Huxley, Thomas H. (1894). *On the Relations of Man to the Lower Animals. [1863] Man's Place in Nature and Other Anthropological Essays* (77–157). London: Macmillan.

Kingwell, Mark (2006). *Nearest Thing to Heaven. The Empire State Building and American Dreams.* New Haven: Yale UP.

Koolhaas, Rem (2003). Delirious No More. Waning Space: I __ NY. *Wired 11.06.2003.* http://www.wired.com/wired/archive/11.06/i_ny.html [17.09.2008].

Lessing, Gotthold Ephraim (1987). Brief Nr. 103. [1756] In: Kiesel, Helmut (Hg.). *Briefe von und an Lessing 1743–1770.* Frankfurt a. M.: Deutscher Klassiker Verlag.

Müller, Lothar (1988). Die Großstadt als Ort der Moderne. Über Georg Simmel. In: Scherpe, Klaus R. (Hg.). *Die Unwirklichkeit der Städte. Großstadtdarstellungen zwischen Moderne und Postmoderne* (14–36). Reinbek bei Hamburg: Rowohlt.

Poe, Edgar Allan (1944). *The Murders in the Rue Morgue. Tales of Edgar Allan Poe* (46–89). New York: Random House.

Prigge, Walter & Herterich, Frank (1988). Mythos Architektur. Zur Sprache des Städtischen. In: Scherpe, Klaus R. (Hg.). *Die Unwirklichkeit der Städte. Großstadtdarstellungen zwischen Moderne und Postmoderne* (304–324). Reinbek bei Hamburg: Rowohlt.

Troy, William (1933). Beauty and the Beast. *The Nation*, 22. März 1933, 326–327.

Wood, L. Maren (2002). The Monkey Trial Myth: Popular Culture Representations of the Scopes Trial. *Canadian Review of American Studies*, 32, 2, 147–164.

Wuketits, Franz M. (1998). *Eine kurze Kulturgeschichte der Biologie: Mythen, Darwinismus, Gentechnik.* Darmstadt: Primus.

Timo Heimerdinger

Norm und Normalität im Alltag. Das Beispiel Ernährung

Ernährung als Dauerproblem

Es gibt Aspekte des Lebens, die sind so fundamental, dass die menschliche Existenz ohne sie gar nicht denkbar ist: Ernährung, Schlafen, Kommunikation gehören etwa dazu. Man sollte eigentlich annehmen können, dass die Menschheit über einige 1000 Jahre an Erfahrung mit diesen Kulturtechniken verfügt und daher so langsam wissen sollte, wie sie zu bewerkstelligen sind – stellen sie doch unabdingbare Voraussetzungen des Überlebens dar.

Doch genau das Gegenteil scheint der Fall zu sein: Ausgerechnet die essenziellen Dinge sind es, die uns individuell wie kulturell immer wieder aufs Neue Kopfzerbrechen bereiten. Die Ernährung ist hierfür ein Paradebeispiel: Als journalistischer Evergreen in wechselnder Gestalt belagert dieses Thema Zeitungen, Journale, Ratgeberrubriken, Internetseiten und Alltagsgespräche. Die Fragen sind altbekannt: Was sollen wir essen? Wie schaffen wir es, weniger zu essen? Wie können wir uns gesünder ernähren? Wir sind auf der permanenten Suche nach der Normalität und einem gangbaren Weg – und zwar nicht nur was unsere körperliche Verfassung und unser Aussehen angeht, sondern tatsächlich im Hinblick auf unser gesamtes Ernährungshandeln.

Hier in unserer Überflussgesellschaft, in der im Gegensatz zu weiten Teilen der Welt fast alles ständig verfügbar ist und eben niemand mehr hungern muss, kann es geradezu geschmacklos wirken, wie stark das Ernährungsthema unablässig problematisiert wird. Doch gerade deshalb reizt dieser Umstand zur kulturwissenschaftlichen Auseinandersetzung. Es geht dabei nicht so sehr um die Frage, wie das „Dauerproblem Ernährung" gelöst werden könnte, sondern vielmehr darum, warum es eigentlich als Dauerproblem besteht und warum die Debatte ums rechte oder richtige Essen einfach nicht von der Agenda der Alltagskultur verschwinden will – der ganzen Überfülle an Zutaten, Anregungen, Rezepten und Informationen zum Trotz (vgl. Dederichs & Rülcker 2007, 32).

Das Ernährungsthema kann aus verschiedenen Perspektiven betrachtet werden, so etwa aus der medizinischen, der ökotrophologischen, der psychologischen oder der politischen: Nicht umsonst gibt die Bundesregierung seit 1969 alle vier Jahre, zuletzt 2004, einen Ernährungsbericht heraus, in dem die Ernährungssituation in Deutschland dokumentiert und kritisch gewürdigt wird (vgl. DGE „Ernährungsbericht 2004"). Am Ende dieses Berichts steht meistens ein „zwar – aber": Zwar habe es gewisse Fortschritte zum letzten

Bericht gegeben, doch bleibe noch viel zu tun, die Deutschen seien von einer rundum gesunden Ernährung weiterhin insgesamt deutlich entfernt.[1] Ernährung erscheint als Dauerproblem.

Hier soll eine Annäherung an diese Dauerproblemhaftigkeit des Themas aus kulturwissenschaftlicher Sicht unternommen werden, dies kann anhand des Begriffspaares „Norm" und „Normalität" geschehen. Nach einer einleitenden Beschäftigung mit den Begriffen „Norm" und „Normalität" werden diese auf zwei Bereiche bezogen, die sowohl für das Thema Ernährung, als auch für die kulturanthropologisch-kulturwissenschaftliche Arbeit gleichermaßen relevante Bezugsgrößen darstellen, nämlich „Wissenschaft" und „Alltag". Wie populäre Versuche, zwischen diesen beiden komplementären Bereichen zu vermitteln, konkret aussehen, und warum und auf welche Weise diese Vermittlung so oft misslingt und eben nicht ins Schlaraffenland, sondern in das schon geschilderte Dauerproblem führt, wird dann anhand dreier empirischer Beispiele erläutert.

Abschließend wird die Frage berührt, warum wir trotz all dieser Vermittlungs- und Adaptionsschwierigkeiten nicht schon längst verhungert oder zumindest verzweifelt sind: Es gibt Muster und Pfade in unserer kulturellen Tradition, die weit stärker auf die konkrete Praxis des Essens und Trinkens zielen als allerlei Ernährungsempfehlungen – und damit ist nicht der bloße Hunger gemeint.

Norm und Normalität

Zunächst aber zu den Begriffen „Norm" und „Normalität", sie können den Zugang zur Thematik weisen. Beide gehen auf lateinisch „norma" zurück, was mit „Winkelmaß; Richtschnur, Regel oder Vorschrift" übersetzt werden kann. Wenn wir uns vergegenwärtigen, was heute im allgemeinen Sprachgebrauch mit „Norm" gemeint ist, dann müssen wir uns vorab klarmachen, dass zwei unterschiedliche Fassungen des Begriffs gebräuchlich sind – eine deduktive und eine induktive.

Die induktive Fassung von „Norm", so wie sie etwa in Teilen der Medizin gebraucht wird, versteht hierunter eine empirisch beobachtbare Größe, die in etwa dem Mittel- oder Durchschnittswert entspricht. Die Norm ist das, was – bestimmte pathologische Befunde ausklammernd – im Durchschnitt vorhanden ist. Die Norm wird also durch die empirisch fassbare Realität gesetzt und ist durch sie auch veränderbar.

1 Ein Beispiel für eine solche Einschätzung: „Der Fettkonsum insgesamt ist immer noch zu hoch und zeigt auch keine überzeugende Tendenz nach unten. Positiv zu bewerten ist, dass der Anteil von pflanzlichen Ölen und pflanzlichen Fetten inzwischen mehr als die Hälfte des Fettverbrauchs erreicht und der Verbrauch von Butter abnimmt. Gleichzeitig sollte noch der Verbrauch von Schlachtfetten abnehmen." (DGE 2004, 429).

Dem gegenüber steht eine deduktive Fassung des Normbegriffs. Die Norm wird demnach zunächst extern gesetzt und dann durch- bzw. umgesetzt: Die Realität wird also dieser Norm anzupassen versucht. In vielen technischen Bereichen ist dies etwa so, denken wir an die DIN-Normen. Sonja Windmüller hat sich mit der kulturellen Bedeutung von technischen Normungsprozessen beschäftigt. Sie unterscheidet diese zwar explizit von Verfahren kulturell-gesellschaftlicher Normsetzung, konstatiert aber doch einen deutlichen Zusammenhang: In der historischen Durchsetzung von technischen Normen sieht sie den modernen Geist der Industrialisierung in der technischen Welt am Werk, der dann in der Moderne für viele Bereiche des Alltagslebens und damit auch des Zusammenlebens Modell gestanden habe (vgl. Windmüller 2006, 844). Sie erkennt in der Normierung v.a. eine Reduktion der Varianz, damit eine programmatische Begrenzung von Vielfalt und mit der grundsätzlichen Entscheidung gegen die Einzellösung, die jeder Normsetzung innewohnt, einen Beitrag zur Übersichtlichkeit. Kann Normierung also als Komplexitätsreduktion und Beitrag zur Vereinfachung des Alltags verstanden werden? Im technischen Bereich spricht sicherlich einiges für eine solche Sichtweise. Es ist gut, wenn es nicht beliebig viele verschiedene Gewinde für Abflussrohre gibt, die Normung erspart so manchen unnützen Gang zum Baumarkt.

Doch gilt dies auch für den gesellschaftlich-kulturellen Bereich? Eine derartige Überlegung hat einmal Utz Jeggle angestellt. Er vermutete, dass kulturelle Konditionierungs- und Normierungsregeln immer dann besondere Konjunktur hätten, wenn tief greifende soziale Umbrüche anstünden (vgl. Jeggle 1995, 345). Das Ziel sei es, in Zeiten der Verunsicherung über Normierungen zu einer neuen „Normalität" zu gelangen, die wieder Orientierung verspreche (vgl. Jeggle 1995, 355). Normen kommen demnach von außen, sie sorgen für Verhaltenssicherheit, federn gewissermaßen die Irritationen des Wandels ab und eskortieren damit den Alltag. Etwas pointiert könnte man formulieren: Wo das Rückgrat fehlt, ist das Korsett der Verhaltensnorm ein zumindest leidlicher Ersatz.

Doch in der kulturwissenschaftlichen Debatte zeigt sich, dass die gesellschaftliche Norm oftmals nicht ganz so unschuldig als Hilfestellung daherkommt, sondern dass sie in vielen Fällen ganz ursächlich mit der Machtfrage verknüpft ist. Die Frage der Normsetzung hat oft mit der ungleichen Verteilung von Deutungsmacht innerhalb von stratifizierten Gesellschaften zu tun. Einzelne Teile der Gesellschaft haben – zumindest in einem länger andauernden historischen Prozess – die Möglichkeit, Normen zu setzen und auch durchzusetzen. Sie agieren also normativ, andere Teile der Gesellschaft unterliegen dann diesen Normsetzungsprozessen, indem sie sich ihnen anzupassen haben.

Wie auch immer, ob nun eher induktiv oder deduktiv gefasst, der Begriff der Norm zielt als überindividuelle Kategorie immer auf ein Kollektiv, auf Verallgemeinerung oder Generalisierung. Dies muss beim Begriff der „Normalität" nicht zwangsläufig so sein. Zwar kann auch das, was mit „normal" bezeichnet wird und damit die Normalität markiert, einen Durchschnittswert oder eine Art „gemeinsamen kulturellen Nenner" bezeichnen, doch in vielen Fällen, vor allen Dingen auch im alltagssprachlichen Gebrauch, ist mit „Normalität" etwas anderes gemeint. „Normalität" bezeichnet das Vertraute, das Gewohnte, das Eingeübte, das Routinisierte und somit das Gekonnte. Auch dies ist kulturell bedingt und daher von Normsetzungen mit abhängig, doch soll der Begriff der „Normalität" für die vorliegende Problemstellung etwas anders, nämlich ganz nah an dem angesiedelt werden, was in der Kulturanthropologie/Volkskunde mit „Alltag" oder „Alltäglichkeit" angesprochen wird, und was oft auch sehr stark individuelle und partikulare Züge trägt (vgl. Waldschmidt 2004, 190). Der Alltag ist zwar auch gruppenspezifisch verschieden, immer jedoch auch individuell. „Normalität" muss, damit sie als solche gelebt und wahrgenommen werden kann, immer auch eine individuelle Normalität sein. Mag sein, dass sich diese Normalität mit der anderer Menschen deckt; damit sie als solche erlebt werden kann, muss sie jedoch zunächst einmal für den einzelnen Akteur bestehen.[2]

So verstanden zielt der Begriff der „Normalität" unmittelbar auf das performative Element von Kultur. Dieses entsteht in der Wiederholung, im Durch- und Aufführen kultureller Muster, insbesondere entsteht es jedoch im Handeln und damit als Einzelfall der gelebten Praxis. Normen finden sich auch im Abstrakten, Normalität ist jedoch nur als gelebte und erlebte Kategorie und damit im Konkreten fassbar. Es wird hier also ein Normalitätsbegriff in Anwendung gebracht, der Normalität als permanenten individuellen Prozess der Neuaushandlung begreift, auch wenn diese in ständiger Bezugnahme zu kollektiven Normen erfolgt: „Normalität wird nicht als äußerer Zwang auf die Individuen ausgeübt, sondern von den handelnden Subjekten selbst hergestellt" (Waldschmidt 2004, 192).

Norm ist also nicht gleich Norm, sie kann empirisch induktiv, oder hierarchisch gesetzt deduktiv gemeint sein, und Norm ist nicht gleich Normalität, denn diese zielt in vielen Fällen ganz besonders auch auf den Einzelnen und dessen lebensweltliche Praxis.

Was hat das alles nun mit dem Ernährungsproblem zu tun? Die hier vertretene These lautet, dass sich entlang dieser Begriffe, bzw. in ihrer Anwendung auf die Ernährungsfrage etwas besser verstehen lässt, warum diese so weithin ungelöst erscheint und wohl auch bis auf Weiteres ungelöst bleiben muss. Die Historikerin Ulrike Thoms hat darauf hingewiesen, dass zwischen dem Siegeszug der exakten Wissenschaften, der Medizin, der Physiologie, der entstehenden Ernährungswissenschaft im 19. Jahrhundert und der enthusiastisch betriebenen Suche nach einer „Normaldiät" ein enger Zusammenhang besteht (vgl. Thoms 2001, 90 f.). Diese Normaldiät, die allgemeine – und das heißt in unserem Zusammenhang v.a. überindividuelle – Richtwerte für die Ernährung vorgibt, bei deren Einhaltung der Mensch (d. h.: jeder Mensch) gesund und leistungsfähig bleibe, atmet den Geist der Industrialisierung. Im Hintergrund steht die Vorstellung vom menschlichen Körper als einer Art Maschine, die nur richtig betankt und gewartet werden muss, um dann zuverlässig zu „funktionieren" (vgl. Tanner 1999, 30; Spiekermann 2006, 102–104). Fungiert also Normierung, hier in Gestalt der Normaldiät, als Komplexitätsreduktion, als Hilfestellung und Vereinfachung? Als Assistenz bei der Alltagsbewältigung? Selbst wenn sie so gemeint gewesen sein mag, im Fall der Ernährung scheint Normierung eher zu einer Erhöhung von Komplexität zu führen. Und das aus folgendem Grund: Die Norm kollidiert mit der Normalität. Die überindividuelle Richtschnur trifft auf die individuellen Vorlieben.

In Sachen Ernährung sind Normen grundsätzlich problematisch, denn Normen zielen auf allgemeingültige Regeln, Ernährung jedoch ist individuell und muss auch immer wieder individuell bewerkstelligt werden. Die Ernährung ist nicht delegierbar. Sie ist zwar als Gemeinschaftsereignis organisierbar und das gemeinsame Essen kann – sowohl was die Form, den Ablauf als auch was den Speisezettel betrifft – kulturellen Mustern folgen. Am Ende bleiben Essen und Trinken jedoch höchst individuelle Vorgänge mit höchst individuellem Zuschnitt, bis in die mit ihnen verknüpften Assoziations- und Erinnerungsräume hinein, sogar bis hin zu körperlich empfundenen Affekten von Lust und Ekel, die mit der Ernährung verbunden sind. Andreas Hartmanns Untersuchungen zu den Geschmackserinnerungen haben dies eindrücklich vor Augen geführt (vgl. Hartmann 1994, 5–16).

Die Überlegung, dass Normierung als Form der Alltagsbewältigung gelten könne, greift im Fall der Ernährung also nicht oder nur mit sehr starken Einschränkungen. Im Gegenteil: Die Normierung scheint hier eher zur Verkomplizierung beizutragen und das Problem, wenn nicht entstehen zu lassen, so doch zumindest zu verschärfen. Norm und Normalität vertragen sich schlecht. Hinzu kommt ein zweites: Die historisch gewachsene Tendenz des Strebens nach einer Normaldiät hat sich, wie bereits ausgeführt, parallel zur zunehmenden naturwissenschaftlichen Erschließung des Ernährungsthemas etabliert.

2 Vielleicht bin ich ja der einzige Mensch, der den Tag, und zwar jeden einzelnen, grundsätzlich mit einem Rollmops beginnt – um einmal ein willkürliches aber denkbares Beispiel zu nennen. Aber auch selbst wenn ich der Einzige bin – für mich als einzelnen Menschen kann dieses Verhalten durchaus „normal" sein.

Wissenschaft und Alltag

Wissenschaft und Alltag vertragen sich ebenfalls schlecht. Zumindest kommt der Soziologe Hans-Georg Soeffner zu diesem Schluss. Er unterscheidet zwei – wie er es nennt – kognitive Stile: den der Praxis, des Alltags und den der Wissenschaft. Diese beiden kognitiven Stile sind nach Soeffner prinzipiell miteinander inkompatibel. Der Alltag ist der unmittelbare Handlungs- und Erlebnisraum des Menschen: „Das Grundgesetz alltäglichen Handelns im Interaktionsraum Alltag ist, daß hier in der Selbsteinschätzung der Akteure im Prinzip jeder Handelnde kompetent [...] ist." (Soeffner 1983, 15). Dementsprechend zielt der kognitive Stil des Alltags auf Handlungsfähigkeit oder, wie Soeffner es ausdrückt, „auf die Konstruktion der Normalität im Alltag" (Soeffner 1983, 17). Dies bedeutet vor allen Dingen Folgendes: Der kognitive Stil des Alltags erstrebt die Beseitigung oder Minimierung des Zweifels und die Herstellung von Selbstverständlichkeiten. Es geht nicht darum, in jeder Situation möglicherweise ins Stocken zu kommen, die Möglichkeit, alles eventuell ganz anders machen zu können, in Betracht zu ziehen, und jeden einzelnen Handlungsschritt neu und von Grund auf zu überdenken. Es geht vielmehr um Verhaltenssicherheit durch Wiederholung bekannter Handlungsmuster bzw. durch die Überführung von Neuem in Bekanntes und dadurch um die Vermeidung von Entscheidungssituationen (vgl. Soeffner 1983, 18).

Dem gegenüber steht der kognitive Stil der Theorie bzw. der Wissenschaft. Dieser hat nicht zu allererst das Handeln zum Ziel, sondern das Verstehen. Dazu bedient er sich der permanenten Infragestellung des scheinbar Gewissen, er zielt auf die Systematisierung des Zweifels und die fortgesetzte „Aufdeckung von alternativen Deutungs-, Wahl- und Handlungsmöglichkeiten" (Soeffner 1983, 25). Hier geht es eben nicht um die permanente und möglichst ungestörte, damit reibungslose, Normalität, sondern um die Öffnung des Denkens für das Neue, die Fassung des Möglichen als Teil der Wirklichkeit (vgl. Soeffner 1983, 22).

Soeffner spielt diese beiden kognitiven Stile nicht gegeneinander aus, im Gegenteil, er würdigt sie als unterschiedliche, gleichermaßen sinnvolle und notwendige, zueinander komplementäre Zugänge zur Wirklichkeit. Diese seien jedoch nicht nur miteinander inkompatibel, sondern sollten auch strikt voneinander getrennt gehalten werden. Wissenschaft und Alltag sollten nicht miteinander vermischt werden, so die Pointe von Soeffners Überlegungen, denn eine solche Vermischung brächte unweigerlich die Schwächung der jeweiligen Stärken der beiden Erfahrungsstile mit sich (vgl. Soeffner 1983, 34). Auf der einen Seite steht also das Alltagsdenken mit seiner Möglichkeit zu handeln und sicher zu agieren, auf der anderen steht das wissenschaftliche

Denken mit seiner Fähigkeit, das bislang nicht Gedachte in Betracht zu ziehen und somit den Spielraum der Möglichkeiten zu erweitern.[3]

In Kombination ergeben die Überlegungen zu Norm und Normalität mit denen zu Wissenschaft und Alltag folgendes Bild: Auf der einen Seite steht die Wissenschaft mit ihrem Bestreben, beständig neues Wissen zu erzeugen, das dann aber als utopische Zielvorstellung, wie am Beispiel der „Normaldiät" ausgeführt, schließlich überindividuelle Gültigkeit erreichen und dadurch Normierung ermöglichen soll.

Auf der anderen Seite steht das Individuum mit seinem Alltag und seinen Gewohnheiten, seiner individuellen Normalität, die eingeübt und routinisiert abläuft und grundsätzlich weder an einer beständigen wissenschaftlichen Reformulierung noch an einer überindividuellen Normierung interessiert ist. Das Alltagsdenken widersetzt sich also tendenziell Normierungsbestrebungen, die nicht lebensweltlich, sondern systematisch gefasst sind und als von außen an den Akteur herangetragen wahrgenommen werden.

Ein solcher Ansatz wie der von Soeffner steht nun natürlich der Überlegung bzw. der Rede von der „Verwissenschaftlichung des Alltags" (Beck 2001) strikt entgegen. Ist eine solche dann überhaupt möglich? Vielleicht schon, aber sie ist eben mit grundsätzlichen Problemen behaftet, die über reine Vermittlungsprobleme im Sinne von „Wie bringe ich das Wissen unters Volk?" hinausgehen: Hier kollidieren vielmehr zwei Denkstile miteinander.

Nun liegt kulturgeschichtlich mit der Etablierung eines naturwissenschaftlich fundierten Weltbildes der Gang über den Rubikon der Aufklärung natürlich längst hinter uns. Die Naturwissenschaften sind längst für uns alle zum vielleicht wichtigsten Referenzsystem geworden, gerade wenn es um Fragen der Medizin und der Gesundheit geht – die Ernährung ist hierfür geradezu ein Paradebeispiel (vgl. Beck 2001, 218–221). Begriffe, die unmöglich ihre naturwissenschaftliche Provenienz leugnen können, sind zu selbstverständlichen Bestandteilen unser aller Denken und Reden über Ernährung geworden – der Verweis auf „Vitamin C", „Kohlenhydrate" oder „Ballaststoffe" mag an dieser Stelle genügen (vgl. Spiekermann 2006, 118–120). Keine Frage also: Es gibt kein Zurück, die Trennung zwischen Alltag und Wissenschaft ist an dieser Stelle längst und irreversibel aufgehoben. In gleicher Weise verstetigt erscheinen jedoch auch die Reibungsverluste und Konflikte, die diese unermüdlichen und letztlich doch aussichtslosen Vermittlungsprozesse an der Schnittstelle zwischen Wissenschaft und Alltag hervorbringen. Ernährungsberatung sieht sich der Herausforderung gegenüber, Normen, d. h. abstrakte

3 Der Kulturanthropologe Robert Borofsky hat diese beiden Wissensformen einmal auf die Begriffe „knowledge" und „knowing" gebracht. „Knowledge" ist demnach der Pool des Wissbaren, das ganze Spektrum der Möglichkeiten, „knowing" ist die persönliche Dimension des individuell verfügbaren und auf Anwendbarkeit hin ausgerichteten Wissens (vgl. Borofsky 1994, 345 f).

Erkenntnisse, in Normalität, d. h. konkret gelebte Verhaltenssicherheit überführen zu müssen.

Dies ist schon allein aufgrund der unterschiedlichen kognitiven Stile von Wissenschaft und Alltag nur schwer möglich, doch es kommt noch ein zweites hinzu: In einer Mangelsituation ist für die Akteure das Spannungsverhältnis zwischen Wollen und Können relevant. Das ist lebensweltlich schlimm, aber das Problem ist theoretisch relativ gut überschaubar. In unserer Überflusssituation haben wir dieses Problem nicht. Wir können immer alles essen, was wir wollen: Ananas ganzjährig, Nudeln in unzähligen Variationen. Dafür gibt es jetzt drei Pole, zwischen denen wir uns orientieren müssen: Das Sollen (die wissenschaftliche Norm, der ökotrophologische, also ernährungswissenschaftliche Rat), das Wollen (das, wozu wir Lust haben oder hätten) – und die Realität, unsere gelebte Normalität.

Das Spannungsverhältnis zwischen Wissenschaft und Alltag haben wir längst verinnerlicht, zwischen Sollen, Wollen und unserer gelebten Wirklichkeit klaffen Welten, zur Last der Norm gesellt sich die Angst, sie nicht zu erreichen und damit der eigenen Gesundheit zu schaden. Es ist ein Wohlstandsproblem im eigentlichen Sinn, worüber hier nachzudenken ist. Konkret lässt sich diese Problematik an drei Beispielen von Ernährungsberatung, ihren Ansätzen und ihrem Versagen beobachten: Erstens die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), zweitens der Ernährungsexperte Udo Pollmer und drittens das „Konzept Wellness".

DGE: Die Hüterin der reinen Lehre

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, kurz DGE, ist ein eingetragener Verein, der im Jahr 1953 gegründet wurde. Die Ziele und Aufgaben der DGE sind es nach ihrem eigenen Leitbild, „ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse zu vermitteln und die Gesundheit der Bevölkerung in Deutschland durch gezielte, wissenschaftlich fundierte und unabhängige Ernährungsaufklärung und Qualitätssicherung zu fördern" (DGE 2008a).

Die DGE müht sich redlich, die aus der ernährungswissenschaftlichen Forschung kommenden Ergebnisse inhaltlich korrekt und dabei doch didaktisch so ansprechend aufzubereiten, dass sie eine Chance bekommen können, von den Verbrauchern berücksichtigt zu werden. Eine Vielzahl an Broschüren, Schautafeln und Nährstofftabellen werden von der DGE produziert und vertrieben, die DGE unterhält ein Netz an ErnährungsberaterInnen und versucht, immer wieder mit Meldungen und Informationen in den Medien präsent zu sein.

Eine der vielleicht bekanntesten Veröffentlichungen sind die zehn Regeln der DGE. Als „Dekalog der richtigen Ernährung" haben sie relativ weite Verbreitung gefunden (vgl. DGE 2008b). Sie lauten:

„1) Vielseitig essen
2) Reichlich Getreideprodukte – und Kartoffeln
3) Gemüse und Obst – Nimm "5" am Tag ...
4) Täglich Milch und Milchprodukte; ein- bis zweimal in der Woche Fisch; Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen.
5) Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
6) Zucker und Salz in Maßen
7) Reichlich Flüssigkeit
8) Schmackhaft und schonend zubereiten
9) Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie Ihr Essen
10) Achten Sie auf Ihr Gewicht und bleiben Sie in Bewegung."

Diese Regeln sind zunächst einfach und klar, doch werden sie jeweils von ergänzenden Ausführungen flankiert, die sofort klar machen, dass hier die naturwissenschaftliche Erkenntnis als Legitimation des erteilten Hinweises Gültigkeit beansprucht. Zwei Beispiele:

„Regel 3: Gemüse und Obst – Nimm "5" am Tag ...
Genießen Sie 5 Portionen Gemüse und Obst am Tag, möglichst frisch, nur kurz gegart, oder auch eine Portion als Saft – idealerweise zu jeder Hauptmahlzeit und auch als Zwischenmahlzeit: Damit werden Sie reichlich mit Vitaminen, Mineralstoffen sowie Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen (z. B. Carotinoiden, Flavonoiden) versorgt. Das Beste, was Sie für Ihre Gesundheit tun können.

Regel 4: Täglich Milch und Milchprodukte; ein- bis zweimal in der Woche Fisch; Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen.
Diese Lebensmittel enthalten wertvolle Nährstoffe, wie z. B. Calcium in Milch, Jod, Selen und Omega-3-Fettsäuren in Seefisch. Fleisch ist wegen des hohen Beitrags an verfügbarem Eisen und an den Vitaminen B1, B6 und B12 vorteilhaft. Mengen von 300 – 600 g Fleisch und Wurst pro Woche reichen hierfür aus. Bevorzugen Sie fettarme Produkte, vor allem bei Fleischerzeugnissen und Milchprodukten."

Im Hintergrund ist also stets eine naturwissenschaftliche Ratio in Aktion, die das Alltagshandeln kontrollieren und gegebenenfalls auch begrenzen soll. Für eine vorbehaltlose Integration dieser Handlungsanweisungen in die Ei-

genlogik des Alltags taugen die DGE-Empfehlungen also nicht. Wer möchte beim Verzehr von Weintrauben schon an Flavonoide denken?

Dies wird durch einen zweiten Umstand verstärkt: Diese Regeln sind in der Tat nicht ganz so haltbar wie die echten 10 Gebote, dem permanenten Fortschritt der Erkenntnis gemäß haben sie in den vergangenen Jahren immer wieder Aktualisierungen erfahren. So ist etwa die Regel neun: „Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie Ihr Essen" erst vor relativ kurzer Zeit hinzugekommen. Dies entspricht dem kognitiven Stil der Wissenschaft: Was heute richtig ist, kann morgen schon wieder falsch sein, und das heute Verpönte kann bald vielleicht schon angeraten erscheinen.

Eine weitere bekannte Hilfestellung bei der gesundheitsdienlichen Zusammenstellung des Speiseplanes ist die DGE-Ernährungspyramide. Sie visualisiert die ökotrophologische Klassifikation der Nahrungsmittel in „wertvoll" und „weniger wertvoll" und soll so den Konsumenten Anhaltspunkte für die Zusammenstellung der Kost liefern. Der breite Sockel versammelt diejenigen Nahrungsmittel, von denen bedenkenlos größere Mengen verzehrt werden können (etwa Obst und Gemüse), die an der Spitze versammelten hingegen, tierische Fette etwa, gelten als nicht so wertvoll und sollen nur in Maßen genossen werden. Während solche Nahrungsmittelpyramiden in zweidimensionaler Form, d. h. als Dreieck, in vielen Ländern üblich sind, hat die DGE noch eins draufgesetzt: die Lebensmittelpyramide zum Zusammenbauen in 3D (vgl. DGE 2008c).

Doch die DGE beschränkt sich nicht darauf, zu mahnen und zu warnen, mit regelmäßigen Pressemeldungen bemüht sie sich auch im positiven und ermunternden Sinn, in den Medien präsent zu sein, so etwa in den Jahren 2002 und 2006, jeweils Ende November, also gerade recht zur Adventszeit, mit dem Hinweis, aufgrund umfassender wissenschaftlicher Studien könne nun guten Gewissens zum verstärkten Nussgenuss aufgerufen werden:

> „Zwischen Schokoladenweihnachtsmann, Lebkuchen und Spekulatius finden sie sich auf dem Adventsteller meist etwas versteckt: Walnüsse, Haselnüsse, Erd- und Paranüsse. Leider geraten Nüsse als klassische Weihnachtsleckerei immer mehr ins Hintertreffen. Denn trotz harter Schale haben sie einen guten Kern: Nüsse senken den LDL-Cholesterolspiegel und so das Risiko von koronaren Herzkrankheiten. Dies zeigen mehrere kontrollierte Ernährungsstudien" (DGE 2008d).

Es folgen ausführliche Erläuterungen über ernährungsphysiologische Details und Einzelheiten zur angewandten Methodik. Schließlich werden am Ende die verbraucherrelevanten Verhaltensregeln noch einmal auf den Punkt bzw. verschiedene Punkte gebracht:

> „Hier einige Tipps, wie der Nussverzehr sinnvoll gesteigert werden kann – und das nicht nur zur Weihnachtszeit:

- 25 g Nüsse zählen im Rahmen der "5 am Tag"-Kampagne als 1 Portion. Wechseln Sie zwischen den verschiedenen Nusssorten ab.
- Pekan-, Wal- und Haselnüsse sowie Mandeln schmecken nicht nur auf, sondern auch im Weihnachtsgebäck: Verwenden Sie für den Teig gemahlene Nüsse, so können Sie an Margarine bzw. Butter sparen.
- Viele Bäcker bieten mittlerweile Nussbrote an, sie schmecken gut und sorgen für Abwechslung im Alltag.
- Peppen Sie Ihr Müsli, Ihren Joghurt, Ihren Salat oder Ihr Dessert mit Nüssen auf.
- Wenn Sie vor dem Fernseher eine Packung mit 125 g gerösteten Erdnüssen naschen, ist und bleibt dies mit über 700 kcal eine Kalorienbombe. Besser: Vor dem Fernseher Nüsse selber knacken, das dauert wesentlich länger. Mehr als eine Handvoll Nüsse sollten es aber nicht sein.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr die Nuss: Verschimmelte oder muffig riechende Nüsse gehören in den Müll."

So bunt die Bilder auch sein mögen, so peppig die Formulierungen auch daherkommen, das ernste Bemühen um wissenschaftliche fundierte Volksaufklärung ist den DGE-Veröffentlichungen doch immer anzumerken, kombiniert mit einem latent autoritären Gestus.

Zwar haben in den vergangenen Jahren auch Begriffe wie „Genuss" oder „Lust" in die Texte der DGE durchaus Eingang gefunden, doch zumeist werden sie gerahmt von mahnenden „Nicht-allzu-ofts" und „Nicht-allzu-viels". Im Hintergrund thront immer der eherne Dekalog der zehn Ernährungsregeln und das wachsame Auge der Wissenschaft. Der Blick zurück bleibt somit oft verknüpft mit einem eingezogenen Nacken und dem verstohlenen Eingeständnis, eben doch wieder einmal gesündigt zu haben.[4] Ernährung bleibt eine ernste Angelegenheit, immer am Abgrund entlang. Wo richtig und falsch so eng beieinander liegen, da gilt es wachsam zu sein, die „richtigen" Entscheidungen zu treffen und den Fehltritt zu vermeiden. Das harmoniert nicht mit dem kognitiven Stil des Alltags, denn der will Sicherheit ohne permanente Selbstreflexion. Es ist also kein Wunder, dass dieser Habitus als „Hüterin der reinen Lehre", der den Veröffentlichungen der DGE anhaftet, zum Widerspruch reizt.

Udo Pollmer – der Dissident

Dieser Widerspruch findet sich personifiziert in Udo Pollmer, dem enfant terrible der Ökotrophologie. Pollmer ist von Haus aus Lebensmittelchemiker und

4 An dieser Stelle kennt die DGE keinen Ablass und keine Beichte – nur Buße und Umkehr.

seit einigen Jahren als „Ernährungsexperte" multimedial – so auch in Fernsehen, Radio und als Bestsellerautor – präsent.

Pollmer ist ein gewiefter Medienprofi und daher um einen effekt- und geräuschvollen Auftritt nie verlegen. Er ist bekannt für seine pointiert zugespitzten Statements, die oft den Charakter von Querschüssen zur hohen Lehrmeinung der DGE haben. Er tritt in der Regel als die Figur des „Gegenexperten" auf (vgl. Hitzler 1994, 24). Die Relativierung oder Erschütterung gängiger Lehrmeinungen und offizieller Verlautbarungen ist Pollmers Spezialgebiet, er übernimmt den Part des Provokateurs. In seiner Lesart ist das, was die DGE als ungesund brandmarkt, oft gar nicht so schlimm und das, was sie empfiehlt, oft gar nicht so hilfreich, bisweilen sogar schädlich. Ein Beispiel: Unlängst hat ein Interview Furore gemacht, das in der November/Dezember-Ausgabe 2006 der Frauenzeitschrift EMMA abgedruckt war. Unter dem Titel „Einfach satt essen!" zieht Pollmer dort gegen die Allgegenwart der Nahrungsdiäten im Allgemeinen und die professionelle Ernährungsberatung im Speziellen zu Felde:

> „Die neuen Priester versprechen nicht mehr oder weniger als die Erlösung von allen Krankheiten – durch Rohkost und Körner. Zehnjährige Mädchen glauben nicht mehr an Feen und Engel, sondern an die Ananas-Diät und Cola Light. Da halte ich mich doch lieber an die Jungfrauengeburt als an die Ernährungsberaterin. Denn die Kombination von Ausdauersport mit Diät, wie sie von den Frauenzeitschriften kollektiv empfohlen wird, führt geradewegs in Ess-Störungen" (EMMA 2006).

Dies wäre vielleicht gerade noch so hinnehmbar gewesen, doch Pollmer wird noch deutlicher: „Seit in den Kindergärten diese Fünfmal-am-Tag-Obst-Kampagnen laufen, sind die jüngsten Essgestörten, die in der Klinik landen, vier Jahre alt. In einen Kindergarten gehört keine dürre Ernährungstussi, sondern eine gestandene Köchin" (EMMA 2006)! Diese „Ernährungstussis", die Pollmer in demselben Interview auch charmant als „gute Fee[n] von der Ernährungsberatung", die einem mit „ihrem langen, dürren Finger auf die Schulter" tippen, bezeichnet und als Berufsstand der kollektiven Anorexie bzw. Bulimie verdächtigte, wehrten sich umgehend: Schon kurze Zeit später brach in den einschlägigen Blogs ein Sturm der Entrüstung los (vgl. Wohlbekomms 2007).

Etwas weniger polemisch, dafür inhaltlich umso aufschlussreicher ging Pollmer in einem Beitrag vor, der am 9. Dezember 2006 im Deutschlandradio Kultur in Pollmers wöchentlicher fünf-Minuten-Sendung „Mahlzeit" gesendet wurde, und der sich mit Nüssen und deren Nährwert befasste. Es handelt sich dabei um eine unmittelbare Reaktion auf die oben zitierte DGE-Meldung zehn Tage zuvor. Der Pollmer-Beitrag firmiert unter dem Titel „Dumme Nüsse von der DGE". (vgl. dradio kultur 2008) Pollmer zerpflückt hierin die DGE-

Meldung nach allen Regeln der Kunst. Wie in vielen seiner Texte und Sendungen folgt er dabei einem bestimmten Schema. Zunächst einmal weist sich Pollmer als Experte aus – wie Ronald Hitzler ausgeführt hat, ist es ein wesentliches, wenn nicht sogar *das* wesentliche Merkmal des Experten, dass er sich als solcher darzustellen, zu inszenieren versteht (vgl. Hitzler 1994, 27). Pollmer tut dies, indem er Sachkenntnis zur Schau stellt, reichlich Fakten, Fachterminologie, Detailwissen und Hintergrundinformationen zu den fraglichen, die DGE-Meldung inspirierenden Studien in seine Rede einfließen lässt. Nach diesem Ausweis der Kompetenz und der inhaltlichen Zuständigkeit werden die zitierten Studien kritisch diskutiert. Pollmer weist auf die Schwächen der zitierten Studien hin, erläutert die Grenzen ihrer Reichweite, stellt die Vergleichbarkeit der Einzelergebnisse in Frage und relativiert damit die Gesamtaussage stark. Was die mögliche Senkung von Koronarerkrankungsrisiken durch Nusskonsum angeht, so bezweifelt er die Aussagekraft der zitierten Studien im Hinblick auf diese Fragestellung. Zudem argumentiert er von einem biologischen Standpunkt dahingehend, dass der Gegenstand der ganzen Debatte unklar sei, weil „Nuss" ein umgangssprachlicher und kein wissenschaftlich belastbarer Begriff sei und die darunter verhandelten Gegenstände somit mehr ein heterogenes Sammelsurium als eine konsistent klassifizierbare Menge darstellten: „Die Haselnuss ist eine echte Nuss, die Pistazie z. B. ist Schalenobst und eine Erdnuss hat mit einer Haselnuss biologisch, von der Zusammensetzung her etwa so viel gemeinsam wie ein Bratapfel mit einem Pferdeapfel." Am Ende bleibt nach diesem Akt der Demontage in der Pollmerschen Diktion im Interview nicht mehr viel von der DGE-Meldung übrig:

> „Das eigentlich Erstaunliche dabei ist, dass – nachdem ja bisher immer vor den Nüssen gewarnt wurde, weil sie so kalorienreich sind, dass sie nun auf einmal vor dem Herzinfarkt schützen sollen, und ich persönlich leite daraus nur ab: Wir haben keinerlei Daten, die belegen, dass man Nüsse essen muss; und auch keine, die belegen, dass man keine Nüsse essen darf."

Insgesamt kritisiert Pollmer also die Wissenschaft mit Hilfe der Wissenschaft. Pollmers Interventionen sind akteursentlastend gemeint, er plädiert für einen lustvollen und nicht von Reglements, Zwängen und Ängsten gekennzeichneten Umgang mit dem Ernährungsthema. Um mit Rolf Lindner zu sprechen, versucht er im Grunde genommen etwas zu praktizieren, was einer alltagsbezogenen Kulturanalyse sehr nahe steht, nämlich den „Einspruch aus der Perspektive der Lebenspraxis" (Lindner 2006, 87).

Damit sorgt er zwar für Unterhaltung und mischt das ernste Geschäft der Ernährungsberatung tüchtig auf, doch bleibt auch er letztlich damit, indem er sich auf das Spiel von Expertise und Gegenexpertise einlässt, weiterhin im

kognitiven Stil der Wissenschaft verhaftet. Selbst wenn er inhaltlich eine Gegenposition zur DGE aufbaut, ist er ihr im Stil der Argumentation und der Art und Weise der Beweisführung weiterhin sehr nahe verwandt. Es ist daher fraglich, ob er den Alltagsmenschen damit am Ende tatsächlich besser erreicht.

Wellnesslogik

Doch gibt es dann überhaupt noch Alternativen? Unter dem Begriff „Wellness" hat in den letzten Jahren ein ganz vielgestaltiges Bündel unterschiedlicher, oft ganzheitlich gefasster Beratungskonzepte an Popularität gewonnen. Neben vielen Bereichen des körperlichen und seelischen Wohlergehens wird dabei natürlich auch sehr oft der Ernährungsbereich ausführlich thematisiert.

Ohne im Detail auf diese im Speziellen unterschiedlichen Formen der Ernährungsberatung einzugehen, lässt sich doch eine gemeinsame Grundtendenz in den verschiedenen, alle unter „Wellness" firmierenden Konzepten ausmachen, die hier als Wellnesslogik apostrophiert werden soll: Es ist die Rückverweisung des Individuums auf sich selbst. „Richtig" ist nicht dies oder jenes allgemein Gültige, sondern immer das, was dem persönlichen Erleben und Empfinden nach gut tut. Was das ist, das muss der einzelne Mensch selbst herausfinden. Die Soziologin Stefanie Duttweiler charakterisiert das Wellness-Konzept folgendermaßen: „Man muss sich als veränderungsbedürftig begreifen, die richtigen Techniken [ich ergänze: die richtigen Rezepte; TH] auswählen und ihren Einsatz situativ entscheiden, die Anweisungen umsetzen und letztlich ein Ergebnis produzieren, von dem man sagen kann, man fühle sich wohl" (Duttweiler 2005, 270).

Ein solches Wellness-Denken hat mittlerweile auch schon erkennbar den Weg aus den einschlägigen Kursen und Büchern bis hinein in populärste Formen alltäglicher Medialität gefunden, so etwa die Werbewurfsendungen von Einzelhandelsketten, wie das Beispiel eines Werbeblattes der Firma real, aus der KW 18 des Jahres 2007 zeigt: „Um bewusster zu leben, muss ich auf gar nicht so viele Sachen achten: **nur auf mich selbst.**" (vgl. die Abbildung auf der gegenüberliegenden Seite)

Nicht Normierung heißt hier also das Programm, sondern Individualisierung. Jeder kann prinzipiell tun, was er will, ist jedoch auch selbst für das Ergebnis verantwortlich. Diese radikale Freisetzung des Individuums erweist sich als janusköpfige Figur: Auf der einen Seite kann sie als Entlastung von den Zwängen normativer Setzungen gelten, auf der anderen Seite steht dahinter eine immense Belastung, denn das gesamte Wohl und Wehe liegt in den Händen des Einzelnen. Im Ergebnis bedeutet dies: Wem es nicht gut

geht, der ist selbst schuld. Im Hintergrund dieses Denkens steht ein Menschenbild, das jedes einzelne Subjekt als „autonomes Selbst" imaginiert und mit diesem Leitbild den Akteuren die Idee der totalen Machbarkeit und Eigenverantwortlichkeit aufbürdet (vgl. Neckel 2005, 428). Diese konsequente Rückverweisung des Individuums auf sich selbst ist ein Rat, der in seiner letzten Konsequenz an den Erfordernissen der Alltagslogik – Verhaltenssicherheit durch Routine – vorbeigeht.

Funktionale Muster der Alltagsbewältigung

Was bleibt also, wie ist das Ernährungsverhalten nun eigentlich beeinflusst und wie ist es vielleicht beeinflussbar?

Der hier vertretene Ansatz ist kein pädagogischer, sondern ein kritischer. Es geht darum, einen grundsätzlichen Konflikt zwischen Alltagsdenken und wissenschaftlichem Denken an einzelnen konkreten Beispielen aufzuzeigen und damit einen Beitrag zur Erklärung der dauerhaften Ungelöstheit des Ernährungshandelns unter der Frage der „Gesundheit" zu leisten. Nach den Beispielen für Reglements, die nicht oder nur unter Schwierigkeiten im Alltag greifen, sollen nun jedoch noch einige Pfade angedeutet werden, die – im Alltagssinn – zu funktionierenden Regeln führen. Denn die muss es natürlich auch geben, sonst wären wir Menschen schon längst verhungert.

Welches also sind die Muster und Logiken, die stärker sind als die Versuche, das Ernährungshandeln entweder, im Sinne einer Ökotrophologisierung, zu verwissenschaftlichen und zu normieren, oder aber dem Individuum immer wieder völlig aufs Neue selbst anheim und zur täglich-situativen Disposition zu stellen?

Es sind genau die Muster, die zwischen der überindividuellen Norm auf der einen und der völligen Subjektivierung auf der anderen Seite vermitteln. Zunächst sind das natürlich all jene Ernährungsmuster, die als Teil eines gruppenbildenden Habitus sozialstrukturierend wirken und uns als Mode oder Lebensstilelemente begegnen. Dies ist ein schnelllebiges Feld und dem permanentem Wandel unterworfen.

Von viel dauerhafterem Charakter sind jedoch jene Muster, die eine traditionale Anbindung aufweisen. Hierzu gehören die ganz persönlichen Geschmackserinnerungen, die auf nahezu unumgängliche, sinnlich-reale Weise die eigene Gegenwart mit der eigenen Vergangenheit verbinden, diese gar so unmittelbar wieder aufzurufen vermögen, dass Andreas Hartmann von einer „wundersamen Selbstverzauberung" in der „kulinarischen Zeitmaschine" spricht (Hartmann 2006, 152).

Ebenfalls zwischen Gegenwart und Vergangenheit, diesmal aber der Vergangenheit eines kulturellen Kollektivs, vermitteln auch Sprichwörter und Redensarten. Es ist bemerkenswert, dass in einer jüngeren psychologischen Studie zum Ernährungsverhalten gerade Sprichwörtern und Faustregeln eine wichtige Bedeutung bei der gegenwärtigen Orientierungsproblematik der Verbraucher zugemessen wird (vgl. Härlen, Simons & Vierboom 2004, 37 f.). Genuin volkskundliche Untersuchungsgegenstände der Erzählforschung wie etwa „Salz und Brot macht Wangen rot" (Schipperges 1999, 12) oder auch „One apple a day keeps the doctor away" (Härlen, Simons & Vierboom 2004, 38) erfahren hier eine ganz neue Bedeutung.

Es zeigt sich, der Mensch wird weder zum wissenschaftlich geläutert agierenden Wesen, noch bleibt er allen Kollisionen zwischen Wissenschaft und Alltag zum Trotz in der Hilflosigkeit der Unentscheidbarkeit stecken. Er findet vielmehr zu einem konkreten Handeln, auch wenn das Spannungsverhältnis zwischen Norm, Wissen und Normalität bestehen bleibt. Die Auswirkung dieses Spannungsverhältnisses ist nicht die Handlungsunfähigkeit, sondern viel eher das Handeln mit schlechtem Gewissen. Nicht dieses schlechte Gewissen zu vermeiden ist die Herausforderung der reflexiven Moderne mit ihren verwissenschaftlichten Alltagen, sondern es auszuhalten. Sprichwörter sind in dieser Hinsicht solide Partner, sie können über die aktuell als unvereinbar empfundenen Widersprüche hinweghelfen und in diesem Sinn auch in ernährungspraktischen Dingen eine alltagskulturell gangbare Route markieren. Der Schriftsteller Arnold Stadler lässt in seinem Roman „Mein Hund, meine Sau, mein Leben" ein solches Sprichwort auf einem gestickten Wandschmuck aus einer einstigen Gegenwart in die Aktualität hineinragen. Damit scheint nach allen soziologischen und ökotrophologischen Ausflügen ein genuin volkskundliches Quellenmaterial auf, auch wenn es aus der Feder eines Schriftstellers stammt. Dieser Wandschmuck ist in Stadlers Text beständiger als die Menschen selbst, denn er, der Wandschmuck samt Sprichwort, sei „alles", was von der „letzten Stallmagd" übriggeblieben sei. Und das Diktum, das ihn ziert, wischt, einem unwirschen Handstreich gleich, alle ernährungsphysiologischen Spitzfindigkeiten vom Tisch. Es verweist den verblüfften Leser, die mehrfachen Inflationserfahrungen des 20. Jahrhunderts noch im Sinn, mit Nachdruck auf die gelebte Gegenwart: „Iss und trink solangs dir schmekt schon zweimal ist das Geld verreggd" (Stadler 1996, 23).

Vielleicht liegt die alltagspraktische Ideallinie weniger in der kunstvollen Anwendung ökotrophologischer Erkenntnisse, als vielmehr in den Erfordernissen des Hier und Jetzt. Die Normalität des Alltags kann gar nicht oft genug neu erfunden werden. Sie ist nicht zuletzt eine Montageleistung auf individueller Ebene, wenn auch in kulturell vorgezeichneten Bahnen. Wenn die Akteure ihre eigene Praxis eklektisch aus den Angeboten und Versatzstücken vorgefundener Verhaltensmodelle immer wieder neu herstellen, dann vermag dieser Charakter des „Selbstgemachten", gerade wenn es um so essenzielle Dinge wie die Ernährung geht, vielleicht viel eher das Gefühl von Sicherheit und Vertrauen zu erwecken, als die mimetisch-performative Umsetzung fremder Expertise aus der Hand von „Fachleuten".

Literatur

Beck, Stefan (2001). Verwissenschaftlichung des Alltags? Volkskundliche Perspektiven am Beispiel der Ernährungskultur. *Schweizer Archiv für Volkskunde*, 97, 213–229.

Borofsky, Robert (1994). On the Knowledge and Knowing of Cultural Activities. In: Borofsky, Robert (Hg.). *Assessing Cultural Anthropology* (331–348). New York u. a.: McGraw-Hill.

Dederichs, Andrea Maria & Rülcker, Christoph (2007). Esslust – Essfrust. Über das Unbehagen der Moderne an der Industrialisierung von Speis' und Trank. In: Rektorat der Universität Duisburg-Essen (Hg.). *Essen im Blick. Ein interdisziplinärer Streifzug.* (Essener Unikate 30 (2007)) 32–37.

DGE (2008a). http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=15 [22.09.2008].

DGE (2008b). *Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE* http://www.dge.de/pdf/10-Regeln-der-DGE.pdf [22.09.2008].

DGE (2008c). http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=481 [22.09.2008].

DGE (2008d). Pistazie, Nuss und Mandelkern. Nüsse – mehr als nur „Dickmacher". *DGE-aktuell* 19/2006 vom 29.11.2006 http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=681 [18.06.2008].

DGE (Hg.) (2004). *Ernährungsbericht 2004.* Bonn / Frankfurt a. M.: o.V.

dradio kultur (2008) „Dumme Nüsse von der DGE." Sendung *„Mahlzeit"* vom 9.12.2006, Deutschlandradio Kultur, http://www.dradio.de/dkultur/sendungen/mahlzeit/572011/ [18.06.2008].

Duttweiler, Stefanie (2005). ‚Körper, Geist und Seele bepuscheln…'. Wellness als Technologie der Selbstführung. In: Orland, Barbara (Hg.). *Artifizielle Körper – lebendige Technik. Technische Modellierungen des Körpers in historischer Perspektive.* (Interferenzen – Studien zur Kulturgeschichte der Technik. Band 8) (261–278). Zürich: Chronos Verlag.

EMMA (2006). Interview mit Udo Pollmer in EMMA: „Einfach satt essen! Der Ernährungswissenschaftler Udo Pollmer findet die Jungfrauengeburt glaubwürdiger als die Ernährungsberatung." *EMMA.* http://www.emma.de/06_6_diaetwahn0.html [18.06.2008].

Härlen, Ingo; Simons, Johannes & Vierboom, Carl (2004). Die Informationsflut bewältigen. Über den Umgang mit Informationen zu Lebensmitteln aus psychologischer Sicht. Norderstedt: Books on Demand.

Hartmann, Andreas (1994). Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen. München: Beck.

Hartmann, Andreas (2006). Der Esser, sein Kosmos und seine Ahnen. Kulinarische Tableaus von Herkunft und Wiederkehr. In: Mohrmann, Ruth-E (Hg.). *Essen und Trinken in der Moderne* (147–157). Münster u. a.: Waxmann.

Hitzler, Ronald (1994). Wissen und Wesen des Experten. Ein Annäherungsversuch. In: Hitzler, Ronald; Honer, Anne & Maeder, Christoph (Hg.). *Expertenwissen* (13–30). Opladen: Westdeutscher Verlag.

Jeggle, Utz (1995). Trost und Rat: Trostlos, Ratlos: was lehren uns Ratgeber? In: Brunold-Bigler, Ursula & Bausinger, Hermann (Hg.). *Hören Sagen Lesen Lernen. Bausteine zu einer Geschichte der kommunikativen Kultur. Festschrift für Rudolf Schenda zum 65. Geburtstag* (341–358). Bern: Lang.

Lindner, Rolf (2006). Das Leben ist transdisziplinär. In: Hengartner, Thomas & Moser, Johannes (Hg.). Grenzen und Differenzen. Zur Macht sozialer und kultureller Grenzziehungen. 35. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde, Dresden 2005 (79–87). Leipzig: Universitätsverlag.

Neckel, Sighard (2005). Emotion by design. Das Selbstmanagement der Gefühle als kulturelles Programm." *Berliner Journal für Soziologie,* 15 (3), 419–430.

Pollmer, Udo & Warmuth, Susanne (2005). Lexikon der populären Ernährungsirrtümer. Mißverständnisse, Fehlinterpretationen und Halbwahrheiten von Alkohol bis Zucker. München: Pieper.

Pollmer, Udo (2006). Esst endlich normal! Wie die Schlankheitsdiktatur die dünnen dick und die Dicken krank macht. München: Piper.

Schipperges, Heinrich (1999). Essen und Trinken im Spiegel der Sprichwörter. *Phoenix. Das Ärztemagazin,* 5, 12–13.

Soeffner, Hans-Georg (1983). Alltagsverstand und Wissenschaft. Anmerkungen zu einem alltäglichen Missverständnis von Wissenschaft. In: Zedler, Peter & Moser, Heinz (Hg.). *Aspekte qualitativer Sozialforschung. Studien zu Aktionsforschung, empirischer Hermeneutik und reflexiver Sozialtechnologie* (13–50). Opladen: Leske + Budrich.

Spiekermann, Uwe (2006). Warenwelten. Die Normierung der Nahrungsmittel in Deutschland 1850-1930. In: Mohrmann, Ruth-E. (Hg.). *Essen und Trinken in der Moderne* (99–124). Münster u. a.: Waxmann.

Stadler, Arnold (1996). *Mein Hund, meine Sau, mein Leben.* Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Tanner, Jakob (1999). Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890-1950. Zürich: Chronos.

Thoms, Ulrike (2001). Die Kategorie Krankheit im Brennpunkt diätetischer Konzepte. In: Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois & Wild, Rainer (Hg.). *Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven* (77–106). Frankfurt a. M.: Campus-Verlag.

Waldschmidt, Anne (2004). Normalität. In: Bröckling, Ulrich; Krasmann, Susanne & Lemke, Thomas (Hg.). *Glossar der Gegenwart* (190–196). Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Windmüller, Sonja (2006). Idealwerte als Grenzwerte. Kulturwissenschaftliche Überlegungen zu Normungsprozessen, ihren Einbindungen und Effekten. In: Hengartner, Thomas & Moser, Johannes (Hg.). *Grenzen und Differenzen. Zur Macht sozialer und kultureller Grenzziehungen. 35. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde, Dresden 2005* (839–856). Leipzig: Universitätsverlag.

Wohlbekomms (2007). http://www.wohl-bekomms.info/index.php?/archives/307-Udo-Pollmer-Ernungsberatung-Alles-Quatsch!.html [09.06.2007].

Christina Raab

Leben in der Siedlung. Dargestellt am Beispiel der Heimatsiedlung in Frankfurt am Main.

Im Rahmen eines Seminars über Wohnkultur und Wohnforschung an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz von Hildegard Frieß-Reimann wurde ich auf das Thema „Neues Bauen" und „Neues Frankfurt" aufmerksam. Als gebürtige Frankfurterin war mein Interesse spontan geweckt. Zwar waren mir alle Frankfurter Siedlungen, die man gemeinhin unter dem Begriff *Neues Frankfurt* subsumiert, bekannt, doch über die genauen Hintergründe wusste ich wenig. Das Thema „Leben in der Siedlung" im Rahmen einer Magisterarbeit zu behandeln, bot sich für mich deshalb an, weil ich für meine Arbeit Aspekte empirischer Feldforschung mit Recherchen aus Archiven und Literatur verbinden konnte.

Ernst May und das Neue Frankfurt

Lenkt man beim Thema Neues Bauen den Fokus auf das Neue Frankfurt, auf dessen Planer Stadtbaurat Ernst May und die von ihm geplanten und realisierten Siedlungen in der Zeit von 1925 bis 1930, zeigt sich deutlich, dass Frankfurt während der Weimarer Republik eine Stadt im Aufbruch war. Um den Städteplaner Ernst May organisierte sich ein Zusammenschluss von Stadträten, Architekten und Künstlern, die Frankfurt unter dem Signum *Neue Sachlichkeit* neu gestalten wollten und es auch getan haben, wie man an den May-Siedlungen heute noch sehen kann. Neuer, preisgünstiger Wohnraum entstand in relativ kurzer Bauzeit. Den Menschen, die das Neue Frankfurt planten, ging es aber auch um eine grundlegende künstlerische und soziale Neugestaltung der Stadtkultur. Ziel war es damals, den Neuen Menschen zu schaffen (vgl. Lauer, 1990, 10, 29). „Neuer Mensch fordert neues Gehäuse, aber neues Gehäuse fordert auch neue Menschen" (Fritz Wichert, 2008).[1]

Bereits gegen Ende des 19. Jahrhunderts entwickelten sich verstärkt wohnungsreformerische Diskussionen über die desolate Entwicklung der Großstädte. Industrialisierung und Bevölkerungsexplosion ließen die Städte

1 Vgl. http://www.stadtarchiv.mannheim.de/Wichert/02/020102.html (Zugriff 28.5.2006, 17.00 Uhr): Ludwig Landmann, ehemaliger Stadtsyndikus in Mannheim und später Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt, berief Wichert 1923 zum Leiter der neu gegründeten Frankfurter Schule für freie und angewandte Kunst, einer Schöpfung aus Resten der Städelschen Zeichenakademie und der Kunstgewerbeschule. Es gelang Wichert, diese Institution zu einer der führenden Kunstschulen der Weimarer Republik auszubauen. Daneben war Wichert Bezirkskonservator für Denkmalpflege im Regierungsbezirk Wiesbaden und der Stadt Frankfurt. Als Stadtkunstwart wollte er, ähnlich wie in Mannheim, eine „Frankfurter Bewegung" ins Leben rufen.