

*Simon Reitmeier*  
*Warum wir mögen, was wir essen.*  
*Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung*  
*Transcript Verlag Bielefeld 2013*  
*385 Seiten*



## Identität durch Speck und Bohnen

Menschen brauchen Anerkennung. Die geringste Form von Anerkennung besteht darin, nicht abgelehnt zu werden. Abgelehnt werden Menschen, wenn sie sich anders verhalten, anders kleiden, anders sprechen, anders essen. Sie werden auch abgelehnt, wenn sie Anderes essen als die Menschen ihres Umfelds, anderes Fleisch, überhaupt Fleisch, überhaupt kein Fleisch. Das Verhalten von Menschen wird deshalb weniger von dem Verlangen getrieben, sich zu unterscheiden, als von dem Wunsch, dazuzugehören. Menschen möchten einer Gemeinschaft, einer Gruppe, einer Clique angehören. Dazu sind sie bereit, einen Großteil ihrer Persönlichkeit anzupassen. Die Elemente der Anpassung machen ihre Persönlichkeit aus.

Anders, nämlich unter der Prämisse der Distinktion, argumentiert Simon Reitmeier in seiner Dissertation. Seine Darstellung entwickelt er in Anlehnung an die Thesen von Pierre Bourdieu. Distinktion findet aber, anders als Bourdieu dies beschrieb, nicht nur als Abgrenzung von niedrigeren zu höheren sozialen Schichten statt. Abgrenzung wird im Bereich von Ernährung nicht nur durch Sekt und Kaviar betrieben. Essen und Trinken haben auch für ärmere Menschen, die angeblich einen »Notwendigkeitsgeschmack« entwickeln, eine Funktion zur Abgrenzung, zum Bekenntnis zur eigenen Gesellschaftsschicht, zur

eigenen Clique. Speck und Bohnen werden nicht nur zur preiswerten Erhaltung der Arbeitskraft gegessen, sondern weil damit eine klar definierte Gruppenzugehörigkeit zum Ausdruck gebracht wird. Der Geschmack der Beherrschten lehnt sich durchaus nicht zwangsläufig am Geschmack der Herrschenden an. Mit ihm grenzen sich Menschen auch bewusst vom »Luxusgeschmack« ab. Richtig ist: Alle Ernährungslehren, auch die scheinbar wissenschaftlich begründeten, gehen von bestimmten Gesellschaftsbildern aus. Sie gehen aber auch von bestimmten Menschenbildern aus. Ernährungsverhalten wird von kulturellen, sozialen und psychologischen Faktoren bestimmt. Deshalb lässt es sich auch so gut wie nicht beeinflussen, schon gar nicht mit guten Argumenten. Die immer wieder geforderte »bewusste Ernährung« wird zur Farce. Der Autor bezweifelt deshalb zu Recht, dass Aufklärungsprojekte in Schulen und Kindergärten langfristig eine Änderung des Ernährungsverhaltens bewirken können.

Anders als Reitmeier schreibt, ist das Essen in einer Imbissstube und einem Fast Food-Restaurant keineswegs »frei von Benimmregeln«. Es ist keine »lockere, ungezwungene Nahrungsaufnahme«. Das Essen in dieser Umgebung folgt, wie jede andere Nahrungsaufnahme, strengen, fast rituellen Regeln, die zu missachten den sofortigen Ausschluss aus der Gruppe nach sich ziehen würde. Ein Mensch, der zum Verzehr eines Hamburgers um Messer und Gabel bittet, der einen Döner verzehrt, nachdem er auf seinem Schoß eine Stoffserviette ausgebreitet hat, macht sich nicht nur lächerlich, er katapultiert sich endgültig aus seiner Kleinstgruppe. Das beliebte Essen mit den Händen, bei dem sie zwangsläufig mit Soßen und Mayonnaise bekleckert werden, widerspricht der auch hier wieder unkritisch angeführten, fast hundert Jahre alten These von Norbert Elias, Zivilisation entstünde durch eine zunehmend abgesenkte Peinlichkeitsschwelle.

Derselbe Fehler unterläuft dem Autor, wenn er glaubt, »legere Kleidung und wenig Konventionen prägen das Grillen im Gegensatz zu den Benimmregeln und Tischsitten im Hause«. Man stelle sich einen Mann am Grill in Schlips und Kragen vor, oder, gesellschaftlich noch weniger akzeptiert, eine Frau.

Warum wir aber mögen, was wir essen, erklärt der Autor, aufbauend auf die bisher erschienenen Untersuchungen, plausibel mit Rollenbildern und verinnerlichten gesellschaftlichen Vorgaben. Präferenzen, wie etwa die von Männern für Fleisch, dienen der Konstruktion von geschlechtlicher Identität. Er erläutert nachvollziehbar, dass Vegetarismus von Frauen gerade nicht als Protest gegen die herrschende Geschlechterordnung zu verstehen ist, sondern im Gegenteil als deren widerwillige Anerkennung. Auch die Beschreibung des Distinktionsgewinns, der durch »richtige« Ernährung erhofft wird, ist sehr wertvoll. Als richtige Ernährung empfindet eine kleine, aber einflussreiche Gruppe von Menschen in Industrienationen derzeit nicht nur individuell zuträgliches, sondern solches Essen, das vielfältigen politischen Ansprüchen genügt.

Anstatt dem Klassen- und Schichtenmodell von Bourdieu zu folgen, wäre es sinnvoll, die zahlreichen Subkulturen im Ernährungsverhalten, die stark voneinander abweichenden Körperbilder und die Gründe unterschiedlichen Geschmacks zu erforschen

Die Zusammenstellung Reitmeiers liefert eine Übersicht über die Entstehung bestimmter Verhaltensweisen zur Ernährung. Als Sammlung zur eigenständigen Wertung der bisher zum Thema erschienenen Literatur ist sie hilfreich. Als sozialwissenschaftliche Untersuchung hat diese Übersicht leider einen entscheidenden Mangel: Es fehlt ihr an quantitativer Substanz. Interviews mit gerade einmal zwölf Personen gleichen diesen Mangel nicht aus. Quantitative Studien müssen diesem vielversprechenden Ansatz folgen. Nur damit wird die Soziologie des Ernährungsverhaltens vom Meinungsbild zu einer verwertbaren Sozialwissenschaft.