

Essen:

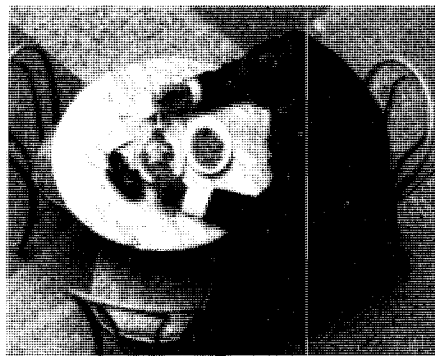
Quantität gesichert, Qualität gefragt

Gentechnisch manipulierte Nahrungsmittel, chemische Zusatzstoffe, Rinderwahnsinn, radioaktive Pilze und Wildschweine, Nitrate im Trinkwasser, schwermetallverseuchtes Gemüse im Garten. ... Skandale rund um die Ernährung füllen immer häufiger die Schlagzeilen der Sensations- und Tagespresse. Auch wenn die betreffende Berichterstattung keineswegs immer als korrekt und vollständig anzusehen ist, können diese Aspekte der Ernährungproblematik doch in einem *forum*-Dossier in den Hintergrund treten. Vordergrundig soll es hier eher um mentalitätsgeschichtliche und soziologische Aspekte der Ernährung gehen, die u. a. auch erklären, warum die oben genannten Skandale so großes Interesse finden, daß die Luxemburger Supermärkte sofort reagierten, als *Greenpeace* in ihren Regalen genveränderte Mais-Chips entdeckte, oder warum auf Seiten der Konsumenten eine so große Erwartung bezüglich der Lebensmittelhygiene besteht (vgl. Interview mit Raoul Putz).

Die Angst vor mangelnder Qualität steigt offensichtlich mit der Quantität der verfügbaren Essensmengen. Jeanette Muller geht daher der Frage nach, welche sehr unterschiedlichen Einflüsse das Eßverhalten heute bestimmen, warum viele Mitmenschen oft trotz besserem Wissen ihre gesundheitsschädlichen Nahrungspraktiken nicht abstellen. Dieser Beitrag einer Luxemburger Ökotrophologin gibt gleichzeitig einen interessanten Einblick in einen Fachbereich, der erst seit wenigen Jahren an deutschen Universitäten als Studium angeboten wird und naturwissenschaft-

liche mit sozial- und wirtschaftswissenschaftlichen Fragestellungen kombiniert. Anne Detzner verdeutlicht - gerade recht zu dieser Jahreszeit - die Bedeutung atmosphärischer Einflüsse auf unser Essensverhalten am Beispiel des Zucker- und Schokoladekonsums.

Bei einer Tagung Ende Oktober in Bad Mondorf über Dickleibigkeit bei Kindern stellte eine Ärztin aus dem CHL in ihrem Vortrag fest, die Ursache dieses Phänomens sei in einem zu hohen Kalo-



rienkonsum und einer zu geringen Kalorienabfuhr zu suchen. Aber: Warum bauen Kinder denn heute immer weniger Kalorien ab? Hier spielen soziale Aspekte der Ernährung eine Rolle, die beim klassischen medizinischen oder nutritionellen Ansatz zu kurz kommen. Der Beitrag des belgischen Diätassistenten Claude Van Aelst zeigt, daß andernorts diese sozialen Aspekte der Nahrungsaufnahme im Vordergrund der Ernährungsberatung stehen.

Ganz besonders wichtig werden sie natürlich bei der Erziehung zur gesunden Ernährung. Pascale Petry untersucht die Rolle, die in diesem Zusammenhang der Schule zukommt. Das

Angebot der Schulkantinen verführt leider manchmal eher zur ungesunden Ernährung, als daß sich die jungen Leute dort ein kritisches Konsumverhalten aneignen. Die in der Kantine erlebte Praxis steht häufig in Widerspruch zu dem im Biologieunterricht gelernten Wissen: ein Widerspruch, den auch viele Erwachsene nie auflösen werden.

Der naturwissenschaftliche Aspekt moderner Ernährung fehlt natürlich nicht ganz im *forum*-Dossier: Sylvie Paquet erklärt, was denn gesunde Ernährung eigentlich ist, welche Grundregeln dabei zu befolgen sind. Dann wird der nutritionelle Aspekt - unserer Option zugunsten eines kulturgeschichtlichen Ansatzes zufolge - vor allem am Beispiel des *Convenience Food* erörtert, jenem immer stärker um sich greifenden Angebot fertiger Gerichte für eilige Zeitgenossen. Während Anne-Marie Reuter deren Nährwert unter die Lupe nimmt, berichtet Danièle Weber von den Zusatzstoffen, mit denen auch Bio-Angebote im Convenience-Bereich arbeiten (müssen). Ansonsten sei auf die vor kurzem erschienene Broschüre der «Union Luxembourgeoise des Consommateurs» verwiesen, die sich intensiv mit dem Thema Zusatzstoffe beschäftigt.

Wirtschaftliche Aspekte der Nahrungsversorgung fehlen weitgehend im *forum*-Dossier. Im privaten Haushalt nehmen die Ausgaben für Ernährung regelmäßig ab. Lag der Anteil für 'Ernährung, Getränke und Tabak', Eurostat zufolge¹, in Luxemburg 1975 noch bei 24,4% aller Ausgaben der pri-

vaten Haushalte, so fiel er bis 1985 auf 23,5% und bis 1995 gar auf 18,3%. Das entspricht durchaus dem allgemeinen Trend in der EU. In den USA betrug der Anteil 1995 schon nur mehr 11,3%. Allein für Ernährung fiel der Anteil in Luxemburg von 18,1% (1975) auf 10,8% (1995). Eine genauere Aufschlüsselung der Daten für Ernährung ist in Luxemburg (und Deutschland) leider nicht verfügbar.

Diese mangelhafte statistische Erfassung der Luxemburger Ernährungsgewohnheiten wurde auch schon im Jahresbericht 1998 der UNICEF bedauert², da es dadurch z. B. nicht möglich ist, sich ein Bild zu machen, wieviele Säuglinge wie lange von ihrer Mutter

gestillt werden, wieviele Kleinkinder an Untergewicht oder Wachstumsstörungen leiden oder wegen Jodmangel einen Kropf haben. Derartige Daten stehen selbst für viele Länder der Dritten Welt zur Verfügung. Von einer bewußten Nahrungspolitik war denn auch in Regierungserklärungen in den letzten Jahrzehnten kaum etwas zu hören. Im März 1994 wurde den Luxemburger Bäckern zwar empfohlen, systematisch Jodsalz einzusetzen, eine Auswertung der Ergebnisse ist bislang aber nicht erfolgt. Keiner vermag zu sagen, ob der Empfehlung Folge geleistet wurde und ob sie überhaupt noch sinnvoll ist.

Daß aber auch gesundes Essen gut schmecken kann und nicht die Lektüre von zahlreichen Kalorientabellen und Zusatzstofflisten erfordert, beweist das Weihnachtsmenü, das vom Service diététique des Domaine Thermal in Bad Mondorf für die *forum*-Leser zusammengestellt wurde. *forum* wünscht seinen Lesern schon jetzt viel Freude bei Tisch!

m.p.

(1) Eurostat. Final household consumption, main results and detailed tables 1975-95, European Communities, 1998, ISBN 92-828-3719-X

(2) La situation des enfants dans le monde 1998, par Carol Bellamy, unicef, ISBN 92-806-3333-3

 **forum** fir kritesch Informatioun iwer Politik, Kultur a Relioun



**Kee Fast-food fir de Kapp, mee zolitte Vollwertkascht!
Mécht Äre groen Zellen Been, hëllef Äre Virstellungen op
d'Spréng a gët Äeren Gedanken Flilleken!
Liest *forum*!**

**Nadine BISSEN, Christiane MÜLLER,
Christian WOLZFELD, *De Brülläffel*.
Ein Kochbuch für Kinder,
hrg. v. der Amicale du Centre d'Éducation
différenciée, Esch/Alzette, [1998], 80 S.**

Es mag Menschen geben, die dieses Buch kaufen aus Sympathie mit den Kindern, die mit Hilfe dieses Buches sprechen gelernt haben. Wir empfehlen es, weil es u. E. eines der pädagogisch am besten aufgemachten Kochbücher für Kinder ist, die derzeit auf dem Markt sind. Zehn Rezepte für Vorspeisen, elf für Hauptspeisen, nur drei (?) für Nachtische und sechs für Gebäck werden jeweils auf einer Doppelseite vorgestellt. Die rechte Seite listet die Zutaten und das benötigte Material (!) auf und erklärt in einfacher Sprache die Zubereitung, die linke zeigt in sechs Fotos die wichtigsten Handgriffe. Im Anhang sind außerdem die Zubereitung von sechs Gemüsesorten in je vier Bildern sowie alle benutzten Zutaten und Küchenutensilien im Bild dargestellt. So können Kinder allein das richtige einkaufen und den Eltern ein Überraschungssessen zubereiten. Die Auswahl der Rezepte geschah nicht nach Vollwertkriterien, beschränkt sich aber auf einfache, gängige Mahlzeiten. Bei der zweiten Auflage wäre allerdings eine andere Heftung zu empfehlen (z. B. Spiralheftung), damit das Buch nicht immer überm Kochen zuschlägt.

m.p.