

# AGEV-Jahrestagung

**(sf) Mehr Bewegung, weniger Energieaufnahme – darauf basieren viele Kampagnen für ein gesünderes Ernährungsverhalten. Allerdings sind die meist einseitig naturwissenschaftlich ausgerichtete Empfehlungen langfristig fast nie erfolgreich. Denn sie blenden zentrale Fragen des Ernährungsalltags wie Genuss, Zeit- und Einkommensdruck, Traditionen und individuelle Gewohnheiten aus. Die Frage, wie sich Ernährungshandeln mit seinen Alltagsroutinen besser als bisher in der Forschung berücksichtigen lässt, bildete daher einen Schwerpunkt der 29. Wissenschaftlichen Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V. (AGEV).**

Die von der AGEV und dem KATALYSE Institut gemeinsam durchgeführte Veranstaltung „Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis – Neue Konzepte der inter- und transdisziplinären Ernährungs- und Konsumforschung“ fand am 10. und 11. Oktober in Köln statt. Prof. Dr. Eva Barlösius, die gemeinsam mit Regine Rehaag die wissenschaftliche Leitung innehatte, erläuterte dazu: „Zwar sind Praxisrelevanz und interdisziplinäre Herangehensweise inzwischen zu grundlegenden Kennzeichen der Ernährungsforschung geworden. Eine kultur- und sozialwissenschaftlich ausgerichtete Ernährungsforschung ist jedoch in Deutschland im Vergleich zu anderen europäischen Ländern immer noch wenig etabliert.“ Daher bot die AGEV eine Plattform für den Wissensaustausch zwischen Experten unterschiedlicher Disziplinen wie Kulturwissenschaft, Epidemiologie und Risikoforschung, Haushaltswissenschaft und sozial-ökologischer Forschung. Diese gaben einen Überblick über die vielfältigen methodischen Ansätze innerhalb der deutschen Forschungslandschaft und re-

flektierten deren Potenziale unter folgenden Leitfragen:

- Ist das alltägliche, routinierte Ernährungshandeln angemessen berücksichtigt?
- Findet eine Integration der sozialen, ökonomischen, physiologischen und sinnlichen Aspekte des Essens statt?
- Erweisen sich die entwickelten Handlungsstrategien als praxisrelevant?

Aus der Fülle der Vorträge [1] wird im Folgenden der einleitende Vortrag „Wissen“ als Grundkategorie einer transdisziplinären Ess- und Ernährungsforschung“ vorgestellt. Darin richtete Dr. Uwe Spiekermann, Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Georg-August-Universität Göttingen, den Blick auf die Expertenkulturen selbst, auf ihr Wissen und Nichtwissen. Er schilderte die Entwicklung der unterschiedlichen Wissensformen seit dem 19. Jahrhun-

dert und stellte abschließend vier Thesen auf.

**These 1.** Unter dem Aspekt des „Wissens“ treten die Unterschiede zwischen den einzelnen Disziplinen relativ in den Hintergrund. Natur- und Kulturwissenschaften zielen beide auf objektivierte Wissen, durch das bestehendes praktisches Wissen verbessert und damit tendenziell verdrängt werden soll. Daher ist eine Debatte der „Wissenden“ über die Stellung wissenschaftlichen Wissens im Chor unterschiedlicher Wissensformen erforderlich. Die Chancen dafür sind nach Spiekermanns Einschätzung allerdings marginal.

**These 2.** „Wissen“ wird auf eigenen Wissensmärkten gehandelt. Wissenshierarchien dienen der Konstituierung und Absicherung der beruflichen Existenz und Zukunft von Experten. Diese zielen trotz der strukturell konservativen Wissens-

## Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten

Ernährung spielt eine zentrale Rolle im menschlichen Leben. Neben der Aufgabe, dem Körper Nährstoffe zuzuführen, hat Ernährung auch soziale, sozioökonomische und kulturelle Dimensionen. Mit diesen Aspekten befasst sich die Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V. (AGEV). Gegründet im April 1979, hat sich die AGEV folgende Ziele gesetzt: Wissen über alle Aspekte des menschlichen Ernährungsverhaltens zu sammeln; den Austausch zwischen der natur-, sozial- und kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung im In- und Ausland zu unterstützen; die interdisziplinäre Zusammenarbeit in Forschung und Praxis zu fördern; neue Forschungsfelder zu identifizieren und ihre Bearbeitung anzustoßen sowie die so gewonnenen Erkenntnisse in die Praxis der Ernährungserziehung und Ernährungsberatung zu übertragen.

Auf der diesjährigen Mitgliederversammlung in Köln wurde der AGEV-Vorstand neu gewählt. Ihm gehören an: Prof. Dr. Angelika Ploeger, Leiterin Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur, Universität Kassel (Vorstandsvorsitzende); Prof. Dr. Eva Barlösius, Institut für Soziologie, Leibniz-Universität Hannover (stellvertretende Vorsitzende); Dr. Uwe Spiekermann, Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Georg-August-Universität Göttingen (stellvertretender Vorsitzender); Regine Rehaag, KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung, Köln (Schriftführerin); Dr. Margret Büning-Fesel, aid infodienst, Bonn (Kassenwartin).

Weitere Informationen:  
 Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V.  
 c/o KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung  
 Volksgartenstraße 34, 50677 Köln  
 E-Mail: info@agev.net  
 Internet: www.agev.net

struktur der Ernährungsforschung stets auf „Neues“ und definieren sich im Regelfall als Teil eines Fortschrittsprojektes. Demgegenüber sind die Erfolge der Ernährungsaufklärung begrenzt, bestehen die meisten der scheinbar aktuellen Probleme im Ernährungssektor doch seit dem Übergang zu einer Massenkonsumgesellschaft, also seit mehr als 40 Jahren. Dies wird auch in Zukunft so sein.

**These 3.** Diskussionen unter Wissenschaftlern, die der Selbstreflexion dienen und Selbstbegrenzung thematisieren, sind innerhalb der gegenwärtigen medialen Struktur nicht zu vermitteln. Denn Wissenschaft hat Orientierung zu schaffen. Sie steht damit in einer funktionalen Tradition der religiösen Systeme, die sie ehemals selbst abgelöst hat. Das „Wissen“ der Medien folgt anderen Relevanzkriterien, die von Wissenschaftlern vorrangig durch Dramatisierung und Moralisierung beeinflusst werden können. Beides dient der Selbstvermarktung, zugleich aber auch der Delegation von Verantwortung an Expertensysteme, die im Sinne einer nachhaltigen Ernährungspraxis nicht funktional ist.

**These 4.** Auch wenn Experten gerne Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis weisen wollen, und ihre Expertise notwendiger Teil einer gesamtgesellschaftlichen Debatte sein sollte, handelt es sich dabei doch vorrangig um ein zivilgesellschaftliches Projekt, das insbesondere der Präzisierung des Begriffs „Nachhaltigkeit“ dienen dürfte. Essen ist schließlich eine im Kern nicht delegierbare Handlung, für die praktisches Wissen und Eigenverantwortung unabdingbar sind.

Dieser und die folgenden Vorträge wurden lebhaft aus unterschiedlichen Perspektiven diskutiert. Einmal mehr bildete die AGEV-Jahrestagung damit ein Forum, das Wissenschaftlern verschiedener Fachdisziplinen einen intensiven interdisziplinären Austausch ermöglichte.

### Quelle

1. 29. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten (2007): Wege zu einer nachhaltigen Ernährungspraxis – Neue Konzepte der inter- und transdisziplinären Ernährungs- und Konsumforschung. Abstracts. <http://www.agev.net/tagung2007/nachhaltig.htm>

### W. Baltes Lebensmittelchemie

Heidelberg, Berlin, New York: Springer 2007, 6. vollst. überarb. Auflage, 497 S., ISBN 978-3-540-38181-5, geb., 34,95 EUR



Wenn ein Lehrbuch nun knapp 25 Jahre nach dem ersten Erscheinen in einer 6. Auflage vorliegt, kann das schon als Qualitätskriterium an sich angesehen werden. Zeigt es doch, dass die

Grundkonzeption stimmig ist und den Erwartungen der angesprochenen Zielgruppen entspricht. Nicht ohne Grund hat sich „Der Baltes“ über all die Jahre als Standardwerk für diejenigen etabliert, die grundlegende Kenntnisse der Lebensmittelchemie erwerben oder schnell zur Auffrischung etwas nachschlagen wollen.

Im Kern der Darstellung steht die Chemie von Lebensmittelinhaltsstoffen. Das ist ebenso verständlich wie richtig, denn die Funktionalität von Lebensmitteln in technologischer wie ernährungsphysiologischer Hinsicht erschließt sich nur, wenn die zugrundeliegenden chemischen Strukturen und wesentlichen Reaktionen bekannt sind. Dem Ziel des Buches entsprechend sind die Ausführungen eher knapp als ausschweifend gehalten. Dennoch werden die entscheidenden Fakten und Zusammenhänge vermittelt. Dass zugunsten einer komprimierten Darstellung vielfach auf Details verzichtet wird, ist nicht zu kritisieren. Im Gegenteil: Es ist die Stärke des Buches, wesentliches Wissen auf einen vergleichsweise geringen Umfang zu verdichten. Wer indes spezielle Fragen geklärt sehen möchte, wird weiterführende Literatur benötigen.

Die Ausstattung des Buches ist einfach und dürfte dem inzwischen verwöhnten Leser altbacken erscheinen. Insbesondere die Qualität der Abbildungen zu technologischen Prozessen ist wenig ansprechend, was nicht verwundert, entstammen sie doch teilweise sehr alten Büchern der 1970er und 1980er Jahre. Auch das ist aber vertretbar, geht es hier doch in erster Linie um die Vermittlung von Prinzipien.

Enttäuschend ist allerdings das einführende Kapitel zur „Zusammensetzung unserer

Nahrung“. Hier soll die Beziehung zwischen Lebensmitteln, Ernährung und Gesundheit hergestellt werden. Die gesamte Darstellung mutet nicht mehr zeitgemäß an, ist punktuell, wenig differenziert und sehr in einer tradierten, aber überholten Sichtweise von der Bedeutung der Ernährung verhaftet. Das ist bedauerlich, denn hier könnten die Grundlagen geschaffen werden, um die zentrale Bedeutung des Faches Lebensmittelchemie innerhalb der Lebensmittelwissenschaften zu vermitteln.

An diesen Nahtstellen zu benachbarten Fachgebieten wird die Darstellung zudem stellenweise unpräzise bis falsch. So werden, anders als in Tabelle 4-1 b dargestellt, myo-Inosit und Cholin in Europa üblicherweise nicht den Vitaminen zugerechnet und als Hauptvitamer der B<sub>6</sub>-Gruppe gilt Pyridoxin, nicht Pyridoxal. Diese und andere Stellen verdeutlichen, dass bei einer erneuten Überarbeitung des Buches eine fachübergreifende, interdisziplinäre Vernetzung wünschenswert wäre.

Trotz dieser Kritik, die sich auf die „Randbereiche“, nicht den eigentlichen Kern der Darstellung bezieht, ist dieses Buch sehr empfehlenswert. Es bleibt ein Tipp für alle, die einen Einstieg in die Lebensmittelchemie suchen. Dem in der Kurzbeschreibung auf der Rückseite formulierten Anspruch „eine knapp gefasste, aber ausgewogene Übersicht über das gesamte und manchmal nicht leicht zu überschauende Gebiet“ Lebensmittelchemie zu geben, wird das Werk gerecht – und das zu einem absolut akzeptablen Preis.

*Andreas Hahn, Hannover*