 272–283.

MASON, ANDREW UND OGAWA NAOHIRO (2001): „Population, labour force, saving and Japan’s future“. In: MAGNUS BLOMSTRÖM, BYRON GANGNES UND SUMNER J. LA CROIX (HRSG.): *Japan’s New Economy: Continuity and Change in the 21st Century*. Oxford, 48–74.

MEGURO, YORIKO (2003): „Josei no kōgakurekika to jendaa no kakumei no kanōsei [Die höhere Bildung der Frauen und die Möglichkeiten der Gender-Revolution]“. In: MEGURO YORIKO UND YAZAWA SUMIKO (HRSG.): *Shōshika jidai no jendaa to hahaoya ishiki* [Gender und mütterliches Bewusstsein im Zeitalter der niedrigen Fertilität], 1. Aufl. 2000, Tokio, 9–25.

MEYER, THOMAS (2004): „Die Familie im demografischen Wandel“. In: BERNHARD FREVEL (HRSG.): *Herausforderung demografischer Wandel*. Wiesbaden, 58–74.

- MIURA, ATSUSHI (2005): *Karyū shakai – aratana kaisō shūdan no shutsugen* [Abstiegsgesellschaft – Die Entstehung einer neuen Klassenformation]. Tokio.
- MIYAMOTO, MICHIKO (2002): *Wakamono ga ,shakaiteki jakusha’ ni tenraku suru* [Junge Leute steigen zu ‚sozial Schwachen’ ab]. Tokio.
- NAIKAKUFU (KABINETTSBÜRO) (2005): *Shōshika shakai hakusho (Heisei 17nen han) – Shōshika taisaku no genjō to kadai* [Weißbuch der kinderarmen Gesellschaft – Situation und Aufgaben der Maßnahmen gegen die kinderarme Gesellschaft]. Tokio.
- NAKANO, LYNNE Y. (2011): „Working and waiting for an ‚appropriate person’: how single women support and resist family in Japan“. In: RICHARD ROLAND U. ALLISON ALEXY (HRSG.): *Home and family in Japan: continuity and transformation*. London, New York: Routledge, 131–151.
- ROBERTS, GLENDA S. (2003): „Balancing work and life: whose work? Whose life? Whose balance?“. In: GIL LATZ, KOIDE IZUMI UND SARAH GRIFFITH (HRSG.): *Challenges for Japan: democracy, finance, international relations, gender*. Tokio, 75–109.
- SAITŌ, TAMAKI UND YŪJI GENDA (2005): „NEETs: Young People who fear Society’s Gaze,“. In: *Japan Echo*. 32:1 (February 2005), 14–17.
- SCHAD-SEIFERT, ANNETTE (2002): „(Ehe-)Paarhaushalt als Auslaufmodell? – Die Debatte um die Parasiten-Singles in Japan“ In: MANFRED POHL UND IRIS WIECZOREK (HRSG.): *Japan 2001/2002 - Politik und Wirtschaft*, 228–253.
- SHIRAHASE, SAWAKO (2005): *Shōshikōreishakai no mienai kakusa – jendaa, sedai, kaisō no yukue* [Die unsichtbaren Differenzen in einer kinderarmen und alternden Gesellschaft – Der Einfluss von Gender, Generation und Klasse]. Tokio.
- SHIRAKAWA, TŌKO; YAMADA MASAHIRO (2008): *„Konkatsu“ jidai* [Das Zeitalter der „aktiven Heiratssuche“]. Tōkyō: Diskabā keisho.
- TANAKA-NAJI, HIROMI (2009): „A Japanese Way of Life in Change: Marriage and Work in Women’s and Men’s Lives“. In: *Japanstudien*, Bd. 21, S. 351–359.
- SODEKAWA, YOSHIYUKI, HANASHIMA YUKARI UND MORISUMI MASAHIRO (2005): *Heisei kakudai kazoku – dankai to dankai junia no kazokugaku* [Die ausgedehnte Heisei-Familie – Eine Familienstudie der Babyboom- und Post-Babyboom-Generation]. Tokio.
- TAKAHASHI, SHIGESATO (2004): „Gendai josei no kekkon, kazokukeisei no jittai to ishiki [Realität und Bewusstsein über Ehe und Familiengründung]“. In: MAINICHI SHINBUNSHA JINKŌ MONDAI CHŌSA KAI (HRSG.): *Chōshōshika jidai no kazoku ishiki – Dai ichi jinkō, kazoku, sedai seron chōsa hōkokusho* [Familienbewusstsein im Zeitalter der extrem niedrigen Fertilität – Bericht über die erste nationale Untersuchung zu Bevölkerung, Familien und Generationen], Tokio, 43–69.
- UENO, CHIZUKO (1998): „The Declining Birth rate: Whose Problem?“ in: *Review of Population and Social Policy* 7, 103–128.
- UENO, CHIZUKO (2002): „Der Trend zu weniger Kindern - Frauenerwerbstätigkeit und ihr Dilemma“. In: JAPANISCH-DEUTSCHES ZENTRUM BERLIN (HRSG.): *Symposium Frauen in Führungspositionen. 14. September 2001*, München, 26–41.
- YAMADA, MASAHIRO (1999): *Parasaito shinguru no jidai* [Das Zeitalter der Parasiten Singles]. Tokio.

YAMADA, MASAHIRO (2001): „Parasite Singles Feed on Family System“. In: *Japan Quarterly* 48, 1, 10–16.

YAMADA, MASAHIRO (2002): *Kazoku no ristorakuchuaringu – 21 seiki no fūfū, oyako wa dō ikinokoru ka* [Restructuring der Familie – Wie überdauern Paare und Eltern im 21. Jahrhundert] 1. Aufl. 1999, Tokio.

YAMADA, MASAHIRO (2004): *Kibō kakusa shakai – ‘Makegumi’ no zetsubōkan ga Nihon o hikisaku* [Gesellschaft der ungleichen Zukunftschancen – Die Verzweiflung der ‘Verlierer’ spaltet Japan]. Tokio.

YAMADA, MASAHIRO (2006): *Shinbyōdō shakai – Kibō kakusa o koete* [Die neue Gesellschaft der Gleichheit – Eine Überwindung der “ungleichen Zukunftschancen”]. Tokio.

Vortrag Fr. Prof. Dr. Meier-Gräwe:

MEIER-GRÄWE, UTA (2011): Die klassische Familie als Auslaufmodell - Konsequenzen für Politik und Gesellschaft. In: *Pro Familia Magazin*, 39. Jg., Heft 1, S. 8-11.

ETHIK DES ESSENS

Vortrag Hr. Dr. Lemke:

BUCHNER, HARTMUT HRSG. (1989): *Japan und Heidegger*. Sigmaringen.

LEMKE, HELMUT (2007): *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*. Berlin: Akademie Verlag.

LEMKE, HELMUT (2008): *Die Weisheit des Essens. Ethik des Essens*. München: IUDICIUM Verlag GmbH.

VEYNE, PAUL (2009): *Foucault – der Philosoph als Samurai*. Reclam-Verlag.

REGIONALE DISPARITÄTEN IN DER WELTGESELLSCHAFT

Vortrag Hr. Dr. John:

ALLISON, ANNE (2007): *Japanese Mothers and Obentos: The Lunch-Box as Ideological State Apparatus*. In: COUNIHAN, CAROLE; VAN ESTERICK, PENNY (EDS.): *Food And Culture. A Reader*. London, New York: Routledge: 221–239.

CHAMBERLAIN, BASIL H. (1991): *ABC der japanischen Kultur. 'Ein historisches Wörterbuch*. Zürich: Menasse.

COULMAS, FLORIAN (2009): *Die Kultur Japans. Tradition und Moderne*. München: Beck.

DANIELE DELL'AGLI (2009): *Essen als ob nicht – ein Syndrom à la carte*. In: DERS. (HG.): *Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle*. Frankfurt (Main): Suhrkamp: 7–16.

DOLLASE, JÜRGEN (2006): Kulinarische Intelligenz. Wiesbaden: Tre Torri.

HILL, PAUL B.; KOPP, JOHANNES (2002): Familiensoziologie. Grundlagen und theoretische Perspektiven. Wiesbaden: Westdeutscher Verlag.

HOLDEN, T. J. M. (2007): The Overcooked and Underdone: Masculinities in Japanese Food Programming. In: COUNIHAN, CAROLE; VAN ESTERICK, PENNY (EDS.): Food And Culture. A Reader: London, New York: Routledge: 202–220.

INAGATI, KANA (2006): Japanische Esskultur. Fastfood statt Suhi. Stern 6.03.2006 [<http://www.stern.de/wissen/ernaehrung/japanische-esskultur-fast-food-statt-sushi-557193.html>] (13.08.2009).

JOHN, RENÉ; RÜCKERT-JOHN, JANA (2009): Gastronomische Anspruchsexpansion. Vom prekären Verhältnis des Kochs zu seinen Gästen. Vita rustica & Vita urbana 2. Stuttgart: Universität Hohenheim (430c) [https://bio-m-aus.uni-hohenheim.de/fileadmin/einrichtungen/bio-m-aus/Vita_2.pdf]

LUHMANN, NIKLAS (2005): Sozialesystem Familie. In: Ders.: Soziologische Aufklärung 5. Wiesbaden: VS-Verlag für Sozialwissenschaften: 189–209.

MAYA-KUCKUCK, FINN (2008): Darüber spricht Japan. Tagesspiegel 22.6.2008 [<http://www.tagesspiegel.de/meinung/kommentare/art141,2556135>] (13.08.2009).

PETER, PETER (2008): Die Kulturgeschichte der deutschen Küchen. München: Beck.

PÖRTNER, PETER; HEISE, JENS (1995): Die Philosophie Japans. Stuttgart: Kröner.

RADCLIFFE-BROWN, A. R. (1957): A Natural Science of Society, Glencoe, Ill.: The free press & The Falcon's Wing Press.

RITZER, GEORGE (1993): The McDonaldization of Society. Thousand Oaks: Pine Forge.

RÜCKERT-JOHN, JANA; JOHN, RENÉ (2009): Ernährung macht Geschlecht. In: Ernährung im Fokus 9-05: 174–179.

SASSEN, SASKIA (1991): The Global City. Princeton: Princeton University Press.

SIMMEL, GEORG (1910): Soziologie der Mahlzeit. In: Der Zeitgeist, Beiblatt zum Berliner Tageblatt Nr. 41 am 10. Oktober 1910: 1–2. Neudruck in Simmel, Georg (1957): Brücke und Tür, Stuttgart: 243–250 [Internet <http://socio.ch/sim/mahl10.htm>].

STATISTA (2009A): Japan: Anteil der übergewichtigen Bevölkerung ab 15 Jahre (Frauen) von 1978 bis 2005 [Internet <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/18806/umfrage/japan:-anteil-frauen-mit-uebergewicht/>] (13.08.2009).

STATISTA (2009B): Japan: Anteil der übergewichtigen Bevölkerung ab 15 Jahre (Männer) von 1978 bis 2005 [<http://de.statista.com/statistik/daten/studie/18897/umfrage/japan%3a-anteil-maenner-mit-uebergewicht/>] (13.08.2009).

STICHWEH, RUDOLF (2004A): On the Genesis of World Society: Innovations and Mechanisms. (Working paper des Instituts für Weltgesellschaft, Luzern).

STICHWEH, RUDOLF (2004B): Inklusion und Exklusion. Studien zur Gesellschaftstheorie. Bielefeld: transcript.

SUCHSLAND, RÜDIGER (2009): Eisenstein mit Kulleraugen. FAZ Nr. 186: 31 (13. August 2009).

ERNÄHRUNGSALLTAG IN FAMILIENHAUSHALTEN UND DIE VERMITTLUNG KULINARISCHER KOMPETENZ

Vortrag Hr. Dr. Morikawa:

MUTA, KAZUE (1990): The Family of Modern Japan in General Magazines — the paradox of “home” in Meiji era. In: Japanese Sociological Review, Vol.41 Nr.1, pp.12-25.

HARADA, NOBUO (1989): Edo no ryōrishi : ryōribon to ryōri bunka [Geschichte der Esskultur in der Edo-Zeit. Kochbücher und Kochkultur]. Tokyo.

KOYAMA, SHIZUKO (1999): katei no seisei to josei no kokumin ka [Emergenz der modernen Familie und nationale Mobilisierung von Frauen]. Tokyo.

WATANABE, MINORU (1999): Nihon shokuseikatsushi [Die Geschichte der Esskultur in Japan]. Tokyo.

YANAGITA, KUNIO (1931): Meiji- Taishō shi. Sesou hen [Die soziale Geschichte in der Meiji- und Taishō-Zeit]. Nachdruck Tokyo 2001.

Vortrag Fr. Prof. Dr. Schmidtpott:

ADACHI MIYUKI (1987 [1983]): Naze hitori de taberu no: Shokuseikatsu ga kodomo o kaeru [Warum ißt Du denn allein? Auswirkungen der Ernährungsgewohnheiten auf die Entwicklung von Kindern], Tokyo: Nippon Hōsō Shuppan Kyōkai.

ISHIGE NAOMICHI UND INOUE TADASHI (1991) (Hg.): Gendai Nihon ni okeru katei to shokutaku: Meimeizen kara chabudai e (Change and Transformation in Table Setting: Home Dining in Modern Japan). Kokuritsu Minzokugaku Hakubutsukan kenkyū hōkoku bessatsu (Bulletin of the National Museum of Ethnology, special issue), Bd. 16, Suita: Kokuritsu Minzokugaku Hakubutsukan.

ISHIGE NAOMICHI (2005): Shokutaku bunmeiron: Chabudai wa doko e kieta ka? [Essays über die materielle Kultur der Mahlzeit: Wohin ist das chabudai verschwunden?], Tokyo: Chūō Kōron Shinsha.

IWAMURA NOBUKO (2009): Kawaru kazoku, kawaru shokutaku [Familie im Wandel, Mahlzeiten im Wandel], Tokyo: Chūō Kōron Shinsha.

IWAMURA NOBUKO (2010): Kazoku no katte desho! Shashin 274mai de miru shokutaku no kigeki [Das kann doch jede Familie so machen, wie sie will! Dramen auf dem Eßtisch in 274 Fotos], Tokyo: Shinchōsha.

NHK [NIPPON HŌSŌ KYŌKAI HŌSŌ BUNKA KENKYŪSHO YORON CHŌSABU] (2006): Hōshoku to hōshoku: NHK Nihonjin no shokuseikatsu chōsa kara [Unregelmäßiges Essen, übermäßiges Essen: Aus der NHK-Studie zum Ernährungsverhalten der Japaner], Tokyo: Nippon Hōsō Shuppan Kyōkai.

OCHIAI EMIKO (1997): The Japanese Family System in Transition: A Sociological Analysis of Family Change in Postwar Japan. (LTCB International Library Selection No. 6), Tokyo: LTCB International Library Foundation.

OMOTE MAMI (2010): Shokutaku to kazoku: Kazoku danran no rekishiteki henshen [Eßtisch und Familie: Der historische Wandel der familialen Kommunikation], Kyoto: Sekai Shisōsha.

SAND, JORDAN (2003): House and Home in Modern Japan: Architecture, Domestic Space, and Bourgeois Culture, 1880-1930, Cambridge / Massachusetts, London: Harvard University Press.

SASAKI YŌKO (2006A): „Shokuiku kihonhō no haramu mondai: ‚Shokutaku o kakomu kazoku‘ o meguru poritikusu“ [Die Probleme des Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung: Die politischen Implikationen der „familialen Tischgemeinschaft“], in: Gyōzaisei kenkyū 63, S. 13-24.

SASAKI YŌKO (2006B): „Pandora no hako o akete shimatta ‚shokuiku kihonhō‘ [Das Rahmengesetz zur Ernährungserziehung öffnete die „Büchse der Pandora“.

Vortrag Fr. Prof. Dr. Meier-Gräwe

LEONHÄUSER, INGRID-U.; MEIER-GRÄWE, UTA ET AL. (2009): Essalltag in Familien. Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum. VS-VerlagWiesbaden.

MEIER-GRÄWE, UTA (2009): Zeitliche Choreographien des Essalltags von Familien in der flexibilisierten Gesellschaft. In: Heitkötter, M.; Jurczyk, K. et al. (Hrsg.): Zeit für Beziehungen? Zeit und Zeitpolitik für Familien. Budrich, Opladen: 187-214.

MEIER-GRÄWE, UTA (2010): Der familiale Essalltag als wirkmächtiger Produktionszusammenhang von Gesundheit. Eine Kontrastierung milieuspezifischer Ernährungsversorgungsstile. In: Ohlbrecht, Heike; Schönberger, Christine (Hrsg.) Gesundheit als Familienaufgabe. Zum Verhältnis von Autonomie und staatlicher Intervention. Juventa, Weinheim: 212-228.

Vortrag Fr. Dr. Häußler

BARTSCH, SILKE (2008): Jugendesskultur. Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA). Köln

DE HAAN, GERHARD (2004): Politische Bildung für Nachhaltigkeit. In: Aus Politik und Zeitgeschichte, S.39-46, B 7-8/2004, Bonn.

BEST (Institut für Berufsbezogene Weiterbildung und Personaltraining). Food-Literacy. Im Internet unter: <http://www.food-literacy.org/>

KLIEME, ECKHARD ET AL. (2004): Begründung, Implementation und Wirkung von Bildungsstandards: Aktuelle Diskussionslinien und empirische Befunde. In: Zeitschrift für Pädagogik. 5(50): 625-634.

REVIS: Ernährungs- und Verbraucherbildung, im Internet unter: http://www.evb-online.de/evb_revis.php

SATTER, ELLYN (2007): Eating Competence: Definition and Evidence for the Satter Eating Competence Model. In: Journal of Nutrition Education and Behaviour. 5(39): 142-153.

SCHWEITZER, ROSEMARIE V. (1991): Wirtschaftslehre des privaten Haushalts. UTB: Stuttgart

WIERLACHER, ALOIS (2008): Kulinaristik – Vision und Programm. In: Wierlacher, Alois; Bendix, Regina (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. Lit Verlag: Berlin: 2-18.

ERNÄHRUNGSALLTAG AUSSER HAUS

Vortrag Fr. Dr. Assmann:

ASSMANN, STEPHANIE (2008): „Mit LOHAS und Slow Food gegen die Globalisierung“, Deutsche Industrie- und Handelskammer (ed), Japan Markt, p. 22-24.

Cabinet Office, Government of Japan, Whitepaper on Birth-declining Society, First Chapter: Current Situation of Few Children [Shōshika no genjō], http://www8.cao.go.jp/shoushi/whitepaper/w-2009/21pdfhonpen/pdf/b1_1_01.pdf, accessed on 27 March 2010.

Cabinet Office, Government of Japan, The Law on Food Education (Shokuiku Kihon-hō), accessible at: <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/law/law.html>, retrieved on August 18, 2008.

CWIERTKA, KATARZYNA (2006): Modern Japanese Cuisine. Food, Power and National Identity, London: Reaktion Books.

FUKUTOMI, SATOMI (2010): "Rāmen Connoisseurs. Class, Gender and the Internet". In: ERIC C. RATH AND STEPHANIE ASSMANN (EDS): Japanese Foodways, Past and Present, Urbana: University of Illinois Press, p. 257-74.

Japan Department Stores Association (JDSA) [Nihon Hyakkaten Kyōkai], <http://www.depart.or.jp>, accessed on 24 February 2010.

Japan External Trade Organization (JETRO), Nihon no shokuryō yunyū (jōi 10 kakoku) [Japan's Food Imports (10 Major Countries)], http://www.jetro.go.jp/jpn/stats/trade/pdf/20052006_import_2.pdf, accessed on 12 February 2008.

Japan Times Online (2008), "76% plan to avoid Chinese food. 'Gyoza' contamination takes toll on products' popularity", February 11, 2008.

Kagoshima Prefecture, Kagoshima Food Balance Guide, <http://www.pref.kagoshima.jp/sangyoro-do/nogyo/syokuiku/k-bg/k-bg.html>, accessed on November 24, 2011.

Ministry of Health, Labor and Welfare (MHLW) (Kōsei Rōdōshō), Heisei 20nen Kokumin kenkō eiyō chōsa kekka no gaiyō [Overview of the Results of the Survey of Health and Nutrition of the Japanese Population for the Year 2008], available at <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/11/h1109-1.html>, retrieved on July 31, 2010.

Ministry of Internal Affairs and Communications, Statistics Bureau, Director General for Policy Planning (Statistical Standards) & Statistical Research and Training Institute (ed.): Japan Statistical Yearbook, Population Pyramid, <http://www.stat.go.jp/data/nenkan/pdf/z02-2.pdf>, accessed on 24 March 2010.

Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries (MAFF) (Nōrin Suisanshō), Shuyō senshinkoku no shokuryō-ritsu (1960-2003) [Food Self-Sufficiency Rates of Major Industrialized Nations (1960 – 2003)], http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/013.html, accessed on 12 February 2008.

Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries (MAFF) (Nōrin Suisanshō), Selection of Food Balance Guides for Various Age Groups, available at: http://www.maff.go.jp/j/balance_guide/b_sizai/index.html, accessed on July 31, 2010.

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) (Nōrin Suisanshō), Heisei 21 nendo, Heisei 20 nendo no todōfuken-betsu shokuryō jikyū-ritsu [Self-sufficiency Rates according to Prefectural and City Governments for 2007 and 2008], available at: <http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu-ritu/zikyu-10.html>, accessed on November 24, 2011.

K. SCHMIDTPOTT (2000): Heilmittel, Genussmittel, Erfrischungsgetränk. Milchkonsum in Japan 1920-1970 [A Drink for Healing, Enjoying and Refreshment. The Consumption of Milk in Japan 1920-1970], in Liscutin, Nicola and René Haak (eds), Essen und Ernährung im modernen Japan [Eating and Nutrition in Modern Japan] (Munich: Iudicium 2000), p. 117-56.

Y. SHIBATA, DEVELOPMENT AND PROBLEMS OF THE EQUAL EMPLOYMENT OPPORTUNITY LAW, IN TSUJIMURA, M. AND E. YANO (EDS.) (2007): Gender and Law in Japan, Gender Law & Policy Center (Sendai: Tohoku University Press 2007) p. 171-87.

Shokuseikatsu Dēta Sōgō Tōkei Nenpō 2009 [Year of Food Consumption Statistics 2009], Tokyo: Sanfuyusha, 2009.

SUEMATSU, HIROYUKI (2008): Shokuryō jikyū-ritsu no 'naze'. Dōshite hikui to ikenai no ka? [The Purpose of the Food Self-Sufficiency Rate and why it must not be Low], Tokyo: Fusosha Shinsho, 2008.

Vortrag Fr. Dr. Rückert-John

RÜCKERT-JOHN, JANA (2007): Natürlich Essen. Kantinen auf dem Weg zur nachhaltigen Ernährung. Frankfurt a. M.

RÜCKERT-JOHN, JANA; JOHN, RENÉ, NIESSEN, JAN (2010): Abschlussbericht. Verstetigung des Angebots von Öko-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung: Analyse von Gründen für den Ausstieg und Ableitung präventiver Maßnahmen. Hohenheim.

RÜCKERT-JOHN, JANA; JOHN, RENÉ; NIESSEN, JAN (2011): Nachhaltige Ernährung außer Haus – der Essalltag von morgen. In: Ploeger/ Hirschfelder et al. (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen.