

Lotte Rose
Benedikt Sturzenhecker (Hrsg.)

„Erst kommt das Fressen...!“

Über Essen und Kochen
in der Sozialen Arbeit



LEISTUNG BILDUNG LEHREN SOZIALISATION JUGENDSOZIALISATION ERZIEHUNG
IDENTITÄT GESCHLECHT FAMILIE KULTUR SCHULE BERUF BERUFLICHE LERNEN
SEXUALITÄT UNTERRICHT RELIGION ALTER EVALUATION GENERATIONEN SOZIAL
STRUKTUR DROGEN MEDIEN UMWELT KINDHEIT METHODEN PISA KRIMI
NALITÄT FREIZEIT INSTITUTIONEN ELTERN UNGLEICHHEIT LEISTUNG



VS VERLAG FÜR SOZIALWISSENSCHAFTEN

Lotte Rose · Benedikt Sturzenhecker (Hrsg.)

„Erst kommt das Fressen...!“

Lotte Rose
Benedikt Sturzenhecker (Hrsg.)

„Erst kommt das Fressen...!“

Über Essen und Kochen
in der Sozialen Arbeit



VS VERLAG FÜR SOZIALWISSENSCHAFTEN

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<<http://dnb.d-nb.de>> abrufbar.

1. Auflage 2009

Alle Rechte vorbehalten

© VS Verlag für Sozialwissenschaften | GWV Fachverlage GmbH, Wiesbaden 2009

Lektorat: Stefanie Laux

VS Verlag für Sozialwissenschaften ist Teil der Fachverlagsgruppe
Springer Science+Business Media.

www.vs-verlag.de



Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Umschlaggestaltung: KünkelLopka Medienentwicklung, Heidelberg

Druck und buchbinderische Verarbeitung: Krips b.v., Meppel

Gedruckt auf säurefreiem und chlorfrei gebleichtem Papier

Printed in the Netherlands

ISBN 978-3-531-16090-0

Inhalt

Lotte Rose/ Benedikt Sturzenbecker

Einleitung: Warum die Beschäftigung mit Essen und Kochen Potentiale für die Soziale Arbeit enthält..... 9

I Kochen und Essen in der Geschichte der Sozialen Arbeit

Lotte Rose/ Kathrin Schäfer

Literarisches Tuttifrutti:
Erzählungen zum Essen in Klassikern der Sozialpädagogik.....21

Bernd J. Wagner/Thomas Niekamp

„Je besser die Ernährung, desto zufriedener und verträglicher auch der Geist der Kranken“. Ernährung, Heilung und Pflege in den Anstalten für Epileptiker zu Bielefeld im 19. und frühen 20. Jahrhundert.....47

II Kochen und Essen als Ereignisse im Alltag der Sozialen Arbeit

Benedikt Sturzenbecker

Das Frühstück der Mütter – Elternbildung mit benachteiligten Müttern in Hamburger Eltern-Kind-Zentren59

Ulrike Schmauch

Pudding für alle – außer für Yvonne.....77

Fresia Klug-Durán

Essen als Alltagskulisse. Kasuistik der Sozialpädagogischen Familienhilfe85

Christian Meineke/Christina Gorol

Das Suppenfest als multikulturelles Ereignis der Gemeinwesenarbeit.....99

Monika Kringe/Dorothee Griehl-Elbozayel

Öffentliche Gemüsegärten im Stadtteil. Erfahrungen eines Modellprojektes zur sozialräumlichen Gesundheitsförderung109

Ulrich Deinert

Essen im Ganzttag als Kooperationsthema von Jugendarbeit und Schule121

III Essthetische Geschmacksbildung

Christoph Riemer

Spirituelle Garküche – Idee und interaktive Praxis141

Gerhard Marcel Martin

Christoph Riemers „spirituelle Garküche“.

Kleine Kommentare von innen und außen157

Marc Schulz

Kochen und Essen als Aufführung – Speisen als Skulptur

Die Irritation des Selbstverständlichen als Bildungsimpuls163

IV Empirie und Ethnografie zum Kochen und Essen in sozialen Einrichtungen

Kirsten Kullmann

Pizza oder Suppe? Verhandlungen zum Essen im Jugendhaus177

Lotte Rose/Katbrin Schäfer

Mittagessen in der Schule. Ethnografische Notizen zur Ordnung der Mahlzeit191

Andrea Dilfer/Heide Kallert/Tanja Wieners

Essen in Kinderbetreuungseinrichtungen.

Ergebnisse einer Studie in Frankfurt am Main205

Melanie Plößer

Richtiges Kartoffelpüree, Urmohrrüben und Getränk nach Wahl.

Überlegungen zum pädagogischen Gehalt des Essen-Gebens

am Beispiel der Drogenberatung Bielefeld221

V Ernährungspolitik, Sozialpolitik, Gesundheitspolitik und Lustpolitik

Klaus Adamaschek

Das Besser-Esser-Konzept. Schulessen, Ernährungsbildung und

Regionalentwicklung237

Katbrin Ottovay/Friedrich Schorb

Von der Ernährungskrise zur Ernährungsrevolution –

Wenn der Fernsehkoch Jamie Oliver Sozialpolitik macht249

Inhalt	7
<i>Irmgard Vogt</i> Kochen und Essen mit Lust.....	267
<i>Lotte Rose</i> Gesundes Essen. Anmerkungen zu den Schwierigkeiten, einen Trieb gesellschaftlich zu regulieren	281
<i>Nelly Schmechtig/ Cornelia Hähne</i> Ernährungsverhalten und Gesundheit Jugendlicher – Befunde der deutschen Studie „Health Behaviour in School-aged Children”	295
Angaben zu den Autorinnen und Autoren	307

Einleitung: Warum die Beschäftigung mit Essen und Kochen Potentiale für die Soziale Arbeit enthält

Lotte Rose/Benedikt Sturzenbecker

Essen und Kochen sind in verschiedene Fachdisziplinen eingelassen: Ernährungswissenschaften und Ökotrophologie beschäftigen sich mit Fragen der Nahrungsproduktion und Nahrungsmärkte, Zusammensetzung und Optimierung der Nahrung, der Speisenzubereitung, des Küchenhandwerks und allgemeiner der Haushaltsführung. Die gastronomische Kochkunst versteht sich als Ort der Erfindung und Herstellung von kulinarischen Genüssen. Darüber hinaus hat das Thema der Ernährung einen festen Platz in den Gesundheitswissenschaften und der Medizin. Wo es darum geht, Krankheiten zu heilen und Gesundheitsprävention zu betreiben, stehen immer auch Fragen der „gesunden Ernährung“ auf dem Programm. In den letzten Jahren ist hierzu die „Public Health Nutrition“ als eigene integrierende Disziplin entstanden. Viel Raum finden Essen und Kochen schließlich auch als Untersuchungsgegenstand in der Kulturanthropologie, an dem sich Entwicklungen gesellschaftlicher Ordnungen gut nachvollziehen lassen.

Demgegenüber scheinen Essen und Kochen weit entfernt von der Fachdisziplin der Sozialen Arbeit. In den einschlägigen Handbüchern finden sich keine Einträge dazu, auch sonstige Publikationen zum Thema sind selten. Über Randnotizen in pädagogischen Klassikern und den Sozialarbeitswissenschaften ist das Thema bis heute nicht hinaus gekommen. Als einzelne der wenigen Ausnahmen seien das Schwerpunktheft der Sozialarbeitszeitschrift „Sozial extra“ zu „Was Essen und Soziale Arbeit miteinander zu tun haben“ (1996) und die Dokumentation des Landesjugendamtes Westfalen-Lippe „Liebe geht durch den Magen“ (1999) erwähnt wie auch das Praxishandbuch zu Playing Arts in der Jugendarbeit, in dem sich zumindest ein Kapitel „Kochen, Küche und Geschmack“ widmet (Sturzenhecker, Riemer 2005).

Gleichwohl gehören Essen und Kochen bei genauerem Blick seit jeher zum Alltag der Sozialen Arbeit. Zum einen ist hier auf den schlichten Umstand zu verweisen, dass Klientinnen und Klienten der Sozialen Arbeit tagtäglich essen und trinken, auch kochen, dass also diese Praxen der existentiellen Triebbefriedigung zu ihren zentralen Lebenspraxen gehören. Ebenso gilt: Auch in den sozialen Einrichtungen wird gegessen und getrunken, tagtäglich wieder neu, sowohl von Klientinnen und Klienten als auch von den Fachkräften; manches Mal wird auch gekocht. Zum anderen sind Ernährungsprobleme unterschiedlichster Art der Anlass für

Interventionen von Sozialarbeit und Sozialpädagogik – nicht immer und überall, aber oft genug.

Der vorliegende Sammelband legt keine Systematik, erst recht keine Theorie zum Kochen und Essen in der Sozialen Arbeit vor. Vielmehr will er eine fachliche Beschäftigung mit dem Thema und seinen vielen Facetten überhaupt eröffnen. Die versammelten Texte nähern sich aus sehr unterschiedlichen Perspektiven ihrem gemeinsamen Gegenstand. Sie zeigen jedoch alle, dass eine aufmerksame Beschäftigung mit diesen existentiellen Praxen, die genaue Reflexion und konzeptionelle Berücksichtigung in Praxis und Theorie der Sozialen Arbeit nicht nur naheliegen, sondern auch viele Potentiale enthalten.

So multifunktional und multistruktuell Soziale Arbeit ist, so vielfältig sind letztlich die Ebenen, auf denen Essen und Kochen in diesem Berufsfeld präsent sind und so vielschichtig sind die Perspektiven, aus denen Essen und Kochen eigentlich ein integrales disziplinäres Thema sind, wenn eben auch noch wenig formuliert.

- **Erährungsnotlagen als Wurzel der Profession**

Ein Blick zurück in die Geschichte zeigt, dass die Ernährungsfrage im Grunde genommen mit zu den konstitutionellen Wurzeln Sozialer Arbeit gehört. Die sozialen Krisen des 19. Jahrhunderts führten zu Hungersnöten und Hungeraufständen in den armen Bevölkerungsschichten und ließen die anwachsenden Verelendungsprozesse nicht nur besonders deutlich sichtbar werden, sondern erzeugten auch einen besonderen Handlungsdruck für Öffentlichkeit und Staat (Kessl/Otto 2007). Die Etablierung der Armenfürsorge war somit immer auch, manches Mal auch zuallererst, mit der Aufgabe verbunden, bedürftige Menschen mit der notwendigen Nahrung zu versorgen.

- **Nahrungsmangel heute: Tafelprojekte und Hartz IV**

Und heute scheint die Profession wieder bei dieser Aufgabe angelangt zu sein. Auch gegenwärtig und trotz allgemeinen Nahrungsüberflusses in den industrialisierten Ländern bleibt der Nahrungsmangel als sozialpolitisches Thema erhalten. Die Ernährungssituation stellt sich in den verschiedenen sozialen Lagen sehr unterschiedlich dar (Barlösius, Feichtinger, Köhler 1995). Mit den jüngsten Reformen im Hilfeleistungssystem werden Fragen der ausreichenden Grundversorgung mit Lebensmitteln wieder akut. Die Meldungen von Kindern aus armen Familien, die zunehmend ohne Frühstück in der Schule erscheinen, verbreiten öffentliche Unruhe; „Tafel“-Projekte mit überschüssigen Lebensmitteln aus den Geschäften mehren sich in den Städten, ebenso Mittagstische und Schulspeisungen für Kinder. Heftige Debatten werden zudem auch dazu geführt, wie Hartz-IV-Empfänger mit den niedrigen Ernährungsbeträgen sich

und ihre Kinder überhaupt ausreichend und gesund verpflegen können (Keriting/Clausen 2007).

- **Die übergewichtige „neue Unterschicht“**

In der neueren populär-neoliberalen Diskussion um die „neue Unterschicht“ steigt das Übergewicht dieser Bevölkerungsgruppe zu einem Kennzeichen auf, in dem sich das diskursive Paradigma von der selbst verantworteten Armut symbolisch verdichtet (Schorb 2008). Sozialstaatliche Überversorgungen – so die Kritik – haben dafür gesorgt, dass eine soziale Schicht entstanden ist, die sich in einer „Kultur der Armut“ gut eingerichtet hat und keinerlei Anstrengungen mehr zu einer autonomen Lebensführung unternimmt. Diese Haltung verkörpert sich im maßlosen und ungesunden Essen. Die medial kolportierten Bilder von schwergewichtigen, Cola und Pommes essenden Kindern, von voluminösen Körpern, die kaum mehr auf einem normalen Stuhl Platz finden, werden in dieser sozialpolitischen Debatte zu entscheidendem Stimmungsmaterial bei der Veralltäglichen individualisierender Sichtweisen auf Armut – im übrigen stellenweise auch bei Profession und Disziplin Sozialer Arbeit.

- **Soziale Einrichtungen als Orte öffentlicher Verpflegung**

Die körperphysiologische Erfordernis, dass Menschen regelmäßig Nahrung existentiell brauchen, führt dazu, dass in vielen sozialen Einrichtungen Essen und Trinken geboten wird – wie z. B. in Kindergärten, Horten, Jugendhäusern, auf Freizeiten, in Anlaufstellen, Tagesgruppen oder Heimeinrichtungen. Überall findet es selbstverständlich statt, seine Gestaltung geschieht aber oftmals eher intuitiv aus dem „Bauch heraus“. Die Rahmungen der Mahlzeiten richten sich nach Erfahrungsbeständen und Wertvorstellungen des Personals; die Speisenwahl pendelt zwischen pädagogischen Gesundheitsansprüchen und den kollektiven Vorlieben der Klientel. Zudem dreht sich viel um das – vermeintliche – Diktat des Sparens von Geld und anderen Ressourcen, wie etwa Zeit. Im professionellen Selbstverständnis von Institutionen nimmt die Gestaltung der Verpflegung nur eine nachrangige Position ein, sie erscheint kaum als eigene fachliche Chance.

Dies muss umso mehr zu bedenken geben, als die institutionelle Verpflegung für Kinder und Jugendliche zunehmend zur Normalität wird. Mit der Ausweitung der Schulzeiten und der institutionellen Betreuung für Kinder und Jugendliche verlagert sich das Essen für immer mehr junge Menschen von der Familie in soziale Einrichtungen. Eine ehemals privatisierte Reproduktionsaufgabe wird damit mehr und mehr zu einer gesellschaftlichen, die gewinnbringend genutzt werden kann zur Herstellung von sozialer Gerechtigkeit und Gesundheit und zur Initiierung von Bildungsprozessen – oder auch nicht, dann nämlich, wenn sie irgendwie und möglichst billig und schnell abgewickelt wird.

- **Essstörungen als „Faszinosum“**

Zu den Zielgruppen Sozialer Arbeit gehören auch Menschen mit Essstörungen, deren Ernährungsweise selbstzerstörerische Formen angenommen hat und zu einem dauerhaften Leiden geworden ist. Beratungsstellen und Therapiezentren bieten den Betroffenen und Angehörigen Hilfen und Behandlung an, in der Regel in multiprofessionellen Teams mit medizinischen, therapeutischen und psychologischen Fachkräften. Auffallend ist dabei, dass das Interesse in der Sozialen Arbeit an den Phänomenen der Essstörung vergleichsweise groß ist und der Fachdiskurs hierzu unter Bezugnahme auf angrenzende Fachdisziplinen gut entwickelt ist. Entsprechende Tagungen und Fortbildungen zum Thema finden sich regelmäßig in den Programmen für soziale Fachkräfte. Die Fachliteratur zu Entstehung, Beratung und Therapie ist umfangreich. Diplomarbeiten und Seminare zu diesem Thema sind beliebt. Die offene Frage ist, warum die Essstörungen offenbar faszinieren, während das profane alltägliche Essen und Kochen wenig Aufmerksamkeit in der Sozialen Arbeit findet.

- **Ernährungserziehung als Gegenstand der Gesundheitsförderung**

Als Mit-Akteurin im Feld der Gesundheitsförderung stößt Soziale Arbeit auch auf das Ernährungsthema. Angesichts des allgemeinen öffentlichen Konsens, dass die Art der Ernährung wesentlich über Gesundheit und Krankheit entscheidet, gehören Maßnahmen der Ernährungserziehung zu den Elementen der Gesundheitsförderung. Unter dem Dach der Sozialen Arbeit, in Kindereinrichtungen und Schulen, Bildungsstätten, in der Frauenarbeit, den Gemeinweseninitiativen und klinischen Einrichtungen werden Projekte zur gesunden Ernährung angeboten, in denen Wissen vermittelt und oftmals auch zusammen gesund gekocht wird. Ebenso wird versucht, im Rahmen der alltäglichen Ernährung in den Einrichtungen, Prinzipien gesunder Ernährung umzusetzen und damit zu selbstverständlichen – in der Hoffnung, dass diese Erfahrungen sich in Verhaltensänderungen bei den Essenden niederschlagen.

Anzumerken ist in diesem Zusammenhang nicht nur die allgemeine interdisziplinäre Einmütigkeit zu den Standards gesunder Ernährung, wie sie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung als zentrale Fachinstitution für die Bevölkerung ausgibt und die auch von der Sozialen Arbeit getragen werden. Dies muss umso mehr erstaunen, als sich hierbei Momente normativ-autoritärer Pädagogik unter der Hand wieder durchsetzen (Rose 2009), die die Paradigmen der Partizipation und Lebensweltorientierung in der modernen Sozialen Arbeit konterkarieren, ohne dass dies problematisiert wird. Wie eine nachhaltige, sozial ausgleichende und gesundheitsförderliche Ernährungssteuerung aussehen kann, dies müsste in der Sozialen Arbeit und anderswo überhaupt einmal kritisch diskutiert werden. Bislang fehlt dies völlig.

- **Ernährungsweisen als Lebensweltkoordinaten**

Wenn das Prinzip der Lebensweltorientierung besagt, dass Soziale Arbeit sich in Abkehr von klassischen normativ-autoritären Hilfeformen den Lebenswelten der Betroffenen verstehend und anerkennend nähern und Hilfen entwickeln soll, die an den Sinnzusammenhängen dieser Welten anknüpfen, dann rücken die Ernährungsweisen zwangsläufig in den Blick. Wie, womit, mit wem, wo, wann und was gegessen und gekocht wird, ist Spiegel der jeweiligen Lebensstile und Distinktionen. Lebensweltorientierung in der eigenen Praxis hieße dann, auch die individuellen Ernährungsweisen – so „ungesund“ sie auch erscheinen mögen – als existentiellen Ausdruck von sozialen Identitäten und lebensweltlicher Sinnhaftigkeit ernst zu nehmen – und nicht als Beleg psychosozialer Insuffizienz. Genau letzteres bestimmt aber noch überwiegend den Blick auf die Ernährungsweisen der Klientel. Die Wahrnehmungskriterien sind vor allem durch die mächtigen normativen Werte gesunder Ernährung kanalisiert, was in der Folge dann kaum anderes als defizitorientierte und abschätzigste Urteile zu Klientinnen und Klienten möglich macht: Wenn Softdrinks als hochschädlich gelten, können Mütter, die ihre Kleinkinder mit diesen Getränken groß ziehen, nur als verantwortungslose „Monster“ erscheinen.

Ernährungsweisen als lebensweltliche Koordinate zu begreifen, wirft darüber hinaus kritische Fragen zu den ernährungsbezogenen Präventionsprogrammen auf. In der Regel berücksichtigen sie nämlich nicht die symbolischen Bedeutungskontexte des Essens und formulieren stattdessen stark universalisierende Botschaften für die gesamte Bevölkerung, bei denen die handfeste distinktive Realität der Ernährungsstile ignoriert wird. Die so konzipierten Ernährungsprogramme tragen so gesehen die Ursache ihres Scheiterns schon in sich.

- **Ästhetische Bildung: selbst schöner kochen und schmecken**

Die Ästhetisierung des Kochens und Essens ist in unserer Kultur aktuell vielfach zu beobachten: nicht nur im Marketing für Lebensmittel, sondern auch in den vielen medialen Produkten, besonders in Form von Zeitschriften zum Kochen, Essen und Trinken, Koch- und Diätbüchern und nicht zuletzt den unterschiedlichen Kochshows im Fernsehen. Der medienpräzente Provo-Koch Alain Boudain nennt diese öffentlichen Demonstrationen von Kochen „Pornografie“: In diesen Shows beobachten Menschen das, was sie selbst nie tun würden: Eine Scheinwelt, die das eigene Fast- und Conveniencefood bzw. die Hausmannskost der Zuschauer wahrscheinlich selten erreichen kann. Entweder kochen die Leute nicht mehr oder kaum noch, oder sie tun dies unter den ästhetisch-kulturell dominanten Vorgaben der Nahrungsmittelindustrie und den stilistischen Ansagen modischer Hochküche. Eine ästhetische Bildung als differenzierte Wahrnehmung, als selbsttätige Aneignung des Kochens und Essens, als Geschmacksbildung, die sich nicht nur Moden anschließt, sondern

den eigenen, wie uns die Physiologie des Geschmacks mitteilt, wohl sehr individuellen Geschmack entdeckt und ausbildet, ist seltener zu finden.

In einer ästhetischen Bildung zum Thema Kochen und Essen sind aber viele Potentiale enthalten. Eine Soziale Arbeit, die nicht nur auf Lebensbewältigung setzt, sondern eine vielseitige Entfaltung des Subjekts unterstützen will und hilft gelingendes Leben als Lebenskunst zu entwickeln, kann und wird sich die Chancen des Selber-Kochens und Schmeckens nicht entgehen lassen. Statt der Vorgaben der Medien und der Nahrungsindustrie können ihr dabei besonders die bildenden Künste vielfältige Anregungen geben, die eigenen beschränkten Essgewohnheiten zu befragen und sich neuen Geschmäckern von Essen und Leben zu öffnen.

Da sich die Religionen häufig mit Speise- und Diätgeboten beschäftigen und der Mensch nicht vom Brot allein lebt, gibt es hier auch einen Übergang zur spirituell-religiösen Bildung. Wenn sich etwa im Christentum das zentrale Ritual als Mahlzeit, als erinnerndes und gemeinschaftstiftendes „Abendmahl“ gestaltet, sollte die spirituelle Dimension des Themas in einer den ganzen Menschen berücksichtigenden Sozialen Arbeit nicht unterschätzt werden.

▪ **Erziehung und Bildung bei Tisch**

Die wichtige ethnografische Studie zur „Erziehung bei Tisch“ (Audehm 2007) zeigt, wie Familien über ihre Essenrituale Familiengemeinschaft immer wieder herstellen. Der Prozess der Ritualisierung enthält ein gerüttelt Maß Erziehung: Die gemeinsame Familienmahlzeit ist eine klassische Situation der Vermittlung von Normen (Nimm die Ellbogen vom Tisch!) und Werten (Essen wird aufgegessen!) sowie von kulturellen Essentials (deshalb stellt man sich bei den Ereignissen zum „interkulturellen Dialog“ häufig mit den „typischen“ Speisen der eigenen Kultur vor). Es werden ebenso gesellschaftliche Distinktionen, sozialer Habitus und Schichtenidentitäten erzeugt. In wenigen alltäglichen Situationen ist die Verschränkung von Erziehung, Kulturation, Habitualisierung und Distinktion so verdichtet wie bei Mahlzeiten.

Gleichzeitig ist aber auch Selbstbildung am Werke: Das Eigene wird behauptet (Ich mag das nicht!) und die Entwicklung einer subjektiven Identität ist stark mit der Aus-Bildung eines persönlichen Geschmacks verbunden. Wo Soziale Arbeit, vor allem als Kinder- und Jugendhilfe, Erziehung und Bildung als Aufgabe hat und die Entwicklung von Persönlichkeit und Sozialität (vgl. SGBVIII – KJHG §1) fördern will, ist es besonders naheliegend, die Bedingungen und Settings des Kochens und gemeinsamen Essens fachlich zu reflektieren und konzeptionell, organisationell und interaktionell zu berücksichtigen.

- **Kochen und Essen als politische Bildung**

Nicht nur Erziehung und Bildung lassen sich verdichtet im Thema Kochen und Essen finden, sondern auch die gesellschaftlichen Produktionsweisen von Nahrung, die Verteilung(sgerechtigkeit) von *Lebensmitteln* bis hin zur internationalisierten Verflechtung globaler Nahrungsmittelproduktion inklusive der Produktion von Mangel und Hunger. „Heutzutage ist das Essen wegen seiner Normativität, Globalität und Moralität je schon *ein politischer Akt*, unsere täglichen, bewusst oder unbedacht vollzogenen Ernährungsentscheidungen gestalten die Welt – so oder so, zum Schlechten wie zum Guten der Welt (Lemke 2008, S. 225)“. Eine politische Bildung, die nicht belehrt, sondern bei alltäglichen Erfahrungen ansetzt, hätte hier einen hervorragenden Ausgangspunkt, der die Subjekte nicht nur hilflos vor den übermächtigen Prozessen der Globalisierung erstarren lässt, sondern etwa allein schon im alltäglichen Einkaufen von Essen aktiv Einflussmöglichkeiten eröffnet.

Aber nicht nur die Nahrungsmittel enthalten politisches Material, sondern auch die Situationen der in Organisationen der Sozialen Arbeit veranstalteten gemeinsamen Mahlzeiten bergen ein politisches Potential. Diese Essenssettings haben öffentlichen Charakter: Im Gegensatz zu der Privatheit des Familien- oder Single-Essens kommen hier Teilnehmende in einem nicht-familiär oder kulturell eindeutig gebundenen Setting in ihrer Individualität und Differenz zu einem gemeinschaftlichen Mahl zusammen, das nicht nur co-konsumiert, sondern durch gemeinsames Kochen auch co-produziert werden kann. In solchen *Tischgesellschaften* wird gesprochen und diskutiert. Die Lebensverhältnisse, die unterschiedlichen Themen und Positionen kommen auf den Tisch und das Individuelle gerät in Kontakt und Kommunikation mit den Anderen. Dabei kann Kritik an Zuständen und Verhältnissen geübt werden, können Interessen artikuliert werden. Eine Soziale Arbeit, die ihren Klientinnen und Klienten auch demokratische Teilnahme an öffentlichen Aushandlungs- und Entscheidungsprozessen (zunächst und gerade auch in der eigenen Organisation) eröffnen will, hätte hier einen idealen Ausgangspunkt. So könnten nach dem „Fressen“ tatsächlich Moral und Politik kommen.

- **Essen und Trinken in beruflichen Interaktionen**

Zu guter Letzt: Essen und Trinken tauchen immer wieder in beruflichen Interaktionen zwischen Fachkräften und AdressatInnen auf. Zum einen lassen sich viele Gesprächssituationen im Praxisalltag finden, in denen – sozusagen als Belegkulissee – Speisen und Getränke von den Fachkräften angeboten werden: die Tasse Kaffee, das Glas Sprudel, die Schale Erdnüsse, der Teller mit Plätzchen oder belegten Brötchen. Dies geschieht gezielt oder auch intuitiv. Gegenstand fachlicher Reflexionen ist es jedoch selten. Zum anderen gibt es umgekehrt die Situationen, in denen Fachkräften von Klientinnen oder Klienten et-

was zu essen oder trinken angeboten wird. Dies kann sich bei Hausbesuchen immer wieder ereignen; Thema ist es jedoch kaum. Doch wie ist mit solchen Näheangeboten fachlich gewinnbringend umzugehen? Was ist, wenn man sich gerade vorher gut satt gegessen hat, schon so viel Kaffee an diesem Tag getrunken hat, das dargebotene Essen gar eckelt und Distanz gewahrt werden will?

Das Kaleidoskop zeigt: Es gibt viele gute Gründe, Essen und Kochen zum fachlich-reflexiven Thema Sozialer Arbeit zu machen; praktisches Thema ist es längst – an vielen Stellen und aus unterschiedlichen situativen und diskursiven Konstellationen heraus.

Warum das Thema bislang so wenig Aufmerksamkeit findet, dazu lassen sich Vermutungen anstellen, wenn man von der langen und belegbaren Geschichte der Ausgrenzung des Essens und Kochens aus dem philosophisch-politischen Curriculum des Abendlandes seit dem antiken Griechenland (vgl. Lemke 2007) einmal absieht. Liegt es daran, dass das „tägliche Brot“ zu profan scheint, zu sehr zu den basalen körperlichen Reproduktionsnotwendigkeiten gehört, die sich, wie z.B. Waschen, Zähneputzen, Klogang und Schlafen, Tag für Tag für alle Menschen als normale, bewusste Routinen wiederholen? Aber wäre dies nicht gerade die Begründung für eine Profilierung des Themas? Bieten nicht gerade die Normalität und die unentwegten Wiederholungen der Nahrungsaufnahme die Chance, in der offensiven Gestaltung dieser Lebenspraxis zentrale Aufgaben Sozialer Arbeit anzugehen: Bildung und Erziehung, soziale Teilhabe und Integration? Bezeichnenderweise waren und sind es bislang nur die Ernährungsprobleme, die in der Lage sind, Essen und Kochen in den fachlichen Fokus zu holen, dann nämlich, wenn Prävention und Behandlung von Essstörungen zur Aufgabenstellung gemacht werden oder die Alarmmeldungen zum schlechten Gesundheitszustand und zum Übergewicht der Bevölkerung die Erziehung zur „gesunden Ernährung“ angesagt sein lassen.

Die Zukunft der Diskursentwicklung zum Thema wird sich schlussendlich auch daran entscheiden, ob und wie es gelingt, nicht völlig konturenlos in den normativen ernährungs- und gesundheitswissenschaftlichen Konstrukten der Gesundheitsförderung aufzugehen, sondern aus der Sozialen Arbeit heraus eigene fachliche Impulse zu setzen. Wenn beispielsweise im Handbuch „Food Literacy“ (2006, 13) kritisiert wird, dass die ernährungsbezogene Gesundheitsförderung in der Regel mit „erhobenem Zeigefinger“ arbeitet, Menschen mit Ratschlägen und Vorschriften überhäuft, und stattdessen Empowerment gefordert wird, wird eine zentrale Expertise der Sozialen Arbeit ganz direkt getroffen. Bei der offenen Zukunftsaufgabe, Gesundheitsförderung vor dem Hintergrund der lebensweltlichen „Eigensinnigkeiten“ der Subjekte konsequent als Co-Konstruktionsprozess zu begreifen und partizipativ zu gestalten, könnte Soziale Arbeit eine kompetente Partnerin sein. Ebenso könnte sie als – auch – sozialpolitische Akteurin dabei helfen, in dem Balanceakt zwischen individualisierenden Gesundheitsprogrammen und der Gestaltung gesun-