

Von verbotenen Lebensmitteln, außeralltäglichen Genüssen und gemeinsamem Essen

Perspektiven auf ein Projekt zur Gemeinschaftsverpflegung

Katrin Bauer

In der Empirischen Kulturwissenschaft sind es zunächst unscheinbare Alltagsbeobachtungen, die zum Nachdenken und Überdenken anregen und die sich gerade deshalb eignen, Wandlungs- und Transformationsprozesse zu analysieren und letztlich dazu beitragen, gesellschaftliche Diskurse zu bereichern.¹ Dieser Aufsatz beginnt daher mit unscheinbaren Alltagsbeobachtungen, die um das Thema Gemeinschaftsverpflegung kreisen.

In einer Kita im Rheinland wurde vor einigen Jahren ein ‚Kinder-Bestimmtag‘ eingeführt: Einmal die Woche durften die Kinder entscheiden, was das *Catering*-Unternehmen zum Mittagessen liefern sollte. Als es im Ergebnis jedes Mal Nudeln gab, wurde der ‚Bestimmtag‘ wieder abgeschafft und heute entscheiden wieder Erwachsene, was auf den Tisch kommt.

Ungefähr zeitgleich bekam die Elternschaft eine E-Mail mit folgendem Inhalt:

„Wir haben die Frühstücksdose in vier Kategorien eingeteilt. Es gibt die Grüne, Orange, Rote und die ‚Verbotene‘ Kategorie [sic]. Die Lebensmittel aus der grünen Kategorie können gerne so viel wie gewünscht mitgegeben werden, bei der orangen Kategorie empfiehlt es sich, die Lebensmittel in Maßen zu genießen. Bei der roten Kategorie haben wir uns entschieden, dass die Brotdose mit den dort aufgelisteten Leckereien, einmal in der Woche, gefüllt werden darf. Gemeinsam im Team haben wir den Freitag für den ‚Roten‘ Tag ausgewählt.“²

-
- 1 Im Wintersemester 1998/99 belegte ich mein erstes Proseminar bei Gunther Hirschfelder am damals noch volkskundlichen Seminar an der Universität Bonn – „Randgruppen und Minderheiten“ war es betitelt. Wir sollten ins Feld gehen und selbst Quellen erheben – eine neue und aufregende Erfahrung. Ich erinnere mich noch gut, als ich dem Zirkusdirektor mit MD-Recorder gegenüberstand und versuchte, ihm (und vielleicht auch ein wenig mir) zu erklären, was ich eigentlich wollte und warum er und sein Leben so spannend und interessant seien. Die Erfahrung war so eindrücklich, dass ich dem Fach treu blieb und bis heute der Alltagskultur von A wie Aal bis Z wie Zebra oder eben Zirkus verbunden bin.
 - 2 Aus der E-Mail einer Kindertagesstätte im Rheinland am 22.12.2020, Archiv Katrin Bauer.

Zur „roten Kategorie“ wurden unter anderem „Actimel, süßes Brot, Marmelade, Nutella, fertiges Müsli, Joghurt, Fruchtzwerge, Honig, Crêpes, Pfannkuchen, selbstgemachter Milchreis“ gezählt. Ganz verboten wurden unter anderem „Quetschis, Obstriegel, Schokolade, Tee, abgepackte Milchbrötchen, Croissants“.³

Eine weitere Beobachtung: An Weiberfastnacht 2025 wurde in der Aula der Grundschule meiner Kinder ein Süßigkeiten-Buffer aufgebaut, das von den Schüler:innen bestückt wurde – Gummibärchen, Schokolade, Kekse, Bonbons, Schaumküsse, Chips in Hülle und Fülle.

Drei Beispiele von Essen und Essensvorgaben in Gemeinschaftseinrichtungen und ein Befund: Offenbar manifestieren sich gerade hier, in Schulen und Kindergärten, Aushandlungsprozesse um das ‚richtige‘ Essen, um Partizipation und Selbstbestimmung, um Deutungsmacht und *Governance*.

Erlaubtes Übermaß als Ausnahme an Brauchterminen

Nudeln, Süßigkeiten und Fertigprodukte wie Obstriegel gelten im Kita-Alltag als ungesund und werden nur zu ganz besonderen, aus dem Alltag herausgehobenen Festivitäten geduldet. Im obigen Beispiel etwa an Karneval, einem Festtermin, an welchem im Rheinland Grenzen aufgehoben und Rollen umgekehrt werden, und Fettgebackenes, wie Berliner oder Krapfen, oder eben Süßigkeiten, etwa in Form von Kamellen bei den Karnevalsumzügen, gebilligt sind. Der Tag wird so auch essenstechnisch aufgeladen, unterscheidet sich vom ‚normalen‘ Wochentag, wie eine Interviewpartnerin für das Projekt „Gesichter und Geschichten des Bonner Karnevals“⁴ erzählt:

„Also ich hab halt als Kind acht Jahre lang in Brüssel gewohnt und da waren wir natürlich ziemlich abgekoppelt vom Karneval, also ich bin gar nicht so sehr damit aufgewachsen, obwohl meine Mutter Rheinländerin ist und die auch immer konsequent an Weiberfastnacht sich verkleidet hat und uns geschminkt hat und Karnevalsmusik hat laufen lassen, den ganzen Tag. Das war so das Einzige und genau, sie hat auch immer dafür gesorgt, dass wir irgendwoher Berliner bekamen und sei es irgendwie irgendwo gekauft, tiefgefroren und dann aufgetaut und das ist sowas, also ich brauche Weiberfastnacht meinen Berliner, das gehört für mich dazu [...]. An Weiberfastnacht, dann ist so mein erster Weg nach den Auftritten mit

3 Ebd.

4 Projekt „Gesichter und Geschichten des Bonner Karnevals“ zum Jubiläum 200 Jahre Bonner Karneval 2026. Vgl. URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskultur/alltagskultur_projekte/200_jahre_karneval.html (Stand: 28.11.2025).

meiner Tanzgruppe in die Bäckerei Berliner kaufen, weil sonst fehlt was. Ich glaube, wenn ich dafür keine Zeit hätte, dann würde mir irgendwie so ein Ritual fehlen.“⁵

Dies ist kein neues Phänomen, historisch betrachtet zeichnen sich Brauchtage wie Weihnachten, Ostern, Nikolaus oder St. Martin auch durch den Verzehr von exklusiven Speisen aus, die eben nicht alltäglich waren, und durch die Verwendung außergewöhnlicher Zutaten, wie besonderen Gewürzen für die Weihnachtsbäckerei.⁶ Auch aktuell ist dies so – Brauchtermine fordern spezifische Nahrungsmittel, denn sie erfüllen spezifische Funktionen: „Eine zeitliche Beschränkung der Verfügbarkeit von Lebensmitteln und Gerichten scheint gegenwärtig anachronistisch, doch gerade Brauchmuster [...] leben davon, dass sie eine außergewöhnliche, zeitgebundene Unterbrechung des Alltags darstellen.“⁷

Die häufig regional geprägt oder aufgeladenen Essensangebote transportieren olfaktorisch und gustatorisch Botschaften von Vertrautheit, Zusammengehörigkeit und emotionaler Sicherheit, und katapultieren uns – alle Jahre wieder – in vermeintlich heile Welten. In den aktuellen Krisen- und Umbruchszeiten noch stärker und sehnlicher als zuvor. Als in Meckenheim im Rhein-Sieg-Kreis beispielsweise der regionale Bäcker seinen Betrieb einstellte und seine Filialen an ein Unternehmen aus der Region Limburg verkaufte, die die lokale Martinstradition mit Weckmännern nicht kannte und diese auch nicht produzieren konnte, stellte dies das Organisationsteam des Martinszuges vor große Herausforderungen. Ein neuer Lieferant musste gesucht werden, auch mit dem Ziel, „dass die Ausgaben in der Region getätigt werden [...] und, dass dieses schöne Brauchtum weiterhin bestehen kann“, wie es in einer E-Mail heißt, in der zum Kauf von Martinslosen zur Finanzierung unter anderem der Wecken aufgerufen wurde.⁸ St. Martin ohne die kostenlosen Martinswecken, die an jedes Kind verteilt werden – offenbar unvorstellbar. Hirschfelder schreibt zu diesem ‚Geschmackskonservatismus‘ ebenfalls mit Blick auf Brauchtermine:

„Offenbar sind die Kunden kaum bereit, sich auf dem Weihnachtsmarkt der Gefahr sensorischer Überraschungen aussetzen zu lassen. Sie sind auf Glühwein, Eierpunsch oder heiße Schokolade fixiert, die mit dem Ziel konsumiert werden, eine

5 Interview mit Ann-Kathrin (anonymisiert) im Rahmen des Forschungsprojekts „200 Jahre Bonner Karneval“ 2025.

6 Vgl. Heizmann, Berthold: Die rheinische Mahlzeit. Köln 1994.

7 Arens, Johannes J.: Nachschlag Köln. Vom Essen und Trinken in der Rheinmetropole. Berlin 2013, hier S. 66.

8 Aus einer E-Mail der Organisatoren des Meckenheimer Martinszuges vom 25.08.2025, Archiv Katrin Bauer.

spezifische Stimmung zu erzeugen, die den Marktbesuch auch legitimiert. Ähnlich ist die Palette an Speisen strukturiert: erhitzte Fischgerichte, Würste, Waffeln, Mandeln.“⁹

Dennoch oder vielleicht parallel erleben wir aber auch permanente Transformations- und Aushandlungsprozesse gerade im Bereich der Nahrungstraditionen an Brauchterminen: Etwa wenn sich die Kamelle an Karneval vom einfachen Bonbon hin zu nachhaltig produzierter *Fairtrade*-Schokolade wandelt, das vegane Familienmitglied beim traditionellen Gansessen trotz Herausforderung etwas anderes, vermeintlich Besonderes gekocht bekommt, und irgendwann vielleicht auch wegen Vogelgrippe, Tierwohl oder schlicht wegen des hohen Preises ganz auf die Gans verzichtet wird. Oder wenn die klassischen, standardmäßigen Gummibärchen in der *Give-Away*-Tüte beim Kindergeburtstag wegen der darin enthaltenen Gelatine vom Schwein aus Rücksicht auf muslimische Kinder ersetzt werden, oder auf der Kirmes neben der klassischen Bratwurst und den als regionalspezifisch konnotierten Reibekuchen auch spanische *Churros*, Schweizer Käsefondue oder ungarische *Lángos* beworben und angeboten werden und mittlerweile ebenfalls zum klassischen vorweihnachtlichen Essensrepertoire dazugehören.

Prozesse wie Globalisierung, Technisierung, das Wissen, Diskurse und Aushandlungsprozesse um Tierwohl, Nachhaltigkeit oder Gesundheit können anhand des Nahrungsangebots nicht nur auf Weihnachtsmärkten abgelesen werden und lohnen immer wieder einer Betrachtung.¹⁰ Gleichzeitig dienen, wie Hirschfelder etwa für die ‚tollen Tage‘ an Karneval konstatiert,

„Krapfen, Mutzen und Fettgebackenes eher als Dekoration, für diejenigen Elemente, bei denen wirklich etwas im Übermaß konsumiert wird, was sonst Mangelware geworden ist: zweckfreies Erleben und Feiern in Gemeinschaft – ein menschliches Grundbedürfnis, das sonst kaum noch gestillt wird, und im Übermaß nur im Karneval.“¹¹

9 Hirschfelder, Gunther: Kultur im Spannungsfeld von Tradition, Ökonomie und Globalisierung: Die Metamorphosen der Weihnachtsmärkte. In: Zeitschrift für Volkskunde 110 (2014), S. 1–32, hier S. 22.

10 Zu Fragen der Ernährungsethik vgl. etwa Hirschfelder, Gunther et al. (Hg.): Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte. Wiesbaden 2015.

11 Hirschfelder, Gunther: Karneval – zentraler Brauch des Rheinlandes. In: Karl-Heinz Erdmann (Hg.): 75 Jahre Ehrengarde der Stadt Bonn. Bonn 2008, S. 19–30, hier S. 30.

Veränderte Anforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung

Doch zurück zur Gemeinschaftsverpflegung, verstanden als die organisierte Bereitstellung von Mahlzeiten in kollektiven Kontexten, und damit zur Alltagsküche, denn mittlerweile essen 2,6 Millionen der 3,9 Millionen Kitakinder in Deutschland in ihren Kindertagesstätten täglich zu Mittag.¹² 57 % der Schüler:innen zwischen 6 und 17 Jahren nutzen das Angebot eines warmen Schulessens mindestens einmal in der Woche – die Essensversorgung von Schul- und Kindergartenkindern wird heute so flächendeckend von Schulen und ihren Trägern organisiert, wie niemals zuvor.

Dies steht sicherlich in engem Zusammenhang mit dem gestiegenen Angebot für die Betreuung von Kindern in der Offenen Ganztagschule (OGS), also zwischen 8 und 15 beziehungsweise 16 Uhr. Gegenwärtig sind bereits 90 % aller Grundschulen offene Ganztagschulen. Ab dem kommenden Schuljahr 2026/27 besteht in Nordrhein-Westfalen ein Rechtsanspruch auf einen OGS-Platz mit einer Betreuungszeit von täglich acht Stunden. Dieser wird schrittweise, beginnend mit der ersten Klasse, eingeführt, so dass ab dem Schuljahr 2029/30 allen Grundschüler:innen eine Betreuung zusteht – sie ist nicht verpflichtend, sondern kann von den Eltern optional in Anspruch genommen werden.¹³ Vor dem Hintergrund steigender Berufstätigkeit bei Eltern und sich wandelnder Arbeitszeiten ist davon auszugehen, dass die Anzahl der Kinder in der Ganztagsbetreuung weiter zunimmt, auch, da andere Angebote, wie etwa eine Übermittagsbetreuung, perspektivisch eingestellt werden. Nach dem Unterricht verbringen Kinder somit einen großen Teil ihrer Freizeit in der Schule und nutzen die dortigen außerschulischen Angebote zur Hausaufgabenbetreuung und in verschiedenen AGs. Einen hohen Stellenwert hat hier auch die Versorgung der Kinder mit Nahrungsangeboten und Mittagsmahlzeiten. Im Erlass „Offene

12 Vgl. zur Zahl der Kitakinder *Statistisches Bundesamt*: Kindertagesbetreuung. URL: https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Soziales/Kindertagesbetreuung/_inhalt.html und zur Zahl der Kita-Essen die Informationen des *Bundeszentrums Kita- und Schulverpflegung*: URL: <https://www.gemeinsamgutessen.de/kita-essen/zahlen-daten-fakten?keyword=Kontrolle&cHash=133ab57c23b8839a3c68ea39aa328b42> (beide Stand: 28.11.2025).

13 Ministerium für Schule und Bildung des Landes Nordrhein-Westfalen/Ministerium für Kinder, Jugend, Familie, Gleichstellung, Flucht und Integration des Landes Nordrhein-Westfalen: Gemeinsamer Erlass „Offene Ganztagschulen sowie außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote im Primarbereich“. Vgl. URL: https://www.schulministerium.nrw/system/files/media/document/file/gemeinsamer_erlass_ogs_240702.pdf (Stand: 28.11.2025).

Ganztagschulen sowie außerunterrichtliche Ganztags- und Betreuungsangebote im Primarbereich“ der Landesregierung NRW vom 2. Juli 2024 heißt es dazu in § 3: „Zu den Merkmalen einer offenen Ganztagschule (§ 9 Absatz 3 SchulG) können beispielsweise gehören [...] Angebote zur gesunden Lebensgestaltung, u.a. zu einer gesunden Ernährung“ und weiter wird in § 6 ausgeführt:

„Der Schulträger ermöglicht den Schülerinnen und Schülern die Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagsimbisses. In offenen Ganztagschulen stellt er dafür Räume, Sach- und Personalausstattung bereit. Er trägt die sächlichen Betriebskosten. Die konkrete Umsetzung kann im Einvernehmen mit der Schule auch von Dritten geleistet werden, beispielsweise einem außerschulischen Träger, einem Eltern- oder Mensaverein.“¹⁴

Spätestens ab 2030 ist also davon auszugehen, dass Schulkinder essenstechnisch in Nordrhein-Westfalen vor allem über die Schule und die dortigen Nahrungsangebote versorgt werden. Damit kommt den Schulträgern eine neue, verantwortungsvolle Aufgabe im Hinblick auf die Ernährung zu. Neben dem Essen an sich, seinen einzelnen Bestandteilen, ihrer Herkunft und Verarbeitung sowie dem Arrangement auf dem Teller spielt hier auch die Verzehrsituation eine wesentliche Rolle:

„Essen ist ein soziales Totalphänomen [...]. Die Art, wie wir essen, wie ausgewählt wird und wie man darüber spricht, all das ist weit über einen (bio-)physikalischen Akt hinaus Teil eines kulturellen Bedeutungsgewebes und bis zu einem gewissen Grad auch Resultat tradierter historischer Prozesse.“¹⁵

Essen ist ein komplexes Gefüge aus sozialen Praktiken, symbolischen Bedeutungen und historisch gewachsenen Erwartungshorizonten. Vor allem Essen in Gemeinschaftseinrichtungen, in denen soziale Interaktion wesentlicher Bestandteil der Mahlzeit ist, sind stets auch Orte sozialer Ordnung, kultureller Aushandlung und alltäglicher Ritualisierung.

14 Vgl. ebd.

15 Hirschfelder, Gunther: Fleisch – vom Wohlstandssymbol zur Krisenmetapher. In: Ders. et al. (Hg.): Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten. Göttingen 2024, S. 15–40, hier S. 16.

Das Projekt „Mahlzeit!?“ des LVR-Instituts für Landeskunde und Regionalgeschichte

An eine Beschäftigung mit dem Thema Gemeinschaftsverpflegung knüpfen zahlreiche Fragen an: Was kommt auf den Mensa- oder Kantinentisch? Welche Nahrungsmittel werden verwendet und wo kommen diese her? Welche Anforderungen gibt es an Qualität, Regionalität und Herkunft? Wer setzt diese Vorgaben um und wie werden sie überprüft? Wie werden die Nahrungsmittel zubereitet, welche Rezepte werden dafür genutzt, umgesetzt oder abgewandelt? Wer bereitet zu und kocht? Welche mechanischen und technischen Hilfsmittel werden eingesetzt und vor allem: Von wem wird wo und wie gegessen? Genau hier setzt das Projekt „Mahlzeit!?“ an, welches im *LVR-Institut für Landeskunde und Regionalgeschichte (LVR-ILR)* aktuell implementiert wird.¹⁶ Gestartet im Sommer 2025, wurde sich in einer Pilotphase mit dem Pausenalltag in einer Behörde beschäftigt. Als Ergebnis präsentierten sich heterogene Pausenalltage, die je nach Dauer der Beschäftigung (Teilzeit oder Vollzeit), nach Arbeitszeitmodell (flexible oder feste Arbeitszeiten), nach Berufsfeld (etwa Klinik, Schule, Kulturbereich), nach Verfügbarkeiten von Pausenräumen, Mensen, Restaurants, *To-Go*-Angeboten und Einkaufsmöglichkeiten rund um den Arbeitsplatz und persönlichem Anspruch an die Pause stark variierten.

In dieser ersten Projektphase kristallisierte sich heraus, dass der Gemeinschaftsverpflegung durch Mensa und Kantine eine hohe Relevanz zukommt und sie in vielerlei Hinsicht in Bereiche des alltäglichen Lebens hineingreift: Wenn ein Angebot zur Gemeinschaftsverpflegung gegeben war, wurde dieses auch genutzt und der eigene Essalltag dann entsprechend umgestellt – etwa nur noch am Wochenende gekocht und mit der Familie zusammen gegessen. In einem ersten Projektabschnitt des modular angelegten Forschungsvorhabens wird sich daher vor diesem Hintergrund auf die Gemeinschaftsverpflegung konzentriert. Dieser wird in Anlehnung daran, wie dies Melanie Speck, Lynn Wagner und Lena Hennes ausführen, in drei Segmente – *Education*, *Care* und *Business* – gefasst.¹⁷ Neben den

16 Das Projekt mit dem Titel „Mahlzeit!?“ wird im *LVR-Institut für Landeskunde und Regionalgeschichte* von Andrea Graf und Corinna Schirmer sowie der Autorin konzipiert und durchgeführt. Vgl. URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskultur/alltagskultur_projekte/kochalltage.html (Stand: 28.11.2025).

17 Vgl. Speck, Melanie/Wagner, Lynn/Hennes, Lena: Fleischkonsum in Mensen, Kantinen und Co, als zentraler Hebel für zukünftiges Essen. In: Hirschfelder et al. (Hg.): *Fleischwissen* (2024), S. 329–347, hier S. 332.

oben skizzierten Beispielen von Schulen und Kitas aus dem Bereich der *Education* stehen auch Kantinen in Pflegeeinrichtungen und Unternehmen im Forschungsfokus, denn „Schätzungen zufolge nehmen täglich mehr als 16 Mio. Tischgäste Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung ein.“¹⁸ Dem Gesamtsektor kommt heute so eine außerordentliche Relevanz zu. Nicht nur die Einrichtungen der Essensausgabe selbst, sondern auch die ihr zugrunde liegenden Küchensysteme, d.h. Art und Weise sowie Ort der Essenzubereitung, spielen hier eine Rolle. Neben Zentralküchen, bei denen vor Ort gekocht wird, sind dies Zulieferer, die Teilkomponenten oder auch ganze Nahrungssysteme ausliefern. Auch sie sollen als Akteure in der Großküchenproduktion im Forschungsprojekt daher Berücksichtigung finden.

Neben diesen Beteiligten an der Organisation der Verpflegung und ihren Leitbildern, in denen Normen gesetzt und Werte transportiert werden, stehen vor allem die Kochenden und Essenden in den (Groß-)Küchen und an den Tischen im Mittelpunkt, wofür deren Koch- und Essalltage begleitet werden. Dabei wird gefragt, welche Einflussmöglichkeiten die Akteur:innen auf ihr Essen und die von ihnen präferierten Wertehaltungen haben, was ihnen wichtig ist und welche Bedeutung das gemeinsame Essen für sie in ihren sozialen Lebenswirklichkeiten einnimmt. Gemeinschaftsküchen werden als mikroperspektivische Aushandlungsarenen betrachtet, über die gesellschaftliche Vorstellungen vermittelt und umgesetzt werden. Sie sind Träger von kulturellen Praktiken, von Vorstellungen, Denk- und Handlungsmustern, die in zeitlichen, räumlichen und sozialen Kontexten verortet sind und die immer wieder in verschiedenen Zusammenhängen und mit unterschiedlichen Akteur:innen neu ausgehandelt werden müssen.

„Mittagsmahlzeiten, die schmecken, gesund sind und in angenehmer Atmosphäre verspeist werden können [...]. Hierfür die Rahmenbedingungen optimal zu gestalten, liegt im Einflussbereich der Schulen und Schulträger. Sie sind aufgefordert, sich für eine gute Schulverpflegung zu engagieren und Maßnahmen zu realisieren, die dazu beitragen, Schülerinnen und Schüler für das Essen zu begeistern“¹⁹,

heißt es auf der Homepage der *Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW*, die durch verschiedene NRW-Landesministerien gefördert wird. Doch was

18 Pfefferle, Holger/Hagspiel, Stephanie/Clausen, Kerstin: Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. In: *Ernährungs Umschau* 8 (2021), S. M470-M483, hier S. M470.

19 Schulverpflegung, Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW – Beratungseinrichtung für Schulen und Schulträger zur Schulverpflegung; URL: <https://www.schulministerium.nrw/schulverpflegung-im-ganztag> (Stand: 28.11.2025).

meint das in der alltäglichen Praxis für die Ausgestaltung vor Ort? Das Essen in alltäglichen Gemeinschaften wie Schulen, Kitas oder Seniorenheimen stellt einerseits (Grund-)Versorgung sicher, schafft Routinen, Vertrautheit und fördert (soziale) Kommunikation, gleichzeitig kann es aber auch distinguierend und normierend sein. Die Angebotspalette an Gerichten, die standardisierte Portionierung, das *Timing* der Mahlzeiten, die ritualisierte Übergabe von Tablett, die Ausstattung des Essensraums, die Sitzordnung – all diese Faktoren sind Teil einer institutionellen Alltagsorganisation, die nur in Teilen individuell beeinflussbar ist. Die angebotenen Gerichte, die genutzten Nahrungsmittel, ihre Präsentation und ihr Arrangement, die Esssituation und Ausstattungen sind somit gleichzeitig Transporteur von Werten und Normen – von Hygienestandards über diätische Normen bis hin zu Vorstellungen ‚guter‘, ‚gesunder‘ oder ‚angemessener‘ Ernährung, wie in den eingangs angeführten Beispielen. Gemeinschaftsverpflegung findet dabei immer auch in einem Spannungsfeld zwischen Effizienz und Emotionalität statt: Einerseits muss sie ökonomisch kalkulierbar, planbar und verlässlich sein, andererseits adressiert sie grundlegende menschliche Bedürfnisse nach Genuss und sozialer Einbettung. Ihre Veränderung verweist auf übergeordnete Prozesse wie gewandelte Rollenvorstellungen, sich transformierende Arbeitsanforderungen, Tagesrhythmen und nicht zuletzt auch auf die hier zubereitete Nahrung selbst, ihrer Verfügbarkeit, auf Handelsrouten und Transportwege.

Das Forschungsprojekt des *LVR-Instituts für Landeskunde und Regionalgeschichte* begleitet die heterogenen Akteur:innen mittels qualitativer empirischer Methoden in ihrem Ess- und Kochalltag und nimmt damit eine Mikroperspektive ein. Dabei kann das Institut auf eine lange Tradition der Beschäftigung mit Nahrungskulturen zurückblicken und im „Archiv des Alltags im Rheinland“ und dem „Portal Alltagskulturen“ aus einem breiten Quellenbestand schöpfen. Das „Archiv des Alltags im Rheinland“ sammelt, bewahrt und erschließt das immaterielle kulturelle Erbe des Rheinlands.²⁰ Im „Portal Alltagskulturen“ werden ausgewählte Quellen aus dem Archiv mit Beständen aus den LVR-Freilichtmuseen Kommern und Lindlar auf-

20 Archiv des Alltags im Rheinland: URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskultur/alltagskultur_archiv/alltagskultur_archiv_info.html (Stand: 23.01.2026).

bereitet, mit tiefgehenden Kontextinformationen erschlossen und der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt.²¹

Obwohl das explizite Thema von Gemeinschaftsverpflegung in den historischen Umfragen, Filmdokumentationen, Fotobeständen und Objekten nicht unmittelbar verortet werden kann, so finden sich doch immer wieder Hinweise, die eine historische Betrachtung zulassen: So etwa ein „Handbuch der Gemeinschaftsverpflegung“ von 1968 des *Bundesfachverbands Werksküchen, Kasinos (Kantinen) und sonstige(r) soziale(r) Verpflegungsbetriebe*²² oder diverse Fotografien von Mensen oder Kantinen. Im Vergleich zum Gesamtbestand sind diese jedoch singulär. Viel eher standen die bäuerlichen und handwerklichen Tätigkeiten im Fokus, Filmdokumentationen zum „Brotbacken im Gemeindebackhaus“ etwa, zum „Buttern mit dem Drehfass“ oder dem „Wursten, Pökeln und Einbraten“ des ausgekühlten Schlachtschweins – alles Tätigkeiten, die im weitesten Sinne dem Feld der Nahrungskulturen zuzuordnen sind, die jedoch nur sekundär etwas über Koch- und Essrealitäten in ihrer jeweiligen Zeit berichten.²³ Über das, was – fast ausschließlich in Privathaushalten – auf den Tisch kam, geben eher Umfragen Aufschluss, die bis in die 1990er Jahre im *LVR-ILR* entstanden. So fokussiert eine Befragung von Gewährspersonen – methodisch heute kritisch zu reflektieren – auf „Nahrung und Speise im Wandel nach 1900“²⁴ oder eine spätere aus dem Jahr 2003 auf das Thema „Schmier dir eins! Das Butterbrot heute“²⁵. Hier wurden Brotsorten, Aufstriche und Beläge erfragt, Erinnerungen und Anekdoten rund um das Butterbrot ergänzen das Konvolut, das im „Portal Alltagskulturen“ abrufbar ist. Es bildet für das aktuelle Projekt zur Gemeinschaftsverpflegung ein Puzzleteil, denn aktuelle kulturelle Muster und Handlungen sind immer auch historisch bedingt und verweisen auf die ihre Geschichte.

21 Portal Alltagskulturen im Rheinland: URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskultur/alltagskultur_archiv/alltagskultur_archiv_info.html (Stand: 23.01.2026).

22 Vgl. „Portal Alltagskulturen im Rheinland“: Handbuch der Gemeinschaftsverpflegung. Ein Ratgeber für die tägliche Praxis 1968. URL: <https://alltagskulturen.lvr.de/de/link/DE-MUS-092717/lido/dc00022876> (Stand: 28.11.2025).

23 Eine Übersicht zu den Filmdokumentationen findet sich unter URL: https://rheinische-landeskunde.lvr.de/de/alltagskultur/alltagskultur_filme/alltagskultur_filme_info.html (Stand: 23.01.2026).

24 Vgl. Nahrung und Speise im Wandel nach 1900. URL: <https://alltagskulturen.lvr.de/de/link/DE-MUS-092717/lido/55d2f0689ce529.54563830> (Stand: 23.01.2026).

25 Vgl. „Schmier dir eins!“ – Das Butterbrot heute. URL: <https://alltagskulturen.lvr.de/de/link/LVR/lido/55d2f0cb16ea60.20480833> (Stand: 23.01.2026).

Ausblick: Gemeinschaftsverpflegung als Feld der Alltagskulturforschung

Wie lassen sich nun aber die anfangs geschilderten Alltagsbeobachtungen mit der Gemeinschaftsverpflegung zusammenbringen und welche Schlüsse lassen sich hieraus für eine weitere Beschäftigung mit dem Thema ziehen?

Gemeinschaftseinrichtungen in Bildungsbereichen wie Schulen und Kitas setzen in Bezug auf Nahrung und Essen Normen. Dies geschieht über das Mittagessen, das als Gemeinschaftsverpflegung angeboten wird, und das über den *Caterer* bestimmten Maßstäben folgt. Auch wenn mittlerweile der Großteil der Kinder hier essenstechnisch sozialisiert wird, sind dies nicht alle – aber auch diese werden häufig über Schulprogramme wie etwa „Klasse 2000“²⁶ und das *Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)*²⁷ erreicht, die versuchen, Wissen um gesundes, nachhaltiges oder regionales Essen in die Klassenzimmer zu transportieren. In den entsprechenden Programmen werden Nahrung und Ernährung unter den Perspektiven von u.a. Nachhaltigkeit und Gesundheit explizit thematisiert und versucht, sie an Pädagog:innen und/oder Schüler:innen zu vermitteln. Ähnliches geschieht beispielsweise in Projektwochen, wenn etwa unter dem Aspekt ‚Tierschutz‘ unterschiedliche Milchsorten von Soja- über H-Milch bis hin zur Biomilch eingekauft und probiert und so Transportwege und Tierwohl thematisiert werden. Gezielt werden hier Werte und Normen um ‚richtiges‘ Essen gesetzt. Gleiches geschieht auch – und hier sind wir wieder bei den Beispielen vom Anfang –, wenn in der Kindertagesstätte verbotene Lebensmittel eingeführt werden, oder der ‚Kinder-Bestimmtag‘, der einst als Vehikel zur Einübung von Selbstwirksamkeit eingeführt wurde, dann doch abgeschafft werden muss, da er einem gesunden, abwechslungsreichen Essen der Kinder entgegensteht. Und letztlich eben auch dann, wenn Festtage wie Karneval ernährungstechnisch aufgeladen werden: Einerseits, um den Tag als aus dem Alltag herausgehoben zu charakterisieren, andererseits aber auch, um die implizite Botschaft zu vermitteln, dass Süßigkeiten eine Ausnahme in der Ernährung darstellen und im Alltag nur wenig Raum einnehmen sollten.

Gemeinschaftseinrichtungen setzen durch ihre Essensangebote, ihren Umgang mit Nahrungsmitteln und Themen der Ernährung in Unterricht und Pause die gesellschaftlichen Diskurse und Leitlinien um, die Bund, Länder, Kommunen und zivilgesellschaftliche Akteur:innen artikulieren,

26 Zum Programm „Klasse 2000“ vgl. URL: <https://www.klasse2000.de/> (Stand: 28.11.2025).

27 Vgl. etwa das „BZfE Lernportal zur Ernährungsbildung“: URL: <https://www.bzfe.de/schule-und-kita/bzfe-lernportal> (Stand: 28.11.2025).

bzw. setzen eigene Akzente. Gemeinsam mit ihren meist minderjährigen Schutzbefohlenen haben sie als Institutionen die Chance, hier zukunftsweisend und gesellschaftsprägend zu wirken, sind die Kindergartenkinder doch die Erwachsenen von morgen, die mit ihrem Wissen und Handeln die zukünftige Gesellschaft prägen und lenken: Gerade deshalb lohnt sich ein mikroperspektivischer, forschender Blick auf den Kochalltag in der Gemeinschaftsverpflegung.