

Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung



Mit ihrem Buch wendet sich Eva BARLÖSIUS einem bedeutenden und hochaktuellen, aber immer noch randständigen Thema der Soziologie zu. Essen und Ernährung in westlichen Ländern sind als soziale Phänomene mit ambivalenten Entwicklungen verbunden. Einerseits ist Essen heute eine Selbstverständlichkeit und wird als Normalität wahrgenommen. Moderne Entwicklungen haben die Konsumenten weitestgehend von räumlichen und zeitlichen Zwängen der

Nahrungsbeschaffung befreit und entlasten sie dadurch von alltäglichen Aufwendungen für Ernährung (Kapitel 8). Andererseits rufen v. a. Probleme und Risiken, mit denen die moderne Ernährung verbunden ist, sowie neuartige Herausforderungen die Themen Essen und Ernährung wiederum wach und bringen sie zurück in die Reflexion (Kapitel 9 und 11). Hierzu zählen bspw. Lebensmittelskandale, Adipositas und Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen, Umweltauswirkungen des westlichen Ernährungsstils, aber auch Trends einer stärkeren massenmedialen Auseinandersetzung mit Ernährung oder neuartige Ernährungsstile. Diese Phänomene sind – so BARLÖSIUS – in zahlreichen Studien beforscht worden und dennoch mangle es „an systematischen und umfassenden Werken, die theoretisch angeleitet eine Gesamtschau des Lebensgebiets“ vornehmen (S. 5). BARLÖSIUS tritt heute – wie bereits vor 13 Jahren (Erstauflage des Buches) – mit dem Anspruch an, diese Lücke zu füllen und „eine Soziologie des Essens [zu] begründen“ (S. 5).

Um diesem anspruchsvollen Anliegen gerecht zu werden, veranschaulicht BARLÖSIUS zum einen die Besonderheiten des Gegenstandes, indem sie die Vielfalt der kulturellen und sozialen Gestaltung des Essens aufzeigt. Hierzu diskutiert sie die Nahrung als kulturelles, religiöses und soziales Zeichen, die Bedeutung des Essens für die Geschlechterrollenidentität (Kapitel 5) sowie National-, Regional- und Migrationsküchen als identitätsstiftende Institutionen (Kapitel 6). Zum anderen zeigt die Autorin, wie Essen als Phänomen in soziale Strukturen eingebunden ist und diese ebenso reproduziert. Hierzu stellt BARLÖSIUS verschiedene theoretische Konzepte vor, die das Verhältnis von Kultur und Natur beim Essen näher bestimmen (Kapitel 2). Des Weiteren geht sie in diesem Zusammenhang auf die soziale Institution der Mahlzeit ein (Kapitel 7). Essen und Ernährung werden hierbei in den Kontext soziologischer Theorien zu Vergesellschaftungs-, Differenzierungs-, Inklusions- und Exklusionsprozessen gestellt. Die gleichzeitige Betrachtung empirischer Vielfalt und der so-

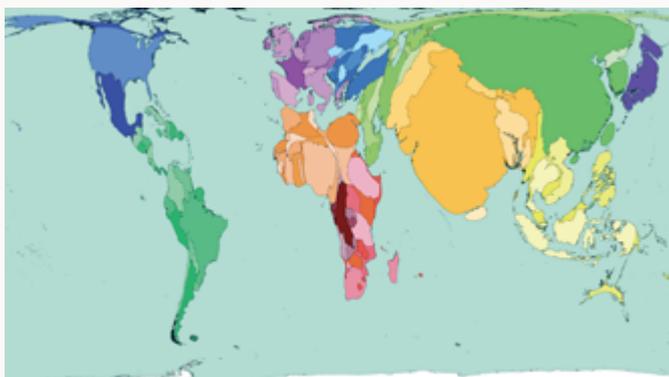
zialen Strukturen des Essens macht BARLÖSIUS' „Soziologie des Essens“ auch in der neuen Auflage zu einem Standardwerk dieser speziellen Soziologie. Dabei hat es jedoch nicht nur disziplinäre Bedeutung: Durch die gewählten übergreifenden Themen – etwa Ökonomisierung, Politisierung, Moralisierung – und der Einbettung der Soziologie des Essens in die Ernährungsforschung nimmt BARLÖSIUS Brückenschläge zu anderen Disziplinen vor und regt hiermit einen fruchtbaren Diskurs an.

Dr. Jana Rückert-John, Berlin

Eva Barlösius:
 Soziologie des Essens.
 Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung.
 327 S., 24 €, 2., völlig überarbeitete und erweiterte Aufl.
 Juventa Verlag Weinheim & München 2011

ISBN 978-3-7799-1489-1

Worldmapper The world as you've never seen it before



© 2006 SASI Group (University of Sheffield) and Mark Newman (University of Michigan); www.worldmapper.com

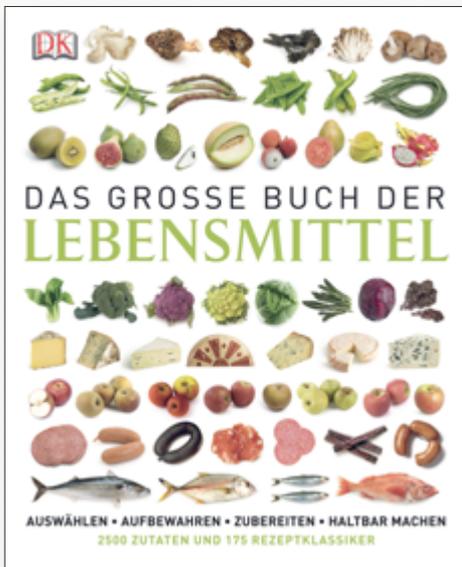
Flächenkartogramm „verzerrt“ nach Einwohnerzahl im Jahr 2002

(stg) Ein Bild sagt mehr als tausend Worte: Unter www.worldmapper.org sieht man die Weltkarte verzerrt bzw. erst ins rechte Licht gerückt. Hier schrumpfen, verschwinden oder aber blähen sich Länder, teils ganze Kontinente auf, bspw. nach (zukünftiger) Einwohnerzahl, Verbreitung von Fast-Food-Filialen oder Todesfällen infolge von Fehlernährung. Basierend auf Daten von UN-Organisationen, der Weltgesundheitsorganisation, World Bank, CIA (Central

Intelligence Agency) u. a. haben Wissenschaftler der University of Michigan und der University of Sheffield 696 Flächenkartogramme kreiert: aussagekräftige, eindrucksvolle Illustrationen von andernfalls umfangreichen Datensätzen; Blickfänge für Vorträge, Beiträge oder einfach nur zum Durchklicken und Staunen.

www.worldmapper.org

Das große Buch der Lebensmittel



Möchten Sie wissen wie man eine Kokosnuss knackt? Wie Kaffirlimettenblätter oder Tamarinden aussehen? Kennen Sie die Garmethoden und -zeiten unterschiedlichster Fleischarten? Wie man bestimmte Lebensmittel haltbar macht und grundsätzlich die Frische und Qualität bestimmt? Für alle diese Fragen gibt dieser internationale, praktische Ratgeber eine Antwort. Und zwar nicht nur in Wort – v. a. in detaillierten Fotos. Gegliedert wird nach Lebensmittelgruppen von Fisch und Meeresfrüchten über Fleisch, Gemüse, Kräutern und Nüssen bis hin zu Gewürzen, Eiern und Käse, Obst, Getreide, Öle, Essig und Aromen: Mehr als 2 500 Lebensmittel werden vorgestellt, die bei uns vor 20 Jahren teilweise noch völlig unbekannt waren wie Thaibasilikum und Abalone. Oder andere, die heute in Vergessenheit geraten sind wie die Gartenmelde oder die Schnepfe. Es werden nicht nur exotische Lebensmittel beleuchtet. Auch alte Gemüsesorten stehen Neuzüchtungen gegenüber. Zu jedem Lebensmittel gibt es Informationen über den richtigen Einkauf, die Lagerung und die Zubereitung sowie Beilagen- und Rezept-

empfehlungen. Mehr als 200 internationale Rezeptklassiker und viele bebilderte Zubereitungsschritte runden die Informationen ab: Willkommen in der globalisierten Küche! Hier wird nicht nur der interessierte Hobbykoch, sondern auch der Profi gründlich informiert. Oder wussten Sie, dass man Tunfisch trocknen

und ihn wie Parmesan über die Pasta reiben kann? Wie man Couscous kocht oder eine Lammkeule entbeint? Dieses Buch verschafft dem Leser einen umfassenden Überblick über die Vielfalt am Ernährungshimmel und eröffnet neue kulinarische Welten. Es informiert nicht über Inhaltsstoffe oder gar gesundheitliche Aspekte. Doch als Universalnachschlagewerk für die Fülle an aparten Lebensmitteln ist dieser typische Dorling Kindersley unschlagbar!

Dagmar von Cramm, Freiburg

Das große Buch der Lebensmittel.
auswählen – aufbewahren –
aufbereiten – haltbar machen.
544 S., 49,95 €,
über 2 500 Farbfotografien
Dorling Kindersley Verlag
GmbH 2011

ISBN 978-3-8310-1961-8

Die Nebenbei-Diät Schlank werden für Berufstätige



Wieder eine neue Diät, brauchen wir das? Doch der neue Titel der Stiftung Warentest überrascht, und das mit der – nein, nicht neuen – sondern altbekannten vollwertigen Ernährung entsprechend den Empfehlungen

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, verpackt in stylischer Aufmachung mittels quadratisch, praktischem Format und bildorientiertem Layout. Blickt man auf den beruflichen Hintergrund der Autorin und Ernährungswissenschaftlerin Elisabeth LANGE als ehemalige Ressortleiterin Kochen bei Brigitte, könnte die Vermutung aufkommen, das Buch beinhaltet eine Sammlung aufwändiger Rezepte – dem ist jedoch nicht so. LANGE legt dem Leser unter anderem Frischkornbrei, Zartweizen (statt Basmati-Reis), Räucherfisch (statt Fisch in kalorienreichen Dressings) und Cook & Chill in der eigenen

Küche an die Hand – althergebrachtes in modernem Gewand. Praxistipps wie Bewegungen in den Büroalltag einbauen, z. B. durch „Mikropausen“ am Stehpult, ergänzen die Ernährungsempfehlungen. Fachliche Beratung erhielt die Autorin vom Herausgeber der Ernährungs Umschau Prof. Dr. Helmut ERBERSDOBLER.

Die Nebenbei-Diät ist eine positive Überraschung unter den Diätbüchern, und daher nicht nur Abnehmwilligen zu empfehlen: Das Buch bietet Berufstätigen eine hübsche Handlungsanweisung zur Umsetzung einer vollwertigen Ernäh-

rung, unter Berücksichtigung des heutigen Lebensmittelangebots und Zeitkontingents im Berufsalltag.

Stella Glogowski, Pohlheim

Elisabeth Lange:
Die Nebenbei-Diät.
Schlank werden für Berufstätige
224 S., 16,90 €
Stiftung Warentest, Berlin 2012

ISBN: 978-3-86851-038-6

Die Health Claims Verordnung und die Konsequenzen für die Lebensmittelindustrie Eine Unternehmensbefragung

Dieses Grundlagenwerk zur Health Claims Verordnung (HCVO) ist aus den Ergebnissen der Diplomarbeit von Steffen JAKOBS hervorgegangen. Es macht dem interessierten Leser deutlich, dass das Thema HCVO für Lebensmittelunternehmen, welche ihre Produkte mit gesundheitsbezogenen Angaben bewerben wollen, unumgänglich ist.

Im ersten Teil der Arbeit werden Basisfragen beantwortet, bspw.: Was sind die Unterschiede zwischen nährwertbezogenen und gesundheitsbezogenen Angaben? Können alkoholhaltige Getränke mit Health Claims beworben werden? Darauf folgt eine detaillierte Darstellung der Methodik, die zur Unternehmensbefragung verwendet wurde. Der letzte, und wohl innovativste Teil des Werkes, erläutert die Ergebnisse der Unternehmensbefragung.

Dort werden erstmals Fragen nach Kosten, welche die HCVO für Unternehmen verursacht hat, gestellt und es wird dargestellt, wohin das Geld fließt. Ebenfalls werden die Wirkungen der Verordnung auf Produktinnovationen und die Planung zukünftiger Vorgehensweisen der befragten Unternehmen in Richtung Health Claims geklärt. In der abschließenden Diskussion werden die Umsetzung der HCVO kritisch betrachtet und Denkanstöße zu weiterer Forschung gegeben.

Zum signifikanten Erfolg der Unternehmensbefragung führte die wissenschaftliche Kooperation mit dem „NEM Verband mittelständiger europäischer Hersteller und Distributoren von Nahrungsergänzungsmitteln & Gesundheitsprodukten e. V.“ und dem „Bundesverband für Verbraucherschutz und Le-

bensmittelsicherheit (BVL)“. Dadurch wird auch ein Einblick in die Erstellung der nationalen Liste der Health Claim Anträge ermöglicht.

Zu empfehlen ist das Werk für Unternehmer aus dem Lebensmittelsektor, aber auch für Wissenschaftler und Studenten, die sich mit Health Claims auseinandersetzen.

*BSc. Oec. troph. Sonja
Brandenburger, Fulda*

S. Jakobs:
Die Health Claims Verordnung
und die Konsequenzen für die
Lebensmittelindustrie.
Eine Unternehmensbefragung.
136 S., 48,00 €
Diplomica Verlag,
Hamburg 2012

ISBN:978-3-8428-7823-5

Mai 2012:

EU veröffentlicht zulässige Health Claims

Die Europäische Kommission hat eine Liste mit 222 zulässigen gesundheitsbezogenen Werbeaussagen für Lebensmittel (Health Claims) verabschiedet, die künftig in der EU gültig ist.

Die komplette Liste ist seit dem 25. Mai 2012 im EU-Amtsblatt sowie im Internet (<http://ec.europa.eu/nuhclaims>) veröffentlicht. Lebensmittelhersteller haben sechs Monate Zeit, um ihre Produkte an die strengeren Vorgaben anzupassen.

*Quelle:
Bundesministerium für
Ernährung, Lebensmittel und
Verbraucherschutz (BMELV),
Pressemeldung vom
24.05.2012*