

# Essen im Wandel der Zeit

Prof. Dr. Jana Rückert-John

Abschlussveranstaltung des Projekts „Die Küchenpartie mit peb“,  
Berlin, 08.04.2022

# Vom Mangel zur Lebensmittelquantität

- Mangel und Hunger in der Nachkriegszeit in Deutschland (bis 1947/48)
  - Der Winter 1946/47 forderte bis zu 20.000 Todesopfer („8. Kriegswinter“)
- „Fresswelle“: zwischen 1950 und 1960
  - Pro-Kopf-Verbrauch an Schweinefleisch stieg von 19 auf nahezu 30 Kilogramm pro Jahr
  - Rausch- und Trinkwelle: Zigaretten- und Bier-Konsum steigend
- Anteil der Ausgaben privater Haushalte für Nahrungsmittel:
  - 44 Prozent im Jahre 1950 (Statistika.com)

# Aufschwung und Innovationen

## Die Sixties und der Wirtschaftsaufschwung

- **Neue Kühlmethoden:** Kühlschränke und Fertig-Tiefkühlkost
- **Neue Lebensmittel und Zubereitungsarten:** Reisewelle und Kontakt mit Pizza, Spaghetti, Paella und Gyros
- **Neue Formen des Essens:** Imbisskultur (Essen im Stehen)
- 38 % anteilige Ausgaben für Nahrungsmittel (statistika.com)
- Kritik an bürgerlichen Normen und der Esskultur („Tischzucht“)

# Aufkommende Kritik bei gleichzeitiger Verbreitung der Fast-Food-Kultur

## 1970er und 1980er Jahre

- „Grenzen des Wachstums“ (1972) und Ökologiebewegung
- Globale Auswirkungen des westlichen Ernährungsstils
- Kritische Fragen zu Inhaltsstoffen und Produktionsweisen
  - Etablierung des Verbraucherschutzes
- **Erste McDonald's Filiale** in München (1971)
- Anteil an Ausgaben privater Haushalte für Lebensmittel
  - 25 Prozent (1970), 20 Prozent (1980)

# Gegenwartsgesellschaft als Überflussgesellschaft

- Vom Mangel zum Ernährungswohlstand
  - Nahezu **unbegrenzte Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln** – räumlich und zeitlich
    - Von der Nahrungsmittelsicherung zur -sicherheit
    - Überfluss und Überangebot, Verschwendung
  - Historisch einmalige Situation seit wenigen Jahrzehnten in Deutschland
    - Sinkende Lebensmittelausgaben von Privathaushalten als Wohlstandsindikator in Deutschland (15 % im Jahr 2021)

# Probleme des westlichen Ernährungsstils

## Herausforderung unserer Zeit: **Überleben im Überfluss**

- **Gesundheitliche Folgen:** Umgang mit Nahrungswohlstand und Fehlernährung: Adipositas als „Epidemie“ (WHO 2011)
- **Ökologische Folgewirkungen** entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Nahrungsmitteln
  - Planetary Health Diet, EAT-Lancet-Kommission 2019)
- **Soziale Probleme:** Mangel *trotz* Wohlstand
  - Hunger in der Überflussgesellschaft – 940 Tafeln: 1,6 Millionen Bedürftige, Deutschland
- Zunehmende **Reflexivität** über das WAS und WIE wir essen,
- Begründung von Ernährungspolitik

# Exkurs: Traditionen

Weitergabe (Tradere) von Handlungsmustern, Überzeugungen und Glaubensvorstellungen, Gepflogenheiten, Konventionen, Bräuche oder Sitten.

- An jeweilige zeithistorische gesellschaftliche Entwicklungen und Bedingungen geknüpft
- „Erfindung von Traditionen“ (The Inventionen of Tradition, Hobsbawn 1992)
- Spannungsverhältnis von Tradition, Konservatismus und Modernisierung
- Gefahr der Romantisierung von Traditionen (z.B. Gemeinsame Familienmahlzeit)
- Innovation mit Tradition



# Biolebensmittel Deutschland

2008: 5,8 Milliarden Euro Umsatz

2018: Marktanteil 5,4 %

Bio-Lebensmittel boomen auch in der Corona-Krise





# Bio im Europäischen Vergleich

Umsatz mit Öko-Lebensmitteln in Europa  
(in ausgewählten Ländern, ohne Außer-Haus-Käufe, 2018)

- Deutschland: 10.910 Mio EUR
- 132 Euro je Einwohner
  
- Europa: 40,7 Mrd. EUR
- EU: 37,4 Mrd. EUR

Quelle: AMI, FIBL (2020)



# Bio als Distinktionsmerkmal

- Jeder Fünfte kauft gar kein Bio (21%) (Quelle PwC, statista, 2016)
- Männer und Geringverdiener sind häufiger Nicht-Konsumenten von Biolebensmitteln (Ökobarometer 2016, Infas)

# Vegetarier\*innen

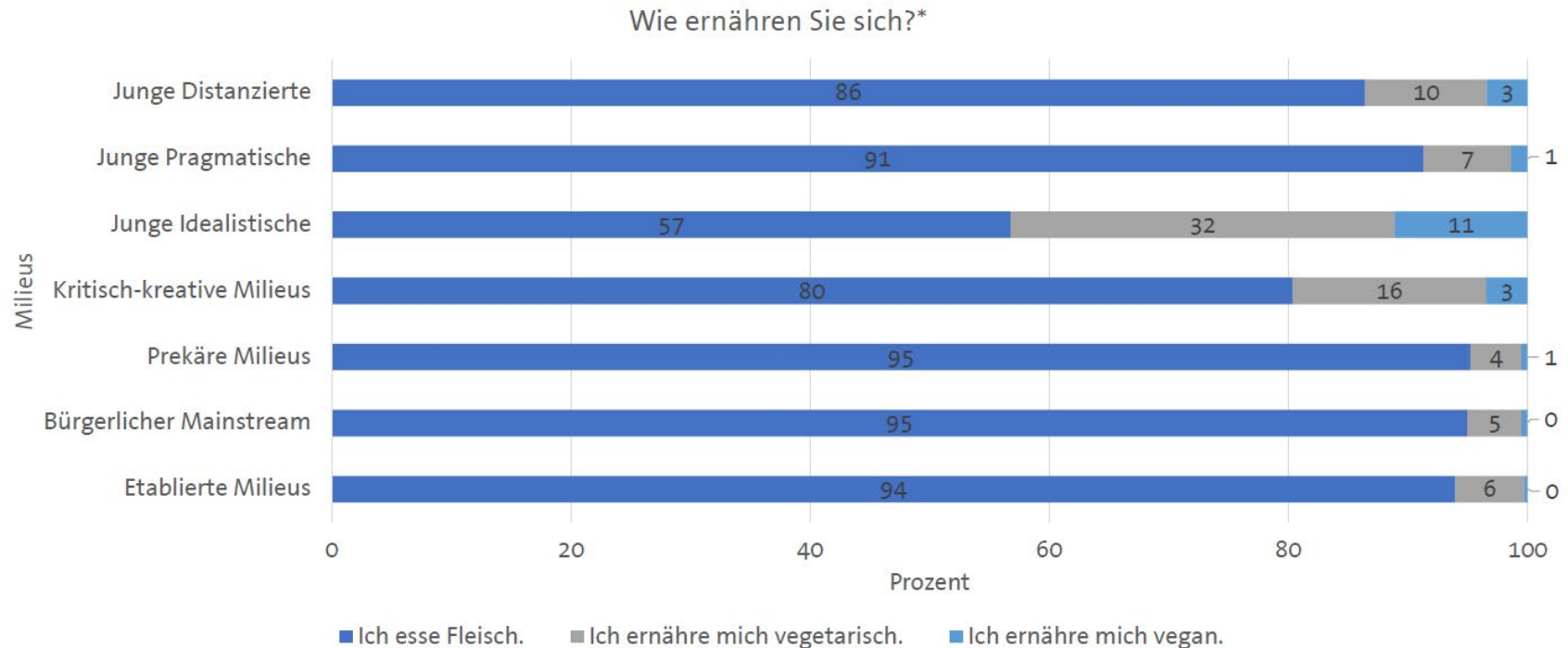
- Anteil von Vegetariern an der Bevölkerung in Deutschland: 9% (Stand: 2016) (Quelle: WorldAtlas, Statista 2018)

# Veganer\*innen

- 1,3 Millionen in Deutschland
- Jung: 60 % sind 20 bis 39 Jahre alt
- Weiblich: 81 % Frauen
- Gut gebildet: 70 % mit hohem Bildungsabschluss

Quelle: Skopos, 2016

# Eine Frage der Generation?





# Umsätze mit Fleischersatzprodukten

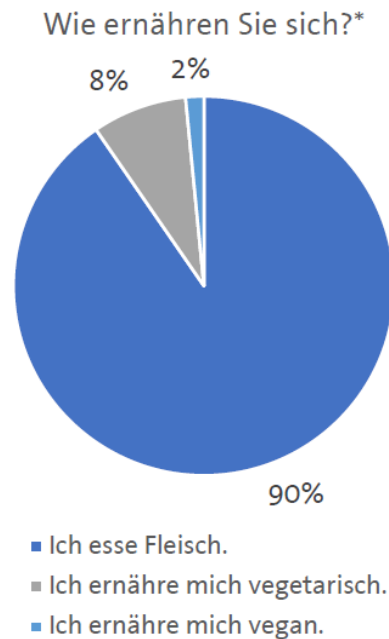
- 480 Millionen Euro in Deutschland, 2022 (Quelle: Statista Consumer Market Outlook)
- Umsatz Fleischindustrie Deutschlands 2020: rund 14,2 Milliarden Euro

# Normalität Fleisch?

<https://www.deutschlandfunk.de> > fleischverzehr-in-deu... ▾

## Fleischverzehr in Deutschland sinkt 2021 auf Rekordtief

30.03.2022 — Die Menschen in **Deutschland** haben im vergangenen Jahr so wenig Fleisch gegessen wie seit mehr als 30 Jahren nicht mehr.

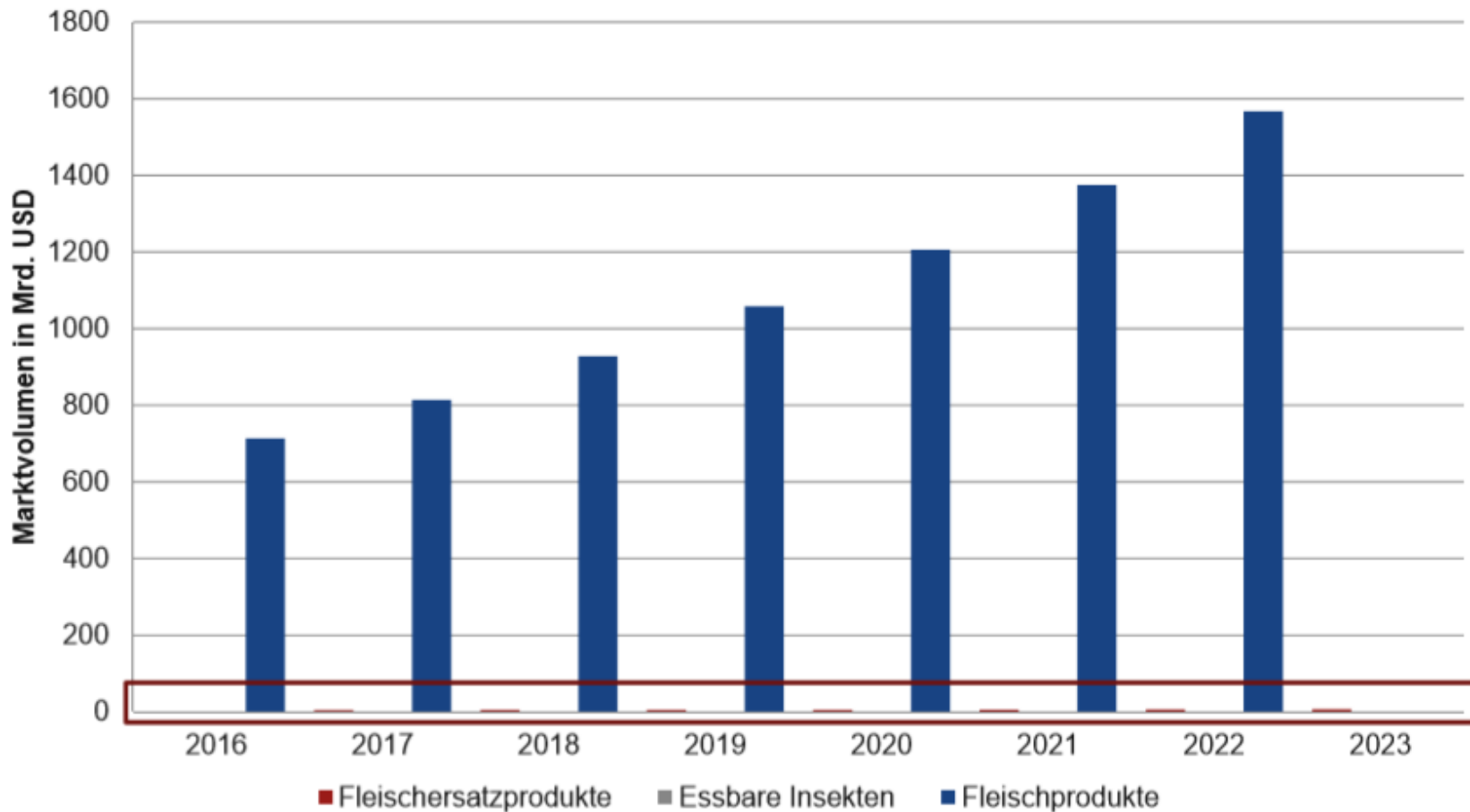


Einbrüche  
am Außer-Haus-Markt?

1991: 64 Kg  
pro Kopf  
2019: 58 Kg  
2020: 57 Kg  
**2021: 55 Kg**

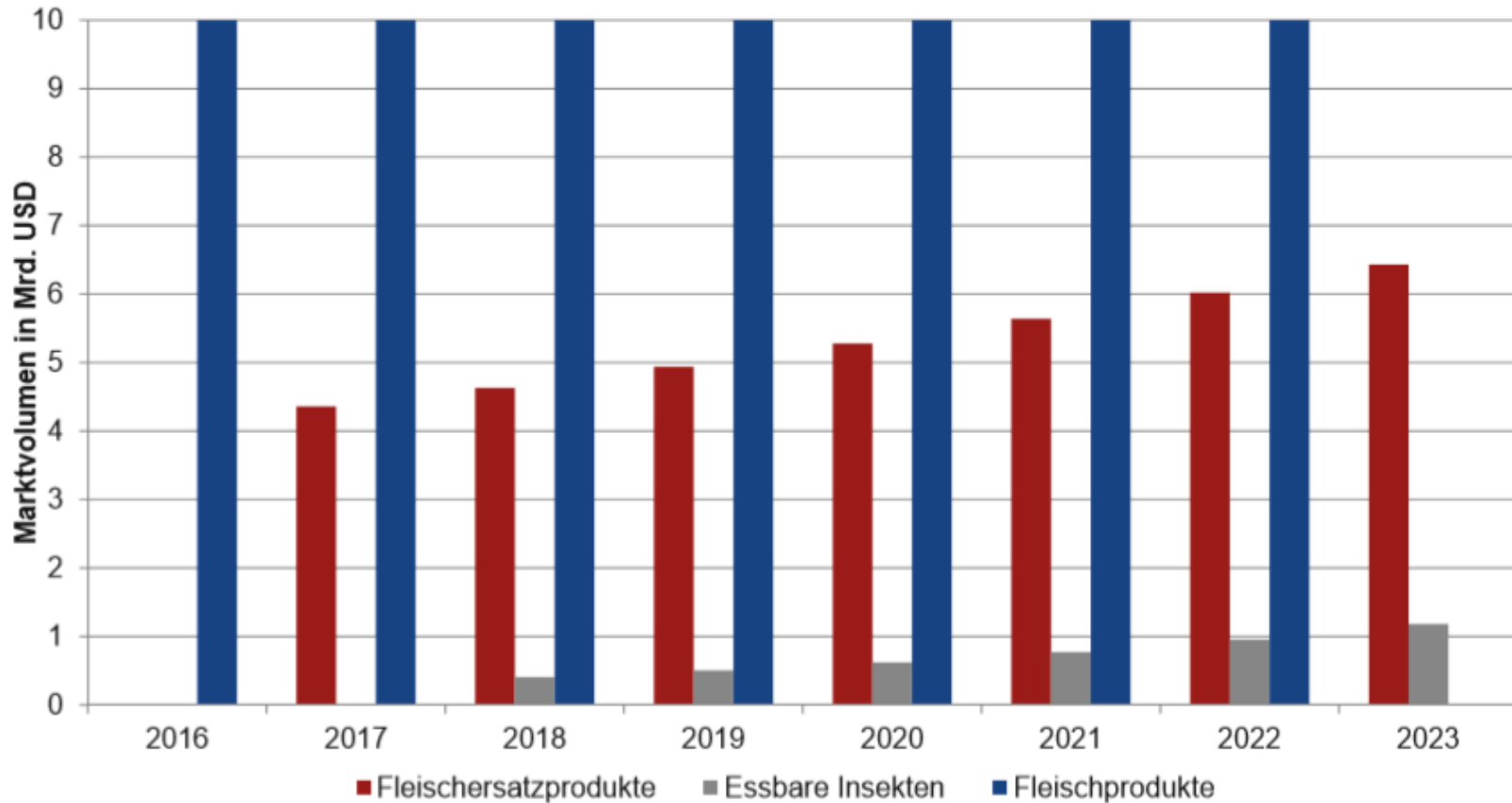
Veganer\*innen: N=31 | Vegetarier\*innen: N=161 | Omnivore: N=1.812

# Globaler „Hunger“ auf Fleisch



Quelle: Präsentation: Umweltauswirkung des „Fleisch der Zukunft“, Institut für Innovation und Technik / adelphi, 2018

# Fleischersatz und Insekten



Quelle: Präsentation: Umweltauswirkung des „Fleisch der Zukunft“, Institut für Innovation und Technik / adelphi, 2018



# Regionalität

- Regionale Ernährungspolitik (Rural-Urban-Nexus) positive Auswirkungen auf verschiedene Politikfelder
- Differenzierte Betrachtung der Umwelteffekte
- **Resilienz in Krisenzeiten:** Zwischen Regionalität und Globalität (v.a. Konzentrationsprozesse)
- Regionalität (Nahraum) hat in Corona-Zeiten an Bedeutung gewonnen: 83 Prozent sagen, dass Regionalität bei der Auswahl von Lebensmitteln wichtig ist (Ernährungsreport 2020).

# Konsumkritik und Vermeidung

# Gemeinschaftlicher Konsum

Solidarische Landwirtschaft

Community Kitchen

Urban Gardening, Interkulturelle Gärten

Food Sharing

# Lebensmittel retten



## WO ENTSTEHEN LEBENSMITTELABFÄLLE?



**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!**