

Recipes for Sustainability

Understanding Social and Material Impacts of Public and Private Food Practices

Dissertation

Fakultät für Geowissenschaften
Ludwig-Maximilians-Universität München

Gesa Anna Biermann

Zusammenfassung

Menschliche Ernährungsgewohnheiten spielen eine zentrale Rolle für die Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Besonders die Nutztierhaltung belastet dabei die Umwelt in hohem Maße, unter anderem durch den Ausstoß von Treibhausgasen, Waldrodungen und einen hohen Wasserverbrauch. Daher scheint ein Rückgang der Nachfrage nach Fleisch für ein Leben innerhalb der ökologischen Grenzen der Erde unerlässlich. Wie dies erreicht werden kann ist jedoch umstritten. Politische Maßnahmen zielen aktuell häufig darauf ab, durch Bildung und Informationsbereitstellung individuelle Ernährungsentscheidungen zu beeinflussen. Die so erhofften Verhaltensänderungen auf gesellschaftlicher Ebene sind jedoch bisher weitestgehend ausgelassen. Eine alternative Perspektive auf die Mechanismen, die Konsumententscheidungen zugrunde liegen, bietet die sozialwissenschaftliche Konsumforschung. Statt individueller Handlungen untersucht sie sozial und materiell situierte *Praktiken* wie beispielsweise auswärts essen oder Gäste bewirten. Bisher wenig Beachtung in praxistheoretischer Forschung fanden allerdings Langzeitstudien zu Veränderungen von Ernährungspraktiken. Zudem fehlen direkte Vergleiche der Ernährungspraktiken in verschiedenen sozialen Situationen, z.B. zu Hause oder auswärts essen, sowie der jeweils zugehörige ökologische Fußabdruck. Durch die Einbeziehung einer feministischen Forschungsperspektive können außerdem Verknüpfungen zwischen Geschlechterrollen, nachhaltiger Ernährung und häuslicher Arbeitsteilung deutlich gemacht werden, die in der bisherigen Forschung vernachlässigt wurden.

Zur Untersuchung der genannten Forschungslücken nutzt die vorliegende Dissertation einen ‚mixed-methods‘ Ansatz und geht damit über die traditionell qualitativen Methoden der praxistheoretischen Forschung hinaus. Mithilfe einer Sekundäranalyse der Nutzungsdaten einer populären Online-Rezeptplattform wurden Trends bezogen auf Ernährungspraktiken untersucht. Dafür wurden über 243.000 Rezepte mit 2,5 Millionen Bewertungen von Nutzer*innen ausgewertet. Um Ernährungspraktiken zu Hause und außer Haus zu kontrastieren, wurde eine Online-Umfrage mit 420 Teilnehmer*innen durchgeführt. Zur

Vertiefung und kontextuellen Einbettung der quantitativen Ergebnisse wurden außerdem qualitative Interviews geführt.

Die Analyse der Nutzungsdaten der Rezeptplattform zeigt ein wachsendes kollektives Interesse an und eine steigende Zahl von individuellen Übergängen zu einer fleischlosen Ernährung während des letzten Jahrzehnts. Überträgt man diese Trends auf die Gesamtbevölkerung der Bundesrepublik Deutschland zeigt sich jedoch, dass die aktuelle Veränderungsrate nicht ausreicht, damit Deutschland bis 2030 seinen ökologischen Fußabdruck so reduziert, dass die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung innerhalb der ökologischen Grenzen bleiben. Außerdem wird deutlich, dass sich nachhaltige Ernährungspraktiken nicht ohne weiteres auf verschiedene sozio-materielle Arrangements und soziale Anlässe übertragen lassen. So wird laut Umfrageergebnissen beispielsweise bei einem Restaurantbesuch eher Fleisch gegessen als zu Hause. Selbst Flexitarier*innen erhöhen ihren Fleischkonsum wenn sie auswärts essen. Dabei wird sowohl ‚Essen gehen‘ als auch ‚Fleisch essen‘ als etwas Besonderes empfunden. Die Assoziation von Fleischkonsum mit ‚sich etwas gönnen‘ verbindet dadurch das Auswärtsessen mit einem erhöhten Ressourcenverbrauch. Dies beschränkt sich jedoch nicht auf Restaurantbesuche. Die Verknüpfung zwischen sozialem Anlass und Fleisch dringt auch in den häuslichen Bereich vor: Beim Kochen für Haushaltsmitglieder oder Gäste wird mehr Fleisch zubereitet als wenn für sich selbst gekocht wird. Betrachtet man außerdem die Arbeitsteilung zwischen den Geschlechtern, treten deutliche Unterschiede zwischen omnivoren Männern und Frauen zutage: Frauen die Fleisch essen sind häufiger für die Ernährung zu Hause zuständig, weisen höhere Kochfertigkeiten auf und konsumieren weniger tierische Produkte als männliche Fleischesser. Bei Männern und Frauen die sich fleischlos ernähren konnte keiner dieser skizzierten geschlechtsspezifischen Unterschiede festgestellt werden. Diese Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung fleischloser Ernährungspraktiken als eine mögliche Brücke zwischen ökologischer Nachhaltigkeit und Gleichstellung der Geschlechter.

Der wichtigste Beitrag dieser humangeographischen Forschungsarbeit besteht darin, die enge Verzahnung unterschiedlicher Nachhaltigkeitsziele – menschliche Gesundheit, ökologische Nachhaltigkeit und Geschlechtergleichstellung – in Bezug auf Ernährungspraktiken aufzuzeigen. Die Berücksichtigung von Ökosystemleistungen und unbezahlter Reproduktionsarbeit in politischen Zielsetzungen ist unerlässlich für eine Zukunft jenseits einer ökologischen Krise und Geschlechterungleichheiten. Gesellschaftlich verankerte und geschlechtsspezifische Bedeutungen können ein signifikantes Hindernis für eine nachhaltige Ernährung darstellen. Eine zentrale Herausforderung besteht darin, eine vorwiegend pflanzliche Ernährung in Einklang mit der sozial verankerten Vorstellung eines ‚guten Lebens‘ zu bringen, so dass diese für verschiedene Anlässe gleichermaßen geeignet scheint. Die Entkoppelung von Fleisch und Männlichkeit sowie von Kochen und Weiblichkeit kann dabei den Zugang zu gerechteren und umweltfreundlicheren Ernährungspraktiken ermöglichen. Eine praxistheoretische Sichtweise macht den Zusammenhang zwischen nachhaltiger Ernährung, Essenszubereitung und Geschlechterrollen dabei explizit.

Die veröffentlichte Arbeit ist verfügbar unter: <https://doi.org/10.5282/edoc.28216>