

Einleitung

Schon immer erfüllt das Essen bzw. die Ernährung für den Menschen verschiedene Zwecke, die über die reine physiologische Nährstoffaufnahme hinausgehen. So ermöglicht die Ernährung sehr grundlegend als zentraler Mechanismus den Menschen die Teilhabe an der Gesellschaft (Pfeiffer 2014: 13). Die Auswahl der Nahrungsmittel wie die Praktiken darum z.B. die Mahlzeit oder der Einkauf, befähigen uns dazu, Identität und Zugehörigkeit auszudrücken oder soziale Distinktion zu betreiben (Rückert-John/Reis 2020). Nicht zuletzt wird die Nahrungsaufnahme bzw. die Verweigerung dieser als Machtmittel eingesetzt, denke man beispielsweise an Hungerstreiks, bei denen die Nahrungsverweigerung zur Anprangerung sozialer Ungerechtigkeit ihren Einsatz findet (Barlösius 2011: 15f.; Prahl/Setzwein 1999).

Was wir essen, hat somit nicht nur individuelle z.B. gesundheitliche Auswirkungen auf uns, sondern beeinflusst unsere Umwelt ökologisch wie sozial (Brunner/Schönberg 2005). Die gesellschaftliche Transformation weg von der agrarischen Subsistenzwirtschaft, in der Menschen für die Selbstversorgung gleichzeitig die Rolle von Produzentin und Konsumentin übernahmen, hin zu einer *Konsumgesellschaft*, in der nun dem Haushalt ausgelagerte Unternehmen und Betriebe die Produktion übernehmen (Weber 2010), macht es notwendig, sich mit den aus dieser Arbeitsteilung ergebenden Problemstellungen auseinanderzusetzen. Von der Mangelgesellschaft sind wir nunmehr in eine Überfluss- bzw. Überernährungsgesellschaft gelangt (Barlösius 2011). In diesem Zuge beklagen nicht wenige Stimmen, dass sich problematische Folgen wie Ressourcenverknappung, Umweltverschmutzung durch Abfälle oder die Klimabelastung aufgrund der fortschreitenden industrialisierten und globalisierten Nahrungsmittelproduktion, -distribution und -verarbeitung sich mehren und vor allem zu Schäden im globalen Süden beitragen (Brand/Wissen 2017; Rückert-John 2011).

Gleichzeitig zeigen sich soziale Problematiken auch hierzulande. So, wenn zwar die meisten Lebensmittel in Deutschland für einen Großteil der Bevölkerung ganzjährig in ausreichenden Mengen zur Verfügung stehen, Menschen in benachteiligten Stadtteilen oder ländlichen Regionen aufgrund von sozioökonomischen und materiell-physischen Faktoren nur eingeschränkt Zugang zu diesen besitzen

und somit die gesellschaftliche Teilhabe eingeschränkt wird (Augustin 2020). Soziale Zugehörigkeit und Distinktion wird auch durch den Einkauf von Lebensmitteln geschaffen. Einerseits geschieht dies durch die Wahl des Einkaufsorts, der unterschiedliche symbolische Bedeutungen einnehmen kann (Schenk 2020). Andererseits werden ebenso innerhalb von Einkaufsorten durch die Verwendung und Hervorhebung von Siegeln und besonderen Angeboten wie auch die Platzierung in den Frischeabteilungen unterschiedliche Wertigkeiten generiert. Doch woher kommt das Obst und das Gemüse, um das sich die Auseinandersetzungen hier drehen, eigentlich?

Frisches Obst und Gemüse: Vom heimischen Feld ins Supermarktregal?

Die Lebensmittel, die wir essen, werden schon seit langer Zeit nicht mehr nur ausschließlich an oder in der Nähe der Orte produziert, an denen sie gegessen werden. Laut dem Bundesinformationszentrum Landwirtschaft der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung nutzt man in Deutschland gerade einmal 1 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen, um Obst und Gemüse anzubauen. Bezieht man die Kartoffel mit ein, erhöht sich die Zahl auf 2,7 % (BZL 2020c): Die Gesamtfläche der in Deutschland für landwirtschaftliche Zwecke genutzten Böden beträgt 16,7 Millionen Hektar. Hier macht der Getreideanbau mit 40 % den größten Teil aus. D.h. die dort produzierten Mengen decken gerade einmal ein Drittel des heimischen Bedarfs an Gemüse und nur rund ein Fünftel beim Obst, weshalb entsprechend große Mengen importiert werden müssen. Allein der deutsche Kartoffelertrag ist hoch genug, dass exportiert wird.¹ Als einer der vielen Gründe, warum hierzulande so wenig davon produziert wird, was wir tagtäglich konsumieren, ist die hohe Arbeitsintensität anzuführen, die beim Obst- und Gemüsebau erforderlich sind. Zucht, Pflege und insbesondere die Ernte der Gemüse- und Obstkulturen erfordern viel Handarbeit, vor allem im Vergleich zu Getreide oder Raps. Als weiterer Grund sind die klimatischen Bedingungen anzubringen, die hierzulande herrschen. Sicherlich gibt es begünstigte Obstanbaugebiete wie z.B. das »Alte Land« bei Hamburg oder die Bodenseeregion, aber viele Gebiete Deutschlands eignen sich nur schwerlich für einen ökonomisch rentablen Anbau. Zu den wichtigsten Kulturen gehört der Apfel, der mit mehr als ein Drittel den Hauptteil der gesamten Obsterntemenge in Deutschland ausmacht. An zweiter Stelle folgt die Erdbeere, dahinter rangieren Birnen, Pflaumen und Kirschen (BZL 2020a). Beim Gemüse sieht es ähnlich aus, hier stellen Möhren, Speisezwiebeln, Salate und Weißkohl

1 Genaugenommen werden Kartoffeln in Deutschland nicht zum Gemüse gezählt (Rabenberg/Mensink 2011: 2).

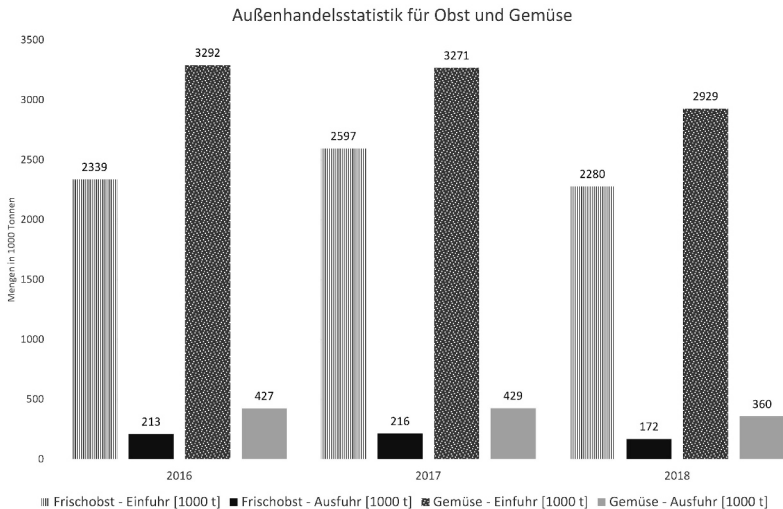
zusammen über die Hälfte der produzierten Mengen (ebd.): Möhren und Zwiebeln werden im Feldgemüsebau erzeugt und einmal im Jahr geerntet. Danach wird die Fläche im Fruchtwechsel z.B. für Getreide genutzt. Diese Anbauart ist weniger aufwendig als beispielsweise der gärtnerische Freilandanbau, bei dem mehrmals im Jahr unterschiedliche Kulturfolgen beackert werden (Radieschen, Kohlrabi oder Kopfsalat usw.). Der Anbau von Tomaten, Paprika oder Gurken erfolgt i.d.R. im Gewächshaus. Dieser Gemüseanbau ist sehr ertragreich, allerdings im Vergleich zu den anderen Anbauweisen sehr arbeits- und kostenintensiv (ebd.). Es zeigt sich also, dass die Produktion von Gemüse und Obst auf deutschen Feldern weder in der Menge noch der angebotenen Vielfalt dem entspricht, was in den üppig gefüllten Obst- und Gemüseabteilungen der hiesigen Lebensmittelgeschäfte dargeboten wird. Weder wird in Deutschland das ganze Jahr über frisches Gemüse produziert noch werden Südfrüchte wie Bananen oder Ananas hierzulande angebaut und werden daher bereits seit den 1890er Jahren per Schiff importiert, darauf wird später eingegangen.

Der geringen Produktion steht also eine hohe Nachfrage gegenüber. Nochmal, da die Zahl, wie ich finde, doch beeindruckend ist: gerade einmal *ein Prozent* der in Deutschland für landwirtschaftliche Zwecke genutzten Fläche wird für den Anbau von Obst und Gemüse genutzt. Dem gegenüber steht ein seit Jahren kontinuierlich hoher Verbrauch von frischen Lebensmitteln wie Tomaten, Gurken, Äpfeln und Bananen sowie weiterer Sorten wie Avocados u.ä. Aktuelle Verzehrzahlen belegen, dass die Deutschen pro Kopf im Jahr durchschnittlich 73,6 kg Obst (Angabe ohne Zitrusfrüchte) und 96,9 kg Gemüse konsumieren (Zeitraum 2018/2019; BMEL 2020a, b). Damit liegt der Selbstversorgungsgrad bei Obst- und Gemüseerzeugnissen bei 22 % respektive 36 % (BMEL 2020a, b).

Was hierzulande nicht angebaut bzw. kultiviert werden kann oder soll, da vergleichsweise höhere Produktionskosten entstünden z.B. für das Personal oder die nötigen Technologien, wird aus anderen Ländern der ganzen Welt per LKW oder Bahn hertransportiert, eingeschifft oder sogar eingeflogen, z.B. die berühmten Flugmangos.

Zu den wichtigsten Frischobstlieferanten zählen Spanien, Italien, Niederlande, Polen und Frankreich (ebd.). Der steigende Import von frischen Lebensmitteln aller Art wird durch ausgeklügelte Technologien und genauestens abgestimmte Logistiklösungen erreicht, wodurch immer weitere Wege zurückgelegt werden können.

Grafik E.1 Im- und Export von Frischobst- und Gemüse



eigene Darstellung unter Mithilfe von Hannah Gerdes nach BMEL 2018a, b

Exkurs: Obst und Gemüse

Obst und Gemüse sind Nutzpflanzen, die Menschen zum Teil seit Jahrtausenden vor allem zum Zwecke des Verzehrs kultivieren. Als Obst werden die Früchte und Samen von Bäumen und Sträuchern bezeichnet, die eine mehrjährige Ernte erlauben. Zu Gemüse zählen Gewächse, deren Pflanzenteile, z.B. Blätter, Wurzeln oder Sprossen, verzehrt werden können. Letztere können i.d.R. nur einmal geerntet werden und müssen daher immer wieder neu ausgesät oder gepflanzt werden (Ley o.J.).

Obst- und Gemüsesorten unterscheiden sich zudem darin, ob sie nachreifend (*klimakterisch*) oder nicht nachreifend (*nicht-klimakterisch*) sind (Rimbach 2015: 215). Handelt es sich um klimakterische Sorten – wie Äpfel, Bananen, Kiwis, Tomaten, Melonen oder Avocados – dann können sie bereits bei Erreichen der Pflückreife geerntet werden, also vor der Vollreife. Sie reifen dann während der Lagerung nach und erreichen so ihre Genussreife. Zu den nicht nachreifenden Obst- und Gemüsesorte zählen u.a. Erdbeeren, Ananas, Orangen, Gurken, Auberginen und Gemüsepaprika. Es wird empfohlen, die Pflanzenerzeugnisse kühl und trocken zu lagern, allerdings gibt es auch kälteempfindliche Arten wie die Banane, Tomate, Aubergine, Mango, Paprika und Gurke (ebd.).

Die Unterscheidung von Obst und Gemüse beruht auf regionalen Ernährungsgewohnheiten und ist zum Teil nicht immer eindeutig (Rabenberg/Mensink 2011: 2), was das Beispiel der Kartoffel belegt. Aufgrund dieser Variabilität sind Verzehrerfassungen und die Vergleichbarkeit dieser zwischen verschiedenen Ländern und Regionen kaum möglich. Hier noch ein paar Beispiele: in Deutschland werden Tomaten zum Gemüse gerechnet, obwohl die essbaren Teile eigentlich Früchte darstellen. Rhabarber, der eigentlich ein Gemüse darstellt, findet sich meist im Obstregal. Und Kartoffeln zählen in Deutschland nicht zum Gemüse, da sie als Grundnahrungsmittel bzw. Sättigungsbeilage gelten.

Die Auswirkungen einer globalen Ernährungsproduktion

So schön es für uns als Kundschaft ist, ganzjährig auf eine große Vielfalt an frischen, gesundheitsförderlichen und meist perfekt aussehenden Nahrungsmitteln zugreifen zu können, so kritisch ist dieser ständige Dauerlauf an Warenzirkulation für die Gesundheit unseres Planeten. Neben Unmengen an klimaschädlichen CO₂-Ausstößen, die bei der Produktion und vor allem dem Transport der Waren entstehen, zerstören Waldbrände, die meist mutmaßlich gestiftet werden, ursprüngliche Biotope wie den Regenwald in Südamerika (vor allem Gebiete des Amazonas in Brasilien, Bolivien, Kolumbien, Paraguay und Peru). Aber auch in unserer Nähe zeigen sich die verheerenden Auswirkungen dieses problematischen Konsumüberschwalls. Selbst in europäischen Gebieten wie Spanien oder Italien sind menschenunwürdige Arbeitsbedingungen für die Erntehelfer, Wasserverknappung und weiterer illegaler Raubbau an der Natur keine Fremdwörter. Das mit Plastikfolien und Glas überzogene Gartenhäusermeer von fast 350 Quadratkilometern im südspanischen Almeria kann man bereits aus dem Weltall bestaunen. Zwei Drittel der dort angebauten Tomaten, Gurken, Erdbeeren, Avocados u.ä. werden nach Deutschland exportiert (Podbregar 2019).

Die Frage nach dem menschlichen Einfluss auf das Klima der Erde ist also gleichsam eine Frage danach, wie und was wir tagtäglich konsumieren, auch beim Gang in die Obst- und Gemüseabteilung. Unser Konsum wirkt sich auf die Beschaffenheit der Anbaugebiete und die dort erzeugten Frischwaren aus. Unsere Erwartungen und Vorstellungen darüber, was ein gutes, frisches und wohlschmeckendes Nahrungsmittel ist, und ob wir an Weihnachten selbstgebackene Erdbeertarte mit weißer Schokolade genießen wollen, hat Auswirkungen auf die Organisation von Warenketten. Wir werden ebenso sehen, dass diese Beziehung nicht nur in eine Richtung läuft, sondern eine wechselseitige Bezugnahme stattfindet, die allerdings von bestehenden Machtkonstellationen geprägt ist.

Abb. E.1 Aster-Satellitenaufnahme der Gemüsehäuser von Almeria in Spanien



Podbregar 2019; ASA/GSFC/METI/ERSDAC/JAROS, und U.S./Japan ASTER Science Team

Der Lebensmitteleinzelhandel als Scharnier zwischen globaler Produktion und lokalem Konsum

Um zu klären, wie der Handel mit Obst und Gemüse organisiert ist, richten wir den Blick auf den Lebensmitteleinzelhandel (LEH). Uns interessiert insbesondere wie die Erwartungen und Ansprüche des Handels hinsichtlich der Gestaltung der Angebote in den Obst- und Gemüseabteilungen auf die Produzenten und ebenso die Kundschaft wirkt und umgekehrt.

Hand in Hand mit der Entwicklung eines global organisierten und industriell dominierten Ernährungssystems im Zuge des 20. Jahrhunderts transformierte sich die Einkaufslandschaft in Deutschland. Diese zeichnete sich in der Abnahme von kleinen dezentralen Einkaufsläden und Wochenmärkten aus, die Platz für große und in der Regel filialisierte Betriebsformen wie Supermärkte und Discounter machte (vgl. Kapitel II). Die Entwicklungen im Einzelhandel sind eng verbunden mit jenen der gesamten Ernährungsbranche. Wenige Anbieter beherrschen heute den Markt, das Angebot hat sich zwar in der Tat ausgeweitet, allerdings sind die angebotenen Waren gleichsam durch Standardisierungs- und Rationalisierungsprozesse weitgehend vereinheitlicht. So sind die Einkaufslandschaften einerseits geprägt von der Abnahme der Anzahl und Diversität der Einkaufsorte. In Deutschland dominieren vier große Unternehmen bzw. Unternehmensgruppen (Wortmann 2020). Außerdem lässt sich eine Reduzierung der angebotenen Sor-

Grafik E.2 vereinfachte Darstellung einer Warenkette



eigene Darstellung

ten konstatieren, die allerdings mit wachsenden Produktionsmengen, trotzdem steigende Absatzzahlen generiert. Die lebendigen Waren werden dabei mit Hilfe vielfältiger wissenschaftlicher Methoden und technischer Eingriffe in ihrer Biologie soweit angepasst, dass optisch möglichst perfekte Früchte entstehen, die lange haltbar sind und somit dem Handel maximale Erträge sichern.

Ich werde darlegen, wie die spezifische Ausgestaltung der biologischen Eigenschaften von frischen Waren, also ihre Materialität, wie auch die Beschaffenheit der Frischeabteilungen der Einkaufsorte in einem Zusammenspiel komplexer historischer Prozesse entstanden sind. Dabei wird deutlich, wie durch diverse Erwartungen und soziale Zuschreibungen von Bedeutungen in Kombination mit wissenschaftlichen Erkenntnissen, durch sich wandelnden Konsumwünschen, technischen Innovationen und politischen Eingriffen die Einkaufsorte und Frischwaren in ihrer je spezifischen ästhetischen Gestalt entstanden sind. Die Gestaltung und Produktauswahl der Gemüse- und Obstabteilungen der hiesigen Einkaufsorte ist dabei zugleich geprägt von den globalen Wirkzusammenhängen, deren Teil sie sind, und die sie ebenso repräsentieren. Einige dieser Verflechtungen werden im Zuge der Selbstpositionierung des Handels und zur In-Wert-Setzung der Waren sichtbar (gemacht), anderes bleibt im Hintergrund verborgen. Um zu sehen, wie dies geschieht, werden wir uns damit auseinandersetzen, welche Qualitätsstandards angewandt werden, wie diese in die Biologie der Waren eingeschrieben sind und wie dies unser Bild von Frischwaren prägt. Damit einher geht zudem ein besonderes Verständnis von Haltbarkeit, das basierend auf innovativen Kühlungstechnologien und ausgeklügelten Logistikkonzepten eine industriell hergestellte Frische produziert (Freidberg 2009), und später als erntefrisch verkauft wird. Die-

ses Ensemble von Einkaufsorten und standardisierten Frischwaren prägt unsere Vorstellungen von Ernährung nachhaltig.

Da man bereits vielfältige Studien über einzelne Frischwaren, z.B. den Weg des Apfels zum Handelsgut (Böge 2001), die Bedeutung der Banane im Deutschland zu Beginn des 20. Jahrhunderts (Wilke 2004) oder den Tomatenanbau in Marokko (Sippel 2014), finden kann, meine Argumente jedoch allgemeiner für die meisten zum Verkauf angebotenen frischen Lebensmittel gelten, werde ich mich zur Veranschaulichung auf unterschiedliche Beispiele beziehen. Die Ausführungen über den Apfel, die Banane oder auch die Tomate dienen dann i.d.R. als Repräsentanten für allgemeine Trends der Branche.

Vorbemerkungen

Diese Arbeit entstand in der Zeit zwischen 2018 und 2021 als Dissertationsprojekt im Rahmen des Forschungsprojekts *Waren und Wissen: Raumwissen von Konsumenten und Produzenten* im Zuge des *Sonderforschungsbereichs 1265 Re-Figuration von Räumen*. Ich habe einen ganzheitlichen Ansatz verfolgt und daher verschiedene theoretische und empirische Daten miteinander verbunden. Zudem habe ich die einzelnen Kapitel so geschrieben, dass sie für sich genommen ein Argument präsentieren und in ihrer Zusammenschau die Hauptargumentation fundieren. Aus diesem Grund weicht der Aufbau der Arbeit etwas von der klassischen Struktur ab. Aufbauend auf der Theorie der *Ökonomie der Konventionen* (*Economie des conventions*) werde ich eine Verbindung zu *raum- und wissenssoziologischen* Ansätzen ziehen und um Konzepte der *Wissenschafts- und Techniksoziologie* sowie der *Technikphilosophie* ergänzen.

Empirisch fußt die Arbeit auf einer Untersuchung des Lebensmitteleinzelhandels, die 2018 bis 2020 mittels eines Methoden-Mix-Designs Lebensmittelgeschäfte und deren Obst- und Gemüseabteilungen in Berlin erforschte. Die untersuchten Fälle stammen zum einen aus vier baulich und sozialstrukturell kontrastierenden Quartieren in Berlin und wurde zudem um weitere theoriegeleitet ausgewählte Fälle ergänzt. Neben qualitativen Interviews mit verschiedenen Akteuren aus unterschiedlichen Betriebsformen und Ebenen, fanden ethnographische Begehungen, die um eine Foto-Dokumentation erweitert wurden und mit Kartierungen auf verschiedenen räumlichen Skalierungsebenen verbunden sind, statt. Eine Triangulation mit ethnographischen Besuchen von Fachmessen und -konferenzen sowie Experteninterviews verdichten die gewonnenen Erkenntnisse.

Um zu verstehen, wie materielle Formen Wirkung entfalten, ist es notwendig, sich ihren Entstehungsprozess anzuschauen. Im Kapitel II wird daher die historische Entstehung und Etablierung von Einkaufsorten für frisches Obst und Gemüse nachgezeichnet, die sich maßgeblich ab dem Ende des 19. Jahrhunderts auf deutschem Gebiet vollzog. Wir werden sehen, dass dieser Prozess im Falle der

Lebensmittelgeschäfte für frisches Obst und Gemüse aus einem vielschichtigen Zusammenspiel aus wissenschaftlichen, politischen, ökonomischen, technischen und gesellschaftlichen Veränderungen herrührt und sich zudem vielfältig in der Veränderung der materiellen Gestaltung dieser Einkaufsorte ausdrückt, wenn beispielsweise Marktstände und kleine Tante-Emma-Läden durch Ladengeschäfte im Selbstbedienungsmodell ersetzt werden.

In Kapitel III beschäftigen wir uns damit, inwiefern Unsicherheit auf Märkten ein Problem darstellt und wie dieses durch die Etablierung von Ordnung gelöst wird. Dazu werden wir uns mit dem Prozess der Kommodifizierung beschäftigen und darauf schauen, wie Waren durch unterschiedliche Bedeutungszuschreibung Wertigkeiten erhalten. Das Konzept der Qualitätskonventionen hilft uns dabei zu verstehen, wie sich trotz vielfältiger und teilweise ständig wechselnder Interaktionsverkettungen – um ein saisonunabhängiges Angebot sicherzustellen –, die Produktionsprozesse und somit die Qualität von Waren stabilisiert und die Koordination zwischen unterschiedlichen Akteuren ermöglicht werden kann. Durch die Investitionen in Formen wie Standards, Sorten, Kühltechnologien usw. wird es möglich, spezifische Bewertungslogiken über eine einzelne Situation hinaus mit wechselnden Akteuren, Orten und zu anderen Zeitpunkten zu koordinieren. In diesem Zusammenhang spielen auch institutionelle Rahmenbedingungen (GAT- und WTO-Regularien usw.) eine Rolle. Durch die Anheftung von *Beurteilungsinstrumenten* (*judgement devices*), wie Handelsklassen, Qualitätssiegel, Marken oder geographische Angaben, werden gesetzliche oder privatwirtschaftliche Vorgaben für die Endkundin sichtbar gemacht und können in den Auswahlprozess einfließen. Wir klären zudem, weshalb vor allem *visuelle Kriterien* bei der Beurteilung und Kontrolle der Qualität von Obst und Gemüse eine zentrale Rolle spielen.

Das Kapitel IV widmet sich der Ware, also den Obst- und Gemüseerzeugnissen selbst. Als Naturprodukte sind sie zwar nach den Vorstellungen von Menschen gestaltet, aber haben dennoch einen widerständigen und teilweise unvorhersehbaren Anteil inne, der trotz aller Standardisierungsbemühungen bestehen bleibt. Als *Biofakte* gedacht, die einen technischen und einen natürlichen Anteil vereinen, fordern diese Waren die menschlichen Akteure heraus, die auf allen Produktionsstufen gefordert sind, ihre Handlungen an die besonderen Bedürfnisse der Waren anzupassen, was bei der besonderen Pflege der Pflanze über den behutsamen Transport und die angepassten Lagerungsbedingungen bis hin zur ständigen Kontrolle der Frische und Qualität in der Warenauslage reicht. Andere Waren, wie beispielsweise ein Buch oder ein Kleidungsstück, erfordern, aufgrund ihrer vergleichsweise stabilen materiellen Form weit weniger Zuwendung. Ohne den soziotechnischen Einsatz können frische Waren jedoch entweder keinen Status als handelbare Ware erhalten oder verlieren ihn wieder. Zugleich schaffen es nur jene pflanzlichen Erzeugnisse in die Frischabteilungen, die den messbaren und somit kontrollierbaren Beurteilungskriterien des Handels standhalten. Am Ende des Kapitels wird

diskutiert, welche semantischen Illusionen sich ergeben, wenn die Haltbarkeit von pflanzlichen Erzeugnissen technisch verlängert wird, und inwiefern die Herkunft von pflanzlichen Erzeugnissen überhaupt als ein Qualitätskriterium genutzt werden kann, wenn, wie z.B. im Falle einer Gewächshaustomate, weder Samen noch organischer Kokosboden oder die an der Produktion genutzten Technologien und Saisonarbeiter aus dem entsprechenden Land stammen.

In Kapitel V richten wir den Blick auf den Lebensmitteleinzelhandel und insbesondere die Frischeabteilungen für Obst und Gemüse. Insbesondere international agierende Handelsunternehmen haben eine machtvolle Position in der Lebensmittelbranche inne, da sie sowohl in Richtung der Produzenten (Vorgaben über Sorten, Standards, Verpackung usw.) als auch hinsichtlich der Konsumenten (Sortimentsauswahl und -gestaltung, Inszenierung der Angebote) Einfluss ausüben. Die Entscheidung für oder gegen einen Einkaufsort ist nicht nur Ausdruck für oder gegen einen besonderen Lebensstil, sondern reduziert die Unsicherheit und Komplexität auf Seiten der Kundschaft, da sie sich beispielsweise auf Qualitätskontrollen und -standards verlassen kann. Mit besonderem Fokus auf die Gestaltung der Obst- und Gemüseabteilungen wird herausgearbeitet, wie die Einkaufspraxis vielfältig gerahmt ist und womit eine spezifische Bewertungspraxis (re-)produziert wird. Das Kapitel schließt mit einem Fallvergleich ab, der aufzeigt, wie in Einkaufsorten mit der andauernden und unterschweligen Konkurrenz der konfligierenden Qualitätskonventionen umgegangen wird. Durch die Etablierung von Kompromissformen werden Widersprüche zumindest zeitweise harmonisiert.

Die Ergebnisse der Arbeit werden in Kapitel VI zusammengeführt. Dazu werden die zentralen Konzepte – Qualitätskonventionen, Forminvestitionen und Biofakte – anhand zweier Analysen verbunden. Zum einen geht es darum, zu erläutern, dass die Vermarktung von Äpfeln nur gelingt, wenn Kompromissformen etabliert werden. Zum anderen kann anhand der Banane gezeigt werden, wie für die Inszenierung von pflanzlichen Produkten einige Teile des Produktionskontextes sichtbar gemacht werden, andere dafür im Verborgenen bleiben. Dies wird oft mithilfe eines Storytellings umgesetzt, eine vom Handel gern genutzte Kommunikationsstrategie (Jahn 2017: 43f.). Welche Aspekte des Produktionsnetzwerks, jedoch wie in diese einkaufsanregenden Erzählungen eingebunden werden, ist ganz unterschiedlich. Das Kapitel schließt mit einem Vorschlag für die konzeptionelle Verbindung der verschiedenen Konzepte ab und stellt die Relevanz der Herstellung von Sichtbarkeit für die Bewertung von frischen Waren heraus.

Im ersten Kapitel werden wir uns etwas genauer mit der Problemstellung auseinandersetzen und klären, wie diese empirisch und theoretisch bearbeitet wurde.