

5. BZfE-Forum

Herausforderungen meistern – Zukunft gestalten

Essen zwischen gestern und morgen

30. September 2021

Prof. Dr. Jana Rückert-John

Hochschule Fulda

Essen heute: die Effekte der Corona-Pandemie

Die Corona-Pandemie hält nunmehr fast ein Jahr an und damit auch deren Auswirkungen auf Ernährungs- und Einkaufsgewohnheiten der Menschen in Deutschland. Neuere Studien geben Hinweise darauf, dass die Pandemie mit Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten verbunden ist. Ernährungspraktiken sind in der Krise gezwungen sich anzupassen und werden damit neu ausgerichtet. Zudem lassen sich aber auch – im Sinne einer Ordnungs- und Strukturgebung – Persistenzen beobachten. Ernährung bezieht sich dabei nicht nur auf die Zubereitung und den Konsum von Lebensmitteln in Privathaushalten, sondern auch auf Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des eigenen Haushalts in der Individualverpflegung (Gastronomie) und der Gemeinschaftsverpflegung (Mensen und Kantinen). Die Krise hat in der Gastronomie alternative Geschäftsfelder – wie beispielsweise neue Vertriebswege und Marketingkonzepte – notwendig gemacht, um trotz der Corona-Pandemie, Umsätze zu generieren. Derartige Veränderungen wurden auch in der Gemeinschaftsverpflegung beobachtet, muss gerade hier doch die Verpflegung von Seniorinnen und Senioren, Patientinnen und Patienten sowie Schulkindern auch in Krisenzeiten sichergestellt werden. Trotz eines zunehmenden Trends zur Außer-Haus-Verpflegung, angetrieben durch den demografischen Wandel, der Veränderung in der Erwerbsarbeit sowie der Differenzierung von Lebensformen, erleb(t)en Außer-Haus-Verpflegungskonzepte nun beträchtliche Einschnitte.

Insbesondere durch die Schließungen der Außer-Haus-Verpflegung wurde die Mahlzeit somit vermehrt innerhäuslich zubereitet und eingenommen. Festgestellt wird verschiedentlich, dass die Mahlzeit in Corona-Zeiten eine Renaissance erfährt, wenn viele verstärkt kochen und (wieder) gemeinsam essen. Hierbei wird deutlich, welche soziale Funktion der gemeinsamen (Familien-)Mahlzeiten zukommt und wie sie Struktur und Ordnung in Zeiten von Home-Office und Home-Schooling schafft. Dabei finden auch Werte wie Gesundheit, Nachhaltigkeit und Regionalität einen starken Zuspruch. Im Unterschied zu regionalen Produkten, die an Bedeutung gewinnen, stagniert der Fleisch- und Wurstkonsum aufgrund wiederkehrender Skandale in der Fleischindustrie sowie negativer Konnotationen. Mit der unweigerlichen Zunahme

der häuslichen Verpflegung stellt(e) sich auch die Frage nach der Zuständigkeit für die Verpflegungs- und Care-Aufgaben.

Werden durch die außerhäuslichen Ernährungs- und Verpflegungsangebote diese Aufgaben aus dem Privathaushalt eher ausgelagert, so gibt es in der Krise Anzeichen für eine ungleiche Aufgabenverteilung und Retraditionalisierung der Geschlechterrollen.

Gerade in Krisen-Zeiten wird deutlich, dass die Art und Weise der Ernährung und ihr Wandel in beiden Settings – den Privathaushalten und der Außer-Haus-Verpflegung – stark aufeinander verweisen und in Beziehung stehen. Schließen die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ist Ernährung wieder vermehrt auf den Privathaushalt verwiesen. Potenziale und Chancen der Gemeinschaftsverpflegung im Sinne einer Vergemeinschaftung der Ernährung und Verpflegung müssen sich (wieder) „neue Bahnen brechen“. Diese Veränderungen haben auch Konsequenzen für ernährungspolitische Interventionen, bietet gerade die Gemeinschaftsverpflegung mit Blick auf eine nachhaltige und gesunde Ernährung enorme Chancen.
