



Ulrich Ermann | Ernst Langthaler | Marianne Penker | Markus Schermer [Hrsg.]

# Nahrungswelten transformieren



Nomos



## **Agro-Food Studies**

herausgegeben von

Ulrich Ermann, Graz

Ernst Langthaler, Linz

Marianne Penker, Wien

Markus Schermer, Innsbruck

Wissenschaftlicher Beirat:

Christian Dürnberger, Wien

Franziskus Forster, Wien

Stefan Mann, Ettenhausen

Stefan Ouma, Bayreuth

Sonja Stummerer, Wien

Barbara Wittmann, Bamberg

Band 1

Ulrich Ermann | Ernst Langthaler | Marianne Penker  
Markus Schermer [Hrsg.]

# Nahrungswelten transformieren



**Nomos**

© Titelbild: Das Bild stammt vom Künstlerduo honey & bunny.

Die folgenden Einrichtungen haben die Open Access-Publikation dieses Buches finanziell unterstützt:

Johannes Kepler Universität Linz

Universität für Bodenkultur Wien

Universität Graz

Universität Innsbruck

**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 2026

© Die Autor:innen

Publiziert von

Nomos Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG

Waldseestraße 3–5 | 76530 Baden-Baden

[www.nomos.de](http://www.nomos.de)

Gesamtherstellung:

Nomos Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG

Waldseestraße 3–5 | 76530 Baden-Baden

ISBN (Print): 978-3-7560-3350-8

ISBN (ePDF): 978-3-7489-6313-4

DOI: <https://doi.org/10.5771/9783748963134>



Onlineversion  
InLibra



Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz.

# Inhaltsverzeichnis

Einleitung: Nahrungswelten transformieren <i>Ulrich Ermann, Ernst Langthaler, Marianne Penker und Markus Schermer</i>	7
Feinkostladen Österreich? Transformation im österreichischen Agrar- und Ernährungssystem <i>Markus Schermer</i>	23
Nahrungsregime transformieren – am Beispiel Soja <i>Franziskus Forster und Ernst Langthaler</i>	57
Mehr als nur eine Ware: Die Vielfalt der Rahmungen von Essen und ihre politischen Implikationen <i>Marianne Penker</i>	85
Landwirtschaft als „Drecksarbeit“? Nutztierhaltung zwischen Unsittlichkeit und Unschicklichkeit in einer ultra-zivilisierten Gesellschaft <i>Christian Dürnberger</i>	113
Instinkt und Trieb im Ernährungssystem: Das Beispiel des Verzehrs tierischer Produkte <i>Stefan Mann</i>	137
Von Missions und Visions: Diskurse um alternative Proteinproduktion und eine Zukunft ohne Landwirtschaft <i>Barbara Wittmann</i>	155
Treffpunkt Kühlregal: Der Supermarkt als kulturelle Institution <i>Sonja Stummerer</i>	177

*Inhaltsverzeichnis*

Regionen im Bauch: Regionality revisited? <i>Ulrich Ermann</i>	211
Autor:innen	247

## Einleitung: Nahrungswelten transformieren

*Ulrich Ermann, Ernst Langthaler, Marianne Penker und Markus Schermer*

Dieser Band eröffnet eine Reihe zu Themen der Agro-Food Studies. Diese Buchreihe bietet eine Plattform für sozial- und kulturwissenschaftliche Zugänge zu Nahrung – im materiellen, sozialen und symbolischen Sinn. Die Idee dazu entstand in der Folge zu unserem Lehrbuch *Agro-Food Studies – eine Einführung*, das 2018 erschienen ist und auf breites Interesse für die Lehre, aber auch weit darüber hinaus bei Wissenschaftler:innen und zivilgesellschaftlich engagierten Bürger:innen gestoßen ist. Für den Eröffnungsband haben wir als Herausgeber:innen gemeinsam mit Mitgliedern des Beirats unserer Buchreihe Beiträge verfasst. Sie sind programmatisch für die Vielfalt der Perspektiven zu sehen, jedoch ohne Anspruch auf Repräsentativität. Die Beiträge spiegeln eine Auswahl an zentralen Themen wider und enthalten auch Positionen, die sich jenseits des Diskurses der Agro-Food Studies verorten lassen.

Wir blicken in diesem Band insbesondere auf die Verhältnisse im deutschsprachigen Raum und deren EU-Kontext – und schwenken unseren Blick nur gelegentlich auch auf andere Weltregionen. Die disziplinären Sichtweisen haben sich erweitert und schließen neben wissenschaftlichen Zugängen auch künstlerische und zivilgesellschaftliche Perspektiven ein. Wir wollen damit neben Wissenschaftler:innen und Studierenden der Sozial- und Kulturwissenschaften auch Nichtregierungsorganisationen (NGOs) sowie an Nachhaltigkeitsthemen interessierte Bürger:innen ansprechen.

In der Einleitung zu unserem Lehrbuch haben wir bereits erklärt, warum wir den englischen Titel *Agro-Food Studies* bevorzugen. Auch die Buchreihe trägt diesen Titel. Wir verstehen Agro-Food Studies als eine Fachrichtung, die sich inter- und transdisziplinär aus einer sozial- und kulturwissenschaftlichen Perspektive kritisch mit Nahrung auseinandersetzt und dabei produktions- und konsumorientierte Zugänge verbindet. Die Buchreihe behandelt daher die zeitlich und räumlich variierenden Beziehungen von Produktion, Distribution und Konsum von Nahrungsmitteln im Spannungsfeld von Natur, Technik, Gesellschaft, Kultur, Öko-

nomie und Politik. Ein kritischer Zugang soll Probleme in Agrar- und Ernährungssystemen sowie mögliche Alternativen aufzeigen.

Wir gehen davon aus, dass unser gegenwärtiges Agrar- und Ernährungssystem eine nachhaltige Transformation benötigt, um den derzeitigen und zukünftigen Herausforderungen (wie Ausbeutung von Mensch und Natur, Artensterben, Klimawandel oder Tierleid) gerecht zu werden. Daher haben wir als Titel dieses Eröffnungsbandes *Nahrungswelten transformieren* gewählt, jedoch kein Satzzeichen an das Ende gestellt. Damit kann der Titel sowohl als Aufforderung wie auch als Frage verstanden werden. Zudem transformieren die Nahrungswelten auch uns, gemäß dem Feuerbachschen Dictum, dass „der Mensch ist, was er isst“. Und nicht zuletzt transformieren Nahrungswelten auch die Gesellschaft und ihre Umwelt. Mit *Nahrungswelten* haben wir uns für einen deutschsprachigen Begriff entschieden, wenngleich wir uns dabei von den englischsprachigen *foodscapes* inspirieren ließen.

Die Beiträge dieses Bandes können unter dem Aspekt von Gegensätzen gelesen werden, zwischen denen sich Spannungsfelder mit verschiedenen Zwischenpositionen aufspannen. Bereits die Wortkombination *Agro-Food* steht für ein Spannungsfeld zwischen agrarischer Erzeugung und gesellschaftlicher Verwertung von Nahrung. Neben dem Spannungsfeld zwischen Produktion und Konsum gibt es eines zwischen der individuellen Handlungsmacht Einzelner und den gesellschaftlichen Strukturen, in die wir alle eingebettet sind. Gerade im Lebensmittelbereich bestimmen nicht nur menschliche, sondern auch tierische, pflanzliche und technische Akteur:innen, was wir essen, wie das Essen erzeugt wurde und wie es auf unseren Teller kommt. Manche agieren in ihrem regionalen Umfeld, andere auf globaler Ebene. Als sehr persönliche Angelegenheit und zugleich Politikum steht Essen im Spannungsfeld von Theorie und Praxis. Unterschiedliche Wissensbestände aus verschiedenen Fachrichtungen müssen untereinander und mit Erfahrungswissen verbunden werden, um der Komplexität des Gegenstandes inter- und transdisziplinär gerecht zu werden. Schließlich steht die Entwicklung eines zukunftsfähigen Agrar- und Ernährungssystems auch im Spannungsfeld zwischen der Kontinuität von sozialisierten Routinen und der Notwendigkeit von radikaler Transformation. Diese Spannungsfelder, die sich teilweise auflösen und teilweise durch eine integrative Betrachtung konstruktiv bearbeiten lassen, charakterisieren vergangene und zukünftige Agrar- und Ernährungssysteme. Im Folgenden stellen wir die acht Beiträge dieses Bandes anhand von sechs solchen Spannungsfeldern vor.

## Produktion und Konsum

Eine zentrale Motivation der Agro-Food Studies ist bereits seit ihrem Aufkommen die Auflösung oder Überwindung des Gegensatzes zwischen Produktion und Konsum. Erstens bezieht sich dieser Gegensatz auf die wissenschaftliche Spezialisierung, die zu einer Ausdifferenzierung disziplinärer Betrachtungsweisen geführt hat, die sich entweder auf die Herstellung von Agrargütern und Lebensmitteln oder auf deren Verteilung und Verzehr richten. Agro-Food Studies haben nicht nur zum Ziel, das naturwissenschaftlich, medizinisch, technisch und betriebswirtschaftlich ausgerichtete Spektrum der Agrar- und Ernährungswissenschaften durch sozial- und kulturwissenschaftliche Perspektiven zu bereichern, sondern produktions- und konsumorientierte Perspektiven miteinander in Verbindung zu setzen. Dies geht auch mit einer kritischen Überprüfung von Erkenntnissen sektoraler und disziplinärer Zugänge einher. Zudem zielt die beabsichtigte Überwindung des Produktions-Konsumtions-Gegensatzes darauf ab, Produktions- und Konsumwelten im Sinn eines Kontinuums (wieder bzw. neu) in Verbindung zu setzen. Im Sinne einer praxisbezogenen, engagierten und transdisziplinären Forschung hängt beides unmittelbar zusammen: Forschung zum Zusammenhang zwischen produktiver und konsumtiver Praxis – oder noch konsequenter: Forschung, die ohne die konventionellen Grenzen zwischen Konsum und Produktion auskommt bzw. ganz auf diese Zweiteilung verzichtet – leistet einen Beitrag zur Transformation des Agrar- und Ernährungssystems. Das „und“ zwischen Produktion *und* Konsum ist hier dementsprechend im Sinne eines integrativen Verständnisses der Versorgung mit Nahrung gemeint.

Die Beiträge in diesem Band bewegen sich von ganz unterschiedlichen Ausgangspunkten aus in verschiedenen Bereichen des Kontinuums von Produktions- und Konsumwelten. Markus Schermer bietet einen persönlichen Einblick in die Transformation des österreichischen Agrar- und Ernährungssystems, der sich vor allem auf die landwirtschaftlichen Akteur:innen und die Agrarpolitik richtet. Dabei führt er auch die Bedeutung des Konsums für eine Transformation der Landwirtschaft aus, beispielsweise durch Veränderungen der Position von Konsument:innen und Ansätzen der gemeinsamen Organisation des Selbstverständnisses, etwa durch Formen des Zusammenschlusses von Erzeuger:innen und Verbraucher:innen durch zivilgesellschaftliche Initiativen. Auch Franziskus Forster und Ernst Langthaler nehmen am Beispiel der Sojabohne primär die Produktionswelt und deren Beeinflussung durch die Politik in

den Blick und machen deutlich, wie die entsprechenden Transformationen mit sich verändernden Konsummustern – insbesondere im Hinblick auf Fleischkonsum – zusammenhängen. Marianne Penker diskutiert in ihrem Beitrag zur Farm-to-Fork-Strategie der EU das Transformationspotenzial von Agrar- und Ernährungssystemen in Abhängigkeit von der Rahmung (*Framing*) von Essen. Während in der aktuell dominierenden Rahmung (Essen als Ware) Anreize zur Änderung des Konsumverhaltens als Ansatz zur Transformation gelten, fehlt eine Rahmung, bei der Menschen nicht als eigennützig handelnde ökonomische Akteur:innen (Konsument:innen), sondern als am Gemeinwohl interessierte Bürger:innen in Erscheinung treten (Essen als Menschenrecht und als Gemeingut).

Christian Dürnberger geht in seinem Beitrag zur Stigmatisierung der Arbeit in der Nutztierhaltung unter anderem darauf ein, wie ein gesellschaftlicher Wandel des Empfindens von Scham damit einhergeht, dass tote Tiere möglichst nicht in Zusammenhang mit dem (Fleisch-)Essen gebracht werden. Das Mensch-Tier-Verhältnis beim Verzehr tierischer Produkte steht auch im Zentrum des Beitrags von Stefan Mann, der den Versuch unternimmt, das oft irrational erscheinende Konsumverhalten mit dem wissenschaftlich-empirisch schwer greifbaren und umstrittenen Konzept menschlicher Triebe und Instinkte zu erklären. Barbara Wittmann richtet den Blick auf den sich neu formierenden Industriezweig zur alternativen Proteinproduktion, der künftige Konsummuster antizipiert – oder auch darauf ausgelegt ist, solche zu ermöglichen.

In besonderer Weise lenkt der Beitrag von Sonja Stummerer die Aufmerksamkeit dezidiert auf die Welt des Konsums und des Handels, konkret auf die kulturelle Institution Supermarkt. Wie sie in einer Kombination aus künstlerischen und wissenschaftlichen Zugängen zeigt, bilden Supermärkte nicht nur ein Scharnier zwischen Ess- und Konsumkultur und industrieller Nahrungsmittelproduktion, sondern üben durch ihren Aufbau und ihr Design einen wesentlichen Einfluss darauf aus, wie wir Nahrung konsumieren und produzieren. Ulrich Ermann behandelt mit seinem Beitrag zur Regionalität des Essens ebenfalls eine Schnittstelle zwischen Produktions- und Konsumwelten, indem er die Bedeutung von Nähe zwischen Herkunft und Herstellungsort sowie Orten des Verkaufs und des Konsums kritisch betrachtet.

*Akteur:in und Struktur*

Landwirtschaft und Ernährung haben Strukturen – das heißt, dauerhafte Beziehungsgeflechte wirtschaftlicher, politischer, sozialer, kultureller, ökologischer oder sonstiger Art. Strukturen sind nicht starr, sondern können sich mehr oder weniger rasch verändern (was manchmal als „Prozesse“ bezeichnet wird); jedoch zeigen sie über Jahre, Jahrzehnte oder sogar Jahrhunderte hinweg eine gewisse Beständigkeit. Die Strukturen des Agrar- und Ernährungssystems treten den Akteur:innen zunächst als begrenzter Rahmen an Handlungsmöglichkeiten gegenüber. Nicht alle Aspekte der Strukturen sind den Akteur:innen bewusst; vieles wirkt vorbewusst (wie etwa der von Bourdieu beschriebene Habitus als verinnerlichtes Ensemble von Deutungs- und Handlungsmustern). Wenn Akteur:innen innerhalb (oder bisweilen auch jenseits) des strukturell gegebenen Rahmens handeln – als Bäuerin den Betrieb auf Bio-Landbau umstellen, als Agrarpolitiker die Herkunftsbezeichnung von Lebensmitteln durchsetzen, als Konsumentin im Hofladen einkaufen und vieles mehr – entfalten sie Wirkungsmacht (*agency*), die auf die Strukturen einwirkt. Auf diese Weise verfestigt oder verändert die alltägliche Praxis der Akteur:innen die Strukturen des Agrar- und Ernährungssystems. Praxisgetriebene Veränderungen von Strukturen können langsam, oberflächlich und systemerhaltend (Entwicklung) oder auch rasch, grundlegend und systemüberwindend (Transformation) ablaufen. Wenn in diesem Band von Transformation (oder auch *transition*) die Rede ist, sind meist Übergänge von einem bestimmten Agrar- und Ernährungssystem zu einem anderen gemeint.

Die Beiträge dieses Bandes behandeln das Wechselspiel von Struktur und Praxis in unterschiedlicher Weise: Der Beitrag von Mann konzentriert sich auf individuelle Akteur:innen und ihr trieb- und instinktgesteuertes Essverhalten. Schermer wirft einen reflexiv-autobiografischen Blick auf seine Akteurschaft in Landwirtschaftsberatung und Agrarforschung. Sein Fall zeigt die Möglichkeiten und Grenzen des Handelns im sich transformierenden Agrar- und Ernährungssystem Österreichs auf.

Der Beitrag von Ermann zeigt, wie Zusammenhänge zwischen Herkunft, Nähe, Qualität und Nachhaltigkeit durch Praktiken und Diskurse der Vermarktung so zu Strukturen gemacht werden können, dass sie oftmals als quasi-natürliche Kausalitäten (miss-)verstanden werden. Dass die vorherrschenden Strukturen die Praxis nicht nur ermöglichen, sondern auch begrenzen, wird im Beitrag von Dürnberger deutlich. Er be-

leuchtet die Perspektive von Viehhalter:innen im alltäglichen Handlungsfeld von *Dirty Work* (mit belastenden Arbeitsbedingungen, geringer Entlohnung, niedrigem Prestige usw.). Der Beitrag von Wittmann über Diskurse um alternative Proteinprodukte zeigt, dass bäuerliche Akteur:innen in den unternehmerischen Top-Down-Planungen der Start-ups weitgehend ausgeblendet sind.

Der Beitrag von Stummerer hinterfragt das Klischee der ‚frei‘ aus dem Warenangebot wählenden Konsument:innen, das die Produktwerbung zeichnet. Demgegenüber erscheint der Supermarkt als sorgfältig inszenierter Schauplatz des Agrar- und Ernährungssystems, der die Wahlmöglichkeiten der Kund:innen durch unternehmerische Strategien (Produktauswahl, Lockangebote, Warenästhetik usw.) von vornherein einschränkt und dem Profitkalkül unterwirft. Das Doppelgesicht von Ermöglichen und Einschränken kennzeichnet nicht nur die Wirtschaft, sondern auch die Politik. Penker skizziert verschiedene Rahmungen von Essen – als Ware, als Menschenrecht, als Gemeingut und als Naturbezug – in der Farm-to-Fork-Strategie der Europäischen Union. Dabei stehen kollektive Akteure wie (supra-)staatliche Behörden, marktbeherrschende Unternehmen und zivilgesellschaftliche Bewegungen im Mittelpunkt. Forster und Langthaler konzentrieren sich auf die Strukturen des globalen Agrar- und Ernährungssystems: auf deren Verfestigung in Form von Nahrungsregimen sowie auf deren Aufweichung und Neubildung im Zuge von Regimeübergängen. Der Blick in die Vergangenheit wird ergänzt durch ein Zukunftsszenario einer nachhaltigen Transformation am Beispiel Soja.

### *Menschlich und mehr-als-menschlich*

Die Agro-Food Studies haben sich in ihrer Entstehung als ein Projekt verstanden, sozial- und kulturwissenschaftliche Perspektiven stärker in die Agrar- und Ernährungswissenschaften einfließen zu lassen. Damit hat gewissermaßen auch das Menschliche stärkeren Eingang in Wissenschaftsbereiche gefunden, die von naturwissenschaftlichen, technischen und wirtschaftswissenschaftlichen Perspektiven geprägt waren. Während wirtschaftswissenschaftliche Zugänge weitgehend auf einem individualistischen und auf rationales Handeln reduzierten Menschenbild basieren, wird das Menschliche im Rahmen von Agro-Food Studies als gesellschaftliche Kategorie gesehen. Dabei spielt auch ein humanistisches Weltbild eine wichtige Rolle, was sich z. B. daran ablesen lässt, dass eine der füh-

renden Fachzeitschriften für die Agro-Food Studies seit ihrer Gründung 1984 den Titel *Agriculture and Human Values* trägt.

Bemerkenswert ist jedoch, dass die interdisziplinären Agro-Food Studies zugleich eine Vorreiterrolle bei der Entwicklung von mehr-als-menschlichen Forschungsperspektiven einnahmen. Früher als in vielen anderen Themenfeldern und wissenschaftlichen Fachrichtungen wurden posthumanistische Ansätze und Konzepte der Science and Technology Studies sowie der Akteur-Netzwerk-Theorie rezipiert, auf Probleme der Nahrungserzeugung und des Essens angewandt und weiterentwickelt. Anders als in der eher anthropozentrischen Perspektive der frühen Agro-Food Studies haben sich schon bald auch Perspektiven herausgebildet, die sich vom Gegensatz zwischen menschlichen (produzierenden und konsumierenden) Subjekten einerseits und Objekten der Nahrung andererseits bzw. zwischen geistiger und materieller Welt loslösen. Stattdessen wird die Hybridität des Essens betont, welches ein Netzwerk aus menschlichen und nicht-menschlichen Akteuren bildet und bei dem nicht nur Menschen, sondern auch der Natur (nicht nur, aber auch Tieren) und nicht zuletzt der Nahrung selbst Handlungsmacht zugestanden wird. Menschen und ihre Körper wie auch die Nahrungsmittel werden in einer mehr-als-menschlichen Perspektive gleichermaßen als Teil der Natur wie der Gesellschaft und der Kultur verstanden.

Die Beiträge in diesem Band nehmen in diesem Spektrum ganz unterschiedliche Positionen ein. Schermer beleuchtet die Rolle von menschlichen – insbesondere politischen – Akteur:innen, wobei sich die Verquickung von politischen Strategien mit Landwirt:innen, Natur und Technologien auch als mehr-als-menschliche Transformation lesen lässt. Ähnlich gilt dies auch für den Beitrag von Penker: In der Diskussion verschiedener Rahmungen des Essens wird der Mensch nicht nur als soziales Wesen, sondern auch als Teil der Natur angesehen. Die Rahmung von Essen als Naturbezug verweist auf die politische Option, nicht-menschliche Akteur:innen wie Tiere und Pflanzen mit Rechten auszustatten.

Mann betrachtet in seinem Beitrag den Menschen als triebgesteuertes – gewissermaßen als tierisches – Naturwesen, dessen Essverhalten sich geschlechtsspezifisch unterscheidet, und nimmt dabei eine szientistische und biologistische Position ein. Dies lässt sich durchaus als Provokation gegenüber den Agro-Food Studies und insbesondere den mit ihnen eng verbundenen feministischen und kulturwissenschaftlichen Perspektiven verstehen und blieb auch in unserem Herausgeber:innenteam nicht ohne Widerspruch. Im Beitrag von Dürnberger geht es um paradoxe

ethische Bewertungen von menschlichem und tierischem Leben in deren Verhältnis zueinander im Rahmen der Nutztierhaltung zur menschlichen Ernährung. Wittmann führt mit Blick auf neue Technologien der Proteinherstellung vor Augen, wie Wissenschaft, Wirtschaft und Natur neue Verbindungen eingehen. Um das Herstellen neuer Verbindungen geht es auch im Beitrag von Ermann: Mit dem Konzept der Performativität verdeutlicht er, wie Praktiken der Vermarktung Lebensmittel mit Räumen, Natur und Werten verschmelzen.

Der Beitrag von Forster und Langthaler lässt sich insofern als eine mehr-als-menschliche Geschichte lesen, als die Sojabohne nicht nur als durch Menschen manipuliertes Objekt, sondern auch als ein Subjekt verstanden werden kann. Kraft ihrer pflanzlichen Eigenschaften und Verbindungen mit anderen Materialitäten erhält sie Wirkmächtigkeit in der Transformation von Agrar- und Ernährungssystemen. Der Supermarkt in Stummerers Beitrag ist weit mehr als nur ein Markt im ökonomischen Sinne des Zusammentreffens von Angebot und Nachfrage oder im räumlichen Sinne eines Ortes der Versorgung. Vielmehr lässt sich der Supermarkt als ein mehr-als-menschlicher Akteur verstehen, der mit seinen sozio-materiellen Arrangements aus Architektur, Design, Technologie, Kundschaft und Waren mit unzähligen anderen Bestandteilen des Agrar- und Ernährungssystems in (kommunikativer und logistischer) Verbindung steht.

### *Regional und global*

Landwirtschaft – das sagt schon das Wort – ist an die Nutzung von Land gebunden. Daraus folgt ein starker Raumbezug. Die Produktion und der Konsum von Nahrung können sich auf überschaubare Orte und Regionen beschränken. Doch seit dem späten 19. Jahrhundert, als Weltmärkte für Grundnahrungsmittel entstanden, sind Landwirtschaft und Ernährung hochgradig global organisiert. Das sozial- und kulturwissenschaftliche Denken über Räumlichkeit bewegt sich zwischen zwei Grundmodellen: *Hierarchische Ontologien*, wie etwa in der Systemtheorie, gehen von getrennten Raumebenen (oder Subsystemen) – von lokalen bis zu globalen – aus. Wechselseitige Einflüsse zwischen diesen Ebenen bestimmen, ob eine Ebene andere dominiert oder von anderen dominiert wird. *Flache Ontologien*, wie etwa in der Akteur-Netzwerk-Theorie, kennen nur eine Raumbene, die einzelne Lokalitäten zu Netzwerken regionalen, nationalen oder

globalen Ausmaßes verbindet. Alles ist mit (fast) allem verbunden. Das Lokale, Regionale, Nationale oder Globale sind lediglich (Teil-)Ansichten des vernetzten Ganzen. In der Wissenschaftspraxis werden diese Raummodelle oft flexibel kombiniert. Die Vorstellung von hierarchisch geordneten Raumebenen schließt die Vorstellung von räumlich weitgespannten (,flachen‘) Netzwerken keineswegs aus und umgekehrt.

Die Spannung zwischen dem Globalen und anderen Raumbezügen – vom Nationalstaat über die Region bis zum Ort – durchzieht mehrere Beiträge dieses Bandes. Der Beitrag von Forster und Langthaler rückt den globalen Charakter des Agrar- und Ernährungssystems am Beispiel von Soja in den Mittelpunkt. Er untersucht die vergangenen Krisen und Übergänge globaler Nahrungsregime seit etwa 1870: vom britisch- zum US-zentrierten und weiter zum WTO-zentrierten Regime. Obwohl dabei internationale und globale Triebkräfte und Akteur:innen politischer (z. B. die Welthandelsorganisation) und wirtschaftlicher Art (z. B. transnationale Konzerne) hervortreten, spielen auch nationale, regionale und sogar lokale Bezüge wichtige Rollen: etwa Nationalstaaten wie Brasilien, die Agrarexporte als wirtschafts- und geopolitisches Mittel einsetzen, oder Agrarregionen wie der Mittlere Westen der USA, der sich auf die Produktion von Mais und Soja spezialisiert. Schließlich argumentieren die Autoren gegen die These vom ‚Ende des Staates‘: Aktivitäten im nationalstaatlichen Rahmen können einen wichtigen Beitrag zur zukünftigen Transformation des Agrar- und Ernährungssystems leisten.

Schermer nimmt in seinem Beitrag eine ergänzende Perspektive ein: Er reflektiert seine langjährige Tätigkeit in der landwirtschaftlichen Beratung und soziologischen Forschungsprojekten im Rahmen nationaler, europäischer und globaler Agrarentwicklung und Agrarpolitik. Er zeigt an seinem eigenen Beispiel, wie häufig als voneinander getrennt gedachte Raumebenen – vom Globalen bis zum Lokalen – durch die Praxis von Akteur:innen miteinander verknüpft sind. Das Globale im Lokalen bestimmt die Perspektive des Beitrags von Stummerer, die den Supermarkt als Ort des industrialisierten Agrar- und Ernährungssystems beleuchtet. Die Autorin betrachtet die vergangene Industrialisierung von Landwirtschaft und Ernährung sowie die zukünftige Wende zur Nachhaltigkeit als ästhetische Frage. Dabei bleibt sie nicht der Theorie verhaftet, sondern zeigt praktische Wege der künstlerischen Darstellung und zivilgesellschaftlichen Reflexion über Agrar- und Ernährungstransformationen auf. Ein zentraler Schauplatz des Agrar- und Ernährungssystems steht auch im Mittelpunkt des Beitrags von Dürnberger: der Landwirtschaftsbetrieb

als Ort der ‚Drecksarbeit‘ – eine gesellschaftliche Deutung, die zwar das verklärte Bild der Landwirtschaft unterläuft, aber die betrieblichen Akteur:innen unter moralischen Druck setzt.

Weitere Beiträge des Bandes legen den räumlichen Schwerpunkt zwischen dem Globalen und Lokalen. Penker untersucht die Rolle unterschiedlicher Rahmungen für die Transformation europäischer Agrar- und Ernährungssysteme am Beispiel der Farm-to-Fork-Strategie der Europäischen Union. Sie argumentiert, dass Essen weit mehr sein kann als eine auf Märkten gehandelte Ware, und eröffnet damit alternative Szenarien der nachhaltigen Wende. Ermann beleuchtet die Regionalisierung von Nahrungsmitteln und zeigt Paradoxien der Vermarktung von Herkunft und Nähe auf. Er führt aus, dass Regionalität ein Konzept mit diffusen Bedeutungen ist. Zudem ist es kein Garant für Nachhaltigkeit; vielmehr kommt es darauf an, wie räumliche Verortungen mit bestimmten Produktionszusammenhängen und Werten verknüpft werden. Regionalisierung ist nicht zwangsläufig eine Gegenbewegung zur Globalisierung, sondern schafft Assoziationen, die einem Wunsch nach Verwurzelung und Bodenhaftung entsprechen und eine Reaktion auf ein Unbehagen mit anonymen, industrialisierten – und globalisierten – Strukturen darstellen. Wittmann untersucht die Strategien von transnationalen Science-and-Technology-Netzwerken in der alternativen Proteinproduktion. Da die Beratungs- und Werbestrategien meist über die Köpfe ländlicher Akteur:innen hinweg funktionieren, plädiert die Autorin für mehr Partizipation in diesem wachsenden Transformationsfeld. Anstatt auf geographische Räume konzentriert sich der Beitrag von Mann auf die psychische Innenwelt des Menschen und die Rolle von Trieben und Instinkten in der Ernährung.

### *Theorie und Praxis*

Theorie und Praxis stellen ein weiteres Gegensatzpaar dar, das explizites, oftmals mit dem Anspruch der Generalisierbarkeit und Reproduzierbarkeit verbundenes Fachwissen dem impliziten und kontextspezifischen Erfahrungswissen und der Praxistauglichkeit gegenüberstellt. Hinter dieser Gegenüberstellung stehen jedoch fragwürdige Annahmen: dass die Wissenschaft etwas von der Gesellschaft Getrenntes sei, dass es unterschiedliche Hierarchien von Wissen und Wahrheitsansprüchen zwischen Disziplinen innerhalb der akademischen Welt, aber auch zwischen Wissenschaft, Kunst und Zivilgesellschaft gebe. Nach Jahrhunderten der

disziplinären Spezialisierung und zunehmend arbeitsteilig organisierten Wissensproduktion in der akademischen Welt haben sich daher in den letzten Jahrzehnten vermehrt interdisziplinäre und transdisziplinäre Ansätze etabliert, die verschiedene Erkenntniswege innerhalb, aber auch über die akademische Welt hinaus überbrücken wollen. Theorie lässt sich als Voraussetzung für reflektiertes empirisches Arbeiten und Orientierung verstehen, die Einbindung von gesellschaftlichen Akteur:innen in die Wissensproduktion als Voraussetzung für gesellschaftlich breiter akzeptiertes, sozial robustes und umsetzbares Handlungswissen.

Die Buchbeiträge beleuchten Agrar- und Ernährungssysteme aus einer Vielzahl disziplinärer, interdisziplinärer und transdisziplinärer Perspektiven. Gemeinsam tragen sie dazu bei, ein umfassenderes Verständnis dieser komplexen Systeme zu entwickeln und integrativere Transformationsstrategien aufzuzeigen, indem sie unterschiedliche Wissensformen, theoretische Perspektiven und methodische Ansätze kombinieren. Die drei transdisziplinären Beiträge von Schermer, Forster und Langthaler sowie Stummerer heben den Gegensatz zwischen Theorie und Praxis auf, indem sie verschiedene Formen akademischen und außerakademischen Wissens und damit auch unterschiedliche Erkenntniswege integrieren. Schermer reflektiert seine eigene Rolle als Berater, der gemeinsam mit Praxisakteur:innen situative Lösungen entwickelt, sowie als Forscher, der generalisierbares Wissen generiert. Dieser biografische Blick verdeutlicht, wie sich kontextspezifische Entwicklungszusammenarbeit, landwirtschaftliche Beratungspraxis und wissenschaftliche Abstraktion produktiv ergänzen können. Forster und Langthaler kombinieren die wissenschaftliche Ex-post-Perspektive mit der zivilgesellschaftlichen Ex-ante-Sichtweise auf Transformation. Sie zeigen, wie Wissenschaft und Aktivismus zusammenwirken können, um retrospektive Analysen mit prospektiven Handlungsansätzen fruchtbar zu kombinieren. Stummerer bewegt sich an der Schnittstelle von Kunst und Wissenschaft, indem sie die ästhetische Gestaltung von Supermärkten als Ausdruck kultureller und industrieller Narrative analysiert und auf diese Weise die Gegensätze zwischen theoretischen Konzepten und praktischen Umsetzungen auflöst.

Wittmanns Beitrag adressiert den Gegensatz von Theorie und Praxis dadurch, dass sie gesellschafts- und kulturwissenschaftliche Perspektiven in den vorwiegend naturwissenschaftlichen und ökonomischen Diskurs zur alternativen Proteinproduktion integriert. Sie plädiert für eine stärkere Einbeziehung der Erfahrungen und des Wissens landwirtschaftlicher Akteur:innen und betont die Notwendigkeit ihrer aktiven Mitwirkung bei

der Gestaltung nachhaltiger Agrar- und Ernährungssysteme. Die Verbindung von akademischer Forschung mit realen landwirtschaftlichen Praktiken könnte Lösungen unterstützen, die sowohl wissenschaftlich fundiert als auch praktisch umsetzbar sind. Penker widmet sich der Schnittstelle zwischen Wissenschaft und Politik, insbesondere der Rolle von Framings. Sie analysiert, wie unterschiedliche Deutungsrahmen sowohl analytisch seitens der Wissenschaft genutzt als auch politisch instrumentalisiert werden können, und reflektiert die damit verbundenen Herausforderungen. Mann kombiniert behavioristische Perspektiven aus Verhaltensökonomie, Evolutionsbiologie und Psychologie, um das instinkt- und triebgesteuerte Verhalten von Fleischesser:innen rationalem Konsumverhalten gegenüberzustellen. Er nutzt Konzepte wie Instinkte und Triebe, um praktische Fragen von Verhaltensänderungen hin zu einer nachhaltigeren Ernährung zu adressieren.

Dürnberger beleuchtet die Situation der Viehhalter:innen in ihrem schwierigen strukturellen Umfeld. Sein Beitrag verbindet wissenschaftliche Perspektiven, wie das Konzept des *Dirty Work* und die Zivilisationstheorie, mit praktischen Erfahrungen aus der Landwirtschaft, um die Gegensätze zwischen Theorie und Praxis aufzulösen und die Transformation sowie die Veränderbarkeit des Berufsbildes der Nutztierhaltung in einer sich wandelnden Gesellschaft verständlich zu machen. Ermann schließlich löst den Widerspruch zwischen Theorie und Praxis in seinem Beitrag insofern auf, als er mithilfe des Konzepts der Performativität theoretische Aussagen über den Zusammenhang von Regionalität und Nachhaltigkeit auf den Kopf stellt: Demnach gibt es keine allgemeingültigen Zusammenhänge zwischen Herkunft und nachhaltiger Ernährung, die in die Praxis transformiert werden können. Vielmehr verändert die Praxis der Herstellung von Zusammenhängen reale wirtschaftliche Verflechtungen und damit auch die Nachhaltigkeit der Ernährung.

### *Kontinuität und Transformation*

Die Transformation der Nahrungswelten ist geprägt von einem Spannungsfeld zwischen Veränderung und Kontinuität. Die gegenwärtigen multiplen Krisen fordern eine rasche Transformation des Agrar- und Ernährungssystems. Klimakrise, wachsende Ungleichheit im Zugang zu Nahrung und Unsicherheiten in der globalen Lebensmittelversorgung machen ein Weiter-wie-bisher unmöglich. Dem stehen Pfadabhängigkei-

ten in der Produktion, Machtinteressen großer Konzerne und eine zunehmende Konzentration in der Lebensmittelverarbeitung und im Handel, aber auch die Routinen im Konsum entgegen. In einer historischen Perspektive zeigt die Theorie der Nahrungsregime, dass Agrar- und Ernährungssysteme nie statisch geblieben sind, sondern sich infolge von Krisen im Zusammenspiel von neuen globalen Rahmenbedingungen und lokalen, regionalen und nationalen Reaktionen darauf immer wieder verändert haben. Auch das Konsumverhalten reagiert auf neue Diskurse und geänderte Arbeits- und Lebensverhältnisse. Dies hatte immer auch Auswirkungen auf das Verhältnis des Menschen zu Tier, Natur und Technik. Im gesellschaftlichen Diskurs wird die Verantwortung für den Wandel zu einem nachhaltigen Agrar- und Ernährungssystem häufig den Konsument:innen durch ihr alltägliches (de facto jedoch alles andere als demokratisches) ‚Abstimmungsverhalten‘ an der Supermarktkasse zugeschoben. Es zeigt sich jedoch, dass die individuellen Wahlmöglichkeiten in vielerlei Hinsicht stark eingeschränkt sind.

Die Beiträge spannen einen Bogen von strukturellen Veränderungen und technologischen Innovationen bis hin zu neuen ethischen Zugängen zur Produktion und dem Konsum von Nahrung. Schermer geht dem Spannungsfeld von Veränderung und Kontinuität mit dem theoretischen Hintergrund der Nahrungsregime nach. Er beschreibt die Veränderungen seit den 1970er-Jahren bis heute als Wandel von der Versorgungswirtschaft, die Österreich im produktivistischen Regime geprägt hatte, hin zum Feinkostladen Österreich. Treiber dieses Wandels war vor allem der Beitritt Österreichs zur EU, der eine radikale Systemänderung bewirkte. Die Konzentrationstendenzen in der Produktion (der sogenannte Strukturwandel) halten jedoch auch im gegenwärtigen *corporate-environmental* Nahrungsregime weiter an.

Auch Forster und Langthaler verwenden die Perspektive des Nahrungsregimes, untersuchen die Veränderungen allerdings in einem längeren Zeitraum, global und national, anhand der Sojabohne als *flex crop*, die sich dem Wandel immer wieder neu anpasst. Sie unterscheiden dabei Entwicklung als Wandel innerhalb des bestehenden Systems von Transformation als Wandel des Systems selbst. Pfadabhängigkeiten behindern Transformation und begründen Kontinuität. Die Autoren weisen darauf hin, dass neben ökologischen Zielen auch die Wirkung von Transformationen auf soziale Ungleichheiten berücksichtigt werden muss. Penker zeigt die je nach Framing unterschiedlichen Transformationen des Agrar- und Ernährungssystems auf. Das derzeit vorherrschende Verständnis von

Lebensmitteln als Ware fördert die Kontinuität eines nicht-nachhaltigen Agrar- und Ernährungssystems. Akademische Debatten über verschiedene Framings bilden eine Grundlage für politische Entscheidungen. Machtdynamiken führen auch hier zu *lock-ins*, die die Kontinuität stabilisieren und die Wahlmöglichkeiten der Konsument:innen beschränken. Sie werden in die Rolle von Konsumierenden gedrängt, denen eine individuelle Verantwortung für die Ausgestaltung des Agrar- und Ernährungssystems zugeschrieben wird, die aber keine politischen Akteur:innen der Veränderung sind.

Der Beitrag von Dürnberger beschäftigt sich mit der Veränderung des bäuerlichen Berufsbildes durch Industrialisierung und Entfremdung. Am Beispiel der Schweinemast wandelt sich die Sicht auf die bäuerliche Arbeit von einem angesehenen Beruf, der uns ernährt, hin zu einer Drecksarbeit, die beschämt. Diese Entwicklung muss berücksichtigt werden, um das heutige landwirtschaftliche Berufsbild besser zu verstehen und der Gesellschaft zu vermitteln. Mann beschreibt in seinem Beitrag anhand des Fleischverzehrs, dass Instinkt und Triebsteuerung für Kontinuität sorgen, auch wenn die Rationalität Veränderung verlangt. Auch Wittmann beschäftigt sich mit Fleisch und zeigt auf, welche technologischen Innovationen die Transformation zur alternativen Proteinproduktion ermöglichen. Von diesem Diskurs bleibt allerdings die konventionelle landwirtschaftliche Produktion weitgehend unberührt, und der agrarische Strukturwandel geht weiter.

Nach diesen stärker produktionsorientierten Perspektiven adressiert Stummerer das Spannungsfeld von Kontinuität und Veränderung aus der Perspektive des Supermarktes. Supermärkte erlauben die Kontinuität der Routinen und vermitteln die Grundwerte der modernen Industriegesellschaft. Ihre Marktmacht behindert ebenso wie Gewohnheit, Kultur und Gruppendynamik eine weitergehende Transformation. Ermann beschäftigt sich mit dem Fokus auf Regionalität als performativen Treiber der Transformation des industriellen Regimes in Richtung Nachhaltigkeit. Auch er geht dabei auf die Rolle von Supermärkten ein, die regionale Nahrungsmittel und Speisen als Gegenpol zu anonymen Produkten mit Bildern und Erzählungen präsentieren, die eine persönliche Nähe schaffen und über Produktionszusammenhänge informieren. Wird Regionalität über nostalgische Bilder vermittelt, konstruiert sie Kontinuität. Damit sie ein transformatives Potenzial entwickeln kann, muss ‚gutes‘ Essen im Sinne des Wohlbefindens und der Gesundheit von Menschen und ihrer Umwelt sowie soziale Gerechtigkeit in den Mittelpunkt gestellt werden.

## Resümee

*Nahrungswelten transformieren* – das ist nicht nur der Titel dieses Bandes, sondern auch die Klammer, die dessen Einzelbeiträge zusammenhält. Zwar deckt der Band nicht alle relevanten Aspekte des Themas ab; so etwa liegt der Fokus auf dem deutschsprachigen Raum und der Europäischen Union sowie ausgewählten transnationalen und -kontinentalen Beziehungen. Doch die Autor:innen beleuchten Transformationen des Agrar- und Ernährungssystems – vergangene oder zukünftige – aus vielfältigen Perspektiven: der Perspektive der Produktion in Landwirtschaft und Agrarindustrie sowie jener des Konsums in Supermarkt, Privathaushalt und Gastronomie; der Perspektive der politisch-ökonomischen Strukturen sowie jener der Akteur:innen – der menschlichen und nicht-menschlichen – in den Praxisfeldern von Landwirtschaft und Ernährung; der Perspektive des globalen Wandels sowie jener der regionalen und lokalen Schauplätze; der Perspektive der langgezogenen Trends sowie jener der mittel- und kurzfristigen Schocks. Die Autor:innen eint über Fächer- und Schulgrenzen hinweg die Einsicht in die Notwendigkeit einer nachhaltigen, an sozialer und ökologischer Verantwortung orientierten Transformation des herrschenden Agrar- und Ernährungssystems.

Unser Verständnis für die Veränderung und Veränderbarkeit von Nahrungswelten kann durch einen integrativen Blick und einen konstruktiven Umgang mit Spannungsfeldern gewinnen – etwa im Zusammenspiel von globalen und lokalen Ansätzen, in der Kombination von strukturellen Veränderungen mit praktischen Interventionen oder in der Verknüpfung von vergangenen Entwicklungs- und zukünftigen Transformationspfaden. Es wird deutlich, dass Essen nicht nur eine Ware ist, sondern auch als Gemeingut und Menschenrecht betrachtet werden kann, was alternative Szenarien für nachhaltige Transformationen eröffnet. Die Beiträge verdeutlichen, dass bestehende Machtstrukturen, wie die Konzentration in der Lebensmittelverarbeitung und im Handel, sowie soziale Routinen oft als Hindernisse wirken, aber auch Ansatzpunkte für Veränderungen bieten können. Schließlich wird die Bedeutung von kulturellen und ästhetischen Aspekten, wie etwa der Gestaltung von Supermärkten, hervorgehoben, da sie unsere Wahrnehmung von Lebensmitteln lenken können. Die Beiträge dieses Sammelbands verdeutlichen, wie vielfältig die Ansätze zur Analyse von Agrar- und Ernährungssystemen sein können. Durch die Kombination disziplinärer, interdisziplinärer und transdisziplinärer Perspektiven sowie die Verbindung von Theorie und Praxis entsteht ein

facettenreiches Bild, das sowohl die Komplexität als auch die Potenziale für Transformation in diesen Systemen aufzeigt.

### *Dank*

Die Herausgeber:innen dieses Bandes danken einander sowie den übrigen Autor:innen für den fruchtbaren Austausch auf einem vorbereitenden Workshop in Salzburg im Mai 2024. Jeder Beitrag dieses Bandes wurde von zwei Herausgeber:innen redaktionell betreut, woraus weitere Anregungen zur Verbesserung der Texte entstanden sind. Dem Künstlerduo honey & bunny verdanken wir die Abbildung auf dem Buchcover. Last but not least danken wir Jacqueline Feurstein, die uns in der Schlussphase dieses Buchprojekts bei der Herstellung eines druckfähigen Manuskripts sehr hilfreich unterstützt hat.

# Feinkostladen Österreich? Transformation im österreichischen Agrar- und Ernährungssystem

*Markus Schermer*

## *Zusammenfassung*

Das Agrar- und Ernährungssystem in Österreich hat sich während der letzten 50 Jahre grundlegend von der staatlich gelenkten Versorgungswirtschaft der Nachkriegszeit zu einem global verflochtenen, neoliberalen Handel mit Lebensmitteln gewandelt. Dieser Beitrag beleuchtet die Veränderungen seit den 1970er-Jahren in Österreich, vorwiegend aus der Perspektive der landwirtschaftlichen Produktion. Dabei schildere ich die nationale Entwicklung im Zusammenhang mit globalen Veränderungen, illustriert durch mein persönliches Erleben als Studierender, landwirtschaftlicher Berater und Wissenschaftler.

## *Abstract*

The Austrian agro-food system has changed fundamentally over the last 50 years from a national, state-led economy of food supply to the globally intertwined neoliberal trade system. This contribution sheds light on the changes since the 1970s in Austria, predominantly from an agricultural production perspective. I describe the national development in connection with global changes, illustrated by personal experiences as a student, an agricultural advisor, and a scientist.

## *1 Einleitung und persönlicher Zugang*

Im Laufe der 1970er-Jahre hatte der Glaube an ein unbegrenztes und kontinuierliches Wirtschafts- und Wohlstandswachstum, wie er noch in den 1950er- und 1960er-Jahren vorgeherrscht hatte, sein Ende gefunden.

Die Umweltaktivistin Rachel Carson hatte bereits 1962 ihr Buch *Silent Spring* veröffentlicht, in dem sie die potenziellen Gefahren von Pestiziden für Mensch und Natur beschrieb. Daraus entstand in den USA eine Umweltbewegung, die schließlich 1972 in Österreich und Deutschland zum Verbot des bis dahin massiv eingesetzten Mittels DDT führte. Donatella Meadows und ihre Kolleg:innen publizierten ebenfalls im Jahr 1972 die Studie *Grenzen des Wachstums*, die erstmals globale Dynamiken mittels Computerprogrammen zu Zukunftsszenarien verdichtete. Die beschriebenen negativen Umweltfolgen des industriellen Wachstums beeinflussten die erste UN-Umweltkonferenz, die im gleichen Jahr in Stockholm abgehalten wurde. Im Oktober 1973 zeigte die erste Ölkrise, mit der die in der OPEC vereinigten erdölexportierenden Länder politischen Druck auf die westlichen Industrieländer im Nahostkonflikt ausüben wollten, die globalen wirtschaftlichen Verflechtungen eindrucksvoll auf. Eine Folge war die verstärkte Forcierung der Atomkraft, die zu einer Kontroverse mit der entstehenden Umweltbewegung führte (Schermer 2015b).

Neben den ökologischen Problemen zeigten sich in den 1970ern auch vermehrt makroökonomische Probleme wie Inflation, Schwankungen der Wechselkurse, Arbeitslosigkeit und Budgetprobleme (Krammer und Scheer 1978). Obwohl im Bereich der Lebensmittelwirtschaft bereits Überschüsse das Bild prägten, propagierte die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) weiterhin die Mechanisierung, Rationalisierung und Spezialisierung der Produktion. 1968 hatte der damalige Kommissar für Agrarfragen, Sicco Mansholt, einen radikalen Plan zur Strukturverbesserung landwirtschaftlicher Betriebe, den sogenannten Mansholt-Plan, veröffentlicht. Dieser sollte durch ‚Wachsen oder Weichen‘ die europäische Landwirtschaft wettbewerbsfähig machen. In Österreich, als Nicht-EWG-Land, stießen die Vorstellungen der EWG-Kommission über die zukünftige landwirtschaftliche Betriebsstruktur auf heftige Kritik, da die Aufgaben der Landwirtschaft bereits damals nicht nur in der Produktion gesehen wurden:

„Die Erhaltung einer gesunden Umwelt, eines ausgedehnten Erholungsraumes sowie die Schonung der Naturgrundlagen hängen so unmittelbar mit der Landwirtschaft zusammen, dass jede Trennung der Nahrungsmittelproduktion von letztgenannten Aufgabenbereichen als unzweckmäßig erscheinen muss“ (Kopetz 1970, 15, zitiert nach Loibl 2005).

Mit dem Mansholt-Plan kam das bisher allgemein akzeptierte agrarpolitische Leitbild des bäuerlichen Familienbetriebes erstmals ins Wanken (Poschacher 1984).

Gleichzeitig waren die Probleme der landwirtschaftlichen Produktionssteigerung nach dem Zweiten Weltkrieg auch in Österreich immer deutlicher geworden. Mechanisierung, Spezialisierung und Rationalisierung hatten ihre Spuren hinterlassen: Aus den traditionellen Bäuerinnen und Bauern, die überwiegend für die Eigenversorgung produziert hatten, waren Landwirt:innen geworden, die neue Technologien zur Produktivitätssteigerung einsetzten und hauptsächlich Rohprodukte an die weiterverarbeitende Industrie lieferten. Vormalig geschlossene Nährstoffkreisläufe wurden dadurch immer weiter geöffnet und veränderten die Kreislaufwirtschaft in eine Durchflusswirtschaft. Landwirt:innen hatten sich zunehmend entweder auf Tier- oder auf Pflanzenproduktion spezialisiert. Mit der Intensivierung der Tierhaltung war Mist, insbesondere in der Geflügel- und Schweinemast, vom Dünger zum Problemstoff geworden; im Ackerbau wurden zunehmend mineralische Düngung und chemische Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Als Resultat wurden Umweltprobleme global und auch regional immer deutlicher sichtbar, der Begriff Umweltverschmutzung kam in die gesellschaftliche Diskussion, auch die Landwirtschaft wurde als ein Teil des Problems wahrgenommen. Die Diskussion über eine andere Art der Landwirtschaft, den Biolandbau, begann auch in der Wissenschaft aufzukeimen.

Dies war die Situation, als ich 1976 mit meinem Studium der Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur (BOKU) in Wien begann. Die Umweltproblematik in der Landwirtschaft war einer der Gründe, die mich zu diesem Studium geführt hatten. Und nicht nur mich: Im Studienjahr 1976/77 war die Studierendenzahl rapide angestiegen, und vermehrt kamen die Studierenden nicht mehr nur aus landwirtschaftlichen Betrieben, sondern auch aus einem städtischen Hintergrund. Im November 1976 organisierten Studierende des Boku-Arbeitskreises Ökologie ein Seminar mit dem Titel *Alternative Landwirtschaft*. Die Professoren propagierten in ihren Vorlesungen einen ‚naturwissenschaftlich fortschrittlichen‘ Landbau und sprachen dem ökologischen Landbau die wissenschaftliche Basis ab. An mehreren Tagen diskutierten Experten und Wissenschaftler (Gendern erübrigte sich damals) Zugänge und Erfolge ökologischer Wirtschaftsweisen. Mich als Studienanfänger ließen die Diskussionen zunächst eher verwirrt zurück, aber die an der BOKU vorherrschende Lehrmeinung hatte erste Risse bekommen.

Während meines Studiums versuchte ich, mein mangelndes Praxiswissen, da ich nicht von einem Bauernhof stammte, durch verschiedene Praktika, vorwiegend im Ausland, auszugleichen. Die Arbeitsaufenthalte in einem Kibbutz in Israel, auf einer Milchviehfarm im amerikanischen Mittelwesten und auf mehreren Gemüse- und Weinbaubetrieben in Südfrankreich, aber auch der Sommer auf einer Tiroler Melkalm vermittelten mir nicht nur Kenntnisse über die Landwirtschaft, sondern auch Einsichten in die jeweilige Ausprägung des Agrar- und Ernährungssystems. Seit 1980 beschäftigt mich auch die Situation im Globalen Süden, zunächst aufgrund einer Reise durch Westafrika, nach meinem Studium durch meine Tätigkeit als Berater für ökologische Landwirtschaft in Sambia. Die Beschäftigung mit den gesellschaftlichen Verhältnissen von Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -konsum ließ mich nicht mehr los. Insgesamt habe ich mich aus verschiedenen Blickwinkeln über 50 Jahre mit der Ausgestaltung und Veränderung des globalen wie auch des regionalen Lebensmittelsystems beschäftigt. Ich hatte in meinem Berufsleben Gelegenheit, mich nach meinem Studium 15 Jahre lang in der Praxis damit auseinanderzusetzen und dann im Rahmen meiner universitären Beschäftigung 25 Jahre lang die Veränderungen des Systems wissenschaftlich zu untersuchen und zu reflektieren.

Dieser Beitrag versucht, meine Erfahrungen als Studierender, Landwirtschaftsberater, Regionalentwickler und schließlich als Sozialwissenschaftler mit den Veränderungen des Lebensmittelsystems in Österreich zusammenzuführen. Dabei werden meine persönlichen Erlebnisse die langfristigen Entwicklungen illustrieren. Die Darstellung geht dabei von Veränderungen der agrarpolitischen Rahmensetzungen, von global bis national, in verschiedenen Bereichen aus und zeigt die Reaktionen in Produktion und Konsum auf.

Der erste Abschnitt schildert zunächst die Veränderung der Agrarpolitik, die während der sozialistischen Alleinregierung (1971–1983) erfolgte und schließlich zur ökosozialen Agrarpolitik der Koalition von Sozialisten (SPÖ) und Volkspartei (ÖVP) ab 1987 führte. Die ökosoziale Agrarpolitik war ein wesentlicher Baustein in den Vorbereitungen zum Beitritt Österreichs zur EU. Das machte den Übergang vom staatlich gelenkten Nachkriegsregime zur liberalen Marktwirtschaft notwendig. Diese Veränderung schildere ich am Beispiel des Milchsektors. Eine weitere Maßnahme war die Einführung von Diversifizierungsstrategien, auf die ich in dem darauffolgenden Abschnitt am Beispiel der Entwicklung der Direktvermarktung eingehe. Vor allem dieser Abschnitt ist ,auto-

ethnologisch‘ angelegt, da ich darin persönlich involviert war. Schließlich war auch die Förderung des Biolandbaus eine wichtige Maßnahme der ökosozialen Agrarpolitik. Daher beschäftigen sich die darauffolgenden Abschnitte mit dem Aufstieg des Biolandbaus in den 1990er-Jahren, dem späteren Mainstreaming und neuen Ansätzen. Daran schließt sich die Analyse der derzeitigen Trends als Antwort auf die Klimakrise an.

Der zeitliche Rahmen des Beitrags deckt im Wesentlichen die Periode zwischen dem Ende des zweiten Nahrungsregimes, das auch als *mercantile-industrial* bezeichnet wird, und dem Beginn und der Entwicklung des dritten Nahrungsregimes, das oft als *environmental-corporate* beschrieben wird, ab (Friedmann 2005). Während Nahrungsregime einen stabilen Zustand darstellen, in dem die kapitalistische Akkumulation der Wertschöpfung mit bestimmten Regulierungen verbunden ist, werden die Übergänge zwischen Nahrungsregimen durch globale Krisen hervorgerufen (Ermann et al. 2018). Das zweite Nahrungsregime kam in den 1970er-Jahren durch das Ölkartell der OPEC, Umweltkrisen und andere Schocks zu seinem Ende. Diese Analyse trifft auch auf Österreich zu, allerdings zeigen sich auch nationale Besonderheiten. Gerade auf diese nationalen Abweichungen von globalen Entwicklungen will dieser Beitrag hinweisen. Die Übergangsphase kann mit dem Ansatz der Transition Theory analysiert werden, der sich vornehmlich mit der Interaktion von Regime und Innovationen aus Nischen beschäftigt.

## 2 Von der ‚differenzierten Agrarpolitik‘ zur ‚ökosozialen Agrarpolitik‘

Das bereits erwähnte Seminar *Alternative Landwirtschaft* war vom ‚roten‘ Landwirtschaftsministerium unterstützt worden. Die seit 1970 amtierende sozialistische Bundesregierung versuchte, durchaus auch aus parteiideologischen Überlegungen, alternative Ansätze zu den traditionell konservativen Zugängen des Bauernbundes der konservativen ÖVP zu fördern. Um den wachsenden Disparitäten zwischen agrarischen Gunstlagen und den Ungunstlagen im Berggebiet und den Regionen im Wald- und Mühlviertel entlang der ‚toten Grenze‘ zum ‚Ostblock‘ entgegenzuwirken, entwickelte sie die *differenzierte Agrarpolitik* (Kröger 2005) mit spezifischen Förderansätzen. Dazu gehörte auch der Bergbauernzuschuss, der im Wirtschaftsjahr 1970/71 erstmals mit einer Höhe von 300 Schilling je Betrieb ausbezahlt wurde (Knöbl 1987). Die Einführung dieser ersten betrieblichen Direktzahlungen wurde von den ÖVP-nahen Vertretern

der Landwirtschaftskammern zunächst als Versuch, die ‚freien Bauern‘ zu proletarisieren, wahrgenommen und als ‚Zigaret tengeld‘ diffamiert – es war dies aber der Beginn produktionsunabhängiger Ausgleichszahlungen. Neue Institutionen wurden etabliert, um besonders Innovationen im Berggebiet zu unterstützen. Das Bergbauernsonderprogramm und der Berglandaktionsfonds bildeten die finanzielle Basis für die Österreichische Bergbauernvereinigung (ÖBV), die als zivilgesellschaftliche Interessensgruppierung Projekte initiierte und mit Hilfe der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft für eigenständige Regionalentwicklung (ÖAR) umsetzte. Die neu geschaffene Bundesanstalt für Bergbauernfragen setzte sich wissenschaftlich mit der Entwicklung des Berggebiets auseinander (Schermer 2015b).

In der Bundesanstalt für Bergbauernfragen publizierten Krammer und Scheer 1978 (noch als Studie des Instituts für Höhere Studien, IHS) ihr grundlegendes Werk *Das österreichische Agrarsystem*. Darin vollzogen sie zunächst eine ökonomische Analyse der steigenden Integration der Landwirtschaft in den Bereich der Vorleistungen und der Verringerung der am Hof verbleibenden Wertschöpfung. Ihre Analysen inkludierten auch die zunehmenden regionalen Disparitäten und empfahlen eine Neukonzeptionierung der Regionalentwicklung. Krammer und Scheer gingen über die akademische Analyse hinaus und wurden auch in der praktischen Umsetzung aktiv. Mit ihrer Unterstützung organisierte die ÖBV 1979 eine große Veranstaltung mit Zeltaufbau am Hof im ersten Wiener Gemeindebezirk mit dem Titel *Bergbauern gehen neue Wege und suchen neue Verbündete*, die auch ich besuchte. Die begleitende Broschüre zur Ausstellung liest sich heute ebenso aktuell wie damals. Energiefragen wie Solar oder Biogas wurden darin ebenso angesprochen wie Biolandbau, naturgemäße Tierhaltung oder die Situation im Globalen Süden. Die Veranstalter erzielten mit der Ausstellung eine breite Öffentlichkeitswirksamkeit, und ihre Anliegen fanden großes Interesse bei Konsument:innen und deren Vertreter:innen (Rohrmoser 2004). Direkte Beziehungen zwischen Produzent:innen und Konsument:innen sollten die Entwicklung peripherer Regionen fördern. Als erstes Projekt ging daraus die Erzeuger-Verbraucherkooperative BERSTA (Berg-Stadt) hervor, die die Vermarktung von Produkten aus dem peripher gelegenen Waldviertel unterstützte. Die Genossenschaft förderte nicht nur direkte Vermarktungsbeziehungen zwischen Wiener Konsument:innen und Waldviertler Produzent:innen, sondern auch die biologische Wirtschaftsweise. Auch einige meiner Studienkolleg:innen waren am Aufbau beteiligt. Der Erfolg dieser Pilotinitiative

führte zu einer Reihe weiterer landwirtschaftlicher Entwicklungsprojekte und schließlich 1984 zur Gründung der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft für eigenständige Regionalentwicklung (ÖAR).

Nicht nur die Gründer der ÖBV, auch eine Reihe von Expert:innen der ÖAR brachten in die Projektarbeit ihre Erfahrungen aus der Entwicklungszusammenarbeit ein. So hatten Franz Rohrmoser, einer der ‚Väter‘ der ÖBV, und sein Bruder Anton, der Bildungsinitiativen im Waldviertel initiierte, aktivierende Gemeindearbeit in Brasilien gemacht. Die ÖAR-Experten Richard Hummelbrunner und Robert Lukesch brachten Erfahrungen aus Afrika ein. Vor allem die Methoden der Beratungsarbeit waren davon wesentlich beeinflusst, und die ÖAR stellte auch später ihre Expertise immer wieder in den Dienst der Entwicklungszusammenarbeit (ÖAR 2009). Die eigenständige Regionalentwicklung in Österreich bildet somit ein interessantes Beispiel für den Süd-Nord-Transfer von Erfahrung und Wissen. 1987 hatte die ÖAR mit 25 Mitarbeiter:innen in verschiedenen Regionen bereits 124 neue Projekte mit einer Investitionssumme von 17,5 Millionen Schilling initiiert (ÖAR 2009). In diesem Jahr fand im oberen Mühlviertel der Kongress *Erdsegen – Begegnungen mit der Agrikultur* statt. Der Kongress wurde in Zusammenarbeit von ÖAR, ÖBV, der *arge region kultur* und dem Österreichischen Informationsdienst für Entwicklungspolitik (Derschmidt 2004) organisiert. Dabei referierten verschiedene Expert:innen (unter anderem auch ich) über Agrikultur mit Beispielen aus der Region, dem gesamten Alpenraum, aber auch aus dem Globalen Süden. Die Veranstaltung gab auch der Entwicklung des biologischen Landbaus im Mühlviertel wichtige Impulse (Schermer 2005a).

Die 1980er-Jahre waren global gekennzeichnet vom Durchbruch des Neoliberalismus. Der Staat wurde als ‚schlechter Unternehmer‘ gesehen, und alles sollte nach Möglichkeit privatisiert werden. Die Uruguay-Runde im General Agreement on Tariffs and Trade (GATT, 1986–1994) schloss erstmals landwirtschaftliche Erzeugnisse in die Verhandlungen zur Liberalisierung der Handelsbeziehungen ein. Die Industrieländer verlagerten ihren Fokus erstmals von der Liberalisierung des Warenhandels auf den Handel mit Dienstleistungen und den Schutz geistigen Eigentums. Die Länder der „Dritten Welt“ dagegen, die die Mehrheit der teilnehmenden Länder stellten, forderten einen besseren Marktzugang für ihre Produkte, insbesondere Textilien und Agrarprodukte, in den Industrieländern. Außerdem wurde erstmals die Forderung nach einer Senkung der wettbewerbsverzerrenden Agrarsubventionen in den Industrieländern diskutiert. Für Österreich bedeutete dies, dass das bisher starre System der

Marktordnungen und Importregelungen zu Ende ging. Die Wirtschaftsvertreter:innen fürchteten, ihre Interessen im internationalen Konzert alleine nicht mehr durchsetzen zu können, daher favorisierten sie einen Beitritt zur Europäischen Gemeinschaft (EG), um im Schutz eines größeren Wirtschaftsraumes die Veränderungen abfedern zu können.

Die Diskussionen über einen EG-Beitritt Österreichs begannen ab 1987. Als der damalige ÖVP-Landwirtschaftsminister Riegler 1988 sein Manifest für eine ökosoziale Agrarpolitik in Österreich veröffentlichte, hing die darin vorgeschlagene Neuorientierung eng mit den Bemühungen um einen EG-Beitritt zusammen. Riegler wollte „zu einer ökologisch verantwortlichen und ökonomisch zweckmäßigen bäuerlichen landwirtschaftlichen Produktionsweise (...) gelangen, die den Konsumenten sichere und hochwertige Versorgung mit Nahrungsmitteln und den Bauern gerechte Einkommen gewährleistet“ (Riegler 1988, 321). Riegler versuchte damit, Marktorientierung und unternehmerische Initiative mit Ökologisierung und Erhaltung der bäuerlichen Familienbetriebe zu verbinden. Riegler, mit dem nach 16 Jahren SPÖ-Führung das Landwirtschaftsministerium wieder von der ÖVP geleitet wurde, baute auf den Erfahrungen der Regionalentwicklungsprojekte der sozialistischen Regierung auf und wertete diese im Gegensatz zu den, vom Bauernbund dominierten, Landwirtschaftskammern nicht als ideologisch links ab. Er unterstützte den Ausbau von Produktionsalternativen, Direktvermarktung und Diversifizierung in den Dienstleistungssektor (wie Urlaub am Bauernhof) sowie die Förderung des ökologischen Landbaus. Damit sollte die Landwirtschaft auch den Ansprüchen der Gesellschaft besser gerecht werden und ihre Bereitschaft für die notwendige Erhöhung der Unterstützungen sicherstellen (Hoppichler 2007). Direktzahlungen, wie die Bergbauernförderung, wurden massiv ausgebaut und neue Förderungsinstrumente eingeführt. Diese Ansätze erhielten an der bäuerlichen Basis mehr Zustimmung als in der Landwirtschaftskammer. Ich arbeitete damals als Berater in der Bezirkslandwirtschaftskammer Imst in Tirol und erinnere mich, dass meine Kolleg:innen bedauerten, nun nicht mehr über den Minister schimpfen zu können, da dieser ja jetzt von der eigenen Partei sei.

### 3 Ende der staatlich gelenkten Marktwirtschaft

Nach meinem ersten zweijährigen Einsatz in einem ländlichen Entwicklungsprojekt in Sambia begann ich im September 1986 meine Tätigkeit in Österreich als landwirtschaftlicher Berater in der Bezirkslandwirtschaftskammer Imst in Tirol. Wenige Monate später stieg der Bezirkssekretär Hermann Ennemoser zum Agrarlandesrat auf, und ich wurde mit der Leitung der Bezirkskammer betraut. Somit konnte ich den Umbau der bisherigen Versorgungswirtschaft zu einer Marktwirtschaft aus nächster Nähe mitverfolgen.

Die von Riegler initiierte Neuausrichtung des Agrarsystems forderte die bisherige Organisation der Marktordnungen heraus. Zentral reglementierte Marktordnungen für Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung aller Grundnahrungsmittel waren bereits während der NS-Zeit eingeführt und nach dem Zweiten Weltkrieg beibehalten worden. Zur Durchführung wurden die entsprechenden Fonds für die Getreidewirtschaft, die Mühlen, die Fleischwirtschaft, den Viehverkehr und auch die Milchwirtschaft eingerichtet. Der Milchbereich stellte ein besonders zentral geregeltes System dar und soll daher hier als Beispiel für die staatliche Lenkung der landwirtschaftlichen Produktion genauer beleuchtet werden.

Das Ziel des Milchwirtschaftsfonds war laut Marktordnungsgesetz (MOG) der Schutz der inländischen Milchwirtschaft, die Sicherung eines möglichst einheitlichen Erzeuger- und Verbraucherpreises, die möglichst wirtschaftliche Anlieferung, Bearbeitung, Verarbeitung und Verteilung von Milch und Milchprodukten sowie die Anpassung von Produktion und Absatz an den Markt. Das Ergebnis war eine hochregulierte Versorgungswirtschaft mit einer zentralen Steuerung der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung. Die bäuerlichen Betriebe mussten ihre Milch vollständig an einen vorgeschriebenen Verarbeitungsbetrieb abliefern, die Produktpalette der Verarbeitungsbetriebe wurde vom Milchwirtschaftsfonds vorgegeben, und Milch und Milchprodukte durften nur in dem jeder Molkerei zugewiesenen Versorgungsgebiet in den Handel gebracht werden. Um strukturelle Unterschiede in den Produktionsbedingungen der einzelnen Molkereien auszugleichen, war ein ausgeklügeltes System von hypothetischen Gewinn- und Verlustkalkulationen notwendig. Hans Köttl, der in meiner Studienzeit die Vorlesung Marktlehre an der BOKU hielt, war einer der Architekten dieses Systems. Wir lernten, dass sich aus den standortgegebenen Strukturbedingungen für die Molkerei ein ‚leistungsgerechter Verlust‘ oder ein ‚leistungsgerechter Gewinn‘ ergeben

kann, der mittels Transportkosten- und Preisausgleichsbeiträgen ausgeglichen werden musste. Dieses System garantierte für ganz Österreich einen einheitlichen Milchpreis, der für die Produzent:innen wesentlich höher war als heute, für Konsument:innen jedoch niedriger. Die Agrarförderungen waren in den Produzent:innenpreis integriert und deckten die Diskrepanz ab.

Dieses System stabilisierte die Struktur der Milchwirtschaft, verhinderte in seiner Starrheit jedoch gleichzeitig Produktinnovationen der Milchverarbeitungsunternehmen. So seien laut Werner Weihs, der für die Arbeiterkammer Wien im geschäftsführenden Ausschuss des Milchwirtschaftsfonds tätig war, in den 1970er-Jahren lediglich fünf verschiedene Käsesorten am Markt gewesen (Klug und Vas 2011).

Eine wesentliche Aufgabe des Milchwirtschaftsfonds war es, die immer stärker werdende Überproduktion, die bereits in den 1950er-Jahren aufgrund des Zuchtfortschritts und der Intensivierung in der Milchviehhaltung entstanden war, zu begrenzen und damit den Milchpreis für Produzent:innen zu stabilisieren. Anstelle einer solidarischen Abgabe auf den Erzeugungspreis (dem sogenannten Milchkrisengroschen), der die Kosten zur Verwertung der Überschüsse auf alle Bäuerinnen und Bauern gleichermaßen aufteilte (Klug und Vas 2011), wurde 1978 die Milchkontingentierung eingeführt. Als Bezugspunkt für jeden Hof wurde die durchschnittliche Milchlieferung der drei vorhergehenden Jahre herangezogen und damit die zukünftige Liefermenge weitgehend eingefroren. Damit sollten primär jene Betriebe, die für die Überschussproduktion verantwortlich waren, diese auch finanzieren.

Kritik an den zentralistischen Regelungen des Milchwirtschaftsfonds, besonders am Verbot des Direktverkaufs, kam sowohl von der Konsumseite als auch von den Bäuerinnen und Bauern. Aus der Volksabstimmung über das Atomkraftwerk Zwentendorf 1978 hatte sich eine breite Umweltbewegung entwickelt, die sich 1984 im Protest gegen das Donaukraftwerk in Hainburg weiter formierte und schließlich 1986 zum Einzug der Grünen in den Nationalrat führte. Die Biokonsument:innen kamen zu einem Gutteil aus diesem grün-alternativen Milieu und waren besonders seit dem Kernkraftunfall von Tschernobyl 1986 skeptisch gegenüber technologischen und technokratischen Problemlösungen (Zoklits 1990). Sie lehnten daher auch die zentralistischen Regelungen des Milchwirtschaftsfonds ab, da sie den Verkauf von Rohmilch und Milchprodukten auf den gerade entstehenden Bauernmärkten verhinderten (Kurzman und Sitzwohl 1985).

Die zunehmende Nachfrage nach Rohmilch, steigende Milchleistung und die Deckelung der Lieferrechte durch die Kontingentierung machten den illegalen Ab-Hof-Verkauf attraktiv (Schneider 1986). Einige Vorarlberger und Tiroler Nationalratsabgeordnete brachten daher 1985 einen Antrag ein, um Ab-Hof-Verkäufe zu liberalisieren. Die Begründung war wie folgt:

„Die Regelung des Ab-Hof-Milchverkaufes ist aber nicht nur ein dringendes Anliegen der Milchbauern, sondern liegt auch im Interesse vieler Konsumenten. Dies wurde durch eine große Unterschriftensammlung in Vorarlberg bestätigt, an der sich nahezu ein Drittel der Wohnbevölkerung des gesamten Bundeslandes beteiligt hat.“<sup>1</sup>

In der folgenden Novelle des MOG wurden die Bestimmungen jedoch nicht gelockert, sondern sogar noch verschärft, indem auch die unentgeltliche Abgabe von Milch (z. B. an die Eltern im Ausgedinge) verboten wurde. Dies löste einen wahren Aufstand unter den Bäuerinnen und Bauern aus. In Tirol protestierte ein bäuerliches Aktionskomitee gegen den Bauernbund, und der Vorarlberger Nationalrat Anton Türtscher legte wegen Unvereinbarkeit mit seiner politischen Haltung demonstrativ sein Mandat zurück.

Erst die Marktordnungsnovelle 1987 konnte die Situation beruhigen. Darin wurde der Direktverkauf innerhalb einer Freimenge beitragsfrei ermöglicht (Schermer 2015a). Im Vorfeld dazu waren Beratungen der Landwirtschaftskammern mit dem Ministerium vorausgegangen, bei denen ich in meiner Funktion als Leiter der Bezirkslandwirtschaftskammer Imst als Vertreter Tirols beteiligt war. Im Bezirk Imst hatte ein Bauer auf Eigeninitiative begonnen zu ermitteln, wie viel Milch von seinen Kolleg:innen mit und ohne Kontingent direkt an Konsument:innen abgegeben wurde. Er fand heraus, dass lediglich geringe Mengen traditionell an die Nachbarschaft verkauft wurden. Seine Ergebnisse bildeten eine wichtige Grundlage für unsere Diskussionen. Dies führte schließlich dazu, dass Betrieben mit einem Milchlieferkontingent der Direktverkauf von fünf Litern pro Tag, Betrieben ohne Kontingent der Verkauf von 15 Litern pro Tag zugestanden wurde. In der Vorbereitung zum Beitritt Österreichs zur Europäischen Union wurde der Milchwirtschaftsfonds schließlich endgültig

---

1 II.-3516 der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen des Nationalrates XVI. Gesetzgebungsperiode, [http://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/XVI/A/A\\_00173/infname\\_270300.pdf](http://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/XVI/A/A_00173/infname_270300.pdf) (zuletzt abgerufen am 8.12.2025)

aufgelöst und 1993 durch die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (AMA) ersetzt.

#### 4 Diversifizierung und Direktvermarktung

Ab 1987 wurde in Österreich ein möglicher Beitritt zur Europäischen Union (EU, damals noch EG) intensiv in der Öffentlichkeit diskutiert. Die Befürworter:innen argumentierten, nur innerhalb dieses Wirtschaftsraumes hätte Österreich eine Chance, mit den Liberalisierungstendenzen zurechtzukommen. Die Vertreter:innen der Landwirtschaft und die Bäuerinnen und Bauern generell standen überwiegend einem möglichen Beitritt jedoch ablehnend gegenüber, da sie befürchteten, dass die vorherrschenden Produktions- und Verarbeitungsstrukturen dem Wettbewerb in der EG nicht gewachsen wären. Die ökosoziale Agrarpolitik Rieglers sah daher unter anderem als vordringliche Maßnahme die Entwicklung und den Ausbau neuer Formen der Einkommenskombination an. Das „gestiegene Qualitäts- und Umweltbewusstsein der Verbraucher sowie die zunehmenden Bedürfnisse der Freizeitgesellschaft“ (Riegler 1988, 329) boten Chancen zur direkten Vermarktung ihrer Produkte. Das Landwirtschaftsministerium hatte zwar schon 1988 ein Förderungsprogramm für Innovation und Direktvermarktung eingerichtet, die Akzeptanz bei den landwirtschaftlichen Betrieben war aber noch gering.

Ich hatte im Sommer 1982 als Student ein landwirtschaftliches Praktikum auf Wein- und Gemüsebetrieben in Südfrankreich absolviert und war dabei auch mit der dort üblichen Form von Direktvermarktung auf Wochenmärkten, am Feld und an Gemüseläden in touristischen Anlagen konfrontiert worden. Derartige Vermarktungsformen waren damals in Tirol noch weitgehend unbekannt. Mitte der 1980er-Jahre gab es in Tirol lediglich erste Versuche zur Gründung von Bauernmärkten in Osttirol und im Unterinntal. Von Konsument:innenseite wurden allerdings zunehmend bäuerlich produzierte Lebensmittel nachgefragt. So wurde ich im Frühjahr 1988 als Bezirkskammersekretär in Imst angefragt, ob wir einen Bauernmarkt anlässlich einer Regionalmesse der Wirtschaftstreibenden organisieren könnten. Mein Rundruf unter den Bauern war wenig erfolgreich. Aus dem Stand sahen sich die Betriebe nicht in der Lage, einen Markt zu beschicken. Aber mein Interesse war geweckt.

Ich besprach mit dem damaligen Kammeramtsdirektor Franz Fischer meinen Plan, von der Bezirkslandwirtschaftskammer Imst nach Inns-

bruck zu wechseln und die Direktvermarktung aufzubauen. Ich kann mich noch gut erinnern, wie Fischler auf meinen Vorschlag reagierte. Er meinte, es wäre wichtig, diesen Bereich auszubauen, um bei einem EU-Beitritt besser gerüstet zu sein, und unterstützte meine Idee. Ich begann, mich mit dem Thema stärker auseinanderzusetzen, und führte gemeinsam mit der Bundesanstalt für Bergbauernfragen eine Befragung unter den Hoteliers in den Bezirken Imst und Schwaz sowie den Mitgliedsbetrieben des Bundes Österreichischer Gastlichkeit durch, die auf großes Interesse stieß (Schermer 1989). Die ersten Bauernmärkte in Imst und Mieming entstanden. Noch war das Echo der Bauern zögerlich, und Kammerpräsident Alfred Steger meinte: „Wir müssen aus dieser Welle erst eine länger wirkende Bewegung machen.“

Im Sommer 1989 übersiedelte ich von der Bezirkslandwirtschaftskammer Imst in die Zentrale nach Innsbruck. Ich konnte meine Arbeit als Referent für Direktvermarktung mit einem kleinen Budget und keinerlei Vorgaben beginnen. Damals war ich der einzige Berater an einer österreichischen Landwirtschaftskammer, der ausschließlich mit der Direktvermarktung beschäftigt war. In allen anderen Bundesländern war dies ein Teil der Hauswirtschaftsberatung. Zudem hatte ich den Vorteil, dass einige meiner Studienkolleg:innen inzwischen bei der ÖAR beschäftigt waren und bereits Erfahrungen mit Vermarktungsinitiativen hatten. Meine guten persönlichen Kontakte erlaubten es, die langjährigen Erfahrungen von eher politisch links ausgerichteten Institutionen wie ÖBV, ÖAR und der Bundesanstalt für Bergbauernfragen zu nutzen.

Der Aufbau des neuen Beratungsfeldes ermöglichte viel Kreativität und erlaubte auch die Umsetzung unkonventioneller Ideen. Noch in Imst hatte ich begonnen, eine telefonische Vermittlungsstelle für Bauerntelefonate, das Bauerntelefon, aufzubauen. Diese Stelle sollte einerseits die Preistransparenz erhöhen, da viele Bäuerinnen und Bauern nicht wussten, was sie verlangen könnten, andererseits Konsument:innen aktuelle Angebote vermitteln bzw. Konsument:innenanfragen entgegennehmen. Als ich in die Zentrale nach Innsbruck wechselte, wurde das Bauerntelefon durch eine monatliche Zeitung für Konsument:innen, *Tiroler Bauern*, ergänzt. Um die saisonale Nachfrage zu Ostern nach Eiern aus Freilandhaltung in einen regelmäßigen Kauf umzulenken, entwickelten wir ein Eierabonnement. Für 1000 Schilling pro Jahr konnten Konsument:innen jede Woche eine 6er-Packung bei einem Supermarkt abholen. Um die rechtliche Basis zu verbessern, wurden einheitliche Etiketten entworfen, Beratungsbroschüren entwickelt und Vermarktungskurse abgehalten. Unser Angebot

von Bauernbuffets bei diversen Festveranstaltungen, wie dem Sommerfest des Volkskunstmuseums oder ORF-Festen, fand großen Anklang.

Ich versuchte gemeinsam mit anderen Abteilungen in der Landwirtschaftskammer, das Image der Landwirtschaft in der Bevölkerung zu verändern. Gemeinsam mit der Jungbauernschaft/Landjugend zeigten wir in einem „Gruselkabinett“ auf der Innsbrucker Herbstmesse Turbokühe und klärschlammgedüngte Äcker, denen wir naturnah produzierte Lebensmittel direkt vom Hof gegenüberstellten. Die Nachfrage der Urlaubsgäste nach hofeigenen Produkten führte zu einem gemeinsamen Marktauftritt von Direktvermarktung und dem Verein Urlaub am Bauernhof. Dennoch machte ich die Erfahrung, dass alternative Vermarktungsformen bei den wichtigen Abteilungen in der Landwirtschaftskammer, wie zum Beispiel der Tierzucht Abteilung, nach wie vor mit Skepsis beäugt und belächelt wurden.

Ich verließ die Tiroler Landwirtschaftskammer im Juni 1993 für einen weiteren Einsatz in meinem früheren Entwicklungsprojekt in Sambia. Unter meiner Nachfolgerin erlebte die Direktvermarktung in den Jahren danach einen Übergang von der Pionierphase zur Professionalisierung. Neue Vermarktungsformen wie zum Beispiel Kistensysteme (u. a. die „Bauernkiste“) entstanden.

Aus einer theoretischen Perspektive kann man die Phase von 1970 bis 1995 (dem EU-Beitritt Österreichs) als Übergangsperiode zwischen dem zweiten und dem dritten Nahrungsregime beschreiben. Aus der Perspektive der Transition Theory zeigt sich hier beispielhaft, wie neue Ansätze in der Landwirtschaft und Regionalentwicklung entstehen. Im Gegensatz zur Annahme von Friedmann (2005), dass soziale Bewegungen im Regimewechsel eine entscheidende Rolle spielen, waren es hier aber Regimeakteure selbst. Die sozialistische Alleinregierung hatte Innovationen wie eigenständige Regionalentwicklung, Biolandbau und Direktvermarktungsinitiativen, durchaus aus ideologischem Kalkül, gefördert. Die ökosoziale Agrarpolitik Rieglers holte die bereits bestehenden Nischen wie Direktvermarktung und biologische Produktionsweisen in das Regime. Bauernmärkte und biologischer Landbau entwickelten sich dadurch in Österreich früher als in vielen anderen Teilen Europas.

Mit dem EU-Beitritt wurden die in der ökosozialen Agrarpolitik begonnenen Veränderungen weiter umgesetzt und das System der Landwirtschaftsförderung grundlegend geändert. Während vorher Erzeugerpreise gestützt wurden, wurden Prämien für Flächenbewirtschaftung und Tierbestände ausbezahlt (Marktordnungsprämien). Der Bergbauernzuschuss des Bundes und die Direktzahlungen der Länder wurden mit dem EU-Bei-

tritt durch eine Ausgleichszulage (AZ) für Berggebiete ersetzt. Zusätzlich wurden Fördermaßnahmen im Rahmen des Österreichischen Programms für umweltgerechte Landwirtschaft (ÖPUL) eingeführt.

Diese Umstellung trug dazu bei, dass gerade im Berggebiet das direkte Feedback durch die Konsument:innen wichtiger wurde. Da die Stützung der Erzeugerpreise wegfiel und durch produktionsunabhängige Ausgleichszahlungen ersetzt wurde, hatten viele Bäuerinnen und Bauern den Eindruck, dass das Produkt nichts mehr wert sei. Ein Bauer drückte das so aus: „Es ist, als ob man einen Tischler nicht für das Möbelstück, sondern für die Hobelspäne bezahlen würde.“ Die positive Rückmeldung von Kund:innen der Direktvermarktung konnte das zumindest zum Teil kompensieren. Später argumentierte ein anderer Bauer folgendermaßen: „Mein Geld bekomme ich vom Staat, aber meine Motivation vom Konsumenten.“

## 5 *Bioland Österreich*

Im Laufe meines Berufslebens hatte ich zunehmend die Erfahrung gemacht, dass die Probleme der Landwirtschaft nicht agronomischer, sondern gesellschaftlicher Natur sind. 1999 ergab sich die Möglichkeit, mich für eine Stelle an der Universität Innsbruck zu bewerben und mich wissenschaftlich mit der Entwicklung der Landwirtschaft zu beschäftigen. Nach meiner Dissertation am Institut für Soziologie konnte ich über Drittmittelprojekte eine Forschungsgruppe aufbauen und das Feld der Agrar- und Regionalsoziologie in Forschung und Lehre an der Universität Innsbruck etablieren. Meines Wissens bietet das Bachelorstudium Soziologie in Innsbruck als einziges im deutschsprachigen Raum Pflichtmodule zur Agrar- und Regionalsoziologie an. In der Forschung lag zunächst mein Schwerpunkt auf der Entwicklung des biologischen Landbaus.

Der biologische Landbau hatte sich bereits seit Ende der 1970er-Jahre kontinuierlich weiterentwickelt. Michelsen et al. (2001) unterscheiden vier Entwicklungsschritte des Biolandbaus in Österreich, die wesentlich mit der rechtlichen Absicherung einhergehen: Ein erster wesentlicher Schritt erfolgte 1983, als der Begriff Biologische Landwirtschaft in das Lebensmittelbuch (*Codex Alimentarius*) aufgenommen wurde. Der zweite Schritt erfolgte durch den Beginn der öffentlichen Unterstützung für Vereinigungen des Biolandbaus 1989 und die Erlassung eines entsprechenden Bundesgesetzes, das die pflanzliche Produktion regelte. Dieses Gesetz wurde 1991 auf die tierische Produktion ausgeweitet. Auf dieser

Grundlage wurden, als dritter Schritt, ab 1991 Förderungen für Biobauern gewährt. Nach dem EU-Beitritt wurden diese unter dem Österreichischen Programm für umweltgerechte Landwirtschaft (ÖPUL) weitergeführt und ausgebaut. Den vierten Schritt bildet die Integration in die Supermarktvermarktung.

Die beginnende Wachstumsphase vor Beginn der 1990er-Jahre war eine Auswirkung der ökosozialen Agrarpolitik Josef Rieglers. Sein Nachfolger Franz Fischler führte diese Politik weiter und prägte den Slogan, Österreich müsse der ‚Feinkostladen der EU‘ werden. Er führte auch die ersten Förderungen zur Umstellung auf Biolandbau ein. Dies, und dann vor allem die Förderungsumstellung mit EU-Beitritt, führte zu einem rasanten Anstieg der Biobetriebe. Bei einer Umfrage des Landwirtschaftsministeriums Anfang der 1990er-Jahre wurden Kammerangestellte unter anderem gefragt, wie sie die Zahl der Biobetriebe in ihrem Bundesland in fünf Jahren einschätzten. In Tirol gab es damals rund 50 Betriebe. Ich war sehr optimistisch und vermutete, dass es etwa 500 Biobetriebe sein würden. Tatsächlich arbeiteten in Tirol 1998 rund 4.800 Betriebe nach den Richtlinien des biologischen Landbaus.

Allerdings waren der Großteil sogenannte Codexbetriebe, die nach den Richtlinien des *Codex Alimentarius* arbeiteten und nicht einem Anbauverband der beiden großen Dachverbände ARGE Biolandbau oder der Österreichischen Interessensgemeinschaft für biologischen Landbau (ÖIG) angehörten. Die Beratung durch die Landwirtschaftskammer hatte unter anderem den Viehzüchtern des Oberinntals geraten, den Wegfall der Exportprämien durch den nunmehr gemeinsamen Markt mit einem Beitritt zum Biolandbau zu kompensieren. Ohne Einbindung in die biologischen Anbauverbände blieben die Betriebe jedoch in den Zuchtverbänden sozialisiert. Sie identifizierten sich weiterhin über die Produktion von Zuchtvieh, und das nunmehr teurere Biokraftfutter, das notwendig war, um das hohe Leistungsniveau zu erhalten, fraß die zusätzliche Förderung auf. Unter anderem deshalb stiegen am Ende der ersten fünfjährigen Förderperiode insgesamt über 1900 Betriebe wieder aus der biologischen Landwirtschaft aus (Schermer 2005b).

Zu Beginn war eines der wichtigsten Ziele des biologischen Landbaus, die bäuerliche Wertschöpfung über möglichst konsumentennahe Vermarktungswege zu erhöhen. Ab-Hof-Direktvermarktung und genossenschaftlich organisierte Vereine von Produzent:innen und Konsument:innen herrschten in den Pionierzeiten vor (Regenärmel et al. 1989). Allerdings gelang es im Gegensatz zu Deutschland nicht, einen nennens-

werten Naturkosthandel zu etablieren. Dies hatte seinen Grund unter anderem in der geringen Produzentendichte und im geringen Produktionsvolumen in den eher peripheren Gebieten, in denen die Biobewegung ihren Ausgang nahm.

Die Sorge, dass Billigimporte aus anderen EU-Ländern durch den Beitritt ungehinderten Marktzutritt erhalten und damit österreichische Produkte verdrängen würden, hatte eine massive Kampagne für heimische Lebensmittel ausgelöst. Gemäß dem Slogan vom „Feinkostladen Österreich“ versuchte sich die Agrarpolitik in Österreich in Richtung (ökologischer) Qualität zu positionieren (Sassatelli und Scott 2001). Diese politische Meinungsbildung motivierte den Lebensmittelhandel dazu, sich mit biologisch produzierten Produkten zu beschäftigen. 1994 startete der Pionier Werner Lampert die Marke *Ja! Natürlich* im Billa/Merkur-Konzern. Diese wurde bereits nach einer Einführungszeit von nur neun Monaten zur führenden Biolinie. Spar, die zweitgrößte Supermarktkette in Österreich, musste nachziehen und kreierte die Linie *Natur\*pur*. Bereits Anfang der 2000er-Jahre wurden damit in Österreich über 70 % der Bio-Produkte über den Supermarkt abgesetzt (Hamm und Groneveld 2004).

## 6 Konventionalisierung des biologischen Landbaus oder ‚Ergrünung‘ der konventionellen Landwirtschaft?

Bei meinen Besuchen der Biofach, der renommiertesten Fachmesse für Produkte des biologischen Landbaus, die jedes Jahr im Februar in Nürnberg abgehalten wird, bemerkte ich bereits zu Beginn der 2000er-Jahre, dass sich die Angebote immer stärker dem konventionellen Sortiment annäherten und das größte Wachstum im Bereich der Convenienceprodukte zu finden war. Der Supermarkt wurde immer mehr zur Hauptabsatzschiene. Die wachsende Zahl der Biobetriebe und der gleichzeitig zunehmende Druck der Handelspartner führten dazu, dass der biologische Landbau sich den konventionellen Strukturen annäherte. Die Integration in konventionelle Verarbeitungs- und Vermarktungsschienen zwang auch die Biobetriebe, zu rationalisieren und sich zu spezialisieren. Auch sie kauften zunehmend Dünge- und Pflanzenschutzmittel zu, soweit sie nach den sich immer stärker ausdifferenzierenden Produktionsstandards erlaubt waren. Damit wurden sie aber gleichzeitig immer stärker von externen Inputs und dem Ersatz von Arbeit durch Kapital abhängig (Lamine und Bellon 2009). Der Zugang zur biologischen Wirtschaftsweise wan-

delte sich zunehmend von der Optimierung der Betriebskreisläufe, wie es die Prinzipien vorsahen, zum Bestreben, den Richtlinien in einem kompetitiven Markt gerade noch zu entsprechen (Darnhofer et al. 2010).

Allerdings kann diese Entwicklung nicht nur als Konventionalisierung des biologischen Landbaus, sondern auch als ‚Ergrünung‘ der konventionellen Wirtschaftsweise gelesen werden (Schermer 2008). Das rasche Wachstum der ökologisch arbeitenden Betriebe hatte gezeigt, dass vielfach auf den Einsatz von ertragssteigernden synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln weitgehend verzichtet werden kann. Diese ökologischen Praktiken wurden daher als Maßnahmen in das Österreichische Programm für umweltgerechte Landwirtschaft (ÖPUL) aufgenommen und erhielten besonders in viehstarken Grünlandregionen des Berggebiets regen Zuspruch (Schermer 2008). Dies führte bereits vor der ‚Agrarwende‘ in Deutschland oder dem Ausrufen des Green Deals in der EU in Österreich zu einer stärkeren Ökologisierung der landwirtschaftlichen Produktion.

Dadurch verschwamm allerdings auch der Unterschied zwischen ‚bio‘ und ‚naturnah‘ immer mehr, eine Entwicklung, die von Teilen der Politik aktiv unterstützt wurde. So berichtete der Obmann des Tiroler Bauernbundes stolz in einem Artikel der Tiroler Tageszeitung von 2002, dass in Tirol 80 % des Landes biologisch bewirtschaftet werde (entsprechend der ÖPUL-Maßnahme Verzicht auf ertragssteigende Betriebsmittel auf Grünlandflächen), während zur gleichen Zeit nur mehr rund 25 % der Betriebe biozertifiziert waren (Schermer 2008). Österreich versuchte sich als ‚Bioland Nr. 1 in Europa‘ oder als ‚Bioweltmeister‘ zu positionieren. Häufig wurde in Österreich auch von Bäuerinnen und Bauern der Biolandbau als eine Form traditioneller Landwirtschaftspraktiken der Großväter angesehen, die von den Vätern durch den ‚Sündenfall‘ der Modernisierung in der Nachkriegsperiode unterbrochen und nunmehr von den Söhnen weitergeführt wurde. Gemeinsam mit der Vermehrung von Marken und Labels wurde es für Konsument:innen immer unübersichtlicher und schwieriger, zwischen ‚biologischen‘ und ‚naturnahen‘ Produkten zu unterscheiden. Häufig bestand und besteht auch heute noch die Auffassung, Produkte aus dem Berggebiet seien prinzipiell biologisch produziert. Bereits als Referent für Direktvermarktung war ich damit konfrontiert, dass aus Sicht der Konsument:innen Eier aus Legebatterien auf Bauernmärkten nicht verkauft werden dürften. Allerdings hatte ich damals keine rechtliche Basis, dies zu unterbinden.

Ein anderes Beispiel dafür sind Produkte aus Heumilch. In der staatlich gelenkten Marktwirtschaft produzierten die Sennereien im Bergge-

biet praktisch ausschließlich Emmentaler für den Export. Für die Hartkäseerei ist es notwendig, Milch zu verwenden, die ohne Verfütterung von Silage erzeugt wurde. Es wurden also sogenannte Silosperrgebiete abgegrenzt, in denen die Milchviehbetriebe mit einem Siloverzichtsschlag kompensiert wurden. Im Zuge des EU-Beitritts wurde der Siloverzichtsuschlag in eine freiwillige Heumilchprämie im Rahmen des ÖPUL umgewandelt. Der Verzicht auf Silowirtschaft wird als Zeichen für eine extensive Wirtschaftsweise gesehen, die hauptsächlich an das Berggebiet gebunden ist. Europaweit ist diese Produktionsweise mittlerweile eine absolute Nische. Weniger als 3 % der Milch wird als Heumilch erzeugt. In Österreich liegt der Heumilch-Anteil derzeit bei 15 % der gesamten angelieferten Milchmenge. Im Jahre 2004 wurde eine Arbeitsgemeinschaft Heumilch gegründet. Mittlerweile gibt es auch in Deutschland, der Schweiz und Frankreich Heumilchvereine. Die traditionelle Erzeugungsweise von Heumilch wurde 2024 von der *Food and Agriculture Organisation* (FAO) daher als landwirtschaftliches Weltkulturerbe eingestuft.

Für viele Konsument:innen sind die Begriffe ‚bio‘, ‚kleinbäuerlich‘, ‚traditionell‘ und ‚regional‘ weitgehend überlappend. Viele glauben nicht nur, dass Heumilch nach den Richtlinien des Biolandbaus erzeugt werde, sondern auch, dass jede Biomilch ohne Silagefütterung erzeugt worden sei. Diese Begriffsvermischung führt zu einem Idealbild der Landwirtschaft, das von der Lebensmittelwerbung mit Hühnern und Kühen auf der Wiese und traditionellen Bergbauernhöfen weiter verfestigt wird.

## 7 Biolandbau und Regionalentwicklung

Noch 1988 waren über 70 % der Gesamtausgaben der EG auf die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) gefallen (Riegler 1988). Die EG suchte nach Alternativen zur Finanzierung der Überschussverwertung. Die MacSharry-Reform der Agrarpolitik der Europäischen Gemeinschaft 1992 führte zu einer umfassenden Veränderung der vergemeinschafteten Landwirtschaftspolitik. Das System der Einkommensstützung über Garantiepreise wurde von einem System ergänzender Einkommensbeihilfen abgelöst. Direktzahlungen, begleitende Flächenstilllegungen, Umweltprogramme und die Diversifizierung wurden eingeführt.

1994 wurde im Rahmen der Uruguay-Runde der GATT-Verhandlungen ein Agrarabkommen vereinbart, in dem die staatlichen Subventionen

in erlaubte und abzuschaffende Kategorien (Boxes) eingeteilt wurden. Dies bildete die Grundlage für Direktzahlungen und veränderte nachhaltig die gemeinsame Agrarpolitik der EU. Sie entwickelte das Modell der multifunktionalen Landwirtschaft als Europäisches Agrarmodell im Gegensatz zur amerikanischen Landwirtschaft, um ihre Interessen in der Welthandelsrunde besser zu argumentieren. Die Förderung der Multifunktionalität bedeutete auch, dass die EU neben der Förderung der Produktion auch Direktförderungen zur Stärkung des ländlichen Raumes einführte. Die Europäische Konferenz zur ländlichen Entwicklung im November 1996 hielt in der Erklärung von Cork die Stärkung der Politik zur Entwicklung des ländlichen Raums in einem Zehn-Punkte-Programm fest. Der Europäische Rat einigte sich im März 1999 in der Agenda 2000 auf das strategische Ziel einer multifunktionalen, nachhaltigen und wettbewerbsfähigen Landwirtschaft, die den gesamten europäischen Raum umfasst. Der Midterm Review 2003 brachte schließlich mit der Einführung der einheitlichen Betriebsprämie ein völlig neues, von der Produktion entkoppeltes Direktzahlungsmodell. Über die Cross Compliance wurden die Direktzahlungen mit der Einhaltung von Verpflichtungen in den Bereichen Umweltschutz, Lebensmittelsicherheit, Tierschutz sowie Gesundheit für Mensch, Tier und Pflanzen verbunden. Ein wesentlicher Architekt dieser Veränderungen war Franz Fischler, der erste österreichische Kommissar für Landwirtschaft (1995–2005), mein früherer Chef in der Landwirtschaftskammer Tirol.

Seit der Agenda 2000 werden die agrarpolitischen Maßnahmen in zwei Säulen eingeteilt. Während die erste Säule Unterstützungen zur Förderung der Wettbewerbsfähigkeit beinhaltet, zielt die zweite Säule auf die Entwicklung des ländlichen Raumes ab.

Der biologische Landbau passte sehr gut in diese Zukunftsvorstellungen. Die Verbindung von biologischem Landbau und Regionalentwicklung wurde als Möglichkeit gesehen, sich neu zu positionieren. Wie bereits geschildert, war dies bereits in den Anfängen der späten 1970er- und frühen 1980er-Jahre eine Zielsetzung, war aber dann in der rasanten Ausdehnung des Biolandbaus in den Hintergrund getreten. In den 2000er-Jahren erlangte sie wieder Bedeutung.

Mein erstes großes Forschungsprojekt an der Universität war die Teilnahme an einem EU-Projekt mit dem Titel *Organic Marketing Initiatives and Rural Development (OMIaRD)*. Im Zuge der Beschäftigung mit diesem Thema stieß ich auf den Begriff der Bioregion. Ich beschloss, die Bioregionen zum Thema meiner Dissertation zu machen, und schloss

mein Doktorat 2004 mit der Arbeit *Bauer, Power, Bioregion*<sup>2</sup> ab. Bioregionen sollten Bauern und Bäuerinnen ermöglichen, sich aktiv in die Entwicklung ihrer Region einzubringen. Die Idee war, dass sich Regionen, aufbauend auf den Grundwerten des biologischen Landbaus, in Kooperation mit verschiedenen anderen Wirtschaftssektoren einer nachhaltigen Entwicklung verschreiben. Letztendlich war es Ziel der Bioregionen, einen möglichst großen Teil der landwirtschaftlichen Betriebe auf biologische Wirtschaftsweise umzustellen und daraus regionale Wertschöpfungsketten mit Verarbeitungsbetrieben, dem Lebensmittelhandel und der lokalen Gastronomie aufzubauen. Die wissenschaftliche Beschäftigung mit Bioregionen begann 2001, als die ARGE Biolandbau gemeinsam mit dem Institut für Biologischen Landbau an der BOKU einen Expert:innenworkshop im niederösterreichischen Reinsberg veranstaltete. Im Februar 2003 leitete ich darauf aufbauend anlässlich der 7. Wissenschaftstagung zum biologischen Landbau in Wien gemeinsam mit Ruth Kratochvil von der BOKU einen Bioregions-Workshop. Einer der Teilnehmer, Ernst Simader, Agrarreferent der Oberösterreichischen Landesregierung, regte an, die Diskussion auf der Ebene der Praktiker:innen weiterzuführen. In einer Reihe von Tagungen mit Bioverbänden, Expert:innen und Vertreter:innen bereits entstehender Bioregionen versuchten wir, Mindestkriterien zur Abgrenzung von Bioregionen zu erarbeiten. Daraus entstand der Wunsch, im Rahmen eines angewandten Forschungsprojektes das Thema weiterzubearbeiten. Dazu reichten wir gemeinsam mit der Bundesanstalt für Bergbauernfragen das Projekt *Bioregionen als Modell für nachhaltige regionale Entwicklung* beim BMLFUW ein. Von 2005 bis 2007 untersuchten wir über ein Aktionsforschungsprojekt den Weg zur Bioregion partizipativ in vier Beispielsregione (Groier et al. 2008). Das daraus resultierende Modell wurde später von der BioRegion Mühlviertel umgesetzt<sup>3</sup>.

Das Konzept der Bioregionen konnte sich zwar gegenüber anderen Initiativen zur ländlichen Regionalentwicklung, insbesondere dem EU-geförderten LEADER-Programm, nicht durchsetzen, wurde aber oft in diese integriert. Es bildet einen weiteren Baustein zur Regionalisierung

---

2 [https://www.researchgate.net/publication/277810739\\_BauerPower\\_Bioregion\\_Das\\_Potenzial\\_des\\_Biologischen\\_Landbaues\\_fur\\_die\\_landliche\\_Regionalentwicklung\\_in\\_Osterreich](https://www.researchgate.net/publication/277810739_BauerPower_Bioregion_Das_Potenzial_des_Biologischen_Landbaues_fur_die_landliche_Regionalentwicklung_in_Osterreich) (zuletzt abgerufen am 8.12.2025)

3 <https://www.bioregion-muehlviertel.at/2020/05/10-jahre-bioregion-muehlviertel-ein-bericht-ueber-die-entstehung/> (zuletzt abgerufen am 8.12.2025)

des Lebensmittelsystems. Einzelne Bioregionen sind immer noch aktiv und kooperieren untereinander. So arbeiten zum Beispiel die BioRegion Eisenstraße, die BioRegion Mühlviertel und die Bio-Heuregion Trumer Seenland gemeinsam an den Themen Mikrobiologie und Digitalisierung<sup>4</sup>.

## 8 Das gegenwärtige Lebensmittelsystem: Polarisierung oder Vielfalt?

Das beginnende 21. Jahrhundert war und ist durch eine Abfolge von globalen Krisen gekennzeichnet, die auch das Lebensmittelsystem erschütterten. Am Beginn der 2000er-Jahre war es die BSE-Krise, die Grenzen aufzeigte, als die Verfütterung von Tiermehl an Wiederkäuer zum sogenannten ‚Rinderwahn‘ führte und beim Verzehr von befallenen Rindern Kreuzfeld-Jakob-Erkrankungen beim Menschen auslöste. 2008 erschütterte die globale Finanzkrise, ausgelöst durch Immobilienspekulationen, die Welt und führte zu verstärkten Investitionen in Landressourcen, die schließlich das Phänomen des *land grabbing* auslösten. Darunter versteht man große Landkäufe, meist durch international agierende Unternehmen, im Globalen Süden, aber auch in Osteuropa, um Lebensmittel und Rohstoffe für den globalen Markt zu erzeugen. Dieser Trend wurde zusätzlich durch die Ernährungskrise 2009 befeuert, die auch eine Folge von Spekulationen am Lebensmittelmarkt war. Die Diskussion um den Klimawandel führte zu einem verstärkten Einsatz von Biosprit und zu einer weiteren Konkurrenz von ‚Teller, Trog und Tank‘. Schlussendlich führte uns die Coronakrise die Folgen der Verflechtung globaler Lieferketten und die daraus entstehenden Risiken vor Augen.

All diese Krisen erschütterten das Ernährungssystem fundamental. Auf globaler Ebene entwickelte sich eine fortschreitende Konzentration global agierender Unternehmen, die zunehmend auch Teile des vor- und nachgelagerten Bereiches einschlossen. Gerade in der Veredelungswirtschaft entstanden sogenannte Integratoren, die zum Beispiel in der Hühnermast landwirtschaftliche Betriebe unter Vertrag nehmen. Diese oft global agierenden Unternehmen verfügen über eigene Brutereien, Futtermittelwerke und Schlachthöfe. Sie beliefern ihre Vertragsbetriebe mit Tagesküken und schreiben in Handbüchern vor, welche Futtermittel ein-

---

4 <https://eisenstrasse.info/bioregionen-in-hohenlehen/> (zuletzt abgerufen am 8.12.2025)

zusetzen sind, wann Antibiotikagaben durchzuführen sind, und nehmen vertraglich gesichert die fertigen Masthühner ab. Sie schlachten die Tiere in firmeneigenen Schlachthöfen und vermarkten sie dann unter klingenden Namen wie ‚Bauernhendeln‘, die eine traditionelle lokale Produktion suggerieren. Die Konzentration im Agribusiness nimmt weiterhin zu. Das betrifft auch die Verfügungsmacht über genetische Ressourcen. Weltweit kontrollieren drei Firmen mehr oder weniger die genetische Basis für die Geflügelzucht (Shand und Wetter 2019). Agribusiness-Betriebe in den USA betreiben nicht nur Schweinemast, sondern verfügen auch über Schlachthöfe, Verarbeitungsbetriebe und Futtermittelwerke. Gleichzeitig kaufen sich große Supermarktketten wie Walmart in die Milchvieh-, Mastvieh- und Geflügelproduktion ein (Hendricksen et al. 2020). Die Konzentration in der Lebensmittelwirtschaft ist auch in Österreich groß. So halten nur drei Unternehmen im Lebensmittelhandel (Spar, Rewe und Hofer) einen Marktanteil von über 84% (BWB 2023).

Um im globalen Wettbewerb bestehen zu können, propagiert die EU seit 2007 eine *knowledge-based bioeconomy* als Leitbild der Entwicklung. Das Konzept zielte vorwiegend auf biotechnologischen Fortschritt ab. Eine überarbeitete Version schloss 2018 als Ziel den Schutz des Ökosystems und die Beachtung der Umweltgrenzen ein, hielt aber an den Kernelementen, wie der Intensivierung technologischer industrieller Verarbeitung von Biomasse, erweitert mit Komponenten von Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft, fest. Man kann dies auch als Ausdruck eines ‚grünen Kapitalismus‘ lesen, der unsere ‚imperiale Lebensweise‘ weiterhin verfestigt (Brand und Wissen 2024). In Bezug auf das Ernährungssystem entspricht dies dem Konzept des *environmental-corporate food regime*, wie Friedmann (2005) das dritte Nahrungsregime bezeichnet. In dieses Bild passt auch, dass der Green Deal, von der Europäischen Kommission im Dezember 2019 ausgerufen, mit dem Beginn des Ukrainekrieges 2022 sofort in Frage gestellt wurde. Der Green Deal sieht für die Landwirtschaft eine Reihe von ökologischen Auflagen vor (Bereitstellung von Flächen für die biologische Vielfalt, Fruchtfolge, Verzicht auf Pestizide etc.). Auch die Bauernproteste in ganz Europa Anfang 2024 hatten unter anderem die Aufhebung von ökologischen Produktionsauflagen zum Ziel. Schlussendlich spiegelte auch die politische Auseinandersetzung in Österreich um das Renaturierungsgesetz im Frühjahr 2024 die gegensätzlichen Interessen von Klimaschutz und wirtschaftlichem Wettbewerb wider.

Die agrarpolitische Entwicklung der letzten Jahrzehnte ist durch Marktliberalisierung auf der einen Seite und Vorgaben für die Produkti-

onsweise auf der anderen Seite gekennzeichnet. Während in den 1970er-Jahren der Staat vor allem die Vermarktung lenkte und über Förderungen und Kontingentierungen die Produktionsmenge zu beeinflussen versuchte, wird zunehmend die Art und Weise der Produktion von staatlichen Stellen reguliert. In der Versorgungswirtschaft ging es darum, möglichst günstig Lebensmittel für die Bevölkerung bereitzustellen. Nunmehr sieht die öffentliche Hand ihre Rolle weitgehend darin, sicherzustellen, dass umweltschädliche Produktionsweisen verhindert werden, während die Mengensteuerung dem Markt überlassen wird.

Die Liberalisierung der internationalen Märkte über Freihandelsabkommen, die vor allem von der Exportindustrie gefordert wurden, drückte die landwirtschaftlichen Erzeugungspreise weiter, da die Konkurrenz aus Übersee mit anderen Größenstrukturen sowie geringeren Lohnkosten und Umweltauflagen günstiger produzieren kann. Auf nationaler Ebene verstärkten sich die ungleichen Machtverhältnisse in der Lebensmittelverarbeitung und im Lebensmittelhandel durch die Konzentration auf wenige Unternehmen, und diese übten einen weiteren Druck auf die Erzeugerpreise aus. Gleichzeitig stiegen gesetzliche Auflagen und Vorgaben. Die globalen Umweltkrisen, insbesondere der Klimawandel und das Biodiversitätssterben, machen eine radikale Umorientierung auf nachhaltige Produktionsweisen notwendig. Die Landwirtschaft ist an diesen globalen Entwicklungen mitbeteiligt, gleichzeitig aber auch davon massiv betroffen. Zunehmende Wetterextreme wie Dürre, Starkregenereignisse, Stürme etc. erhöhen das Produktionsrisiko. Bisherige Produktionsweisen bei Pflanzenschutz und Düngung werden durch Richtlinien der EU und nationale Bestimmungen eingeschränkt. Maßnahmen zur Erhaltung und Förderung der Biodiversität kommen dazu. Zudem fordert die Öffentlichkeit immer stärker eine artgerechte Tierhaltung ein. Diese führen zu neuen gesetzlichen Auflagen, wie dem Verbot von Vollspaltenböden in der Schweinehaltung und der ganzjährigen Anbindehaltung von Milchvieh. Vermehrt werden diese Forderungen auch von Verarbeitern und Handelsunternehmen mit dem Hinweis auf Konsumpräferenzen in die Lieferverträge eingebaut.

Die Zwickmühle zwischen Druck auf die Erzeugerpreise und erhöhtem Investitionsaufwand für ökologisch notwendige und gesellschaftlich erwünschte Produktionsveränderungen befördert den Strukturwandel. Ein Fördersystem, das auf Fläche abzielt, unterstützt diesen. In der gesamten EU hat die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe zwischen 2003 und 2016 um ca. 32 % abgenommen. Der Rückgang war bei den Kleinbetrieben unter

5 ha am stärksten (-38%), während Großbetriebe mit über 50 ha um 7% zunahmen. In Österreich zeigt die Agrarstrukturerhebung 2020, dass die Betriebe zwischen 1999 und 2020 insgesamt um 28,7% zurückgegangen sind. Bei den Kleinbetrieben unter 5 ha betrug der Rückgang allerdings 46%, während die Betriebe über 50 ha im selben Zeitraum sogar um 37% zunahmen. Nur mehr 55.875 Landwirt:innen führten 2020 ihren Betrieb im Haupterwerb, zehn Jahre zuvor waren es noch 66.802 Haupterwerbsbetriebe. Es werden zwar weniger Bäuerinnen und Bauern, aber deren bewirtschaftete Fläche erhöht sich. Im Durchschnitt bewirtschaftet ein Betrieb heute in Österreich 44,9 ha. Ein Drittel der bewirtschafteten Fläche wird von 2.122 land- und forstwirtschaftlichen Betrieben mit mehr als 200 ha bearbeitet. Diese Konzentrationstendenzen zeigen sich auch bei den Milchviehbetrieben. Während sich die Zahl der Milchviehhalter:innen von 2010 auf 2020 um 40% verringerte, erhöhte sich die Zahl der Milchkühe im gleichen Zeitraum um 1,3%. 2010 gab es in Österreich lediglich 551 Betriebe, die mehr als 50 Kühe hielten, 2021 waren es bereits 1.755 Betriebe<sup>5</sup>.

Es ist aber auch ein Gegenteil beobachtbar. So entwickelten sich aus der wachsenden Kritik an den negativen Folgen der Globalisierung soziale Bewegungen wie Slow Food, gegründet 1986, und die Vereinigung von Kleinbauern und -bäuerinnen, Via Campesina, die 1996 das Konzept der Ernährungssouveränität entwickelte und seither forcierte. Bewusste Konsument:innen wurden immer kritischer gegenüber der Vermarktung von Bio in Supermärkten und Diskontern und suchten Alternativen. Der Vertrauensverlust der Konsument:innen durch die Konventionalisierung und der überbordende administrative Aufwand für Kleinbetriebe führten zu einer Form der bäuerlichen Wirtschaftsweise, die als *post organic* (Moore 2006) bezeichnet werden kann. Diese Betriebe stützen sich auf ein Naheverhältnis zu Konsument:innen, wie es in der Direktvermarktung oder in neuen Formen wie beispielsweise den Foodcoops zu finden ist. Die aufwendige Bio-Zertifizierung wird hier durch ein Vertrauensverhältnis zwischen Produzierenden und Konsumierenden ersetzt. Auch konventionell produzierende Kleinbauern nutzten diesen Trend und entwickelten Bauern- und Gemüseboxen. Ein Direktvermarkter formulierte seine Chancen trotz wachsender Konzentration in der Lebensmittelwirtschaft mit einem Vergleich bei der Lagerung von Baumstämmen: „Wenn die

---

5 <https://www.rinderzucht.at/nachricht/20220517-strukturwandel-milchviehbetriebe-wachsen-rasant.html> (zuletzt abgerufen am 8.12.2025)

Bloche größer werden, werden auch die Zwischenräume größer, und da setze ich mich hinein.“ Ein gemeinsames Kennzeichen der verschiedenen entstehenden zivilgesellschaftlichen Lebensmittelnetzwerke (Renting et al. 2012) liegt darin, dass sich die Position der Konsument:innen von passiven Verbraucher:innen zu aktiven Bürger:innen wandelt. In vielen europäischen Ländern schließen sie sich zu solidarischen Einkaufsgemeinschaften, wie zum Beispiel GAS (Gruppi di acquisto solidale) in Italien oder AMAPs (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) zusammen. Verschiedene Formen der *community supported agriculture* teilen das Risiko zwischen Produzent:innen und Konsument:innen durch vertragliche Absprachen.

In Österreich fasste diese Entwicklung erst relativ spät Fuß. Ein Grund mag wohl darin liegen, dass der Großteil der Konsument:innen zunächst mit dem breiten Angebot im Lebensmitteleinzelhandel noch zufrieden war (Schermer 2015b). In den letzten Jahren können aber auch hier Initiativen, die sich auf lokaler Ebene engagieren, um Ernährungssouveränität umzusetzen, beobachtet werden. Die Coronakrise verstärkte den Trend zu lokalen Bezugssystemen. Selbstbedienungsläden auf Bauernhöfen, an denen kontaktlos eingekauft werden konnte, blühten. In meiner Lehrtätigkeit konnte ich verschiedene studentische Forschungsprojekte zu Urban Gardening auf Gemeinschaftsfeldern, zum vermehrten Einsatz von lokalen Lebensmitteln in Großküchen, zu genossenschaftlichen Läden mit regionalen Bioprodukten und der Formierung des Ernährungsrates Innsbruck, durchführen.

Es zeigt sich damit zunehmend eine Polarisierung zwischen industriell arbeitenden Agrarunternehmen und innovativen Kleinbetrieben, die mit direkten Beziehungen zu Konsument:innen und zivilgesellschaftlichen Lebensmittelnetzwerken ihr Überleben sichern. Diese Polarisierung in *food from nowhere* und *food from somewhere* (Campbell 2009) führt dazu, dass die Masse der konventionell wirtschaftenden bäuerlichen Familienbetriebe dabei weitgehend auf der Strecke bleibt und immer schwieriger Übernehmer:innen findet. Auch die sozialwissenschaftliche Forschung beschäftigt sich großteils entweder mit der Konzentration der global agierenden Agrarindustrie oder mit den alternativen Lebensmittelnetzwerken. In den USA formierte sich allerdings bereits 2003 eine Gruppe von Forscher:innen, die sich mit der Zukunft der traditionellen Familienbetriebe beschäftigt<sup>6</sup>. Aus ihren Forschungen entstand das

---

6 <https://agofthemiddle.org/> (zuletzt abgerufen am 8.12.2025)

Konzept der *values-based supply chains*. Bei einem Forschungsaufenthalt an der University of California in Berkeley konnte ich 2014 einige der beteiligten Wissenschaftler:innen kennenlernen und mich mit ihnen vernetzen. Daraus entstand ein gemeinsames Schwerpunktthema zu Initiativen, die diesen Ansatz verfolgen (Ostrom et al. 2018). Wir untersuchten damals im EU-Projekt *HealthyGrowth: From Niche to Volume with Integrity and Trust* die Entwicklung von Bioinitiativen, die zu groß für die Direktvermarktung waren, aber zu klein, um auf den Massenmärkten konkurrenzfähig zu sein. *Values-based supply chains* oder wertebasierte Lieferketten ermöglichen, der Konventionalisierungsfalle zu entgehen und trotzdem am Lebensmittelmarkt zu bestehen. Wertebasierte Lieferketten sind durch langfristige Kooperationen zwischen Marktpartnern charakterisiert, die nicht nur auf ökonomischen Austauschbeziehungen beruhen, sondern weitere gemeinsame Werte wie Nachhaltigkeit, Regionalität etc. miteinschließen.

Eine unserer Fallstudien war die Biogenossenschaft Bioalpin in Tirol, die seit 2002 ihre Produkte mit der Marke Bio vom Berg in einer regionalen Supermarktkette erfolgreich vertreibt. Ich hatte die Entstehung dieser Genossenschaft bereits in meiner Dissertation untersucht und ihre weitere Entwicklung seither verfolgt. Ursprünglich war es das Ziel, eine Bioregion zu entwickeln. Im Laufe der Diskussionen wurde daraus eine Handelsplattform für regionale Bioprodukte. Die Tiroler Supermarktkette MPreis versuchte sich damals, mit einem regionalen Sortiment von den Mitbewerbern abzugrenzen und trug sich mit dem Gedanken, eine eigene Biomarke aufzubauen. Als zeitgleich die Genossenschaft Bioalpin bäuerliche Erzeuger:innen und gewerbliche Verarbeiter:innen, wie zum Beispiel regionale Sennereien, im Tiroler Biosegment bündelte, ging MPreis mit ihr eine Partnerschaft ein und unterstützte den Aufbau ihrer Produzentenmarke *Bio vom Berg*. Bioalpin wollte sich mit einer eigenen Marke bewusst von den bereits am Markt bestehenden Handelsmarken wie *Ja! Natürlich* abgrenzen. Da Bioalpin die Marke besitzt, kann sie von der Supermarktkette nicht so leicht als Lieferant ausgetauscht werden. Die Geschäftsform der Genossenschaft verhindert zudem, dass der mächtige Marktpartner die Marke aufkaufen könnte.

Bioalpin koordiniert kleinbäuerliche Biobetriebe in Tirol horizontal in Erzeugergemeinschaften und beliefert MPreis mit einem Vollsortiment an regionalen Bioprodukten. Durch diese Bündelung können auch Kleinbetriebe die Supermarktkette beliefern, ohne unbedingt wachsen zu müssen. Ein Eierproduzent, der bereits vor Gründung der Genossen-

schaft MPreis beliefert hatte, erklärte mir einmal, dass die Leitung der Supermarktkette ihn damals vor die Alternative gestellt habe, entweder seine Produktion bedeutend auszudehnen oder die Belieferung einzustellen. Die Vernetzung mit anderen kleinen Eierproduzent:innen durch die Genossenschaft habe ihm erlaubt, ohne weiteres Wachstum im Geschäft zu bleiben. Das Ziel vieler solcher Betriebe besteht darin, den Betrieb so zu gestalten, dass er ‚rund‘ läuft. Durch Wachstumsdruck wird oft das fragile Verhältnis von Arbeitskraft, Maschinen, Gebäude, Bodenressourcen und Kapital gestört und führt zu einer Spirale von Investitionen, die schwer wieder in ein Gleichgewicht zu bringen sind. Bei den lokalen Kleinkäsereien erlaubte die horizontale Koordination die Spezialisierung der einzelnen Sennerei auf wenige Käsesorten und gleichzeitig ein breites Gesamtsortiment. Neben dieser horizontalen Koordination vernetzt Bioalpin auch vertikal zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Handel. So können neue Produkte gemeinsam entwickelt werden, wenn zum Beispiel der Handelspartner Lücken im Sortiment erkennt. Im Gegensatz zur Direktvermarktung, bei der Produzent:innen den Preis bestimmen, und der Vermarktung an den Großhandel, bei der dieser den Preis diktiert, wird hier der Preis ausgehandelt. Bioalpin weist seit Beginn ein kontinuierliches Wachstum auf, das primär über eine Vergrößerung des Netzwerkes und nicht nur über die Produktionsausdehnung einzelner Mitglieder abgedeckt wird. Eine der Voraussetzungen für den Erfolg besteht darin, dass die Kooperation langfristig angelegt ist und die Partner entlang der Lieferkette nicht nur die gemeinsamen Werte teilen, sondern auch die gegenseitigen Bedingungen kennen und respektieren.

Bioalpin ist sicher ein Spezialfall. Es gibt kaum andere Initiativen, die unter ihrer eigenen Marke ein Vollsortiment in einem Supermarkt platzieren. Im Prinzip aber können die verschiedenen Markenprogramme und Regionalvermarktungsinitiativen ebenso wie die Bioregionen in ähnlicher Art und Weise auf gemeinsamen Werten aufbauen und langfristige Kooperationen mit Vermarktungspartnern eingehen. Auch international werden wertebasierte Lieferketten als eine mögliche Alternative zur globalen Konzentration gesehen (Hendricksen et al. 2020).

Es hat also den Anschein, als ob das Konzept einer Polarisierung in einen Massenmarkt von preisgünstigen, global erzeugten Produkten für die Massen und Qualitätslebensmitteln aus direkten Erzeuger-Verbraucher-Beziehungen für Eliten zu kurz greift. Eher zeichnet sich, zumindest in Österreich, heute eine Bandbreite verschiedener Organisationsformen mit vielen Zwischentönen ab.

Der Slogan vom ‚Feinkostladen Österreich‘ hat sich durchaus als erfolgreich erwiesen. Das Image österreichischer Lebensmittel ist sowohl im Inland wie auch in den Nachbarländern gut. Praktisch sämtliche Supermarktketten und Diskonter werben mit regionalen Produkten. Österreich hat sich erfolgreich als Bioland positioniert. Die Agrarpolitik kann hier also positiv bilanzieren, es bleibt aber auch noch einiges zu tun.

Die öffentliche Hand gibt nicht nur die politischen Rahmenbedingungen vor, innerhalb derer Marktakteure soziale Innovationen entwickeln, sie ist auch ein gewichtiger Kunde über die Versorgung öffentlicher Einrichtungen wie Krankenhäuser, Schulen oder Kindergärten. War früher lediglich der Preis das ausschlaggebende Kriterium für den Einkauf öffentlicher Großküchen, so hat die Novellierung des europäischen Vergaberechts im Jahr 2004 die Möglichkeit geschaffen, neben dem Preis auch umweltbezogene und soziale Kriterien in öffentlichen Ausschreibungen zu berücksichtigen (Oedl-Wieser et al. 2022). Die Stadt Wien hatte bereits 1999 im Rahmen des Klimaschutzprogramms beschlossen, den Anteil des Wareneinsatzes mit Bioprodukten in öffentlichen Großküchen bis 2006 auf 25 % zu erhöhen. Andere Bundesländer folgten mit Landtagsbeschlüssen (Moschitz und Schermer 2005). Daraus entwickelten sich Logistikunternehmen, die Bioprodukte an Großabnehmer vermarkten. Allerdings hemmt die zunehmende Convenience-Orientierung der Großküchen, dass bäuerliche Anbieter sich an den Vergaben beteiligen können (Oedl-Wieser et al. 2022). Wie die Großküchen, gilt die gehobene Gastronomie als Hoffungsmarkt für regionale und biologische Produkte. Die Bemühungen dazu sind nicht neu, wie meine Befragung der Gastronomie (Schermer 1989) zeigt. Hier wäre eine von bäuerlicher Seite immer wieder geforderte gesetzliche Herkunftsbezeichnung in der Gastronomie (ähnlich wie es in der Schweiz bereits der Fall ist) ein wichtiger Hebel. Die neu entstandenen Nischeninnovationen im Konsumbereich, die oft aus der Zivilgesellschaft heraus entstehen, bleiben meist auf der lokalen Ebene, sind dort aber sehr wirksam, um das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu stärken. Ernährungsräte, Selbsterntefelder und Foodcoops sind Beispiele dafür. Meist bleiben die zivilgesellschaftlichen Netzwerke jedoch isoliert von den administrativen Planungen. Zudem schließen alternative Ansätze häufig nicht lokale kleingewerbliche Verarbeitungsstrukturen ein. Dabei macht gerade das Verschwinden von Klein- und Mittelstrukturen im Verarbeitungsbereich eine Re-Lokalisierung in größerem Umfang schwierig. Es bleibt also auf dem Weg zum Feinkostladen noch einiges zu tun.

## 9 Reflexion zum Zusammenspiel von Praxis und Theorie

Ich habe es als großes Privileg empfunden, dass mich meine Berufslaufbahn zunächst in die Beschäftigung mit der landwirtschaftlichen Praxis geführt hatte und mir später ermöglicht wurde, dies mit sozialwissenschaftlichen Theorien zu reflektieren. Schon zu Beginn meiner wissenschaftlichen Tätigkeit kamen mir meine praktischen Erfahrungen zugute. Bei der Einreichung meines ersten EU-Projektes wurde gefordert, die fünf wichtigsten Publikationen der letzten fünf Jahre anzugeben. Ich konnte damals keine wie immer gearteten wissenschaftlichen Publikationen aufweisen, der britische Projektleiter meinte jedoch: „Don't worry, we will cover you up“. Für das Projektkonsortium war mein Hintergrund das, was heute in Multi-Stakeholder-Projekten über Praxispartner eingefordert wird. Dieser Hintergrund erlaubte mir aber auch, mich relativ rasch und wohl auch eher eklektisch mit den theoretischen Konzepten jeweils kontextbezogen vertraut zu machen.

Meine langjährige Tätigkeit als landwirtschaftlicher Berater hatte mir Netzwerke erschlossen, die für den Feldzugang in den verschiedenen Forschungsprojekten von großem Nutzen waren. Bei manchen Fallstudien konnte ich einige Interviewpartner:innen bereits über viele Jahre und erhielt manchmal vertrauliche Informationen, die für das Verständnis unschätzbar waren. Gute Kontakte zur Landwirtschaftskammer haben mir manchmal zudem einen unbürokratischen Zugang zu Daten ermöglicht. Mein Studium an der BOKU und meine praktischen Erfahrungen ermöglichten mir, mich mit Bäuerinnen und Bauern in ihrer Sprache zu unterhalten, da ich die bäuerliche Welt, ihre Wertvorstellungen und Denkweisen kannte. So konnte ich meine Ergebnisse offen und manchmal auch kontrovers den Beteiligten präsentieren. Bei der Vorstellung der Fallstudienresultate meinte einmal ein Bauer: „Eure Analyse erinnert mich an einen Besuch beim Zahnarzt. Es tut zunächst weh, auf die Fehler hingewiesen zu werden, aber es ist heilsam.“ Ich empfand das als großes Lob, da es die Praxisrelevanz unserer Ergebnisse unterstrich.

Umgekehrt erlaubte mir die Forschung in international vergleichenden Projekten die Einordnung von lokalen Entwicklungen in einen größeren Rahmen, sowohl hinsichtlich globaler Entwicklungen als auch in analytischer Hinsicht. Auch in der Lehre konnte ich von meinen Erfahrungen profitieren und aus der Praxis heraus komplexe theoretische Überlegungen mit Beispielen illustrieren.

Mein Berufsweg ist sicherlich untypisch gewesen, hat sich aber als fruchtbar erwiesen. Allerdings wurde dies in meinem Umfeld nicht immer so gesehen. Meine erste Anstellung erfolgte am Forschungsinstitut für alpenländische Land- und Forstwirtschaft, einer kleinen Institution mit lediglich zwei Assistentenstellen. Mein naturwissenschaftlicher Kollege meinte damals, in seinem Fach verdopple sich das Wissen innerhalb weniger Jahre. Was wolle ich da, nach so langer Tätigkeit außerhalb der Universität mit meinem angereiften Alter (43 Jahre) ohne Dissertation in der Wissenschaft? Im Lauf der Zeit konnte ich ihn vom Wert der außeruniversitären Empirie jedoch überzeugen. Auch von manchen Kolleg:innen am Institut für Soziologie wurde ich, nachdem das Forschungsinstitut aufgelöst wurde und ich dort meine Dissertation machte, als Quereinsteiger in die Disziplin kritisch beäugt. Zunächst waren daher meine wissenschaftlichen Netzwerke eher international in EU-Projekten angesiedelt, in denen es solche Vorbehalte nicht gab. Rückblickend kann ich aber sagen, dass sich der theoretische Zugang leichter später nachholen lässt als der empirische Hintergrund. Ich würde mir daher wünschen, dass es auch im österreichischen Wissenschaftsbetrieb eine größere Durchlässigkeit zwischen Theorie und Praxis gäbe.

### Literatur

- Brand, U. und M. Wissen (2024). *Kapitalismus am Limit. Öko-imperiale Spannungen, umkämpfte Krisenpolitik und solidarische Perspektiven*. München: Ökom Verlag.
- BWB (2023). *Branchenuntersuchung Lebensmittel*. Wien: BWB/BU Lebensmittel.
- Campbell, H. (2009). Breaking new ground in food regime theory: corporate environmentalism, ecological feedbacks and the ‚food from somewhere‘ regime? *Agriculture and Human Values* 26, 309–319. <https://doi.org/10.1007/s10460-009-9215-8>.
- Carson, R. (1962). *Silent Spring*. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Darnhofer, I., Lindenthal, T., Bartel-Kratochvil, R. und W. Zollitsch (2010). Conventionalisation of organic farming practices: From structural criteria towards an assessment based on organic principles. A review. *Agronomy for Sustainable Development* 30 (1), 67–81. [https://doi.org/10.1007/978-94-007-0394-0\\_18](https://doi.org/10.1007/978-94-007-0394-0_18).
- Derschmidt, U. (2004). Gemeinwesenarbeit und kulturelle Entwicklung am Beispiel der arge region kultur. In: Rohrmoser, A. (Hrsg.): *Gemeinwesenarbeit im ländlichen Raum. Zeitgeschichtliche und aktuelle Modelle*. Innsbruck: Studienverlag, 69–79.
- Friedmann, H. (2005). From colonialism to green capitalism: Social movements and emergence of food regimes. In: Buttel, F.H. and P. McMichael (Hrsg.): *New directions in the sociology of global development*. Oxford: Elsevier Press, 227–264. [https://doi.org/10.1016/S1057-1922\(05\)11009-9](https://doi.org/10.1016/S1057-1922(05)11009-9).

- Groier, M., Kirchengast, C. und M. Schermer (Hrsg.): (2008). *Auf dem Weg zur Bio-region. Ergebnisse, Erfahrungen & Reflexionen aus einem Aktionsforschungsprojekt*. Forschungsbericht 61. Wien: Bundesanstalt für Bergbauernfragen.
- Hamm, U. und F. Groneveld (2004). *The European Market for Organic Food: Revised and Updated Analysis*. Aberystwyth: School of Management and Business.
- Hendricksen, M., Howard, P., Miller, E. und D. H. Constance (2020). *The Food System: Concentration and its Impacts*. A Special Report to the Family Farm Action Alliance. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.35433.52326>.
- Hoppichler, J. (2007). *Was brachte der EU-Beitritt der österreichischen Landwirtschaft?* Facts & Features 39. Wien: Bundesanstalt für Bergbauernfragen.
- Klug, M. und J. Vas (2011). *Ein Streifzug durch die Österreichische Milchwirtschaft Band I*. Linz: Trauner Verlag und Buchservice GmbH.
- Knöbl, I. (1987). *Bergbauernförderung in Österreich, Direktzahlungen von Bund und Ländern*. Forschungsbericht Nr. 10. Wien: Bundesanstalt für Bergbauernfragen.
- Kopetz, H. (1970). *Agrarstruktur und technischer Fortschritt. Überlegungen zum Mansholt-Plan*. Schriftenreihe für Agrarsoziologie und Agrarrecht, Heft 7. Linz: Österreichisches Institut für Agrarsoziologie und Agrarrecht.
- Krammer, J. und G. Scheer (1978). *Das österreichische Agrarsystem*. Wien: BMLF, Bergbauerninstitut.
- Kröger, M. (2005). *Die Modernisierung der Landwirtschaft als politisches und gesellschaftliches (Zukunfts-) Projekt: Ein Vergleich der Agrarpolitiken Westdeutschlands und Österreichs seit 1945*. Aachen: Dissertation an der RWTH Aachen.
- Kurzmann, D. und P. Sitzwohl (1985). *Lebenszeichen – Initiativen aus dem Waldviertel*. Gföhl: Waldviertler Bildungs- und Wirtschaftsinitiative.
- Lamine, C. und S. Bellon (2009). Conversion to Organic Farming: A Multidimensional Research Object at the Crossroads of Agricultural and Social Sciences. A Review. *Agronomy for Sustainable Development* 29: 97–112. <https://doi.org/10.1051/agro:2008007>.
- Loibl, E. (2005). *Eckpfeiler der Agrarpolitik in Österreich seit 1945*. Unterlagen zum Plakat für die Veranstaltung „Nix däucht 30 Jahr“ anlässlich der 30-Jahrfeier der ÖBV im Bildungshaus St. Hippolyth in St. Pölten vom 6.–8. Jänner 2005. Wien: Bundesanstalt für Bergbauernfragen. <http://www.berggebiete.at/cm3/de/download/finish/7-berggebiete/158-eckpfeiler.html> (zuletzt abgerufen 19.8.2024).
- Meadows, D. H., Meadows, D., Randers, J. und W. Behrens (1972). *The Limits to Growth*. New York: Universe Books.
- Michelsen, J., Lynggaard, K., Padel, S. und C. Forster (2001). *Organic Farming Development and Agricultural Institutions in Europe: A Study of Six Countries*. Organic Farming in Europe: Economics and Policy; Band 9. Stuttgart-Hohenheim.
- Moschitz, H. und M. Schermer (2005). Die institutionelle Entwicklung des Biosektors 1997 bis 2003. In: Groier, M. und M. Schermer (Hrsg.): *Bio-Landbau in Österreich im internationalen Kontext. Band 2: Zwischen Professionalisierung und Konventionalisierung*. Forschungsbericht Nr. 55. Wien: BABF.
- Moore, O. (2006). Understanding postorganic fresh fruit and vegetable consumers at participatory farmers' markets in Ireland: reflexivity, trust and social movements

- International Journal of Consumer Studies* 30(5), 416–426. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2006.00537.x>.
- ÖAR (2009). *Fünfundzwanzig Jahre ÖAR*. Impulse newsletter 01\_2009. [https://www.oear.at/wp-content/uploads/2018/04/OEAR\\_0904\\_Impulse\\_25-Jahre-OAR.pdf](https://www.oear.at/wp-content/uploads/2018/04/OEAR_0904_Impulse_25-Jahre-OAR.pdf) (zuletzt abgerufen 19. 8. 2025).
- Oedl-Wieser, T., Klien, M., Quendler, E. und F. Sinabell (2022). Öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln in Österreich aus der Nachhaltigkeitsperspektive. *Austrian Journal of Agricultural Economics and Rural Studies*, Vol. 31.12. [https://doi.org/10.15203/OEGA\\_31.12](https://doi.org/10.15203/OEGA_31.12).
- Ostrom, M., De Master, K., Noe E. und M. Schermer (2018). Values-based Food Chains from a Transatlantic Perspective: Exploring a Middle Tier of Agri-food System Development. Special Issue: Evolutions in the Middle: Transnational Perspectives on Values-based Food Chains. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 24 (1), 1–14. <https://doi.org/10.48416/ijsaf.v24i1.112>.
- Poschacher, G. (1984). *Entwicklung, Stand und Zukunftsaspekte der österreichischen Agrarförderung unter Berücksichtigung gesamtwirtschaftlicher Rahmenbedingungen im Zeitraum des Grünen Planes sowie Konsequenzen für ein Förderkonzept*. Wien: Dissertation an der BOKU Wien.
- Renting, H., Schermer, M. und A. Rossi (2012). Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 19(3), 289–307. <https://doi.org/10.48416/ijsaf.v19i3.206>.
- Riegler, J. (1988). Zielsetzungen für die österreichische Landwirtschaft. In: Schneider F. und M. Hofreiter (Hrsg.): *Chance Landwirtschaft – Wege und Perspektiven für die neunziger Jahre*. Wien: Österreichischer Agrarverlag, 319–331.
- Regenärmel, G. und M. Schmid (1989). *Neuland. Die Widerentdeckung bäuerlicher Direktvermarktung*. Wien: Edition Regionale.
- Rohrmoser, A. (2004). *Gemeinwesenarbeit im ländlichen Raum. Zeitgeschichtliche und aktuelle Modelle*. Innsbruck: Studienverlag.
- Sassatelli, R. und A. Scott (2001). Novel food, new markets and trust regimes responses to the erosion of consumers' confidence in Austria, Italy and the UK. *European Societies* 3(2): 213–244. <https://doi.org/10.1080/146166901200543339>.
- Shand, H. und K.J. Wetter (2019). *Plate Tech-tonics: Mapping Corporate Power in Big Food*. Ottawa: ETC Group. <https://bit.ly/3j2Nkp0> (zuletzt abgerufen 19. 8. 2025).
- Schermer, M. (1989). Entwicklungsmöglichkeiten für die bäuerliche Landwirtschaft am Beispiel Tirols. In: Regenärmel, G. und M. Schmid (Hrsg.): *Neuland. Die Widerentdeckung bäuerlicher Direktvermarktung*. Wien: Edition Regionale, 44–53.
- Schermer, M. (2005a). Bio + Region = Bioregion? In: Pistrich, K., Meixner, O., Wyrzens, H.K. und L. Kirner (Hrsg.): *Armut und Reichtum im ländlichen Raum*. Dokumentation der 12. Jahrestagung der Österreichischen Gesellschaft für Agrarökonomie. Wien: Fakultas Verlag, 229–243.
- Schermer, M. (2005b). Die Motivation von Bauern zur Teilnahme an der ÖPUL – Maßnahme „biologischer Landbau“ am Beispiel Tirols. In: Darnhofer, I., Penker, M. und H.K. Wyrzens (Hrsg.): *Agrarökonomie zwischen Vision und Realität*.

- Dokumentation der 10. Jahrestagung der Österreichischen Gesellschaft für Agrarökonomie. Wien: Fakultas Verlag, 77–85.
- Schermer, M. (2008). Organic policy in Austria: greening and greenwashing. *International Journal of Agricultural Resources, Governance and Ecology* 7(1/2), 40–50.
- Schermer, M. (2015a). Die Milchwirtschaft in Österreich – ein Beispiel für sozio(-technische) Transformation, *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* 40(1). 33–51. <https://doi.org/10.1007/s11614-015-0154-x>.
- Schermer, M. (2015b). From ‚Food from Nowhere‘ to ‚Food from Here‘: Changing Producer–consumer Relations in Austria *Agriculture and Human Values* 32, 121–132. <https://doi.org/10.1007/s10460-014-9529-z>
- Zoklits, M. (1990). *Das Brot der Pessimisten*. Forschungsbericht 25. Wien: Bundesanstalt für Bergbauernfragen.

# Nahrungsregime transformieren – am Beispiel Soja

*Franziskus Forster und Ernst Langthaler*

## *Zusammenfassung*

Das Konzept des Nahrungsregimes (*food regime*) hat sich in den Agro-Food Studies etabliert. Es erklärt das Zusammenspiel globaler Wertschöpfungsketten im Agrar- und Ernährungsbereich sowie (supra-, inter- und sub-)nationaler Regulationsweisen durch verschiedene Akteure (Nationalstaaten, Unternehmen, Zivilgesellschaft usw.) in der Globalisierung seit 1870. Kritisch wurde jedoch angemerkt, dass es sich auf die Regimephasen – das britisch-, das US- und das WTO-zentrierte Regime – konzentriert und die dazwischenliegenden Krisen und Übergänge unterbelichtet. Dieses Manko wiegt umso schwerer, als die gegenwärtige Debatte um eine sozialökologische Transformation Landwirtschaft und Ernährung als zentrales Aktionsfeld betrachtet. Der Beitrag konzentriert sich daher auf vergangene Transformationen von Nahrungsregimen, um Erkenntnisse für die gegenwärtige Debatte um eine zukünftige Transformation in Richtung ‚starker‘ (d. h. sozial und ökologisch orientierter) Nachhaltigkeit zu gewinnen. Dafür nutzt er die Mehrebenen-Perspektive (*multi-level perspective*), die die Perspektive des Nahrungsregimes transitionstheoretisch ergänzt. Um die Vielgestaltigkeit von Nahrungsregimen und deren Transformationen handhabbar zu machen, dient eine für das ‚lange 20. Jahrhundert‘ charakteristische Agrarhandelsware als Fokus: die Sojabohne.

## *Abstract*

The concept of the food regime has been established in agro-food studies. It explains the interplay of global value chains in the agricultural and food domains as well as (supra-, inter- and sub-)national modes of regulation by various actors (nation states, companies, civil society, etc.) in globalization since 1870. However, it has been critically noted that it focuses on the regime phases – the British-, US- and WTO-centred regimes – and under-

exposes the crises and transitions in between. This shortcoming is all the more serious as the current debate on a socio-ecological transformation considers agriculture and food as a central field of action. The article, therefore, focuses on past transformations of food regimes to gain insights for the current debate on a future transformation towards ‚strong‘ (i.e., socially and ecologically oriented) sustainability. To this end, it uses the multi-level perspective, which complements the food regime perspective with transition theory. To make the diversity of food regimes and their transformations manageable, a characteristic agricultural commodity of the ‚long 20th century‘ serves as a focus: the soybean.

### 1 *Landwirtschaft und Ernährung im Wandel*

Die Art, wie Menschen Lebensmittel produzieren und konsumieren, verändert sich im Lauf der Zeit. Dass den Unterernährten der Welt, großteils im Globalen Süden, noch mehr Überernährte, großteils im Globalen Norden, gegenüberstehen, ist ein Ergebnis von Wandel. Dass sich das globale Agrar- und Ernährungssystem weder sozial noch ökologisch nachhaltig entwickelt – als verfügten wir über mehr als einen Planeten –, ist ebenso ein Ergebnis von Wandel. Diese Wandlungsvorgänge reichen mehr oder weniger weit zurück: teils in ältere Epochen wie die europäische Kolonialisierung der ‚Neuen Welt‘ sowie die Errichtung eines tropischen Plantagenkomplexes ab etwa 1500, teils in jüngere Epochen wie die Entkolonialisierung der ‚Dritten Welt‘ sowie die Große Beschleunigung des globalen Ressourcenverbrauchs ab etwa 1950. All diese Wandlungsvorgänge hängen direkt oder indirekt mit der globalen Expansion kapitalistischer Wirtschaftsweisen zusammen, sind also Teil einer Globalgeschichte des Kapitalismus (Langthaler 2024b). Alles Gegenwärtige ist das Ergebnis vergangenen Wandels – und zugleich der Ausgangspunkt zukünftigen Wandels (Ermann et al. 2018; Langthaler 2022b).

Wir können zwei Formen des Wandels von Landwirtschaft und Ernährung unterscheiden: Entwicklung und Transformation. *Entwicklung* meint den Wandel *im* System, der an bestehende Strukturen anknüpft und diese zu reformieren versucht. Beispielsweise stellen die Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen den wachstumsorientierten Kapitalismus nicht grundlegend in Frage, sondern suchen ihn durch soziale und ökologische Reformen anzupassen (Saito 2024). *Transformation* hingegen meint den Wandel *des* Systems, der bestehende Struk-

turen zu überwinden und durch neue zu ersetzen versucht. Beispielsweise fordern Vertreter:innen der Postwachstumsgesellschaft eine Abkehr vom kapitalistischen Wachstumsimperativ, was im Agrar- und Ernährungssystem die Abkehr von Nahrung als Ware hin zu anderen Rahmungen (z. B. Nahrung als staatlich garantiertes Menschenrecht oder zivilgesellschaftliches Gemeingut) erfordert (Saito 2024). Dieser Beitrag thematisiert den Wandel des Agrar- und Ernährungssystems in zweifacher Hinsicht: Einerseits bestimmt er die Mischungsverhältnisse von Entwicklung und Transformation in den vergangenen eineinhalb Jahrhunderten. Andererseits diskutiert er Möglichkeiten und Grenzen einer sozialökologischen Transformation in den zukünftigen Jahren und Jahrzehnten.

Die Perspektive des Nahrungsregimes (*food regime*) hilft uns, den Wandel von Landwirtschaft und Ernährung zu verstehen und zu erklären. Im Nahrungsregime spielen die Wertakkumulation entlang globaler Warenketten im Agrar- und Ernährungsbereich sowie (supra-, inter- und sub-)nationale Regulationsweisen durch verschiedene Akteursgruppen (Nationalstaaten, Unternehmen, Zivilgesellschaft usw.) zusammen. Die Literatur unterscheidet drei historische Nahrungsregime in der Globalisierungsära: das britisch-zentrierte Regime (1869–1929), das US-zentrierte Regime (1947–1973) und das WTO-zentrierte Regime (seit 1995). Die Bezeichnungen und Zeitgrenzen der einzelnen Regime variieren nach den Maßstäben einzelner Autor:innen. Auch die Existenz bestimmter Regime, etwa des WTO-zentrierten, ist durchaus umstritten. Ein Nahrungsregime zeigt entlang eines Entwicklungspfades eine gewisse Stabilität, bevor es entlang eines Transformationspfades destabilisiert wird, in eine Krise gerät und in ein anderes Regime übergeht (McMichael 2013; Magnan 2012; Bernstein 2016).

Die Nahrungsregime-Perspektive hat jedoch ein Manko: Sie konzentriert sich auf die Entwicklungspfade der einzelnen Regime und vernachlässigt die dazwischenliegenden Transformationspfade. Die Mehrebenen-Perspektive (*multi-level perspective*) hilft, diesen Nachteil zu beheben, ohne die Vorteile der Nahrungsregime-Perspektive aufzugeben. In einer Regimetransformation spielen mehrere Momente zusammen: Trends und Schocks (Wirtschaftskrisen, Kriege, Pandemien usw.) erzeugen einen Veränderungsdruck, der das Regime destabilisiert. Regimeakteur:innen suchen durch reformistische Praktiken (z. B. sozial- und umweltpolitische Interventionen), das in die Krise geschlitterte Regime wiederum zu stabilisieren. Gelingt dies nicht, öffnet sich ein Gelegenheitsfenster, in dem progressive (z. B. ‚grünes Wachstum‘) und radikale Praktiken (z. B. ‚Post-

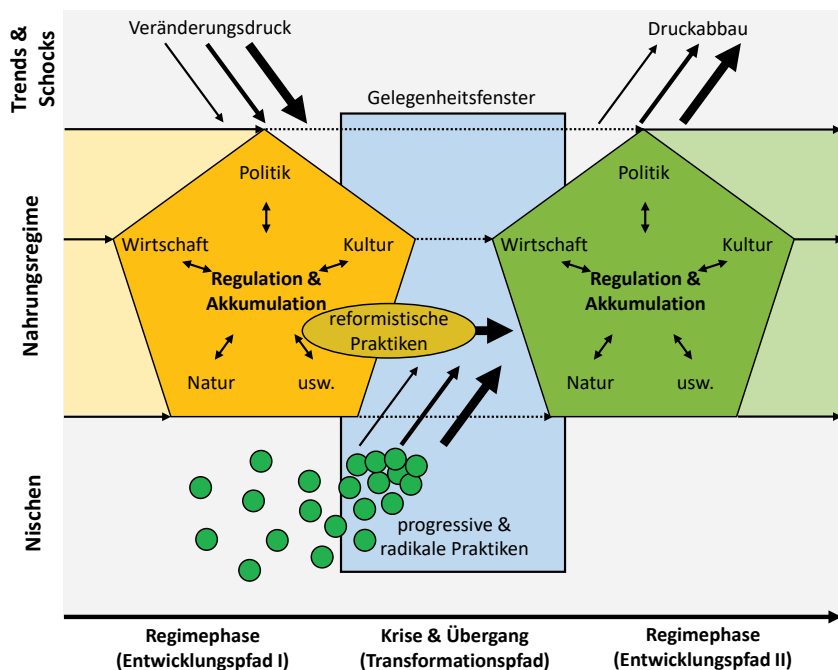


Abbildung 1: Modell von Regimeentwicklung und -transformation (eigener Entwurf)

wachstum‘) aus ihren Nischen zu Elementen eines transformierten Regimes – eher konfrontativ oder eher kooperativ – aufsteigen (Geels 2002; Geels und Schot 2007; Tilzey 2018, 197–247). Historische Anwendungen dieses Modells zeigen eine dreiphasige Gliederung von Transformationspfaden: Nischenbildung, Krisenmanagement und Regimestabilisierung (Langthaler 2023).

In den folgenden Abschnitten nutzen wir dieses Modell, um Transformationen des globalen Nahrungsregimes zu untersuchen. Als Fokus dient uns dabei die Sojabohne, die in den letzten 150 Jahren von einer fernöstlichen Kuriosität mit jahrtausendelanger Tradition bis zum späten 19. Jahrhundert zur weltweit größten Agrarhandelsware ab dem frühen 21. Jahrhundert aufgestiegen ist (Deutsch und Baraibar Norberg 2023). Die Sojabohne ist eine einjährige Hülsenfrucht, die neben reichlich Makro-nährstoffen (etwa 40 Prozent Eiweiß und 20 Prozent Fett) auch wichtige Mikronährstoffe (z. B. Aminosäuren) enthält. Sie wird entweder als Ganzes verarbeitet (z. B. für Tofu) oder in Sojaöl (z. B. für Biotreibstoffe) und

Sojakuchen (z. B. für Tierfutter) aufgespalten. Gegenwärtig dient der überwiegende Teil der in Nord- und Südamerika konzentrierten Sojaproduktion zur Futtermittelversorgung des globalen Fleisch-Komplexes in den Industrie- und Schwellenländern – mit schwerwiegenden Folgen für Gesellschaft und Natur (Langthaler 2024a, 2024b; Weis 2013; Smil 2013). Indem wir der Sojabohne durch Zeit und Raum folgen – im Sinn von *follow the thing* (Cook 2004) –, erkunden wir das Zusammenspiel von Entwicklung und Transformation im Wandel des Agrar- und Ernährungssystems (Langthaler et al. 2023). Vergangene Transformationen – jene hin zum US- und WTO-zentrierten Regime – im ersten Teil des Beitrags liefern uns Anhaltspunkte, um im zweiten Teil eine zukünftige Transformation hin zu einem nachhaltigen Nahrungsregime am Beispiel Österreichs zu skizzieren.

## 2 Soja im Übergang zum US-zentrierten Regime

### 2.1 Nischenbildung

Soja ging aus dem holprigen Übergang vom britisch- zum US-zentrierten Regime als Krisengewinnerin hervor. Das ‚Zeitalter der Extreme‘, vor allem die Weltwirtschaftskrise und der Zweite Weltkrieg, eröffnete der ‚Wunderbohne‘ aus Fernost ein Gelegenheitsfenster, um im Westen, genauer, in den USA, Wurzeln zu schlagen. Zwischen 1924 und 1945 wuchs die Anbaufläche von Sojabohnen in den USA von 1,8 auf 13,8 Millionen Acres (oder von 0,7 auf 5,6 Millionen Hektar) auf knapp das Achtfache. Der US-amerikanische Sojaanbau wandelte sich nicht nur quantitativ, sondern auch in qualitativer Hinsicht: von der Reproduktion der farmeigenen Ressourcenbasis als Saatgut und Futtermittel hin zur Produktion von Sojaöl und -kuchen für den Inlands- und Weltmarkt. Auf diese Weise wurde Soja zu einer Schlüsselware des agrarindustriellen Kapitalismus (Langthaler 2023).

Das Gravitationszentrum der US-amerikanischen Sojaexpansion lag im Maisgürtel (*Corn Belt*) im Mittleren Westen. Diese Region wurde im britisch-zentrierten Nahrungsregime zum Siedlungsraum für europäische Farmerfamilien und zum Agrarraum für nach Europa verschifftes Getreide und Fleisch. Das Ende der Landnahme von Osten nach Westen, die indigene Menschen- sowie Tier- und Pflanzengemeinschaften zerstörte, änderte die Richtung der Agrarentwicklung: von der extensiven Mischwirtschaft europäischen Stils hin zu intensiveren Formen des Ackerbaus.

Im Zuge von Urbanisierung und Industrialisierung hatten sich die Familienbetriebe im klimatisch gemäßigten Maisgürtel auf kommerzielle Mais- und Schweineproduktion spezialisiert. Übernutzung und Überproduktion ließen jedoch ab der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert die Bodenfruchtbarkeit und Produktpreise stagnieren und die Verschuldung der auf Investitionskredite angewiesenen Familienbetriebe anwachsen. Die familienwirtschaftliche Logik, Mindereinnahmen durch Mehrproduktion auszugleichen, verschärfte die strukturelle Agrarkrise. Der in Richtung Monokultur strebende Futtermaisanbau für die Schweinemast, der bis zur Jahrhundertwende das Wachstum befeuert hatte, führte nach und nach in eine Sackgasse (Hudson 1994, 151–172; Prodöhl 2023, 138–150).

Die Schlüssel zur Lösung der regionalen Agrarstrukturkrise bot ein durchschlagskräftiges Kulturpflanzenpaket: Hybridmais und Sojabohne. Der in den 1920er-Jahren entwickelte Hybridmais erzielt nur in der ersten Generation in Kombination mit Stickstoffdünger Höchstserträge (Heterosis-Effekt). Aufgrund des Ertragsrückgangs in den Folgegenerationen mussten die Farmer das Hybridsaatgut jährlich neu beziehen – was dem Saatgut- und Mineraldüngerhandel ein lukratives Geschäftsfeld eröffnete. Die Sojabohne existierte in den USA bis zur Jahrhundertwende lediglich in den Nischen agrarwissenschaftlicher Forschung, religiöser Minderheiten und ostasiatischer Einwanderergemeinschaften. Sie sollte als

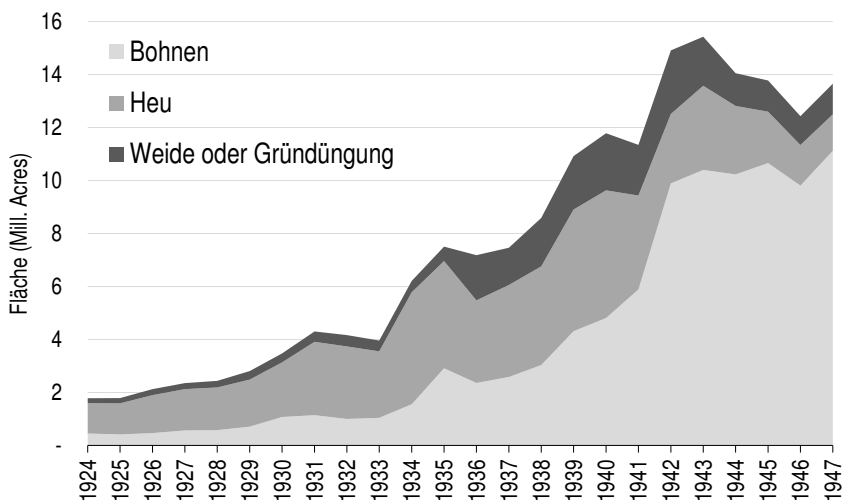


Abbildung 2: Anbaufläche von Sojabohnen in den USA 1924–1947 (Langthaler 2023, 148)

Hülsenfrucht das getreidelastige Anbauverhältnis, als Stickstofffixiererin den ackerbaulichen Nährstoffhaushalt sowie als eiweiß- und fettreiches Futtermittel die Schweine- und Rindermast verbessern. Da sich die Sojapflanze für die Hybridtechnologie nicht eignete, lag die für Privatunternehmen wenig lukrative Saatucht in den Händen des Staates. Das US Department of Agriculture (USDA) organisierte Sojabohnensammlungen in Ostasien, selektierte standortangepasste Sorten auf Versuchsfeldern und vermittelte ertragreiches Saatgut an innovative Farmer (Kloppenburger 2004, 91–129; Du Bois 2018, 53–70).

Wie um den Hybridmais entstand ab den 1920er-Jahren auch um die Sojabohne ein tragfähiges Netzwerk, das der alternativen Kulturpflanze im Maisgürtel eine Nische eröffnete. Dabei wirkten verschiedene Akteursgruppen zusammen: das staatliche Forschungs-, Bildungs- und Beratungswesen, das Fachwissen generierte, anwandte und verbreitete; die American Soybean Association, die im Inneren die Kommunikation der Sojafarmer förderte und nach außen deren Interessen vertrat; und die regionale Ölmühlenindustrie, die durch Vermarktungsanreize die private und öffentliche Investitionsbereitschaft anfeuerte. Das von Illinois ausgehende Warennetzwerk der Sojabohne und ihrer Folgeprodukte Sojaöl und Sojakuchen erwies rasch seine Tragfähigkeit, wie die wachsenden Anbauflächen und Erntemengen zeigten (Roth 2018, 62–85).

## 2.2 Krisenmanagement

Die Lösungsversuche der Mehrfachkrise im Maisgürtel öffneten der Sojabohne in den 1930er-Jahren ein Gelegenheitsfenster zur weiteren Expansion. Die Weltwirtschaftskrise drückte ab 1929 den bereits in der Weltagrarkrise ab 1925 unter Druck geratenen Maispreis auf ein für viele Farmerfamilien existenzbedrohendes Niveau. Krisenverschärfend wirkte die katastrophale Winderosion (*Dust Bowl*), angelegt seit Mitte des 19. Jahrhunderts durch großflächige Umnutzungen von Gras- zu Ackerland und ausgelöst gegen Mitte der 1930er-Jahre durch eine außergewöhnliche Trockenheit. Das Krisenmanagement der regierenden Demokraten stützte sich auf Staatsinterventionen: Produktionskontrollen und Preisstützungen für die im Übermaß erzeugten Agrarprodukte gemäß des Agricultural Adjustment Act von 1933 sollten die Farmereinkommen heben. Zudem förderte die Regierung den Ersatz des nährstoff- und wasserzehrenden Getreides durch bodenkonservierende Kulturpflanzen. Damit war

die Preisstabilisierung durch Angebotssteuerung, die den Interessen der Baumwoll-Weizen-Mais-Koalition der Farmerlobbys entsprach, auf Jahrzehnte hinaus institutionalisiert (Worster 2004; Winders 2009, 51–74).

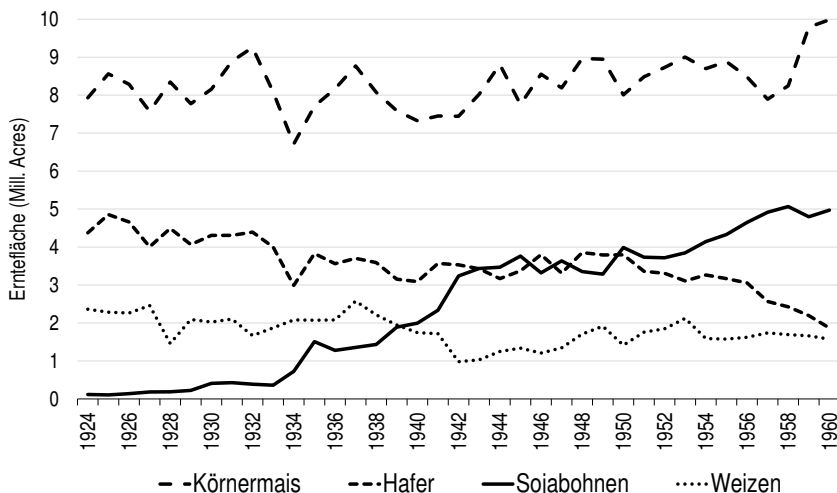


Abbildung 3: Erntefläche der Hauptackerfrüchte in Illinois 1924–1960 (Langthaler 2023, 156)

Obwohl die Agrarpolitik des New Deal die Sojabohne nicht direkt förderte, profitierte der Neuankömmling indirekt vom erweiterten Manövriererraum. Erstens breitete sich die Sojabohne als vom Agricultural Adjustment Act nicht erfasstes Produkt auf den stillgelegten Maisflächen aus. Zweitens wurde der Sojaanbau zur Heugewinnung oder Gründüngung als bodenkonservierende Maßnahme gefördert. Drittens öffnete die laufende Mechanisierung samt Motorisierung die ehemaligen Futterflächen für die Zugtiere für alternative Nutzungen wie die Sojabohne. Viertens eigneten sich die für den Maisanbau angeschafften Mähdrescher auch für die Sojabohne. Fünftens war die Sojabohne nicht nur die absolut profitabelste, sondern auch eine relativ zum Hybridmais immer profitablere Alternative. Sechstens beflügelte das wachsende Angebot an Sojabohnen die Nachfrage der Verarbeitungsindustrie und der Chicagoer Produktbörse. Am Vorabend des Kriegseintritts der USA war Soja bereits auf dem Weg vom Nischen- zu einem Hauptmarktprodukt des Maisgürtels (Strand 1948).

### 2.3 Regimestabilisierung

Die staatliche Regulation strategisch wichtiger Warenketten im Zweiten Weltkrieg etablierte die Sojabohne endgültig im Maisgürtel. Der Pazifikkrieg unterbrach die rüstungswirtschaftlich unentbehrlichen Einfuhren tropischer Öle und Fette aus Südostasien. Folglich entfachte die US-Regierung mittels materieller und ideeller Signale an die Farmer eine Produktionsoffensive für Eiweiß- und Ölpflanzen einschließlich von Sojabohnen. Die staatliche ‚Sojabohnenschlacht‘ trieb die Warenfront voran: Die Anbauflächen und Ernteerträge expandierten. Die angebotsseitige Expansion hing eng zusammen mit der nachfrageseitigen Expansion: Sojaöl als Hauptprodukt floss in die Lebensmittel- und sonstigen Industrien; Sojakuchen als Nebenprodukt ging an den wachsenden Mastviehkomplex. Ein wichtiger Treiber des Produktions- und Konsumbooms im Maisgürtel war die zügig ausgebaute Ölmühlenindustrie (Roth 2018, 118–134; Prodöhl 2023, 155–165).

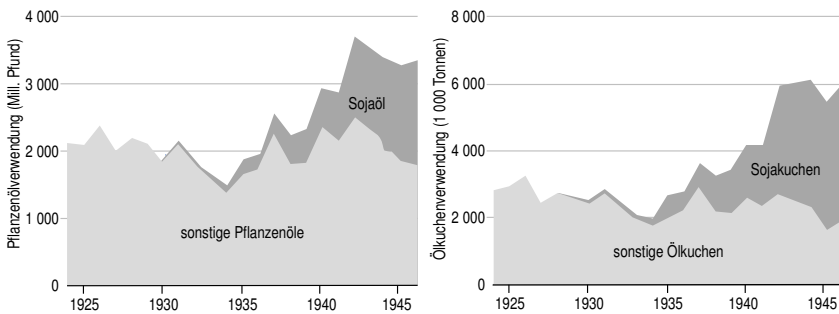


Abbildung 4: Pflanzenöl- und Ölkuchenverwendung in den USA 1924–1946 (Langthaler 2023, 160)

Die Sojabohne etablierte sich in der Nachkriegszeit als Schlüsselware des US-zentrierten Nahrungsregimes. Das agrarindustrielle Technologiepaket aus leistungsfähigem Saatgut, motorisierten Mähdreschern und effizienten Herbiziden versprach, den Sojaanbau im nunmehr *Corn-Soy Belt* genannten Kerngebiet zu vereinfachen und zu verbilligen. Die Stabilisierung der Erzeugerpreise auf hohem Niveau generierte Angebotsüberschüsse, für die sich im Interesse von Sojafarmern und Agrobusiness neue Nachfragekanäle öffneten: Sojaöl als Rohstoff für Margarine, Pflanzenöl und andere fettreiche Lebensmittel, Sojakuchen als eiweißreiches Fut-

termittel – beides Zutaten für mittelständische Lebensstile mit öl- und fleischlastiger Kost als Statussymbol. Billigsoja diente im Kalten Krieg aber auch als geopolitische Waffe, um Welthunger wie Weltkommunismus durch ‚Entwicklung‘ unter US-amerikanischen Vorzeichen einzudämmen. Die USA exportierten überschüssigen Sojakuchen im Rahmen des General Agreement on Tariffs and Trade (GATT) von 1947 und des European Recovery Program (ERP oder Marshallplan) von 1948 zollbegünstigt oder staatssubventioniert für die wachsenden Mastviehkomplexe Westeuropas und Japans. In den Abnehmerländern eigneten sich in die Mittelschicht aufgestiegene Familien fleischlastige Ernährungsstile als Teil des *American Way of Life* an. Die Überschüsse an Sojaöl flossen im Rahmen des *Food for Peace* Programms von 1954 preisgestützt an nahrungsdefizitäre Länder der ‚Dritten Welt‘, was neokoloniale Abhängigkeiten verfestigte. Das US-zentrierte Nahrungsregime machte Soja zu einem verborgenen, aber allgegenwärtigen Element einer Produktions- und Konsumweise mit hohem Ressourcenverbrauch (z. B. großem Flächenbedarf der tierbasierten Ernährungsweise) und ungleichen Machtbeziehungen (z. B. Abhängigkeit der Entwicklungsländer von Nahrungsmittellieferungen). Soja spielte darin eine paradoxe Doppelrolle: als Protagonistin, mit Kuchen als Viehfutter und Öl als Industrierohstoff im agroindustriellen Mainstream, und als Antagonistin, mit der ganzen Bohne als Lebensmittel gegenkultureller Nischenbewegungen wie der Hippie-Kultur (Winders 2009, 129–158; McMichael 2013, 32–39; Langthaler 2018).

### 3 Soja im Übergang zum WTO-zentrierten Regime

#### 3.1 Nischenbildung

Soja spielte ab den 1970er-Jahren eine Schlüsselrolle in der Transformation des US-zentrierten Nahrungsregimes. Hauptakteurinnen waren jedoch weder die mehr als 30 Megatonnen US-amerikanischer Bohnen, die 1970 den kapitalistischen Weltmarkt fluteten, noch die fast neun Megatonnen chinesischer Bohnen, die im Umkreis der kommunistischen Volksrepublik zirkulierten. Diese Rolle übernahmen vielmehr ihre eininhalb Megatonnen an Artverwandten in Brasilien, die im Süden des Landes eine Nische gefunden hatten. In der brasilianischen Sojaexpansion ab den 1960er-Jahren wirkten wirtschaftliche und politische Momente zusammen. Das Militärregime, das sich 1964 an die Macht geputscht

hatte, wollte durch eine ‚konservative Modernisierung‘ das Land von oben reformieren – auch um eine Revolution von unten zu vermeiden. Die Sojabohne, die japanische Einwanderer:innen bereits um die Jahrhundertwende im Bundesstaat Rio Grande do Sul akklimatisiert hatten, passte ins Modernisierungskonzept: Im Inland schaffte sie als Kulturpflanze Jobs für das Landproletariat und im Ausland lenkte sie als Handelsware wertvolle Devisen in die Staatskasse. Die Einnahmen aus den Agrarexporten dienten zur Abdeckung der Ausgaben für die importsubstituierende Industrialisierung (Warnken 1999).

Ab den 1970er-Jahren überwand das brasilianische Soja-Business eine materiell wie auch mental bedeutsame Grenze: die Frontlinie zwischen der subtropischen Mischlandwirtschaft im europäisch besiedelten Süden, dem ‚zivilisierten‘ Teil des Landes, und der nördlich anschließenden ‚Wildnis‘ der tropischen Savanne (Cerrado), geprägt durch naturnahe Grasland- und Waldgebiete mit eingestreuten Siedlungen indigener Gemeinschaften. Damit wollte die Militärdiktatur gemäß dem brasilianischen Flaggenspruch ‚Ordnung und Fortschritt‘ (*Ordem e Progresso*) die aus ihrer Sicht fast menschenleeren und ungenutzten Landesteile in das Modernisierungsprojekt einbeziehen (Klein und Luna 2019, 232–272; Ioris 2018, 78–170; Turzi 2017, 1–77).

Die Sojaexpansion in den Savannengebieten erforderte technologische und bürokratische Eingriffe in mehreren Bereichen: Die im Süden des Landes akklimatisierte Sojapflanze musste an das tropische Klima,

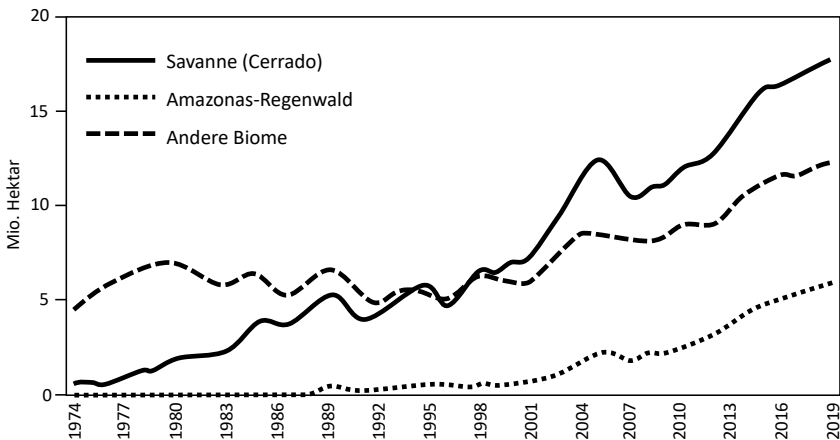


Abbildung 5: Sojaexpansion in Brasilien nach Biomen 1974–2019 (Brito Rocha et al. 2022, 231)

die sauren Böden und die kürzeren Tageslängen in den nördlicheren Regionen angepasst werden. Ab den 1990er-Jahren expandierte das als ‚billig‘ und ‚einfach‘ beworbene Gentechnik-Paket aus glyphosatresistentem Saatgut und dem Pflanzengift Glyphosat die Sojafront in vormals als ungeeignet geltende Gebiete. Weitgehend naturbelassene Gebiete mussten durch Straßen erschlossen, in Besitzeinheiten aufgeteilt und in Felder umgewandelt werden. Schließlich brauchte es Siedlerfamilien aus der europäischen Einwanderungsgesellschaft in den südlichen Bundesstaaten, die sich auf den herausfordernden Weg zur ‚Zivilisierung‘ des ‚Wilden Nordens‘ wagten. Die von den weißen Eliten des Landes vorangetriebene Sojafront zerstörte nach und nach die Lebensgrundlagen indigener Gemeinschaften sowie der artenreichen Tier- und Pflanzenwelt des Cerrado (Silva 2018; Brito Rocha et al.2022).

### 3.2 Krisenmanagement

Zur Jahresmitte 1973 trat Soja von der Hinterbühne des Nahrungsregimes auf die Vorderbühne und setzte einen Paukenschlag mit langem Nachhall. Die USA, die gleichsam über ein Monopol auf dem Soja-Weltmarkt verfügten, verhängten ein Ausfuhrverbot – eine Maßnahme, die man nur aus Kriegszeiten kannte. Mit dem Soja-Embargo zog die US-Regierung die Notbremse einer Krisenspirale, die sich Monat für Monat beschleunigt hatte: Auf dem Weltmarkt trieben 1972/73 ein *El-Niño*-bedingter Ausfall von peruanischem Fischmehl sowie sowjetische, westeuropäische und japanische Großeinkäufe von Soja-Futtermitteln den Preis in schwindelnde Höhen. Zudem ergab eine Kalkulation für den Binnenmarkt – fälschlicherweise, wie sich später zeigte –, dass die für das Ausland reservierten Mengen den Inlandsbedarf weit übertrafen. Schließlich setzten Bürgerproteste gegen die Lebensmittelteuerung den in der Watergate-Affäre ohnehin bedrängten US-Präsidenten Richard Nixon zusätzlich unter Druck (Roth 2018, 196–199).

Obwohl auf das Soja-Embargo bereits nach knapp einer Woche auf drei Monate befristete Exportkontrollen folgten, war die Wirkung verheerend. Das Exportverbot erzeugte kurzfristig eine Schockwelle in den Importländern und untergrub langfristig das Vertrauen in die Soja-Supermacht als Handelspartner. In Japan saß der ‚Soja-Schock‘ am tiefsten. Die Bevölkerung des kleinen Inselstaats wuchs in den 1950er und 1960er-Jahren von über 80 auf über 100 Millionen. Zudem dehnte sie ihren Fleisch-

konsum – und damit auch ihren ökologischen Fußabdruck – um ein Vielfaches aus. Mangels inländischer Anbauflächen geriet Japan in immer stärkere Abhängigkeit von Futtermittelnimporten aus dem Ausland. Von den ins Land fließenden Sojabohnen stammten Anfang der 1970er-Jahre 92 Prozent aus den USA. Das kurzfristige Versiegen des transpazifischen Sojastroms motivierte längerfristig die Stärkung der Ernährungssicherheit. Die Maßnahmen setzten mangels einer nationalen Autarkiebasis auf internationale Beziehungen: auf eine Agentur für internationale Zusammenarbeit in der Agrarentwicklung, die 1979 gemeinsam mit Brasilien ein Langzeitprogramm für die Sojaexpansion im Cerrado initiierte; auf ein statistisches Modell zur Vorhersage von Angebot und Nachfrage auf dem Weltagrarmarkt, das später die Food and Agriculture Organization (FAO) der Vereinten Nationen übernahm; und auf den Abschluss mittel- und langfristiger Lieferverträge mit anderen Ländern (Hirasawa 2017).

Während Japan auf den Weltmarkt setzte, konzentrierte sich Österreich auf seinen Binnenmarkt. Mitte der 1970er-Jahre forcierte ein buntes Konsortium, bestehend aus dem schwarzen Raiffeisenverband, der roten Konsum-Genossenschaft und der israelischen Eisenberg-Gruppe, das Projekt *Olioprot*. Es zielte auf den Ersatz der billigen, weil im GATT zollbefreiten Sojakucheneinfuhren aus den USA durch den teureren, daher mittels einer Pflanzenölabgabe subventionierten Anbau von Ölfrüchten, die in einer Extraktionsanlage verarbeitet werden sollten. Die Bundesregierung unterstützte diesen Plan aus mehreren Gründen: zur Sicherung der Öl- und Eiweißversorgung, zum Abbau der Getreideüberschüsse und zur Entlastung der Handelsbilanz. Das österreichische *Olioprot*-Projekt provozierte 1978 heftigen Widerstand aus den USA. Aus Washington herbeigeeilte Regierungsvertreter sprachen Klartext mit den Wiener Ministerialbeamten: Die geplante Abgabe treffe hauptsächlich US-Sojaimporte, verletze das GATT-Regelwerk und provoziere Strafzölle für österreichische Importwaren. Infolge dieser Intervention ließ die Regierung den entsprechenden Gesetzesentwurf fallen. Nach dem Aus für die große Lösung kamen kleinere Lösungen zum Zug: Zucht- und Anbauversuche von Sojabohnen an geeigneten Standorten, an denen Forschungsstätten, Fördervereine und Bauernbetriebe kooperierten. Als die *ökosoziale Agrarpolitik* 1987 eine Sonderkultur-Förderung einführte, erfuhr auch der österreichische Sojaanbau einen ersten Boom bis zum EU-Beitritt 1995 (Tober 2025).

Den USA ging es in der Wiener ‚Agraraffäre‘ weniger um das kleine Österreich an sich, sondern eher um dessen Vorbildwirkung für den großen Nachbarn: Deutschland und die restliche EWG, den Hauptab-

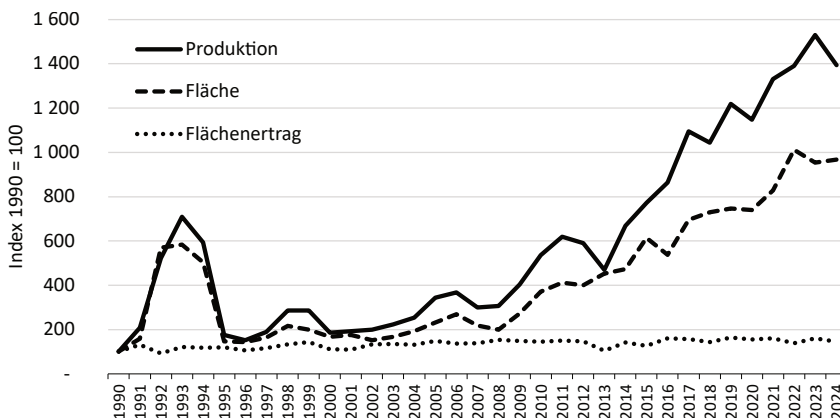


Abbildung 6: Sojabohnenproduktion in Österreich 1990–2024 (Index 1990 = 100, Datenbasis: Statistik Austria 2025)

satzmarkt für US-amerikanische Sojabohnen. Auch in den Ländern der EWG, deren Einfuhr zu 72 Prozent von den USA abhing, provozierte das Soja-Embargo von 1973 Gegenmaßnahmen: einerseits die Förderung des Soja- und sonstigen Ölfrüchteanbaus mittels Preisstützungen im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP), andererseits die Streuung der Importquellen in Richtung Brasilien und anderer südamerikanischer Sojaexporteure. Als in den 1980er-Jahren die subventionierte Eigenproduktion und südamerikanische Zukäufe US-amerikanische Sojabohnen zunehmend vom europäischen Markt verdrängten, schrillten im *Corn-Soy Belt* die Alarmglocken. Aufgrund einer Klage der American Soybean Association brachte die US-Regierung den Fall 1988 vor die GATT-Gremien. Der Vorwurf lautete, die EWG verletze das in der Dillon-Runde 1960/61 zugestandene Freihandelsprivileg für US-Soja. Die liberalisierungsfreundlichen GATT-Gremien folgten dieser Argumentation. Da die EWG zunächst auf ihrem Kurs beharrte, drohten die USA einen Handelskrieg im Volumen von einer Milliarde US-Dollar an. Doch 1992 gab die nunmehrige Europäische Union (EU) dem geballten Druck von USA und GATT nach: Zunächst ersetzte die (neo-)liberale MacSharry-Reform der GAP die Stützungen der Produktpreise durch betriebsbezogene Direktzahlungen und Flächenstilllegungen. Schließlich einigten sich die EU und USA im Blair House-Abkommen auf eine Deckelung des Sojabohnen- und sonstigen Ölfrüchteanbaus auf den Stilllegungsflächen. Damit war der europäischen Sojaexpansion ein Riegel vorgeschoben, während südameri-

kanische Sojabohnen ihre nordamerikanischen Artverwandten beständig vom EU-Markt verdrängten (Ames et al. 1996; Paarlberg 1997).

### 3.3 Regimestabilisierung

Die GAP-Reform und das Blair-House-Abkommen von 1992 beendeten nicht nur den amerikanisch-europäischen Handelskonflikt um Soja, sondern brachten auch den Durchbruch für die 1986 eröffnete, aber bald ins Stocken geratene Uruguay-Runde des GATT. In der Agrardebatte der Uruguay-Runde trafen unterschiedliche Interessenlagen aufeinander: Auf der einen Seite drängten die Staaten der Cairns-Gruppe, darunter die aufstrebenden Sojaexporteure Argentinien, Brasilien, Paraguay und Uruguay, auf eine weitgehende Liberalisierung des globalen Agrarhandels. Auf der anderen Seite suchte die EWG entsprechend ihrer protektionistischen GAP die Liberalisierung zu beschränken. Zwischen diesen Positionen wollten die USA den Agrarwelthandel liberalisieren, solange dies nicht eigene Interessen tangierte. Die liberalisierungsfreundliche Wende der EU ermöglichte nicht nur die Streitschlichtung mit den USA, sondern räumte auch die Hindernisse der GATT-Reform aus dem Weg. Bereits 1993 einigte sich die Uruguay-Runde auf das Agreement on Agriculture, das den Agrarhandel zwar liberalisierte, aber protektionistische Schlupflöcher offenließ. Das Agreement on Agriculture bildete einen Kernbestand der World Trade Organization (WTO), die 1995 dem GATT nachfolgte (Paarlberg 1997).

Das WTO-Regelwerk bildete zusammen mit regionalen Freihandelsabkommen (EU, NAFTA, MERCOSUR usw.) und privatwirtschaftlichen Standards (z. B. Soja-Zertifizierungen) die institutionelle Matrix des globalen Nahrungsregimes. Im WTO-zentrierten Regime verschoben sich, vor allem nach dem Beitritt Chinas 2001, die Gewichte gegenüber dem US-zentrierten Regime. Unter den Produzenten mussten die USA die Führungsrolle an Brasilien abgeben. Anstelle Chinas stieg Argentinien in die Spitzengruppe auf. Ein ähnliches Match spielte sich in der Liga der Exporteure ab: Brasilien vor den USA und Argentinien. Unter den Importeuren wurden alte Industrieländer – Japan sowie europäische Staaten – von neu industrialisierten Schwellenländern – China und zuletzt auch Indonesien und Vietnam – überflügelt. Diese Gewichtsverlagerungen offenbarten die Gleichzeitigkeit von Transformation – des Machtgewinns der südamerikanischen Exporteure und Chinas als Hauptimporteur – und

Tabelle 1: Gewichtsverschiebungen in Sojaproduktion und -handel 1970–2020 (Datenbasis: FAO 2025)

Top-3 Produzenten:

1970	Mt	2020	Mt
US	30,7	BR	121,8
CN	8,7	US	114,7
BR	1,5	AR	48,8

Top-3 Exporteure:

1970	Mt	2020	Mt
US	16,2	BR	100,0
BR	0,8	US	74,7
CN	0,4	AR	28,6

Top-3 Importeure:

1970	Mt	2020	Mt
JP	3,3	CN	100,2
DE	2,9	ID	7,5
FR	1,3	VN	6,8

Legende: AR Argentinien, BR Brasilien, CN China, DE Deutschland, FR Frankreich, ID Indonesien, JP Japan, US USA, VN Vietnam, Mt Megatonnen

Entwicklung – der verringerten, aber fortwirkenden Machtstellung der USA, Europas und Japans. Doch sie verbergen die eigentlichen Schlüsselakteure des WTO-zentrierten Regimes: die kleine Gruppe transnationaler Unternehmen (Archer Daniels Midland, Bunge, Cargill usw.) im Verarbeitungs- und Handelsbereich, die den Großteil der globalen Sojaströme an den Flaschenhälsen der Wertschöpfungsketten kontrollieren (McMichael 2013, 41–61).

Atemberaubend ist der Wachstumsschub des Soja-Business in den letzten 50 Jahren: Von 1970 bis 2020 wuchsen die jährliche Produktionsmenge auf das Achtfache, von 44 auf 356 Megatonnen, und das jährliche Handelsvolumen auf das 13-Fache, von 17 auf 222 Megatonnen. Soja wurde zur weltweit größten Agrarhandelsware – zum *crop of the century*, wie die Financial Times 2017 titelte. Soja diente nicht nur als profitträchtige Ware für das transnationale Agrobusiness, sondern auch als geopolitische Waffe für Nationalstaaten, wie etwa im Handels-

konflikt zwischen den USA und China ab 2018. Zudem ist es ein Element der hegemonialen *Western diet* – mit Fleisch als Statussymbol – für die aufsteigenden Mittelschichten in den Megastädten Ost- und Südostasiens. Doch die sozialen und ökologischen Kosten der Macht- und Wohlstandsgewinne in den (Sub-)Zentren des Globalen Nordens werden ausgelagert auf Menschen-, Tier- und Pflanzengemeinschaften in den (Semi-)Peripherien des Globalen Südens. Die sozialen und ökologischen Konflikte, die das WTO-zentrierte Regime erzeugt, offenbaren zusammen mit der Polykrise des globalisierten Kapitalismus, von der Großen Rezession ab 2008 bis zur Großen Pandemie ab 2020, die Notwendigkeit einer Systemtransformation in Richtung starker Nachhaltigkeit (Langthaler 2022a).

#### 4 Soja im Übergang zu einem nachhaltigen Nahrungsregime?

##### 4.1 Nischenbildung

Die Polykrise am Ende des WTO-zentrierten Regimes verdeutlicht die Notwendigkeit einer nachhaltigen Transformation. Jedoch ist weit weniger klar, wie die Transformation zu einem sozial und ökologisch nachhaltigen Nahrungsregime aussehen könnte. Soll sie auf der globalen Ebene, etwa bei internationalen Organisationen wie der WTO, weltmarktbeherrschenden Konzernen wie Cargill oder transnationalen Widerstandsbewegungen wie *La Via Campesina*, ansetzen? Oder soll sie auf europäischer, nationalstaatlicher oder regionaler Ebene ansetzen? Kurz, vom Ganzen zum Teil oder vom Teil zum Ganzen? Dabei geht es wohl weniger um ein Entweder-Oder, als vielmehr um ein Sowohl-Als-Auch. In diesem Beitrag konzentrieren wir uns auf Transformationsstrategien rund um Soja, die auf nationalstaatlicher Ebene am Beispiel Österreichs umgesetzt werden können – ohne jedoch inter- und transnationale Transformationsstrategien auszuschließen. Das Beispiel Österreich eröffnet hier eine mittlere Perspektive zwischen Makro- und Mikroebene, in der neben pfadabhängigen Entwicklungen, die das Nahrungsregime nicht grundlegend in Frage stellen, auch alternative Pfade in den Blick kommen, die ein transformatives Potenzial beinhalten.

Österreich ist ein Soja-Land im doppelten Sinn: einerseits als bedeutender Sojaimporteur, vor allem von Futtermitteln aus Süd- und Nordamerika (Handelsbilanz 2021: 491.000 Tonnen, davon 458.000 Tonnen

Sojaschrot), andererseits als fünftgrößter Sojaproduzent innerhalb der EU (Inlandsproduktion 2021: 235.100 Tonnen). Die Sojabohne ist mit 93.000 Hektar Anbaufläche 2022 nach Mais, Weizen und Gerste bereits die viert-häufigste Kulturpflanze auf Österreichs Äckern und konzentriert sich im Flach- und Hügelland nördlich und östlich der Alpen. Während der weltweite, größtenteils gentechnisch veränderte Sojaanbau zu 77 Prozent zur Viehfütterung und nur zu 19 Prozent zur menschlichen Ernährung dient, fließen von der ausschließlich gentechnikfreien und zu zwei Fünfteln biologischen Inlandsproduktion etwa 60 Prozent in die Futtermittel- und 40 Prozent in die Lebensmittelherstellung. Der größte Teil der in Österreich verwendeten Soja-Futtermittel fließt in die Schweinemast, in der 96 Prozent der 2,7 Millionen Tiere konventionell – das heißt: Gentechnik-Futter, Vollspaltenböden und ein Quadratmeter Platz ohne Auslauf – gehalten werden. Der jährliche Fleischverzehr von Herrn und Frau Österreicher (2022: 58,6 Kilogramm) stammt zu 57 Prozent vom Schwein, zu 22 Prozent vom Geflügel und zu 18 Prozent vom Rind. Der Fleischverzehr der Männer liegt etwa 200 Prozent, jener der Frauen etwa 40 Prozent über der ernährungsmedizinischen Empfehlung. Der Anteil fleischloser (d. h. veganer und vegetarischer) Ernährungsstile unter der österreichischen Bevölkerung beträgt etwa 10 Prozent oder, einschließlich der pescetarischen Stile, 15 Prozent; dazu kommen 37 Prozent an flexitarischen Stilen mit reduziertem Fleischkonsum. Ein erheblicher Teil der verfügbaren Fleischmenge landet im Abfall (Land schafft Leben 2024a, 2024b, 2024c; Statistik Austria 2024). Zugleich waren 2023 in Österreich – einem der reichsten Länder der Welt, gemessen am durchschnittlichen Pro-Kopf-Einkommen – 1,1 Mio. Menschen (12% der Bevölkerung) von moderater oder schwerer Ernährungsarmut betroffen: Bei der Versorgung mit Lebensmitteln mussten sie sich bei der Qualität und/oder der Quantität einschränken, und 20 Prozent können es sich nicht leisten, andere Menschen zum Essen einzuladen (Lampl et al. 2024).

Das Soja-Land Österreich ist in mehrfacher Hinsicht in das weder sozial noch ökologisch nachhaltige globale Nahrungsregime eingebunden: über transatlantische Einfuhren an eiweißreichen Soja-Futtermitteln aus überwiegend gentechnisch manipuliertem Anbau in ehemaligen Grasland- und Waldgebieten; über die inländische Spezialisierung auf den stickstoffzehrenden, daher mineraldüngungsintensiven Anbau von kohlenhydratreichem Futtermais; über fleischlastige, das ernährungsmedizinisch empfohlene Maß überschreitende Ernährungsstile der – vor allem männlichen – Bevölkerung; und über hohe Anteile an Billigfleischimporten.



Abbildung 7: Sojabohnenfläche in Österreich 2023 (in Nutzflächenanteilen nach Gemeinden, Datenbasis: AMA 2025)

ten und migrantischen Billigarbeitskräften in der Fleischbranche. Dennoch haben sich in den letzten Jahrzehnten zwei Nischen nachhaltigerer Praktiken geöffnet: erstens die teils konventionelle, teils biologische Inlandproduktion an gentechnikfreien Sojabohnen, die fast zur Hälfte der menschlichen Ernährung dient; zweitens fleischlose und fleischreduzierte Ernährungsstile, die bereits mehr als die Hälfte der Bevölkerung praktizieren.

Die erste Nische hat klar umrissene Grenzen: Das in den vergangenen Jahrzehnten gewachsene Inlandsangebot an Sojabohnen kann den gegenwärtigen Bedarf aufgrund des beschränkten Potenzials von rund 100.000 Hektar Anbaufläche in absehbarer Zukunft nicht decken. Auch die zweite Nische ist begrenzt: Ein völliger Fleischverzicht im ‚Schnitzelland‘ Österreich wäre auf freiwilliger Basis illusorisch und durch Zwang demokratisch kaum durchsetzbar. Da weder die erste noch die zweite Nische die Nachhaltigkeitsprobleme Österreichs allein zu lösen vermag, erfordert eine sozialökologische Transformation im ersten Schritt eine kombinierte Aufstufungsstrategie von Nachhaltigkeitsstrategien, die neben *Effizienz* (Senkung des Ressourcenverbrauchs pro Produktionseinheit) auf *Suffizienz* (Senkung der Nachfrage nach Produktionseinheiten) und *Konsistenz* (Produktion in geschlossenen Stoffkreisläufen) im Kontext einer agrarökologischen Transformation setzen: etwa die Erhöhung des Soja-Selbstversorgungsgrads und die Senkung des Fleischverbrauchs

auf ein verantwortungsvolles Maß. Darüber hinaus ist für eine sozial-ökologische Transformation eine Veränderung der Strukturen im Agrar- und Ernährungssystem erforderlich (Forster 2021).

## 4.2 Krisenmanagement

Die Zeitdiagnose der Polykrise, in der sich verschiedene Krisen (des Klimas, der Wirtschaft, der Gesundheit, der Energie, des Friedens usw.) multiplizieren, betrifft auch das herrschende Nahrungsregime und seinen (sozial-)ökologischen Hufabdruck: Treibhausgasausstoß, Artensterben, Gewässerbelastung, Billiglohnarbeit, Tierleid und so fort (Weis 2013; Smil 2013). Die anstehende Transformation des globalen Agrar- und Ernährungssystems in Richtung sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit nimmt auch Kleinstaaten wie Österreich in die Pflicht. In diesem Zusammenhang initiierte die Allianz Nachhaltige Universitäten in Österreich 2019 das Projekt *Universitäten und Nachhaltige Entwicklungsziele (Uni-NEtZ)*. Verschiedene Arbeitsgruppen erarbeiteten Optionen zur Umsetzung der Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen in Österreich, die 2022 der Bundesregierung übergeben wurden. Eine dieser Optionen (Leitung: Ernst Langthaler, Bearbeitung: Franziskus Forster) beschäftigte sich mit der Soja-Fleisch-Warenkette mit dem ambitionierten Ziel: „Ausstieg aus transatlantischen Sojaimporten sowie Reduktion von Schweinefleischproduktion, -konsum und -abfall“ (Forster 2021).

Unsere Soja-Option zerfällt in zwei Maßnahmenbündel: Erstens geht es um den Ausstieg aus transatlantischen Sojaimporten und die Schaffung nachhaltiger Alternativen, die mehrere Ziele verfolgen: das Auslaufen des Imports von transatlantischen Soja-Futtermitteln; deren Ersatz durch inländische Futtermittel im Rahmen einer agrarökologischen und bodengebundenen Landwirtschaft (z. B. erweiterte Fruchtfolgen durch Leguminosen); und die Reduktion und Neuausrichtung der Schweinemast durch Stärkung der regionalen Wertschöpfung, Schließen regionaler Stoffkreisläufe und Anpassung an die Ökosystemgrenzen. Zweitens geht es um die Reduktion des Fleischkonsums und der Lebensmittelabfälle, wobei folgende Ziele im Mittelpunkt stehen: die Reduktion des jährlichen Schweinefleischkonsums auf das ernährungsmedizinisch und sozialökologisch empfohlene Maß von 20 Kilogramm pro Kopf; die Stärkung pflanzlicher Eiweißquellen in der Ernährung; und die Reduktion von Lebensmittelverschwendung und -abfällen. Es handelt sich zweifellos um keine radikale,

das Agrar- und Ernährungssystem revolutionierende Strategie, sondern um eine progressive Reformstrategie in Richtung Nachhaltigkeit, die sowohl Entwicklungs- als auch Transformationsaspekte beinhaltet. Diese Zielorientierung folgt der pragmatischen Ausrichtung des UniNetZ-Projekts, ein Bündel von im nationalstaatlichen Rahmen umsetzbaren Handlungsoptionen im Sinn der SDGs zu erarbeiten. Gleichwohl sehen wir darin einen von vielen Schritten auf dem Weg in die richtige Richtung: zu einer grundsätzlichen Transformation (im Sinn radikalen Wandels) des globalen Agrar- und Ernährungssystems mit starker Nachhaltigkeit (Forster 2021).

### 4.3 Regimestabilisierung

Unsere Soja-Option liefert einen – planetar gesehen zwar beschränkten, aber gemessen an der Kleinheit Österreichs substanziellen – Beitrag zur Lösung der Polykrise: in quantitativer Hinsicht, indem sie die Einfuhr an Soja-Futtermitteln aus Süd- und Nordamerika verringert und den Konsum an Soja-Lebensmitteln steigert; in qualitativer Hinsicht, indem sie sozialökologisch problematische Produktionsweisen, basierend auf dem Gentechnik-Glyphosat-Paket, durch verträglichere ersetzt. Um diese Soja-Option von der Nische in den Mainstream zu heben und dauerhaft im Regime zu verankern, bedarf es des koordinierten Zusammenspiels mehrerer Akteursgruppen. Wir sind skeptisch gegenüber einseitigen Ansätzen, die im bürokratischen Sinn auf die ‚Weisheit der Planung‘, im kapitalistischen Sinn auf die ‚Innovativität des Unternehmers‘, im technokratischen Sinn auf die ‚Effizienz der Technologie‘ oder im individualistischen Sinn auf die ‚Wahlfreiheit des Konsumenten‘ setzen. Dennoch sehen wir – auch vor dem Hintergrund der historischen Erfahrung – eine Schlüsselrolle bei der Politik auf (supra- und inter-)nationaler Ebene. Eine Fülle von Politikfeldern ist hier gefordert: Agrarpolitik (z. B. Förderung des ökologischen Leguminosenanbaus), Sozialpolitik (z. B. Umverteilung und Überwindung der Ernährungsarmut), Gesundheitspolitik (z. B. Förderung der Ernährungsgesundheit und gesunder Arbeitsverhältnisse), Ernährungspolitik (z. B. Aufbau von förderlichen ‚Ernährungsumwelten‘ mit nachhaltiger öffentlicher Beschaffung), Umweltpolitik (z. B. Klima- und Bodenschutz), Steuerpolitik (z. B. Besteuerung des Fleischkonsums mit Rücksicht auf den sozialen Ausgleich), Wirtschaftspolitik (z. B. Maßnahmen gegen die Machtkonzentration in den Wertschöp-

fungsketten und eine sozial-ökologisch nachhaltige Marktregulierung), Wissenschafts- und Bildungspolitik (z. B. Förderung agrarökologischer Forschung und Ausbildung), Handelspolitik (z. B. Setzung sozialökologischer Standards) und so fort. Die verfassungsrechtliche Verankerung der Nachhaltigkeitsziele könnte dazu beitragen, den Horizont politischer Entscheidungsträger:innen über den nächsten Wahltag hinaus zu erweitern (Forster 2021).

Die Politik wird diese Schlüsselrolle nur in Kooperation mit privatwirtschaftlichen und zivilgesellschaftlichen Akteuren spielen können. Im Unternehmensbereich liegt die Herausforderung darin, das kapitalistische Gewinnstreben von einem Selbstzweck in ein Mittel zum Zweck einer nachhaltigen Transformation umzudefinieren. Beispielsweise läge es an den marktbeherrschenden Supermarktketten und der Tourismusindustrie, die Transparenz der Lieferketten von hochverarbeiteten Fleischprodukten – etwa durch verlässliche Herkunftsbezeichnungen – zu verbessern. Im zivilgesellschaftlichen Bereich ermöglicht die Wahl – als Bürger:in in der Politik wie als Konsument:in in der Wirtschaft – gewisse, wenngleich beschränkte Transformationsimpulse. Zudem können Nichtregierungsorganisationen und soziale Bewegungen das Problembewusstsein und die Lösungskompetenz hinsichtlich des nachhaltigen Umbaus des transnationalen Fleisch-Komplexes heben. Die Einbindung zivilgesellschaftlicher Akteur:innen in politische und unternehmerische Entscheidungsabläufe, etwa als Staatsbürger:innen in kommunalen Ernährungsräten und als Konsument:innen in der solidarischen Landwirtschaft, kann das transformative Moment stärken. Dabei kann die Sojabohne ihr paradoxes Potenzial als Protagonistin und Antagonistin des herrschenden Nahrungsregimes ausspielen: durch den Rollenwechsel vom extraktivistisch-transkontinentalen zum nachhaltig-kontinentalen Futtermittel und weiter zum nachhaltig-regionalen Lebensmittel (Forster 2021; Langthaler 2018).

## *5 Ausblick*

Auch wenn unser Transformationsszenario spekulativ erscheinen mag: Die Geschichte zeigt, dass das gegenwärtige Nahrungsregime das Ergebnis vergangener Transformationen und daher in der Zukunft transformierbar ist. Aufbauend darauf ist es in diesem Zusammenhang von Bedeutung, erstens die Barrieren kritisch in den Blick zu nehmen und zweitens Struk-

turen zu verändern, um diese Barrieren auf eine Weise zu überwinden, die zugleich transformative Schritte einleiten und existierende Potenziale stärken.

Zunächst gilt es, die zentralen Barrieren (*lock-ins*) des herrschenden Entwicklungspfades des Agrar- und Ernährungssystems zu identifizieren. Das International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-Food 2016) hat hier acht Barrieren identifiziert, die gegenwärtig nachhaltige Transformationen blockieren und selbst transformiert werden müssen: Das sind erstens eine dominante Pfadabhängigkeit, welche simplifizierende technologische und marktbasierende Lösungen begünstigt (*market and techno-fixes*), zweitens die handelspolitische Orientierung auf Exporte und Wettbewerbsfähigkeit, drittens die Erwartung und Ausrichtung an ‚billigen‘ Nahrungsmitteln und deren sozial-ökologische Auslagerung von Folgeproblemen, viertens das Silodenken (isolierte Betrachtungsweise von Einzelthemen), fünftens kurzfristige Orientierungen (z. B. Profite), sechstens dominante Erzählungen der Agrarindustrie des *we feed the world*, siebtens nicht nachhaltige und reduktionistische Erfolgskriterien, und achtens die Machtkonzentration und die bestehenden Machtverhältnisse im Agrar- und Ernährungssystem. Barrieren, Voraussetzungen und Horizonte der Transformation, aber auch Interessenlagen und Strukturen, die ein Weiter-wie-bisher befördern, können auf verschiedenen Ebenen benannt werden. Widersprüche, konfligierende Interessenlagen und unterschiedliche Akteursstrategien können Übergänge in Nahrungsregimen anstoßen und vorantreiben (IPES-Food und ETC-Group 2021).

In weiterer Folge ist es nötig, die Strukturen des Agrar- und Ernährungssystems im Sinne einer starken Nachhaltigkeit jenseits von Nahrungsmitteln als Ware zu transformieren. Dabei kann auf die Ergebnisse des APCC Special Reports *Strukturen für ein klimafreundliches Leben* aufgebaut werden. Die Perspektive ist dabei, dass ausgehend von der Diagnose, dass gegenwärtig kein klimafreundliches Leben innerhalb planetarer Grenzen in Österreich möglich ist, auf die Frage der Transformation von Strukturen fokussiert wird: Welche Rahmenbedingungen und Verhältnisse braucht es für ein klimafreundliches Leben? Das Unterkapitel Ernährung benennt in diesem Zusammenhang Gestaltungsoptionen für ein klimafreundlicheres Ernährungssystem (Penker et al. 2023).

Das Beispiel Österreich zeigt exemplarisch, dass alternative Pfade im dominanten Nahrungsregime existieren, aber zugleich wird die Spannweite und Komplexität der Fragestellungen deutlich. Als eines der reichsten Länder weltweit (gemessen am durchschnittlichen Pro-Kopf-Einkom-

men) und zugleich einem nicht unerheblichen Anteil von Ernährungsarmut zeigt sich hier deutlich, wie wichtig ein kritischer Blick auf Ungleichheitsverhältnisse ist. Diese sozialen Fragen können nicht losgelöst von ökologischen Fragen betrachtet werden (und *vice versa*).

### Dank

Dieser Beitrag wurde im Rahmen des vom FWF finanzierten Forschungsprojekts „Soy and Agro-Food Transitions“ (P 35531-G) und des Projekts „Universitäten und Nachhaltige Entwicklungsziele (UniNEtZ)“ erarbeitet.

### Literatur

- AMA (2025), AMA Flächenauswertung, <https://flaechenauswertung.services.ama.at> (zuletzt abgerufen am 07.08.2025).
- Ames, G. C. W., Gunter, L. und C. D. Davis (1996). Analysis of USA-European Community Oilseeds Agreements. *Agricultural Economics* 15, 97–112. [https://doi.org/10.1016/S0169-5150\(96\)01200-5](https://doi.org/10.1016/S0169-5150(96)01200-5).
- Bernstein, H. (2016). Agrarian Political Economy and Modern World Capitalism: the Contributions of Food Regime Analysis. *The Journal of Peasant Studies* 43 (3), 611–647. <https://doi.org/10.1080/03066150.2015.1101456>.
- Brito Rocha, C., de Majo, C. und S. Dutra e Silva (2022). A Geo-historical Analysis of Expanding Soybean Frontiers in the Brazilian Cerrado. *HALAC – Historia Ambiental, Latinoamericana y Caribeña* 12 (2), 117–149. <https://doi.org/10.32991/2237-2717.2022v12i2.p217-252>.
- Cook, I. (2004). Follow the Thing: Papaya. *Antipode* 36 (4), 642–664. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8330.2004.00441.x>.
- Deutsch, L. und M. Baraibar Norberg (2023). *The Soybean Through World History. Lessons for Sustainable Agrofood Systems*. London: Routledge.
- Du Bois, C. M. (2018). *The Story of Soy*. London: Reaktion Books.
- Ermann, U., Langthaler, E., Penker, M. und M. Schermer (2018). *Agro-Food Studies. Eine Einführung*. Wien: Böhlau/UTB.
- FAO (2025), FAOSTAT database, <https://www.fao.org/faostat/en/#home> (zuletzt abgerufen am 07.08.2025).
- Forster, F. (2021). *Ausstieg aus transatlantischen Sojaimporten sowie Reduktion von Schweinefleischproduktion, -konsum und -abfall*. Option im Rahmen des Projekts *Universitäten und Nachhaltige Entwicklungsziele (UniNEtZ)*, unveröffentlichtes Manuskript, Wien: UniNEtZ.
- Geels, F. W. (2002). Technological Transitions as Evolutionary Reconfiguration Processes: A Multi-level Perspective and a Case-study. *Research Policy* 31, 1257–1274. [https://doi.org/10.1016/S0048-7333\(02\)00062-8](https://doi.org/10.1016/S0048-7333(02)00062-8).

- Geels, F. W. und J. Schot (2007). Typology of Sociotechnical Transition Pathways. *Research Policy* 36, 399–417. <https://doi.org/10.1016/j.respol.2007.01.003>.
- Hirasawa, A. (2017). Food Security Measures in Japan since World War II. In: Zhou, Z.-Y. und G. Wan (Hrsg.): *Food Insecurity in Asia: Why Institutions Matter*. Tokyo: Asian Development Bank Institute, 89–138.
- Hudson, J. C. (1994). *Making the Corn Belt. A Geographical History of Middle-Western Agriculture*. Bloomington: Indiana University Press.
- Ioris, A. A. R. (2018). *Agribusiness and the Neoliberal Food System in Brazil. Frontiers and Fissures of Agro-Neoliberalism*. London: Routledge.
- IPES-Food (2016). *From Uniformity to Diversity: A Paradigm Shift From Industrial Agriculture to Diversified Agroecological Systems*. Brüssel. [www.ipes-food.org](http://www.ipes-food.org) (zuletzt abgerufen am 01. 10. 2023).
- IPES-Food und ETC-Group (2021). *A Long Food Movement: Transforming Food Systems by 2045*. Brüssel. [www.ipes-food.org](http://www.ipes-food.org) (zuletzt abgerufen am 01. 10. 2023).
- Klein, H. S. und F. V. Luna (2019). *Feeding the World. Brazil's Transformation into a Modern Agricultural Economy*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Kloppenborg, J. R. (2004). *First the Seed. The Political Economy of Plant Biotechnology, 1492–2000*. Madison: University of Wisconsin Press.
- Lampl, C., Schmidt, A. und E. Aigner (2024). Ernährungsarmut in Österreich als Barriere für eine gesunde und klimafreundliche Ernährung: Status quo und Handlungsoptionen. *Gesundheit Österreich*, Wien. [https://goeg.at/ernaehrungsarmut\\_start](https://goeg.at/ernaehrungsarmut_start) (zuletzt abgerufen am 01. 10. 2023).
- Land schafft Leben (2024a). Factsheet Soja. [https://www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/2022/Factsheet\\_Soja\\_2022.pdf](https://www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/2022/Factsheet_Soja_2022.pdf) (zuletzt abgerufen am 01. 10. 2023).
- Land schafft Leben (2024b). Factsheet Schwein. [https://www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/2024/Factsheet\\_Schwein\\_2024.pdf](https://www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/2024/Factsheet_Schwein_2024.pdf) (zuletzt abgerufen am 01. 10. 2023).
- Land schafft Leben (2024c). Factsheet Ernährungsweisen und Food Trends. [https://www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/2023/Factsheet\\_Foodtrends\\_2023.pdf](https://www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/2023/Factsheet_Foodtrends_2023.pdf) (zuletzt abgerufen am 01. 10. 2023).
- Langthaler, E. (2018). The Soy Paradox: The Western Nutrition Transition Revisited, 1950–2010. *Global Environment* 11, 79–104. <https://doi.org/10.3197/ge.2018.110105>.
- Langthaler, E. (2022a). Great Accelerations: Soy and its Global Trade Network, 1950–2020. In: da Silva, C. M. und C. de Majo (Hrsg.): *The Age of the Soybean. An Environmental History of Soy During the Great Acceleration*. Winwick: White Horse Press, 65–90. <http://dx.doi.org/10.3197/63800040695086.ch04>.
- Langthaler, E. (2022b). Landwirtschaft und Ernährung. In: Fischer, K., Hauck, G. und M. Boatcă (Hrsg.): *Handbuch Entwicklungsforschung*. 2. Auflage, Wiesbaden: Springer, 205–216. [http://dx.doi.org/10.1007/978-3-658-05675-9\\_17-2](http://dx.doi.org/10.1007/978-3-658-05675-9_17-2).
- Langthaler, E. (2023). Die wundersame Krisengewinnerin. Sojaexpansion im US-amerikanischen Maisgürtel in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. In: Meixner, W. und G. Siegl (Hrsg.): *Regionale Wirtschafts- und Sozialgeschichte im Zeitalter globaler Krisen*. Wien: Böhlau, 141–164.

- Langthaler, E. (2024a). Soy. In: Whayne, J. (Hrsg.): *The Oxford Handbook of Agricultural History*. Oxford: Oxford University Press, 304–324. <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780190924164.013.16>.
- Langthaler, E. (2024b). Fleisch und Kapitalismus – eine 150-jährige Beziehungsgeschichte. In: Hirschfelder, G., Winterberg, L., John, R., Rückert-John, J. und C. Schirmer (Hrsg.): *Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierenden Märkten*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 65–88. <http://dx.doi.org/10.13109/9783666302534.65>.
- Langthaler, E., Martsch, M. und G. Tober (2023). Conceptualizing Historical Commodity Studies: The Case of Soy. In: Carmona-Zabala, J. (Hrsg.): *Commodities in History: Theoretical Reflections and Empirical Case Studies*. Rethymno: Institute for Mediterranean Studies, 25–60.
- Magnan, A. (2012). Food Regimes. In: Pilcher, J. (Hrsg.): *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: Oxford University Press, 370–388. <http://dx.doi.org/10.1093/oxfordhb/9780199729937.013.0021>.
- McMichael, P. (2013). *Food Regimes and Agrarian Questions*. Halifax und Winnipeg: Fernwood Publishing.
- Paarlberg, R. (1997). Agricultural Policy Reform and the Uruguay Round: Synergistic Linkage in a Two-Level Game? *International Organization* 51 (3), 413–444.
- Penker, M., Brunner, K.-M. und C. Plank (2023). Ernährung. In: Görg, C., Madner, V., Muhar, A., Novy, A., Posch, A., Steininger, K. W. und E. Aigner (Hrsg.): *APCC Special Report: Strukturen für ein klimafreundliches Leben*. Berlin/Heidelberg: Springer Spektrum, 245–269. [https://doi.org/10.1007/978-3-662-66497-1\\_9](https://doi.org/10.1007/978-3-662-66497-1_9).
- Prodöhl, I. (2023). *Globalizing the Soybean. Fat, Feed, and Sometimes Food, c. 1900–1950*. London: Routledge.
- Roth, M. (2018). *Magic Bean. The Rise of Soy in America*. Lawrence: University Press of Kansas.
- Saito, K. (2024). *Systemsturz. Der Sieg der Natur über den Kapitalismus*. München: Deutscher Taschenbuchverlag.
- Silva, C. M. da (2018). Between Fenix and Ceres: The Great Acceleration and the Agricultural Frontier in the Brazilian Cerrado. *Varia Historia* 34 (65), 409–444. <http://dx.doi.org/10.1590/0104-87752018000200006>.
- Smil, V. (2013). *Should We Eat Meat? Evolution and Consequences of Modern Carnivory*. Chichester: Wiley-Blackwell.
- Statistik Austria (2025). StatCube – Statistische Datenbank, <https://www.statistik.at/datenbanken/statcube-statistische-datenbank> (zuletzt abgerufen am 07.08.2025).
- Statistik Austria (2024). *Anbau auf dem Ackerland. Kalenderjahr 2023*. Wien: Statistik Austria.
- Strand, E. G. (1948). *Soybeans in American Farming (Technical Bulletin 996)*. Washington, DC: US Department of Agriculture.
- Tilzey, M. (2018). *Political Ecology, Food Regimes, and Food Sovereignty. Crisis, Resistance, and Resilience*. Cham: Palgrave Macmillan.
- Tober, G. (2025). Why Soy Succeeded. Austria in its Transnational Setting, 1950–2020. *Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes/Rural History Yearbook* 22 (im Druck).

- Turzi, M. (2017). *The Political Economy of Agricultural Booms: Managing Soybean Production in Argentina, Brazil, and Paraguay*. Cham: Palgrave Macmillan.
- Warnken, P. F. (1999). *The Development and Growth of the Soybean Industry in Brazil*. Ames: Iowa State University Press.
- Weis, T. (2013). *The Ecological Hoofprint. The Global Burden of Industrial Livestock*. New York: Zed Books.
- Winders, B. (2009). *The Politics of Food Supply. U.S. Agricultural Policy in the World Economy*. New Haven: Yale University Press.
- Worster, D. (2004). *Dust Bowl. The Southern Plains in the 1930s*. Oxford: Oxford University Press.



# Mehr als nur eine Ware: Die Vielfalt der Rahmungen von Essen und ihre politischen Implikationen

*Marianne Penker*

## *Zusammenfassung*

Der Beitrag beschäftigt sich mit unterschiedlichen Rahmungen von Essen. Ob wir Essen als Ware, als Menschenrecht oder als Gemeingut rahmen, beeinflusst nicht nur, welche Aspekte eines Problems wir hervorheben, sondern auch die damit verbundenen politischen Reaktionen. Als Mitautorin eines Sachstandsberichts zur wissenschaftlichen Fundierung der Farm-to-Fork-Strategie nutze ich diesen Beitrag, um Theorie und politische Praxis – insbesondere, die EU-Farm-to-Fork-Strategie und deren tatsächliche Umsetzung – mittels eines Framing-Ansatzes zu vergleichen. Ich analysiere die Implikationen unterschiedlicher Rahmungen von Essen für Transformationen von Agrar- und Ernährungssystemen. Die Ergebnisse zeigen, wie unterschiedliche Rahmungen zu verschiedenen Problemdefinitionen führen und wie Werte und Argumente in politischen Entscheidungsprozessen mobilisiert und debattiert werden. Insgesamt verdeutlicht dieser Beitrag, dass Essen weit mehr ist als eine handelbare Ware und dass die Wahl der Rahmung erhebliche Auswirkungen auf politische Entscheidungsprozesse und die Transformationen von Agrar- und Ernährungssystemen hat.

## *Abstract*

This chapter explores different framings of food and their implications for agricultural and food system transformations. Whether food is framed as a commodity, a human right, or a common good influences not only which aspects of an issue are emphasized, but also the political responses that follow. Drawing on my role as co-author of a scientific evidence report underpinning the EU Farm-to-Fork Strategy, I use a framing

approach to compare theoretical perspectives with political practice – specifically, the EU’s Farm-to-Fork-Strategy and its implementation. The analysis highlights how various framings of food lead to different problem definitions and how values and arguments are mobilized and contested in political decision-making processes. Overall, this paper demonstrates that food is far more than a tradable commodity and that the choice of framing has significant consequences for political decision-making and for shaping the transformations of agro-food systems.

## 1 Einleitung

Das Expert:innen-Gremium der FAO empfiehlt eine Neuausrichtung des konzeptionellen Denkens zur Ernährungssicherheit und fordert die Priorisierung des Rechts auf angemessene Nahrung (HLPE 2020). In Empfehlung an die Europäische Kommission kam die Gruppe der leitenden wissenschaftlichen Berater:innen der Europäischen Kommission zum Schluss, dass der Weg zu nachhaltigeren Agrar- und Ernährungssystemen „den Übergang von Essen als Ware hin zu Essen als eher einem Gemeingut“ erfordere (GCSA 2020).<sup>1</sup> Dieser Beitrag untersucht am Beispiel der EU-Farm-to-Fork-Strategie (EU 2020) diese und andere konzeptionelle Rahmungen von Essen. Rahmungen – oder Framings – sind laut Robert M. Entman (1993) Kommunikationsstrategien, die bestimmte Aspekte einer Realität selektiv hervorheben, um eine bestimmte Bedeutung und Handlungsoptionen zu fördern. Insgesamt verdeutlicht dieser Beitrag, dass Essen und die für seine Zubereitung nötigen Lebensmittel – als Zutaten für das Essen – weit mehr sein können als handelbare Waren und dass die Wahl der Rahmung erhebliche Auswirkungen auf politische Entscheidungsprozesse und die Transformationen von Agrar- und Ernährungssystemen hat. Für die Beschreibung der Rahmungen greife ich auf einen Sachstandsbericht (SAPEA 2020) und einen Beitrag in *Nature Food* (Jackson et al. 2021) zurück, in dem wir als Autor:innen-Kollektiv

---

1 Der Rat der GCSA basiert auf einem Sachstandsbericht des Wissenschaftlichen Politikberatungsmechanismus der europäischen Akademien der Wissenschaften (SAPEA 2020). Die Trennung des Sachstandsberichts vom wissenschaftlichen Gutachten der GCSA sollte die Unabhängigkeit und akademische Genauigkeit des SAPEA Berichts gewährleisten und Vorwürfe politischer Voreingenommenheit verhindern (Jackson et al. 2021).

anschließend reflektiert haben, wie eine zentrale Empfehlung, nämlich Essen mehr als Gemeingut zu deuten, aufgegriffen wurde.

Basierend auf Jackson et al. (2021) werden im zweiten Kapitel verschiedene Deutungsrahmungen des Problems und politische Lösungsansätze für das europäische Agrar- und Ernährungssystem vorgestellt, darunter Essen als Ware, Essen als Menschenrecht und Essen als Gemeingut. Ergänzend dazu wird eine weitere Rahmung von Essen als Naturbezug vorgestellt (Penker 2022). Im folgenden Kapitel werden dann am Beispiel der EU-Farm-to-Fork-Strategie (Vom Hof auf den Tisch, EU 2020) und ihrer Umsetzung die Auswirkungen dieser unterschiedlichen Rahmungen für die europapolitisch angestrebten Nachhaltigkeitstransformationen hin zu einem gesunden, fairen und umweltfreundlichen Agrar- und Ernährungssystem in der Europäischen Union bis 2030 analysiert. Daraus sollen schließlich Schlussfolgerungen zur Bedeutung von Rahmungen für Transformationsprozesse abgeleitet werden.

## 2 Framing-Analysen in den Agro-Food Studies

Robert M. Entman (1993) charakterisiert Framing als selektive Betonung bestimmter Aspekte einer Realität, um eine bestimmte Problemdefinition, eine kausale Interpretation, eine moralische Bewertung und/oder eine Handlungsempfehlung zu fördern. Die Analyse von Deutungsrahmen hat sich in vielen Fachbereichen und inzwischen auch in den Agro-Food Studies etabliert, um mediale oder politische Kommunikationsmuster kritisch zu analysieren.

Weituschat et al. (2022) zeigen, dass Übergänge zu nachhaltigeren Agrar- und Ernährungssystemen auch durch kognitive *lock-ins* gekennzeichnet sind, verstanden als sich selbst verstärkende Mechanismen, die den Status quo reproduzieren und Veränderungen behindern. So würden etwa gewinnorientierte und hedonistische Zielrahmungen von Landwirt:innen die wahrgenommene Realisierbarkeit nachhaltiger landwirtschaftlicher Praktiken reduzieren. Béné und Lundy (2023) zeigen, wie bestimmte Rahmungen sowohl von den Befürwortern von rotem Fleisch als auch von solchen alternativer Proteine als *diskursive Werkzeuge* genutzt werden, um ihre eigenen Ziele voranzutreiben und die anderer zu ignorieren. Basierend auf einer Analyse öffentlicher Debatten in Online-Foren zu fleischfreien Tagen in Kantinen und einer Fleischsteuer schlussfolgern Bendz et al. (2023), dass die grundsätzliche Zurückhaltung von

Politiker:innen bei Interventionen in die Ernährungspraktiken nicht gut fundiert sei und dass Verbesserungen im Politikdesign bei der Rahmung und Kommunikation dieser Politiken die Chancen auf politische Unterstützung verbessern könnten. Zudem scheint die Bewertung und Rahmung von konsumierbarem Essen wichtig für das Verständnis davon zu sein, wie und warum Lebensmittelabfälle im Handel generiert werden (Lehtokunnas und Pyyhtinen 2022).

Fiala et al. (2021) untersuchten anhand von Artikeln in sechs österreichischen Zeitungen (1990–1999 und 2015–2017) die sich ändernden Rollen, die der wachsenden Bio-Landwirtschaftsbewegung im Kontext von Transformationen hin zu nachhaltigeren Agrar- und Ernährungssystemen zugeschrieben werden. Sie können mit ihrer Framing-Analyse zeigen, dass Bio bereits in den 1990er-Jahren nicht als radikaler Motor des Wandels dargestellt wurde und dass Bio durch neuere produktzentrierte Rahmungen auf eine grüne Produktionsweise reduziert wird. Mit Fokus auf das Framing von Resilienz analysierten Buitenhuis et al. (2022) über hundert Strategiepapiere von EU-Institutionen und Interessenvertretern im Zusammenhang mit der Debatte zur GAP-Reform und Farm-to-Fork-Strategie. Sie identifizierten fünf unterschiedliche Resilienzrahmen: (1) Einkommensresilienz, (2) Resilienz für die Position der Landwirte in der Lieferkette, (3) Resilienz für die Auswirkungen des Klimawandels, (4) Krankheitsresilienz und (5) ökologische Resilienz. Obwohl das Resilienzkonzept von verschiedenen Akteuren eingesetzt wurde, unterscheiden sie sich in ihren bevorzugten politischen Maßnahmen zur Steigerung der Resilienz.

Palmieri et al. (2024) analysieren Debatten um Ernährungssicherheit und Nachhaltigkeit im Kontext der Farm-to-Fork-Strategie. Sie vergleichen mittels einer Framing-Analyse Dokumente, die seit 2007 von der Europäischen Union und der Afrikanischen Union erstellt wurden. Die Ergebnisse zeigen, dass die Europäische Union mit ihren Umweltpolitiken langfristige Ziele der Ernährungssicherheit verfolgt, während die Afrikanische Union aufgrund der Dringlichkeit auf rasche Entwicklung und Anpassung der Produktion gegenüber akuten Umweltproblemen zur Priorität macht.

Während einzelne Aspekte von Rahmungen von Essen, Ernährungssicherheit, Resilienz und Lebensmittelabfällen untersucht wurden, ist das Verständnis der breiteren politischen Implikationen unterschiedlicher Rahmungen noch recht dürftig. McCarthy und Obidzinski (2017) zeigen etwa, wie unterschiedliche Rahmungen von Ernährungssouveräni-

tät bestimmte Akteur:innen und Agenden stärken. Narrative, die sich auf die nationale Ernährungssouveränität im Sinne eines möglichst hohen Selbstversorgungsgrades konzentrieren, würden große Lebensmittelanbaugebiete unterstützen, aber die spezifischen Herausforderungen für den Lebensunterhalt der Landbevölkerung und die Probleme der Ernährungsarmut in Randgebieten übersehen. Lokalistische Narrative der Ernährungssouveränität konzentrierten sich hingegen auf die Verbesserung des kontextspezifischen Ressourcenzugangs von Kleinbauern und Kleinbäuerinnen, würden sich aber blind für die politischen Ängste rund um Ernährungsfragen auf nationaler Ebene zeigen.

In Hinblick auf den Green Deal und die Farm-to-Fork-Strategie (EU 2020) argumentieren die Chefberater:innen der EU-Kommission (GCSA 2020) sowie Jackson et al. (2021), dass eine Rahmung von *Essen als Ware* den Blick auf eine marktorientierte Logik lenke, die Angebot und Nachfrage, Wettbewerbsfähigkeit und Produktivitätssteigerung in den Vordergrund stellt. Die Rahmung von *Essen als Menschenrecht* hingegen würde auf der Idee der Gerechtigkeit und des universellen Zugangs zu angemessener, ausreichender und gesunder Nahrung beruhen.

Die von bestimmten Gruppen verwendeten Rahmungen können sich gegenüber anderen durchsetzen, was die Bedeutung von Machtasymmetrien im Prozess der Politikentwicklung hervorhebt (Jackson et al. 2021). In den Agro-Food Studies haben Wissenschaftler:innen mehrerer Disziplinen verschiedene Rahmungen von Essen identifiziert. Im Folgenden sollen die von uns (Jackson et al. 2021) bereits vorgestellten Rahmungen von Essen als Ware, Menschenrecht und Gemeingut um eine vierte Rahmung von *Essen als Naturbezug* ergänzt und vergleichend analysiert werden (SAPEA 2020; Penker 2022).

Anders als die meisten oben angeführten Framing-Studien, die auf Dokumentanalysen von Zeitungsartikeln oder politischen Texten basieren, fasst dieser Beitrag die in der Literatur und im Sachstandsbericht (SAPEA 2020) identifizierten Rahmungen von Essen zusammen, wobei der Schwerpunkt auf der Problemdefinition, den Hauptakteur:innen und naheliegenden politischen Nachhaltigkeitsinterventionen liegt, um letztere mit den im Anhang der Farm-to-Fork-Strategie (EU 2020) aufgeführten und bisher tatsächlich umgesetzten politischen Maßnahmen zu vergleichen. In der Diskussion soll unter anderem darauf eingegangen werden, wie unterschiedliche Deutungsrahmen als argumentative Werkzeuge genutzt werden und welche Rolle sie in einer Nachhaltigkeitstransformation haben können.

### 3 Rahmungen von Essen

Dieser Beitrag argumentiert, dass Rahmungen von Essen, einschließlich der Betrachtung von Nahrung als Ware, Menschenrecht, Gemeingut und als Naturbezug, maßgeblich die Entwicklung und die Ausrichtung der Agrar- und Ernährungspolitik beeinflussen können. Jede Rahmung bringt unterschiedliche politische Prioritäten zum Vorschein und verschiebt somit den Blick auf andere Aspekte der Agrar- und Ernährungssysteme.

Bevor die vier Rahmungen detaillierter analysiert werden, sei noch festgehalten, dass sie sich nicht gegenseitig ausschließen. Trotz einer kognitiven Dissonanz können sie nebeneinander koexistieren, wobei sich ihre jeweilige Bedeutung über die Zeit hinweg verschiebt. Das Verständnis von Essen als Gemeingut, demonstriert über das Teilen von Essen, Feier- und Geschenkkulturen rund um das Essen oder Praktiken der gemeinschaftlichen Lebensmittelversorgung, ist wohl prägend für alle Gesellschaften seit prähistorischen Zeiten (Enloe 2003). Parallel dazu wurden bereits in den ersten Hochkulturen wie Mesopotamien, Ägypten, China und Indien jene Herrschenden, die die Landwirtschaft durch Bewässerungssysteme, Vorratshaltung und Verteilung kontrollierten, für die Sicherstellung der Nahrungsversorgung verantwortlich gemacht. Während indigene Gesellschaften Tiere, die Natur oder eine höhere Macht rituell um Erlaubnis bitten, bevor sie Tiere vor dem Verzehr töten, zeigt auch das Tischgebet in vielen westlichen Kulturen die über das Essen vermittelte Verbindung der Menschen zu einer transzendenten Macht. Die Rahmung von Essen als Ware – neben jener als Geschenk oder als Anrecht oder als Verbindung zu Pflanzen und Tieren im Sinne einer Kosmologie – existiert wohl, seitdem Essen auf Märkten gehandelt wird. Mit der Kommodifizierung seit den 1870er-Jahren (britisch-zentriertes Nahrungsregime) wurde die Waren-Rahmung zur bestimmenden Konzeption und hat durch globalisierte und liberalisierte Märkte im WTO-zentrierten Agrar-Nahrungsregime nochmals an massiver Bedeutung gewonnen (siehe Ermann et al. 2018, Kapitel 2). Andere Rahmungen wurden in den Hintergrund gedrängt, aber nie gänzlich verdrängt. Daher dienen alle vier hier präsentierten Deutungen von Essen zur Argumentation verschiedener politischer Interventionen.

Die Tabellen 1 bis 4 zeigen die Kernelemente der einzelnen Framings und naheliegende politische Interventionen sowie die – begrenzte – Art und Weise, wie sich die Farm-to-Fork-Strategie mit Alternativen zur Essen-als-Ware-Sicht auseinandersetzt (EU 2020).

### 3.1 Essen als Ware

Die Wahrnehmung von Essen als Ware ist tief in kapitalistischen Wirtschaftssystemen verankert, in denen Märkte im Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage die Versorgung regeln. Diese Sichtweise betont den ökonomischen Wert von Nahrungsmitteln, der sich in ihrem Marktpreis widerspiegelt. Die Essen als Ware-Rahmung (siehe Tabelle 1) hebt Essen als handelbares Gut hervor, verweist auf die Notwendigkeit von mehr Produktivität, um eine wachsende Weltbevölkerung zu versorgen und sich im globalen Wettbewerb durchzusetzen (Vivero-Pol 2017; SAPEA 2020). Wendet man diese Sichtweise konsequent an, kann man sich darauf verlassen, dass der Markt die Versorgung mit Nahrungsmitteln regelt, wobei der Staat nur dann eingreift, wenn Marktversagen zu vorübergehenden Störungen führt.

Wie in Tabelle 1 dargestellt, werden Betriebe und Verbraucher:innen als zentrale Akteur:innen betrachtet. Betriebe stellen Nachhaltigkeitsinformationen für verantwortungsvolle Konsumententscheidungen bereit oder setzen gezielt verhaltensökonomische Anreize (Nudges) ein, um Verbraucher:innen durch subtile Änderungen in ihrem Entscheidungsumfeld zu nachhaltigerem Verhalten zu bewegen. Politische Maßnahmen fokussieren daher auf Transparenz, Differenzierung von Produkten (Bio, Tierschutz und andere Verbesserungen der Nachhaltigkeit), Flexibilität bei Verwaltungsverfahren und Rechtsvorschriften für Nachhaltigkeitsinnovationen und Nudging zur Lenkung des Verbraucher:innenverhaltens.

Die Europäische Kommission folgt mit ihrer Farm-to-Fork-Strategie (EU 2020) überwiegend dieser Rahmung, um eine nachhaltigere Ausrichtung der Agrar- und Ernährungssysteme voranzutreiben (siehe Tabelle 1). Laut Maßnahmenkatalog soll die Corporate Governance für verantwortungsvolle Unternehmen und Marketingpraktiken verbessert werden (bei einer gewissen Anerkennung der Relevanz des Lebensmittelumfelds und der damit verbundenen Machtasymmetrien). Im Maßnahmenkatalog finden sich auch neue Regelungen zu Nährwertangaben und Nachhaltigkeitskennzeichnung. Nicht in der Maßnahmenliste der Farm-to-Fork-Strategie aufgeführt sind die Lieferketten-Richtlinie, die Taxonomieverordnung oder die Corporate Sustainability Reporting-Richtlinie, welche als zentrale Bausteine des Green Deals auch eine große Relevanz für die Agrar-Ernährungswirtschaft haben. Aus der *Essen als Ware*-Rahmung wäre eine CO<sub>2</sub>-Steuer auf Agrar- und Lebensmittelimporte (ähnlich jener

Tabelle 1: Essen als Ware (in Anlehnung an Jackson et al. 2021; SAPEA 2020)

Narrativ-Komponenten	Beispiele möglicher Politik-Interventionen	Enthaltene (✓) bzw. fehlende (×) Maßnahmen der Farm-to-Fork Strategie (*Green Deal)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfüllung der steigenden Nachfrage</li> <li>• Globale Wettbewerbsfähigkeit auf der Grundlage von nachhaltigen Lebensmitteln (Pioniervorteil)</li> <li>• Produktdifferenzierung</li> <li>• Nachhaltige Intensivierung</li> <li>• Betriebe und Konsument:innen als zentrale Akteure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterstützung für Produktdifferenzierung (Bio, Tierschutz und andere Verbesserungen der Nachhaltigkeit)</li> <li>• Flexibilität bei Verwaltungsverfahren und Rechtsvorschriften für Nachhaltigkeitsinnovationen</li> <li>• Anreize (Nudging) zur Änderung des Konsumverhaltens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verbesserung der Corporate-Governance (Nachhaltigkeit in Unternehmensstrategien, EU-Kodex für verantwortungsvolle Unternehmen und Marketingpraktiken)</li> <li>✓ Nährwertangaben und Kennzeichnung nachhaltiger Lebensmittel für eine Veränderung des Verbraucher:innenverhaltens hin zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung</li> <li>✓ *Regelung und Standardisierung der Nachhaltigkeitsberichtsinformation (Lieferketten, Investoren, Berichte)</li> <li>× CO<sub>2</sub>-Steuer auf Lebensmittelimporte</li> </ul>

für Industriegüter oder Düngemittel) naheliegend gewesen. Diese findet sich jedoch nicht in den offiziellen Strategiepapieren.

### 3.2 Essen als Menschenrecht

In diesem Framing wird Essen als Menschenrecht betrachtet, wie in der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte von 1948 und im Internationalen Pakt über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte von 1966 dargelegt. Diese Rahmung impliziert eine starke Rolle des Souveräns, des Staates, und der internationalen Gemeinschaft in der Gewährleistung dieses Rechts

Tabelle 2: Essen als Menschenrecht (in Anlehnung an Jackson et al. 2021, SAPEA 2020)

Narrativ-Komponenten	Beispiele möglicher Politik-Interventionen	Enthaltene (✓) bzw. fehlende (×) Maßnahmen der Farm-to-Fork Strategie
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zugang zu gesundem und kulturell angemessenem Essen für alle</li> <li>• Zugang zu Produktionsmitteln</li> <li>• Keine Ausbeutung</li> <li>• Staat und Vereinte Nationen als maßgebliche Garanten von Ernährungssicherheit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffentliche Beschaffung als Hebel für eine gesunde und kulturell angemessene Versorgung</li> <li>• Erleichterung des Zugangs zu Land, Saatgut und anderen Produktionsmitteln</li> <li>• Verlagerung der GAP-Unterstützung von Zahlungen pro ha auf die Unterstützung des landwirtschaftlichen Einkommens, benachteiligter Arbeitskräfte und schutzbedürftiger Verbrauchergruppen</li> <li>• Abbau von Machtasymmetrien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verbindliche Kriterien für eine nachhaltige öffentliche Auftragsvergabe</li> <li>✓ Notfallplan für Krisensituationen</li> <li>× Keine Maßnahmen zur Verbesserung des Zugangs zu Produktionsmitteln</li> <li>× Anerkennung ausbeuterischer Arbeitsbedingungen in Agrar- und Ernährungssystemen, aber keine Maßnahmen</li> </ul>

und fordert eine Umverteilung der Ressourcen sowie eine demokratische Teilhabe an Entscheidungen, die die Agrar- und Ernährungssysteme betreffen (siehe Tabelle 2). Anderson (2008) definiert folgende Kernkriterien: demokratische Mitbestimmung bei Entscheidungen im Agrar- und Ernährungssystem, die mehr als einen Sektor betreffen; fairer und transparenter Zugang der Produzent:innen zu allen für die Lebensmittelproduktion und -vermarktung notwendigen Ressourcen; das Vorhandensein mehrerer unabhängiger Käufer:innen; keine Ausbeutung von Menschen; keine Ausbeutung von natürlichen Ressourcen; und keine Beeinträchtigung der Fähigkeit von Menschen an anderen Orten, diese Kriterien zu erfüllen. Dieses Narrativ bildet die Grundlage für verschiedene politische Gestaltungen der Agrar- und Ernährungssysteme im Sinne des Zugangs zu gesundem, nahrhaftem und kulturell angemessenem Essen (SAPEA 2020). Naheliegende Maßnahmen wären ein Fokus auf benachteiligte Produzent:innen (erleichterter Zugang zu Produktionsmitteln, Förderungen) und Verbrau-

cher:innen (z. B. Zugang zu gesundem und nachhaltigem Essen in Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern und Kantinen). Letzteres soll auch tatsächlich über verbindliche Kriterien für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung umgesetzt werden, wohingegen Maßnahmen zur Verbesserung des Zugangs zu Produktionsmitteln oder zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen im Agrar-Ernährungssektor fehlen.

### 3.3 Essen als Gemeingut

Die Rahmung von Essen als Gemeingut betont die kollektive und kulturelle Dimension der Nahrungsmittelproduktion und -konsumtion. In komplexen regionalen Arrangements wird das natürliche und kulinarische Erbe gemeinsam verwaltet und als Gemeingut weiterentwickelt (siehe Tabelle 3). Dieses Framing bietet eine Alternative zur Doktrin, dass Marktkräfte der beste Weg sind, für die Ernährung relevante Ressourcen wie Land, Wasser, Wissen und Saatgut zu verteilen. Bei der Umsetzung

Tabelle 3: Essen als Gemeingut (in Anlehnung an Jackson et al. 2021; SAPEA 2020)

Narrativ-Komponenten	Beispiele möglicher Politik-Interventionen	Enthaltene (✓) bzw. fehlende (×) Maßnahmen der Farm-to-Fork Strategie
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulinarische Vielfalt eingebettet in ‚Terroir‘</li> <li>• Gemeinsame Verantwortung für Natur- und Kulturerbes</li> <li>• Dezentrale Aushandlungs- und Entscheidungsstrukturen (Ernährungssouveränität)</li> <li>• Beteiligung der breiten Bevölkerung, regionaler Akteure und Zivilgesellschaft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Direkte und kurze Verbindung zwischen Produzent:innen und Bevölkerung, zwischen Stadt und Land (z. B. Direktvermarktung, Produktions- und/oder Konsumgenossenschaften, solidarischer Landwirtschaft)</li> <li>• Strukturen zur Aushandlung von Ernährungszielen (z. B. Ernährungsräte, regionale Ernährungsstrategie)</li> <li>• Koordinierung und Austausch mit anderen Regionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Zusammenarbeit der Produzent:innen; rechtlich geschützte Herkunftsangaben</li> <li>✓ Herkunftsinformationen</li> <li>✓ Stakeholder-Debatten</li> <li>× Keine neuen, dezentralen Aushandlungsstrukturen</li> <li>× Kein Fokus auf direkte Beziehungen/kurze Ketten</li> <li>× Fokus auf Konsument:innen und nicht auf Bürger:innen</li> </ul>

dieser Vorschläge in die Praxis werden Lebensmittel als unreine Gemeingüter betrachtet, die durch ein hybrides Governance-System aus Marktregeln, öffentlichen Vorschriften und kollektiven Maßnahmen ‚besser‘ produziert und verteilt werden können (Vivero-Pol 2017; SAPEA 2020). Mitgestaltende und mitentscheidende Bürger:innen sind die maßgeblichen Akteur:innen in dieser Rahmung von Essen als Gemeingut. Naheliegende Politinterventionen sind die Stärkung der Selbstorganisation und die Herstellung direkter Verbindungen zwischen Produzierenden und Verbrauchenden (etwa über Direktvermarktung, Genossenschaften oder solidarische Landwirtschaft) oder Aushandlungsstrukturen wie Ernährungsräte oder Ernährungsstrategien. Im Maßnahmenkatalog finden sich die verstärkte Zusammenarbeit von Produzierenden, Herkunftsinformationen und Stakeholder-Debatten. Neue, dezentrale Aushandlungsstrukturen oder ein spezifischer Fokus auf kurze Ketten oder direkte Beziehungen zwischen Produzierenden und Verbrauchenden fehlen jedoch.

### 3.4 Essen als Naturbezug

Beim intimen Akt des Essens nimmt der Mensch ein Stück Natur, etwa Pflanzen- oder Tiererteile, in seinen Mund und Körper auf. Durch die Nahrung verbrauchen Menschen also buchstäblich, symbolisch und metaphorisch Flora und Fauna und Teile des Planeten (SAPEA 2020). So manifestiert sich die sich ändernde Beziehung zwischen Mensch und Natur in kulinarischen Trends und lässt sich auf Platten und Buffets, in Zutaten und Rezepten beobachten (Shapiro 2010). Aufgrund der Tatsache, dass alle Menschen in der Regel mehrmals am Tag essen müssen, bietet das Essen als unsere engste Verbindung zur Natur auch einen idealen Gegenstand, um die Beziehung zwischen Mensch und Natur zu reflektieren und zu überdenken und nachhaltigere Lebensweisen zu etablieren. Die produktivistische Wende nach den Weltkriegen war von einem klaren Narrativ rund um die Bereitstellung bezahlbarer Lebensmittel für alle geleitet. Heutige Generationen hingegen stehen vor anderen ökologischen und sozioökonomischen Herausforderungen: siehe zum Beispiel die zahlreichen Ziele für nachhaltige Entwicklung oder die multifunktionalen Ziele der GAP oder der EU-Regionalpolitik, die sich von eng gefassten Produktionszielen zu umfassenderen sozioökonomischen und ökologischen Zielen mit diversen Zielkonflikten weiterentwickelt haben. Natur- und Tierschutzbewegungen, Ethiker:innen oder auch Kosmologien indigener Völ-

Tabelle 4: Essen als Naturbezug (in Anlehnung an Jackson et al. 2021; SAPEA 2020)

Narrativ-Komponenten	Beispiele möglicher Politik-Interventionen	Enthaltene bzw. fehlende Maßnahmen der Farm-to-Fork Strategie (*Green Deal)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzen und Tieren täglich ‚einverleibt‘</li> <li>• Holobiont und Mikrobiom (Mensch als biologisches System)</li> <li>• Planetare Belastungsgrenzen</li> <li>• Mensch als Teil der Natur</li> <li>• Tier- und Naturschutzorganisationen als Advokatinnen von Tier und Natur</li> <li>• ‚nicht-menschliche Tiere‘ und Flüsse als (Rechts-)Subjekte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließen von Nährstoffkreisläufen</li> <li>• Abfallvermeidung</li> <li>• Dekarbonisierung und Energiewende</li> <li>• Biodiversitätsschutz</li> <li>• Erhaltung naturnaher Lebensräume</li> <li>• Ausstattung von Natur und Tieren mit Rechten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Halbierung Pestizide</li> <li>✓ 50 % weniger Nährstoffverluste, 20 % Reduktion des Düngemittelsatzes</li> <li>✓ 50 % Verringerung des Antibiotika-Einsatzes</li> <li>✓ 25 % der landwirtschaftlichen Fläche ökologisch bewirtschaftet</li> <li>✓ 50 % weniger Lebensmittel-Verschwendung im Handel und bei Verbraucher:innen</li> <li>✓ Überarbeitung Tierenschutzvorschriften; Futtermittelzusatzstoffe zur Reduzierung ökologischer Auswirkungen</li> <li>✓ Renaturierung*</li> <li>× Fehlende Maßnahmen zur Unterstützung agrar-ökologischer Innovationen</li> <li>× Fehlende Maßnahmen für einen maßvolleren Fleischverzehr</li> <li>× Mangelnde Offenheit für Weltansichten, die Natur und Tiere als Subjekte und nicht nur als Ressource betrachten</li> </ul>

ker (Buen Vivir) nehmen diese More-than-human-Perspektive ein und hinterfragen damit eine enge Ausrichtung auf humanistische Werte. Naheliegende Politikinterventionen umfassen all jene Maßnahmen, die der Natur gut tun (Vermeidung von Abfällen, Dekarbonisierung, Biodiversitätsschutz) oder aber – und das geht einen wesentlichen Schritt weiter – die Ausstattung von Tieren und Pflanzen mit einklagbaren Rechten. Da-

durch verschiebt sich die instrumentelle Sicht auf die Natur und Tiere als Grundlage für die menschliche Ernährung hin zu intrinsischen Werten der Natur, die etwa in Tierschutzrechten ihren Ausdruck finden, oder zu relationalen Werten in Hinblick auf eine qualitative Neuausrichtung von Mensch-Tier- und Mensch-Natur-Beziehungen.

#### *4 Die zögerliche Umsetzung der Farm-to-Fork-Strategie*

Die Farm-to-Fork-Strategie ist neben der Biodiversitätsstrategie die zentrale Säule für die Nachhaltigkeitstransformation des Agrar-Ernährungssektors im Sinne der ambitionierten Vision des Green Deals, die EU bis 2050 zum ersten klimaneutralen Kontinent der Welt zu machen. Ihre Umsetzung gestaltete sich allein schon wegen ihrer Ambition als schwierig. Der Ukraine-Krieg, Bauernproteste und das Erstarken rechter Parteien in mehreren Ländern haben die Umsetzung zusätzlich erschwert. Die folgenden Absätze geben – ohne jeden Anspruch auf Vollständigkeit und basierend auf den offiziellen Internetseiten der EU (2025) – beispielhafte Einblicke in die (nicht) erfolgte Umsetzung ausgesuchter Vorhaben.

Als eines der Herzstücke der Farm-to-Fork-Strategie scheiterte der Kommissionsentwurf eines rechtlichen Rahmens für nachhaltige Agrar- und Ernährungssysteme an der mangelnden Einigkeit bezüglich der einheitlichen und verpflichtenden Nährwert- und Nachhaltigkeitskennzeichnung. Im Konsultationsprozess zeigten sich zudem stark divergierende Ansichten bezüglich der Kriterien für die nachhaltige Beschaffung – z. B. Limits für Salz, Zucker, gesättigte Fettsäuren – oder Beschränkungen für das Lebensmittelmarketing.

Heftig diskutiert wird auch die Regulierung der Pflanzenschutzmittel – gemäß Strategie wird eine Reduktion um 50 % bis 2030 angepeilt, sodass noch keine verbindlichen Regelungen auf EU-Ebene verabschiedet werden konnten. Agrarverbände halten insbesondere mit dem Argument der Versorgungssicherheit dagegen. Ein weiteres – in Österreich übrigens schon erreichtes – Ziel ist es, bis 2030 25 % der landwirtschaftlichen Flächen für den ökologischen Landbau zu nutzen. Der Fortschritt in den einzelnen Mitgliedstaaten variiert stark, und es bedarf weiterer Anstrengungen, um dieses Ziel realistischerweise bis 2030 erreichen zu können.

Umgesetzt wurden hingegen zwei zentrale Regularien des Green Deals: Im Januar 2023 ist die Richtlinie über die Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen (CSRD 2023) in Kraft getreten. Sie regelt

und standardisiert – gemeinsam mit der Taxonomieverordnung – die von den Unternehmen zu meldenden Sozial- und Umweltinformationen. Mit den neuen Vorschriften wird sichergestellt, dass Investoren und andere Interessensgruppen Risiken und Chancen, die sich aus dem Klimawandel und anderen Nachhaltigkeitsaspekten ergeben, nachvollziehbar und vergleichend bewerten können.

Im August 2024 ist die stark debattierte Renaturierungsverordnung in Kraft getreten. Sie verpflichtet die EU-Staaten dazu, bis 2030 auf mindestens 20 % der Land- und Meeresflächen Renaturierungsmaßnahmen umzusetzen. Die Umsetzung der Verordnung wurde durch verschiedene Mitgliedstaaten und Akteursgruppen verzögert und mit Kompromissen verwässert (z. B. Ausnahmen für landwirtschaftlich genutzte Moorflächen).

Zudem hat die Kommission in Reaktion auf den Ukrainekrieg im November 2021 den in der Farm-to-Fork-Strategie angepeilten Notfallplan veröffentlicht, um die Nahrungsmittelversorgung in Krisenzeiten sicherzustellen. Dieser europäische Krisenvorsorge- und Reaktionsmechanismus adressiert verschiedene Krisen wie Pandemien und den Krieg in der Ukraine mittels kurz- und mittelfristiger Strategien zur Ernährungssicherheit. Der Notfallplan enthält außerdem Maßnahmen, um die EU-Landwirte zu unterstützen, die infolge des Ukrainekriegs von höheren Inputkosten und der Schließung von Exportmärkten betroffen sind (z. B. Ausnahmen bei ökologischen Maßnahmen).

## 5 Diskussion

### 5.1 Diskussion der Rahmungen von Essen

Der SAPEA-Bericht geht davon aus, dass die Konzeption von Essen mehrere Dimensionen umfassen kann, von denen jede einen Wert hat und unterschiedliche Governance-Strukturen und Institutionen erfordert (SAPEA 2020). Die Rahmung von Essen als Ware ist eng mit den kognitiven Grundlagen der Industrialisierung und Globalisierung der Agrar- und Ernährungssysteme verbunden. Die Kommodifizierung von Essen führte nicht nur zu einer Entkoppelung des Tauschwertes (ihrem Marktpreis) von ihrem Gebrauchswert, sondern motiviert die Menschen auch zu Produktivitätssteigerung (SAPEA 2020; Ermann et al. 2018). Die Kommodifizierung wird allerdings – infolge der Externalisierung von sozialen und

ökologischen Kosten – auch als Grundübel für viele der Nachhaltigkeitsprobleme gesehen (SAPEA 2020).

Forderungen nach einer Dekommodifizierung und eine Rahmung von Essen als Menschenrecht oder Gemeingut stellen die kollektive Verantwortung für die Lebensmittelversorgung in den Mittelpunkt der Analyse und stellen die Vorstellung von Essen als rein privatem Gut in Frage (Rundgren 2016). Die Rahmung von Essen als Menschenrecht setzt auf staatliche Interventionen, welche vordringlich schutzbedürftigen Gruppen zugutekommen sollen. Versteht man Essen als Gemeingut, verschiebt sich die Verantwortung hin zur Zivilgesellschaft, lokalen Ernährungsräten oder direkten Beziehungen zwischen produzierenden und konsumierenden Menschen.

Laut Corine Pelluchon (2020) setzt uns der Akt des Essens jedoch nicht nur in Beziehung zu anderen Menschen, sondern auch zu (anderen) Tieren und der Umwelt. Dadurch ist unsere Ernährung als ein *Leben von* und *Leben mit* zu verstehen. Im Sinne einer Transformation plädiert sie für eine Philosophie, die die Körperlichkeit und Materialität des Menschen anerkennt und seine Verbundenheit mit der Natur betont, um Dualismen wie Natur/Mensch und Körper/Geist zu überwinden und eine neue Ethik zu entwickeln, die Ökologie, Tierwohl und Umweltschutz integriert.

Wie schon Entman (1993) festgestellt hat, bestätigt sich auch für die Rahmung von Essen, dass ein Rahmen nicht alle Widersprüche beseitigen kann. Beispielsweise wird Essen sowohl als Ware als auch als kulturelles Erbe dargestellt, wenn es um von der EU geschützte geographische Angaben geht. Zudem haben Agrar- und Industrieverbände im Zuge des Ukrainekriegs den Fokus verstärkt auf Argumente der Versorgungssicherheit gelenkt (Argumente aus dem Framing von Essen als Menschenrecht), um für die Aussetzung bestehender Umweltauflagen zu argumentieren und die Implementierung der Farm-to-Fork-Strategie zu verzögern bzw. zu verwässern (siehe Pestizid- und Renaturierungsverordnung).

Framings werden nicht auf eine sich gegenseitig ausschließende Weise verwendet, sondern auf eine sich überschneidende und chaotische Weise. Dies zeigt, wie wichtig es ist, Framings in ihrer Komplexität zu analysieren, um eine Vorstellung davon zu bekommen, welcher Teil davon von welchen Akteursgruppen besonders hervorgehoben wird.

Perspektiven aus Osteuropa zeigen eine reiche Vielfalt an Ernährungspraktiken, die jene normativen Annahmen und klar strukturierten Erklärungsmodelle in Frage stellen, die der westlichen Wissenschaft zu-

grunde liegen (Jehlička et al. 2020). Eine multiperspektivische Betrachtung verschiedener Rahmungen kann zu integrativeren Politikansätzen führen, die die Vielfalt der Akteursgruppen und geographischen Kontexte berücksichtigen. Dies steht im Gegensatz zu einseitigen Rahmungen, die das Risiko bergen, bestimmte Gruppen auszuschließen. Insgesamt verdeutlicht dieser Beitrag, dass Essen weit mehr ist als eine handelbare Ware und dass die Wahl der Rahmung erhebliche Auswirkungen auf politische Entscheidungsprozesse und die Gestaltung von Agrar- und Ernährungssystemen hat.

Jene Akteur:innen, die versuchen, Essen als Gemeingut zu verstehen und zu leben, werden in öffentlichen Diskursen oftmals belächelt, als romantisch bzw. ihr Beitrag als wirtschaftlich, politisch und sozial marginal eingestuft. Kritiker:innen von humanitären Maßnahmen zur Umsetzung des Menschenrechts auf Nahrung verweisen selbst in den reichsten Gesellschaften dieser Welt auf die limitierte Finanzierbarkeit und die nötige Eigenverantwortung der Einzelnen. Die Veganismus-Bewegung, welche sich für andere Mensch-Tier-Beziehungen einsetzt, wird oftmals als kurzfristige Mode herabgesetzt. Diese alternativen Zugänge sind kleine Nischen in Agrar- und Ernährungssystemen, die Lebensmittel als Ware betrachten. Sie stärken die Resilienz der Agrar- und Ernährungssysteme, indem sie im Fall von akuten Krisen bereits erprobte und etablierte Alternativen, Praktiken und Strukturen bieten. Gemäß Fiala (2019) teilen diese Nischen jedoch das gemeinsame Schicksal der relativen Unsichtbarkeit und erniedrigender Stereotype, da sich ihre Repräsentanz in Medien, öffentlichen Dokumenten und politischen Prozessen nach den Vorurteilen und Interessen jener Eliten richtet, die die öffentliche Agenda bestimmen. Diese Einschätzung gilt erst recht in neueren Zeiten, die von polarisierenden sozialen Medien und mächtigen Medienunternehmen geprägt werden.

## 5.2 Diskussion der Rahmungen im Kontext der Farm-to-Fork Strategie

Die kürzlich veröffentlichte Farm-to-Fork-Strategie der Europäischen Kommission (EU 2020) soll den Übergang zu nachhaltigen Agrar- und Ernährungssystemen vorantreiben. Die Strategie will von einem linearen Verständnis abgehen und sich um eine zirkuläre und intersektorale Sicht auf die komplexen gegenseitigen Abhängigkeiten in Agrar- und Ernährungssystemen bemühen. Trotz dieser Absichten folgt die Strategie

nicht den Leitlinien der Gruppe der wissenschaftlichen Chefberater:innen der EU, dass der Weg zu nachhaltigeren Agrar- und Ernährungssystemen den „Übergang von Lebensmitteln als Handelsware zu Lebensmitteln als eher einem Gemeingut erfordert“ (GCSA 2020, 2; Übersetzung M.P.). Die Schlussfolgerungen der GCSA, welche auf dem SAPEA-Bericht (SAPEA 2020) basieren, deuten darauf hin, dass tiefgreifende Reformen in der Agrar-Ernährungspolitik erforderlich sind, die jeden Teil des Systems betreffen. Obwohl sie dazu gedacht war, die neue Farm-to-Fork-Strategie der Kommission zu gestalten, wurden die Empfehlungen der GCSA (2020) nur teilweise befolgt, und die Strategie ist – wie die Tabellen 1–4 verdeutlichen – immer noch weitgehend in einer Rahmung von Essen als Ware verankert, die aber punktuell um Argumente der Framings Essen als Menschenrecht und Essen als Naturbezug ergänzt wird. Insbesondere mit dem Ziel der Stärkung des Natur-, Klima-, Umwelt- und Tierschutzes werden zahlreiche Maßnahmen aufgelistet.

Im Mai 2020 veröffentlichte die Europäische Kommission die Farm-to-Fork-Strategie (EU 2020), die die gesamte Lebensmittelversorgungskette abdeckt und darauf abzielt, die europäischen Agrar- und Ernährungssysteme bis 2030 fair, gesund und ökologisch nachhaltig zu gestalten. Basierend auf erdrückenden Beweisen dafür, dass moderne Agrar- und Ernährungssysteme die Quelle vielfacher wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Probleme sind (IAP 2018), erkennt die Strategie das Ausmaß der mit Agrar- und Ernährungssystemen verbundenen Probleme und die Notwendigkeit an, diese zu transformieren. Die Strategie wurde – im Sinne der Rahmung von Essen als Naturbezug – für ihre positiven Botschaften rund um die Unterstützung des ökologischen Landbaus und die Förderung einer biobasierten Kreislaufwirtschaft gelobt (Jackson et al. 2021). Sie ist auch bemüht, Lebensmittelverschwendung, Ernährungsunsicherheit und die Klimakrise anzugehen und schlägt ehrgeizige Ziele für die Reduzierung von Pestiziden und Düngemitteln vor, ebenso wie die Entwicklung von Bioraffinerien, die Biodünger, Proteinfuttermittel, Bioenergie und Biochemikalien produzieren, sowie eine Verringerung des Einsatzes antimikrobieller Mittel (EU 2020).

Jackson et al. (2021) argumentieren jedoch, dass die Strategie bei der Berücksichtigung der sozialen Dimensionen zu kurz gekommen ist und keine wirksamen und ehrgeizigen Maßnahmen zur Bekämpfung der Ungleichheiten (Essen als Menschenrecht) vorgeschlagen hat, die derzeitige Agrar- und Ernährungssysteme durchdringen. Mit anderen Worten: Es ist ihr nicht gelungen, die Agrar- und Ernährungssysteme so umzugestalten,

dass die Entwicklung einer wirklich transformativen, sozial gerechten und ökologisch nachhaltigen Agrar- und Ernährungspolitik möglich wäre.

Obwohl die GCSA (2020) ein Essen als Gemeingut-Framing empfiehlt, blieb die Kommission größtenteils bei der Essen als Ware-Konzeption, eingebettet in den Narrative des Wirtschaftswachstums (EU 2020). Dies zeigte sich am deutlichsten in der Betonung unverbindlicher Leitlinien für die Wirtschaft und in der Fokussierung auf eine informierte Wahl (Jackson et al. 2021). Bürger:innen werden auf ihre Rolle als Verbraucher:innen reduziert, die verantwortlich und in der Lage sind, in ihrem Kaufverhalten die nachhaltige Entwicklung zu bestimmen.

Während rechtsverbindliche Ziele zu Lebensmittelverschwendung, öffentlichem Beschaffungswesen und einer einheitlichen Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite der Verpackung vorgeschlagen werden, unterliegen Lebensmittelunternehmen lediglich freiwilligen Richtlinien und optionalen Verhaltenskodizes, wenn auch mit einem gewissen Hinweis auf die Rolle von Steueranreizen und anderen finanzpolitischen Maßnahmen (EU 2020). Während das Lebensmittelumfeld in gewisser Weise anerkannt wird, berücksichtigt die Strategie nicht das Ausmaß, in dem individuelle Entscheidungen durch umfassendere institutionelle Kräfte und soziale Ungleichheiten geprägt werden. Die Farm-to-Fork-Strategie ist in ihrer Bezugnahme auf ‚Bürger:innen‘ und ‚Verbraucher:innen‘ zweideutig. Beispielsweise ruft die Kommission in der Strategie (EU 2020) „alle Bürgerinnen und Bürger sowie alle Interessengruppen dazu auf, sich an einer breit angelegten öffentlichen Debatte zu beteiligen, um eine nachhaltige Lebensmittelpolitik zu formulieren, und zwar auch im Rahmen von Versammlungen auf nationaler, regionaler und lokaler Ebene. [...] Sie wird die Bürgerinnen und Bürger in koordinierter Weise über die vorliegende Strategie informieren und sie dazu ermutigen, sich an der Neugestaltung unserer Agrar- und Ernährungssysteme zu beteiligen“ (EU 2020, 20). Die vorherrschende Art der Ansprache richtet sich jedoch an ‚Verbraucher:innen‘ und nicht an ‚Bürger:innen‘, wobei wiederholt auf die Gesundheit und Lebensqualität der Verbraucher:innen, die Sicherheit oder das Vertrauen der Verbraucher:innen, ihre Ernährung, Wahlmöglichkeiten und ihr Verhalten Bezug genommen wird. Jackson et al. (2021) argumentieren, dass dies die Verantwortung der Verbraucher:innen für die Wahlmöglichkeiten, die ihnen zur Verfügung stehen, überbetont und ihre breitere öffentliche Rolle als Mitglieder der Zivilgesellschaft gegenüber ihrer eng begrenzten Marktrolle als ‚Verbraucher:innen‘ herunterspielt.

Die Strategie wurde auch dafür kritisiert, dass sie ein fälschlich entpolitisiertes Bild der Agrar- und Ernährungssysteme zeichnet. Dabei vernachlässigt sie die Bedeutung von Machtasymmetrien (Essen als Menschenrecht) und die zentrale Rolle aktiver Bürger:innen in demokratischen Gesellschaften (Essen als Gemeingut) (Davies 2020). Es ist allgemein anerkannt, dass Machtasymmetrien Auswirkungen auf die Agrar- und Ernährungssysteme haben, einschließlich der Interessen von Landbesitzer:innen, Agrartechnologiekonzernen und oligopolistischen Lebensmittel Einzelhandelsunternehmen (Morgan et al. 2006). Die Gestaltung der Strategie ist in den langjährigen sektoralen Politiken der EU verwurzelt, insbesondere der Gemeinsamen Agrarpolitik und der Handelspolitik, die tief institutionalisierte Denkweisen über Lebensmittel aufrechterhalten (Candel et al. 2014). Diese Strategie und ihr implizites Framing von Essen als Ware verewigen starke Pfadabhängigkeiten, aus denen man sich nur schwer befreien kann (Jackson et al. 2021).

Framings wie Essen als Menschenrecht werden als diskursive Werkzeuge (Béné und Lundy 2023) genutzt, um bestimmte politische Maßnahmen zu argumentieren. Buitenhuis et al. (2022) zeigten, dass sich verschiedene Deutungsrahmen (in ihrem Fall unterschiedliche Resilienzkonzepte) von verschiedenen Akteur:innen eingesetzt wurden, um die von ihnen jeweils priorisierten politischen Maßnahmen argumentativ zu stützen. Zivilgesellschaftliche Gruppen wie La Via Campesina oder urbane Ernährungsräte verweisen auf Ernährungssouveränität, die sich in die Rahmung von Essen als Gemeingut einordnen lässt. Agrarvertreter:innen nutzten Argumente der Versorgungssicherheit und der Bekämpfung des Welthungers (Deutungsrahmen *Recht auf Essen*), um – erfolgreich – für die Aussetzung bestehender ökologischer Maßnahmen (Flächenstilllegungen) infolge des Ukrainekriegs zu argumentieren und neue im Rahmen der Farm-to-Fork-Strategie geplante Maßnahmen zu verwässern (Renaturierungsverordnung) oder zu verhindern (Pestizidverordnung). Mit dem gleichen Argument der Ernährungssicherheit – allerdings mit einer zeitlich längerfristigen Argumentation – argumentierten Wissenschaftler:innen (Péer et al. 2023; Pörtner et al. 2022) für den Ausbau bestehender Umweltmaßnahmen, um angesichts von Biodiversitäts- und Klimakrise die langfristige Versorgungssicherheit sicherzustellen. Diese unterschiedlichen Zeitlichkeiten von Framings wurden auch von Palmieri et al. (2024) beim Vergleich von Framings von Ernährungssicherheit in europäischen und afrikanischen Politikdokumenten identifiziert.

Die Agrarproteste, welche durch die vorgeschlagenen politischen Änderungen, den wahrgenommenen Druck auf landwirtschaftliche Einkommen und verstärkten Handelswettbewerb ausgelöst wurden, führten zur raschen Rücknahme umstrittener Maßnahmen wie der Verordnung zur nachhaltigen Verwendung von Pestiziden (Finger et al. 2024). Dieser Druck wurde im Zuge des Ukrainekriegs mit dem Schlagwort der Ernährungssicherheit erfolgreich argumentativ unterlegt. Palmieri et al. (2024) unterstreichen, dass die Debatte um die Farm-to-Fork-Strategie und den europäischen Green Deal auch außerhalb Europas zunehmend Bedenken und Fragen bei verschiedenen Interessengruppen entlang der Lieferketten geweckt hat.

Eine Erklärung dafür, warum es der Farm-to-Fork-Strategie nicht gelungen ist, alternative politische Rahmenbedingungen zu übernehmen, greifen Jackson et al. (2021) auf. Bei der Umsetzung von wissenschaftlicher Evidenz in politische Maßnahmen, so argumentieren sie, nutzen politische Entscheidungsträger:innen Heuristiken, um mit der Fülle an Informationen umzugehen und deren Komplexität zu verringern (SAPEA 2020). Diese Heuristiken beinhalten implizite Verzerrungen, die beeinflussen, wie Beweise ausgewählt, präsentiert und bewertet werden.

Im Rahmen des Framing-Prozesses werden bestimmte Problemdefinitionen, Wissensansprüche und politische Optionen hervorgehoben, während andere heruntergespielt oder ignoriert werden. Die Rahmung ‚Lebensmittel als Ware‘ zum Beispiel mag so vertraut sein, dass sie stillschweigend wirkt – sie wird nicht bewusst als Mittel erkannt, um einige Möglichkeiten in politische Überlegungen einzubeziehen und andere auszuschließen (Jackson et al. 2021). Wissenschaftliche Empfehlungen (wie GCSA 2020) stimmen möglicherweise nicht mit diesem impliziten Wissen überein, das durch das gesellschaftspolitische Umfeld, in dem politische Entscheidungsträger:innen tätig sind, geprägt wurde.

Dieser Beitrag zeigt allerdings, wie Akteur:innen des Agrar-Ernährungssektors die Rahmung von Essen als Handelsware, Gemeingut, Menschenrecht oder Naturbezug dazu nutzen, argumentativ Einfluss auf die Agrar- und Ernährungssysteme auszuüben. Die Rahmungen geben Aufschluss darüber, welche Rolle diese Gruppen dem Essen heute und in Zukunft zuweisen und welche grundlegenden Unterschiede in der Organisationsidee von Agrar- und Ernährungssystemen sie propagieren.

### 5.3 Limitationen und zukünftige Forschung

Die Gegenüberstellung von Framings, die aus der Literatur übernommen wurden, und den geplanten und nunmehr implementierten politischen Maßnahmen weist mehrere Limitationen auf. Erstens fehlt es an empirischem Material, welches eine differenzierte Analyse nach Akteursgruppen zuließe. Zweitens bräuchte es eine Längsschnittuntersuchung über einen längeren Zeitraum, um feststellen zu können, ob Reframing-Prozesse – etwa im Sinne der GCSA (2020)-Empfehlungen – im Laufe der Zeit stattfinden. Als Material könnten Strategiepapiere unterschiedlicher politischer Gruppen zu verschiedenen Zeitpunkten seit der Veröffentlichung des Green Deals und der Farm-to-Fork-Strategie dienen, um etwa die Framings vor und nach dem Einmarsch russischer Truppen in der Ukraine, vor oder nach den Agrarprotesten, vor oder nach nationalen Wahlen zu vergleichen. Auch eine Ausweitung der Analyse von politischen Dokumenten hin zur Darstellung von Essen in Massenmedien oder sozialen Medien könnte das Verständnis dafür vertiefen, wie Informationen kontrolliert und Bedeutungen erzeugt werden. Eine kritische Perspektive auf das, was uns über verschiedene Kanäle kommuniziert wird (und welches als selbstverständlich erachtete Wissen bereits in unseren Köpfen vorhanden ist), ist der Schlüssel für transformative Entwicklungen unserer Agrar- und Ernährungssysteme.

## 6 *Schlussfolgerungen zur Bedeutung von Rahmungen für Transformationsprozesse*

Diese Analyse zeigt, dass die Art und Weise, wie wir Essen rahmen, tiefgreifende Auswirkungen auf die Gestaltung unserer Agrar- und Ernährungssysteme haben kann und somit ein kritisches Werkzeug für deren Transformation darstellt. Basierend auf einem Sachstandsbericht (SAPEA 2020), den Empfehlungen der Chefberater:innen der EU-Kommission (GCSA 2020) und einer um ein Essen als Naturbezug bereicherten Rahmung von Essen (Jackson et al. 2021), diskutiert dieser Beitrag die Auswirkungen unterschiedlicher Rahmungen von Essen im Kontext der EU-Politik. Als empirischer Fall dient die (mangelhafte) ‚Übersetzung‘ der wissenschaftlichen Stellungnahme der GCSA (2020) in die Farm-to-Fork-Strategie (EU 2020), welche die Spannungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, Expertenmeinungen und politischer Zweckmäßigkeit ver-

anschaulicht, aber auch die zögerliche Umsetzung der Farm-to-Fork-Strategie. Diese soll – im größeren Kontext der im Green Deal angekündigten Transformation der EU hin zum ersten klimaneutralen Kontinent – eine Veränderung hin zu einem fairen, gesunden und umweltfreundlichen Agrar- und Ernährungssystem bis 2030 einleiten (EU 2020).

Innerhalb von zwei Jahren nach ihrer Veröffentlichung entfachte nicht zuletzt die russische Invasion in der Ukraine jedoch Kontroversen zur Umsetzung dieser ambitionierten Pläne. Agrar- und Industrieunternehmen, die in der Regel innerhalb der Rahmung von Essen als Ware argumentieren, nutzten das Argument der Nahrungssicherheit, das eher in die Rahmung von Essen als Menschenrecht passt, um die Umsetzung mehrerer Nachhaltigkeitsmaßnahmen zu verzögern, zu verwässern oder zu blockieren. Die Kontroversen rund um den Ukrainekrieg, Bauernproteste und das Erstarken rechter Parteien dienen als Lackmustest für die Belastbarkeit der Farm-to-Fork-Strategie und der umfassenderen Transformationsziele des Green Deals.

Die akademische Debatte über Rahmungen von Essen kann die kognitiven Grundlagen für politische Entscheidungen liefern, die eine tiefere Transformation der Agrar- und Ernährungssysteme vorantreiben sollen. Die ehrgeizigen Ziele der EU, darunter Klimaneutralität oder der Schutz von 30 % der Land- und Meeresflächen, unterstreichen die Notwendigkeit eines integrativen Ansatzes und paradigmatischer Veränderungen, die im Sinne tiefreichender Hebelpunkte bis zur kognitiven Basis unseres Handelns vorstoßen.

Dieser Beitrag argumentiert, dass Essen weit mehr als eine handelbare Ware ist und dass es neben Marktmechanismen zusätzliche Rahmenbedingungen für die Entwicklung inklusiver, gerechter und ökologisch resilienter Agrar- und Ernährungssysteme braucht. Da der Übergang zu nachhaltigeren Agrar- und Ernährungssystemen erhebliche Veränderungen im politischen Entscheidungsprozess erfordert, die über den Prozess der inkrementellen Neuausrichtung oder Optimierung hinausgehen, trägt das Versäumnis, neue Narrative zu entwickeln, zu einem kognitiven *lock-in* bei (Weituschat et al. 2022). So kann beispielsweise die Machtdynamik, die in Agrar- und Ernährungssystemen eine Rolle spielt, nicht angemessen berücksichtigt werden, indem man sich allein auf die Wahlmöglichkeiten der Verbraucher:innen und die individuelle Verantwortung bei der Kaufentscheidung konzentriert. Gerechte Agrar- und Ernährungssysteme lassen sich durch Organisationsformen unterstützen, die Essen als Menschenrecht, als Gemeingut und als Naturbezug leben.

Der Beitrag will darüber hinaus zu einer breiteren Debatte über die Beziehung zwischen Wissenschaft und Politik beitragen, bei der die Rahmung von Essen die Art und Weise beeinflusst, wie einige Problemdefinitionen, Wissensansprüche und politische Optionen hervorgehoben werden, während andere heruntergespielt oder ausgeschlossen werden (Jackson et al. 2021). Einige Rahmungen (z. B. Lebensmittel als Ware) sind so dominant geworden, dass sie von politischen Entscheidungsträgern oft als selbstverständlich angesehen werden. Die Rolle von Kultur- und Sozialwissenschaftler:innen besteht darin, solche Rahmenbedingungen und ihre Auswirkungen deutlich zu machen. Während die Farm-to-Fork-Strategie einige Optionen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit von Agrar- und Ernährungssystemen vorschlägt, wird die transformative Neuausrichtung von Agrar-Ernährungssystemen durch eine neue Rahmung von Essen nicht ausreichend berücksichtigt. Jackson et al. (2021) argumentieren, dass ein breiteres Framing zur Entwicklung neuer Erkenntnisse auf der Grundlage einer breiteren Faktenbasis hätte führen können, das zu alternativen Denkweisen, der Identifizierung neuer Übergangspfade und potenziell disruptiven Maßnahmen zur Verwirklichung gerechterer und nachhaltigerer Agrar- und Ernährungssysteme führen könnte.

Tiefgreifende Transformationen von Agrar- und Ernährungssystemen fußen auf einer Neubewertung und Neuausrichtung verschiedener Elemente, darunter Produktionsmethoden, Verteilungsmechanismen, Konsumgewohnheiten und die Governance von Agrar- und Ernährungssystemen. Eine Verschiebung der Rahmungen kann zu systemischen Veränderungen entlang der Kette führen, wie zum Beispiel eine stärkere Betonung von Nachhaltigkeit, sozialer Gerechtigkeit und Resilienz (SAPEA 2020).

Neue Framings können den Weg für transformative Veränderungen ebnen, indem sie neue Werte, Ziele und Prioritäten setzen. Beispielsweise kann die Betrachtung von Nahrung als Gemeingut zu einer stärkeren Betonung von Kooperation, gemeinschaftlichem Management und Nachhaltigkeit führen oder eine Betrachtung von Essen als Naturbezug zu einer qualitativ neuen Ausrichtung der Mensch-Natur-Beziehung.

Die Betrachtung von Essen ausschließlich als Ware greift jedenfalls zu kurz und wird jenen ‚vorhersehbaren Überraschungen‘ nicht gerecht, die den Agrar- und Ernährungssystemen aufgrund der Biodiversitäts- und Klimakrise sowie sozialer Ungleichheit drohen. Es ist notwendig, alternative Rahmungen zu erkunden und zu fördern, die eine nachhaltigere,

gerechtere und resilientere Gestaltung unserer Agrar- und Ernährungssysteme unterstützen.

### Dank

Ich danke Peter Jackson für die Leitung und allen Ko-Autor:innen für die Zusammenarbeit bei der Erstellung des Sachstandsberichts (SAPEA 2020) und des *Nature Food*-Beitrags (Jackson et al. 2021) sowie Céline Tschirhart als Lead Scientific Policy Officer für die administrative Unterstützung bei der Erstellung des SAPEA-Berichts. Der Bericht wurde unter der Schirmherrschaft des SAPEA-Konsortiums im Rahmen der Finanzhilfevereinbarung 737432 *Science Advice for Policy by European Academies* erstellt, die am 22. November 2016 vom Konsortium und der Europäischen Kommission unterzeichnet wurde. Die Arbeit an diesem Beitrag erfolgte im Rahmen des FWF-Projekts CM 400B. Weiterer Dank gebührt den Teilnehmenden zweier Workshops für ihre kritischen Kommentare zu Vorversionen (Workshop der ÖGS-Sektion für Ländliche Sozialforschung und der DGS-Sektion Land-, Agrar- und Ernährungssoziologie zu neuen Perspektiven auf Ernährungssysteme im Oktober 2022 in Innsbruck und Agrarbündnistagung im Oktober 2024 in Kassel).

### Literatur

- Anderson, M. D. (2008). Rights-based food systems and the goals of food systems reform. *Agriculture and Human Values*, 25(4), 593–608. <https://doi.org/10.1007/s10460-008-9151-z>.
- Béné, C. und M. Lundy (2023). Political economy of protein transition: Battles of power, framings and narratives around a false wicked problem. *Frontiers in Sustainability*, 4, art. no. 1098011. <https://doi.org/10.3389/frsus.2023.1098011>.
- Bendz, A., Bäckstedt, F., Harring, N. und U. Martin Persson (2023). Why do people accept or reject climate policies targeting food consumption? Unpacking justifications in the public debate in online social forums. *Food Policy*, 121, art. no. 102544. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2023.102544>.
- Buitenhuis, Y., Candel, J.J.L., Termeer, K.J.A.M. und P.H. Feindt (2022). Reconstructing the framing of resilience in the European Union's Common Agricultural Policy post-2020 reform. *Sociologia Ruralis*, 62(3), 564–586. <https://doi.org/10.1111/soru.12380>.
- Candel, J. J. L., Breeman, G. E., Stiller, S. J. und C. J. A. M. Termeer (2014). Disentangling the consensus frame of food security: The case of the EU Common Agri-

- cultural Policy reform debate. *Food Policy*, 44(C), 47–58. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2013.10.005>.
- CSRD (2023). *Richtlinie über die Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen*. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32022L2464> (zuletzt abgerufen 8. 4. 2025).
- Davies, A. (2020). Toward a Sustainable Food System for the European Union: Insights from the Social Sciences. *One Earth*, 3(1), 27–31. <https://doi.org/10.1016/j.oneear.2020.06.008>.
- Enloe, J.G. (2003). Food sharing past and present: Archaeological evidence for economic and social interactions. *Before Farming*, 2003(1), 1–23. <https://doi.org/10.3828/bfarm.2003.1.1>.
- Entman, R. M. (1993). Framing: Toward clarification of a fractured paradigm. *Journal of Communication*, 43(4), 51–58. <https://doi.org/10.1111/j.1460-2466.1993.tb01304.x>.
- EU (2020). *Farm to fork strategy: for a fair, healthy and environmentally-friendly food system*. Auf Deutsch: „Vom Hof auf den Tisch“ – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/DOC/?uri=CELEX:52020DC0381> (zuletzt abgerufen 8. 4. 2025).
- EU (2025). *Website on the Farm to Fork strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system*. [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en) (zuletzt abgerufen 27. 1. 2025).
- Ermann, U., Langthaler, E., Penker, M. und M. Schermer (2018). *Agro-Food Studies: Eine Einführung*. Wien: UTB, Böhlau Verlag.
- Fiala, V. (2019). *Let's Take a Look Behind the Front Page: Understanding and Challenging Mass Media Representations of Organic Farming in Contemporary Agrifood Systems*. Dissertation, Wien: Universität für Bodenkultur.
- Fiala, V., Freyer, B. und J. Bingen (2021). Environmentally Sound Agriculture Between Transformation and Conformation: The Changing Portrayal of the Growing Organic Farming Movement in Austria's Newspaper Coverage. *Environmental Communication – A Journal of Nature and Culture*, 15(4), 495–513. <https://doi.org/10.1080/17524032.2020.1866636>.
- Finger, R., Fabry, A., Kammer, M., Candel, J., Dalhaus, T. und E.M. Meemken (2024). Farmer Protests in Europe 2023–2024. *EuroChoices*, 23(3), 59–63. <https://doi.org/10.1111/1746-692X.12452>.
- GCSA (Group of Chief Scientific Advisors and Directorate-General for Research and Innovation) (2020). *Towards a sustainable food system – Moving from food as a commodity to food as more of a common good – Independent expert report*, Publications Office. <https://data.europa.eu/doi/10.2777/282386>.
- HLPE (2020). *Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security*. Rome. <http://www.fao.org/3/ca9731en/ca9731en.pdf> (zuletzt abgerufen 22. 4. 2025).
- IAP (2018). *Opportunities for future research and innovation on food and nutrition security and agriculture. InterAcademy Partnership*. Trieste. <https://easac.eu/publi->

- cations/details/opportunities-for-future-research-and-innovation-on-food-and-nutrition-security-and-agriculture (zuletzt abgerufen 22.4.2025).
- Jackson, P., Rivera Ferre, M.G., Candel, J., Davies, A., Derani, C., de Vries, H., Dragović-Uzelac, V., Hoel, A.H., Holm, L., Mathijs, E., Morone, P., Penker, M., Śpiwak, R., Termeer, K. und J. Thøgersen (2021). Food as a commodity, human right or common good. *Nature Food*, 2(3), 132–134. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00245-5>.
- Jehlička, P., Griviņš, M., Visser, O. und B. Balázs (2020). Thinking food like an East European: A critical reflection on the framing of food systems. *Journal of Rural Studies*, 76, 286–295. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2020.04.015>.
- Lehtokunnas, T. und O. Pyyhtinen (2022). Food, excess, wastage and waste: An ethnography of the practices of framing food products in the Finnish retail sector. *Geoforum*, 129, 28–38. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2022.01.004>.
- Morgan, K., Marsden, T. und J. Murdoch (2006). *Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain*. Oxford: Oxford University Press.
- Palmieri, R., Candel, J.J.L., Amato, M. und F. Verneau (2024). Meet the neighbor: framing the European Union and African Union perspectives on the Farm to Fork goals. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 49(7), 1056–1080. <https://doi.org/10.1080/21683565.2024.2442670>.
- Peër, G., Kachler, J., Herzon, I., Hering, D., Arponen, A., Bosco, L., Bruelheide, H., Friedrichs-Manthey, M., Hagedorn, G., Hansjürgens, B., Landouceur, E., Lakner, S., Liquete, C., Quaas, M., Robuchon, M., Saavedra, D., Selva, N., Settele, J., Sirami, C., van Dam, N. M., Wittmer, H., Wubs, J. und A. Bonn (2023). Scientists support the EU's Green Deal and reject the unjustified argumentation against the Sustainable Use Regulation and the Nature Restoration Law. *Zenodo*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8033783>.
- Pörtner, L., Lambrecht, N., Springmann, M., Bodirsky, B.L., Gaupp, F., Freund, F., Lotze-Campen, H. und S. Gabrysch (2022). We need a food system transformation — In the face of the Russia-Ukraine war, now more than ever. *One Earth*, 5(5), 470–472. <https://doi.org/10.1016/j.oneear.2022.05.002>.
- Pelluchon, C. (2020). *Wovon wir leben. Eine Philosophie der Ernährung und der Umwelt*. Darmstadt: wbg Wissenschaftliche Buchgesellschaft.
- Penker, M. (2022). *Essen als Ware, Menschenrecht oder Gemeingut: Wie konzeptionelle Rahmungen die Politikentwicklung prägen*. Vortrag beim ersten gemeinsamen Workshop der Sektion für Ländliche Sozialforschung der ÖGS und der Sektion Land-, Agrar- und Ernährungssoziologie der DGS: „Neue Perspektiven auf Ernährungssysteme von Produktion bis Konsum und Food Waste“, 7.–8. Oktober 2022 in Innsbruck, Österreich.
- Rundgren, G. (2016). Food: from commodity to commons. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 29(1), 103–121. <https://doi.org/10.1007/s10806-015-9590-7>.
- SAPEA (2020). *A sustainable food system for the European Union*. Authors: Jackson, P., Candel, J., Davies, A., de Vries, H., Derani, C., Dragovic, V., Hoel, A.H., Holm, L., Morone, P., Penker, M., Rivera-Ferre, M.G., Spiewak, R., Termeer, K. und J., Thøgersen Berlin: SAPEA. <https://doi.org/10.26356/sustainablefood>.

- Shapiro, J. (2010). The eco-gastronomic mirror: Narcissism and death at the dinner table. *Ecopsychology*, 2, 247–252. <https://doi.org/10.1089/eco.2009.0033>.
- Vivero-Pol, J. L. (2017). Food as Commons or Commodity? Exploring the Links between Normative Valuations and Agency in Food Transition. *Sustainability*, 9(3), 442. <https://doi.org/10.3390/su9030442>.
- Weituschat, C.S., Pascucci, S., Materia, V.C., Tamas, P., de Jong, R. und J. Trienekens (2022). Goal frames and sustainability transitions: how cognitive lock-ins can impede crop diversification. *Sustainability Science*, 17(6), 2203–2219. <https://doi.org/10.1007/s11625-022-01156-5>.



# Landwirtschaft als „Drecksarbeit“? Nutztierhaltung zwischen Unsittlichkeit und Unschicklichkeit in einer ultra-zivilisierten Gesellschaft

*Christian Dürnberger*

## *Zusammenfassung*

Ein junger Mann verschweigt bei einem zwanglosen Gespräch seinen Beruf, da er unangenehme Nachfragen und negative Assoziationen vermeiden möchte – er ist Landwirt mit Schweinehaltung. Sein Verstummen ist der Ausgangspunkt des vorliegenden Artikels, der die Landwirtschaft aus der Perspektive des berufssoziologischen Konzepts *Dirty Work* untersucht. Die *Dirty Work*-Forschung richtet ihren Blick auf berufliche Tätigkeiten, die in der Gesellschaft wenig Prestige genießen oder sogar stigmatisiert werden, beispielsweise, da sie als unappetitlich oder moralisch fragwürdig gelten. Der These des Artikels folgend, treffen diese Charakteristika verstärkt auch auf die Landwirtschaft, insbesondere auf die Nutztierhaltung, zu: Der veränderte ethische Blick auf Tiere macht den Beruf moralisch umstrittener; darüber hinaus wird Nutztierhaltung oft mit Aspekten verbunden, die als wenig schicklich gelten – etwa mit Schmutz, Gestank und der Schlachtung von Tieren, also mit Dingen, die viele Menschen als unangenehm empfinden und lieber verdrängen. Vor diesem Hintergrund gibt es Anzeichen, dass die Nutztierhaltung gesellschaftlich zunehmend als ‚Drecksarbeit‘ (im Sinne der *Dirty Work*-Forschung) wahrgenommen wird – mit allen Konsequenzen. Diese These mag provokant klingen, doch stellt sich die Frage, ob ihre Berücksichtigung nicht notwendig ist, um das heutige landwirtschaftliche Berufsbild – einschließlich Attraktivität und Prestige – besser zu verstehen.

## *Abstract*

A young man conceals his job during a casual conversation because he wants to avoid unpleasant inquiries and negative associations – he is a

farmer who keeps pigs. His silence is the starting point of this article, which examines agriculture from the perspective of the sociological concept of *Dirty Work*. Dirty Work research focuses on professional activities that have low prestige in society or are even stigmatised, for example, because they are considered unpleasant or morally questionable. According to the article's thesis, these characteristics also increasingly apply to agriculture, especially livestock farming: The changed ethical perspective with which animals are perceived makes the profession morally controversial; in addition, livestock farming is often associated with aspects that are considered unseemly – such as dirt, odour and the slaughter of animals, i.e. things that many people find unpleasant and prefer to suppress. Against this backdrop, there are signs that livestock farming is increasingly perceived by society as Dirty Work (in the sense of the concept) – with all the consequences. This thesis may sound provocative, but the question arises as to whether it is not necessary to consider it in order to better understand today's agricultural profession – including its attractiveness and prestige.

### 1 *Ein Verstummen als Anzeichen einer Transformation*

An einem Samstagabend lernen sich ein junger Mann und eine junge Frau auf einem Fest kennen. Man kommt ins Gespräch und stellt sich die üblichen Fragen. Als die Unterhaltung jedoch auf den Beruf kommt, verstummt der Mann. Er braucht ein paar Augenblicke, dann wechselt er mit einer launigen Bemerkung das Thema. „Ich bin durchaus stolz auf das, was ich beruflich mache, aber ich würde es erst bei einem zweiten oder dritten Date erzählen“, sagt der Mann ein paar Wochen später während eines Workshops unter Kolleginnen und Kollegen. „Unser Beruf passt einfach nicht zu einem harmlosen Small Talk. Und schon gar nicht zu einem Flirt an einem Samstagabend.“

Der Workshop richtete sich an tierhaltende Landwirtinnen und Landwirte. Der junge Mann bezeichnete sich in der Vorstellungsrunde selbst als ‚Schweinebauer‘. Die geschilderte Szene wirft die Frage auf, inwieweit sie mehr als eine bloße Anekdote beinhaltet: Da ist jemand in der Landwirtschaft, genauer in der Nutztierhaltung tätig, verschweigt dies aber in bestimmten Situationen lieber. Warum? Ist dieses Verhalten typisch für den Berufsstand? Wenn ja, seit wann und auf Basis welcher Entwicklungen? Verschweigt der junge Mann hier etwas, worüber sein

Großvater möglicherweise noch stolz erzählt hätte? Anders formuliert: Inwieweit vermag uns die geschilderte Szene etwas über eine mögliche Transformation der Nahrungsmittelproduktion – aus Sicht der Praktikerrinnen und Praktiker – zu berichten? Diese Fragen rund um ein Verstummen an einem Samstagabend sind der Ausgangspunkt des vorliegenden Beitrags. Die folgende These mag dabei als eine Provokation verstanden werden.

## *2 Landwirtschaft heute*

Blicken wir zuerst auf den grundsätzlichen Transformationsprozess, den die Landwirtschaft in den vergangenen Jahrzehnten erfahren hat. Dieser lässt sich anhand selektiv ausgewählter Daten wie folgt grob umreißen: Die Zahl der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe sank in Österreich von 432.848 im Jahr 1951 auf 154.953 im Jahr 2020 (Statistik Austria 2022, 12 ff.). Einhergehend verdienen immer weniger Menschen ihr Geld in der Landwirtschaft: Arbeiteten im Jahr 1951 noch mehr als 1,6 Millionen Personen im Agrarbereich, waren es im Jahr 2020 ‚nur‘ noch 420.018 (Statistik Austria 2022, 29). Im gleichen Zeitraum stieg die durchschnittliche Betriebsgröße mit Blick auf die bewirtschaftete Gesamtfläche maßgeblich an, genauer von 17,8 ha im Jahr 1951 auf knapp 45 ha im Jahr 2020 (Statistik Austria 2022, 22). Diese Tendenzen betreffen auch die Nutztierhaltung; auch hier wurden die Betriebe weniger und größer (Statistik Austria 2022, 56). Exemplarisch: Hielt ein österreichischer Rinderbetrieb im Jahr 1960 durchschnittlich 7,4 Rinder, waren es im Jahr 2022 35,4 (Öko-Soziales Forum 2023).

Diese Entwicklungen vollzogen sich vor dem Hintergrund technischer, politischer und wirtschaftlicher Dynamiken (vgl. für das Folgende exemplarisch Mahlerwein 2016): Die Weiterentwicklung von Fütterungsmethoden, Düngemitteln, Pestiziden, Automatisierung, Digitalisierung und Hochleistungssorten bzw. -rassen führte zu einem erheblichen Anstieg des Outputs; die Förderpolitik wandelte sich von einem Fokus auf Produktivität über Instrumente der Reglementierung hin zu mehr Umwelt- und Tierschutz; und schließlich veränderte sich der Markt nicht zuletzt durch Globalisierung und EU-Beitritt grundlegend. In anderen Worten: Der junge Landwirt aus dem eingangs geschilderten Szenario agiert zweifelsohne unter veränderten Rahmenbedingungen im Vergleich zu den Generationen, die vor ihm den Hof geführt haben. Auch wenn

die zentrale Aufgabe, nämlich die Lebensmittelproduktion, unverändert geblieben ist, hat sich der Beruf demnach entscheidend gewandelt – und doch reichen die beschriebenen Zahlen, Daten und Dynamiken nicht aus, um das Verstummen in der Ausgangsszene hinreichend zu erklären.

### 3 Das Konzept *Dirty Work*

Auf der Suche nach möglichen Antworten rund um das Verstummen wendet sich der Aufsatz einem berufssoziologischen Konzept aus dem 20. Jahrhundert zu, das in den vergangenen Jahren neue Aufmerksamkeit erfuhr. Die Rede ist vom Konzept *Dirty Work*: Wir nehmen Berufe durchaus unterschiedlich wahr. Manche genießen gemeinhin ein hohes Ansehen – andere weniger. Manche erscheinen uns als ideales Thema für Small Talk – andere lassen versammelte Runden betreten schweigen. Der US-amerikanische Soziologe Everett C. Hughes rückte die zweite Kategorie in den Fokus seiner Forschung und sprach hierbei von *Dirty Work*, wörtlich übersetzt ‚Drecksarbeit‘ (Hughes 1951; 1958; 1962). Die entsprechende Forschung argumentiert dabei nicht, dass bestimmte Tätigkeiten weniger geachtet werden sollen als andere. Stattdessen gilt das Interesse dem gesellschaftlichen, aber auch individuellen Blick auf diese Berufsfelder.

Ein Job, so Hughes, besteht aus einem „Bündel von mehreren Aufgaben“ (Hughes 1951, 294; Übersetzung C.D.), von denen manche als angenehm und prestigeträchtig, andere als weniger angenehm, notwendiges Übel, eklig, wenn nicht gar als entwürdigend empfunden werden (Hughes 1951, 295). Elemente der zweiten Kategorie, so Hughes weiter, lassen sich in so gut wie allen Berufen finden (Hughes 1958, 50). Hierbei gilt es jedoch zweierlei zu beachten:

- Einer Tendenz der Delegation folgend, versuchen Menschen wie Professionen, diese unbeliebten Elemente auf andere Personen und Berufsgruppen abzuwälzen (Hughes 1958, 51) – und zwar nicht nur in konkreten Situationen, sondern auch strukturell. Um hierfür ein Beispiel zu bringen: War es in früheren Jahrhunderten noch üblich, dass der Arzt nach einer Operation den Raum wie die medizinischen Instrumente selbst reinigte, werden diese wenig prestigeträchtigen Aufgaben im Laufe der Zeit mehr und mehr ausgelagert; zuerst an medizinisches Pflege- und Assistenzpersonal, danach an den Berufsstand der OP-Reinigungskraft.

- Hughes' Diagnose, dass so gut wie jeder Beruf unbeliebte und wenig angesehene Elemente aufweist, darf nicht vergessen machen, dass Jobs existieren, die durch derartige Elemente regelrecht charakterisiert sind. Mit Blick auf die beschriebene Tendenz der Delegation ließe sich salopp festhalten: Irgendwo müssen die weitergereichten ‚Drecksarbeiten‘ ja zu stehen kommen. Und genau diesen Berufsfeldern wendet sich die theoretische wie auch empirische Dirty Work-Forschung im Anschluss an Hughes im Besonderen zu.

Allgemein kann Dirty Work als eine Tätigkeit definiert werden, die geringes gesellschaftliches Prestige aufweist und die die allermeisten Menschen – aus unterschiedlichen Gründen – lieber nicht selbst ausführen wollen, ja, die sie nicht einmal mit eigenen Augen sehen möchten (Hughes 1962; Ashforth und Kreiner 1999; Simpson et al. 2012). Derartige Jobs werden nicht nur häufig von Menschen übernommen, die nur wenige andere Möglichkeiten am Arbeitsmarkt haben – man denke an Personen mit geringer formaler Bildung und/oder schlechten Kenntnissen der Landessprache (Simpson et al. 2012, 6; Dick 2005) –, darüber hinaus erfahren diese Menschen aufgrund ihrer Tätigkeit eine Art von Stigmatisierung, die in der Forschung als *taint*, also als ‚Makel‘ oder ‚Fleck‘, bezeichnet wird (Ashforth und Kreiner 1999). Wer einen solchen Job ausübt, hat den Eindruck, dass etwas von diesem Job auf der eigenen Person zurückbleibt; etwas, das als ‚befleckend‘ empfunden wird.

### 3.1 Drei Formen von Dirty Work

Ashforth und Kreiner (2013) unterscheiden drei verschiedene Arten dieses ‚Makels‘ oder ‚Flecks‘, wobei Berufe auch von mehr als nur einem betroffen sein können:

- Bestimmte Berufsfelder werden als stigmatisiert wahrgenommen, da sie gegen soziale Normen verstoßen und als unsittlich gelten bzw. zumindest als moralisch zweifelhaft. Die entsprechende Kategorie nennen Ashforth und Kreiner *moral taint*. Als Beispiele können Waffenproduzenten, Henker oder auch Bordellbesitzer genannt werden.
- Manche Berufe werden als ‚schmutzig‘ wahrgenommen, da sie regelmäßigen Kontakt zu anderen stigmatisierten Gruppen haben. Ashforth und Kreiner sprechen hierbei von *social taint*. Um auch für diese Kate-

gorie Beispiele zu nennen, ließe sich auf die psychologische Betreuung von pädophilen Straftätern verweisen.

- Schließlich sind manche Tätigkeiten stark mit Schmutz, Gestank, Abfall oder auch Blut und Tod assoziiert und werden daher als abstoßend oder ekelhaft, zumindest aber als unschicklich empfunden. Ashforth und Kreiner sprechen hierbei von *physical taint*. Als Beispielberufe finden sich in der Literatur Kanalarbeiter, die tagtäglich mit Exkrementen zu tun haben, oder auch Leichenbestatter, deren Aufgabe in etwas besteht, das die meisten Menschen lieber ausblenden: den Umgang mit dem Tod bzw. ganz konkret mit Toten. Berufe dieser dritten Kategorie lassen einen also die Nase rümpfen, es ekelt einen, und man spürt ein gewisses Unwohlsein.

Für Ashforth und Kreiner hat die erstgenannte Dimension von Dirty Work dabei eine besondere Qualität, denn während die beiden anderen gemeinhin als eine Art notwendiges Übel angesehen werden – was bedeutet, dass diese Jobs als „more necessary than evil“ (Ashforth und Kreiner 2013, 84) wahrgenommen werden –, gilt moralische Drecksarbeit als „more evil than necessary“ (ebd.). Infolgedessen werden moralisch stigmatisierte Berufe tendenziell als noch ‚schmutziger‘ (sprich: stärker stigmatisiert) angesehen (siehe auch Ashforth et al. 2007). Oder wie Ashforth und Kreiner es formulieren: *moral dirt* hinterlässt keinen „Makel auf dem Körper“ (Ashforth und Kreiner 2013, 84; Übersetzung C.D.), wie es bei *physical taint* der Fall ist, oder auf „den Beziehungen“ (ebd.; Übersetzung C.D.), wie bei *social taint*, sondern einen „Makel auf dem Charakter“ (ebd.; Übersetzung C.D.) selbst.

Die drei genannten Formen machen etwas deutlich, das bereits in Hughes' ursprünglicher Konzeption angelegt ist: Die Unterscheidung zwischen *sauber* und *schmutzig* kann als ein Versuch verstanden werden, Orientierung zu schaffen. Es geht um eine Grenzziehung zwischen dem, was *gut, erstrebenswert erlaubt, ordentlich* und *anständig* ist – und dem Rest (Simpson et al. 2012; Goffman 1963; Douglas 1966). Diese Grenzziehung ist dabei sozial konstruiert und kulturell-historisch variabel (Dick 2005; Goffman 1963; Simpson et al. 2012), sprich: Was in einer Gesellschaft als *schmutzig* gilt, ist aufs Engste mit Wertvorstellungen verknüpft, unterliegt einem Wandel und steht damit stets zur Disposition.

### 3.2 Umgang mit Dirty Work

Im 21. Jahrhundert wurde Dirty Work zunehmend mit sozialwissenschaftlicher Methodik näher ausgeleuchtet. Hierbei interessierte sich die entsprechende Forschung nicht zuletzt für die Frage, wie Personen, die solche Berufe ausüben, mit ihrer (potenziellen) Stigmatisierung umgehen. Da Menschen im Allgemeinen nach Bestätigung suchen und danach trachten, dass andere positiv über sie denken (Banaji und Prentice 1994; Ashforth 2001) und Arbeit für die Identität eines Individuums gemeinhin eine wichtige Rolle spielt (Ng und Feldman 2008), muss die Stigmatisierung eines Berufs durch Teile der Gesellschaft als eine Bedrohung der beruflichen, aber auch privaten Identität verstanden werden (Kreiner et al. 2006). Infolgedessen entwickeln ‚Drecksarbeiter‘ eine Reihe von *coping strategies*, wie folgende – nicht erschöpfende – Aufzählung zeigt:

- Die ‚Drecksarbeiter‘ reformulieren ihre Arbeit positiv, indem sie beispielsweise die Bedeutsamkeit ihrer Aufgabe hervorheben oder betonen, dass diese Art von Arbeit bestimmte Charaktereigenschaften erfordert (Tracy und Scott 2006, 9 f.). Beispielhaft: „Man muss tough sein, um diesen Job machen zu können. Das kann nicht jeder.“
- Sie delegitimieren Kritik, indem sie ihren Kritikern und Kritikerinnen Unwissenheit oder Heuchelei vorwerfen (Ashforth und Kreiner 2013, 93 f.).
- Sie entwickeln im Umgang mit ihrem Job eine Art Galgenhumor, indem sie sich z. B. mit anderen Berufen vergleichen, die als noch weniger prestigeträchtig gelten (Ashforth und Kreiner 2013, 97 f.). So halten Strafverteidiger, die vor Gericht Gesetzesbrecher vertreten, manchmal lakonisch fest, dass sie wenigstens nicht für die Mafia arbeiten (Wishman 1982, 55).
- Sie distanzieren sich weitestmöglich von ihren Kundinnen und Kunden, denen sie implizit die Schuld an ihrer Arbeit geben (Ashforth und Kreiner 2013, 95 f.). Beispielsweise beschreiben Telefonsexarbeiterinnen ihre Kunden mitunter als pervers, psychisch krank oder Verlierer (Selmi 2012, 121 ff.).
- Sie vermeiden soziale Situationen, in denen sie befürchten, Stigmatisierungserfahrungen zu machen (Miller und Kaiser 2001).
- Sie verstummen, sprich, sie vermeiden es, in bestimmten Situationen über ihren Beruf zu sprechen oder verheimlichen ihn sogar (Benjamin et al. 2010, 349).

### 3.3 These des Artikels: Landwirtschaft als Drecksarbeit

Mit der letztgenannten Bewältigungsstrategie schließt sich der Kreis zum Beginn des vorliegenden Artikels: Der junge Schweinebauer, der auf der Party verstummt, sobald es um seinen Beruf geht. Auch wenn Landwirtschaft bzw. Nutztierhaltung in der bisherigen Dirty Work-Forschung ausgeblendet wurde, stellt sich die Frage, ob zentrale Elemente dieses Ansatzes nicht auch auf die Arbeit von Bauern und Bäuerinnen zutreffen, sprich, ob (nutztierhaltende) Landwirtschaft gegenwärtig als eine Art von Drecksarbeit im Sinne von Hughes sowie Ashforth und Kreiner beschrieben werden kann – und vielleicht sogar muss. Eben hierin liegt die These des vorliegenden Artikels, der dabei auf *moral taint* (Kapitel 4) und *physical taint* (Kapitel 5) fokussiert.

#### 4 Die Nutztierhaltung als unsittlich?

Die Nutztierhaltung ist gesellschaftlich umstritten wie wohl seit der neolithischen Revolution nicht mehr: Die Forderungen nach mehr Tierwohl werden immer lauter (Eurobarometer 2022); Praktiken wie die Kastration von Ferkeln oder das Enthornen von Rindern werden angeprangert; Bürgerinitiativen organisieren Proteste gegen neue Stallungen; NGOs schleusen Kameras in Betriebe ein; der Konsum von Fleisch wird mit dem gesellschaftlich verpönten Rauchen von Zigaretten verglichen (Kwasniewski 2015); einen Schlachter für ein Interview zu gewinnen, beschrieb das Zeit Magazin bereits vor einem Jahrzehnt als derart schwierig, „als versuche man, sich einem Pädophilen zu nähern“ (Simon 2012). Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik beim deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft legte im Jahr 2015 ein Gutachten vor, dessen Titel *Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung* (WBA 2015) schließlich darauf hindeutet, dass diese gesellschaftliche Akzeptanz brüchig geworden ist. Dieser hier bewusst kurz gehaltene Problemaufriss ist in moralischer Perspektive zu lesen, sprich: Die entscheidende Hintergrundfolie der gesellschaftlichen Debatte rund um die Nutztierhaltung ist die tierethische Gretchenfrage, welchen moralischen Umgang wir Tieren schulden.

Mit Blick auf die Ausgangsszene bestünde eine denkbare Argumentationslinie darin, zu postulieren, dass sich das Wohlergehen der Tiere in der gegenwärtigen Nutztierhaltung im Vergleich zur Vergangenheit ver-

schlechtert habe, was wiederum die zunehmende gesellschaftliche Kritik erkläre. Diese Position könnte auf gängige Assoziationen rund um den Begriff *Massentierhaltung* und auf die mit der Intensivierung der Produktion einhergehenden Probleme verweisen. Eine im Rahmen einer Studie rund um Genome Editing (Grimm und Dürnberger 2021) befragte Tierärztin hielt beispielsweise mit Blick auf die gegenwärtige Nutztierhaltung allgemein fest:

„... durch Selektion im Lauf der letzten Jahrzehnte ist die Leistung vieler Nutztiere auf ein Niveau gestiegen, das in vielen Bereichen zu Tierschutzproblemen führt. Hier können viele Beispiele genannt werden, wie Frohwüchsigkeit, die zu Beinproblemen führt, Anzahl [der] Ferkel pro Wurf, die zur Nutzung von Ammensauen führt, Milchleistung bei Kühen, etc.“ (Befragte Tierärztin in: Grimm und Dürnberger 2021, 85)

Diese Perspektive birgt durchaus Potenzial, das Schweigen des jungen Landwirts zu erklären, wirft jedoch die Frage auf, ob sie nicht zu kurz greift. Denn: Ist die konträre Argumentation nicht ebenso überzeugend, möglicherweise sogar plausibler? Sprich, geht es den Tieren im Durchschnitt heute nicht besser als vor einigen Jahrzehnten? Diese Gegenthese könnte beispielsweise darauf hinweisen, dass die Anforderungen und Kontrollen im Bereich des Tierwohls in der Landwirtschaft niemals so umfassend und streng waren wie in der Gegenwart und dass – entgegen der Verwendungsweise des Begriffs *Massentierhaltung* – „die Bestandsgröße als Einflussgröße auf das Tierwohl in der Öffentlichkeit überschätzt wird“ (WBA 2015, 114). Erneut kann eine beispielhafte Stimme aus der Praxis zitiert werden. So hielt ein Tierarzt im Rahmen einer Umfrage unter Veterinärmedizinerinnen und Veterinärmedizinerinnen in der Nutztierhaltung (Dürnberger 2021) das Folgende fest:

„In meinen 33 Jahren als Praktiker (...) hat sich die Qualität der Rinder- und Schweinehaltung [...] immer mehr verbessert. Die öffentliche Wahrnehmung hingegen geht genau in die andere Richtung.“ (Befragter Tierarzt in: Dürnberger 2021, 35)

Eine pauschale Bewertung und ein damit einhergehender Vergleich des allgemeinen Tierschutzniveaus erweisen sich als nahezu unmöglich, nicht zuletzt, da es an systematisch erhobenen und standardisierten Daten mangelt (WBA 2015, 102). Abseits dieser Schwierigkeit stellt sich jedoch die grundlegende Frage, inwieweit das Schweigen des Landwirts allein durch

eine Betrachtung der Zustände im Stall angemessen erklärt werden kann, oder ob es hierfür nicht einer Einbeziehung der gesellschaftlichen und tierethischen Diskurse bedarf.

#### 4.1 Rechte für Tiere – im Rückgriff auf Regan

Die zeitgenössische Tierethik stützt sich auf einen Paradigmenwechsel, der maßgeblich auf den englischen Philosophen Jeremy Bentham (1748–1832) zurückgeführt wird (vgl. hierzu Dürnberger 2020, 63–80). Im Gegensatz zu anthropozentrischen Ansätzen, die Tieren einen moralischen Eigenwert absprechen – meist mit der Begründung, dass es ihnen an einer essenziellen Eigenschaft wie Vernunft mangle –, richtete Bentham seinen Fokus nicht auf etwaige Unterschiede, sondern auf eine moralisch relevante Gemeinsamkeit zwischen Mensch und Tier: die Leidensfähigkeit. Jedes leidensfähige Wesen, so Bentham, strebt danach, Leid zu vermeiden, und so hat der Mensch die moralische Pflicht, Tieren (in seiner Obhut) Schmerzen und Leiden zu ersparen. Diese Position, auch als Pathozentrismus (von griech. *pathos* = Leid) bezeichnet, gilt als Wegbereiter des modernen Tierschutzes und prägt heute noch die Gesetzgebung. In den vergangenen Jahrzehnten wurde der Pathozentrismus substanziell erweitert. Während er ursprünglich primär auf die Vermeidung von Schmerz und Leid fokussierte, betonen jüngere Ansätze die Förderung positiver, lebensqualitätssteigernder Gefühlszustände:

„Das Ausmaß von Wohlbefinden hängt neben dem Ausmaß von Schmerzen und Leiden auch vom Ausmaß des Erlebens positiver Emotionen ab. Diese sind kurzfristige, angenehme Empfindungen, die z. B. bei der Ausführung einer Reihe von arttypischen Verhaltensweisen (...) auftreten.“ (WBA 2015, 116)

Diskurse um *Animal Welfare*, *Tierwohl* oder *tiergerechte Haltung* greifen diese erweiterten Perspektiven auf und rücken die Bedeutung positiver Emotionen verstärkt in den Vordergrund.

In der Gegenwart erstarkt jedoch eine Position, der all diese Bemühungen nicht weit genug gehen: die sogenannte Tierrechte-Position im Anschluss an den US-amerikanischen Philosophen Tom Regan (1938–2017). Für Regan ist jedes tierische wie menschliche Leben ein *subject-of-a-life*:

„Jeder von uns ist das empfindende Subjekt eines Lebens (experiencing subject of a life), eine bewusste Kreatur mit einem individuellen Wohl, das für uns von Bedeutung ist, unabhängig davon, wie nützlich wir für andere sein mögen. Wir wollen und bevorzugen Dinge, glauben und fühlen Dinge, erinnern uns an und erwarten Dinge. Und all diese Dimensionen unseres Lebens – unsere Lust und unser Schmerz, unsere Freude und unser Leiden, unsere Befriedigung und unsere Frustration, unser Weiterleben oder unser frühzeitiger Tod – all das macht einen Unterschied für die Qualität unseres Lebens, wie wir es als Individuen erleben und erfahren.“ (Regan 1997, 42f.)

Jedes Wesen, das ein *subject-of-a-life* ist, hat laut Regan einen inhärenten Wert, und dieser ist unbedingt zu respektieren und darf nicht in etwai- gen Abwägungen unterschiedlicher Präferenzen ‚verrechnet‘ und geopfert werden. Regan spricht Menschen wie auch Tieren daher unverletzliche Grundrechte zu, die – außer in absoluten Ausnahmen – nicht einge- schränkt werden dürfen. Zu diesen Grundrechten gehört das Recht auf Leben. Die Tierrechte-Position lehnt das Halten und Töten von Tieren zur Nahrungsmittelproduktion daher als grundsätzlich unmoralisch ab, und zwar explizit auch dann, wenn die Tiere eine hohe Lebensqualität durch gute Haltungsbedingungen aufweisen:

„Being kind to animals is not enough. Avoiding cruelty is not enough. Whether we exploit animals to eat, to wear, to entertain us, or to learn, the truth of animal rights requires empty cages, not larger cages.“ (Regan 2004, 10)

Die Parallelen zwischen Nutztierhaltung und Sklavenhaltung liegen für Regans Position auf der Hand, und so nennt er die Konsequenzen sei- nes Ansatzes denn auch „klar und kompromisslos“ (Regan 1997, 45): Die Nutztierhaltung ist ein unmoralisches Unterfangen und muss abgeschafft werden.

Nun mag die Tierrechte-Position nicht von der Mehrheit der gegen- wärtigen Gesellschaft geteilt werden – darauf deutet zumindest der immer noch hohe Konsum tierischer Produkte hin –, aber auch Konsumentin- nen und Konsumenten, die regelmäßig Fleisch, Käse oder Milch kaufen, vermeiden gemeinhin die Konfrontation mit Bildern der systematischen Nutzung und Schlachtung von Tieren (Baran et al. 2016). Da auch diese Menschen den Wunsch haben, Tieren nicht zu schaden, jedoch zugleich nicht auf den Genuss von tierischen Produkten verzichten wollen, spricht ein großer Teil der Literatur von einer kognitiven Dissonanz, die beispiels- weise dazu führt, dass Fleischesser die konkreten Details der Herstellung

ihres Essens ausblenden oder sie Nutztieren geringere kognitive Fähigkeiten als anderen Tieren zusprechen (Piazza et al. 2015).

## 4.2 Nutztierhaltung am moralischen Pranger

Das Beschriebene, nämlich sowohl die moralische Verurteilung wie auch die weitgehende gesellschaftliche Ausblendung, hat notwendigerweise Konsequenzen für jene Berufe, die in der Herstellung tierischer Produkte involviert sind: Sie werden, so die These des vorliegenden Artikels, zu Drecksarbeitern und Drecksarbeiterinnen mit einem *moralischen Makel*. Um hierfür ein illustrierendes Beispiel aus der jüngeren Forschung im deutschsprachigen Raum zu geben: Sebastian (2021) führte qualitative Interviews mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eines Schlachthofs und kam zu dem Schluss, dass diese sich von der Gesellschaft durchaus moralisch stigmatisiert fühlen:

„Ein Interviewter spricht (...) über den schlechten Ruf von Schlachtern, demgemäß sie als grausam und herzlos im Umgang mit Tieren gelten würden: ‚Ganz ehrlich, die denken immer, man ist ein Killer.‘“ (Sebastian 2021, 215)

Die Aussage kann als Exempel für das zuvor gebrachte Argument dienen, nachdem *moral taint* auf den gesamten Charakter eines Menschen abzielt. Ein anderer interviewter Schlachthofmitarbeiter erzählt, dass er von den Kindergarten-Pädagoginnen seines Sohnes zu einem Gespräch vorgeladen wurde ...

„... nachdem er [der Schlachthofmitarbeiter; C.D.] diesen [den Sohn; C.D.] mit in den Schlachtbetrieb genommen hatte. Der Sohn hatte danach den Schlachtvorgang an anderen Kindern [im Kindergarten; C.D.] nachgespielt: ‚Also da hat er alle in der Reihe dargestellt, so hintereinander, und dann hat er sie in die Tötebucht zusammengetrieben, hat sie erschossen und ihnen den Hals abgeschnitten und das haben die Erzieherinnen nicht lustig gefunden.‘“ (Sebastian 2021, 220)

Die Geschichte erzählt eine konkrete Stigmatisierungserfahrung aus Sicht des Schlachthofmitarbeiters: Wenn der Sohn den Job des Vaters im öffentlichen Raum nachspielt, wird klar kommuniziert – in diesem Fall von den Pädagoginnen –, dass dies nicht erwünscht sei. Über die exakte Begründung durch die Erzieherinnen kann nur gemutmaßt werden. Sie basiert jedoch, so die plausible Interpretation, wohl auf moralischen Überlegungen.

Ein Schlachthofmitarbeiter ist ohne Zweifel enger mit dem Akt des Tötens von Tieren verbunden als ein Landwirt oder eine Landwirtin. Dennoch ist der Zusammenhang zwischen Nutztierhaltung und Schlachtung evident – und damit trifft der moralische Makel potenziell auch die tierhaltende Landwirtschaft. Dies umso mehr, da entsprechende tierrechtliche Positionen nicht nur das Töten, sondern auch das Halten von Nutztieren ablehnen. In diesem Kontext kann auf eine Studie unter Nutztierhalterinnen und Nutztierhaltern verwiesen werden, die die Erfahrungen dieser Berufsgruppe auf Facebook untersuchte (vgl. für das Folgende Dürnberger 2019). Die befragten Landwirtinnen und Landwirte berichteten wiederholt, dass sie auf der Social-Media-Plattform wegen ihres Berufes heftig kritisiert und beleidigt werden und sich wie am moralischen Pranger fühlen. Gefragt nach den schlimmsten Beleidigungen, die sie auf Facebook erhalten haben, kamen mitunter folgende typische Antworten: Landwirte und Landwirtinnen seien „Mörder“, „Tierquäler, Ausbeuter, Kriminelle“, „Brunnenvergifter, Ausbeuter“ oder auch „Vergewaltiger, Massenmörder“. Immer wieder genannt wurden Holocaustvergleiche. Die Landwirtinnen und Landwirte seien wie „KZ-Aufseher“.

Die Kritik wird dabei mitunter noch persönlicher. So berichtete eine Landwirtin: „Mir wurde vorgeworfen, empathielos und eine schlechte Mutter zu sein, weil ich Kühe habe und ihnen die ‚Babys‘ wegnehme.“ Eine Nachricht an eine Landwirtin lautete: „Du gehörst selber in die Käfige gesperrt.“ Eine andere: „Euch sollte man schlachten, euch sollte man die Haut abziehen, das Haus anstecken, die Kinder schlachten etc.“<sup>1</sup>

### 4.3 Das Verstummen aus Sittlichkeit

Liest man die Einstiegsszene des vorliegenden Artikels aus einer *moral taint*-Perspektive, so verstummt der junge Schweinebauer, da er eine entsprechende tierethische Debatte rund um seinen Beruf und etwaige negative Rückschlüsse auf seinen Charakter vermeiden will. Sein Beruf

---

1 Es wäre eine Missinterpretation der Studie, den Schluss zu ziehen, dass Menschen, die die Tierrechte-Position vertreten, zu hate speech gegenüber nutztierhaltenden Personen tendieren. Darüber hinaus kann die Studie keine Auskunft darüber geben, wer diese Kommentare tatsächlich verfasst hat. Was die Studie jedoch zeigt, ist, dass nutztierhaltende Landwirtinnen und Landwirte sich mit derartigen Kommentaren konfrontiert sehen.

könnte gegen die Sittlichkeit, also die konventionellen Normen, verstoßen oder zumindest als moralisch zweifelhaft gelten. Die moralische Stigmatisierung der Nutztierhaltung scheint dabei eine Tendenz der jüngeren Vergangenheit zu sein: Die tierethische Gretchenfrage kann als die moralische Kontroverse unserer Zeit verstanden werden (Grimm und Wild 2016), welche spätestens rund um die Jahrtausendwende die Mitte der Gesellschaft erreicht hat und seither entsprechende Debatten prägt. Es ist davon auszugehen, dass die Ahnen des Schweinebauers dieses moralische Stigma nicht oder zumindest nicht in derselben Intensität erlebt haben, was den Umgang mit dem ‚Makel‘ eventuell noch herausfordernder macht. In der Dirty Work-Forschung werden entsprechende zeitliche Dynamiken bislang nicht berücksichtigt; als These ist es jedoch plausibel, dass es für potenzielle *coping strategies* einen Unterschied macht, ob eine Arbeit quasi seit jeher bzw. seit einem langen Zeitraum als moralisch zweifelhaft gilt oder ob es sich – um einen Terminus einzuführen – um einen *novel moral taint* handelt, dessen Stigma die Berufsangehörigen als erste Generation empfinden. Plakativ: Der Enkel schweigt, wo der Großvater noch mit seinem Beruf geprahlt hätte.

##### 5 Die Nutztierhaltung als unschicklich?

Manche Berufe sind mit Bildern und Vorstellungen assoziiert, die viele Menschen die Nase rümpfen lassen: das Putzen von öffentlichen Toiletten, die Wartung der Kanalisation oder die Entsorgung von Tierkadavern in einer Tierkörperverwertungsanlage. Derartige Berufsfelder gelten nicht als unmoralisch, aber auch sie scheinen nicht für Small-Talk zu taugen. Die meisten Menschen wollen diese Jobs nicht selbst ausführen, sie bevorzugen es, keine Bilder dieser Arbeiten sehen zu müssen. Die Tätigkeiten gelten – um einen verstaubten, aber durchaus adäquaten Begriff zu verwenden – als unschicklich, sprich, sie sind mit Aspekten assoziiert, die nicht in den öffentlichen Raum gehören; ja, mitunter rufen diese Jobs sogar Ekel hervor. Dabei ist das Empfinden von Ekel nicht nur als ein biologischer Mechanismus (etwa zur Vermeidung von kontaminierten und ungenießbaren Lebensmitteln) zu verstehen, sondern durchaus auch als kulturell geprägter Prozess (Haidt et al. 1997).

Wer an ‚eklige Berufe‘ denkt, wird nicht gleich an Landwirtschaft denken, und doch lohnt ein zweiter Blick: So idyllisch Landwirtschaft im Marketing inszeniert wird (Dürnberger 2008), ist diese Arbeit doch

auch – und trotz immer höher werdender Hygienestandards – mit Dingen verbunden, die Ekel hervorrufen können: Im Stall stinkt es, die Tiere koten und urinieren, man hat mit Entzündungen und Verletzungen zu tun, manchen Menschen graust es auch vor der Vorstellung, Milch von Muttertieren abzupumpen. Nicht nur die Tierhaltung, auch der Ackerbau kann derartige Assoziationen wecken. So assoziieren Jugendliche die Feldarbeit u. a. mit ekligem Schlamm und Schmutz (Bixler und Floyd 1997). Für Ackroyd ist es grundsätzlich „zweifelloso eine weit verbreitete Annahme, dass landwirtschaftliche Arbeit von Natur aus schmutzig ist“ (Ackroyd 2007, 33; Übersetzung C.D.).

Der Landwirtschaft – und hierbei im Besonderen der Nutztierhaltung – haftet demnach potenziell ein *physical taint* an: Es ist ein Job, der Menschen (auch) die Nase rümpfen lässt. Wie schon bei der moralischen Perspektive kann auch an dieser Stelle nach einem Transformationsprozess gefragt werden. Um diesen näher zu beleuchten, wird auf das Werk des deutschen Sozialphilosophen Norbert Elias zurückgegriffen.

### 5.1 Ekel, Scham und Peinlichkeit – im Rückgriff auf Elias

Mit *Über den Prozeß der Zivilisation* (Erstausgabe 1939; Neuausgabe inklusive ausführlicher Einleitung sowie einem Schlusskapitel 1969) legte Norbert Elias seine Zivilisationstheorie vor. Zivilisierung versteht er dabei – durchaus nicht normativ – als einen Prozess, der sich sowohl psychogenetisch (also auf der Ebene des Individuums) wie auch soziogenetisch (auf der Ebene der Gesellschaft) und nicht zuletzt in gegenseitiger Verschränkung dieser beiden Ebenen vollzieht. Er fokussierte hierbei auf den Wandel zwischen Mittelalter und Gegenwart. Auf gesamtgesellschaftlicher Ebene kommt es am Übergang dieser Epochen zur schrittweisen Ausbildung moderner Staaten, geprägt von einem zentralisierten Gewaltmonopol sowie verstärkter gegenseitiger Abhängigkeit, etwa durch wirtschaftliche Kooperationen (Elias 1988b, 142 ff.). Mit welchen psychogenetischen Dynamiken diese veränderten sozialen Rahmenbedingungen einhergehen, verdeutlicht Elias exemplarisch an der Entwicklung der sogenannten höfischen Gesellschaft – ein Beispiel, auf das er immer wieder zurückgreift, um den Prozess der Zivilisierung zu konkretisieren (Elias 1988b, 351 ff.): Mit einem zentralisierten Gewaltmonopol kommt es zu einem Rückgang offener Gewaltakte aus dem alltäglichen Lebensvollzug. Am königlichen Hofe als neuem politischen Zentrum der Macht kann der

Adelsherr nicht länger mit unmittelbarer Gewaltbereitschaft seine Interessen durchsetzen. Vielmehr, so Paul in seiner Interpretation von Elias, bedarf es eines „neuen, zivilisierten, rationaleren Interaktionsstils, für den Weitsicht statt Sorglosigkeit, Einsicht in die Abhängigkeit von Leistungen anderer statt Autonomie, Rücksicht statt emotionaler Spontaneität (...) kennzeichnend sind“ (Paul 2007, 79). Mit anderen Worten: Am Hofe erreicht nicht jener seine Ziele, der jedem Affekt sogleich nachgibt, sondern der ein vorausschauendes Agieren an den Tag legt. Es vollzieht sich demnach eine Disziplinierung in Form einer Affektregulierung. Diese Disziplinierung ist zuerst durch die äußeren Zwänge des höfischen Zusammenlebens gegeben, wird darauf folgend jedoch mehr und mehr internalisiert und zu einem beständigen Selbstzwang, der alle Gesellschaftsschichten erreicht (Elias 1988b, 336 ff.).

Für den vorliegenden Kontext relevant ist dabei Elias' These, nach der diese Entwicklung mit einem Verrücken der Scham- und Peinlichkeitsempfindungen einhergeht: Wofür sich Menschen schämen (als Reaktion auf eigene Verhaltensweisen) und was ihnen peinlich ist und unschicklich erscheint (als Reaktion auf Verhaltensweisen anderer) (Elias 1988b, 397 ff.) und wovor ihnen ekelt, hat vom Mittelalter bis zur Gegenwart demnach einen Wandel erfahren. Dieser Wandel ist zwar bestimmten Moden und Trends unterworfen, weist aber zugleich die oben bereits angedeutete Tendenz auf, nach der Affekte mehr und mehr kontrolliert werden. Im Zuge dieser Affektregulierung, so Elias, werden zentrale Aspekte des Körperlichen wie Animalischen zunehmend als peinlich und unschicklich empfunden (Elias 1988a, 135). Diese „Figur des Aussonderns, dieses ‚Hinter-die-Kulissen-Verlegen‘ des peinlich Gewordenen“ (Elias 1988a, 163) ist für Elias dabei charakteristisch „für den ganzen Vorgang dessen (...), was wir ‚Zivilisation‘ nennen“ (Elias 1988a, 163).

Beispiele für Elias' These sind schnell gefunden: Man denke an Rülpsen oder Furzen – früher durchaus im öffentlichen Raum geduldet, mittlerweile jedoch längst ins Private und Intime verlagert, zumindest in unserem Kulturkreis. Man denke an die Sitte im antiken Rom, bei der Männer nebeneinander auf der Toilette saßen, um über ‚große Geschäfte‘ zu sprechen – ein Vorschlag, der heute eher für irritierende Blicke sorgen würde. Man denke daran, dass gegenwärtig mehr und mehr Mütter von Babys berichten, dass sie für das Stillen ihres Kindes im öffentlichen Raum kritisiert werden, da manche Menschen dies als anstößig empfinden (Der Standard 2022). Oder man denke schließlich an die ultimative Erinnerung an die eigene Körperlichkeit, nämlich Krankheit und Sterben – auch hier

zeigt sich eine Verlagerung hinter die Kulissen des Alltags (Elias 2002, 22). Wurde früher mitten im Leben gestorben, symbolisch gesprochen in der ‚Bauernstube‘, findet das Sterben heutzutage in der Regel „zwischen gesellschaftlicher Verdrängung und professioneller Bewältigung“ (Nassehi 1992, 23) statt, sprich, in eigens dafür errichteten Institutionen, begleitet von neu geschaffenen Berufsfeldern. Warum? Blinkert spitzt es im Sinne von Elias zu, wenn er schreibt, „dass im Verlauf des Zivilisationsprozesses Sterben peinlich geworden ist“ (Blinkert 2013, 201). Es schickt sich nicht, unter aller Augen zu sterben. All diese Beispiele berichten von einem *Hinter-die-Kulissen-Verlegen* von Handlungen und Aspekten, die (manchen) als unschicklich gelten.

## 5.2 Das Verschwinden des unschicklichen Tiers

Zivilisierung kann im Anschluss an Elias demnach als ein Verrücken der Scham- und Peinlichkeitsschwellen begriffen werden. In Verschränkung mit den soziogenetischen Bedingungen wird Affektregulierung als Disziplinierung sowie als Verdrängung bestimmter Körperlichkeit gesellschaftlich wünschenswert. Wo dieses Körperliche und Animalische doch in Erscheinung tritt, stellt sich oftmals Scham und Peinlichkeit ein. Dies, so Elias, betrifft nicht nur die Thematisierung des eigenen Leibs und dessen Vergänglichkeit, sondern auch den Umgang mit allem, was mit Leiblichem, Animalischem und Triebhaftem assoziiert wird – und damit auch das Essen von Fleisch (Elias 1988a, 157 ff.).

Beispielhaft: Im Mittelalter wurde das geschlachtete Tier noch in seiner Gänze oder zumindest in großen Teilen auf den Tischen kredenzt:

„Nicht nur ganze Fische, ganze Vögel, z. T. mit ihren Federn, sondern auch ganze Hasen, ganze Lämmer und Kalbsviertel erscheinen auf der Tafel, zu schweigen von dem größeren Wildbret oder den am Spieß gebratenen Schweinen und Ochsen.“ (Elias 1988a, 159)

Das aufgetragene Tier wurde demnach erst bei Tische zerlegt. Erst ab dem 17. Jahrhundert setzte – ausgehend von den gesellschaftlichen Oberschichten – jener Prozess ein, der unsere gegenwärtige Situation kennzeichnet: Das Tier wird nicht mehr als Ganzes serviert, vielmehr findet der Zerteilungsprozess in der Küche oder an einem anderen ausgelagerten Ort statt. Elias schreibt hierzu pointiert:

„Heute würde es bei vielen Menschen ein ziemlich unbehagliches Gefühl erwecken, wenn andere oder sie selbst bei Tisch halbe Kälber und Schweine zerlegen oder von einem mit Federn geschmückten Fasan das Fleisch abschneiden müssten.“ (Elias 1988a, 161)

Elias würde sich mit Blick auf die heutigen gastronomischen Gepflogenheiten noch mehr bestätigt sehen als bei Erscheinen seines Buchs: Was zu sehr an die tierische Herkunft erinnert – man denke an Innereien oder Zunge –, wurde in den vergangenen Jahrzehnten mehr und mehr zur gastronomischen Exotik und grenzt auf einer Speisekarte mittlerweile fast an einen Tabubruch. Das erkennbare Tier ist heute nicht nur bei Tische unschicklich geworden, sondern auch an jenen Orten, die man extra aufsucht, um Fleisch zu kaufen. Die halbe Schweinehälfte ist nicht nur aus dem Esszimmer verbannt, sondern wurde auch in den Schaufenstern der Metzgereien durch Dinge ersetzt, die die Menschen nicht peinlich berührt zu Boden blicken lassen – etwa durch Flyer zu Nachhaltigkeit und Regionalität.

Ausnahmen wie das Braten eines Spanferkels oder das rituelle Zerteilen eines Truthahns in Nordamerika zu Thanksgiving existieren durchaus; Zubereitungen dieser Art werden jedoch mit einer Aura der Folklore und des Nicht-Alltäglichen assoziiert. In anderen Worten: Wer heutzutage ein Spanferkel sieht, fühlt sich an ein Mittelalterfest erinnert. Diese Abkapselung des toten Tiers vom Konsum als Fleischgericht, so Elias zusammenfassend, hängt dabei maßgeblich mit dem beschriebenen Wandel des Scham- und Peinlichkeitsempfindens zusammen.

### 5.3 Das Verstummen aus Schicklichkeit

Liest man die Einstiegsszene des vorliegenden Beitrags aus einer *physical taint*-Perspektive, so verstummt der junge Schweinebauer, da er befürchtet, dass sein Beruf als unschickliches Thema gilt. Das Halten und Schlachten von Tieren mag nicht unmoralisch sein, dennoch schickt es sich nicht, in derartigen Small-Talk-Situationen darüber zu sprechen, könnte seine Arbeit doch unschöne Assoziationen bei der Gesprächspartnerin wecken.

Die Lektüre von Elias – so die Interpretation des vorliegenden Artikels – ergänzt dabei jene Position, wie sie zuvor rund um die kognitive Dissonanz skizziert wurde. Letztere geht davon aus, dass wir Handlungen und Routinen hinter den Vorhang verschieben und lieber nicht sehen wol-

len, weil wir im Grunde wissen, dass diese moralisch falsch sind. Mit Elias lässt sich die These vertreten, dass jemand eine Handlung als unschicklich empfindet und/oder sich davor eckelt, ohne diese Handlung notwendigerweise als unmoralisch zu verurteilen. Zur Dynamik einer zunehmenden Moralisierung der Mensch-Tier-Beziehung ist denn auch die Ausweitung der Peinlichkeitszone in den Blick zu nehmen. Zugespitzt: Die Haltungsbedingungen und das Schlachten von Milliarden von Tieren mögen nicht nur immer mehr Menschen moralisch zu denken geben – diese Themen werden auch zunehmend als unschicklich empfunden. Mit Elias ließe sich die Grundstimmung von Menschen, die gegenwärtig Fleisch essen, dabei aber lieber nicht so genau hinsehen wollen, welche Prozesse hierfür notwendig sind, denn mit dem Bonmot zusammenfassen: „Das Schlachten ist nicht falsch ... aber es gehört sich nicht.“ (Inwieweit diese Position ethisch plausibel ist und unserer Rolle als Bürgerin bzw. Bürger gerecht wird, steht auf einem anderen Blatt.)

Allgemein kann festgehalten werden, dass sich die von Elias beschriebenen Tendenzen seit dem Erscheinen seines Buchs keinesfalls abgeschwächt haben, im Gegenteil: Es ließe sich attestieren, dass wir unsere Debatten über Nutztierhaltung vor dem Hintergrund einer ultra-zivilisierten Gesellschaft führen, in der das geschlachtete Tier – mehr noch als alles andere – unschicklich geworden ist. Plakativ formuliert: Vielleicht schickt es sich zukünftig nicht mehr, Fleisch in einem Restaurant oder einer Kantine zu essen, sondern nur noch daheim, ganz so, wie Furzen und Rülpsen im öffentlichen Raum irgendwann unschicklich und peinlich geworden sind. In dieser Perspektive wäre in unserer ultra-zivilisierten Gesellschaft grundsätzlich das Potenzial angelegt, dass wir der Nutztierhaltung zu vornehm werden.

## 6 *Conclusio und Ausblick: Landwirtschaft als Drecksarbeit*

Der Artikel versuchte, das Verstummen eines Menschen auszuleuchten, der nach seinem Beruf gefragt wird. Ansätze einer Antwort wurden im berufssoziologischen Konzept Dirty Work gefunden. Genauer argumentierte der Artikel, dass Landwirtschaft, und hierbei im Besonderen die Nutztierhaltung, in der gegenwärtigen Gesellschaft zunehmend von einem *moral taint* sowie einem *physical taint* behaftet ist, also mehr und mehr als unsittlich und unschicklich wahrgenommen wird. Die dritte Dimension, *social taint*, nach der Berufe als ‚schmutzig‘ wahrgenommen

werden, insofern sie regelmäßigen Kontakt zu anderen stigmatisierten Gruppen mit geringem gesellschaftlichen Prestige aufweisen, spielte für die vorliegende Diskussion keine Rolle. Zugleich argumentiert Sebastian (2021), dass Nutz- bzw. Schlachttiere durchaus als eine solche Gruppe verstanden werden müssen; auch kann an dieser Stelle der Hinweis erfolgen, dass Erntehelferinnen und Erntehelfer, die meist wenig andere Chancen am Arbeitsmarkt haben, einen bedeutsamen Anteil der landwirtschaftlichen Arbeit übernehmen. Es ließe sich demnach durchaus auch ein *social taint* diagnostizieren, wonach in der Folge von einem sogenannten *pervasive taint* (Kreiner et al. 2006) auszugehen wäre, also von der Stigmatisierung eines Berufes, bei der alle drei genannten Makel potenziell vorhanden sind. Salopp formuliert: Eventuell ist sich der junge Mann nicht im Klaren darüber, warum genau er verstummt und das Thema wechselt – Gründe dafür hätte er genug.

Mit der dargelegten These ist – so die Hoffnung – ein klarerer Blick auf das landwirtschaftliche Berufsbild in der Gegenwart gewonnen. Dieser Blick betrifft auch den oft eingeforderten Dialog mit der Gesellschaft: Für die Kommunikationsbemühungen, wie sie beispielsweise der deutsche Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik vorgeschlagen hat, verkomplizieren die angestellten Überlegungen nämlich die Ausgangssituation. Ziel müsse es sein, so der Beirat, die „Strategie des ‚Augen zu und durch‘, kombiniert mit einer zunehmenden Abschottung der Tierhaltung von der Gesellschaft“ (WBA 2015, 68) zu überwinden und verstärkt auf dialogische Modelle und Transparenz zu setzen – eine Strategie quasi wider das Verstummen. Dieser Appell ist plausibel – aber es gilt nach dem Dargelegten zu attestieren, dass derartige Bemühungen einer Gegenströmung ausgesetzt sind. In anderen Worten: Der Beirat fordert offene Stalltüren als Zeichen der Transparenz und des Willens zur Kommunikation – aber selbst wenn diese offenen Stalltüren verbesserte Haltungsbedingungen zeigen, mag sich der gesellschaftliche Blick trotzdem eventuell lieber abwenden. Auch eine Tierhaltung mit höchstmöglichem Tiergerechtheitsstandard kann nämlich als moralisch zweifelhaft und/oder unschicklich gelten.

Wie eingangs erwähnt, mag die These des Artikels rund um Landwirtschaft als Drecksarbeit als eine Provokation aufgefasst werden. Der ‚stolze‘, ‚altherwürdige‘ Beruf des Bauern oder der Bäuerin, ein Beruf, der uns ernährt, der Grund und Boden sein Eigen nennt und im klassischen Marketing wie auch auf den Social-Media-Accounts im schönsten Licht erstrahlt, soll auf einer Stufe stehen mit Berufen wie ... ja, mit welchen

Berufen eigentlich? Dem eines Bestatters? Einer Kanalarbeiterin? Einer Reinigungskraft? Eines Bordellbesitzers? Und wenn die landwirtschaftliche Arbeit mit diesen Berufen verglichen werden kann – wäre dies tatsächlich ehrwürdig? Es sei an den Beginn des Artikels erinnert: Die berufssoziologische Beschreibung, dass jemand eine Drecksarbeit erledigt, darf nicht als Werturteil missverstanden werden, das besagt, ein solcher Beruf soll geringer geachtet werden. Darüber hinaus muss Hughes' Diagnose wiederholt werden, nach der ein Beruf aus einem Bündel verschiedener Aufgaben besteht, die durchaus unterschiedlich starke Anteile an Dirty Work aufweisen können. Damit zeigt die These des Artikels keine Unvereinbarkeit mit der Tatsache, dass der bäuerliche Beruf nach wie vor Elemente aufweist, die als prestigeträchtig gelten (wie etwa der Besitz von Eigentum) – und doch ist da eben auch die andere Seite des Berufsbildes, welche Landwirtschaft, und hierbei im Besonderen die Nutztierhaltung, potenziell als Drecksarbeit beschreibt. Der vorliegende Artikel plädiert dafür, diese Sichtweise nicht auszublenden, wenn es um das Selbstverständnis, die adäquate Vorbereitung auf den Beruf in der Ausbildung und die grundsätzliche Attraktivität des Berufes geht. Anders formuliert: Bei der Frage, wer uns zukünftig (noch) ‚den Hof machen will‘, ist es ratsam, auch jene Perspektive zu berücksichtigen, die Landwirtschaft als Drecksarbeit beschreibt.

### Dank

Dieser Artikel entstand im Rahmen des vom FWF (Österreichischer Wissenschaftsfonds) geförderten Projekts *Stigmatization of a profession?* (FWF P 36759-G).

### Literatur

- Ackroyd, S. (2007). Dirt, work and dignity. In: S. C. Bolton (Hrsg.): *Dimensions of Dignity at Work*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 30–49.
- Ashforth, B. E. (2001). *Role transitions in organizational life: An identity-based perspective*. Mahwah, NJ: Erlbaum.
- Ashforth, B. E. und G. E. Kreiner (1999). How can you do it? Dirty work and the challenge of constructing a positive identity. *Academy of Management Review*, 24(3), 413–434. <https://doi.org/10.5465/amr.1999.2202129>.

- Ashforth, B. E. und G. E. Kreiner (2013). Dirty Work and Dirtier Work: Differences in Countering Physical, Social, and Moral Stigma. *Management and Organization Review*, 10(1), 81–108. <https://doi.org/10.1111/more.12044>.
- Ashforth, B. E., Kreiner, G. E., Clark, M. A. und M. Fugate (2007). Normalizing dirty work: Managerial tactics for countering occupational taint. *Academy of Management Journal*, 50(1), 149–174. <https://doi.org/10.5465/amj.2007.24162092>.
- Banaji, M. R. und D. A. Prentice (1994). The self in social contexts. *Annual Review of Psychology*, 45, 297–332.
- Baran, B., Rogelberg, S. G. und T. Clausen (2016). Routinized killing of animals: Going beyond dirty work and prestige to understand the well-being of slaughterhouse workers. *Organization*, 23(3), 351–369. <https://doi.org/10.1177/1350508416629456>.
- Benjamin, O., Bernstein, D. und P. Motzafi-Haller (2010). Emotional politics in cleaning work: The case of Israel. *Human Relations*, 64(3), 337–357. <https://doi.org/10.1177/0018726710378383>.
- Bixler, R. und M. Floyd (1997). Nature is scary, disgusting, and uncomfortable. *Environment and Behavior*, 29, 443–467. <https://doi.org/10.1177/001391659702900401>.
- Blinkert, B. (2013). *Erkundungen zur Zivilgesellschaft*. Berlin: Lit Verlag.
- Der Standard (2022). *Öffentliches Stillen: Welche Reaktionen haben Sie erlebt?* <https://www.derstandard.at/story/2000137076719/oeffentliches-stillen-welche-reaktionen-haben-sie-erlebt> (zuletzt abgerufen am 18.09.2024).
- Dick, P. (2005). Dirty work designations: How police officers account for their use of coercive force. *Human Relations*, 58(11), 1363–1390. <https://doi.org/10.1177/0018726705060242>.
- Douglas, M. (1966). *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. London: Routledge.
- Dürnberger, C. (2008). Der Mythos der Ursprünglichkeit – Landwirtschaftliche Idylle und ihre Rolle in der öffentlichen Wahrnehmung. *TTN Forum*, 19, 45–52.
- Dürnberger, C. (2019). You should be slaughtered! Experiences of criticism/hate speech, motives and strategies among German-speaking livestock farmers using social media. *International Journal of Livestock Production*, 10(5), 151–165. <https://doi.org/10.5897/IJLP2018.056>.
- Dürnberger, C. (2020). *Ethik für die Landwirtschaft. Das philosophische Bauernjahr*. Ohne Ort: Selbstverlag.
- Dürnberger, C. (2021). *Moralische Herausforderungen der Veterinärmedizin in der Nutztierhaltung*. Erlangen: Harald Fischer Verlag.
- Elias, N. (1988a). *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Erster Band. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Elias, N. (1988b). *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Zweiter Band. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Elias, N. (2002). *Über die Einsamkeit der Sterbenden*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Eurobarometer (2022). *Europeans, Agriculture and the CAP*. <https://europa.eu/eurobarometer/surveys/detail/2665> (zuletzt abgerufen am 18.09.2024).

- Goffman, E. (1963). *Stigma: Notes on the management of spoiled identity*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall.
- Grimm, H. und M. Wild, (2016). *Tierethik zur Einführung*. Hamburg: Junius Verlag.
- Grimm, H. und C. Dürnberger (2021). Genome Editing und Gentherapie in der Veterinärmedizin. *Beiträge zur Ethik und Biotechnologie*, Band 14. Bern: Bundesamt für Bauten und Logistik BBL.
- Haidt, J., Rozin, P., McCauley, C. und S. Imada (1997). Body, psyche, and culture: The relationship between disgust and morality. *Psychology and Developing Societies*, 9(1), 107–131. <https://doi.org/10.1177/097133369700900105>.
- Hughes, E. (1951). Studying the nurse's work. *The American Journal of Nursing*, 51(5), 294–295.
- Hughes, E. (1958). *Men and their Work*. Glencoe, IL: The Free Press.
- Hughes, E. (1962). Good people and dirty work. *Social Problems*, 10(1), 3–11. <https://doi.org/10.2307/799402>.
- Kreiner, G. E., Ashforth, B. E. und D. M. Sluss (2006). Identity dynamics in occupational dirty work: Integrating social identity and system justification perspectives. *Organization Science*, 17(5), 619–636. <https://doi.org/10.1287/orsc.1060.0208>.
- Kwasniewski, N. (2015). *Rügenwalder Mühle: Die Wurst ist die Zigarette der Zukunft*. <http://www.spiegel.de/wirtschaft/ruegenwalder-muehle-verkauft-vegetarische-wurst-a-1023898.html> (zuletzt abgerufen am 05.01.2025).
- Mahlerwein, G. (2016). Die Moderne (1880–2010). *Grundzüge der Agrargeschichte*. Band 3. Köln/Weimar/Wien: Böhlau. <https://doi.org/10.7788/9783412216610>.
- Miller, C. T. und C. R. Kaiser (2001). A theoretical perspective on coping with stigma. *Journal of Social Issues*, 57(1), 73–92. <https://doi.org/10.1111/0022-4537.00202>.
- Nassehi, A. (1992). Sterben und Tod in der Moderne zwischen gesellschaftlicher Verdrängung und professioneller Bewältigung. In: Nassehi, A. und R. Pohlmann (Hrsg.): *Sterben und Tod. Probleme und Perspektiven der Organisation von Sterbegleitung*. Münster und Hamburg: Lit Verlag, 11–26.
- Ng, T. W. H. und D. C. Feldman (2008). Long work hours: A social identity perspective on meta-analysis data. *Journal of Organizational Behavior*, 29(7), 853–880. <https://doi.org/10.1002/job.536>.
- Öko-Soziales Forum (2023). *Rinderbestand*. Online unter: <https://oekosozial.at/landwirtschaft-gesellschaft-im-spiegel-der-zeit/8-rinderbestand/> (zuletzt abgerufen am 05.01.2025).
- Paul, A. T. (2007). Die Gewalt der Scham. Elias, Duerr und das Problem der Historizität menschlicher Gefühle. *Zeitschrift des Hamburger Instituts für Sozialforschung: Mittelweg* 36, 2/2007, 77–99.
- Piazza, J., Ruby, M. B., Loughnan, S., Luong, M., Kulik, J., Watkins, H. M. und M. Seigerman (2015). Rationalizing meat consumption: The 4Ns. *Appetite*, 91, 114–128. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.04.011>.
- Regan, T. (1997). Wie man Rechte für Tiere begründet. In: Krebs, A. (Hrsg.): *Naturethik. Grundtexte der gegenwärtigen tier- und ökoethischen Diskussion*. Frankfurt am Main: Suhrkamp Taschenbuch, 33–46.
- Regan, T. (2004). *Empty Cages: Facing the Challenge of Animal Rights*. Boulder, CO: Rowman & Littlefield Publishers.

- Sebastian, M. (2021). Die denken immer, man ist ein Killer – Reaktionsweisen von Schlachthofarbeitern auf moralische Stigmatisierung. *Österreichische Zeitschrift für Soziologie*, 46, 207–227. <https://doi.org/10.1007/s11614-021-00450-3>.
- Selmi, G. (2012). Dirty talks and gender cleanliness: An account of identity management practices in phone sex work. In: Simpson, R., Slutskaya, N., Lewis, P. und H. Höpfl (Hrsg.): *Dirty work: Concepts and identities*. London: Palgrave Macmillan, 113–125. [https://doi.org/10.1057/9780230393530\\_7](https://doi.org/10.1057/9780230393530_7).
- Simon, J. (2012). *Fleisch*. <http://www.zeit.de/2012/26/Fleisch-Tier-Schlachter> (zuletzt abgerufen am 18.09.2024).
- Simpson, R., Slutskaya, N., Lewis, P. und H. Höpfl, (2012). Introducing Dirty Work, Concepts and Identities. In: Simpson, R., Slutskaya, N., Lewis, P. und Höpfl H. (Hrsg.): *Dirty work: Concepts and identities*. London: Palgrave Macmillan, 1–18. [https://doi.org/10.1057/9780230393530\\_1](https://doi.org/10.1057/9780230393530_1).
- Statistik Austria (2022). *Agrarstrukturerhebung 2020. Land- und forstwirtschaftliche Betriebe und deren Strukturdaten. Endgültige Ergebnisse*. [https://www.statistik.at/fileadmin/publications/SB\\_1-17\\_AS2020.pdf](https://www.statistik.at/fileadmin/publications/SB_1-17_AS2020.pdf) (zuletzt abgerufen am 05.01.2025).
- Tracy, S. J. und C.Scott (2006). Sexuality, masculinity, and taint management among firefighters and correctional officers: Getting down and dirty with ‚America’s heroes‘ and the ‚scum of law enforcement‘. *Management Communication Quarterly*, 20(1), 6–38. <https://doi.org/10.1177/0893318906287898>.
- WBA (Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2015). *Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung*. [http://www.bmel.de/DE/Ministerium/Organisation/Beiraete/\\_Texte/AgrBeirGutachtenNutztierhaltung.html](http://www.bmel.de/DE/Ministerium/Organisation/Beiraete/_Texte/AgrBeirGutachtenNutztierhaltung.html) (zuletzt abgerufen am 05.01.2025).
- Wishman, S. (1982). *Confessions of a criminal lawyer*. New York: Penguin Books.

# Instinkt und Trieb im Ernährungssystem: Das Beispiel des Verzehrs tierischer Produkte

*Stefan Mann*

## *Zusammenfassung*

Die Rolle von Instinkten und Trieben im Ernährungssystem ist ein problematisches Thema: Auf der einen Seite hat sich die Biologie aus epistemologischen Gründen heute vom Begriff des Triebs bzw. Instinkts weitgehend verabschiedet, auf der anderen Seite ist dieser Begriff wahrscheinlich unverzichtbar, wenn wir den hohen Anteil tierischer Produkte in unserer Ernährung erklären wollen. In diesem Beitrag wird ein historischer Überblick über die Instinktforschung gegeben, bevor heutige Wissenschaftsfelder wie die Persönlichkeits- oder Sexualforschung beleuchtet werden, in denen Instinkten eine wichtige Rolle zugeschrieben werden kann. Zwar ist unwahrscheinlich, dass uns der Instinktbegriff eine große Hilfe bei der Bewältigung ernährungspolitischer Herausforderungen sein wird, aber es bleibt wichtig, die Prävalenz nicht-rationaler Verhaltensweisen, auch in geschlechtsspezifischen Formen, weiter zu berücksichtigen.

## *Abstract*

The role of instincts is a problematic issue: on the one hand, biology has started to avoid the term for epistemological reasons. On the other hand, the term seems crucial to explain the high share of animal products in our diet. This chapter delivers a historic overview of instinct research before contemporary scientific fields like personality and sexuality research are described, in which instinct might play an important role. It is unlikely that the term instinct will be of much help in dealing with the dietary challenges of the future, but it remains important to consider the prevalence of non-rational behavioral patterns, including gender-specific forms.

## 1 Einleitung

Die Sozialwissenschaft bewegt sich in vielen Fällen dort am sichersten durch ihre Domäne, wo das Primat einer wie auch immer gearteten Rationalität gilt. Ein Extrembeispiel hierfür ist die Ökonomie: In fast allen ökonomischen Modellen gilt die Maxime, dass Individuen ihren Nutzen maximieren; das gesamte Feld der Wohlfahrtsökonomie lebt von dieser Annahme (Johansson 1991). Aber Ansätze, die auf der Ubiquität vernünftigen Verhaltens beruhen – *rational choice* –, gibt es durchaus auch in der soziologischen (Hedström und Ylikoski 2014) und der politischen (Lustick 1997) Wissenschaft.

Diese Konzentration auf die eine, rationale Seite unseres menschlichen Verhaltens mag in der Wissenschaft zuweilen zu falschen Schlussfolgerungen führen. Ein Beispiel aus dem Ernährungsbereich ist der Philosoph Peter Singer, der bereits in den 1970er-Jahren argumentierte, es sei gesamtgesellschaftlich nutzenmaximierend, wenn man das Schlachten und Essen der Tiere beende (Singer 1973). Akademisch blieben die Thesen Singers weitgehend unwidersprochen (Villanueva 2017). Aber Singer gibt in einem Interview zu Protokoll:

„Offengestanden war ich irgendwie enttäuscht. Natürlich gab es gewisse Effekte, aber eben meistens nur kleine. Als ich schrieb, dachte ich wirklich, das Buch würde die Welt ändern. Ich weiß, das klingt ein bisschen großspurig, aber damals gab es die Sechziger noch für uns. Es sah so aus, als könne es echten Wandel geben, und ich habe mich dem Glauben hingegeben, das könnte einer davon sein. Jetzt müssen Sie nur um die Ecke zu McDonalds gehen, um zu sehen, wie erfolgreich ich war.“ (Specter 1999, 14; Übersetzung S.M.)

In diesem Beitrag werden am Beispiel des Verzehrs tierischer Produkte die Grenzen menschlicher Rationalität im Ernährungsbereich ausgelotet. Dabei soll auf Cormiers (2014) These aufgebaut werden, wonach man in dem, was sie die *animalischsten* Bereiche unseres Ichs nennt, am meisten über den Menschen erfahre. Entsprechend steht im Folgenden der Begriff des Triebs bzw. des Instinkts (Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen diesem Begriffspaar werden unten zu erkunden sein) im Mittelpunkt. Es ist die Hypothese zu prüfen, ob Singers zitierte Beobachtung auf die Dominanz menschlicher Instinkte bzw. Triebe zurückgeführt werden kann.

Am Anfang dieses Beitrags steht ein Rückblick auf die intellektuelle Auseinandersetzung mit menschlichen Instinkten und Trieben. Danach

folgt ein Kapitel, das sich der schwierigen empirischen Auseinandersetzung der Wissenschaft mit Trieben und Instinkten durch verschiedene Herangehensweisen nähert. Von diesem Ausgangspunkt wird dann nach Unterschieden, vor allem aber nach Analogien im Ernährungsbereich gesucht, um eine Einschätzung zu ermöglichen, wie die Gesellschaft mit der Prävalenz von Instinkten und Hedonismus im Ernährungsbereich umgehen sollte.

## *2 Ein kurzer, ideengeschichtlicher Abriss von Trieben und Instinkten*

Sokrates ging davon aus, dass ein Mensch, der erkennt, worin das gute Handeln besteht, diesem guten Handeln auch immer folgen wird (Levi 1956; Koch 2012). Mit einer gewissen polemischen Überspitzung kann daher behauptet werden, dass Singers Menschenbild, so wie es aus seinem Zitat deutlich wird, noch bei dieser sokratischen Prämisse und damit in der Antike stecken blieb. In der Neuzeit gerät diese These zunehmend ins Wanken: Die Konstatierung einer Konkurrenz zwischen Instinkten und Vernunft deutet sich bereits im 17. Jahrhundert im Werk von John Locke an. Locke konstruiert erstmalig (Greenlee 1972) einen Gegensatz zwischen unserem Wissen und unseren sinnlichen Erfahrungen, wenn auch in erster Linie, um sich gegen die damals populäre Vorstellung angeborener Ideen zu wenden (Rockwood 2021).

Es ist dann aber erst das 18. Jahrhundert und der Kontext menschlicher Aufklärung, in dem die Dualität der menschlichen Natur in ihrer Gänze wahrgenommen und diskutiert wird. In der Zoologie werden die *Triebe der Tiere* erstmals als solche benannt und beschrieben (Reimarus 1760). Soweit will man in der Anthropologie allerdings noch nicht ganz gehen. Kants gesamte Kritik der reinen Vernunft beschäftigt sich aber immerhin mit der Frage, wie Sinne und Verstand sinnvoll konzeptionell zu integrieren sind. Zuweilen wird Kant hier, was Triebe bzw. Instinkte angeht, sehr explizit: „Neigung ist blind und knechtisch, sie mag nun gutartig sein oder nicht“ (Kant 1781, 118). Zwar besagt dies nicht viel mehr, als dass Neigung etwas von der Vernunft Abgekoppeltes ist, doch dies ist eben eine zentrale anthropologische Erkenntnis.

Diese Erkenntnis wurde von zwei bedeutenden Denkern, die beide bekanntermaßen stark durch Immanuel Kant beeinflusst wurden, aufgegriffen und deutlich vertieft: vom Philosophen Johann Gottlieb Fichte und vom Schriftsteller Friedrich Schiller. Um mit Schiller zu beginnen,

finden sich dessen Gedanken über die Dichotomie zwischen Natur und Vernunft in erster Linie in einer Briefsammlung *Über die ästhetische Erziehung des Menschen* (Schiller 1795). Da er beschreibt, dass und wie die Natur dort für den Menschen handelt, wo er quasi das Heft noch nicht selbst in der Hand hat, tritt hier erstmals sehr deutlich eine Dichotomie von Natur und Freiheit in Erscheinung. Die Freiheit des Menschen besteht eben in der Fähigkeit, dem Ruf der Natur nicht zu folgen.

Und obwohl dieses Schriftstück aus der Zeit stammt, in der Fichte und Schiller sich überwarfen, folgt der Philosoph dem Schriftsteller in dieser Hinsicht fast vollständig, wenn er drei Jahre später in seiner Sittenlehre schreibt: „Ich folge freylich dem Triebe, aber doch nur mit dem Gedanken, daß ich ihm auch nicht hätte folgen können. Nur unter dieser Bedingung wird die Äußerung meiner Kraft zu einem Handeln; nur unter dieser Bedingung ist Selbstbewußtseyn und Bewußtseyn überhaupt möglich“ (Fichte 1798, 135). So gelangt der Philosoph zu einer Unterscheidung zwischen dem hohen Trieb der Freiheit und dem niedrigen Trieb des Genusses (Ware 2017).

An dieser Stelle wird es Zeit für einen weiteren hundertjährigen Sprung, der uns zu zwei Wissenschaftlern führt, die menschliche Triebe mehr oder weniger in das Zentrum ihrer theoretischen Arbeit stellen. Vorbereitend ist es, ideengeschichtlich im 20. Jahrhundert angekommen, an der Zeit, neben dem Begriff des Triebs noch jenen des Instinktes einzuführen, ein Problem, das in der englischen Sprache (in der weder der *drive* noch der *impulse* eine klar definierte Alternative zum *instinct* darstellen) weniger besteht. Obwohl der Begriff vom lateinischen *instinctus* abgeleitet wird, tritt er deutlich später in die anthropologische Diskussion ein als jener des Triebs.

In den USA stellt der Wirtschaftswissenschaftler Thorstein Veblen die These auf, dass unsere Präferenzen evolutionsbiologisch begründet sind und daher den Begriff des Instinktes verdienen. Er geht so weit, dass er Verhaltensmuster sozialer Schichten bzw. Gesellschaftsklassen über dominante Strategien der entsprechenden Klassen in der Urgesellschaft begründet. In diesem Zusammenhang stellt Veblen auch Zusammenhänge zwischen elterlichen Instinkten und Arbeitsinstinkten her. Für eine ausführlichere, sehr lohnenswerte Zusammenfassung dieses Werks sei auf Waller (2017) verwiesen.

Den ersten Versuch einer konzeptionellen Abgrenzung des Instinktbegriffs von dem des Triebs verdanken wir dem Vater der Psychoanalyse Sigmund Freud, nachdem es sich beim Instinkt um etwas *Animalischeres*

handele als beim Trieb. Der Trieb sei an *symbolische Systeme* gebunden: Auf den Ernährungsbereich bezogen liegt das Stück Fleisch, das wir instinktgetrieben einfach verspeisen, also für den Trieb immerhin noch auf einem Teller. Diese begriffliche Unterscheidung findet sich auch noch Jahrzehnte später fast wörtlich identisch, etwa bei Laplanche und Potalis (1973) und Voss (2017).

Freud benennt als wahrscheinlich erster aber auch den klaren somatischen, also körperlichen Ursprung des menschlichen Triebs. Einen beträchtlichen Teil seines Werks nehmen Beschreibungen ein, welche Triebe besonders prägend für den Menschen sind, wie sie unterdrückt werden und wie sie schließlich Handlungen doch beeinflussen (Lichtenberg 1989).

In bestimmten soziologischen Strömungen des 20. Jahrhunderts spielte der Gedanke eine prominente Rolle, dass es sich beim modernen Menschen um ein instinktreduziertes Wesen handele, das entsprechend auf soziale Systeme als Handlungsreferenz angewiesen sei (Gehlen 1940). Maslow (1940) ging sogar so weit, die These aufzustellen, dass Menschen keine Instinkte haben: Instinkte ließen sich nicht überwinden, aber da der Mensch seine Handlungen frei bestimmen könne, könne man hier nicht von Instinkten sprechen.

Dies ist allerdings nie zur Mehrheitsmeinung geworden, und die Forschungsanstrengungen zum Verständnis menschlicher Instinkte nehmen eher zu als ab. Als wichtige Anwendungsfelder bezeichnet Winston (2003) den Überlebensinstinkt, Wettbewerb, Sexualität, Aggression sowie unsere Suche nach Wissen und nach einem höheren Sinn.

Abschließend ist noch kurz der Hedonismus als quasi ideologische Sublimierung von Trieben zu erwähnen, der mit seinem Ursprung in der Antike eine ideengeschichtlich ähnlich interessante Geschichte hat wie die Auseinandersetzung mit dem Trieb, hier aber nur am Rande zu erwähnen ist. Man unterscheidet zwischen dem psychologischen Hedonismus (Tatarkiewicz 1950), der eine Maximierung des Genusses als Leitlinie des Handelns diagnostiziert, und dem ethischen Hedonismus (Lafleur 1956), der aus dieser Maxime eine ethische Leitlinie macht. Sobald dabei nicht der individuelle, sondern der gesamtgesellschaftliche Genuss als zu maximierende Größe benannt wird, ist der Hedonismus dann allerdings nicht mehr vom Utilitarismus zu unterscheiden. Der individuelle Hedonismus hingegen führt den Trieb bzw. Instinkt quasi als Leitlinie ein, vor allem, wenn es um den kurzfristigen Genuss geht.

### 3 Zur wissenschaftlichen Analyse von Instinkten

Wenn eingangs bemerkt wurde, dass sich Wissenschaftler:innen gerne auf die menschliche Vernunft konzentrieren, dann liegt das nicht an ihrer persönlichen Präferenz, sondern an methodischen Schwierigkeiten, sobald das Feld der Vernunft verlassen wird. Eine der Kernkompetenzen der Sozialwissenschaft ist es ja, zu zeigen, wie die menschliche Vernunft dazu führt, dass eine Veränderung im Handeln eintritt. Der klassische Fall ist etwa der Mehrkonsum eines Lebensmittels, sobald der Preis des entsprechenden Lebensmittels sinkt.

In der Instinktforschung müsste es ja quasi um das Gegenteil gehen: Denkbar ist einerseits eine Verhaltensänderung oder Unterschiede zwischen Personengruppen, ohne dass ein erkennbarer Grund für sie vorliegt, oder ein Impuls, der keine Verhaltensänderung nach sich zieht. Gerade Letzteres war ja die niedergeschlagene Beobachtung Singers, der einen sehr vernünftigen Gedanken in die Debatte brachte, aus dem im konkreten Fall eine Verhaltensänderung notwendigerweise hätte folgen müssen, die jedoch nicht eintrat. Es liegt der Verdacht nahe, dass eine der Hauptursachen für diese fehlende Reaktion der menschliche Trieb hin zum Fleisch war und ist.

Hier sind wir bereits beim Kernproblem der ja quasi inexistenten empirischen Triebforschung angekommen. Es ist möglich, durch Vernunft gesteuerte Phänomene vorauszusagen und zu messen, und dann gibt es jeweils einen Fehlerterm. Aber auch große Fehlerterme können nie gesichert begründet werden. Natürlich spricht unsere Intuition dafür, dass so viele von uns aufgrund eines bestimmten, schwer beschreibbaren Triebes Singers Erkenntnisse ignorieren, beiseite wischen oder eine kognitive Dissonanz in Kauf nehmen. Aber belegbar ist dies nicht. Illustriert werden soll dieses Dilemma an fünf Beispielen, die an die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit Instinkten zumindest einigermaßen nah herankommen.

#### 3.1 Der Instinktbegriff in der Biologie

Der Biologie gebührt hier das erste Wort, weil in dieser Wissenschaft der Begriff des Instinkts maßgeblich geprägt und gestaltet wurde: Bereits 1850 schrieb Smee ein großangelegtes Werk, in dem er die Instinkte als Ausgangspunkt für einen Vergleich zwischen Steinen, Pflanzen, Tieren und

Menschen nahm. Die Verbindung zwischen Nervensystem und Instinkten wurde einige Jahrzehnte später von James (1887) formuliert.

Die Biologie war es jedoch auch, die den Begriff als erste diskreditierte. Im *Herder-Lexikon für Biologie* 1985 findet sich bereits der Hinweis, die Definition des Instinktbegriffs sei stets umstritten gewesen, und im wissenschaftlichen Sprachgebrauch solle man ihn möglichst vermeiden. In den Naturwissenschaften war man zunehmend daran gewöhnt, exakte Versuchsanordnungen zur Verfügung zu haben, und diesbezüglich war und ist die Instinktforschung nicht vielversprechend. Es gibt keinerlei Messgrößen, die das Vorliegen eines Instinkts belegen könnten. Dadurch ist die empirische Beschäftigung mit Instinkten in der Biologie fast verschwunden.

### 3.2 Verhaltensökonomie

In den meisten ökonomischen Modellen herrscht die Annahme der individuellen Nutzenmaximierung vor. Auch dies mag bereits zum Nachdenken über die Natur menschlicher Triebe anregen – wie maximieren wir unseren Nutzen? – aber ebenso interessant sind auch die Einschränkungen, die diese Grundannahme in der Verhaltensökonomie in den letzten Jahrzehnten erfahren hat. Fehr und Schmidt (2006) fassen zusammen, das Bedürfnis nach Gerechtigkeit und Reziprozität sei für viele Menschen eine wichtige Motivation, das heißt Ungerechtigkeit werde auch um den Preis persönlicher Verluste nicht hingenommen. Darüber hinaus gibt es auch unterschiedliche Triebkräfte für altruistisches Verhalten: Empathie, Perspektivwechsel und eine Verschiebung der eigenen Aufmerksamkeit (Tusche et al. 2016). Auch an Versuchen, solche Phänomene durch im Gehirn messbare Entwicklungen zu erklären, mangelt es nicht (Herrmann-Pillath 2019).

So kann die Verhaltensökonomie als Versuch verstanden werden, die menschliche Natur mit all ihren Instinkten, Trieben und auch alternativen Rationalitäten zumindest beschreiben zu können. Dabei geht es vor allem um solche Triebe, die den bisherigen ökonomischen Postulaten individueller Nutzenmaximierung entgegenlaufen – daher der Fokus auf menschliches Sozialverhalten.

Es ist wahrscheinlich nicht besonders fruchtbar, darüber zu diskutieren, welche der sozialen Verhaltensweisen, die die Verhaltensökonomie identifiziert, Instinkten bzw. Trieben geschuldet sind. Die in der Verhal-

tensökonomie eingeschlagene Forschungsrichtung – die weitere Präzisierung in der Erfassung sozialer Verhaltensweisen des Menschen – ist sicherlich vielversprechender.

### 3.3 Persönlichkeitsforschung

Bereits seit dem späten 19. Jahrhundert versuchen sich Psycholog:innen daran, die unterschiedlichen beobachtbaren Persönlichkeiten zu objektivieren. Nach zahlreichen unterschiedlichen Taxonomien kann heute behauptet werden, dass sich eine Einteilung in fünf verschiedene Dimensionen von Digman und Takemoto-Chock (1981) als dominant durchgesetzt hat. Seitdem unterscheiden wir neurotizistische Personen mit starken negativen Emotionen, verträgliche Personen mit einem hohen Grad an Altruismus, gewissenhafte Personen mit hoher Selbstkontrolle, extrovertierte Menschen, die auf andere zugehen, und schließlich offene Menschen, die meist künstlerisch aktiv sind.

Die empirische Forschung hat gezeigt, dass sich diese unterschiedlichen Persönlichkeiten unterschiedlich ernähren. Gewissenhafte Menschen etwa schränken ihren Fleischkonsum zugunsten ihres Obstkonsums ein (Keller und Siegrist 2015). Menschen mit einem hohen Grad an Offenheit konsumieren mehr biologisch produzierte Nahrungsmittel (Gustavsen und Hegnes 2020). Und sowohl extrovertierte als auch verträgliche Menschen bemühen sich um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen (Jamaludin et al. 2020).

Keller und Siegrist (2015) zeigen dabei, dass die Persönlichkeit sowohl auf indirekte als auch auf direkte Weise die Ernährung beeinflusst. Gewissenhaften Menschen gelingt es beispielsweise über eine stärkere emotionale Distanz, weniger Kalorien zu sich zu nehmen. Zwischen dem Persönlichkeitsmerkmal Offenheit und der positiv korrelierten Kalorienaufnahme gelingt es nicht, entsprechende Zwischenvariablen zu finden.

Hier greift eine entsprechende Argumentation wie im Fall der Verhaltensökonomie: Nachweisbar sind Instinkte und Triebe in diesem Kontext nicht. Aber sie können ohne viel Mühe sowohl in die direkten als auch in die indirekten Kausalbeziehungen hineingedacht werden. Wenn es einen menschlichen Trieb gibt, der uns zum Fleischkonsum führt, dann ist es plausibel, dass es vor allem gewissenhaften Personen gelingt, diesen Trieb teilweise zu sublimieren und statt in ein Steak in einen Apfel zu beißen.

### 3.4 Evolutionsbiologische Erklärungsmuster

Da eine empirische Beschäftigung mit Trieben bzw. Instinkten im eigentlichen Sinne nicht möglich ist, verlegen sich die Wissenschaftler:innen, die sich für den Einfluss von Trieben interessieren, oft auf die Anwendung und Weiterentwicklung evolutionsbiologischer Theorien. In diesem Kontext geht es darum, bestimmte Instinkte, die sich als solche nicht belegen lassen, zumindest plausibel zu machen. Ein gutes Beispiel hierfür ist folgende Textstelle von Winston (2003, 53):

„Für unsere Vorfahren in der Steppe enthielten die hochkalorischsten Nahrungsmittel das meiste Fett (im Falle von Fleisch) und Zucker (im Fall reifer Früchte). Es war nicht leicht, an Fleisch und reife Früchte zu gelangen, also je kräftiger wir nach diesen Lebensmitteln gelehzt haben, umso mehr Energie haben wir in die Suche nach ihnen gesteckt. Wer die genetischen Informationen für ein Streben nach Fett und Zucker in sich hatte und in der Lage war, dieses Streben zu befriedigen, war im Ergebnis stärker, hatte mehr Durchhaltevermögen, mehr Reserven in Mangelzeiten und eine höhere Fruchtbarkeit. Rundum anscheinend eine bessere Wette der Evolution.“ (Übersetzung S.M.)

Saad (2014) versteht Fleischkonsum (oder umgekehrt in anderen Kulturkreisen eine Konzentration auf pflanzenbasierte Nahrung) als Strategie der Vermeidung von Lebensmittel-Pathogenen. Beide Erklärungsansätze gehen also davon aus, dass eine Präferenz für Fleisch zumindest in zahlreichen Fällen ein Instinkt ist, der die Überlebenschancen erhöht und der sich daher über die Jahrtausende durchsetzt. Andere Autor:innen argumentieren eher umgekehrt und sehen in unserer jahrtausendealten Präferenz für Fleisch die Ursache für die Tatsache, dass Fleisch heute eine so starke symbolische Bedeutung in vielen Kulturen hat (Fiddes 1989). Wiederum andere postulieren einen Zusammenhang zwischen Fleischverzehr und Triebhaftigkeit, ohne sich auf eine Kausalität festzulegen (Ermann et al. 2017).

Da solche Theorien nicht empirisch belegt oder widerlegt werden können, ist die Frage angebracht, ob sich ihre Autor:innen noch in einem wissenschaftlichen Kontext bewegen. Dies ist nur in dem Sinne der Fall, dass Möglichkeiten zum Verständnis heutiger gesellschaftlicher Strukturen aufgezeigt werden, auch wenn Belege notwendigerweise ausbleiben.

### 3.5 Ein Ausflug auf das Gebiet der Sexualität

Die meisten Wissenschaftler:innen, die sich für den Einfluss von Instinkten bzw. Trieben auf das menschliche Verhalten interessieren, haben sich zumindest am Rande auch mit dem menschlichen Sexualverhalten beschäftigt. Der Grund dafür liegt auf der Hand: Ein großer Teil der Entscheidungen, die täglich getroffen werden, wird stark von unserer Vernunft gesteuert. Dies trifft auf unser Sexualverhalten jedoch kaum zu. Hier liegt auf der Hand, dass wir nur in seltenen Situationen unsere Sexualität auf unseren Kinderwunsch ausrichten (der einzige ‚vernünftige‘ Grund für Sex), die meisten sexuellen Praktiken im menschlichen Alltag jedoch durch Triebe bzw. Instinkte gesteuert werden.

Dies schließt auch rein normativ-philosophische Arbeiten ein. In der Zeit, in der Singer infolge der 68er-Bewegung über die Befreiung der Tiere sinnierte, proklamierte Marcuse (1973) etwa, in einer befreiten Gesellschaft hätten langfristige erotische Beziehungen die Funktion, die menschliche Triebbefriedigung zu intensivieren. In dieser Perspektive steht nicht nur die Existenz menschlicher Triebe außer Frage, sondern auch das Postulat, dass alles zu ihrer Befriedigung getan werden müsse.

Neuere Ansätze gelangen teilweise zu gegenläufigen Ergebnissen. Abraham (2011) etwa stellt unter Zuhilfenahme von Kriminalstatistiken die These auf, Männern, die in fast allen Fällen, vor allem aber bei Sexualstraftaten, die Mehrheit der Straffälligen stellen, würde eine Sublimation ihrer Triebe schlechter gelingen als Frauen. Sein Buch mündet in der These, evolutorischer Fortschritt bestünde in einer allmählichen Abkopplung unserer Handlungen vom menschlichen Trieb.

### 3.6 Zwischenfazit

Es konnte gezeigt werden, dass Instinkte bzw. Triebe nie eins zu eins messbar sind, sondern eher dem Fehlerterm entsprechen, der nach der Erklärung des Verhaltens durch rationale Impulse noch übrigbleibt. Doch selbst um diesen Fehlerterm drängeln sich noch andere Konzepte, die eine ernsthafte Konkurrenz zu Trieben und Instinkten darstellen. Wenn wir also mit Foucaults Überzeugung übereinstimmen, dass das Individuum aus einer Vielzahl von Antrieben, Spannungen, Kapazitäten und eben auch Instinkten zusammengesetzt ist (Ransom 1997), dann stellt sich beispielsweise die Frage, wie sich der von Bourdieu (1999) definierte Habitus

zum Instinkt ins Verhältnis setzt. Ähnlich wie der Trieb ist auch der Habitus nicht objektivierbar. Aber er wird sehr viel stärker als das Ergebnis kultureller Prägung und weniger biologischer Prägung gedacht.

#### *4 Diskussion*

Auf der Grundlage dieser Basis sollte es möglich sein, zur Ausgangsfrage zurückzukehren und zu beschreiben, inwieweit die Persistenz unseres Ernährungsverhaltens, das im globalen Norden nach wie vor etwa zur Hälfte aus tierischen Quellen gespeist wird, als triebgesteuert zu bezeichnen ist oder doch zumindest aus unbewussten Handlungsmomenten resultiert, die dann ihrerseits wieder als Trieb bezeichnet werden können. Auch in dieser Frage kann durchaus auf unterstützende Literatur hingewiesen werden. Rothgerber (2020) zum Beispiel geht der Frage nach, ob bzw. inwieweit die kognitive Dissonanz, die durch Fleischverzehr und die gleichzeitige Empathie mit nichtmenschlichen Tieren entsteht, durch die betroffenen Personen aufgelöst wird. Er zieht dabei sowohl die Möglichkeit in Betracht, dass die Dissonanz schlichtweg ignoriert wird, als auch unterschiedliche Arten der Rationalisierung.

In einem Artikel von Mann und Renaux (2022) wird der Empirie hinter diesem theoretischen Modell durch fünf Tiefeninterviews mit fleisshessenden Männern nachgespürt. Eine Auflösung im Sinne einer Rechtfertigung des Fleischkonsums findet dabei in keinem einzigen Fall statt. Der Artikel kommt zum Schluss, dass die Legitimation des Fleischverzehrs in der Gesellschaft so grundsätzlich verankert ist, dass sich im Regelfall niemand die Mühe machen muss, sein Ernährungsverhalten moralisch zu rechtfertigen. Die vielen Jahrtausende, in denen der Mensch Fleisch gegessen hat, haben kulturell quasi ein Gewohnheitsrecht etabliert. Zu ähnlichen Ergebnissen kommt auch Bruckner (2017), die Konsumenten den einzelnen Teilen des menschlichen Körpers unterschiedliche Funktionen zuweisen lässt. Allerdings wird in all diesen Veröffentlichungen auch immer wieder ein gewisses schlechtes Gewissen sichtbar.

Dies löst nicht das grundsätzliche Problem, dass Instinkte bzw. Triebe als solche empirisch nicht nachweisbar sind. Insofern muss eher wieder das Ausschlussverfahren angewendet werden: Zumindes das heutige Niveau des Verzehrs tierischer Produkte kann nur dann mit rationalen Entscheidungen begründet werden, wenn ein radikaler Hedonismus als moralische Referenz verwendet wird. Dieser Hedonismus müsste ganz in

der Gegenwart verharren und selbst negative Auswirkungen des Fleischkonsums auf die Gesundheit in der Zukunft ignorieren. Aber selbst in diesem Modell bleibt eine entscheidende Frage unbeantwortet: Wenn Fleischverzehr durch Hedonismus begründet wird, setzt dies voraus, dass der Genuss beim Verzehr eines Schnitzels größer ist als beim Verzehr von Zucchini. Weshalb ist das der Fall?

Auf diese Frage gibt es in der Literatur zwei konkurrierende Antworten. Eine davon wurde in Abschnitt 3.4 bereits dargestellt: Unsere Präferenz für Fleisch ist ein evolutionsbiologisch gut erklärbarer Trieb. Alternativ gibt es aber auch die Erklärung, gerade bei Männern sei die Präferenz für Fleisch sozial induziert, d. h. durch Erziehung in ein normatives Gerüst eingebaut worden (Vandermoere et al. 2019; De Backer et al. 2020; Peeters et al. 2023). Aber auch diese Lesart unserer Verhaltensmuster wirft die Frage auf, wie die Verknüpfung von Fleischkonsum und Männlichkeit entstanden ist, wenn auch in früheren historischen Epochen, und führt auf diese Weise am Ende doch zu vergleichbaren evolutionsbiologischen Erklärungsmustern. Irgendwann war es eine evolutorisch sinnvolle Strategie, tierische Produkte zu konsumieren, und so konnten sich die Menschen besonders gut fortpflanzen, bei denen der Appetit auf tierische Produkte ohnehin schon ausgebildet war.

Möchte man der Erklärung folgen, dass es menschliche Triebe, die sich wahrscheinlich aus der Entwicklungsgeschichte herleiten lassen, sind, die unseren Lustgewinn beim Verzehr tierischer Produkte erklären, so lohnt es sich, nach einem vergleichbaren Fall aus anderen Lebensbereichen zu suchen, wo aus übergeordneten Gründen Triebe sublimiert werden. Wenn also aus Gründen der Ökologie, der menschlichen Gesundheit und der Ethik nach Wegen gesucht wird, den Verzehr tierischer Produkte einzustellen oder zumindest deutlich zu reduzieren, so ist sicher ein wichtiger Referenzpunkt die Literatur zum Zölibat, also zu einer Sublimierung des Sexualtriebs, auch wenn dabei von der Tatsache abstrahiert werden muss, dass das selbstgewählte Zölibat meist religiös motiviert ist und damit weniger Vernunftgründen folgt als etwa eine vegane Ernährungsweise.

Terry (2012) beispielsweise zieht aus Tiefeninterviews mit acht freiwillig zölibatär lebenden Männern die Schlussfolgerung, Sexualität sei dort nach wie vor ein Thema, werde aber als problematisch konstruiert. Eine vergleichbare Untersuchung unter Vertretern beider Geschlechter (Cuthbert 2017) betont die Notwendigkeit geschlechterspezifischer Forschung. Asexualität etwa sei bei Frauen nicht nur häufiger als bei Män-

nen, sondern auch besser akzeptiert. Die männliche Identität sei schlicht extrem eng mit Sexualität verwoben.

Hier eröffnen sich natürlich Assoziationen mit der Geschlechterdynamik des Fleischverzehrs. Und so lässt sich das Narrativ, der Trieb sei eine nicht zu vernachlässigende Einflussgröße nicht nur für unser Sexualverhalten, sondern auch für das Ernährungsverhalten, durchaus plausibel machen. Dies trifft für Männer in stärkerem Maße zu als für Frauen.

Wie jeder Vergleich hat auch jener zwischen zölibatärer und vegetarischer bzw. veganer Lebensform seine Grenzen. Zwar fehlen nicht nur zum Anteil zölibatär lebender, sondern auch zu jenem vegetarisch bzw. vegan lebender Menschen wirklich belastbare statistische Angaben. Aber immerhin lässt sich unter mitteleuropäischen Bedingungen auf der Grundlage verschiedener Umfragen ein Anteil von Vegetariern von vielleicht zehn Prozent schätzen. Das ist sicher deutlich mehr als der Anteil von Menschen, der freiwillig zölibatär lebt.

## *5 Schlussfolgerungen*

Die Analyse legt ein Dilemma offen. Auf der einen Seite spricht viel dafür, dass Triebe und Instinkte für die Erklärung des Deltas zwischen einer nachhaltigen Ernährungsweise und dem tatsächlichen Ernährungsverhalten eine große Rolle spielen könnten. Dies wurde am Beispiel des Konsums tierischer Produkte plausibel gemacht, hätte so aber wohl auch für das Problem von Food Waste dargelegt werden können, das die Nachhaltigkeit des Ernährungssystems ebenfalls herausfordert. Nach dem Lebensbereich der Sexualität ist die Ernährung vielleicht das Feld mit den stärksten Ausprägungen von dem, was in der Neuzeit immer deutlicher als menschlicher Trieb beschrieben werden konnte.

Andererseits verschließen sich Instinkte und Triebe weitestgehend der wissenschaftlichen Analyse. Wissenschaftler:innen können das beschriebene Delta zwischen vernünftigem und tatsächlichem Verhalten beschreiben, sie können die These aufstellen, dass Instinkte und Triebe für dieses Delta verantwortlich sind – prüfen und be- bzw. widerlegen können sie dies nicht. Unsere Triebe sind daher aus wissenschaftlicher Sicht so etwas wie ein vergrabener Schatz, von dem wir nicht sinnvollerweise erwarten dürfen, dass wir ihn eines Tages heben.

Aber auch wenn wir die Schlussfolgerung dennoch plausibel fänden, dass unsere Triebe und Instinkte zu einem wesentlichen Teil dafür ver-

antwortlich sind, dass wir bzw. viele von uns vom Fleischverzehr nicht lassen können, wäre dies noch kein Grund für Fatalismus in Hinblick auf die für die Tierethik und den Klimawandel notwendige Transformation. Denn Letztere muss ja nicht notwendigerweise auf der Seite der Nachfrage erfolgen, sondern kann sich auch auf der des Angebots gestalten lassen: Wenn es uns gelingt, umwelt- und tierfreundliche vollwertige Substitute für Fleisch auf den Markt zu bringen, kann ein Substitutionsprozess einsetzen, gegen den auch unsere Triebe nichts einzuwenden haben.

Dass wir uns dagegen, wie bereits in den vergangenen Jahrtausenden, weiter von unseren Trieben emanzipieren und die Vernunft eine zunehmend prominente Rolle in unseren Entscheidungen spielt, braucht einen längeren Atem als die Entwicklung schmackhafter Fleischsubstitute, ist aber durchaus auch eine prinzipiell hoffnungsvolle Entwicklung. In diesem Prozess ist es wahrscheinlich, dass Frauen eine prominentere Rolle einzunehmen haben als Männer. Hierfür ist nicht die Frage entscheidend, ob die Unterschiede zwischen männlichen und weiblichen Verhaltensmustern eher biologisch oder sozial induziert sind. Aber generell (und natürlich nicht auf den Einzelfall bezogen) scheinen Frauen bessere Voraussetzungen dafür zu haben, in Fällen, in denen unsere Instinkte ethischen oder ökologischen Prinzipien entgegenstehen, eine Entscheidung zugunsten Letzterer zu treffen.

### Literatur

- Abraham, M. (2011). *Meet your Sexual Mind*. New York: Xlibris.
- Bourdieu, P. (1999). The contradictions of inheritance. In: Bourdieu, P. et al. (Hrsg.): *The weight of the world. Social suffering in contemporary society*. New York: Priscil.
- Bruckner, H. K. (2017). *Beyond happy meat. Body mapping (dis)connections to animals in alternative food networks*. Area 2017, 1–8. <https://doi.org/10.1111/area.12381>.
- Cormier, Z. (2014). *Sex, Drugs and Rock'n'Roll*. London: Profile Books.
- Cuthbert, K. L. K. (2017). *Gender without sex(uality)? Exploring the relationship between gender and sexuality at the empirical sites of asexuality and sexual abstinence*. Glasgow: University of Glasgow Press.
- De Backer, C., Erreygers, S., de Cort, C., Vandermoere, F., Dhoest, A., Vrinten, J. und S. van Bauwel (2020). Meat and masculinities. Can differences in masculinity predict meat consumption, intentions to reduce meat and attitudes towards vegetarians? *Appetite* 147, 104559. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104559>.
- Digman, J. M., und N. K. Takemoto-Chock (1981). Factors in the natural language of personality. Re-analysis, comparison, and interpretation of six major

- studies. *Multivariate Behavioral Research* 16 (2), 149–170. [https://doi.org/10.1207/s15327906mbr1602\\_2](https://doi.org/10.1207/s15327906mbr1602_2).
- Ermann, U., Langthaler, E., Penker, M. und M. Schermer (2018). *Agro-Food-Studies – eine Einführung*. Göttingen: UTB.
- Fehr, E., und K. M. Schmidt (2006). The economics of fairness, reciprocity and altruism – experimental evidence and new theories. In: Kolm, S.-C. und J. M. Ythier (Hrsg.): *Handbook of the Economics of Giving, Altruism and Reciprocity*, Band 1. Amsterdam: Elsevier. [https://doi.org/10.1016/S1574-0714\(06\)01008-6](https://doi.org/10.1016/S1574-0714(06)01008-6).
- Fichte, J. G. (1798). *Sittenlehre*. Jena: Saur.
- Fiddes, N. (1989). *Meat – a natural symbol*. Edinburgh: University of Edinburgh Press.
- Gehlen, A. (1940). *Der Mensch. Seine Natur und seine Stellung in der Welt*. Wiebelsheim: Klostermann.
- Greenlee, D. (1972). Locke and the controversy over innate ideas. *Journal of the History of Ideas* 33 (2), 251–264. <https://doi.org/10.2307/2708872>.
- Gustavsen, G. W. und A. W. Hegnes (2020). Individuals' personality and consumption of organic food. *Journal of Cleaner Production* 245, 118772. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118772>.
- Hedström, P. und P. Ylikoski (2014). Analytical sociology and rational-choice theory. In: Manzo, G. (Hrsg.): *Analytical Sociology*. New York: Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781118762707.ch02>.
- Herrmann-Pillath, C. (2019). From dual systems to dual function. Rethinking methodological foundations of behavioural economics. *Economics & Philosophy* 35 (3), 403–422. <https://doi.org/10.1017/S0266267118000378>.
- Jamaludin, H., Mohamed, B. und N. A. Noorashid (2020). Food waste motivational factors. The theory of planned behavior and the role of Big-Five personality traits on Malaysians Generation Z. *Global Business and Management Research* 12 (4), 73–89.
- James, W. (1887). What is an instinct? *Scribner's Magazine* 1, 356.
- Johansson, P.-O. (1991). *An introduction to modern welfare economics*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Kant, I. (1781). *Kritik der reinen Vernunft*. Riga: Hartknoch.
- Keller, C. und M. Siegrist (2015). Does personality influence eating styles and food choices? Direct and indirect effects. *Appetite* 84, 128–138. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.10.003>.
- Koch, K.-U. (2012). *Die Polis – Das Gesellschaftsmodell des Sokrates*. [https://www.klett.de/sixcms/detail.php?template=terrasse\\_artikel\\_\\_layout\\_\\_pdf&art\\_id=1042571](https://www.klett.de/sixcms/detail.php?template=terrasse_artikel__layout__pdf&art_id=1042571) (zuletzt abgerufen am 05.01.2024).
- Lafleur, L. J. (1956). In defense of ethical hedonism. *Philosophy and Phenomenological Research* 16 (4), 547–550. <https://doi.org/10.2307/2104257>.
- Laplanche, J. und J.-B. Pontalis (1973). *Das Vokabular der Psychoanalyse*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Levi, A. W. (1956). The idea of Socrates: The philosophic hero in the nineteenth century. *Journal of the History of Ideas* 17 (1), 89–108. <https://doi.org/10.2307/2707687>.

- Lichtenberg, J. (1989). *Psychoanalysis and motivation*. Hillsdale, N.J.: Analytic Press.
- Lustick, I. S. (1997). The disciplines of political science. Studying the culture of rational choice as a case in point. *PS. Political Science & Politics* 30 (2), 175–179. <https://doi.org/10.2307/420487>.
- Mann, S. und H. Renaux (2022). Five shapes of cognitive dissonance – using objective hermeneutics to understand the meat paradox. *Food Ethics* 7 (4). <https://doi.org/10.1007/s41055-021-00097-6>.
- Marcuse, H. (1973). *Triebstruktur und Gesellschaft*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Maslow, A. H. (1940). *Instinct Theory Reexamined: Motivation and Personality*. New York: Harper & Row.
- Peeters, A., Ouvrein, G., Dhoest, A., und C. De Backer (2023). It's not just meat, mate! The importance of gender differences in meat consumption. *Food, Culture & Society* 26 (5), 1193–1214. <https://doi.org/10.1080/15528014.2022.2125723>.
- Ransom, J. S. (1997). *Foucault's Discipline: The Politics of Subjectivity*. Durham und London: Duke University Press.
- Reimarus, H. S. (1760). *Allgemeine Betrachtungen über die Triebe der Thiere*. Hamburg: Johann Carl Bohn.
- Rockwood, N. (2021). *Locke: Epistemology*. <https://iep.utm.edu/locke-ep/> (zuletzt abgerufen am 05.01.2024).
- Rothgerber, H. (2020). Meat-related cognitive dissonance: A conceptual framework for understanding how meat eaters reduce negative arousal from eating animals. *Appetite* 146, 104511. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104511>.
- Saad, G. (2014). The evolutionary instincts of homo consumericus. In: Preston, S. D., Kringelbach, M. L., und B. Knutson (Hrsg.): *The Interdisciplinary Science of Consumption*. Boston: MIT Press.
- Schiller, F. (1795). *Über die ästhetische Erziehung des Menschen*. Tübingen: Cotta.
- Singer, P. (1973). *Animal Liberation*. 1. Auflage. New York: Avon Books.
- Smee, A. (1850). *Instinct and Reason: Deduced from Electro-biology*. London: Reeve and Bentham.
- Specter, M. (1999). *The dangerous philosopher*. New York Times, 6.9.1999, 14.
- Tatarkiewicz, W. (1950). Psychological hedonism. *Synthese* 8 (8/9), 409–425.
- Terry, G. (2012). ‚I'm putting a lid on that desire'. Celibacy, choice and control. *Sexualities* 15 (7). <https://doi.org/10.1177/136346071245408>.
- Tusche, A., Böckler, A., Kanske, P., Trautwein, F.-M., und T. Singer (2016). Decoding the charitable brain. Empathy, perspective taking, and attention shifts differentially predict altruistic giving. *Journal of Neuroscience* 36 (17), 4719–4732. <https://doi.org/10.1523/JNEUROSCI.3392-15.2016>.
- Vandermoere, F., Geerts, R., De Backer, C., Erreygers, S. und E. van Doorslaer (2019). Meat consumption and vegaphobia. An exploration of the characteristics of meat eaters, vegaphobes, and their social environment. *Sustainability* 11 (14), 3936. <https://doi.org/10.3390/su11143936>.
- Villanueva, G. (2017). Against animal liberation? Peter Singer and his critics. *Sophia* 57, 5–19. <https://doi.org/10.1007/s11841-017-0597-6>.
- Voss, D. (2017). Hölderlin und die Triebstruktur des Menschen. *Weimarer Beiträge* 63 (3), 347–366.

- Waller, W. (2017). Reconsidering Thorstein Veblen's use of instincts. In: Plotkin, S. (Hrsg.): *The Anthem Companion to Thorstein Veblen*. New York: Anthem Press.
- Ware, O. (2017). Fichte on conscience. *Philosophy and Phenomenological Research* 95 (2), 376–394. <https://doi.org/10.1111/phpr.12286>.
- Winston, R. (2003). *Human Instinct*. London: BBC.



# Von Missions und Visions: Diskurse um alternative Proteinproduktion und eine Zukunft ohne Landwirtschaft

*Barbara Wittmann*

## *Zusammenfassung*

Der Beitrag zeichnet aktuelle Diskurse um Verfahren der sogenannten alternativen Proteinproduktion (AP) nach, die derzeit vor allem von Politik, naturwissenschaftlichen Forschungsverbänden und Start-up-Unternehmen als Lösung für durch die intensivierete Nutztierhaltung verursachte ökologische und klimatische Probleme gehandelt werden. Mithilfe einer Analyse verschiedener Homepagetexte aus dem AP-Bereich wird untersucht, wie Wissenschaftler:innen und Unternehmen ihre Innovationen kommunikativ als fortschrittsoptimistische Versprechen in Superlativen framen und auf welche Weise sie in Beziehung zu *agro-finance*-Konstellationen stehen. Der hier anvisierte ‚Ersatz‘ der Nutztierhaltung wird aus der Landwirtschaft selbst heraus wiederum ambivalent bewertet: Während AP-Verfahren einerseits als Gefahr für bestehende Betriebe gedeutet werden, testen andererseits Pionierbetriebe Chancen und Risiken beispielsweise der Insekten- und Algenproduktion auf den eigenen Höfen bereits aus. Der Beitrag kommt dabei zum Ergebnis, dass sich in den Zukunftsszenarien der AP-Szene im 20. Jahrhundert gewachsene Muster – wenn auch mit unterschiedlichen Voraussetzungen und Zielen – reproduzieren: Der agrarische Strukturwandel wird vor allem in Top-Down-Hierarchien und weitestgehend ohne landwirtschaftliche Akteur:innen geplant.

## *Abstract*

The article traces ongoing discourses on so-called alternative protein (AP) production methods, which are currently being marketed by politicians, scientific research associations, and start-up companies as a solution to

the ecological and climatic problems caused by intensified livestock farming. By analyzing various homepage texts in the AP area, this paper examines how scientists and companies frame their innovations communicatively as optimistic promises of progress in superlatives and how they relate to *agro-finance* constellations. The ‚replacement‘ of livestock farming targeted here is in turn viewed ambivalently by the agricultural sector itself: While AP methods are interpreted as a threat to existing farms on the one hand, pioneering farms are on the other hand already testing the opportunities and risks of, for example, insect and algae production. The article comes to the conclusion that the future scenarios of the AP sector reproduce patterns that have developed in the 20th century – albeit with different prerequisites and objectives: Agrarian structural change is primarily planned without agricultural actors in top-down hierarchies here.

## 1 Einleitung

„Bringing a message of hope and joy [...] to make our world a better place, [...] a world of good. [...] How we plan to spread the love. [...] The more everyone cares, the brighter our future will become.“<sup>1</sup> Diese hochemotionale und altruistisch formulierten Sätze stammen nicht etwa von religiösen Akteur:innen oder aus Hippie-Slogans der 1970er-Jahre. Sie sind vielmehr im Agro-Food-Bereich zu verorten und auf der Homepage von Remilk zu lesen, das hiermit für sein „white gold“ (ebd.), nämlich ein durch hefebasierte Fermentationstechniken gewonnenes Milchersatzprodukt, wirbt.

Ebenso wie das 2019 in Israel gegründete Start-up sind seit Ende der 2010er-Jahre zahlreiche junge Unternehmen angetreten, um – wie dies der CEO des Nahrungsmittel aus Pilzmyzel gewinnenden Hamburger Unternehmens Infinite Roots formuliert – „die Lebensmittelindustrie als Bekenntnis zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz [zu] revolutionieren“.<sup>2</sup> Worauf sich die aufstrebende Branche mit ihren Lösungsversprechen bezieht, sind die zahlreichen ökologischen, klimatischen und tierethischen Problematiken, die gegenwärtige Formen der intensivierten Nutztierhal-

---

1 Remilk Unternehmenshomepage. <https://www.remilk.com/> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024).

2 InfiniteRoots. Unternehmenshomepage. <https://www.infiniteroots.com/> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024).

tung mit sich bringen. Gleichzeitig ist diese durch die Fleisch-, Milch- und Eierproduktion bislang zentral für die menschliche Versorgung mit lebenswichtigen Proteinen (Vilgis 2020, 17 ff.). Eine erhebliche Herausforderung hinsichtlich eines Wandels hin zu mehr Nachhaltigkeit innerhalb bestehender Agrarsysteme liegt daher in der Entwicklung von Strategien einer ressourcenschonenderen Form der Eiweißproduktion sowohl für die Lebensmittel- als auch für die stark von Soja-Importen abhängige Futtermittelindustrie (GFI Europe 2023). Die Planung von Weichenstellungen hin zu sogenannten alternativen Formen der Proteinherstellung, etwa durch In-vitro-Fleisch, Insekten, Algen, Leguminosen oder Pilze, erfolgt derzeit mit Hochdruck und wird – häufig unterstützt durch politische Förderprogramme – in erster Linie durch Start-ups und naturwissenschaftliche Forschungsverbände vorangetrieben. Dabei werden sowohl biotechnologische Möglichkeiten wie auch ökonomisch-lebensmittelrechtliche Anwendungspotenziale ausgearbeitet, während die Implikationen für landwirtschaftliche Strukturen und deren Akteur:innen bislang kaum Beleuchtung finden.

Dies ist umso bemerkenswerter, da es bei den angestrebten Transformationen in erster Linie darum gehen soll, vorhandene Agrarsysteme nachhaltiger zu gestalten. Hier offenbart sich eine Engführung von Nachhaltigkeit – folgt man den drei Dimensionen des Brundtland-Berichtes<sup>3</sup> –, die mit Fokus auf ökonomischer und ökologischer Nachhaltigkeit die soziale Ebene fast völlig ausklammert. Dieses Vorgehen knüpft wiederum an tradierte hierarchische Prozesse an, innerhalb derer agrarische Entwicklungen geplant werden, indem man landwirtschaftliche Praktiker:innen in erster Linie als Anwender:innen von empfangenem Wissen ansieht. Wie angesichts der mit der konventionellen Landwirtschaft verbundenen ökologischen und tierethischen Herausforderungen deutlich wird, haben die – in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts maßgeblich von Industrie, Politik und Wissenschaft vorgegebenen – Wege der Effizienzsteigerung und Intensivierung der Agrarproduktion ein Konglomerat an neuen Problemen geschaffen (FAO 2019; Benton et al. 2021).

---

3 Herausgegeben unter dem Titel *Our Common Future* wurde im sogenannten Brundtland-Bericht von 1987 nachhaltige Entwicklung unter den drei Grundpfeilern des Ökologischen, des Ökonomischen und des Sozialen definiert. Zwar wurde das Konzept wissenschaftlich verschiedentlich weiterentwickelt und teils als zu enggeführt kritisiert, dennoch wird Nachhaltigkeit v. a. auf politischer Ebene immer noch wesentlich durch die drei Felder des Berichts umrissen (World Commission on Environment and Development 1987).

Im Folgenden wird – basierend auf einer historisch informierten diskursanalytischen Studie – beleuchtet, wie Technologien und Unternehmen aus dem Bereich der alternativen Proteinproduktion (AP) ihre Innovationen zur Lösung eben dieser Probleme kommunikativ rahmen und auf welche Weise sie in Beziehung zu *agro-finance*-Konstellationen sowie landwirtschaftlichen Strukturen und deren Akteur:innen stehen. Der Beitrag kommt dabei zum Ergebnis, dass sich im 20. Jahrhundert gewachsene Muster – wenn auch mit unterschiedlichen Voraussetzungen und Zielen – reproduzieren: Politisch geförderte Science-and-Technology-Verbünde aus Start-up-Szene und Naturwissenschaften leisten durch Darstellungen in Superlativen fortschrittsoptimistische Versprechen zur Zukunft der Lebensmittelproduktion, während der hier anvisierte ‚Ersatz‘ der Nutztierhaltung weitestgehend ohne landwirtschaftliche Akteur:innen geplant wird. Um Fehler der Vergangenheit im Zuge der Entwicklung von Verfahren nachhaltigerer Proteinproduktion nicht zu wiederholen, plädiert der Beitrag hinsichtlich der derzeit dominierenden politischen, naturwissenschaftlichen und ökonomischen Perspektiven für eine stärkere und gleichberechtigtere Miteinbeziehung gesellschaftswissenschaftlicher und vor allem agrarkultureller Fragestellungen. Dies beinhaltet auch, den Stimmen landwirtschaftlicher Akteur:innen angesichts der drängenden Fragen um ihre eigene Zukunft weitaus mehr Raum zu geben und damit auch der sozialen Dimension von Nachhaltigkeit gerecht zu werden.

## *2 Start-ups, Venture Capital und die Rolle von Academia: Science-and-Technology-Netzwerke in der alternativen Proteinproduktion*

Angesichts der klimatischen und ökologischen Notwendigkeit zur Reduktion der globalen tierischen Agrarproduktion hat sich die Forschung und Entwicklung von Verfahren zur AP zu einem aufstrebenden wirtschaftlichen Sektor entwickelt. Die AP selbst wird dabei unterschieden basierend auf erstens pflanzlichen Quellen, worunter auch verschiedene Leguminosen und Ölsaaten fallen, zweitens tierischen Quellen, hier vor allem Insekten, drittens Zellkulturen und viertens Mikroorganismen, wie etwa Hefepilze. Innerhalb des letzten Jahrzehnts verdoppelten sich die globalen Investmentraten in die AP im Schnitt jährlich – selbst während der Pandemie wurde ein Wachstum von 3,2 Milliarden Dollar im Jahr 2020 auf 5,1 Milliarden Dollar im Jahr 2021 verzeichnet. Der AP-Verfahren

fördernde Think Tank The Good Food Institute formuliert dazu: „Long-term investor appetite for alternative proteins remains strong“ (The Good Food Institute 2023).<sup>4</sup> Politisch werden sowohl Grundlagenforschungen als auch Förderungen von Unternehmen im Bereich der AP angesichts der dadurch induzierten Nachhaltigkeits-Transformationen gezielt mitangestoßen: In der Agenda 2030 kommt dem Bereich der AP innerhalb der 17 Sustainable Development Goals vor allem unter dem Aspekt künftiger Ernährungssicherheit zentrale Bedeutung zu.<sup>5</sup> In der Europäischen Union wurden 2021 über das Forschungsprogramm *Horizon Europe* allein 32 Millionen Euro für Studien zu AP zur Verfügung gestellt (GFI 2024). Großbritannien etwa setzt in seiner 2022 vorgestellten Government Food Strategy wie zahlreiche andere Länder des globalen Nordens zunehmend auf Transformationen hin zu AP-Verfahren.

Vor allem Israel stellt mit über 100 Firmen und Start-ups derzeit innerhalb dieser enorm an Kapitalkraft zunehmenden Lebensmittelwirtschaft – neben den USA, Singapur und China – eines der international führenden Länder dar. Hier wird auf technologischen Vorsprung kombiniert mit umfassenden Fördermaßnahmen und Forschungsprogrammen gesetzt. Die Regierung unterstützt den Ausbau mit einer nationalen *funding priority* (Government Israel 2024): „Israel is leading the world as an alternative proteins powerhouse“ (Food Frontier 2022). Die Summe der Investitionen in die israelische AP verachtete sich allein zwischen 2018 und 2020 von 14 auf 114 Millionen Dollar (The Good Food Institute 2021), und sie stellt derzeit den am schnellsten wachsenden Tech-Bereich des Landes dar (Goldstein und Oren 2021). *Cultivated meat, plant-based proteins* und *fermentation* haben sich zu starken Expansionstreibern der Wirtschaft entwickelt, und die junge und innovative israelische Start-up-Szene setzt dabei auf eine grundlegende Transformation der bestehenden Proteinversorgung aus der tierischen Produktion heraus.

Ebenso wie das die alternative Proteinproduktion auf globaler Ebene vorantreibende und namenstechnisch bezeichnende Good Food Institute

---

4 The Good Food Institute wurde 2016 gegründet und ist als Think Tank mit Akteur:innen aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik auf nahezu allen Erdteilen etwa als Good Food Institute Brazil oder Good Food Institute Europe vertreten, um Verfahren der alternativen Proteinproduktion zu fördern. Die Organisation geht ursprünglich aus der NGO Mercy For Animals hervor.

5 Alternative Proteine werden hier explizit als *food for the future* benannt (United Nations 2024).

agieren die führenden Unternehmen der Branche in Analogie zum einleitend angeführten Remilk kommunikativ mit stark normativ besetzten Selbstbeschreibungen. Believer Meat, die kultiviertes Fleisch aus tierischen Stammzellen gewinnen, bezeichnen es etwa als ihre *mission*, „to make it possible for all future generations to eat meat“, selbstredend „made with love“ und dem höchstmöglichen Anspruch, „to feed the planet“<sup>6</sup>. Das US-amerikanische Unternehmen Plantible gewinnt Proteine aus der kleinen Wasserlinse Lemna – ebenfalls nicht ohne *mission*, die in diesem Fall darin besteht, „to revolutionize the food industry by harnessing the power of the humble, awe-inspiring Lemna to create the world’s most functional and applicable plant-based protein“<sup>7</sup>. Aqua Cultured Food, ebenfalls aus den USA, stellt Fischersatzprodukte aus Fermentationsprozessen her, ist wie fast alle der Unternehmen angetreten, „to heal a hungry world“, und verspricht den Konsument:innen in Analogie zu den in der Branche auffallend stark vertretenen religiös konnotierten Termini „buttery goodness“<sup>8</sup>.

Der Blick nach Europa ergibt ein ähnliches Bild – Investitionen in AP-Unternehmen stiegen 2022 im Vergleich zum Vorjahr um insgesamt 24%, was einer Summe von 579 Millionen Euro entspricht (The Good Food Institute Europe 2023). Das Schweizer Start-up Alver konzentriert sich hier beispielsweise auf Lebensmittel aus der Alge Golden Chlorella und setzt bei seiner Selbstbeschreibung ebenfalls auf ausgeprägt ethisch aufgeladene *goodness*-Kriterien, da „people deserve a solution to a better mind, in a better body by using resources that are kind to the planet“<sup>9</sup>. Zwar spricht der europäische Ableger des Good Food Institute davon, dass Deutschland international drohe, „den Anschluss zu verlieren“ (The Good Food Institute Europe 2023), allerdings erfolgten auch hier in den letzten Jahren zahlreiche sogenannte *venture capital*-Investitionen an junge, nicht börsennotierte Start-ups. 2022 akquirierte beispielsweise

---

6 Believermeats Unternehmenshomepage. <https://www.believermeats.com/our-vision> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024), weitere Zitatausschnitte im Satz ebenfalls der Homepage entnommen.

7 Plantible Unternehmenshomepage. <https://www.plantiblefoods.com/> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024).

8 AquaCulturedFoods. Unternehmenshomepage. <https://www.aquaculturedfoods.com/impact> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024), weitere Zitatausschnitte im Satz ebenfalls der Homepage entnommen.

9 Selbstbeschreibung des Unternehmens auf der APP-Database: <https://proteindirectory.com/company/alver/> (zuletzt abgerufen am 21.07.2025).

das Biomassefermentations-Unternehmen Mushlabs Gelder in Höhe von 17 Millionen Euro (ebd.). Mittlerweile hat sich das Start-up umbenannt in Infinite Roots und begründet dies mit einer neuen Phase des Wachstums: „a new era of our company’s commercial growth and international recognition.“ Versprochen wird hier ebenfalls, „the future of food, rooted in nature“ zu verfolgen, während man an die „harmony of things“ von „Mother Earth“ glaube.<sup>10</sup>

Dass es angesichts des bestehenden Ressourcenverbrauchs und ethisch problematischen Umgangs mit Nutztieren einer Transformation der globalen Proteinversorgung bedarf, ist wissenschaftlich unbestritten (etwa Weis 2013; Benton et al. 2021). Ebenso wenig, dass verschiedene – wenngleich auch nicht alle – Verfahren der AP hier umwelt- und klimaschonendere Lösungsansätze zu bieten vermögen. Die Ergebnisse naturwissenschaftlicher Studien zeigen deutlich, dass sich etwa durch die integrierte Aufzucht ausgewählter Insekten und insbesondere durch Reduktionen in den Bereichen Flächennutzung, Treibhausgas- und Ammoniakemissionen sowie Wasserbedarf gegenüber rein konventionell ausgerichteten Agrarsystemen erhebliche Umweltentlastungen ergeben (Jannsen und Berggren 2015; Oonincx et al. 2010; FAO 2013). Emissionen durch die Landwirtschaft können durch Insekten mit 2–122 Gramm Treibhausgasausstoß pro Kilogramm Massezunahme bis um ein Hundertfaches unter das Ausstoßniveau gesenkt werden, das bei Rindern bei einer Massezunahme von 2.850 Gramm Treibhausgasausstoß pro Kilogramm und bei Schweinen bei einer Entsprechung von 80 bis 1.130 Gramm Treibhausgasausstoß pro Kilogramm liegt (Oonincx und de Boer 2012). Am Beispiel des Mehlwurms lässt sich für die Produktion eines Kilogramms tierischen Proteins ein anteiliger Flächennutzungsbedarf von nur mehr 43% im Vergleich zu Milch und 10% im Vergleich zu Fleisch feststellen (ebd.). Ebenso legen Alternativen durch Fermentationstechniken oder Algenproduktion klar zahlreiche ökologische Vorteile dar (Reich 2024).

Nichtsdestotrotz bedarf es angesichts der vor fortschrittsoptimistischen und altruistisch anmutenden *visions*, *missions* und *reimaginings* zur Rettung des Planeten regelrecht strotzenden Darstellungen der eben beleuchteten Start-ups einer kritischen wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit den Versprechen der Branche. Dies gilt insbesondere hin-

---

10 InfiniteRoots Unternehmenshomepage. <https://www.infiniteroots.com/> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024), Zitate im folgenden Satz ebenfalls der Homepage entnommen.

sichtlich der Kluft zwischen der mittlerweile enormen *venture capital*-Investment-Blase des Sektors einerseits und den ethisch aufgeladenen *mission*-Statements der Branche andererseits. Hier sind zudem bestehende Verflechtungen mit der Forschung zu analysieren.

Dies bedeutet in einem Science-and-Technology-bezogenen Ansatz, „die Rolle von Wissen und Technologie in gesellschaftlichen Ordnungsprozessen näher zu bestimmen“, die hier „um Deutungshoheit und Wirkmacht konkurrieren“ (Beck et al. 2012, 9). Im Folgenden umfasst dies, Selbstvermarktungsstrategien naturwissenschaftlicher Forschungsverbände im Bereich alternativer Proteine inmitten einer ökonomisierten und von Drittmitteltöpfen abhängigen akademischen Welt einer genaueren Betrachtung zu unterziehen.

Was die Kulturwissenschaftlerin Ina Dietzsch angesichts der Digitalisierung der Landwirtschaft im Tierzucht-Bereich vor allem mit Blick auf die sogenannten *Life Sciences* bemerkt, gilt hier in übertragbarer Weise auch für die Akteurskonstellationen der AP: Es konnte sich „ein internationales Geflecht aus Material- und Technologietransfers, hybriden Wissenschaftskarrieren und gemeinsam geteilten Forschungszielen zwischen Landwirtschaft und Medizin, in dem sich Tierzucht, Reproduktionswissenschaften, experimentelle Biologie, klinische Medizin und pharmazeutische Industrie miteinander verbinden“ (Dietzsch 2021, 100), entwickeln. Zahlreiche Start-ups zur alternativen Proteinversorgung gehen aus universitären Ausgründungen, im Zuge von Experimenten patentierter Technologien sowie Transfers zwischen hohe Summen investierenden Wirtschaftsunternehmen und Forschungsinstituten hervor. Auf der Regierungsseite Israels ist so etwa davon zu lesen, dass der Motor, der die AP-Industrie antreibe, *academia* sei,

„which generates studies leading to potential new avenues of applied research – and business opportunities. Groundbreaking scientific studies conducted in labs in academic and research institutes address bottlenecks and, together with the vigorous activity of academic institutions’ commercialization arms, lead to an increase in the number of companies in the field with the ability to raise significant funds“ (Government Israel 2024).

2023 wurden in Israel 28 rein auf diesen Forschungsbereich spezialisierte sowie 296 potenziell mit der AP verbundene Forschungslabore gezählt, darunter zahlreiche angegliedert an führende Universitäten des Landes (Goldstein und Oren 2021, 43). Erfolgreiche Studien und Ergeb-

nisse dieser Einrichtungen wiederum dienen als technologische Basis für Unternehmensgründungen und damit *venture capital*-Investments: Wissenschaftler:innen der Hebrew University of Jerusalem sind so etwa auch als Co-Founder der Start-ups ChickenP und Savor Eat tätig, das Start-up Imagindairy stellt eine Ausgründung der Tel Aviv University dar.

In den USA ist der ehemalige Stanford-Professor Pat Brown CEO des Fleischersatz-Herstellers Impossible Foods, in das seit seiner Gründung 2011 rund 200 Millionen Dollar an Kapital investiert wurden (Motherboard/Vice 2015). Zu seiner Rolle als Akademiker angesichts der Attraktivität des Unternehmens für Investor:innen bemerkte Brown in einem Interview 2021:

„[N]o-one else is pushing this [plant-based meat] as hard as we are, and in order for us to be able to sustain our growth, we need to be able to raise money from investors. If you know anything about investors, it matters a lot to them that you have intellectual property“ (Berkeley College of Engineering 2021).

Die Überführung wissenschaftlicher Ergebnisse in technologische Innovationen und deren ökonomische Verwertung stellt grundsätzlich zunächst keine ethische Problematik dar und ist im Fall der erforderlichen Entwicklung von marktfähigen Lösungen für drängende Umwelt- und Klimaherausforderungen ebenso wünschenswert wie nötig. Kritisch zu beleuchten ist jedoch das dabei entstehende *constructing food for finance*, wie dies die Wirtschaftsgeographin Ruth E. Sippel und der Kulturwissenschaftler Moritz Dolinga in einer Untersuchung zu *venture capital*-Investments im Agro-Food-Sektor jüngst bezeichneten (Sippel und Dolinga 2023).

Was sie für digitalisierte Agraranwendungen generell feststellen, gilt für den moralisch noch viel stärker aufgeladenen Bereich des Ersatzes tierischer Produktion besonders:

„A crucial component in this discourse is what we identified as a ‚techno-finance-fix‘, pointing to the prevalence of faith in technological innovation and progress combined with the use of financial rationales as appropriate means to facilitate and catalyze the ‚fixing‘ of sustainable future food challenges“ (ebd., 485).

Die mit Superlativen und revolutionären Versprechungen aufgeladene Sprache im *agri-food-tech*-Bereich stellen sie dabei in eine Kontinuitätslinie mit generell im Bereich von jungen Start-ups zur Gewinnung von Investor:innen üblichem *moral wording* (ebd., 476; dazu auch Jönsson et

al. 2019). Dieses sei vor allem in *sustainability*-, *clean*- und *global health-tech*-Feldern gängig, innerhalb derer der Glaube an prompt technologische Lösungen mit dem Glauben an finanzielle Logiken durch bereits verfügbare Investment-Möglichkeiten verbunden werde (Sippel und Dölinga 2023).

In einem Zusammenspiel aus naturwissenschaftlichen Innovationen und deren Übersetzung in bestehende oder neu zu erschließende Absatzmärkte werden damit selbst konstruierte Lösungen wie „[c]ultured meat is the way forward“<sup>11</sup> verfolgt, „game-changing alternative fat ingredients“<sup>12</sup> entwickelt und insgesamt vor allem Nahrungsmittelproduktionen imaginiert, die künftig abseits von Äckern und Feldern innerhalb kontrollierter *indoor-farming*-Environments stattfinden sollen.

### 3 Landwirtschaftliche Reaktionen auf den Diskurs um alternative Proteinproduktion

Auffallend ist innerhalb der beschriebenen *tech-finance*-Logiken der AP-Szene die Abwesenheit landwirtschaftlicher Akteur:innen. Stattdessen wird, wie in den bereits beleuchteten Start-ups, auch im vom Deutschen Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Innovationsraum New Food Systems unter *controlled environment cultivation* vielmehr bewusst „die Kultivierung von Mikroalgen und Insekten, aber auch klassischen Agrarprodukten, wie Pflanzen oder Fischen in geschlossenen, kontrollierbaren Systemen“ (NewFoodSystems 2024) und damit abseits von Bauernhöfen ausgetestet.

Im Kontrast zur bisherigen landwirtschaftlichen Nahrungsmittelerzeugung könne dies „Bestandteil flächen- und ressourcenschonender Konzepte sein, in denen unabhängig von nicht-steuerbaren Umwelteinflüssen lokal, ganzjährig und in konstanter Qualität produziert werden kann“ (ebd.).

Landwirt:innen kommen damit innerhalb der anvisierten Zukunftsszenarien unter *controlled environment* und damit unabhängig von Natureinflüssen entweder gar nicht oder kaum vor – dies stellt auch den

---

11 PeaceofMeat. Unternehmenshomepage. <https://www.peace-of-meat.com/what-is-cultured-meat> (zuletzt abgerufen am 20.05.2024).

12 CultimateFoods. Unternehmenshomepage. <https://www.cultimatefoods.com/> (zuletzt abgerufen am 20.05.2024).

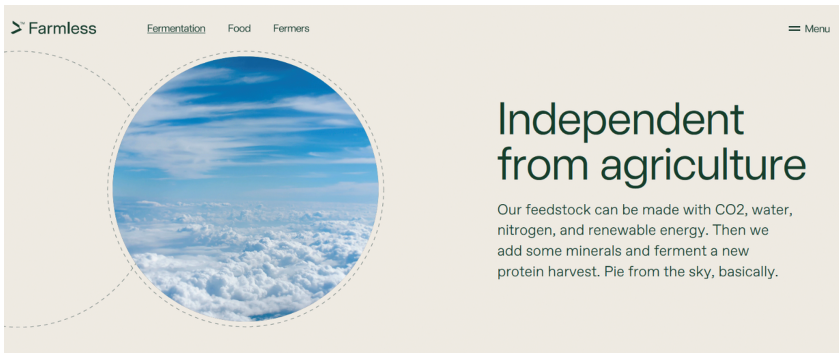


Abbildung 1: Homepage-Ausschnitt eines Fermentations-Start-ups mit dem bezeichnenderweise gewählten Namen Farmless, das eine künftige Nahrungsmittelproduktion ohne Landwirtschaft imaginiert. <https://farmless.com/fermentation> (zuletzt abgerufen am 21.05.2024).



### Liberating protein production

Food production, as we know it, is entirely dependent on land and weather conditions. Protein production is a massively disproportionate squanderer of the Earth's resources. We are now entering the era of sustainable food production to liberate our planet from the burdens of agriculture.

Abbildung 2: Homepage-Ausschnitt des Start-ups SolarFoods, das bewusst damit wirbt, Proteine ohne „burdens of agriculture“ herzustellen. <https://solarfoods.com/> (zuletzt abgerufen am 21.05.2024).

größten Unterschied zu im Agro-Food-Bereich auch in der Vergangenheit nicht unbekanntem Science-and-Technology-bezogenen Versprechen dar.

Spätestens seit der Institutionalisierung der landwirtschaftlichen Ausbildung Ende des 18., Anfang des 19. Jahrhunderts führten die Anwendung naturwissenschaftlicher Erkenntnisse und im Laufe der Industrialisierung rapide Technisierungsprozesse zu Effizienzsteigerungen, von denen nicht nur Landwirt:innen und Konsument:innen, sondern

**Jetzt ein noch besseres  
HY-LINE Huhn!**



Die Züchtung einer guten Gebrauchshenne ist nicht nur eine praktische Angelegenheit, sondern die Wissenschaft bildet mehr und mehr einen wichtigen Teil beim Zustandebringen eines guten Zuchtproduktes.

Die HY-LINE Zuchtbetriebe sahen das sehr früh ein und bereits 1936 basierten sie ihr Zuchtprogramm auf Praxis und auf Wissenschaft. Hy-Line waren

- die Ersten in der Welt**  
mit dem **Inzucht-Hybrid-System!**
- die Ersten in der Welt**  
mit der praktischen Anwendung der **Blutgruppen-Untersuchung!**
- die Ersten in der Welt**  
mit speziellem und ausgedehntem **Erprobungssystem!**

Obwohl unser System der Flügelmarken und Garantiescheine - welches durch die HY-LINE Organisation 1951 in Europa eingeführt wurde, - jetzt durch andere kopiert wird, kann man die HY-LINE selbst nicht nachahmen, denn HY-LINE sind

**oft nachgeahmt**  
- nie erreicht!

**Hy-Line**  
QUALITÄT

WISSENSCHAFTLICHE UNTERSUCHUNG, DIE GRUNDLAGE DER



**Hy-Line**  
Hybriden von Welt!

Jetzt mit noch mehr  
**Sicherheit und Gewinn!**

\*  
In der Saison 1958/59 betrug der  
GESAMTE WELTVERKAUF  
**über 70 Millionen**  
HY-LINE-KÜKEN.

Das ist die Folge der vorzüglichen  
Resultate der Hy-Line in der Praxis.

\*  
Bestellen auch Sie deshalb noch heute  
Ihre Hy-Line-Küken!

VERÖFFENTLICHUNG VON HY-LINE DEUTSCHLAND HESEFE POST BRAMSCHE

Abbildung 3: Anzeige für den Hy-Line-Zuchtbetrieb in der Zeitschrift *Deutsche Geflügelwirtschaft* 1/1960, S. VII. Die Rolle der Wissenschaft für die Geflügelwirtschaft wird hier explizit herausgestellt.

auch vor- und nachgelagerte Produktionszweige wie Landmaschinentechnik-, Futter- und Düngemittel-Herstellende, Pharmaindustrie und Forschungsinstitute profitierten.

Frank Uekötter konstatierte in seiner *Wissensgeschichte der deutschen Landwirtschaft* eine Beschleunigung dieses Prozesses im Zuge der In-

# Super Verwerter



Bedeutet höhere Leistung immer höhere Kosten?  
Nein. Zumindest nicht beim Super Verwerter.  
Denn der Super Verwerter bedeutet programmierten Gewinn: er bietet das günstigste Verhältnis von Futterbedarf und Legeergebnis, also niedrige Kosten bei höchster Leistung.

Der Super Verwerter in Zahlen: maximaler Futterverbrauch bis zur 20. Woche 7,8 kg. Durchschnittliche Eizahl je Anfangshenne 260 bis 270 über 360 Tage. Durchschnittliches Eigewicht 61,75 g. Durchschnittlicher Futterverbrauch in kg je kg Eimasse 2,8. Das sind Zahlen die zählen.

Der Super Verwerter ist keine Fiktion, sondern eine GfH-Tatsache. Sein Name: Shaver Starcross 288. Sichern Sie sich den Super Verwerter. Er beweist Ihnen, daß er auch diesen Namen verdient, herdenweise.

**Darum: Ja zur GfH**



Shaver Vermehrungszuchten der GfH:  
Bernd Adelf, 9031 Graßliling, Tel. 081 42/29 28  
Franz Brinkschulte, 5901 Zurstraße, Tel. 0 23 38/442  
Josef Brinkschulte, 4601 Senden, Tel. 0 25 97/224  
Otto Horst KG, 5090 Leverkusen, Tel. 0 21 72/5 13 07  
Graf Leutrum v. Erlingen, 7958 Laupheim, Tel. 0 73 92/28 03  
H. Neuner, 8501 Rückersdorf, Tel. 0911/57 40 62  
Sörries-Trockels, 4773 Mohnese, Tel. 0 29 28/254/480

Deutsche Geflügelwirtschaft 29/1972 781

Abbildung 4: Anzeige für eine Hybrid-Legehenne in der Zeitschrift *Deutsche Geflügelwirtschaft* 29/1972. Die Bewerbung der Legeleistung und Kostenersparnis richtet sich direkt an landwirtschaftliche Hühnerhalter:innen.

tensivierung und Spezialisierung der agrarischen Produktion nach dem Zweiten Weltkrieg: „Das Wissensangebot der Forscher und Berater, ursprünglich gedacht als Hilfe für den Landwirt, verwandelte sich endgültig in einen starren Käfig“ (Uekötter 2012, 386). Diese teils undurchsichtigen Verflechtungen sind von der agrarhistorischen und -soziologischen Forschung mittlerweile umfassender in den Blick genommen worden. Veronika Settele zeichnete jüngst in *Revolution im Stall* den Einfluss von Wissenschaft, Politik und Wirtschaft auf die Entwicklung der Intensivtierhaltung nach (2020), und Ulrike Thoms schreibt speziell über den Geflügelzuchtbereich: „Die Industrie war es, die die Forschung betrieb, beriet und ihre Tierärzte und Fütterungsexperten schickte. [...] Dieses System entfaltete eine ungeheure Eigenlogik, etablierte Praktiken und Wissensangebote von Experten und Ratgebern, die in einem undurchschaubaren Netz von Beziehungen miteinander verknüpft waren“ (Thoms 2017, 184).

Dennoch wurden vergangene fortschrittoptimistische Science-and-Technology-Szenarien im Unterschied zu gegenwärtigen Imaginationen der alternativen Proteinproduktion vor allem für die bereits bestehende agrarische Produktion entwickelt: Die effizientere Futtermittelverwertung bei Nutztieren, Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten durch Pestizide, höhere PS-Kraft von Traktoren, Digitalisierung der Ställe – sie alle richteten sich in erster Linie als Versprechen zur Zeit- und Geldersparnis an landwirtschaftliche Betriebe selbst. Wie sich angesichts der folgenden ‚Wachsen oder Weichen‘-Entwicklung und beständig sinkender Höfezahlen herausstellte, mündete dies jedoch in eine mehr landwirtschaftliche Verlierer:innen als Gewinner:innen erzeugte Konsequenz.<sup>13</sup>

Was allerdings in den Zukünften der AP-Start-ups und -Forschung visioniert wird, ist weniger eine Transformation als ein Ersatz der bisherigen landwirtschaftlichen Produktion durch technisierte *indoor*-Verfahren und Labor-Kultivierungen von Nährstoffen. Der neuseeländische Agrargeograph Rob Burton spricht in Anbetracht der eingangs beschriebenen starken politischen Förderung von alternativen Verfahren zur Proteinerstellung daher überspitzt von einem *war against agriculture* (Burton 2019). Zusammen mit Richard Helliwell geht er, angesichts von 30 Millionen direkt und indirekt von der tierischen Produktion abhängigen

---

13 In Deutschland reduzierte sich die Zahl der in der Landwirtschaft Erwerbstätigen zwischen 1949 und 2015 von 4,8 Millionen auf gegenwärtig knapp 650.000 Betriebe. Vgl. zu den sozialen und familiären Auswirkungen bspw. Langthaler et al. 2012; Meyer-Mansour 1988.

Arbeitsplätzen innerhalb der EU, durch einen ‚Ersatz‘ bestehender bäuerlicher Strukturen von einem hohen „potential for widespread economic and employment disruption in rural areas“ aus (Helliwell und Burton 2021, 81). Die Autoren plädieren aus diesen Gründen für eine breitere politische und gesellschaftliche Auseinandersetzung mit dem Themenfeld.

Dazu kommt, dass die Rolle der Verbraucher:innen hinsichtlich ihrer Akzeptanz von nicht pflanzenbasierten AP-Verfahren wie kultiviertem Fleisch und Insektennahrung abzuwarten bleibt: Aufgebrachte mediale Schlagzeilen um die Anfang 2023 von der Europäischen Union verabschiedete Verordnung, dass verarbeitete Hausgrillen und pulverisierte Getreideschimmelkäfer nun bestimmten Lebensmitteln, vor allem Teigwaren und Broten, zugesetzt werden dürfen, weisen so etwa gerade aus kulturwissenschaftlicher Perspektive auf tief verankerte Ekel-Assoziationen in westlichen Kulturen hin (Lehmann 2023).

Angesichts dieser komplexen Diskurse stellt sich die Frage, wie die eben beschriebenen Entwicklungen um AP innerlandwirtschaftlich bislang bewertet werden. Denn obgleich die bestehende agrarische Produktion in den beleuchteten Diskursen entweder gar nicht oder aber als zu ersetzendes, problematisches System vorkommt, werden Fleischersatz, Insekten-, Algen- oder Pilzproteine von Bauern und Bäuerinnen ihrerseits durchaus intensiv hinsichtlich ihrer Risiken und Potenziale beleuchtet.

Journalistische Beiträge und Umfragen in agrarischen Fachzeitschriften thematisieren einen möglichen Ersatz tierischer Produktion durch industriell ausgerichtete Proteinproduktion seit einigen Jahren fortlaufend (etwa Graf 2024; Topagrar 2023). Bisläng zeigt sich hier ein ambivalentes Bild: Innerhalb der Branche variieren die Diskursstränge zwischen Chancen herausstellenden Perspektiven einerseits und Befürchtungen einer Gefahr für die Landwirtschaft andererseits (Kallmeier 2022). Angesichts des ohnehin von fortschreitendem Höfesterben und starkem ökonomischen Druck betroffenen Berufszweigs herrschen teils Sorgen vor drohender weiterer Konkurrenz und Verdrängungsmechanismen durch in Laboren oder urbanen Kontexten hergestellte Eiweißalternativen.

In der österreichischen Tageszeitung *Der Standard* war unter der Schlagzeile „Natürlich werden Bauern Widerstand leisten“ als Zitat des Bauernbundpräsidenten vor kurzem etwa zu lesen: „Fleischimitate sind ein Angriff auf die heimische Landwirtschaft“ (Pallinger 2023). Auch politisch bietet die AP Anlass zur Instrumentalisierung: Die Kärntner Landwirtschaftskammer und die FPÖ haben 2024 eine Petition gegen Laborfleisch veröffentlicht (Koch 2024).

In zwischen 2016 und 2019 mit Landwirt:innen geführten Interviews der Verfasserin wurden folgende Aussagen getätigt: „Also ich glaube und hoffe jetzt nicht, dass das Laborfleisch oder [...] chemische Mischungen uns den Markt in der Landwirtschaft wegnehmen.“<sup>14</sup> Ein in der Intensivtierhaltung tätiger Schweinehalter schätzte zur Rolle der Konsument:innen ein: „Entweder wollen sie dann dieses Laborfleisch haben oder gar kein Fleisch mehr. Wobei ich das kaum glauben kann aus heutiger Sicht, aber ... ich meine, in zwanzig Jahren ist ja viel vorstellbar.“ (Wittmann 2021) Gleichzeitig werden in zahlreichen innerlandwirtschaftlichen Formaten aber ebenso intensiv die Potenziale von Verfahren der alternativen Proteinproduktion für die bestehende agrarische Produktion diskutiert. Der Podcast Jung & Landwirtin strahlte etwa vor kurzem die Folge „Es summt im Stall – Insektenzucht als neues Standbein?“<sup>15</sup> (2023) aus. Einige bäuerliche Akteur:innen testen in Deutschland auf ihren Betrieben bereits die Umsetzbarkeit eigener Algenfarmen, und die Fütterung von Insekten als Ersatz für Soja und Fischmehl wird unter den Gesichtspunkten einer stärkeren Unabhängigkeit von Importen und hohen Weltmarktpreisen durchaus auch positiv betrachtet (Grommel 2021).

Vor allem werden gerade aus der bestehenden landwirtschaftlichen Praxis heraus enorme Wissens- ebenso wie Forschungspotenziale deutlich: Während zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe bereits langjährige Erfahrung mit dem Anbau von Nutzpflanzen mit hohem Proteingehalt wie Erbsen, Lupinen oder Sojabohnen besitzen, warnt die Landwirtschaftskammer Niedersachsen angesichts des Einsatzes neuer Verfahren davor, die Herausforderungen der Algenzucht zu unterschätzen und empfiehlt, sich zunächst intensiv mit der Biologie von *Spirulina* oder *Chlorella vulgaris* auseinanderzusetzen (Landwirtschaftskammer Niedersachsen 2022).

Abseits von aufgeladenen ‚Landwirtschaft ohne Landwirtschaft‘-Zukunftsvisionen werden damit auch Synergieeffekte zwischen dem Trend hin zu AP und bestehenden Agrarstrukturen deutlich. So wirkt sich etwa die Nachfrage nach Milch-, Eier- und Fleischersatz auf den Anbau be-

---

14 Quellen stammen aus dem insgesamt 30 qualitativ-leitfadengestützte Interviews auf bayerischen Landwirtschaftsbetrieben umfassenden Transkriptmaterial der Dissertation der Verfasserin (siehe Wittmann 2021).

15 Jung & Landwirtin Es summt im Stall – Insektenzucht als neues Standbein?. <https://agrarweltreise.podigee.io/101-better-insect-solutions> (zuletzt abgerufen am 21.05.2024).

stimmter Ackerfrüchte aus. Das fränkische Unternehmen Endori hat beispielsweise jüngst die Anbaufläche für seine auf Erbsen-Proteinen basierenden Lebensmittel verzehnfacht, für deren Produktion sich rheinische Vertragslandwirt:innen verantwortlich zeigen.<sup>16</sup>

Aber auch die Nutzung vorhandener Gebäude und Techniken wird von landwirtschaftlichen Pionierbetrieben zunehmend in den Fokus genommen: Abflusswärme aus Biogasanlagen kann beispielsweise für die Kultivierung von Spirulina- und Chlorella-Algen verwendet werden, das aus der Landwirtschaft heraus entstandene Start-up FarmInsect<sup>17</sup> funktioniert leerstehende Schweineställe zu Insektenzuchtanlagen um.

Auch politisch scheint der lange Zeit vernachlässigte Miteinbezug landwirtschaftlicher Akteur:innen allmählich als Notwendigkeit stärker erkannt zu werden: Der damalige deutsche Landwirtschaftsminister Cem Özdemir ließ im Oktober 2024 das sogenannte Chancenprogramm Höfe starten. Damit sollte in erster Linie die heimische Proteinproduktion unterstützt werden, es spreche „gezielt Landwirtinnen und Landwirte [an], die von der Tierhaltung auf die Produktion und Verarbeitung innovativer Eiweiß- und klimafreundlicher Lebensmittel umstellen wollen“ (BM-LEH 2024). Wie entsprechende Maßnahmen in der Landwirtschaft angenommen und umgesetzt werden, wird sich in den nächsten Jahren und Jahrzehnten herausstellen.

#### 4 Fazit

Angesichts der Dynamiken und der beschriebenen *tech-finance*-Konstellationen im Bereich der AP ist mit Blick auf wirtschaftliche Interessensgruppen und mächtige Global Player im Lebensmittelbereich trotz der im letzten Absatz beschriebenen Synergieeffekte sicherlich nicht blauäugig von einem sich zwangsläufig ergebenden positiven Potenzial für bestehende landwirtschaftliche Strukturen auszugehen. Die Konzeption gegenwärtiger Verfahren nachhaltigerer Proteinproduktion läuft durch ihren auf technische Machbarkeit und wirtschaftliche Vermarktbarkeit

---

16 Endori. Unternehmenshomepage <https://endori.de/news/heimischer-erbsenanbau> (zuletzt abgerufen am 21.07.2025).

17 FarmInsect. Unternehmenshomepage: Landwirtschaft mit Insekten und Zukunft. <https://farminsect.eu/> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024).

gerichteten Fokus vielmehr Gefahr, neben ökologischen und ökonomischen Dimensionen (agrar-)soziale Aspekte aus dem Blick zu verlieren.

Daher bedarf es zusätzlich zur naturwissenschaftlichen und wirtschaftlichen Forschung dringend einer gleichberechtigten Miteinbeziehung gesellschafts- und kulturwissenschaftlicher Perspektiven. Sollen die sich hier eklatant aufdrängenden Fehler aus Entwicklungen des 20. Jahrhunderts bei der Gestaltung agrarischer Zukünfte, die überhaupt erst zu den nun bestehenden ökologischen, klimatischen und tierethischen Problemlagen führten, vermieden werden, so ist es nötig, die fortschrittsoptimistischen *visions*, *missions* und *reimaginations* einer fortwährend kritischen Perspektivierung zu unterziehen.

Das heißt auch und vor allem, die Erfahrungen und Wissensbestände landwirtschaftlicher Akteur:innen als zentrale Stellschrauben bei der Setzung von Weichenstellungen für eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion miteinzubeziehen.

## Literatur

- AquaCulturedFoods. Unternehmenshomepage. <https://www.aquaculturedfoods.com/impact> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024).
- Beck, S., Niewöhner, J. und E. Sørensen (2012). Science and Technology Studies aus sozial- und kulturanthropologischer Perspektive. In: Beck, S., Niewöhner, J. und E. Sørensen (Hrsg.): *Science and Technology Studies – eine sozialanthropologische Einführung*. Bielefeld: Transcript, 9–48. <https://doi.org/10.1515/transcript.9783839421062>.
- Benton, T. G., Bieg, C., Harwatt, H., Pudasaini, R. und L. Wellesley (2021). *Food System Impacts on Biodiversity Loss*. London: Chatham House
- Berkeley College of Engineering (2021). *Making the „Impossible“ Possible with Dr. Pat Brown, CEO of Impossible Foods*. <https://scet.berkeley.edu/founder-ceo-impossible-foods/> (zuletzt abgerufen am 20.05.2024).
- BMLEH (Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat) (2024). *Pressemitteilung Nr. 111/2024: Chancenprogramm Höfe startet. Förderung heimischer Proteinproduktion und nachhaltiger Landwirtschaft*. <https://www.bmleh.de/SharedDocs/Archiv/Pressemitteilungen/2024/111-foerderung-proteinproduktion.html> (zuletzt abgerufen am 04.09.2025).
- Burton, R. (2019). The Potential Impact of Synthetic Animal Protein on Livestock Production: The New „War Against Agriculture“?. *Journal of Rural Studies* 68, 33–45. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.03.002>.
- Dietzsch, I. (2021). Digitalisierung in der Landwirtschaft als Neuverhandlung von Leben. In: Fenske, M., Peselmann, A. und D. Best (Hrsg.): *Ländliches Vielfach. Le-*

- ben und Wirtschaften in erweiterten sozialen Entitäten. Würzburg: Königshausen & Neumann, 87–112.
- DigitalFoodLab. Unternehmenshomepage. <https://www.digitalfoodlab.com/en/food-tech-database/alver> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024).
- FAO (Hrsg.) (2013). *Edible Insects: Future Prospects for Food and Feed Security*. *Forestry Paper* 171.
- FAO (Hrsg.) (2019). *Climate Change and the Global Dairy Cattle Sector*. Rome: FAO.
- FarmInsect. Unternehmenshomepage: *Landwirtschaft mit Insekten und Zukunft*. <https://farminsect.eu/> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024).
- Food Frontier (2022). *Israel leads the World in Alternative Proteins*. <https://www.foodfrontier.org/israel-leads-the-world-in-alternative-proteins/> (zuletzt abgerufen am 12.04.2024).
- GFI Europe (Hrsg.) (2023). *Alternative Proteine in Deutschland. Report zu aktuellen Entwicklungen rund um nachhaltige Proteinquellen auf Basis von Pflanzen, Zellkultivierung und Fermentation*. Berlin/Brüssel: GFI Europe.
- GFI (2024). *Horizon Europe announces €32 million for sustainable proteins*. <https://gfi-europe.org/blog/horizon-europe-announces-e32-million-for-sustainable-proteins/> (zuletzt abgerufen am 05.12.2024).
- Goldstein, N. und A. Oren (2021). *Israel State of Alternative Protein Innovation*. Webinar. The Good Food Institute.
- Government Israel (2024). *Pressemitteilung*. [https://www.gov.il/BlobFolder/news/alternative\\_protein/en/alternative\\_proteins\\_research.pdf](https://www.gov.il/BlobFolder/news/alternative_protein/en/alternative_proteins_research.pdf) (zuletzt abgerufen am 18.05.2024).
- Government Food Strategy (2022). *Presented to Parliament by the Secretary of State for Environment, Food and Rural Affairs by Command of Her Majesty*. <https://assets.publishing.service.gov.uk/media/61684fe3e90e071979dfec4a/national-food-strategy-the-plan.pdf> (zuletzt abgerufen am 05.12.2024).
- Graf, U. (2024). Faktencheck: Landwirtschaft ohne Tiere – drei Mythen aufgedeckt. *Agrarheute*. <https://www.agrarheute.com/tier/faktencheck-landwirtschaft-ohne-tiere-drei-mythen-aufgedeckt-619587> (zuletzt abgerufen am 21.05.2024).
- Grommel, C. (2021). Rotenburg: Landwirt und Algenzüchter. *Land & Forst*. <https://www.landundforst.de/landwirtschaft/pflanze/rotenburg-landwirt-algenzuechter-564411> (zuletzt abgerufen am 21.05.2024).
- Helliwell, R. und R. J. F. Burton (2021). The Promised Land? Exploring the Future Visions and Narrative Silences of Cellular Agriculture in News and Industry Media. *Journal of Rural Studies* 84, 180–191. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.04.002>.
- ImpossibleFoods. Unternehmenshomepage. <https://impossiblefoods.com> (zuletzt abgerufen am 19.05.2024).
- Infinite Roots (2023). *Mushlabs wird zu Infinite Roots und startet in eine neue Ära der nachhaltigen Lebensmitteltechnologie*. <https://www.presseportal.de/pm/172764/5659422> (zuletzt abgerufen am 05.12.2024).
- Jannsen, A. und Å. Berggren (2015). *Insects as Food – Something for the Future? A Report from Future Agriculture*. Uppsala: Swedish University of Agricultural Sciences (SLU).

- Jönsson, E., Linne, T. und A. McCrow-Young (2019). Many Meats and Many Milks? The Ontological Politics of a Proposed Post-animal Revolution. *Science as Culture* 28 (1), 70–97. <https://doi.org/10.1080/09505431.2018.1544232>.
- Kallmeier, N. (2022). Gefahr für die Landwirtschaft? Der Trend zum Fleischerersatz hält an. *Neue Osnabrücker Zeitung*. <https://www.noz.de/deutschland-welt/wirtschaft/artikel/gefahr-fuer-die-landwirtschaft-trend-zum-fleischersatz-haelt-an-40059885> (zuletzt abgerufen am 21.05.2024).
- Koch, J. (2024). Nein zu Laborfleisch. Fast 44.000 unterschreiben Petition. *Bayerisches Landwirtschaftliches Wochenblatt*. <https://www.wochenblatt-dlv.de/oesterreich/laborfleisch-fast-44000-unterschreiben-petition-578695> (zuletzt abgerufen am 24.02.2025).
- Landwirtschaftskammer Niedersachsen (Hrsg.) (2022). *Algenproduktion – ein neues Standbein für landwirtschaftliche Betriebe?*. [https://www.lwk-niedersachsen.de/lwk/news/37906\\_Algenproduktion\\_-\\_ein\\_neues\\_Standbein\\_f%C3%BCr\\_landwirtschaftliche\\_Betriebe](https://www.lwk-niedersachsen.de/lwk/news/37906_Algenproduktion_-_ein_neues_Standbein_f%C3%BCr_landwirtschaftliche_Betriebe) (zuletzt abgerufen am 21.05.2024).
- Langthaler, E., Tod, S. und R. Garstenauer (2012). Wachsen, Weichen, Weitermachen. Familienbetriebliche Agrarsysteme in zwei Regionen Niederösterreichs 1945–1985. *Historische Anthropologie* 3/20, 346–382. <https://doi.org/10.7788/ha.2012.20.3.346>.
- Lehmann, N. (2023). *Insekten auf dem Teller. EU lässt Schimmelkäfer und Hausgrillen als Lebensmittel zu. Agrarheute*. <https://www.agrarheute.com/politik/eu-laesst-schimmelkaefer-hausgrillen-lebensmittel-602752> (zuletzt abgerufen am 24.02.2025).
- Meyer-Mansour, D. (1988). Agrarsozialer Wandel und bäuerliche Lebensverhältnisse. In: Agrarsoziale Gesellschaft e. V. (Hrsg.): *Ländliche Gesellschaft im Umbruch*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 240–260.
- Motherboard/Vice (2015). *Forget Lab Beef, Impossible Foods' 100% Plant-Based Cheeseburger Is Our Future*. <https://www.vice.com/en/article/539nj5/forget-lab-beef-impossible-foods-100-plant-based-cheeseburger-is-our-future> (zuletzt abgerufen am 19.05.2024).
- NewFoodSystems – neue Lebensmittelsysteme (2024). *Die Innovationsfelder*. <https://newfoodsystems.de/projekte/> (zuletzt abgerufen am 20.05.2024).
- Ooninx, D. G. A. B., Van Itterbeeck, J., Heetkamp, M. J. W., Van den Brand, H., Van Loon, J. J. A. und A. Van Huis (2010). An Exploration on Greenhouse Gas and Ammonia Production by Insect Species Suitable for Animal or Human Consumption. *PLoS ONE* 5 (12). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0014445>.
- Ooninx, D. G. A. B. und I. J. M. De Boer (2012). Environmental Impact of the Production of Mealworms as a Protein Source for Humans – a Life Cycle Assessment. *PLoS ONE* 7 (12). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0051145>.
- Pallinger, J. (2023). Fleisch aus dem Labor: „Natürlich werden Bauern Widerstand leisten“. *Der Standard*. <https://www.derstandard.de/story/3000000195188/fleisch-aus-dem-labor-natuerlich-werden-bauern-widerstand-leisten> (zuletzt abgerufen am 21.05.2024).
- Reich, M. (2024). *Revolution aus dem Mikrokosmos. Nachhaltige Ernährung durch Fermentation*. Salzburg/Wien: Residenz Verlag.

- Settele, V. (2020). *Revolution im Stall. Landwirtschaftliche Tierhaltung in Deutschland 1945–1990*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Sippel, S. R. und M. Dolinga (2023). Constructing Agri-Food for Finance: Startups, Venture Capital and Food Future Imaginaries. *Agriculture and Human Values* 40 (2), 475–488. <https://doi.org/10.1007/s10460-022-10383-6>.
- The Good Food Institute (2021). Israel is Forging a Path for Alt Protein Innovation and Growth. Here's How. *The Good Food Institute*. <https://gfi.org/blog/israel-innovation-report/> (zuletzt abgerufen am 12.04.2024).
- The Good Food Institute (2023). *A Deeper Dive into Alternative Protein Investments in 2022: The Case for Optimism*. <https://gfi.org/blog/alternative-protein-investments-update-and-outlook/> (zuletzt abgerufen am 12.04.2024).
- The Good Food Institute Europe (2023). *Investitionen in europäische Unternehmen für alternative Proteine steigen um 24%*. <https://gfieurope.org/de/blog/investitionen-in-europaische-unternehmen-fur-alternative-proteine-steigen-um-24-deutschland-droht-anschluss-zu-verlieren/> (zuletzt abgerufen am 18.05.2024).
- Thoms, U. (2017). Handlanger der Industrie oder berufener Schützer des Tieres? Der Tierarzt und seine Rolle in der Geflügelproduktion. In: Hirschfelder, G., Ploeger, A., Rückert-John, J. und G. Schönberger (Hrsg.): *Was der Mensch essen darf*. Wiesbaden: Springer VS, 173–192. [https://doi.org/10.1007/978-3-658-01465-0\\_12](https://doi.org/10.1007/978-3-658-01465-0_12).
- Topagrar (2023). *Algen aus der Landwirtschaft: Schwierigkeiten durch günstige Importware*. <https://www.topagrar.com/perspektiven/nischen/algen-aus-der-landwirtschaft-13375465.html> (zuletzt abgerufen am 21.05.2024).
- Uekötter, F. (2012). Die Wahrheit ist auf dem Feld. *Eine Wissensgeschichte der deutschen Landwirtschaft*. 3. Auflage. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- United Nations (2024). *Department of Economic and Social Affairs*. <https://sdgs.un.org/partnerships/sustainable-alternative-proteins-healthier-diets-minimized-environmental-footprints-and> (zuletzt abgerufen am 05.12.2024).
- Vilgis, T. A. (2020). *Biophysik der Ernährung. Eine Einführung*. Berlin: Springer Spektrum. <https://doi.org/10.1007/978-3-662-65108-7>.
- Weis, T. (2013). *The Ecological Hoofprint: The Global Burden of Industrial Livestock*. New York: Zed Books.
- Wittmann, B. (2021). Intensivtierhaltung. Landwirtschaftliche Positionierungen im Spannungsfeld von Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft. *Reihe Umwelt und Gesellschaft*, Band 25. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- World Commission on Environment and Development (1987). *Our Common Future*. Oxford: Oxford University Press.



# Treffpunkt Kühlregal: Der Supermarkt als kulturelle Institution

*Sonja Stummerer*

## *Zusammenfassung*

Anhand eines fiktiven Rundgangs durch einen Supermarkt und mit Hilfe der dabei gewonnenen persönlichen Eindrücke versucht der Essay zu zeigen, wie der Supermarkt und seine Gestaltung das Narrativ der modernen Industriegesellschaft verkörpern. Der Supermarkt wird als kulturelle Institution betrachtet, die über seine typischen Gestaltungsmerkmale (Warenästhetik, Innenraumgestaltung, Handlungsabläufe) Wertvorstellungen der industriellen Konsumgesellschaft in den Alltag umsetzt. Kultur wird als die Art und Weise verstanden, wie Menschen ihren Alltag gestalten und diese Gestaltungsweisen mit Bedeutungen verknüpfen.

Aus der Perspektive der Designwissenschaft bzw. der Designsemantik wird der Supermarkt als wichtiger Teil moderner Nahrungssysteme beschrieben, in dem die Beschaffung von Nahrung auf spezielle Art gestaltet wird. Mithilfe zahlreicher Beispiele, auch aus der künstlerischen Praxis der Autorin, verfolgt der Text die These, dass der Supermarkt und seine Produkte eine wesentliche Kommunikationsebene moderner Foodsysteme bilden. Der Supermarkt fungiert als Bindeglied zwischen Esskultur, Konsumkultur und industrieller Nahrungsmittelproduktion. Dabei wird ‚Natur‘ tendenziell zum Produkt erklärt und in das industrielle System eingegliedert.

Gegen Ende des Artikels werden Perspektiven angerissen, wie sich die Gestaltung von Verkaufsabläufen und Produkten ändern könnte, um zeitgemäße Themen wie den schonenden Umgang mit Ressourcen, die Erhaltung von Boden, Wasser und Klima oder die Einhaltung von Menschenrechten zu kommunizieren. Solidarität, Fairness und Eigenverantwortung könnten alte Narrative von Modernität und industriellem Fortschritt als Gestaltungsgrundlagen ablösen und dazu beitragen, eine ressourcenleichte Gesellschaft mit ressourcensparsamen Produkten zu schaffen.

## *Abstract*

Based on a fictitious tour of a supermarket and drawing on personal impressions gained, the essay aims to demonstrate how the supermarket and its design reflect the narrative of modern industrial society. The supermarket is seen as a cultural institution that translates the values of industrial consumer society into everyday life through its typical design features (product aesthetics, interior design, action sequences). Culture is understood as the way in which humans organise their everyday lives and link these design methods with meanings.

From the perspective of design sciences and design semantics, the supermarket is described as an important part of modern food systems, in which the procurement of food is organised in a specific way. With the help of numerous examples, also drawn from the author's artistic practice, the text advances the thesis that the supermarket and its products constitute an essential level of communication in modern food systems. The supermarket functions as a link between food culture, consumer culture, and industrial food production. In this process, ‚nature‘ tends to be declared a product and integrated into the industrial system.

Towards the end of the article, perspectives are outlined on how the design of sales processes and products could change in order to communicate contemporary issues such as the careful use of resources, the conservation of soil, water, and climate, or the observance of human rights. Solidarity, fairness, and personal responsibility could replace old narratives of modernity and industrial progress as design principles and help to create a resource-light society with resource-efficient products.

## *1 Einleitung*

Essen erfüllt nicht nur die Funktion, den Körper am Leben zu erhalten, sondern stellt gleichzeitig auch den intensivsten Bezug menschlicher Gemeinschaften zur Natur dar. Mit dem Essen werden soziale und kulturelle Wertvorstellungen in die Tat umgesetzt. Die ‚moderne‘ Esskultur in den westlichen Ländern ist heute vom Zeitgeist der Industriegesellschaft und der Konsumkultur geprägt. Menschen sind daran gewöhnt, Essen als meist (industriell) verarbeitete und verpackte Ware in einem Supermarkt zu kaufen. Der Supermarkt ist Teil des westlichen Lebensstils, nicht nur im Sinne der Nahrungsversorgung, sondern auch im Sinne von

Status und Symbolik sowie als Handlungs- und Lebensweise. Ein Leben ohne Supermarkt ist in den westlichen Industrieländern für viele schwer vorstellbar.

Mit dem Klimawandel, aber auch mit den Zusammenhängen zwischen Massenkonsum und Massentierhaltung, den Problematiken industrieller Arbeitswelten sowie den gesundheitlichen Folgen der industriellen Lebensmittelproduktion, rücken die Nebeneffekte und Nachteile einer Kultur der industriellen, konsumorientierten Lebensweise und Nahrungsversorgung in den Blick. Derzeit gehen Industriegesellschaften – nicht nur beim Essen – sehr sorglos mit Ressourcen und dem Erhalt der Biosphäre um. Gewohnheit, Kultur und Gruppendynamik machen es aber oft schwer, alte Wertvorstellungen abzulegen und nachhaltig zu handeln. Jahrzehntlang haben wir gelernt, dass groß, neu, schnell, innovativ und gewinnbringend ‚gut‘ und klein, alt, langsam, langlebig und gemeinwohlorientiert ‚schlecht‘ sind. Gerade Esswaren stehen dabei oft zwischen zwei entgegengesetzten Wertsphären: der effizienten, rationalen, ökonomisch-technologischen auf der einen und der emotionalen, naturnahen, handwerklich-bäuerlichen auf der anderen Seite. Nicht von ungefähr wird besonders letztere in der Werbung industrieller Lebensmittel gerne angesprochen und verklärt, um beide Wertsphären zu bedienen.

Die Verbindungen zwischen Esskultur, Konsumkultur, Industriegesellschaft und Design lassen sich aus meiner Sicht gut am Beispiel eines Supermarktes und seiner Gestaltung zeigen. Denn Ästhetik setzt Wertvorstellungen in den Alltag um. Bei einem fiktiven Rundgang durch einen Supermarkt und mithilfe der dabei gewonnenen persönlichen Eindrücke versucht der folgende Essay zu zeigen, wie der Supermarkt und seine Gestaltung das Narrativ der modernen Industriegesellschaft verkörpern.

## 2 *Nahrung als System*

In den westlichen Ländern kaufen Menschen heute das meiste Essen im Supermarkt, und es ist mehr oder weniger stark verarbeitet. Über Herkunft, Verarbeitungsprozesse und Wertschöpfung der Zutaten wissen sie meistens wenig, oft gar nichts. Je komplexer ein Nahrungsmittel ist – je mehr Zutaten es beinhaltet und je stärker es verarbeitet ist – desto schwieriger ist es, das Gekaufte einzuschätzen. Die Beurteilung erfolgt zumeist indirekt über die Verpackung und die darauf vermerkten Bilder und Informationen.

Der Großteil der Nahrung kommt nicht vom Bauernhof auf den Teller, sondern ist Teil von globalen Ernährungssystemen, d. h. von internationalen Liefer- und Produktionsketten. Das System Nahrung (*food system*) umfasst alle Prozesse und alle Infrastruktur, die zur Nahrungsversorgung nötig sind bzw. bei dieser anfallen. Das reicht von der Saatgutherstellung, der Landwirtschaft und der Weiterverarbeitung über den Transport, den Handel und die Zubereitung bis hin zum Konsum und der Entsorgung sowie allen dazu nötigen Arbeitsschritten und Arbeitsmaterialien (Düngemittel, Landmaschinen, Transportmittel, Verpackungen usw.). Der Supermarkt ist ein wichtiger Teil dieses Systems.<sup>1</sup>

Unser derzeitiges Nahrungssystem ist durch einen hohen Grad an industrieller Produktion und Verarbeitung gekennzeichnet und von einem globalen Weltmarkt für Rohstoffe und Zutaten geprägt. Esswaren sind ein internationales Handelsgut und als solches Teil der internationalen Finanzmärkte. Bildlich gesprochen funktioniert das System Nahrung wie eine Sanduhr: Einer großen Masse von Konsument:innen (rund 8 Milliarden Menschen) am einen Ende der Sanduhr steht eine Vielzahl an weltweiten landwirtschaftlichen Produzent:innen am anderen Ende gegenüber. Zwischen diesen beiden Gruppen befindet sich eine Engstelle aus einer geringen Zahl an weiterverarbeitenden Großunternehmen und Handelsketten, die einen überwiegenden Teil des Marktes kontrollieren. Die schmale Mitte der Sanduhr ist durch eine hohe Konzentration an Marktmacht, Wertschöpfung und Wirtschaftsleistung in der Hand weniger (Köster 2023, 216), teils nur einer Handvoll Akteur:innen geprägt (Nestlé, Mondelez, Danone, Unilever usw.). In Schweden, den Niederlanden oder Frankreich zum Beispiel kontrollieren die drei größten Lebensmittelhändler 95 %, 83 % bzw. 64 % des Marktes (Burch et al. 2012, 215). Auch der überwiegende Teil der Produktion von Düngemitteln, Schädlingsvertilgungsmitteln und Saatgut ist in den Händen weniger Herstellerbetriebe und an Produktionsstandorten in einzelnen Staaten konzentriert (Dixson-Declève et al. 2022, 147).

Die westliche Nahrungsversorgung – wie wir sie heute kennen – basierend auf industriell verarbeitetem Fleisch, gesättigten Fetten, Salz, aus Maisstärke gewonnenem Fruktosesirup und raffiniertem Getreide, wurde erst durch die Industrielle Revolution möglich (Dixson-Declève et al. 2022, 155–156). Bereits zu Beginn der Industriellen Revolution setzte

---

1 In diesem Text verstehe ich ‚Supermarkt‘ als ein stationäres Geschäft des filialisierten Lebensmitteleinzelhandel.



Abbildung 1: Das System Nahrung als Sanduhr: Einer Vielzahl von Essenden weltweit steht eine Vielzahl von landwirtschaftlich Produzierenden weltweit gegenüber. Dazwischen liegt eine Engstelle aus einer geringen Zahl an (großen) Verarbeitungs- und Handelsbetrieben. Die schmale Mitte der Sanduhr ist durch eine hohe Konzentration an Marktmacht, Wertschöpfung und Wirtschaftsleistung geprägt. Installation: honey & bunny (Foto: Daisuke Akita)

auch die industrielle Fertigung von Esswaren ein. Tatsächlich stehen beide Entwicklungen in einem engen Zusammenhang zueinander. Denn die Industrialisierung führte zur schlagartigen Zunahme der städtischen Bevölkerung, die von der herkömmlichen Art der Nahrungsproduktion, der Landwirtschaft, abgeschnitten war. Industriell erzeugtes Essen wurde daher bereits Mitte des 19. Jahrhunderts (und davor) forciert, um die wachsende städtische Bevölkerung sowie die Arbeiterschaft generell mit nahrhaften, billigen und einfach zu konsumierenden Esswaren zu versorgen (Kaller-Dietrich 2011, 85 f.). Das erste Fließband der Geschichte lief nicht in den Fabriken von Henry Ford, sondern in den Schlachthöfen von Chicago (Kaller-Dietrich 2011, 88). Beispiele für bereits früh industriell gefertigte Esswaren sind unter anderem: lösliches, walzengetrocknetes Milchpulver (1855, John A. Just), Kondensmilch (1856, Gail Borden), Liebigs Fleischextrakt, der Vorläufer des heutigen Suppenwürfels (1862, Justus von Liebig), Margarine (1869, Hippolyte Mège-Mouriés), Vanillin (1874, Wilhelm Haarmann), Cornflakes (1876, John Harvey Kellogg bzw. 1906, Will Keith Kellogg) oder Trockensuppen (1886, Julius Maggi und Carl Knorr) (Birus 2000, 98). Das industrielle Nahrungssystem ist eine Folge der Entwicklung der modernen Industriegesellschaft. Es hat zu enormen Versorgungsmöglichkeiten und Überschüssen geführt, ist aber auch fragil, da es von einem Welthandelssystem mit Produkten aus Monokulturen, chemischen Düngemitteln und fossiler Energie abhängt, in dem Grundnahrungsmittel wie Getreide, Fleisch und Öl global gehandelt werden (Dixson-Declève et al. 2022, 147).

### 3 Der Supermarkt

Ein Supermarkt ist ein Nahversorgergeschäft, das überwiegend Lebensmittel, aber auch kurz- und mittelfristige Produkte des täglichen Bedarfs in Selbstbedienung anbietet. Im Lebensmitteleinzelhandel unterscheidet man zwischen Sortimentsupermarkt, Discounter und Verbrauchermarkt. Während der Sortimentsupermarkt ein fixes Sortiment an Waren anbietet, die kontinuierlich nachsortiert werden, haben Discounter ein reduziertes Warenangebot und verkaufen viele Artikel nur, solange der Vorrat reicht, dafür günstiger. Verbrauchermärkte sind flächenmäßig größer als Supermärkte. In diesem Text beschreibe ich den Sortimentsupermarkt, der zumeist mehr auf das Einkaufserlebnis fokussiert und die Waren stärker ästhetisiert präsentiert als ein Discounter.

Der erste Supermarkt im heutigen Sinn (Selbstbedienung, getrennte Abteilungen für unterschiedliche Produktgruppen, niedrige Preise, große Verkaufsmengen, Marketing usw.) wurde 1930 im New Yorker Stadtteil Queens eröffnet. Der King Kullen-Markt war eine umgebaute, ehemalige Autowerkstatt, der günstige Lebensmittel für einkommensschwache Schichten anbot. Große Einkaufsmengen sollten sowohl die Einkaufs- als auch die Verkaufspreise senken (Langer 2013, 108 ff.). Nach Europa kam der Supermarkt erst Ende der 1950er, nachdem das US-amerikanische Landwirtschaftsministerium auf dem Internationalen Food Congress in Rom im Jahr 1956 einen vollwertigen Supermarkt als Teil des *american way* ausgestellt hatte (Lorr 2020, 34).

Die Einführung des Supermarktes als neue Vertriebsart löste einen Transformationsprozess der Lebensmittelversorgung aus, der die Muster von Produktion und Konsumation nachhaltig veränderte. Supermärkte entschieden von nun an, welche Produkte sie in ihre Regale schichteten und wo sie diese platzierten. Man begann zwischen Sicht-, Greif-, Bück- und Streckzone zu unterscheiden und von den Herstellern entsprechende *slotting fees* (Regalplatzentgelte) einzuheben. Supermärkte wurden zu einer treibenden Kraft der Veränderung, was die unterschiedlichen Akteur:innen des Nahrungssektors – von Samen und Dünger bis zu Speiseplan und Müll – und ihre Beziehung zueinander betrifft. Effekte, die in Folge auftraten, sind unter anderem die Vereinheitlichung und Standardisierung von Geschmack und Ernährung, der Verkauf von Convenience-Produkten (Tiefkühlgerichte, Instantnudeln, Snackriegel, Konserven, Fertiggerichte usw.), die Entstehung neuer (industrieller) Gesundheits- und Funktionsnahrungsmittel, die Entwicklung einer flexiblen *just in time*-Produktion und Verteilung von Lebensmitteln, soziale Veränderungen bei den Arbeitsmustern inkl. Verstärkung von zeitarbeitlichen Lebensstilen sowie eine neue Art der Regulierung und Qualitätsbewertung (Burch et al. 2012, 215–216).

Ein Beispiel für Vereinheitlichung – auch ästhetisch – sind Bananen. Von den rund 150 Sorten weltweit findet sich im Supermarkt üblicherweise nur die Obstbanane (*Musa paradisiaca sapientum*), also die nach europäischer Krümmungsnorm in Form und Größe standardisierte, gelbe Weltwirtschaftsbanane (Kaller-Dietrich 2011, 69 ff.). Sie gehört – wie der Name schon sagt – zu den weltwirtschaftlich wichtigsten Früchten. In den USA isst jede Person im Durchschnitt 100 solcher Bananen pro Jahr (Kaller-Dietrich 2011, 68, 72). Zwischen den 1960er-Jahren und der Einführung von Bio- und Fair-Trade-Bananen kamen Supermarktbananen

praktisch von nur zwei Großkonzernen: Chiquita und Dole<sup>2</sup> (Kaller-Dietrich 2011, 72).

Die Banane ist *das* typische Supermarktprodukt schlechthin: bunt, krumm, süß, essfertig, immer gleich. Sie zählt zu den sogenannten Ankerprodukten. Kein Supermarkt kommt ohne sie aus, sie ist eine Ikone moderner Nahrungssysteme. In der Popkultur wurde die knallgelbe Frucht vielfach als Symbol von Konsumkultur und Massenproduktion herangezogen. Andy Warhol wählte sie 1967 für ein Plattencover von The Velvet Underground & Nico<sup>3</sup>. In der DDR (und anderen osteuropäischen Staaten) galt gerade die Banane als Symbol für die Freiheit des Westens. Die gelbe Supermarktbanane ist ein Protagonist des industriellen Narrativs, das verspricht, sich die ganze Welt einfach, billig und in großem Stil zu eigen zu machen. Die Machbarkeit des industriellen Nahrungssystems wird spürbar, wenn das sogar bei verderblichen Tropenfrüchten funktioniert, die 10.000 Kilometer entfernt wachsen. Die Botschaft (das Versprechen) hängt stark mit der Ästhetik (Farbe, Form, Krümmung, Größe) der Banane zusammen: Nicht jede Banane kann sie vermitteln. Nur wenn die Banane ein gewisses Aussehen hat, wird sie als ikonisches, ständig verfügbares Konsumprodukt verstanden, nicht aber, wenn sie z. B. rot, klein, gerade oder grün ist. Praktisch alle gehandelten Obstbananen sind heute die Sorte Cavendish (Arias et al. 2003) die trotz chemischer Schädlingsbekämpfung und gentechnologischer Forschung aufgrund von Krankheiten und Pilzbefall (Panama-Krankheit) stark unter Druck steht und vom Aussterben bedroht ist<sup>4</sup>. Da praktisch alle Supermarktbananen Cavendish sind, könnte sich das Supermarktsortiment zukünftig ändern und ohne die uns bekannten Bananen auskommen müssen.

Durch das Prinzip der Selbstbedienung trug der Supermarkt auch wesentlich dazu bei, dass Esswaren immer öfter verpackt verkauft wurden, wodurch Markennamen und Logos (d. h. die grafische Gestaltung der Packungen) überhaupt erst in den Fokus des Lebensmittelhandels rück-

---

2 Dole hieß früher übrigens Standard Fruit

3 Bis heute hat die Banane als Kunstobjekt Relevanz, ein jüngerer Beispiel ist das Kunstwerk *Comedian* des italienischen Künstlers Maurizio Cattelan. Er tapte 2019 auf der Art Basel Miami eine Banane mit einem breiten schwarzen Klebebandstreifen an die Wand, die Banane wurde später angeblich für 6,2 Millionen Dollar bei Sotheby's versteigert.

4 Da alle Pflanzen dieser Sorte genetisch ident sind, ist sie besonders schädlingsanfällig. Man könnte die Supermarktbanane als Opfer ihres eigenen Erfolgs (Standardisierung) bezeichnen.



Abbildung 2: 2019 gestalteten wir das Setting für eine Diskussionsrunde über die Folgen eines modernen Lebensstils im Rahmen der Globart Academy im Essl Museum Klosterneuburg, Österreich. Wir wählten bewusst zwei imperialistische Kolonialwaren aus dem Supermarkt: Schokolade und Banane (Foto: Martin Hablesreiter)

ten und zu einem der zentralen Gestaltungsmerkmale von Supermärkten werden konnten: die grafischen Muster in den Regalen, die sich durch die Wiederholung der immer gleichen Packungen, Farbkombinationen und Logos ergeben. Das zunehmende Verpacken von Esswaren sowie die professionelle Gestaltung der Verpackungen durch die Herstellerunternehmen leiteten einen Paradigmenwechsel im Umgang und im sinnlichen Austausch mit Essen ein. Abbildungen, Grafik und Textinformationen begannen die direkten sinnlichen Wahrnehmungen von Nahrung – wie Sehen, Riechen, Ertasten usw. – zu ersetzen.

Opake Verpackungen von Lebensmitteln bieten eine Fläche, die grafisch gestaltet und mit visuellen Inhalten gefüllt werden muss. Welche Botschaften dabei vermittelt werden, liegt in der Hand jener, die die Packungen gestalten<sup>5</sup>. Für eine Ausstellung im Museum Brot und Kunst in Ulm haben Martin Hablesreiter und ich 2024 bewusst ein Supermarktregal der etwas anderen Art mit eigens gestalteten Packungen entworfen. Dabei haben wir versucht, die Bilder und Botschaften, die sich üblicherweise auf Lebensmittelverpackungen finden, ins Gegenteil zu verkehren. Die Packungen konnten im Museum erworben und zu Hause individuell befüllt werden.

Der Erfolg des neuen Supermarkts (siehe Abbildung 3) lag aber nicht nur in den niedrigen Preisen und der immer professionelleren Gestaltung der Packungen, sondern auch in der Anonymität, die man während des Einkaufs genoss. Im Gegensatz zum Greißler (kleiner Laden) ums Eck übte der große, weiter entfernte Supermarkt keine Sozialkontrolle aus, sodass auch einkommensstärkere Schichten aus Manhattan und Brooklyn begannen, den neuen Markt in Queens zu frequentieren. Während man in den Geschäften der Nachbarschaft aufgrund des Einkaufs oft sehr genau über die Situation einer Familie Bescheid wusste, herrschte im Supermarkt Anonymität. Im Gegensatz zum Greißler kommentierte niemand den Inhalt des Einkaufswagens und zog daraus Rückschlüsse auf finanzielle, soziale, kulturelle oder familiäre Umstände (Langer 2013, 108f.). Damit verkörperte der Supermarkt von Anfang an einen wesentlichen Aspekt von Industriegesellschaften (das herkömmliche Lebensmittelgeschäfte nicht im selben Ausmaß bieten konnten): die Entkoppelung von Produkt und Produzent, von Dienstleistung und Dienstleistenden,

---

5 Die freie Gestaltung wird durch gesetzliche Vorgaben meist in geringem Maß eingeschränkt



Abbildung 3: Supermarktregal in der Ausstellung *honey & bunny: mindestens haltbar bis*, Museum Brot und Kunst, Ulm, 2024. Installation: honey & bunny (Foto: Daisuke Akita)

von Service und Personal. Anonymität zwischen Hersteller, Produkt und Kunde zählt zu einem Hauptmerkmal industrieller Systeme, das im Supermarkt bestmöglich umgesetzt wird. Ein Einkauf im Supermarkt ist ohne verbale Kommunikation möglich.

#### 4 Esskultur, Konsumkultur und die Vermittlung von Bedeutungen

Der Supermarkt ist für mich nicht nur ein Verkaufsort, sondern auch Ausdruck von Kultur. Unter Kultur verstehe ich in diesem Zusammenhang die Art und Weise, wie Menschen ihren Alltag gestalten und diese Gestaltungsweisen mit Bedeutungen verknüpfen. Das reicht von der Architektur über die Innenraumgestaltung bis hin zu Möbeln, Alltags- und Gebrauchsgegenständen wie Werkzeug oder Geschirr, Kleidung, Grafik und Bildmaterial, aber auch Gesten und Ritualen. Aus meiner Sicht unterliegt auch die Nahrungsversorgung derartigen Gestaltungsprozessen, denn wie Food-Systeme funktionieren – also ihr Design – kann aktiv gestaltet und verändert werden. Kultur beschreibt für mich die Lebensweise einer bestimmten Gruppe von Menschen und die Bedeutungen (Narrative), die damit verbunden werden. Der Schweizer Sozialanthropologe Andreas Wimmer bezeichnet Kultur als fortlaufenden Prozess des Aushandelns von Bedeutungen (Wimmer 2005, 41). Die Motive, aus denen

heraus die Entscheidungen zur Gestaltung von Essen und Esskultur (z. B. von Verkaufslokalen wie Supermärkten) getroffen werden, spiegeln das kulturelle Bedeutungsschema einer Gruppe wider. Versteht man Kultur als „Resultat eines Prozesses des Aushandelns von Bedeutung zwischen kulturell geprägten, aber zur reflexiven Hinterfragung und Innovation fähigen Individuen“ (Wimmer 2005, 13), dann bildet dieses gruppeneigene Bedeutungsnetzwerk die Rahmenbedingungen (Constraints, Anforderungen) für die Gestaltung von alltäglichen, kulturspezifischen Handlungen wie zum Beispiel der Esskultur. Die Kultur als offener, d. h. veränder- und gestaltbarer, symbolischer Code gibt die Bedingungen vor, nach denen die Befriedigung biologischer Bedürfnisse erfolgt. Der Supermarkt ist eine kulturelle Institution in dem Sinn, dass mit ihm die Beschaffung von Nahrung auf eine ganz spezielle Art gestaltet wird. Mit dem Einkauf im Supermarkt wird dem Bedürfnis ‚Essen‘ eine bestimmte Zeichenhaftigkeit verliehen. Wimmer nennt es die „soziale Dynamik der Sinnproduktion“ (Wimmer 2005, 32) und spricht auch von einem „Prozess der Bedeutungsproduktion“ (Wimmer 2005, 49).

Menschen formen und bilden alles, womit sie sich auseinandersetzen. Genauso wie die Elemente der verbalen Sprache vermitteln auch materielle Dinge durch die Art und Weise, wie sie gestaltet sind bzw. wie sie betrachtet werden, Bedeutungen. Nach der finnischen Designtheoretikerin Susann Vihma fungieren Gegenstände immer auch als Zeichenträger. Da jeder Gegenstand, sofern er wahrgenommen und verstanden wird, rational verarbeitet und in einen Sinnzusammenhang eingeordnet werden muss, bedeutet er immer etwas (Vihma 2007, 224). Das Design – ob von Esswaren oder von Supermärkten – kommuniziert Inhalte, die aufgrund eines kulturell erworbenen Wissens von einer bestimmten Gruppe von Menschen verstanden bzw. entschlüsselt werden können (Stummerer und Hablesreiter 2020, 179).

## 5 *Der Supermarkt als ästhetisches Prinzip*

Das typische Erscheinungsbild von Supermärkten hat einen hohen Wiedererkennungswert. Supermärkte sind durch eine spezielle, unverwechselbare Ästhetik gekennzeichnet, die sich von herkömmlichen, vorindustriellen Geschäften und Verkaufsstellen stark unterscheidet. Die Ästhetik eines Supermarktes ist unverwechselbar und international einheitlich, d. h. überall auf der Welt finden sich dieselben oder sehr ähnliche gestal-

terische Merkmale. Ja, ich würde sogar sagen, dass sich ein Supermarkt nicht nur über seine Funktion als Geschäft mit einer großen Menge an Esswaren aus unterschiedlichen Branchen – der Supermarkt fasst Bäckerei, Fleischerei, Gemüsehandlung, Milchgeschäft und andere Geschäfte in einem Verkaufsort zusammen – definiert, sondern auch über eine ganz spezielle Art der Gestaltung: lange, gerade Gänge mit übermannshohen Regalen, die aussehen wie in einem Lager, glatte Oberflächen, helles, künstliches Licht, keine Fenster (zumeist sind sie nach außen abgeschottet; vorhandene Schaufenster werden oft mit riesigen Werbeplakaten abgeklebt, sodass man nicht ins Innere des Marktes sieht).

Supermärkte sind Orte, an denen sich kulinarische Ordnungsmuster, Verarbeitungsmethoden und Technologien abbilden. Nahrungsmittel sind nach Kategorien wie Grundprodukte und Zutaten (Gemüse, Brot, Wurst), Konservierungsmethode (Konserven, Marmelade, Tiefkühlprodukte), Aggregatzustand (Getränke, Tiefkühlware), kultureller Herkunft, Zugehörigkeit zu bestimmten Mahlzeittypen (Frühstück, Jause) oder nach dem Verarbeitungsgrad (Konserven, Fertigmilch) geordnet. Die Ordnungskriterien bewirken, dass bestimmte Bedeutungsebenen der Waren durch ihre Anordnung unterstrichen, während andere in den Hintergrund gedrängt werden. Die Sortiersysteme des Supermarkts verstehen sich als Handlungsanweisung für den weiteren Gebrauch der Produkte, lesen sich aber auch als Wirtschafts- und Technikgeschichte der jüngeren Vergangenheit (Burch et al. 2007).

Kalorien und Nährwert treten dagegen oft in den Hintergrund, was im Gegensatz zu den meisten Medienbeiträgen über Essen steht. Würde man die Produkte eines Supermarktes nach anderen Kriterien ordnen, etwa nach dem Preis, dem Nährwert, der Konsistenz, der Geometrie, dem Gewicht oder der Farbe, befänden sich an der Kasse vermutlich andere Dinge im Einkaufswagen, da derartige Ordnungskriterien andere Informationen übermitteln und mutmaßlich zu anderen Konsumationsmustern führen würden. Bei einer Kunst-Performance im Rahmen des Kunstfestivals Soho in Ottakring 2016 wurden Supermarktregale nach neuen Prämissen umsortiert (Höhe des Wasserverbrauchs bei der Herstellung der Produkte; Länge des zurückgelegten Transportwegs). Die Einkaufenden zeigten sich von den nicht vollständig gefüllten und ‚ungeordneten‘ Regalen verwirrt. Sie fragten, ob der Markt in Konkurs gehe oder ob schlecht geschulte Mitarbeiter:innen das Chaos angerichtet hätten (siehe Abbildung 12).

Zentrale Features des Supermarktes sind der Preis und die Masse an

angebotenen Waren. Der Eindruck der Menge ergibt sich dabei auch aus der Wiederholung der immer gleichen Packungen: Im Regal stehen nicht 40 verschiedene Tomatensaucen, sondern jeweils 20 gleiche Dosen einiger weniger gelisteter Sorten. Diese sind im Idealfall fein säuberlich geschichtet und bilden das für den Supermarkt typische grafische Muster. Die tatsächliche Auswahl ist geringer, als es der Anschein erweckt. Im Grunde ist der Supermarkt ein ästhetisch optimiertes Warenlager. Das bedingt eine andere Grundeigenschaft von Supermärkten, die marketingtechnisch weniger im Vordergrund steht: die Haltbarkeit.<sup>6</sup> Um das System der großen Mengen an angebotenen Waren aufrechtzuerhalten, müssen die einzelnen Produkte möglichst haltbar sein. Je kürzer die Haltbarkeit, desto größer die logistische Herausforderung und desto geringer das wirtschaftliche Potenzial. Ihrem Prinzip nach sind Supermärkte Lebensmittelgeschäfte für haltbare Esswaren, was sich auch im Warenangebot widerspiegelt. Ein Beispiel dafür ist die länger frische Milch, die in vielen Supermärkten die Frischmilch mit nur einigen Tagen Haltbarkeit zunehmend aus den Regalen verdrängt. Im Fachjargon heißt die länger haltbare Milch ESL-Milch, was für *extended shelf life* steht und damit gleich beschreibt, warum Supermärkte diese Art von Milch bevorzugen. Im Grunde rationalisiert der Supermarkt nicht das Einkaufen, sondern das Verkaufen (Köster 2023, 216).

Die Masse an zur Schau gestellten Esswaren in einem Supermarkt birgt auch wirtschaftliche Herausforderungen: Der Gesamtwert der Produkte eines mittelgroßen Supermarktes beträgt mehrere Millionen Euro. Der Wareneinsatz ist also sehr hoch. Das Faszinierende an einem vollgefüllten Supermarkt ist vielleicht weniger die Menge des Angebots als die Menge an dort – in Form von Esswaren – geparktem Geld. Der Supermarkt ist ein Statement von Reichtum und Wohlstand. Überspitzt könnte man es auch als Show-off oder als Angeberei gegenüber wirtschaftlich weniger erfolgreichen Gesellschaftsformen bezeichnen. Er ist ein kulturelles Symbol für den anonymen Massenkonsum, für günstige Industriewaren, für Wirtschaftswachstum – und für die westlich-kapitalistische Zivilisation an sich. Der Supermarkt ist nicht nur ein ästhetisches, sondern auch ein gesellschaftspolitisches Prinzip unserer Zeit.

---

6 Dieser Umstand ist natürlich wenig werbewirksam, weil Frische eine Grundqualität von Essen ist. Nicht von ungefähr wird in Supermarktwerbungen häufig das Thema Frische aufgegriffen, um die Tatsache, dass ein Großteil der Supermarktwaren Haltbarprodukte sind, bewusst in den Hintergrund zu rücken.

Supermärkte sind keine Orte von Sinnlichkeit. Der Einkauf erfolgt hier weder lustvoll noch genussbetont. Auch akustisch unterscheiden sich Supermärkte von herkömmlichen Märkten: Sie sind nicht von menschlichem Stimmengewirr, sondern von Musikberieselung und Werbeeinschaltungen (Billa betreibt einen eigenen Radiosender) geprägt. Es riecht eher nach Putzmittel als nach den angebotenen Esswaren. Für mich entsteht der Eindruck, dass es zu einer Art Entkörperlichung des Essens kommt: Das Leben wird aus den Esswaren herausgeschält, ihre sinnlichen Eindrücke durch exzessives Verpacken ausgeschaltet; man riecht nichts, man spürt nichts, alles bleibt anonym. Meist sind die eigentlichen Esswaren nicht einmal zu sehen, sondern nur durch stellvertretende Fotos auf den Verpackungen gekennzeichnet. Der Supermarkt bietet *mockups*<sup>7</sup>



Abbildung 4: Der Supermarkt als ästhetisch perfektioniertes Warenlager möglichst lange haltbarer Esswaren, Wien 2024 (Foto: Sonja Stummerer)

7 Unter Mockup versteht man eine detailgetreue visuelle Darstellung oder ein physisches Modell eines Designs, eines Produktes oder einer Website, das jedoch im Unterschied zu einem Prototyp keine eigentliche Funktionsweise hat.

von Esswaren, in deren Inneren sich oft ohne unmittelbaren Kontakt nach außen etwas Essbares befindet.

Ähnlich wie bei massengefertigten Industriewaren erwarten Menschen auch in Supermärkten, billiger einzukaufen als in spezialisierten Geschäften. Der niedrige Preis wird durch die großen Einkaufsmengen und durch (industrielle) Massenproduktion sowie durch die Reduktion von Personal mit Hilfe der Selbstbedienung – mittlerweile finden sich auch Artikel wie Brot, Fleisch oder Wurst fein säuberlich verpackt in Selbstbedienungsregalen – erzielt. Im Gegenzug nehmen die Kunden in Kauf, dass Supermärkte genussfreie Funktionsräume sind: nüchtern, funktional, technisch, geprägt von industrialisierter Warenästhetik, ohne nennenswerten Sozialkontakt. Sie bieten kein sinnliches Erlebnis wie am Markt und wenig Kommunikationsmöglichkeiten. Der Einkauf muss schnell gehen, ein direkter Kontakt mit dem Essen sowie mit dem Personal ist kaum möglich. Der menschliche Umgang in Supermärkten ist tendenziell sachlich und distanziert. Gespräche kommen kaum zustande. Das Einkaufsverhalten wird mit Hilfe von Kundenkarten analysiert. Die meisten Kunden wollen diesen Raum so schnell wie möglich wieder verlassen und agieren gestresst.

Der Supermarkt ist nicht nur eine Art, sich mit Nahrungsmitteln zu versorgen, sondern auch ein Lebensmotto. Der Einkauf im Supermarkt ist an ein ganz bestimmtes Lebensgefühl gekoppelt, er ist Ausdruck einer gewissen Haltung – gegenüber der Nahrung, der Natur, den Mitmenschen, der Welt an sich. Er ist an Rituale, Gewohnheiten und Wertvorstellungen geknüpft, die nicht nur mit dem Kauf von Nahrung zu tun haben. Im Supermarkt einzukaufen bedeutet auch, den Tagesablauf, den Alltag und das Leben auf gewisse Weise wahrzunehmen und zu erleben.

Der französische Literaturwissenschaftler Roland Barthes schreibt in seinem Aufsatz *Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung*, dass beim Essen Bedürfnisse in Werte transformiert werden (Barthes 1982, 66). Was Menschen in den westlichen Industrieländern essen – vom Hamburger bis zur Tiefkühlpizza, vom Suppenwürfel bis zum Ketchup – und wie sie essen – vom Einweggeschirr bis zur Papierserviette – ist heute vielfach von der industriellen Produktions- und Lebensweise geprägt. In der modernen Industriegesellschaft ist Esskultur auch Teil der Konsumkultur. Supermärkte zeugen vom Glauben an und dem Vertrauen in die industrielle Produktionsweise, Massenproduktion, Massenkonsum und Fortschritt (Stummerer und Hablesreiter 2023). Der Supermarkt ist eine Institution, die Bilder, Träume, Tabus, Neigungen, Vorentscheidun-

gen und Werte enthält (Barthes 1982, 65–66). Innenraumgestaltung, Warenästhetik und Werbegrafik vermitteln Bedeutungen, die Verbindungen zu übergeordneten Wert- und Sinnsystemen herstellen (Stummerer und Hablesreiter 2020, 179 ff.). Im Supermarkt wird der Zusammenhang zwischen Industriegesellschaft, Massenkonsum und Essverhalten sichtbar.

Unter den Bedeutungen, die die bunte Warenwelt des Supermarktes vermittelt, sind auch gesellschaftspolitische Inhalte. Supermärkte sind die (aus den Wohnungen und Häusern ausgelagerten) Speisekammern der westlichen Welt. Nichts scheint jemals auszugehen. Das Europa des 21. Jahrhunderts ist stolz darauf, Armut und Hunger überwunden zu haben. Der Supermarkt ist ein Symbol dieses Zustands. Allerorts erwarten uns riesige Räumlichkeiten, die vom Boden bis zur Decke mit zehntausenden Lebensmitteln gefüllt sind. Kein Regal wird jemals leer. Lücken in den per Definition übervollen Regalen erzeugen Unbehagen. Leere wird mit Krise, Bankrott und Systemversagen in Verbindung gebracht.

Konsumieren ist heute Teil der westlichen Lebenskultur. Der alltägliche Konsum geht über die Notwendigkeit des Versorgens weit hinaus. Er ist Teil von Gewohnheit und von Identität geworden. In jedem mittelgroßen Dorf können Menschen jederzeit – und sofern sie etwas Geld in der Tasche haben – am ‚Paradies‘ Supermarkt teilhaben. Wie wichtig die Präsenz des ‚Schlaraffenlands‘ Supermarkt für das westliche Selbstverständnis ist, zeigt die mediale Auseinandersetzung mit der ‚Armut‘ anderer Welten. Berichte über die DDR zeigten oftmals leere Regale, ein Sujet, das im Westen Schaudern und ein Gefühl der Überlegenheit gleichzeitig auslöste. Auch die Dramatik der Coronalockdowns wurde anfangs über Fotos leerer Supermarktregale vermittelt. Regale, die nicht zur Gänze mit Essen vollgeräumt sind, symbolisieren in den westlichen Ländern Krise, Armut und Versorgungsnot. Sie stehen als Sinnbild für das politische Versagen von Regimen und den wirtschaftlichen Zusammenbruch von Systemen. Der riesige, überfüllte Supermarkt dagegen ist ein Siegesymbol des kapitalistischen Westens – und wurde nach dem ersten Schock, den Corona auslöste, schnell wieder vollgeräumt.

Dieses Überangebot an Essen ist nicht an lokale oder saisonale landwirtschaftliche Bedingungen vor Ort geknüpft. Der globalisierte Nahrungsmittelmarkt ermöglicht, dass Trauben, Tomaten, Fleisch usw. an jedem Tag des Jahres in möglichst konstanter Quantität und Qualität zum Verkauf angeboten werden können. Denn an irgendeinem Punkt der Welt haben Trauben oder Tomaten immer Saison. Die Herkunft des Nahrungsmittels ist, sofern die Qualität stimmt, dabei genauso wenig von Bedeutung

wie Anbau- oder Arbeitsbedingungen, Verschmutzungen oder Bodenerosion. Der Supermarkt ist die Ausstellungs- und Verkaufsfläche eines industrialisierten und globalisierten Systems der Nahrungsversorgung.

## 6 Konsum, Faszination und Freiheit

Das einzelne Produkt verliert dabei an Wert, weil die (kulturelle) Bedeutung eines Supermarktes ja in der ständig verfügbaren Masse an Waren liegt, in der jede einzelne Ware schnell und billig nachgekauft, d. h. ersetzt werden kann. Das einzelne Produkt ist damit austauschbar. Durch die serielle, sterile, kontrollierte und klinische Art der Warenpräsentation in einem Supermarkt entsteht der Eindruck, die angebotenen Esswaren kämen wie andere Industriewaren aus serieller Massenproduktion direkt aus der Fabrik. Essen vom Fließband quasi, mit dem Unterschied, dass die Grundstoffe von Nahrungsprodukten nicht aus Bergwerken, Ölquellen oder Chemiewerken stammen, sondern von Lebewesen und mit Ressourcen wie Erde, Wasser und Sonnenlicht produziert werden. Beim Einkauf im Supermarkt schwingen die Ideen von Modernität und Fortschritt mit, die Idee, die Natur zu beherrschen, zu kontrollieren und den eigenen Zwecken entsprechend umzugestalten und zu nutzen. Dieses Weltbild geht mit dem Selbstverständnis einher, dass der Mensch über die Natur dominiert, und stellt eine klare Hierarchie, ein Empowerment des Menschen über die Natur her. Diese inszenierte Überlegenheit verleiht dem Supermarkt auch eine gewisse Faszination: für die Perfektion der Warenpräsentation, den reibungslosen Ablauf und die maschinenartige, scheinbar mühelose Erfüllung des Grundbedürfnisses Essen. Mir scheint es, als ob Kund:innen im Supermarkt nicht nur Esswaren kauften, sondern auch ein Gefühl der Überlegenheit – gegenüber der Natur, gegenüber der (beschwerlichen) Vergangenheit und gegenüber anderen (weniger entwickelten) Kulturen.

## 7 Die industrialisierte Natur

Im System Supermarkt wird Essen als Industrieware behandelt, welche durch Massenproduktion und maschinelle Automatisierung möglichst billig sein soll. Die Natur wird zum Produkt und in das industrielle System eingegliedert. Fauna und Flora werden auf den menschlichen Nutzen reduziert und verpackt. Es kommt zu einer Entkoppelung des Essens von



Abbildung 5: Der Supermarkt als industrialisierter Garten Eden. Tableau: honey & bunny, (Foto: Daisuke Akita)

der Natur. Diese erfolgt sowohl örtlich – durch unterschiedliche Konservierungsmethoden – als auch zeitlich. Technologien wie das Tiefkühlen koppeln die Zutaten vom natürlichen Zyklus der Jahreszeiten ab und beenden die saisonale Abhängigkeit der Esser:innen von ihrem Essen. Erst durch die Entwicklung von Konservierungs- und Transporttechniken wurde zum Beispiel Fisch überhaupt abseits von Küstenregionen verfügbar (Josephson 2008, 44). Die örtliche Entkoppelung wurde vor allem durch die Erfindung der Dampfmaschine und in Folge der Eisenbahn vorangetrieben.

Durch seine spezielle Gestaltung verfügt der Supermarkt über ein Alleinstellungsmerkmal gegenüber anderen Geschäften: Er wirkt klinisch, hygienisch, konstant, verlässlich, standardisiert, (scheinbar) unabhängig von äußeren Einflüssen. Die Esswaren präsentieren sich geruchsfrei, abstrakt und wenig taktil, umgeben von Materialien wie in einem Spital: Neonlicht, Fliesen und Niropa-Stahl. Die Oberflächen in einem Supermarkt sind hygienisch und abwischbar und werden regelmäßig von Wischmopp und Scheuersaugmaschine gereinigt. Das Überangebot an Produkten und die per Definition ‚billigen‘ Esswaren erzeugen das Gefühl scheinbar unendlicher (Wahl-)Freiheit und individueller Entfaltungsmöglichkeiten.



Abbildung 6: Milchregal in einem Supermarkt: Das Essen ist sinnlich nicht erlebbar, es ist nicht zu riechen, kann nicht ertastet werden und ist meist nicht einmal zu sehen. (Foto: Sonja Stummerer)

Diese Gestaltungsmerkmale kommunizieren gemeinsam mit der seriel- len Masse an Produkten das Narrativ der modernen Industriegesellschaft. Bedeutungen, die mit (Supermarkt-)Essen verbunden werden, sind heute vielfach solche der industriellen Konsumkultur. So soll das Produkt Essen möglichst einfach herzustellen, lange haltbar, hygienisch, gut transpor- tierbar, immer in gleicher Qualität verfügbar sein, also Ansprüche der modernen Industriegesellschaft erfüllen. Ähnlich wie die Science-Fiction- Serien der 1960er und 1970er-Jahre mit ihrer Ästhetik die Phantasie von der Herrschaft über den Weltraum beflügelten, bringt der Supermarkt die Macht des Menschen über die Natur zum Ausdruck. Alles scheint geord- net, kontrolliert und machbar. War es in den Fernsehserien der 1960er und 70er der Traum von der synthetischen Nahrungspille, so heißen die heutigen Träume *cultured meat* und *soilless agriculture*. Der Supermarkt ist nicht nur ein Verkaufslokal, er ist auch eine Scheinwelt.

## 8 *Design vermittelt Werte*

Die Gestaltung eines Supermarkts unterscheidet sich stark vom Aussehen eines herkömmlichen Marktes. Im industrialisierten Westen gehen Menschen heute auf Märkte wie ins Museum; Märkte sind zu Touristenattraktionen geworden. Ein Markt hat etwas Museales, er wird als schön empfunden, aber auch als nicht zeitgemäß, als unpraktisch, unmodern und ineffizient. Ein Einkauf am Markt verbraucht in der Vorstellung vieler Menschen zu viel Zeit, manche ekeln sich auch davor, weil vieles unverpackt ist und z. B. rohes Fleisch offen sichtbar ist. Am Markt einzukaufen fordert mehr Eigenverantwortung und mehr Wissen, da das Kuratorische der Industrie fehlt: exakte Angaben über Ablaufdatum, Inhaltsstoffe oder Füllmenge zum Beispiel. Am Markt herrscht mehr Wahlfreiheit, weil die Waren im Ganzen zum Verkauf stehen und nicht vorverpackt sind, dafür fehlt der Verlass auf die laborähnliche Hygiene der Industrie (Reinräume, sterile Kleidung in Lebensmittelfabriken) und die Sicherheit der rechtlichen Verantwortung im Schadensfall. Wer am Markt einkauft, braucht mehr Wissen, etwa um die Frische und die Gebrauchstauglichkeit der Lebensmittel zu prüfen, und nimmt mehr Verantwortlichkeit auf sich. Menschen, die im industriellen System leben, sind daran gewöhnt, Verantwortung abzugeben. Sie sind unselbstständiger, bequemer, vielleicht naiver und vertrauensseliger, dass die Industrie für sie das sicherste, hygienischste und funktionalste Essen bestmöglich und billig liefert.

Das Erscheinungsbild eines Marktes stellt sich in der modernen Industriegesellschaft als Blick in die Vergangenheit dar. Der Markt und seine Art der unmittelbaren Warenpräsentation werden zwar als schön empfunden, aber auch als mit einem modernen Lebensstil nicht vereinbar. Sogar die Darstellung der (ungeschönten) Natur an sich wird in gewissen Kontexten als rückwärtsgewandt empfunden (Wunderlinge, traditioneller Bauernhof wird nicht als modern begriffen). Die Ästhetik von Märkten wird im Supermarkt zwar zitiert – zum Beispiel in der Gestaltung der Gemüseabteilung – oder in stilisierter und überarbeiteter Form auf Verpackungen und Werbesujets. Dadurch entsteht auch eine eigene, idealisierte (oder ideologisierte) Wahrnehmung von Natur, Landwirtschaft und Grundprodukten, die von Design- oder Werbeagenturen im Auftrag von Unternehmen vor einem wirtschaftlichen Hintergrund erstellt werden. Ein Großteil der Ästhetik (von Essen) ist heute kommerzialisiert. Im Bereich von Nahrungsprodukten gibt es kaum noch eine ästhetische Bildsprache, die nicht kommerziell vereinnahmt ist.



Abbildung 7: Brot in einem Supermarkt, Wien 2024 (Foto: Sonja Stummerer)

## 9 Entfremdung von der Natur

Während man am Markt ganze Körperteile geschlachteter Tiere mit Knochen, auch Innereien, teils mit Tierköpfen sehen kann, sind im Supermarkt praktisch alle Esswaren zerteilt, verpackt, eingeschweißt und damit zu neuen, industriellen und harmlosen Produkten entfremdet. Der Supermarkt setzt auf eine Ästhetik der Abstraktion, die das Essen von der Natur gestalterisch entkoppelt. Die Entfremdung vom Ausgangsprodukt, die mit der industriellen Herstellung, Verpackung und Präsentation von Nahrung automatisch einhergeht, erfüllt auch eine symbolische Funktion (Stummerer und Hablesreiter 2020, 129).

Das grundsätzliche Dilemma der menschlichen Existenz, andere Lebewesen oder Teile von ihnen essen zu müssen, um zu überleben, bedingt, dass Essen immer an der Schnittstelle zwischen positiven – eigenes Überleben – und negativen – Gefahr, Töten – Wertsphären steht. Der Transfer des geschlachteten Tieres von der einen Sphäre in die andere wird in vielen Kulturen mittels Magie bewerkstelligt: Die Transformation des Materials ‚Fleisch‘ von der Tierleiche zur Nahrung findet ihren Nieder-

schlag in der Ritualisierung des Schlachtens und im Tieropfer (Mellinger 2000, 51). Das Schlachten war in vielen Kulturen mit entsprechenden Opferritualen verbunden, die oft von Priestern durchgeführt wurden. Während die Alltagsküche im antiken Griechenland Frauensache war, fiel die Herstellung von Fleischgerichten in den Aufgabenbereich der Männer. Der sogenannte *μάγειρος* (*mágheiros*), ein Begriff, dessen Wortstamm im Deutschen noch in den Worten Metzger und Magier zu erkennen ist, vereinte den Opferpriester und den Koch in einer Person. Der Koch übte ursprünglich vor allem auch kultische Funktionen aus, eben die Überführung des getöteten Tieres in den Bereich der Küche und des Essens (Rigotti 2003, 46).

Die Ambivalenz von Essen zwischen eigenem Leben und fremdem Leben ist ein unlösbares Dilemma (Lemke 2012, 51), das in der modernen Industriegesellschaft auch mit gestalterischen Mitteln be- bzw. verarbeitet wird. Die zwiespältige Haltung gegenüber dem Material Fleisch als totes Tier zum Beispiel schlägt sich im Design bestimmter Fleischgerichte nieder. Die Distanzierung vom toten Tierkörper erfolgt unter anderem über eine entsprechend starke Verarbeitung und/oder gestalterische Abstraktion vom Ausgangsprodukt: Zubereitungsarten wie Zerkleinern, Passieren und Faschieren verändern die Grundzutat Fleisch bis hin zur Unkenntlichkeit. Rezepturen wie Leberkäse, Pasteten, Würste und Faschierter Braten verfolgen den Anspruch, Fleisch sensorisch von typischen Merkmalen wie Fasern, Häuten oder Knochen zu befreien und in eine gleichförmige, richtungslose Masse zu verwandeln. Als gleichmäßige, sanft rosarote Wurstscheibe büßt Fleisch sein natürliches Erscheinungsbild völlig ein (Stummerer und Hablesreiter 2010, 310). Die gestalterische Entfremdung löscht die herkömmliche Fleischsymbolik (in einer den Opfer- und Schlachtritualen durchaus vergleichbaren Weise) und dreht die symbolische Wertskala gleichsam wieder auf null. Durch die (industrielle) Gestaltung bzw. Präsentation als fein säuberlich eingeschweißtes Produkt wird ein neues, anderes, jungfräuliches und harmloses Produkt erschaffen: rosarot klein-gehäckselte Fleischwellen, Hamburger, Fischstäbchen usw. Im Gegenzug verlieren sie aber auch ihre Macht: Extrawurst, Hamburger und Chicken Nuggets machen nicht stark, sondern dick. Verpacktes Supermarktesen ist nicht sinnlich oder lustvoll, sondern funktional, sicher und zeitgemäß.

Die Umgestaltung hinsichtlich Optik und Textur verwandelt Nahrungstiere in ‚zivilisierte‘, d. h. hochgradig durch den Menschen verarbeitete (Design-)Produkte. Moderne Fertiggerichte wie das Fischstäbchen

oder das Chicken Nugget verfolgen dieses Prinzip, aber auch traditionelle, stark veränderte Gerichte wie die Wurst dekonstruieren durch das Zerschneiden und Zerhacken in Kleinstteile das Fleisch als Zutat. Generell bedeutet die Zubereitung von Essen immer eine ‚Verkünstlichung‘ der Zutaten. Im Vergleich zum Tierreich ist menschliche Esskultur automatisch mit einer Denaturierung der Nahrung verbunden (Lemke 2007, 356), die im Supermarkt gestalterisch perfektioniert wird.

2019 erhielt unser Künstlerkollektiv honey & bunny (Martin Hablesreiter und Sonja Stummerer) vom Victoria and Albert Museum in London den Auftrag für mehrere Videos, die im Rahmen der Ausstellung *Food bigger than the Plate* gezeigt werden sollten. Die Videos sollten Objekte der Sammlung des Museums, die einen Bezug zum Essen haben, in Zusammenhang mit der heutigen Esskultur zeigen. Für ein Video räumten wir eine Geschirrvitrine in der Keramiksammlung aus und ersetzten einen Teil der Porzellantassen, -teller und -kannen durch moderne Lebensmittel aus dem Supermarkt: Schinken- und Käsescheiben, mit Zuckerguss glazierte Donuts, eingeschweißte Steaks, Pasta, Kekse, Marmelade und Ähnliches. Wir wollten damit zeigen, dass moderne Lebensmittel und die Art, wie sie verpackt und präsentiert werden, eine ganz spezielle Ästhetik haben, die sich von dem Erscheinungsbild des Porzellangeschirrs aus dem 18. und 19. Jahrhundert auf den ersten Blick gar nicht so stark unterscheidet: glänzende Oberfläche, zarte Farben in pastelligen Tönen wie Rosa oder Hellgelb. In Summe wirken die Lebensmittel in der Museumsvitrine fast zart und zerbrechlich, jedenfalls sehr abstrakt und wenig sinnlich. Für uns sind diese Esswaren genauso Teil unserer Kultur, einer modernen Industriekultur, wie das wertvolle Geschirr, das sich rundherum befindet, auch wenn sie in der Vitrine im ersten Moment vielleicht deplatziert erscheinen und außerhalb ihres gewohnten Kontexts sogar schwer zu erkennen sind (siehe Abbildung 8).

Die Überführung des Essens aus der Sphäre des getöteten Lebewesens (Tier oder Pflanze) hin zum Essen, sprich zum Supermarktprodukt, die historisch durch das Opferritual bewerkstelligt wurde, wird heute auch von der Industrie erledigt. Durch die Art, wie ein Supermarkt die Waren anbietet (sortiert, visuell idealisiert, geruchsfrei, oft unter Plastikhüllen oder in Kartonschachteln versteckt usw.) und diese vom Ausgangsmaterial – einer ehemals lebenden Materie – abstrahiert, vollzieht er einen derartigen Akt der Denaturierung. Die Zutaten werden dabei emotional in eine andere Sphäre übertragen: die Sphäre des cleanen Marktes, in dem problematische Aspekte wie harte Arbeit, Schmutz, das Töten und Zer-



Abbildung 8: Still aus dem Video *food rules tomorrow* von honey & bunny für die Ausstellung *Food bigger than the Plate* im Victoria and Albert Museum, London, 2019. (Foto: Sebastian Arlamovsky)

legen von Tieren, Leibeigenschaft, Kinderarbeit u. a. ausgeblendet bzw. die Verantwortung dafür an andere Menschen (Unternehmen) abgegeben werden. Der Supermarkt löst damit einen Grundkonflikt der menschlichen Ernährung, nämlich dass wir töten müssen, um zu (über)leben, denn alles Essbare mit Ausnahme von Salz und Wasser hat selbst einmal gelebt, bevor es zu Essen wird.

Der Supermarkt ist das letzte Glied, quasi das Interface, an dem die Industrie mit ihren Produkten an die Menschen herantritt. Er ist auch eine moralische Institution, indem er die Frage der Vereinnahmung von fremdem Leben im Zuge des Essens beantwortet. Von den Supermarktkund:innen wird diese Verantwortung abgegeben und im Supermarkt ästhetisch ausgeblendet. Alles erscheint leicht, unbedenklich, sauber, geregelt, überprüft, korrekt, verlässlich.

Im Supermarkt ist das Gemüse bereits vorgewaschen und von groben Blättern und Strünken befreit, zum Teil ist es eingeschweißt. An den Kartoffeln klebt keine Erde, und an den Karotten hängt kein Grün oben dran. Der Schinken erscheint feinsäuberlich vorgeschritten und zwischen transparenten Plastikfolien eingeschweißt und wird nicht von einem ganzen Schweineschenkel direkt vom Knochen geschnitten. Tierischer Abfall (wie Knochen) ist nicht sichtbar. Neben der Inszenierung von Menge



Abbildung 9: Snacks in einem Supermarkt, Wien 2024 (Foto: Sonja Stummerer)

durch serielle Wiederholung, Modernität (Anleihen an eine Fabrik mit Fliesenböden, Nirosa-Stahl, Neonlicht), Hygiene (fast alles ist verpackt) und Freiheit ist die Abstraktion bzw. die Entfremdung vom Ausgangsprodukt ein weiteres ästhetisches Grundprinzip von Supermärkten.

## 10 Conclusio

Der Supermarkt ist ein grundlegender Bestandteil industrieller Nahrungssysteme – und zwar sowohl technisch, logistisch und wirtschaftlich im Sinne der Warenverteilung und der Versorgung als auch symbolisch-kulturell. Supermärkte agieren an der Verengung in der Mitte der Sanduhr unseres industriellen Nahrungssystems und sind ein zentrales Bindeglied zwischen der Landwirtschaft weltweit und der essenden Bevölkerung. In den westlichen Industrieländern ist der Supermarkt *das* Bindeglied zwischen Produktion und Konsumation. Praktisch alle Lebensmittel, die privat konsumiert werden, rieseln hier durch einen Supermarkt. Über die Engstelle Supermarkt ist vergleichsweise wenig bekannt, gleichzeitig

ist sie aber für das Verständnis und für die Veränderung des bestehenden Nahrungssystems besonders relevant. In entwickelten Ländern haben große Handelsketten (wie Walmart in den USA) enormen Einfluss darauf, wie Essen angebaut, wie es verarbeitet und wie es vertrieben wird (Burch et al. 2012, 215). Im Prozess der fortlaufenden Industrialisierung des Nahrungssystems durch große Agro-Food-Unternehmen verfügen Supermärkte zusehends über eine zentrale Machtposition und üben weitgehend die Kontrolle über die Lieferketten im Lebensmittelsektor aus. Supermärkte werden zu *food authorities*, auch indem sie über immer mehr Eigenmarken eigene Qualitäts- und Umweltstandards schaffen (und z. B. fixe Vorgaben für bäuerliche oder Verarbeitungsbetriebe festlegen) (Burch et al. 2012, 215–216).

Während Märkte durch ihr Erscheinungsbild Natürlichkeit, Frische, Unmittelbarkeit zum Ausgangsprodukt sowie Nähe zu den Produzierenden und zur Natur (Herkunft, Ressourcen) vermitteln, verkörpert die Institution Supermarkt das industrielle Nahrungssystem. Seine Gestaltungsmerkmale (Innenraumgestaltung, Packungsdesign, Ablauf usw.) bilden eine wesentliche Kommunikationsebene moderner Foodsysteme. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass das Design von Supermärkten die



Abbildung 10: Einkauf beim Produzenten, Tableau: honey & bunny (Foto: Daisuke Akita)

Grundwerte der modernen Industriegesellschaft vermittelt: Modernität und Fortschritt, Anonymität, Freiheit und Individualität, Hygiene, Effizienz und Zeitersparnis sowie Entfremdung, Naturferne und Naturkontrolle. Die Institution Supermarkt steht für eine bestimmte Form des Mensch-Natur-Bezugs, die sich an der Gestaltung der Räume und der Packungen ablesen lässt. Sie ist von einer Weltanschauung geprägt, die eine Anpassung der Natur an den Menschen anstrebt (und nicht umgekehrt).<sup>8</sup>

### *11 Warum Nachhaltigkeit auch eine ästhetische Frage ist*

Die Art und Weise, wie sich Menschen mit Essen versorgen, erfüllt nicht nur die Funktion, den Körper bestmöglich am Leben zu erhalten, sondern setzt zugleich soziale und kulturelle Wertvorstellungen in die Tat um. Diese Wertvorstellungen werden im Alltag unter anderem gestalterisch durch Grafik und Design vermittelt. Welche Ziele dabei verfolgt werden, ist eine Frage der Narrative (Wertestruktur), die diesen Gestaltungsvorgängen zugrunde liegt. Ein Nebeneffekt des industriellen Narrativs ist die positive Bewertung des verschwenderischen Umgangs mit Ressourcen, basierend auf einem Weltbild, das Eingriffe in die Natur nicht limitiert, sondern gutheißt, solange sie wirtschaftlich erfolgreich sind.

Was bedeutet das für die Zukunft des Supermarkts? Kann es nachhaltige Supermärkte überhaupt geben? Was passiert mit dem Supermarkt, wenn man z. B. Ressourcenschonung als eine Prämisse einführt?

Um nachhaltige Ernährungssysteme zu schaffen, muss die Engstelle der Sanduhr aufgeweitet werden. Für Supermärkte bedeutet das vor allem, dass sie vielfältiger und diverser werden müssen, und zwar sowohl was ihre Besitzverhältnisse und die Unternehmensstrukturen als auch was das Angebot, die Präsentation der Waren, das Packungsdesign und das Marketing betrifft. Ich stelle mir viele kleine, unterschiedliche Supermarktketten vor, die ganz unterschiedlich designt sind und vielfältige Waren auch

---

8 Für ‚heiße‘ Gesellschaften sind die prägenden Leitbilder der Weltanschauung Fortschritt und Entwicklung, sowie eine Anpassung der Natur an den Menschen, während im Gegensatz dazu ‚kalte‘ Gesellschaften, eine traditionelle, naturverbundene Kultur leben, deren Weltbild dem Grundsatz der Anpassung des Menschen an die Natur folgt. Die Unterteilung in heiße und kalte Gesellschaften geht auf den französischen Ethnologen Claude Lévi-Strauss (1908–2009) zurück.



Abbildung 11: Mit Erde und Gemüse belegte Supermarktregale als Set-Design bzw. als begehbare Bühnenbild einer Performance von honey & bunny während der Expo Milano 2015, auf der mit Expert:innen aus den unterschiedlichsten Disziplinen über die Zukunft des Essens diskutiert wurde (Foto: Sonja Stummerer)

von Kleinproduzenten anbieten. Regale wären manchmal leer oder an unterschiedlichen Tagen mit unterschiedlichen Dingen befüllt. Überhaupt wäre das Erscheinungsbild bunter, uneinheitlicher und ‚unaufgeräumter‘. Die Packungen mit Waren großer Unternehmen wären grafisch profes-

sionell gestaltet, die von kleineren Hersteller:innen vielleicht einfach nur weiß. Vielleicht gäbe es aber auch eine Fairnessklausel, und alle Packungen wären einfach nur transparent oder weiß, sodass die Kund:innen eher nach dem Inhalt als nach dem auf die Packung gedruckten Marketing entschieden. Würden Menschen andere Esswaren kaufen, wenn diese im Supermarkt tatsächlich nur in unbedruckten Packungen angeboten würden? Und wäre das dann überhaupt noch ein Supermarkt oder etwas Neues, das einen anderen Namen bräuchte? Diese Neuausrichtung würde jedenfalls nicht nur verändern, was Menschen essen, sondern hätte auch direkten Einfluss auf die Produktion von Nahrungsmitteln: Sortenvielfalt und Verarbeitungsweisen könnten dann deutlich diverser, saisonaler und abwechslungsreicher sein, mittlere und kleine Unternehmen mit ihren Produkten leichter neben den Waren der großen und ganz großen bestehen.

Es liegt in der gestalterischen Macht von Kultur und Design, Werte und Bedeutungen mit ästhetischen Mitteln zu verschieben und Narrative anzupassen. Zurecht hat der deutsche Sozialpsychologe Harald Welzer festgestellt, dass es bisher nicht gelungen ist, eine Ästhetik der Nachhaltigkeit zu schaffen, die der gängigen Konsumästhetik eine andere Art der Gestaltung und neue Schönheitsideale entgegensetzt<sup>9</sup>. Beim Essen könnten das zum Beispiel Ideale wie der schonende Umgang mit Ressourcen, die Erhaltung von Boden, Wasser und Klima oder die Einhaltung von Menschenrechten sein. Solidarität, Fairness und Eigenverantwortung könnten alte Narrative von Modernität und industriellem Fortschritt als Gestaltungsgrundlagen ablösen und dazu beitragen, eine ressourcenleichte Gesellschaft mit ressourcensparsamen Produkten zu schaffen. Auf den Packungen wären dann keine Fotos, sondern neben den Nährwertangaben vor allem Grafiken zum Wasser-, Boden- oder CO<sub>2</sub>-Verbrauch zu sehen.

---

9 Welzer 2019, 96



Abbildung 12: Performance von honey & bunny im Rahmen des Kunstfestivals Soho in Ottakring 2016: In einem großen Supermarkt in Wien wurden die Produkte aus mehreren Regalen ausgeräumt und nach Kriterien wie Wasserverbrauch oder Transportweg neu einsortiert. Das Erscheinungsbild der Regale unterschied sich danach stark von der herkömmlichen Supermarktordnung. (Foto: Sonja Stummerer)

## Literatur

- Arias, P., Dankers, C., Liu, P. und P. Pilkauskas (2003). *The World Banana Economy 1985–2002*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/4/y5102e/y5102e04.htm#bm04.2> (zuletzt abgerufen am 04.09.2025).
- Barthes, R. (1964). *Mythen des Alltags*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Barthes, R. (1982). Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung. *Freiburger Universitätsblätter* 75, 65–73.
- Birus, T. (2000). Landwirtschaft und Ernährung. In: *Brockhaus Mensch, Natur, Technik*, Band: Mensch, Maschinen, Mechanismen. Leipzig, Mannheim: Brockhaus.
- Burch, D. und G. Lawrence (2007). *Supermarkets and Agri-food Supply Chains. Transformations in the Production and Consumption of Foods*. Cheltenham: Edward Elgar Publishing.
- Burch, D., Dixon, J. und G. Lawrence (2013). Introduction to symposium on the changing role of supermarkets in global supply chains: from seedling to supermarket: agri-food supply chains in transition. *Agriculture and Human Values* 30, 215–224. <https://doi.org/10.1007/s10460-012-9410-x>.
- Dixson-Declève, S., Gaffney, O., Ghosh, J., Randers, J., Rockström, J. und P. E. Stoknes (2022). *Earth for All. Ein Survivalguide für unseren Planeten. Der neue Bericht an den Club of Rome, 50 Jahre nach ‚Die Grenzen des Wachstums‘. Strategien und Visionen für eine resiliente und gerechte Zukunft*. München: Oekom Verlag.
- Josephson, P. (2008). The Ocean’s Hot Dog. *Technology and Culture* 49 (1), 41–61. <https://doi.org/10.1353/tech.2008.0023>.
- Kaller-Dietrich, M. (2011). *Essen unterwegs. Eine kleine Globalgeschichte von Mobilität und Wandel am Teller*. Weitra: Bibliothek der Provinz.
- Köster, R. (2023). *Müll. Eine schmutzige Geschichte der Menschheit*. München: C.H. Beck.
- Langer, L. (2013). *Revolution im Einzelhandel. Die Einführung der Selbstbedienung in Lebensmittelgeschäften der Bundesrepublik Deutschland (1949–1973)*. Köln, Weimar, Wien: Böhlau Verlag.
- Lemke, H. (2007). *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*. Bielefeld: Transcript. <https://doi.org/10.14361/9783839406861>.
- Lemke, H. (2012). Zur Metaphysik des einverleibten Anderen. In: Kimmich, D. und S. Schahadat (Hrsg.): *Essen. Zeitschrift für Kulturwissenschaften* 1/2012. Bielefeld: Transcript. <https://doi.org/10.14361/zfk.2012.0105>.
- Lorr, B. (2020). *The Secret Life of Groceries: The Dark Miracle of the American Supermarket*. New York: Random House.
- Mellinger, N. (2000). *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust*. Frankfurt am Main: Campus.
- Rigotti, F. (2003). *Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Kritik*. München: C.H. Beck.
- Stummerer, S. und Hablesreiter, M. (2010). *Food Design XL*. Wien, New York: Springer.

- Stummerer, S. und Hablesreiter, M. (2020). *Food Design Small. Reflections on Food, Design and Language*. Berlin, Boston: De Gruyter, edition: Angewandte.
- Stummerer, S. und Hablesreiter, M. (2023). *Food futures, Sustainable food systems*. Luxembourg: Publication Office of the European Union.
- Vihma, S. (2007). Design Semiotics – Institutional Experiences and an Initiative for a Semiotic Theory of Form. In: Michel, R. (Hrsg.): *Design Research Now*. Basel: Birkhäuser, 219–232. [https://doi.org/10.1007/978-3-7643-8472-2\\_13](https://doi.org/10.1007/978-3-7643-8472-2_13).
- Weizsäcker, E. U. und A. Wijkman (2017). *Wir sind dran. Was wir ändern müssen, wenn wir bleiben wollen. Eine Neue Aufklärung für eine volle Welt*. Gütersloh: Gütersloher Verlagshaus.
- Welzer, H. (2019). *Alles könnte anders sein. Eine Gesellschaftsutopie für freie Menschen*. Frankfurt am Main: S. Fischer Verlag.
- Wimmer, A. (2005). *Kultur als Prozess. Zur Dynamik des Aushandelns von Bedeutungen*. Wiesbaden: VS Verlag der Sozialwissenschaften. <https://doi.org/10.1007/978-3-322-80663-5>.



# Regionen im Bauch: Regionality revisited?

*Ulrich Ermann*

## *Zusammenfassung*

Seit den 1990er-Jahren gilt die Herkunft ‚aus der Region‘ als ein wichtiger Ansatzpunkt für eine Transformation des Agrar- und Ernährungssystems hin zu mehr Nachhaltigkeit. Entgegen manchen Erwartungen erwies sich der Trend des Regionalen nicht als eine vorübergehende Erscheinung, sondern ganz im Gegenteil: Regionalität hat im Ernährungssektor stetig an Bedeutung gewonnen und ist heute so selbstverständlich geworden, dass sie weder aus der Produktpalette des Lebensmittelhandels noch als Kriterium für eine nachhaltige Lebensmittelversorgung wegzudenken ist. Gleichwohl erscheint Regionalität mindestens so undefinierbar und diffus wie Jahrzehnte zuvor, und gerade durch die inflationäre Verwendung des Attributs ‚regional‘ lässt sich die Eignung von Regionalisierungsstrategien für eine sozialökologische Transformation des Agro-Food-Systems mehr denn je infrage stellen.

Vor diesem Hintergrund stelle ich Regionalität als ein performatives Konzept vor, das Zusammenhänge von Herkunft und Nähe mit gutem Essen (im Sinne von Qualität wie von Nachhaltigkeit) dadurch hervorbringt, dass es sie behauptet. Sodann möchte ich auf widersprüchliche Verständnisse von Regionalität und Nähe eingehen. Wie lassen sich Herkunft und Nähe mit Qualität und (nachhaltiger) Produktion überhaupt sinnvoll in Verbindung setzen? Im Hinblick auf die Anwendung von Regionalisierungsstrategien in der Praxis plädiere ich für einen pragmatischen Umgang mit bestehenden Vorstellungen und Konzepten von Regionalität im Bereich des Handels und des Konsums. Gleichzeitig ist eine (Re-)Politisierung des Agrar- und Ernährungssystems vonnöten, bei der neben ökologischen Aspekten vor allem auch die Gesundheit und Gerechtigkeit im Mittelpunkt stehen. Regionale Herkunft kann dabei allenfalls als vermittelnde Kategorie eine Rolle spielen.

*Abstract*

Since the 1990s, ‚regional origin‘ has been seen as an important starting point for transforming the agro-food system towards greater sustainability. Contrary to some expectations, the regional trend has not proved to be a temporary phenomenon, but quite the opposite: regionality has steadily gained in importance in the food sector and is now so self-evident that it can neither be excluded from the product range of the food trade nor as a criterion for a sustainable food supply. Nevertheless, regionality appears at least as indefinable and diffuse as it did decades ago, and it is precisely the inflationary use of the attribute ‚regional‘ that calls into question more than ever the suitability of regionalization strategies for a socio-ecological transformation of the agro-food system.

Against this background, I present regionality as a performative concept that creates connections between origin and proximity with good food (in the sense of quality and sustainability) through stating them. I would then like to look at contradictory understandings of regionality and proximity. How can origin and proximity be meaningfully linked to quality and (sustainable) production? With regard to the application of regionalization strategies in practice, I argue for a pragmatic approach to existing ideas and concepts of regionality in the areas of retail and consumption. At the same time, the agro-food system needs to be (re-)politicized, with a focus on health and justice. Regional origin can at best play a role as a mediating category.

*1 Alles Gute kommt aus der Region?*

„Alles Gute kommt aus der Region!“ So – oder so ähnlich – wird für regionale Nahrungsmittel geworben, und auch die üblichen Empfehlungen für eine verantwortungsbewusste Ernährung sind meist mit dem Hinweis auf die regionale Herkunft eines guten Essens versehen. Als ich Ende der 1990er-Jahre begonnen hatte, mich aus einer wissenschaftlichen Perspektive mit dem Phänomen der Regionalität des Essens auseinanderzusetzen, war allenthalben zu hören und zu lesen: „Regionalität boomt!“, „Spezialitäten aus der Region liegen im Trend!“, „Regional ist angesagt!“. Das hat zum einen mit der Region als „Modewort“ (Blotvogel 1996, 44) zu tun, aber auch mit dem Wunsch, speziell im Bereich der Versorgung mit Nahrungsmitteln Alternativen zu einer anonymisierten und globalisier-



Abbildung 1: Einkaufstaschen österreichischer Supermärkte und Discounter (Fotos: Ulrich Ermann)

ten Herkunft – als *food from here* gegenüber einem *food from nowhere* – zu entwickeln (Schermer 2015; vgl. Campbell 2009).

Nun könnte man erwarten, dass jedem Boom früher oder später ein Bust, jedem Aufschwung ein Abschwung und jedem Trend eine gegenläufige Bewegung folgt. Interessanterweise ließ sich das seitdem jedoch kaum beobachten, ganz im Gegenteil. Ein Vierteljahrhundert später ist noch immer von einem Boom und einem Trend die Rede. Es scheint sich gewissermaßen um einen Dauertrend zu handeln, wie er sich z. B. anhand von Einkaufstaschen österreichischer Supermärkte in Abbildung 1 zeigen lässt. Man kann sich allerdings auch fragen, ob die Hervorhebung des Regionalen nicht gerade ein Indiz dafür ist, dass es sich dabei nach wie vor um das Besondere und eben nicht um das Normale handelt (Felgenhauer 2024,

17). Auch wenn dieser Trend durch andere überlagert wird – hier ist vor allem der Verzicht auf Fleisch und / oder tierische Produkte (in der Absicht, einen Beitrag zur nachhaltigeren Ernährung zu leisten) zu nennen –, ist allerdings fraglich, ob der Regionaltrend tatsächlich auch zu einem größten Anteil von Waren aus dem Nahraum und einer Verkürzung von Lieferketten geführt hat oder ob sich der Trend eher auf einer kommunikativen und diskursiven Ebene abspielt. Einerseits spricht einiges für die Vermutung, dass in diesem Zeitraum die durchschnittlichen räumlichen Distanzen zwischen Orten der Erzeugung und Verarbeitung und des Handels und Konsums zugenommen haben, während dazu gegenläufig eine Propagierung und Betonung von Lebensmitteln und Speisen ‚aus der Region‘ stattgefunden hat. Andererseits wären die durchschnittlichen Distanzen zwischen Produktions- und Verkaufsorten heute sicherlich größer, wenn es keine Präferenz für Produkte ‚aus der Region‘ und entsprechende Produktlinien gäbe. Nicht zuletzt die Covid-19-Pandemie scheint den Trend noch einmal verstärkt zu haben. Keine Supermarktkette käme heute wohl auf die Idee, auf eine explizit mit Regionalität beworbene Produktlinie zu verzichten, und es ist kaum vorstellbar, dass eine Nachhaltigkeitsstrategie im Hinblick auf Ernährungsfragen ohne eine Empfehlung der Bevorzugung regionaler Kost auskommt (häufig in Verbindung mit dem Kriterium der Saisonalität). Dass eine ‚regionale Herkunft‘ dabei ein wichtiges Kriterium für ‚gutes Essen‘ ist, sowohl im Hinblick auf die Qualität der Nahrung und Speisen als auch im Hinblick auf moralische Aspekte einer ‚guten‘ Produktion, wird im Diskurs des regionalen Essens meist als selbstverständlich vorausgesetzt. Das ist aus zwei Gründen bemerkenswert.

Erstens ist nach wie vor weitgehend unklar, was mit ‚regional‘ überhaupt gemeint ist. Der Dauertrend hat offenbar nicht dazu geführt, dass sich eindeutige Vorstellungen von Regionalität oder gar eine allgemein anerkannte Konvention etabliert hätte. In jedem Fall hat ‚regional‘ offenbar entweder mit einer besonderen Verortbarkeit bzw. Ortsbindung und / oder mit einer Relevanz von Nähe zu tun. Doch was unterscheidet nun eigentlich ein regionales von einem nicht-regionalen Produkt? Oder anders gefragt: Wird nicht jedes Nahrungsmittel in irgendeiner Region hergestellt? Hier wird bereits deutlich, dass mit regionaler Herkunft mehr als eine topographische Verortbarkeit und eine Nähe im Sinn von kurzer räumlicher Distanz (aus Perspektive eines Referenzstandorts) gemeint ist, sondern ein *food from somewhere* (Campbell 2009), bei dem es keineswegs nur auf das Wo, sondern auch das Wie ankommt. Vielleicht macht aber gerade die Unbestimmtheit den Erfolg des Regionalen aus, ganz im Sinn

eines *floating signifiers*, einer Begrifflichkeit, die es bei ihrer Verwendung erlaubt, ein Vakuum zu füllen und ganz unterschiedliche Bedeutungen hineinzulegen (Ermann und Prieb 2023, 13). Regionalität scheint auch als *bridging concept* geeignet zu sein, in seiner Vagheit an konservative wie an progressive Ideen gleichermaßen anschlussfähig zu sein. Mit Zygmunt Baumann (2017) lässt sich Regionalität als Retrotopie beschrieben, als Wunsch nach einer rückwärts orientierten Zukunft hin zu einer überschaubaren Welt der Nähe und Bodenhaftung. Oder auch mit Selk und Kemmerzell (2022) als „Retrogradismus“, einer populistischen Verklärung einer imaginierten und idealisierten Vergangenheit. Gleichermäßen lässt sich Regionalität jedoch auch im Hinblick auf Transformation regionaler Lebenswelten durch Gemeinschaftssinn und Solidarität verstehen (Ermann et al. 2025).

Zweitens ist auch der Zusammenhang zwischen Regionalität und ‚Güte‘ des Essens noch immer mindestens so diffus wie zu Beginn des Trends. Im allgemeinen Diskurs um die Regionalität des Essens wird die Vorteilhaftigkeit – und auch moralische Überlegenheit – der regionalen Herkunft nicht angezweifelt, sondern als eine Selbstverständlichkeit angesehen. Deutet man Regionalität jedoch als rein topographisches Konzept, dann tut man sich bei genauerem Hinsehen ziemlich schwer, einen solchen Zusammenhang zu begründen. Der Umstand, dass die Herkunft eines Produkts mit einer eindeutigen Adressangabe versehen ist und /oder dass ein Nahrungsmittel – vom jeweiligen Bezugsort aus gesehen – weniger Kilometer weit herkommt als ein anderes, lässt keine Rückschlüsse auf seine Qualität zu und ebenso wenig über die Art und Nachhaltigkeit seiner Herstellung. Auch lassen sich von einer relativ kurzen Distanz zwischen Produktion und Konsum entgegen der Idee der *food miles* keine eindeutigen Rückschlüsse auf ein geringeres Ausmaß an Energieverbrauch und Umweltbelastung ziehen. Im Gegenteil, unter Gesichtspunkten der Effizienz können Produkte aus der Ferne, die energiesparend in großen Einheiten erzeugt und transportiert werden, oft besser abschneiden als Produkte aus dezentralen kleinbetrieblichen Strukturen mit hohem Energieaufwand (Coley et al. 2011; siehe auch die grundlegende Warnung vor *local traps* in der Bewertung von *local food systems* durch Born und Purcell 2006). Nicht zuletzt lässt sich in der Begeisterung für das Regionale auch ein reaktionärer Regionalchauvinismus beobachten (siehe u. a. die Übersicht bei Ermann 2006, 32).

Demgegenüber lässt sich einwenden, dass unter Regionalität eben doch weitaus mehr zu verstehen sei als nur Adressangabe und Kilometer-

distanz und dass sowohl Herkunft als auch Nähe eher im übertragenen Sinn bzw. metaphorisch gemeint seien. So gehe es etwa nicht nur um räumliche, sondern vielmehr um ökonomische und/oder soziale Nähe, nicht nur um Lokalisierung der Produktion, sondern um Identifizierung sozial und ökologisch nachhaltiger Produktionsformen, nicht nur um Effizienz, sondern um Übersichtlichkeit und Verantwortungsbewusstsein. Mit dieser Sichtweise manövriert man sich jedoch leicht in einen argumentativen Zirkelschluss: Ein regionales Produkt wäre dann deshalb als besonders nachhaltig, weil Regionalität als Nachhaltigkeit definiert ist. Somit sind alle Versuche, Zusammenhänge zwischen Regionalität und Nachhaltigkeit zu quantifizieren und/oder als Kausalbeziehung aufzuzeigen, zum Scheitern verurteilt. Geht man von einer ‚harten‘ (topographisch definierten) Regionalität aus, lassen sich daraus keine Aussagen über die Güte und Nachhaltigkeit von Produkten und ihrer Erzeugung ableiten. Verwendet man hingegen eine ‚weiche‘ (metaphorische) Definition von Regionalität, so lassen sich nur tautologische Aussagen als Zusammenhänge formulieren. Damit unterscheiden sich dann wissenschaftliche Aussagen über Regionalität wenig von Slogans aus der Vermarktungspraxis. So ist beispielsweise die Aussage „Regionalität schafft Vertrauen“ weitgehend als tautologisch zu lesen, wenn Regionalität als soziale Nähe (Vertrautheit) definiert wird. Dann wäre die Bedeutung etwa: „Vertrautheit schafft Vertrauen“.

Das Problem in vielen öffentlichen wie akademischen Debatten liegt darin, dass Zusammenhänge oft nur als Kausalzusammenhänge gedacht werden. Das heißt, wenn sich kein positiver Zusammenhang zwischen topographischer Verortbarkeit und räumlicher Nähe einerseits und Qualität, Produktionsweise oder Nachhaltigkeit andererseits ergibt, wird ein negativer unterstellt oder umgekehrt. So beklagen z. B. Enthoven und Van den Broeck (2021) das Fehlen einer „comparable data collection on local food systems [...] which would allow the scientific community to perform robust causal analyses on their impacts on society“. Wenn man jedoch Zusammenhänge anders versteht, nämlich als Verbindungen, die in alltäglichen Praktiken und Diskursen des Produzierens, Konsumierens und vor allem des Vermarktens hergestellt, reproduziert und transformiert werden, dann ergibt sich ein ganz anderes Bild: ein Bild von Folgen, die das Ergebnis des Herstellens von Zusammenhängen sind, welches sich einer Kausalität von Ursache und Wirkung entzieht. Regionalität erscheint dann vielmehr als ein Organisationsprinzip, das mehr oder weniger erfolgreich verwendet wird, um etwas miteinander in Beziehung zu setzen.

Dieses – mehr oder weniger absichtsvolle – Herstellen, Machen und Konstituieren von Verbindungen möchte ich im Folgenden als performativen Akt beschreiben. Dazu verwende ich die konzeptionelle Perspektive der Performativität von Märkten, wie sie vor allem von Michel Callon entwickelt wurde (Callon 1998a; vgl. Ermann 2005; Berndt und Boeckler 2009).

In einem ersten Schritt möchte ich in diesem Beitrag die Perspektive der Performativität von Märkten für regionale Nahrungsmittel skizzieren. Darauf aufbauend werde ich versuchen, drei Entwicklungsphasen der Märkte für Regionalprodukte im deutschsprachigen Raum in den vergangenen 30 Jahren auszumachen und nach der jeweils dominierenden Art der performativen Formierung dieser Märkte zu beschreiben. Anhand konkreter Beispiele möchte ich ausgewählte Paradoxien und Irritationen der Regionalisierung benennen. Abschließend gehe ich der Frage nach, wie eine performative Herstellung von Regionalität im Sinn einer nachhaltigen Transformation von Agrar- und Ernährungssystemen erstrebenswert ist.

## 2 Performative Märkte und performative Regionalität

Einen Ausgangspunkt der Grundidee von Performativität (und Performanz) bildet John Austins Sprechakttheorie (Austin 1973 [1962]). Demnach kann eine sprachliche Äußerung nicht nur Zusammenhänge konstatieren, sondern sie konstituieren. Ein gelungener Sprechakt beschreibt nicht nur eine Handlung, sondern vollzieht sie, etwa indem durch die Äußerung „Ich begrüße Sie!“ die Begrüßung vollzogen wird. Auch wird durch häufige Wiederholung und ritualisierte Aufführung Geltung generiert. Würde das nun für den Fall der nachahmenden und wiederholenden Bewerbung von Essen ‚aus der Region‘ bedeuten, dass allein durch die sprachliche Behauptung die regionale Herkunft der Waren performt, gemacht, konstituiert wird? In einer gewissen Weise ist das tatsächlich so. Zwar mag es misslingen, z. B. wenn Birnen aus Südafrika als „Birnen aus der Region“ angepriesen werden. In diesem Fall werden zumindest aufmerksame Kund:innen annehmen, dass es sich um eine falsche Information handelt. Doch der Hinweis kann auf vielfache Weise Einfluss darauf nehmen, was sich die Kund:innen unter einer Herkunftsangabe ‚Region‘ vorstellen und welche Erwartungen sie daran knüpfen. Wenn beispielsweise bei der Vermarktung der Hinweis ‚Region‘ mit einem bestimmten territorial oder topographisch definierten Raum (wie z. B. ‚Steiermark‘

oder ‚Thüringen‘ verknüpft wird, dann trägt dies sehr wahrscheinlich zur Etablierung entsprechender räumlicher (hier administrativ abgegrenzter) Einheiten im allgemeinen Sprachgebrauch als ‚die Region‘ bei. Regionen, die überhaupt erst durch Regionalvermarktungsaktivitäten Bekanntheit erlangt haben, wie z. B. das ‚Steirische Vulkanland‘ (durch das LEADER+-Programm der EU entstanden), konstituieren sich durch den wiederholten Gebrauch dieser räumlichen Herkunftsangabe im Rahmen der Produktion, der Vermarktung und des Konsums von entsprechenden Produkten.

Die performative Herstellung von Regionalität geht aber weit über eine sprachliche und kommunikative Ebene hinaus. Eine erfolgreiche ‚Aufführung‘ einer regionalen Herkunft bringt erzeugende Betriebe dazu, bestimmten Vorstellungen von Regionalität zu entsprechen, und es werden Betriebe dazu animiert, weitere Produkte aus dieser Region auf den Markt zu bringen. Eine Regionalisierung von Nahrungsmitteln bedeutet immer zugleich eine Hervorbringung – oder Stabilisierung – eines bestimmten Produkts wie auch einer bestimmten Region (Ermann 2004). Performativität kann dabei auch eng mit Performanz einhergehen (Boeckler et al. 2014). Zum Gelingen einer Regionalisierung im Sinne der Herstellung oder Stabilisierung von Verbindungen zwischen einer Ware (Nahrungsmittel, Speise) und einem Ort/Raum (Region) tragen Aufführungen des Regionalen bei, die als Inszenierung in Analogie zur Theaterbühne verstanden werden können (Goffman 2003 [1959]) und bei denen die (visuelle) Symbolik sowie die Körperlichkeit und Affektivität des Essens eine besonders wichtige Rolle spielen. Zu denken ist dabei nicht nur an Vermarktungspraktiken (z. B. Werbesujets), sondern genauso auch an die Selbstdarstellungspraktiken des Produzierens (z. B. wenn Erzeuger:innen von regionaltypischen Lebensmitteln ihre Heimatverbundenheit, Naturverbundenheit oder Wertschätzung der handwerklichen Arbeit zur Schau stellen) oder des Konsumierens (z. B. der demonstrativ gezeigte Stolz beim Verzehr regionaler kulinarischer Spezialitäten in Gemeinschaft). Eine wichtige Rolle spielt dabei auch das Zelebrieren der Verbindung von regionalen Spezialitäten in Form von Festen (wie z. B. Genussfest, Käsefest, Speckfest, Kartoffelfest, Kürbisfest, Spargel- oder Erdbeerfest) und der Etablierung touristischer Angebote wie insbesondere Themenstraßen (wie z. B. Käsestraße Bregenzerwald, Käsestraße Schwäbische Alb, Obstbauernstraße im Alten Land oder Fränkische Bierstraße). Üblicherweise erfolgt eine solche performative Herstellung von Regionalprodukten auch durch Erzählungen und Bilder einer entweder ‚na-

türlichen‘ oder einer ‚traditionellen‘ Verbindung zwischen Produkt und Region. Beide Zuschreibungsformen, die Naturalisierung eines Zusammenhangs (etwas ist von der Natur vorgegeben) und Traditionalisierung (etwas ist schon immer oder schon lange so gewesen), erfolgen durch häufige Repetition von bestimmten Erzählungen und Symbolen als Bindeglieder zwischen Produkt und Region. So werden im Nachhinein ‚natürliche‘ oder ‚traditionelle‘ Zusammenhänge (ganz im Sinne einer *invention of tradition* gemäß Hobsbawm 1983) konstruiert.

Die Performativität von Märkten im Sinn von Michel Callon schließt an diese Sichtweise an und wendet die Akteur-Netzwerk-Theorie (ANT) auf die Sphäre der Ökonomie und speziell auf Märkte an (Callon 1998a; Callon 1999). Es geht darum, wie wirkungsmächtige Marktmodelle zur realen Ökonomie werden, indem die ökonomische Wirklichkeit nach den Grundsätzen des Modells gestaltet und transformiert wird. Vor allem ist dabei an Modelle der neoklassischen Wirtschaftstheorie zu denken, wenn Callon (1998a, 30) schreibt, „economy is embedded not in society but in economics“, oder wie Thrift es ausdrückt: „[The] model of the world becomes the world of the model“ (Thrift 2000, 694). Wirtschaftliche Alltagspraktiken orientieren sich am theoretischen Modell, wodurch das Modell performative Wirkmächtigkeit entfaltet. Wissenschaftliche Modelle beschreiben nicht (nur) die Wirklichkeit, sondern sie bilden die Blaupause zur Realisierung jener Phänomene, die sie beschreiben. Es geht in dieser Perspektive beispielsweise nicht um die Frage, inwiefern das Menschenbild des homo oeconomicus eine adäquate Beschreibung wirtschaftlichen Handelns liefert, sondern um die Frage, wie sich Menschen in ihren alltäglichen ökonomischen Praktiken und Routinen vom normativen Vorbild des homo oeconomicus, eines rational handelnden und nach Eigennutz strebenden Menschen, leiten lassen. Es geht nicht um die Frage, inwiefern ein Markt tatsächlich die Kriterien eines ‚vollkommenen‘ Marktes mit vollständiger Markttransparenz, Homogenität der Güter und vollständigem Wettbewerb erfüllt, sondern um die Frage, inwiefern Märkte so angelegt werden, dass sie eine größtmögliche Übereinstimmung mit diesem Modell erzielen lassen. Die modellförmige Realisierung von Märkten erfolgt durch zahlreiche menschliche und nicht-menschliche Akteure („Aktanten“) und Technologien, weshalb Boeckler und Berndt (2005, 67), von technosozialen Märkten sprechen. Informations- und Kommunikationstechnologien und Algorithmen haben einen großen Anteil daran, Markttransparenz herzustellen, und eine Homogenität von Gütern lässt sich nur mit industriellen Fertigungstechnologien erzielen.

Regionalisierungen als Verknüpfungen von Produkt und Region lassen sich mit Callon (1998b) als „Framing“ verstehen (Ermann 2005, 46 ff.). Um eine Ware marktförmig zu machen, also auf einem Markt handelbar, müssen Zusammenhänge abgetrennt werden, die von den Marktteilnehmer:innen nicht in die Bewertung eingehen, während andere gezielt einbezogen werden. Durch die Einbeziehung der Verknüpfung mit einem Ort oder Raum der Produktion oder einer räumlichen Nähe werden diese Attribute zum Teil der Ware gemacht. Auch diese Praktiken des Abgrenzens entfalten eine performative Wirkung, da selten danach gefragt wird, wie eine Ware ‚gerahmt‘ ist, sondern das jeweilige Framing (so eben auch: Einbeziehung der Herkunft) wird als gegeben angesehen. So gesehen kommt es bei den Vorteilen der Regionalität häufig zu zirkulären Bestätigungen der vorher getroffenen Annahmen bzw. Definitionskriterien. Eine Ware erfüllt die Ansprüche, nach denen sie definiert wurde. Den Prozess der gleichzeitigen Eingrenzung von Zusammenhängen und dadurch hervorgerufener Entstehung neuer Zusammenhänge beschreibt Callon (1998b; 1999) mit dem Wechselspiel von „Framing“ und „Overflowing“. Mit Overflowing sind nicht nur Verbindungen gemeint, die durch Grenzziehung aus der Bewertung herausgehalten werden, sondern neu entstehende Verbindungen und Effekte. An einem Beispiel erläutert: Der Regionaltrend hat in österreichischen Gemüseanbaugebieten dazu geführt, dass zunehmend Saisonarbeiter:innen aus Ost- und Südosteuropa sowie aus Asien (u. a. aus Vietnam) zur Ernte eingesetzt werden, die oft zu unwürdigen Bedingungen arbeiten und ihre Familien in ihren Herkunftsländern alleine lassen müssen. Solche unbeabsichtigten Effekte der Substitution von Agrarimporten durch ‚Import‘ von Saisonarbeitskräften lassen sich zum Teil auch als Overflowing (als nicht beabsichtigter Effekt) in Folge des regionalisierten Framings von Gemüse interpretieren.

Im Hinblick auf agrar- und ernährungswirtschaftliche Märkte lassen sich viele Entwicklungen sehr gut durch die Brille der Performativität von Märkten erkennen. Die dominante Rolle neoklassischer ökonomischer Modelle wie auch – eng damit verbunden – die Wirkmächtigkeit des Programms eines globalen Neoliberalismus hat im Verbund mit neuen technologischen Möglichkeiten dazu geführt, dass Agrarmärkte und Lebensmittelmärkte immer mehr nach entsprechenden Mustern gestaltet wurden: So lässt sich eine zunehmende Standardisierung in Landwirtschaft, Nahrungsmittelindustrie und Lebensmitteleinzelhandel als Realisierung von Güterhomogenität verstehen, die mit Produktions- und z. B. auch Züchtungstechnologien erzielt wird. Regionale Spezialisierung und

großräumige Arbeitsteilung – mit entsprechend großen Distanzen zwischen Produktions-, Verarbeitungs- und Konsumorten – ermöglichen ihrerseits eine Realisierung eines möglichst homogenen Marktes im globalen Maßstab. Sensoren, Transponder, Satelliten usw. tragen ebenfalls zur Homogenisierung bei, vor allem aber auch zur Steigerung von Effizienz und Information bzw. Transparenz. Verfahren zur Quantifizierung von Qualität, EDV-gestützte Managementsysteme wie Supply-Chain-Management, Category Management oder Efficient Consumer Response sind weitere Mittel zur Implementierung möglichst vollkommener Märkte.

Doch die neoklassische Modellökonomie und das neoliberale Wirtschaftsprogramm sind keineswegs die einzigen Blaupausen für eine performative Realisierung von Märkten, einmal ganz davon abgesehen, dass deren Performativität in postneoliberalen Zeiten neu zu überdenken ist (Berndt und Boeckler 2023). Gerade auch im Ernährungssektor sind Marketingtheorien sehr wirkmächtig, die allerdings – zumindest auf den ersten Blick – in eine ganz andere Richtung zielen. Beim Marketing kommt es darauf an, Waren zumindest scheinbar aus einer vermeintlich homogenen Masse herauszuheben, zu individualisieren, zu singularisieren (vgl. auch Reckwitz 2019) und mit einer ‚Aura‘, einem ‚Zauber‘ zu umgeben. Marketing ist dabei nicht einfach ein Mittel zur Steigerung der Nachfrage nach bestimmten auf dem Markt erhältlichen Waren, sondern Marketing macht selbst Märkte (Araujo et al. 2010). Während die performative Realisierung einer neoklassischen Wirtschaftswelt auf Vergleichbarkeit und Berechenbarkeit abzielt und die Waren möglichst von ihrem Produktionskontext und sonstigen Assoziationen ‚reinholt‘, trachtet Marketing nach ‚Alleinstellung‘ und nach Herstellung von Assoziationen, mit dem Ziel der Kundenbindung und der Schaffung sozialer Nähe. Diese Assoziationen können mit der realen Produktionswelt zu tun haben, in der Regel geht es aber eher um die Herstellung von Bildern und Erzählungen, die mit angenehmen Gefühlen verbunden sind.

Eine weitere Form performativer Ökonomie bieten alternative Modelle, die aus der Kritik an vorherrschenden ökonomischen Verhältnissen und Strukturen heraus entstehen und einen moralischen Anspruch zur Transformation zu einer ‚anderen‘ Ökonomie haben. Das Konzept der *Diverse Economies* (Gibson-Graham 2008) bricht die Dichotomie zwischen Markt und Nicht-Markt auf und zeigt, dass es vielfältige ökonomische Praktiken auch jenseits kapitalistischer Unternehmen und Lohnarbeit und ebenso vielfältige Möglichkeiten gibt, ‚andere‘ Ökonomien zu denken. Diese Vorstellung von anderer Ökonomie hat den politischen Impe-

tus, die Wirtschaftswelt entsprechend zu verändern, indem Alternativen performativ zur neuen Realität gemacht werden – durch das Eröffnen neuer Möglichkeiten aufgrund neuer, kreativer Ideen und das aktivistische und/oder experimentelle Umsetzen neuer Formen ökonomischer Praxis. Im Hinblick auf die Regionalität lässt sich so die Hinwendung zu lokalen bzw. regionalen Besonderheiten der Nahrungsmittelerzeugung als Gegenmodell zur homogenisierenden Logik der ökonomisierten Agrar- und Ernährungssysteme verstehen. Zu denken ist hierbei etwa an verschiedene Formen der Direktvermarktung, Regionalvermarktung oder der *community supported agriculture* (CSA). Eine Lokalisierung bzw. Regionalisierung im Sinne einer Orientierung an spezifischen örtlichen Zusammenhängen läuft nicht nur der Standardisierung der Lebensmittelproduktion und -vermarktung zuwider, sondern ganz generell auch der performativen Übernahme von Modellen des Wirtschaftslebens gemäß einer ‚globalen‘ kapitalistischen Warenwelt. In der Praxis zeigt sich eine große Bandbreite von Alternativen zwischen ‚anderer‘ und ‚konventionalisierter‘ Ökonomie.

Eine wichtige Rolle (nicht nur) bei der Identifizierung von Alternativen spielt dabei eine nicht-anthropozentrische Perspektive, wie sie die Akteur-Netzwerk-Theorie und verwandte posthumanistische Ansätze und Konzepte des ‚Mehr als Menschlichen‘ (*more-than-human*) einnehmen. In dieser Perspektive, die u. a. im Bereich der *food geographies* schon eine längere Tradition hat, werden Agrar- und Ernährungssysteme „als Netzwerke verstanden, an denen unzählige ‚Akteure‘ bzw. ‚Aktanten‘ wie Tiere, Pflanzen, Technologien und Apparate beteiligt sind; und nicht zuletzt wird auch den Nahrungsmitteln selbst und den Orten der Ernährung eine aktive Rolle bei Herstellung, Verteilung und Konsum des Essens zubilligt“ (Colombino und Ermann 2022, 263; siehe auch Elton 2019). Auch in dieser Hinsicht lassen sich Regionen, Herkünfte und Distanzen als Teil eines Nahrungsmittels und der Zusammenhänge ihrer Herstellung und ihres Verzehrs verstehen. Versteht man das Essen als performativen Akt, lenkt eine solche Perspektive den Blick nicht zuletzt auch auf (menschliche und ggf. auch tierische) Körper und verkörperte Praktiken mit all den Emotionen, Affekten und sinnlichen Erfahrungen, die mit dem Einverleiben von Nahrung sowie auch mit der Herstellung und Verteilung von Nahrung verbunden sind (Colombino und Ermann 2020, 253 ff.). Performative Regionalität in dieser Hinsicht beinhaltet beispielsweise die emotionale Ortsbindung, die mit dem Konsum von ‚regionalen‘ Lebensmitteln verbunden sein kann.

### 3 Entwicklung der Regionalvermarktung

Bezogen auf die Regionalität des Essens lassen sich all diese unterschiedlichen (und zum Teil in ihrer Zielrichtung gegensätzlichen) Formen der performativen Durchsetzung von Modellen wiederfinden. Ich möchte im Folgenden versuchen, sie mit einer zeitlichen Einordnung der Etablierung von Regionalprodukten in den zurückliegenden drei Jahrzehnten zu skizzieren. Dabei sei allerdings angemerkt, dass ich mich ganz auf die Situation im deutschsprachigen Raum, insbesondere in Österreich und in Deutschland, beziehe. Das Sprechen über und das Verständnis von ‚Region‘ hat sehr spezifische Bedeutungen in der deutschen Sprache bzw. im deutschen Sprachraum und lässt sich daher sowohl sprachlich wie auch im Hinblick auf die damit bezeichneten Phänomene schlecht auf andere Länder und Sprachräume übertragen, auch wenn es dort durchaus vergleichbare Bewegungen gegeben hat. So würde man im Englischen meist von *local food* sprechen, wenn im Deutschen von ‚regionalem Essen‘ die Rede ist (siehe z. B. Feagan 2007; Blake et al. 2010). Ganz das Gleiche ist es jedoch auch nicht, was im Übrigen nicht nur mit der Sprache zu tun hat, sondern auch mit historisch unterschiedlich entstandenen Strukturen der Land- und Ernährungswirtschaft. Auch innerhalb des deutschen Sprachraums gibt es deutliche Unterschiede und Sonderfälle, wie z. B. in Ostdeutschland oder in Südtirol, die hier aber nicht näher betrachtet werden.

In den 1990er-Jahren hat sich die Idee, Märkte für Lebensmittel ‚aus der Region‘ zu schaffen, vor dem Hintergrund bestimmter Vorläuferbewegungen aus den 1980er-Jahren (z. B. die Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe im Rahmen einer Eigenständigen Regionalentwicklung) mehr und mehr verbreitet. Entsprechende Initiativen und Bewegungen in dieser Phase lassen sich als alternative Modelle und *Alternative Food Networks* (Goodman, DuPuis und Goodman 2012) beschreiben, die eine ‚andere Welt‘ propagieren. ‚Anders‘ ist diese Welt in Abgrenzung zum dominierenden agrarindustriellen Paradigma zu verstehen. Diese Vorstellung vom Bauernhof als Fabrik steht im Zusammenhang mit grundlegenden Ideen der industriellen Produktion gemäß des Taylorismus nach den Prinzipien der Arbeitsteilung und Rationalisierung und der Erzielung von Skalenerträgen durch Massenproduktion und Spezialisierung. Zugleich ist das agrarindustrielle Paradigma vom neoklassischen Wirtschaftsdenken geprägt und somit von der Vorstellung einer Nahrungswelt mit einer möglichst großen Homogenität von Gütern, Raum und Produktionsbe-

dingungen. Diese Homogenität bildet ja gerade den Clou des neoklassischen Modells und stellt eine wichtige Bedingung für seinen Erfolg dar. In weitgehender Übereinstimmung dazu ist es ein zentrales Credo der neoliberal geprägten Wirtschaftspolitik, dass jegliche wettbewerbsdiskriminierenden und protektionistischen Tendenzen zu bekämpfen seien. Die Idee, Produkte deshalb zu bevorzugen, weil sie in einer bestimmten – ggf. auch in der ‚eigenen‘ – Region erzeugt wurden, widerspricht völlig der neoklassischen und neoliberalen Überzeugung, nach der die freien Marktkräfte für das effizienteste – und für die Gesellschaft beste – Ergebnis sorgen. Eine Förderung der Bevorzugung ‚regionaler‘ Angebote diskriminiert demnach andere und fördere lokale/regionale Monopolstellungen.

Nach politischen Ideologien lassen sich die Regionalbewegungen der 1990er-Jahre (und auch noch heute) schwer verorten, von konservativen Strömungen über Ökologie- und Umweltschutzbewegungen bis hin zu antikapitalistischen Strömungen mit Wurzeln in links-alternativen Milieus (Hock 2005). Regionalistische Ideen weisen auch eine Überschneidung mit (rechts-)populistischen Bewegungen auf (Ermann et al. 2025). Bedeutende Teile dieser Regionalbewegung propagierten die Regionalisierung als Gegenbewegung zur Globalisierung, was letztlich nichts anderes heißt, als ein Wirtschaftsmodell anzustreben, das mit seiner Präferenz ortsgebundener Strukturen und kleinräumiger Kreisläufe ein Gegenmodell zur tayloristischen, neoklassischen und neoliberalen Wirtschaftswelt zu entwickeln trachtet. Gleichwohl gaben sich große Teile dieser Regionalszene gar nicht so kapitalismuskritisch (und z. T. nicht einmal globalisierungskritisch) und sahen – gewissermaßen im Sinne einer ‚Glokalisierung‘ – globale Vernetzung und Wertschätzung lokaler/regionaler Besonderheiten nicht als Widerspruch, sondern als gleichförmige Bewegung. Es zeichnete sich schon damals eine Strömung ab, die die Stärkung regionaler Strukturen im Agrar- und Ernährungssektor für eine ‚Erdung‘ oder ein wichtiges Gegengewicht zur globalisierten Wirtschaft fordert, ohne jedoch letztere grundlegend infrage zu stellen. Auch wurde die Etablierung regionaler Marken als Exportstrategie gesehen, um Produkte mit Hinweis auf besondere Qualität, gekoppelt an eine besondere Herkunft, als Spezialitäten auf Auslandsmärkten zu vertreiben. Diese Strategie war vor allem für kleinbetriebliche Produktionsstrukturen attraktiv, die aufgrund ihrer Kosten nicht in der Lage wären, auf Märkten für günstige Massenware zu bestehen.

In der Praxis war die Umsetzung der Regionalvermarktung von Lebensmitteln aber alles andere als einfach, da es – durchaus ähnlich wie

in den sich parallel weiterentwickelnden Bio- und Fair-Trade-Sektoren – nur sehr begrenzt gelang, mit alternativen Märkten im Wettbewerb mit dem filialisierten Lebensmitteleinzelhandel zu bestehen. So gab es oftmals Diskussionen über eine mögliche Annäherung bzw. Kooperation mit Supermärkten, die anfangs gemieden wurde, da sie ja für genau diese Art des standardisierten Massenkonsums standen, der als Feindbild der eigenen Aktivitäten galt. Es hat sich dann aber doch allmählich mehr und mehr ein pragmatischer Zugang durchgesetzt, zunächst z. B. indem Regionalvermarktungsinitiativen ein ‚Regionalregal‘ in einem Supermarkt betreiben, gewissermaßen nach einem Shop-in-Shop-Prinzip. Gleichzeitig kam es im Zuge der wachsenden Beliebtheit ‚regionaler‘ Nahrungsmittel zu einer Renaissance von ‚Bauernmärkten‘, teilweise mit bewusster Zielsetzung einer neuen Form von Regionalvermarktung, teilweise einfach nur auf dieser Welle mitsurfend. Eigenständige alternative Verkaufsmodelle (wie etwa angedachte ‚Regionalkaufhäuser‘) konnten sich in dieser Phase hingegen kaum durchsetzen.

Während der Ausbreitung der Vermarktung von Lebensmitteln ‚aus der (eigenen) Region‘ gab es in den 1990er-Jahren auch den Trend zur Etablierung und Nutzung neuer Strukturen der Vermarktung von Lebensmitteln mit „geschützter geografischer Herkunftsbezeichnung“, die im Mittelmeerraum eine lange Tradition haben. Die entsprechenden Instrumente seitens der EU wurden in dieser Zeit eingeführt, sodass auf entsprechenden Antrag bestimmte Herkunftsbezeichnungen einen Schutz erhielten. Geschützt wurden die betreffenden (ggf. in Produktionsgemeinschaften zusammengeschlossenen) Unternehmen in erster Linie vor unliebsamer Konkurrenz, die gleiche Produkte oder gleichlautende Produkte mit anderer Qualität andernorts herstellt. Nach der üblichen Argumentation der Produktionsgemeinschaften, die einen solchen Schutz beanspruchen, geht es vor allem darum, die Verbraucher:innen vor minderwertigen Nachahmungsprodukten zu schützen. Der Schutz von Herkunftsbezeichnungen lässt sich zugleich aber als eine protektionistische Maßnahme verstehen, die räumliche Monopolstellungen erlaubt oder sogar fördert und somit der Modellwelt des homogenen Marktes und der neoliberalen Wirtschaftsdoktrin widerspricht. In der Praxis scheint dies jedoch kein größeres Problem zu sein: So wie Marken helfen, im Sinne einer Singularisierung die Einzigartigkeit der Produkte eines Unternehmens bezüglich ihrer Eigenschaften und ihres Images hervorzuheben, ohne dass die zugleich angenommene Homogenität der Märkte grundlegend infrage gestellt würde, so gelingt dies offenbar auch bei der recht-

lichen Beschränkung der Produktion auf einen bestimmten Raum. Zum Teil gelang es dabei auch, Herkunftsbezeichnungen und Qualitätsstandards durch rechtlich bindende Vereinbarungen aneinander zu koppeln. Begünstigt wurde auch der Trend zum Schutz und zur Hervorhebung der Herkunft von Lebensmitteln, wie auch ganz generell der Trend zur Regionalität, sicherlich durch einen allgemeinen performativen Diskurs, in dem das Lokale und Regionale immer als etwas Gutes verstanden wird, das Globale hingegen mit Anonymität sowie einem Mangel an Singularität, Beziehung und Verantwortungsbewusstsein assoziiert wird.

In den 2000er-Jahren kam dann die Zeit der Etablierung von Produktlinien ‚aus der Region‘ durch den Lebensmitteleinzelhandel. Als eine der ersten Supermarktketten hat im Jahr 1999 die schweizerische Genossenschaft Migros Luzern das Label „Aus der Region. Für die Region“ lanciert und damit zahlreiche Produkte von Erzeuger:innen aus der Luzerner Region im Sortiment gelistet. Ein bekannter Vorläufer war auch die familiengeführte Lebensmittelkette Feneberg im Allgäu. Es folgten in immer kürzeren Abständen sämtliche Betreiber und Ketten des filialisierten Lebensmittelhandels (Supermärkte sowie Discounter) mit der Einführung eigener Regional-Labels. Diese Entwicklung lässt sich in Analogie zum Markt für Bio-Lebensmittel – und sicherlich auch für Fair-Trade-Waren – als ‚Konventionalisierung‘ beschreiben. Oder mit Geels (2004) gesehen: Die Regionalvermarktung hat den Schritt aus der Nische in ein neues Regime der Lebensmittelversorgung vollzogen, welches es dem Einzelhandel erlaubt, gleichermaßen *food from nowhere* und *food from somewhere* zu vermarkten und somit die Wertschöpfung auf kaufkräftigere und höher gebildete Kundenschaftsschichten auszudehnen.

Am auffälligsten an dieser Entwicklung war neben der großen Steigerung der als Regionalprodukte abgesetzten Waren die unübersehbare Konzentration auf das Marketing für regionale Lebensmittel, die bis heute nicht abgeebbt ist. Ganz im Gegenteil: Der Eindruck besteht, dass die Herkunft von Lebensmitteln ‚aus der Region‘ kontinuierlich an Bedeutung gewonnen hat. Auch wenn Supermarktketten nur einzelne Produktlinien mit dem expliziten Hinweis „aus der Region“ vermarkten, so nutzen sie das Thema Regionalität auch, um für das gesamte Sortiment Werbung zu machen. Taten sich schon die Regionalinitiativen der 1990er-Jahre schwer damit, zu definieren, was denn genau mit ‚regional‘ gemeint ist oder gar, wie Regionalität mit Qualität zusammenhängt, so scheinen die Supermärkte bis auf wenige Ausnahmen überhaupt wenig Interesse daran zu haben, den Begriff der Regionalität mit konkreterem Inhalt zu füllen.

Während jedoch die frühen Regionalvermarktungsprogramme meistens noch auf eine klar definierte Region Bezug genommen haben (etwa auf eine bekannte Regions- oder Landschaftsbezeichnung, wie „aus der Eifel“), verzichteten die Supermärkte häufig auf eine Benennung der jeweiligen Region, sondern betonten nur ein unspezifisches „aus der Region“. Oder es werden Werbeslogans verwendet, die auf eine regionale Identität anspielen, aber bezüglich ihres Herkunftskonzepts doch eher unverbindlich kommuniziert werden. Man könnte sagen, die Supermärkte haben – performativ – einen großen Beitrag dazu geleistet, dass der Begriff ‚regional‘ sich so unbestimmt und inhaltsleer ausgebreitet hat und dennoch – den damit verbundenen Wertschöpfungsstrategien untergeordnet – für sehr wichtig gehalten wird.

Regionale Nahrungsmittel und Speisen wurden als etwas vermarktet, was eben nicht anonym ist, sondern eine Bodenhaftung und einen Bezug zu Menschen ‚wie du und ich‘ haben. Dazu werden Bilder von glücklichen Bäuer:innen genauso wie von glücklichen Tieren und Konsument:innen verbreitet. Diese persönliche Beziehung bleibt jedoch meist auf einer unverbindlichen Ebene, das heißt, es werden Bilder ohne Anspruch auf Authentizität erzeugt. Gewissermaßen wird damit *food from nowhere* als *food from somewhere* oder *food from here* verkauft, auch wenn die Art der Beziehungen zwischen Konsument:innen und Produzent:innen sich nicht von jenen Lebensmitteln unterscheidet, die nicht als ‚regional‘ vermarktet werden.

In den 2010er-Jahren und folgenden Jahren hielt dann eine verstärkte Professionalisierung (zugleich: Konventionalisierung) und – damit verbunden – die Digitalisierung bzw. der E-Commerce Einzug in die Regionalvermarktung. Anders als in den 1990er-Jahren, als die Versuche, eigene Regionalläden zu gründen, oft im Sande verlaufen sind, eröffneten zunehmend Fachgeschäfte, die explizit regionale Waren anbieten. Das Sortiment hebt sich von dem der Supermärkte deutlich ab, da nicht regionale Eigenmarken und Produktlinien das Angebot bestimmen, sondern qualitativ hochwertige Produkte von kleinen handwerklichen Betrieben.

Lieferdienste (z. B. Gemüseboxen) mit Waren aus der Region bestanden zwar schon vorher, aber die Online-Bestellung eröffnet Lieferdiensten und regionalen Plattformen ganz neue Möglichkeiten. Interessant ist dabei, dass ein wesentliches Kriterium der Regionalität, der persönliche Kontakt zwischen Erzeuger:innen und Verbraucher:innen, noch mehr in den Hintergrund rückt als beim ebenfalls als anonym empfundenen Einkauf im Supermarkt. Das Kriterium der geringen Distanz (bzw. der räumlichen Nähe) scheint an Sinnhaftigkeit zu verlieren. Die Herkunft ist

zwar nach wie vor von zentraler Bedeutung, aber es ist wichtiger, dass die Kundschaft Informationen erhält, wie etwas produziert wird als wie weit die Entfernung zur Erzeugung ist. Das Problem der Online-Lieferdienste für Regionalprodukte liegt genau in diesem Spannungsfeld: Die Bestellung selbst erfolgt digital zwar ohne ‚Distanzwiderstand‘, der physische Transport geringer Warenmengen über zum Teil größere Entfernungen ist aber vor allem bei frischen Lebensmitteln oft mit hohen ökonomischen wie ökologischen Kosten verbunden. Daher ist es wenig verwunderlich, dass zwar vor allem auch in der Zeit der Covid-19-Pandemie und dem Boom der Plattformökonomie und des Online-Handels für Lebensmittel (Dannenberg et al. 2020) sehr viele solcher Online-Plattformen für Regionalprodukte entstanden sind, diese aber erhebliche Probleme haben, die widerstrebenden Ansprüche zu erfüllen. Nicht wenige haben daher ihre Aktivität wieder eingestellt oder sind auf der Suche nach neuen Vermarktungskonzepten.

Eine zentrale Strategie bestehender Online-Vermarktungsportale für regionale Nahrungsmittel, das Problem der fehlenden physischen Präsenz der Erzeuger:innen aus Perspektive der Kund:innen zu lösen, liegt in der digitalen Bereitstellung von Bildern und Erzählungen, die persönliche Verbundenheit (Nähe) schaffen und über Produktionszusammenhänge informieren. Das typische Bild, das auf den Online-Portalen vermittelt wird, stellt eine vertrauenswürdig erscheinende lebensmittelerzeugende oder -verarbeitende Person dar, etwa mit einem Bund Möhren in der Hand auf dem Acker, oft in einer idyllischen bäuerlich geprägten Landschaft. Dazu ein Text (in Schriftform oder auch im Video gesprochen) wie etwa: „Mein Name ist [...] und ich verarbeite auf meinem Betrieb nur qualitativ hochwertige Lebensmittel. Ich garantiere höchste Qualität und stehe für eine streng kontrollierte Produktion.“ Der Versuch, ein authentisches Bild zu vermitteln, ist oft durchaus ernst gemeint (anders als im Marketing der Supermärkte), es ergeben sich dabei aber zwangsläufig Inszenierungen, die keineswegs nur bestimmte Bilder bezeugen, sondern Vorstellungen erzeugen. Erwähnenswert ist auch der Trend zu Lebensmittelautomaten und Automaten-Shops, die zum Teil als neue Vertriebsmöglichkeit der Regional- und Direktvermarktung (z. B. für Milch) genutzt werden.

Aus dem Blickwinkel der Performativität von Märkten lassen sich diese jüngsten Entwicklungen wiederum teilweise als *Alternative Food Networks* beschreiben, da sie – in Abgrenzung zur konventionalisierten Vermarktung von regionalen Lebensmitteln in den Supermärkten – den Anspruch haben,

neue – andere – Märkte zu konstituieren und dabei auch zumindest tendenziell moralische Ziele einer Transformation hin zu einer nachhaltigeren Lebensmittelversorgung verfolgen. Vermarktungsmodelle von Lebensmittelkooperativen (Food-Coops) oder der Solidarischen Landwirtschaft mit Beteiligungs- und Abonnementsystemen und/oder verschiedener Formen der Direktvermarktung lassen sich als Beispiele anführen, ebenso wie Modelle der (Digital) Food Hubs, die neue Märkte für kleine und dezentrale Erzeuger:innen etablieren (Krell 2025). Wie schwierig es ist, neue Wege im Lebensmittelsystem zu gehen und zugleich in den wirtschaftlichen Rahmenbedingungen zu bestehen, zeigt exemplarisch das Wiener Unternehmen markta, das seine Online-Plattform für regionale Lebensmittel aus der Erzeugung von Klein- und Familienbetrieben aufgrund seiner Insolvenz jüngst einstellen musste. Parallel dazu schreitet aber auch die Konventionalisierung der Regionalvermarktung im filialisierten Lebensmitteleinzelhandel fort und mit ihr zugleich drei scheinbar widersprüchliche Trends: erstens eine Standardisierung von Regionalprodukten, zweitens eine Vermarktung von Regionalprodukten als besonders einzigartige Waren und drittens eine völlig unverbindliche und unklare Verwendung des Begriffs ‚regional‘. Allerdings gibt es auch Zwischenformen zwischen plakativem, aber unverbindlichem Supermarktangebot und personalisiertem Online-Handel. Das betrifft insbesondere Produktlinien wie z. B. „Zurück zum Ursprung“ der Aldi-Tochter Hofer in Österreich, bei der neben einer Vielzahl von sehr konkreten Informationen zur Herstellung auf der Verpackung auch eine Rückverfolgung zum produzierenden Betrieb via QR-Code möglich ist, samt den üblichen verklärten Bildern einer Bauernhofidylle. Sowohl im alternativen als auch im konventionellen Bereich finden sich Ansätze der Vermarktung regionaler Lebensmittel, die durchaus den Anspruch haben, eine Transformation hin zu nachhaltigeren Lebensmittelsystemen zu befördern. Allerdings lassen sich dabei ‚progressive‘ – systemreproduzierende – von ‚radikalen‘ – systemtransformierenden – Alternativen unterscheiden. Wenn Regionalität als etwas ‚Bestehendes‘ artikuliert wird, beschränkt sich das Transformationspotenzial meist auf die Erhaltung von Strukturen. Wird Regionalität hingegen explizit mit Produktions- und Qualitätskriterien verknüpft, kann sie einen Ansatz zur Realisierung neuer Agrar- und Ernährungssysteme bilden.

#### 4 Zusammenhänge und Widersprüche

Argumente, die vorgebracht werden, um Vorteile, Nutzen oder Werte der Herkunft von Lebensmitteln ‚aus der Region‘ zu begründen, stellen entsprechende Zusammenhänge fest – oder genauer gesagt: sie stellen Zusammenhänge her. Genau diesen Aspekt versuche ich mit dem Konzept der Performativität herauszustellen: Zusammenhänge werden – z. B. durch die Einführung von Vermarktungsprogrammen mit Vertriebssystemen und Werbestrategien oder durch Kennzeichnungsprogramme – hergestellt.

Da diese performative Erzeugung von Zusammenhängen aber als Bezeugung von Zusammenhängen erscheint, sind Paradoxien gewissermaßen vorprogrammiert. Im Folgenden gehe ich auf verschiedene Dimensionen von Zusammenhängen ein: erstens auf die Herstellung von vermeintlich kausalen Zusammenhängen zwischen Herkunft und einer ‚guten‘ Produktion durch Schutz oder Hervorhebung der Herkunftskennzeichnung, zweitens auf das Spannungsfeld von Zusammenhängen im Sinn von Zusammenhalt zwischen regionalem Gemeinschaftssinn und Regionalchauvinismus, drittens auf Widersprüche der räumlichen und sozialen Zusammenhänge von Produktions- und Konsumwelten zwischen Face-to-face-Kontakten und digitalen Interfaces, viertens zwischen kleinen, dezentralen und großen, zentralisierten Strukturen, fünftens auf das paradoxe Verhältnis von Genuss und Gesundheit und sechstens auf die Konstruktion von Zusammenhängen zwischen Konsumverhalten und Nachhaltigkeit.

##### 4.1 Zusammenhang 1: Herkunft und Güte

Das zentrale Problem beim Versuch, Zusammenhänge zwischen (regionaler) Herkunft einerseits und (auf Aspekte der Produktqualität und/oder ethisch-moralische Aspekte der Produktionsweise bezogenen) Güte von Lebensmitteln bzw. Speisen andererseits festzustellen, lässt sich darin sehen, dass ebensolche Zusammenhänge nicht ‚naturegegeben‘ sind, sondern performativ hergestellt werden. Wird beispielsweise im Zuge der Auszeichnung eines Lebensmittels mit der Herkunftsangabe ‚aus der Region‘ diese Herkunft an bestimmte Produktions- oder Qualitätskriterien geknüpft, dann lässt sich ein Zusammenhang zwischen regionaler Herkunft und Herstellungsweise bzw. Qualität konstatieren. Dies ist jedoch

alles andere als ein Kausalzusammenhang im Sinn eines kausalen Determinismus: Das Produkt weist nicht bestimmte Eigenschaften auf, weil es aus einer bestimmten Region oder aus der Nähe kommt, sondern diese Eigenschaften wurden im Zuge der Vermarktung – und mit der von der Vermarktung gewissermaßen ‚rückwärts‘ konstruierten Herstellung – erst mit der Herkunft verknüpft, sodass eine nachträgliche Feststellung dieses Zusammenhangs nichts anderes ist als eine Identifikation des Konstruktionsprinzips selbst. Die Logik von Systemen der Herkunftskennzeichnung sieht jedoch vielfach vor, dass seitens der erzeugenden Betriebe ein Nachweis erbracht wird, warum derartige Zusammenhänge ‚von Natur aus‘ oder ‚aus Tradition‘ bestehen.

Exemplarisch lässt sich dies am Schutz der „geografischen Herkunftsangaben“ der EU zeigen, ein insofern einzigartiges System, als es auf regionsspezifischen, von Produzierenden zu definierenden und zu veröffentlichenden Produktionsstandards beruht, die extern kontrolliert werden (siehe dazu Penker et al. 2022). Hierzu heißt es im Amtsblatt der EU (2012, 2 ff.), dass entsprechende Produkte „einen immanenten Zusammenhang zwischen den Merkmalen des Erzeugnisses oder Lebensmittels und dem geografischen Ursprung aufweisen“ müssen und dass die Qualität „wesentlich auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen“ ist. Für die von den antragstellenden Produktionsgemeinschaften muss angegeben werden, worin laut EU-Verordnung ein „ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses“ besteht. Dementsprechend wird versucht, die naturräumlichen (u. a. geologischen und klimatischen) Produktionsverhältnisse oder eine lange Tradition der Erzeugung als Ursache für eine bestimmte räumlich gebundene Produktqualität darzustellen (siehe dazu kritisch Ermann 2024). Beide Argumentationsmuster bergen ihre Fallstricke, sowohl das naturalisierende als auch das traditionalisierende. Besondere natürliche Bedingungen mögen zwar rückblickend sehr wohl einen relevanten Einfluss auf die Hervorbringung von regionstypischer Kost und regionalen Spezialitäten gehabt haben. Der Umkehrschluss, die entsprechenden Agrarerzeugnisse, Lebensmittel und Speisen ließen sich nur in genau diesem Gebiet aufgrund der natürlichen Bedingungen in der jeweiligen Qualität herstellen, etwa gemäß des im Weinbau bekannten (und auch dort umstrittenen) *Terroir*-Konzepts, lässt sich jedoch in den meisten Fällen nicht nachvollziehen. Jede Entstehungsgeschichte einer orts- oder regionaltypischen Spezialität lässt sich im Nachhinein als historische Pfadabhängigkeit lesen; ob sich dies dann auch als ‚ursächli-

cher Zusammenhang‘ interpretieren lässt, ist zumindest fragwürdig. Was geschützte Herkunftsangaben hingegen sehr wohl leisten können, ist es, Zusammenhänge zwischen Herkunftsregion und Qualität sowie Produktionsmethoden zu implementieren sowie soziale Lernprozesse zur Verbesserung entsprechender Standards in Gang zu setzen (vgl. Edelmann et al. 2020; Marescotti 2020). Historisch tradierte Herkunftsangaben, wie sie vor allem im mediterranen Europa weit verbreitet sind, gehen oft auf Qualitätsstandards der mittelalterlichen und neuzeitlichen Zünfte zurück, welche die Interessen der Handwerker und Händler einer bestimmten Stadt oder Region vertraten und die Qualität deren Erzeugnisse sicherten. Insofern ergaben sich institutionell verankerte Zusammenhänge zwischen Orten/Regionen und Produktionsmethoden sowie Qualität. Die Bemühungen von Produktionsgemeinschaften um einen Schutz der Herkunftsbezeichnung durch die EU stehen ganz in der Tradition dieser Institutionen.

Die Logik der Naturalisierung und Traditionalisierung lässt sich ganz ähnlich auch für die Vermarktung von Lebensmitteln mit Hinweis auf ihren Ursprung ‚aus der Region‘ zeigen – also nicht nur für *food from somewhere* (wie bei Spezialitäten, die gerne auch überregional und international mit Bezug zu ihrer Herkunft angeboten werden), sondern auch für *food from here* mit Betonung der Nähe zwischen Verkaufsort bzw. Konsumort und Produktionsort. Hier kommt allerdings der Aspekt der Nachhaltigkeit und eine Moralisierung im Zuge der Vermarktung hinzu: Produkte ‚aus der Region‘ gelten insofern als *good food*, als sie das Versprechen mit sich tragen, besser für die Umwelt zu sein als Produkte *from nowhere*, häufig verbunden mit einer kleinbetrieblichen dezentralen Produktion jenseits anonymer Massenmärkte. Im Unterschied zum rechtlich verankerten Schutz von Herkunftsbezeichnungen – oder etwa zur Bio-Verordnung der EU – gibt es jedoch für eine Vermarktung mit Hinweis ‚regional‘ oder ‚aus der Region‘ keinerlei verbindliche Definitionskriterien, die seitens der herstellenden Unternehmen und des Handels einzuhalten sind, abgesehen von groben Irreführungen der Konsument:innen durch offensichtlich eindeutig unzutreffende Herkunftsangaben. Das heißt, Kriterien der Produktionsweise und der Qualität sind nur insofern an die ‚regionale‘ Herkunft gekoppelt, als entsprechende Vermarktungsprogramme von sich aus entsprechende Zusammenhänge herstellen.

## 4.2 Zusammenhang 2: Zusammenhalt und Regionalchauvinismus

Auf der emotionalen (Bauch-)Ebene ist Regionalität als eine Idee zu verstehen, die vor allem auf Gefühle der Übersichtlichkeit, Vertrautheit und Sicherheit sowie auf Gemeinschaftssinn abhebt. Entgegen der unpersönlichen und unüberschaubaren Kälte der industrialisierten und globalisierten Nahrungswelten verspricht ‚Essen aus der Region‘ gewissermaßen eine wärmende Nähe, als Verwurzelung, als Heimat, persönliche Beziehung und Übersichtlichkeit der eigenen Lebens- und Ernährungswelt. Von Essen mit Herkunft aus der Nähe erwartet man sich dementsprechend Zusammenhänge und Beziehungen, die sich auch mit ‚sozialer Nähe‘ umschreiben lassen. Auch hier ist zu betonen, dass von räumlicher Nähe geschlossen werden kann. Ein zumindest indirekter Zusammenhang besteht aber durchaus zwischen dem Wunsch nach Gemeinschaft einerseits und der räumlichen Organisation der Gesellschaft andererseits. Alleine dadurch, dass sich politische Gemeinschaften räumlich-territorial als Gebietskörperschaften – oder auch als freiwillige Zusammenschlüsse – organisieren, ist ein bedeutender Teil der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Beziehungen an bestimmte Räume gebunden. Ernährungssysteme sind auf der regionalen Ebene wenig territorial organisiert, da eher auf der nationalen oder supranationalen Ebene bestimmt wird, was und wie Essen produziert und gehandelt und wie wir uns ernähren. Regionale Produktionsgemeinschaften oder Verbände spielen jedoch teilweise eine gewisse Rolle bei der freiwilligen Erstellung und Einhaltung bestimmter Regeln (wie es auch der Schutz von Herkunftsbezeichnungen der EU verlangt). Dass jedoch auf lokaler und regionaler Ebene ein Wunsch nach Mitbestimmung und Mitgestaltung besteht, zeigt u. a. das Entstehen von kommunalen Ernährungsräten in zahlreichen Städten.

Der Idee, durch eine Regionalisierung von Ernährungssystemen nicht nur kleinräumige Wirtschaftskreisläufe zu stärken, sondern damit zugleich eine regionale Identität zu fördern bzw. zu generieren, kam seit Beginn des Regionaltrends eine wichtige Bedeutung zu. Wenn die Identität einer Region als sozialer Zusammenhalt und Verantwortungsgefühl innerhalb eines bestimmten Raumes in Erscheinung tritt, lässt sich dies als (Re-)Politisierung der Land- und Ernährungswirtschaft und der Versorgung der Bevölkerung mit (gutem) Essen verstehen. Heimatverbundenheit und Interesse an einer Mitgestaltung der Produktions- und Versorgungsstrukturen im eigenen Nahraum kann sicherlich einen Beitrag dazu leisten, fehlende oder abhandengekommene Zusammenhänge zwischen

Produktions- und Konsumwelten zu stärken (Barham 2003, 130). Das ist vor allem dann der Fall, wenn land- und ernährungswirtschaftliche Strukturen eine wichtige Rolle in der eigenen Lebenswelt einnehmen (etwa im Hinblick auf Landschaftswahrnehmung oder die sozio-kulturelle Bedeutung des Ernährungshandwerks). Die Sichtbarmachung der Herkunft von Lebensmitteln kann auch insofern zu mehr Verantwortungsgefühl bei der Erzeugung führen, als ein schlechtes Image des Herkunftsgebiets (etwa bzgl. Umwelt- und Arbeitsbedingungen) vermieden werden soll.

Die räumlich-territoriale Organisation eines Zusammenhalts bedeutet aber unvermeidlich auch eine Abgrenzung nach außen. Regionalisierungen laufen leicht Gefahr, regionalistische Tendenzen der Abschottung zu fördern, etwa im Sinn einer *defensive food system localization* (Hinrichs 2003), eines *defensive localism* (Winter 2003) oder *radical particularism* oder auch eines *unreflexive localism* (DuPuis und Goodman 2005). Nicht selten erfolgen auch nationalistische und/oder rassistische Abgrenzungen über Praktiken und Erzählungen über ‚unser‘ Essen und das Essen der ‚Anderen‘. Die Betonung von Besonderheit und Diversität bei der Vermarktung von Regionalprodukten liegt oft sehr nah beieinander mit der Kommunikation von regionalchauvinistischen Sujets, die eine Überlegenheit des ‚Eigenen‘ und ‚Nahen‘ gegenüber dem ‚Anderen‘ und ‚Fernen‘ vermitteln. Slogans wie z. B. „Wir sind Steirer“ (der österreichischen Einzelhandelskette SPAR) mögen durchaus einschließend gemeint sein, wirken aber auf all jene ausschließend, die sich selbst nicht zur benannten Gruppe (in diesem Fall als Steirer) fühlen oder nicht als Mitglied dieser Gruppe akzeptiert werden.

Die performative Wirkung von Praktiken und Diskursen der Regionalität in der Nahrungsmittelversorgung entfaltet sich auch über eine Subjektivierung von Konsument:innen – gewissermaßen im Sinn eines *homo regionalis*: Es erscheint in zunehmendem Maße ‚geboten‘, sich beim Einkauf und Verzehr von Nahrungsmitteln und Speisen für die Konsequenzen und Bedingungen verantwortlich zu fühlen: zum einen dafür, dass die Produktion möglichst in der Nähe stattfindet, und zum anderen, dass damit auch ein Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung (in) der Region geleistet wird. Durch häufige Wiederholung dieser Erzählung findet eine Responsibilisierung in dem Sinne statt, dass sich Menschen als Konsument:innen verantwortlich für ‚ihre Region‘ fühlen. Überlagert wird dies durch einen regionalen Konsumpatriotismus und Regionalchauvinismus, der als Reaktion auf die Unübersichtlichkeit und Anonymität der global vernetzten Welt Anklang findet, dabei aber auch leicht an

verschiedene Varianten eines populistischen Regionalismus und reaktio-näre Bewegungen anschließt (Ermann et al. 2025).

### 4.3 Zusammenhang 3: Face-to-face und Digital Interface

Die persönliche Beziehung zwischen Erzeuger:innen und Verbraucher:innen wird gerne als Vorteil – wie auch als Effekt – regionalen Essens angeführt. Auch dieser Aspekt wartet mit vielen widersprüchlichen Beobachtungen und Bewertungen auf. Eine persönliche Face-to-face-Begegnung mit den Produzent:innen des eigenen Essens hat doch eher Seltenheitswert. Selbst wenn man beim Direktvermarkter im Bauernladen oder auf einem Bauernmarkt einkauft, kann man nicht unbedingt davon ausgehen, dass das Verkaufspersonal auch die Erzeugnisse selbst produziert hat. Und selbst wenn ein direkter Kontakt zustande kommt: Die häufig damit verbundene Annahme besserer Information und Vertrauensbasis ist durchaus zweifelhaft. Aus subjektiver Sicht ist eine körperliche Kopräsenz mit der Möglichkeit, sich in die Augen zu schauen und Fragen stellen zu können, sicherlich vertrauensbildend. Objektive und überprüfbare Informationen sind dabei aber eher nicht zu erwarten. Demgegenüber zielen Institutionen moderner Märkte ja gerade darauf ab, durch Loslösung (*disembedding*) der Markttransaktionen von persönlichen Beziehungen Regeln wie Informationspflicht und Haftung so zu implementieren, dass sich die einzelnen Marktteilnehmer:innen auf diese zentral organisierten Regelungen verlassen können. Insofern lässt sich der Wunsch nach direktem, persönlichem Kontakt auch als Unzufriedenheit mit der Distanziertheit und Anonymität von Marktbedingungen und deren Unzulänglichkeit im Hinblick auf Wissensvermittlung und Vertrauensbildung interpretieren.

Durch die Digitalisierung von Marktbeziehungen wird dieser Gegensatz zwischen der Institutionalisierung von subjektiver persönlicher Interaktion versus objektivem unpersönlichem Austausch auf den Kopf gestellt: Maximale Distanzierung – nicht nur von der Erzeugung, sondern auch vom Handel – durch Kauf am digitalen Endgerät zuhause oder unterwegs geht einher mit Möglichkeiten der individualisierten Kommunikation. E-Commerce-Angebote und Online-Plattformen für regionale Lebensmittel erlauben zumindest potenziell einen Austausch von Informationen über den einzelnen Erzeugungsbetrieb und über spezifische Wünsche der Kundschaft. In der Praxis der Regionalvermarktung äußert

sich diese Individualisierung jedoch weniger in einem tatsächlichen Informationsaustausch, sondern in einer Imitation personalisierter Bilder und Erzählungen, um ein Gefühl der subjektiven Beziehung zu erzeugen (Krell 2025). Die Limitationen dieser Ansätze wurden in den letzten Jahren sehr deutlich: Während die Covid-19-Pandemie noch zu einer optimistischen Einschätzung des Online-Handels für Regionalprodukte geführt hatte, machte sich schnell Ernüchterung breit. Entgegen dem ungebrochenen ‚Regional-Trend‘ im stationären Lebensmitteleinzelhandel haben viele Online-Anbieter von Lebensmitteln ihre Bewerbung speziell ‚regionaler‘ Angebote eingestellt und betonen mittlerweile zwar die Herkunft, nicht aber die Nähe ihrer Produkte. Einige bekannte Online-Plattformen für regionale Lebensmittel, wie z. B. die norwegische Plattform [localfoodnodes.org](https://localfoodnodes.org), haben jüngst ihren Betrieb komplett aufgegeben.

#### 4.4 Zusammenhang 4: Klein und Groß

Ein klassisches Dilemma der Idee der Regionalisierung der Lebensmittelversorgung bezieht sich auf die Größe von Produktions- und Versorgungsstrukturen sowie – damit zusammenhängend – auf deren Zentralität. Wird ‚aus der Region‘ nicht einfach nur als Adressangabe und geringe Kilometerdistanz verstanden, so kommt üblicherweise die kleinbetriebliche Struktur der Land- und Ernährungswirtschaft sowie des Handels ins Spiel: Als ‚regional‘ gelten vor allem Betriebe, die familiengeführt sind, die kleine Flächen bewirtschaften, einen hohen Grad an ‚handwerklicher‘ Produktion (geringem Grad an Rationalisierung / ‚Industrialisierung‘) und einen hohen Stellenwert an Tradition und wirtschaftlicher wie kultureller Verankerung im jeweiligen Raum aufweisen. Auch neugegründete kleine Betriebe, die innovative und nachhaltige Ansätze der Lebensmittelerzeugung oder -verarbeitung versprechen, kommen gängigen Vorstellungen von Regionalität entgegen. Sind sie jedoch sehr erfolgreich, verlassen sie zwangsläufig die Nische der kleinen und dezentralen Produktion in Richtung Massenmarkt. Steigt die Produktionsmenge, der Umsatz und die Zahl der Mitarbeiter:innen, so nimmt auch der Rationalisierungsdruck zu, die Distanzen zu Lieferant:innen und Absatzgebieten vergrößern sich und die Kleinheit und Dezentralität verschwinden allmählich. Mit dem Wachstum gehen auch zahlreiche wirtschaftlich vorteilhafte Skaleneffekte einher, so dass die Erzeugnisse letztlich zu günstigeren Stückkosten auf den Markt gebracht werden können. Die im Diskurs der Regionalität performativ er-

folgreich etablierte Erzählung von kleinen, dezentralen Strukturen läuft dann Gefahr, sich als Mogelpackung entlarven zu lassen.

#### 4.5 Zusammenhang 5: Genuss und Gesundheit

Lebensmittel, Speisen und Getränke ‚aus der Region‘ werden häufig mit Betonung des zu erwartenden Genusses beworben. Regionalspezifische Produkte und Gerichte gelten als Spezialitäten, die besondere Gaumenfreuden versprechen. In einem gegenseitigen Konstruktionsprozess werden nicht nur Speisen als Spezialitäten regionalisiert, sondern auch Regionen als Genussregionen produziert (vgl. Ermann 2004) und im Regionalmarketing oder besonders auch in der Vermarktung touristischer Destinationen entsprechend beworben (vgl. Ermann 2023). Das Verhältnis zwischen Genuss und Gesundheit ist widersprüchlich. Versteht man Gesundheit im Sinn der WTO-Gründungspräambel nicht als Abwesenheit von Krankheit, sondern als „Zustand des vollkommenen physischen, geistigen und sozialen Wohlbefindens“ (WHO 1946, zitiert nach Strüver 2023, 141), sollte man eigentlich davon ausgehen können, dass Genuss und Gesundheit im Sinne von ‚Wohlbefinden‘ durchaus übereinstimmen können. Zweifel daran kommen aber bereits auf, wenn man sich die gängige begriffliche Abgrenzung von ‚Genussmitteln‘ (und diese zählen häufig zu typischen regionalen Spezialitäten) zu ‚Nahrungsmitteln‘ vor Augen führt. Der Konsum von Genussmitteln dient demnach nicht primär dem Zweck der (physiologischen) Ernährung, sondern dem hedonistischen Erleben von Genuss durch seinen Geschmack und/oder seine Wirkung (jenseits des Nährwerts), wobei wiederum die Abgrenzung zu ‚Suchtmitteln‘ oftmals fließend ist. Betrachtet man die Palette der genussverheißenden regionstypischen Spezialitäten, fällt tatsächlich der hohe Anteil von Alkoholika, Fleisch- und Wurstwaren, Käse und Süßwaren auf, also nicht gerade jene Speisen, die als besonders gesund gelten. Genuss ist daher ein hochgradig paradoxes Konstrukt, wie Felgenhauer (2023) im Hinblick auf Genussregionen ausführt. Zum einen genießt man gutes Essen, weil es zum Wohlbefinden und zu einem freudvollen Leben beiträgt, zum anderen gilt hedonistischer Genuss auch als Gegensatz zu moralischem, verantwortlichem Konsum mit einer Tendenz zur Verschwendung und zur Sucht. Felgenhauer schlägt zur Auflösung dieses Dilemmas einen „sanften Hedonismus“ vor, der „die Besonderheit der Region genießen und wertschätzen [könnte], ohne dabei auf eine Prise Selbstironie zu verzichten.

Der Genuss kann dem Regionalen das Spielerische und Freudvolle geben, über das es kulturhistorisch eigentlich nicht verfügt. Dann ist das Regionale nicht nur Quelle von Identität, Sicherheit und Stabilität, sondern von Freude – die Schwere des Bodens wandelte sich im günstigen Fall zu einer Bühne des Spiels und eben des Genießens“ (Felgenhauer 2023, 112).

#### 4.6 Zusammenhang 6: Konsum und Nachhaltigkeit

Die Idee, durch Konsumverhalten einen Beitrag zur (lokalen/regionalen und globalen) Nachhaltigkeit zu leisten, ist heute so selbstverständlich, dass sie häufig thematisiert wird, ohne ihre grundlegenden Überlegungen zu hinterfragen. Im öffentlichen Diskurs wird kaum in Zweifel gezogen, dass wir uns als konsumierende Menschen verantwortlich für Bedingungen und Folgen der Produktion jener Lebensmittel sehen, die wir kaufen und uns einverleiben. Konsumieren gilt somit als ein moralischer Akt der Mitbestimmung und Mitgestaltung unserer (nahen wie fernen) Welt. Durch richtige, kluge und gute Konsumententscheidungen hilft man mit, einen Beitrag zur Nachhaltigkeit der Ernährung zu leisten. Aus dem Blickwinkel der performativen Herstellung von Märkten ist dabei zum einen interessant, wie Moral subjektiviert und die Subjektivierungsform des konsumierenden Menschen normalisiert wird. Die staatsbürgerliche Pflicht, etwas zu einer gelingenden Gemeinschaft beizutragen, wird dabei zumindest teilweise ersetzt durch die selbstverständliche Pflicht zu einem verantwortungsvollen Konsum. Damit geht auch eine sukzessive Verschiebung von Verantwortung von Regierungen und Unternehmen hin zum individuellen Konsum einher.

Mit Vermarktungsprogrammen für Produkte ‚aus der Region‘ hat sich eine Variante dieser Moralisierung des Konsums in den vergangenen drei Jahrzehnten stark durchgesetzt. Neben biologischer/ökologischer Erzeugung und Fairem Handel ist Regionalität eines der wichtigsten Nachhaltigkeitskriterien bei der Entscheidung, ob ein Essen ‚gut‘ oder ‚schlecht‘ im Sinne der Nachhaltigkeit zu bewerten ist. Wie oben bereits ausgeführt, wird Regionalität dabei häufig mit ‚nachhaltigen‘ Produktionsstrukturen definiert. Dieser Zirkelschluss lässt den Zusammenhang zwischen Regionalität und Nachhaltigkeit als gesetzt erscheinen, ohne ihn überhaupt auch nur im Ansatz zu erklären, wobei oft auch unklar bleibt, welche Form von Nachhaltigkeit dabei überhaupt gemeint ist.

## 5 Regionalität als Ansatz für eine sozialökologische Transformation?

Auf Grundlage der hier vorgestellten Überlegungen stellt sich die Frage, ob Regionalität überhaupt einen brauchbaren Ansatz zu einer Transformation von Ernährungssystemen bilden kann und wenn ja, wie eine Umsetzung zielführend gelingen könnte. Dazu bedarf es mehrerer Antworten.

Antwort 1: Regionalität im Sinne einer reinen Lokalisierung der Herkunft von Lebensmitteln und einer Feststellung einer (relativ) geringen Distanz hat für sich allein genommen keinerlei transformatives Potenzial für ein nachhaltigeres Ernährungssystem.

Antwort 2: Wenn Regionalität aber mit bestimmten Werten der Produktion und der Versorgung verknüpft wird, kann sie vermittelnd durchaus einen Beitrag zur Transformation leisten. Wie dieser sich gestaltet, hängt aber einzig und allein davon ab, wie entsprechende Verknüpfungen gebildet werden. Die Frage, ob Regionalisierung einen Beitrag zur sozialökologischen Transformation leisten kann oder nicht, ist insofern falsch gestellt. Die Frage muss lauten: Wie kann Regionalisierung so erfolgen, dass sie einen positiven Einfluss auf transformative Prozesse hat?

Antwort 3: Für Regionalisierungsstrategien mit dem Ziel der nachhaltigen Ernährung lassen sich auf Grundlage der oben skizzierten Überlegungen folgende Ansatzpunkte nennen:

Herkunft macht weder Qualität noch Nachhaltigkeit. Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit können aber – z. B. durch institutionelle oder freiwillige Kopplung von Herkunftsangaben an Qualitäts- und/oder Produktionskriterien – so miteinander verknüpft werden, dass ein starker Zusammenhang besteht. Für eine glaubwürdige Kommunikation solcher Zusammenhänge sollte das Gestaltungs- und Transformationspotenzial von Verknüpfungen hervorgehoben werden, anstatt naturalisierende und traditionalisierende Erzählungen zu mobilisieren (was aber offenbar häufig an unternehmerischen oder staatlich-institutionellen Partikularinteressen scheitert).

Um kontraproduktiven Regionalchauvinismus zu vermeiden, braucht es einen reflexiven Regionalismus im Sinne von *reflexive politics of localism* (DuPuis und Goodman 2005), bei dem nicht einfach ein Streben nach regionaler Orientierung als sinnstiftend angesehen wird, sondern bei dem klar benannt wird, worum es dabei gehen soll: etwa die Etablierung eines territorial ausgerichteten und auf verantwortliches Handeln ausgerichteten Beziehungsgeflechts mit dem Ziel der Bildung

einer solidarischen und inklusiven Gemeinschaft, das auf Besonderheit, genauso aber auch auf Diversität und Offenheit sowie auf soziale Gerechtigkeit ausgerichtet ist. Bestehende Initiativen wie Ernährungsräte, Produktionsgemeinschaften oder Produktions-Konsum-Genossenschaften weisen in diese Richtung, zeigen oft aber auch die Schwierigkeiten der Realisierung.

Die Ablösung stationären Handels durch Online-Plattformen eignet sich nur sehr bedingt für regionalisierte Vermarktungsstrategien. Weder bestehende logistische Strukturen noch Kommunikationskanäle des Lebensmitteleinzelhandels sind an ‚regionalen‘ Abgrenzungen orientiert. Dies ist eher bei Online-Plattformen von Food-Coops der Fall. Viele Online-Plattformen eignen sich weniger zum Verkauf als zur Information für Kund:innen über Angebote in ihrer Nähe oder zur Vermittlung zwischen Konsument:innen und Produzent:innen.

Wenn Regionalität direkt mit kleinen und dezentralen Strukturen in Verbindung gebracht (oder sogar dadurch definiert) wird, dann ist darauf zu achten, dass dieses Kriterium bei der Auswahl von Produkten und bei der Kommunikation mit der Kundschaft auch ernst genommen wird. Werden in standardisierter Massenproduktion hergestellte Waren als ‚regional‘ verkauft, ist es für die Glaubwürdigkeit einer regionalen Vermarktung wichtig zu erklären, worin der spezifische Vorteil der – ggf. an die jeweilige Herkunft gekoppelten – Produktionszusammenhänge liegt.

Die körperliche bzw. leibliche und emotionale Ebene der subjektiven Wertschätzung des Essens spielt sicherlich eine zentrale Rolle für den Erfolg einer regionalisierten Ernährung. Insofern muss regionales Essen auch einen Genuss versprechen. Im Hinblick auf Potenziale einer sozialökologischen Transformation sind jedoch nur Genussversprechen tragfähig, die auch Gesundheit im umfassenden Sinne, also ein ‚Wohl‘ für Menschen und ihre Umwelt (einschließlich Tieren) ermöglichen.

Regionalisierung und Regionalität können einen wichtigen Baustein für eine Etablierung nachhaltiger Konsummuster bilden. Allerdings gelingt dies weniger durch die Förderung eines Interesses am Ort der Herstellung, sondern vielmehr – und ggf. eben damit verbunden – durch das Wecken eines Interesses an der Herkunft im Sinne der Art und Weise der Produktion, an den Produktionsbedingungen und -konsequenzen sowie einer Bereitschaft zu deren Mitgestaltung.

Für eine gelingende performative Durchsetzung von alternativen lokalen/regionalen Ernährungsnetzwerken im Sinne einer nachhaltigen Zukunft der Ernährung braucht es nicht nur kluge Konzepte seitens Pro-

duktion, Handel und Konsum, sondern die Bildung entsprechender Zusammenhänge muss maßgeblich von staatlichen, kommunalen und zivilgesellschaftlichen Institutionen gefördert werden. Ob eine regionalisierende/territorialisierende Strategie dabei sinnvoll ist, muss anhand der konkreten Probleme, Ziele und möglicher Maßnahmen beurteilt werden.

Für unternehmerische Vermarktungsstrategien wird ‚Regionalität‘ sicherlich auch in Zukunft eine wichtige Rolle spielen: Bilder und Erzählungen vom ‚Regionalen‘ können dabei ein Gefühl der Erdung in einer globalisierten Welt bieten, leisten aber kaum einen Beitrag zur Transformation von Nahrungswelten. Sie stärken allenfalls den Wunsch nach Festhalten an ‚Altbewährtem‘, was nicht unbedingt förderlich für die Durchsetzung von Alternativen ist. Im Hinblick auf eine sozialökologische Transformation wäre es meines Erachtens vonnöten, ein ‚gutes‘ Essen im Sinn des Wohlbefindens und der Gesundheit von Menschen und ihrer Umwelt sowie soziale Gerechtigkeit in den Mittelpunkt transformativer Ziele zu stellen. Dazu gehört das Wohl von Menschen wie von Tieren sowie die langfristige Lebensfähigkeit von Ökosystemen. Die menschliche Vitalität im Kontext von Agrar- und Ernährungssystemen ist dabei nicht nur im engeren – ernährungsphysiologischen – Sinn zu verstehen, sondern auch im weiteren Sinn im Zusammenhang mit der Rolle von Menschen als Produzent:innen, Arbeiter:innen, oder Händler:innen und den damit verbundenen gesundheitlichen Beeinträchtigungen (z. B. durch die Arbeitsbedingungen bei der Saisonarbeit in Landwirtschaft und Lebensmittelgewerbe). Letztgenannte Aspekte stellen auch eine Verbindung zur sozialen Gerechtigkeit her, die ebenfalls sowohl aufseiten der land- und ernährungswirtschaftlichen Produktion als auch aufseiten des Zugangs zu gutem Essen ein zentrales Kriterium einer nachhaltigen Ernährung darstellen. Auch hier sollte eine auf Regionalität ausgerichtete Strategie nur dann zum Einsatz kommen, wenn sie verspricht, über die räumliche Organisation in dezentralen und überschaubaren Einheiten zielführend zu sein. Ein Beitrag des Regionalen zur Transformation sollte sich dabei nicht als Entbehrung anfühlen, sondern sich mit einem guten Bauchgefühl realisieren lassen. Gewisse Bauchschmerzen lassen sich dabei aber anscheinend nur schwer vermeiden.

## Literatur

- Amtsblatt der EU (2012). Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R1151> (zuletzt abgerufen am 28.06.2025).
- Araujo, L., Finch, J. und H. Kjellberg (Hrsg.) (2010). *Reconnecting Marketing to Markets*. Oxford: Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780199578061.001.0001>.
- Austin, J. (1973 [1962]). *How to Do Things with Words*. Oxford: Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780198245537.001.0001>.
- Barham, E. (2003). Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies* 19 (1), 127–138. [https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00052-9](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00052-9).
- Baumann, Z. (2017). *Retrotopia*. Berlin: Suhrkamp.
- Berndt, C. und M. Boeckler (2009). Geographies of circulation and exchange: constructions of markets. *Progress in Human Geography* 33 (4), 535–551. <https://doi.org/10.1177/0309132509104805>.
- Berndt, C. und M. Boeckler (2023). Geographies of marketization: Studying markets in postneoliberal times. *Progress in Human Geography* 47 (1), 124–140. <https://doi.org/10.1177/03091325221144456>.
- Blake, M. K., Mellor, J. und L. Crane (2010). Buying local food: Shopping practices, place, and consumption networks in defining food as „local“. *Annals of the Association of American Geographers* 100 (2), 409–426. <https://doi.org/10.1080/00045601003595545>.
- Blotevogel, H.-H. (1996). Auf dem Wege zu einer „Theorie der Regionalität“. Die Region als Forschungsobjekt der Geographie. In: Brunn, G. (Hrsg.): *Region und Regionbildung in Europa. Konzeptionen der Forschung und empirische Befunde*, Baden-Baden: Nomos (Schriftenreihe des Instituts für Europäische Regionalforschungen, 1), 44–68.
- Boeckler, M. und C. Berndt (2005). Kulturelle Geographien der Ökonomie. *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 49 (2), 67–80. <https://doi.org/10.14361/9783839407240-009>.
- Boeckler, M., Dirksmeier, P. und U. Ermann (2014). Geographien des Performativen. *Geographische Zeitschrift* 102 (3), 129–132. <https://doi.org/10.25162/gz-2014-0014>.
- Born, B. und M. Purcell (2006). Avoiding the Local Trap. Scale and Food Systems in Planning Research. *Journal of Planning Education and Research* 26 (2), 195–207. <https://doi.org/10.1177/0739456X06291389>.
- Callon, M. (1998a). Introduction: The embeddedness of economic markets in economics. In: Callon, M. (Hrsg.): *The Laws of the Markets*. Oxford: Blackwell, 1–57. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1998.tb03468>.
- Callon, M. (1998b). An essay on framing and overflowing: economic externalities revisited by sociology. In: Callon, M. (Hrsg.): *The Laws of the Markets*. Oxford: Blackwell, 244–269. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1998.tb03477.x>.

- Callon, M. (1999). Actor-network theory – the market test. In: Law, J. und Hassard J. (Hrsg.): *Actor Network Theory and After*. Oxford: Blackwell, 181–195. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1999.tb03488.x>.
- Campbell, H. (2009). Breaking new ground in food regimes theory: Corporate environmentalism, ecological feedbacks, and the ‚food from somewhere‘ regime. *Agriculture and Human Values* 26 (4), 309–319. <https://doi.org/10.1007/s10460-009-9215-8>.
- Coley, D. A., Howard, M. und M. Winter (2011). Food miles: time for a re-think? *British Food Journal* 113 (7), 919–934. <https://doi.org/10.1108/00070701111148432>.
- Colombino, A. und U. Ermann (2022). Mehr als Menschen essen – mehr als menschliches Essen. Perspektiven nicht-anthropozentrischer Nahrungsgeographien. In: Steiner, C., Rainer, G., Schröder, V. und Zirkl F. (Hrsg.): *Mehr-als-menschliche Geographien. Schlüsselkonzepte, Beziehungen und Methodiken*. Stuttgart: Steiner, 243–269. <https://doi.org/10.25162/9783515132305-010>.
- Dannenberg, P., Fuchs, M., Riedler, T. und C. Wiedemann (2020). Digital transition by Covid-19-Pandemic? The German food online retail. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie* 111 (3), 543–560. <https://doi.org/10.1111/tesg.12453>.
- DuPuis, M. und D. Goodman (2005). Should we go „home“ to eat?: toward a reflexive politics of localism. *Journal of Rural Studies* 21, 359–371. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2005.05.011>.
- Edelmann, H., Quiñones-Ruiz, X. F., Penker, M., Scaramuzzi, S., Broscha, K., Jeanneaux, P., Belletti, G. und A. Marescotti (2020). Social learning in food quality governance – evidences from geographical indications amendments. *International Journal of the Commons* 14 (1), 108–122. <https://doi.org/10.5334/ijc.968>.
- Elton, S. (2019): Posthumanism invited to dinner: exploring the potential of a more-than-human perspective in food studies. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* 19 (2), 6–15. <https://doi.org/10.1525/gfc.2019.19.2.6>
- Enthoven, L. und G. Van den Broeck (2021). Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural Systems* 193, 103226, 1–14. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103226>.
- Ermann, U. (2004). Regionalprodukte und Produktregionen: Kommodifizierung und Authentifizierung der Herkunft von Nahrungsmitteln. In: Serbser, W., Inhetveen, H. und F. Reusswig (Hrsg.): *Land – Natur – Konsum. Bilder und Konzeptionen im humanökologischen Diskurs* (Edition Humanökologie, Bd. 3). München: Ökom, 330–359.
- Ermann, U. (2005). *Regionalprodukte. Vernetzungen und Grenzbeziehungen bei der Regionalisierung von Nahrungsmitteln*. Stuttgart: Steiner (Sozialgeographische Bibliothek, 3). <https://doi.org/10.25162/9783515110396>.
- Ermann, U. (2006). Aus der Region – für die Region. Regionales Wirtschaften als Strategie für die Entwicklung ländlicher Räume. *Geographische Rundschau* 58 (12), 28–36.
- Ermann, U. (2023). Die verkaufte Region. In: Ermann, U., Höfner, M., Hostniker, S., Preininger, E. M. und D. Simić (Hrsg.): *Die Region – eine Begriffserkundung*. Bielefeld: Transcript, 291–302. <https://doi.org/10.1515/9783839460108>.

- Ermann, U. (2024). Lebensmittel mit geschützter geographischer Herkunft: Vielfalt und Qualität durch Verortbarkeit? *Nationalatlas aktuell* 18 (04.2024), 2. <https://nationalatlas.de/nadbeitrag/lebensmittel-mit-geschuetzter-geographischer-herkunft-vielfalt-und-qualitaet-durch-verortbarkeit/> (zuletzt abgerufen am 28.06.2025).
- Ermann, U. und A. Priebes (2023). Die Region – ein Phantom? In: Ermann, U., Höfner, M., Hostniker, S., Preininger, E. M. und D. Simić (Hrsg.): *Die Region – eine Begriffserkundung*. Bielefeld: Transcript, 11–26. <https://doi.org/10.1515/9783839460108>.
- Ermann, U., Hostniker, S., Meyer, F. und P. Nguyễn (2025). Wie viel Regionalismus verträgt die Regionalentwicklung? Regionale Identität zwischen Gemeinschafts-sinn und Populismus. *GeoGraz: Grazer Mitteilungen der Geographie und Raumforschung* 177, 11–14.
- Feagan, R. (2007). The place of food: mapping out the ‚local‘ in local food systems. *Progress in Human Geography* 31 (1), 23–42. <https://doi.org/10.1177/0309132507073527>.
- Felgenhauer, T. (2023). Die Genussregion. In: Ermann, U., Höfner, M., Hostniker, S., Preininger, E. M. und D. Simić (Hrsg.): *Die Region – eine Begriffserkundung*. Bielefeld: Transcript, 103–114. <https://doi.org/10.1515/9783839460108>.
- Felgenhauer, T. (2024). Konsum als gesellschaftliche Praxis. *GW-Unterricht* 175, 5–19. <https://doi.org/10.1553/gw-unterricht175s5>.
- Geels, F. (2004). From sectoral systems of innovation to socio-technical systems. Insights about dynamics and change from sociology and institutional theory. *Research Policy* 33, 897–920. <https://doi.org/10.1016/j.respol.2004.01.015>.
- Gibson-Graham, J. K. (2008). Diverse economies: performative practices for ‚other worlds‘. *Progress in Human Geography* 32, 613–632. <https://doi.org/10.1177/0309132508090821>.
- Goffman, E. (2003 [engl. Orig. 1959]). *Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag*. 10. Auflage. München: Piper.
- Goodman, D., DuPuis, E. M. und M. K. Goodman (2012). *Alternative Food Networks. Knowledge, Practice, and Politics*. London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203804520>.
- Hinrichs, C. (2003). The practice and politics of food system localization. *Journal of Rural Studies* 19 (1), 33–45. [https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00040-2](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00040-2).
- Hobsbawm, E. (1983). Introduction: inventing tradition. In: Hobsbawm, E. und T. Ranger (Hrsg.): *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hock, S. (2005). *Engagement für die Region. Initiativen der Regionalbewegung in der Region Nürnberg: Ziele, Strategien und Kooperationsmöglichkeiten*. Erlangen: Fränkische Geographische Gesellschaft (Erlanger Geographische Arbeiten, 31).
- Krell, J. (2025). Digitale Interaktionen in *Local Food Systems*: Potentiale von Digital Food Hubs zum Aufbau einer sozialen Nähe im Sinne der *Social Embeddedness*. Masterarbeit an der Universität Graz.
- Marescotti, A., Quiñones-Ruiz, X. F., Edelmann, H., Belletti, G., Broscha, K., Altenbucher, C., Penker, M. und S. Scaramuzzi (2020). Are protected geographical indications evolving due to environmental related justifications? An analysis of

- amendments in the fruit and vegetable sector in the European Union. *Sustainability* 12 (9), 3571. <https://doi.org/10.3390/su12093571>.
- Penker, M., Scaramuzzi, S., Edelmann, H., Belletti, G., Marescotti, A., Casabianca, F. und X. F. Quiñones-Ruiz (2022). Polycentric structures nurturing adaptive food quality governance – lessons learned from geographical indications in the European Union. *Journal of Rural Studies* 89, 208–221. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.11.023>.
- Reckwitz, A. (2019). *Die Gesellschaft der Singularitäten*. Berlin: Suhrkamp.
- Rosa, H. (2016). *Resonanz. Eine Soziologie der Weltbeziehung*. Berlin: Suhrkamp. [https://doi.org/10.1007/978-3-658-37869-1\\_50](https://doi.org/10.1007/978-3-658-37869-1_50).
- Schermer, M. (2015). From „Food from Nowhere“ to „Food from Here“: changing producer-consumer relations in Austria. *Agriculture and Human Values* 32, 121–132. <https://doi.org/10.1007/s10460-014-9529-z>.
- Selk, V. und J. Kemmerzell (2022). Retrogradism in context. Varieties of right-wing populist climate politics. *Environmental Politics* 31 (5), 755–776. <https://doi.org/10.1080/09644016.2021.1999150>.
- Strüver, A. (2023). Die gesunde Region. In: Ermann, U., Höfner, M., Hostniker, S., Preininger, E. M. und D. Simić (Hrsg.): *Die Region – eine Begriffserkundung*. Bielefeld: Transcript, 141–152. <https://doi.org/10.1515/9783839460108>.
- Thrift, N. (2000). Pandora's box? Cultural geographies of economies? In: Clark, G L., Feldman, M. P. und M. S. Gertler (Hrsg.): *The Oxford Handbook of Economic Geography*. Oxford: Oxford University Press, 689–704.
- Winter, M. (2003). Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies* 19, 23–32. [https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00053-0](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00053-0).



## Autor:innen

*Christian Dürnberger* hat Philosophie und Kommunikationswissenschaften studiert und arbeitet als Universitätsassistent am Messerli Forschungsinstitut an der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Seine Arbeitsschwerpunkte sind Fragen der angewandten Ethik in der Landwirtschaft wie der Veterinärmedizin.

*Ulrich Ermann* ist Professor für Humangeographie am Institut für Geographie und Raumforschung der Universität Graz. Seine aktuellen Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich der Geographien der Waren, der Märkte und des Konsums, der Agro-Food Studies sowie regionaler Geographien im europäischen und ruralen Kontext.

*Franziskus Forster* hat Internationale Entwicklung und Politikwissenschaft studiert und arbeitet als Politischer Referent bei der Österreichischen Berg- und Kleinbäuer\_innen-Vereinigung (ÖBV), einem Mitglied von *La Via Campesina*, und als Lehrbeauftragter an der Universität für Bodenkultur Wien. Er arbeitet zu einer breiten Palette an Agrar- und Ernährungsthemen.

*Ernst Langthaler* ist Professor für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte am Institut für Wirtschafts-, Sozial- und Umweltgeschichte der Johannes Kepler Universität Linz und Vorstand des Institut für Geschichte des ländlichen Raumes in St. Pölten. Er arbeitet zur Agrar- und Ernährungsgeschichte des 19. bis 21. Jahrhunderts von lokalen bis zu globalen Kontexten.

*Stefan Mann* arbeitet in der Forschungsgruppe Sozioökonomie bei Agroscope in der Schweiz und an der Agraruniversität Bukarest. Aktuell forscht er zu Transformationsprozessen der Schweizer Landwirtschaft, zur Dynamik landwirtschaftlicher Arbeit und zur Soziologie agrarökologischer Eingriffe.

*Marianne Penker* ist Professorin für Landsoziologie und Ländliche Entwicklung am Department für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften der Universität für Bodenkultur Wien. Sie arbeitet zu ländlichen Transformationen und war u. a. Ko-Autorin eines von der EU-Kommission beauf-

*Autor:innen*

tragten Sachstandsberichts zu einem nachhaltigen europäischen Ernährungssystem.

*Markus Schermer* war bis zu seiner Pensionierung 2022 Professor für Agrar- und Regionalsoziologie am Institut für Soziologie an der Universität Innsbruck. Seine Forschungsinteressen sind Agro-Food Studies, der Wandel der Kulturlandschaft im Berggebiet und die Stellung von Bäuerinnen und Bauern in der Gesellschaft.

*Sonja Stummerer* hat in Wien, London und Barcelona Architektur und Design studiert und 2016 zum Thema Essen und Design promoviert. Gemeinsam mit Martin Hablesreiter bildet sie das Künstlerduo honey & bunny, arbeitete unter anderem für das Victoria & Albert Museum in London und die Rockefeller Foundation New York, wirkt an Arts & Science-Projekten mit und unterrichtet Food Design.

*Barbara Wittmann* ist Juniorprofessorin für Europäische Ethnologie mit dem Schwerpunkt immaterielles Kulturerbe am Institut für Geschichtswissenschaften und Europäische Ethnologie der Universität Bamberg. Sie arbeitet zu Agro-Food Studies, Umweltanthropologie und Multispecies Studies.