

Fat Studies

Ein Glossar

Mit dem Buch „Fat Studies – Ein Glossar“ möchten die Herausgeber*innen das in Deutschland noch wenig bekannte Forschungsfeld Fat Studies näher vorstellen. In diesem als Glossar angelegten Sammelband werden verschiedene Begriffe rund um das Thema „Dicksein“ von Autor*innen unterschiedlicher Disziplinen beleuchtet. Hierbei wird das Thema Körpergewicht aus einer soziokulturellen Perspektive betrachtet und aufgezeigt, wie unser Verständnis von Körpergewicht gesellschaftlich geprägt ist. Durch die thematische Vielfalt der einzelnen Beiträge eignet es sich sowohl zum Stöbern und Entdecken als auch zum gezielten Nachschlagen bestimmter Aspekte. Dem Buch ist eine Zusammenarbeit im Rahmen eines von der Deutschen Forschungsgemeinschaft geförderten wissenschaftlichen Netzwerks („Fat Studies: Doing, Becoming and Being Fat“) vorausgegangen, dessen Ziel es u. a. ist, Fat Studies in Deutschland sichtbar und in der Forschung anschlussfähig zu machen. Dem eigentlichen Glossar ist eine Einleitung vorangestellt, in der die Entstehungsgeschichte der Fat Studies skizziert wird. Verständlich und dennoch ausführlich erfährt der*die Leser*in, was es mit dem im deutschsprachigen Raum noch relativ jungen Forschungsfeld auf sich hat und welche Entwicklungen und Initiativen v. a. in Amerika, aber auch in Deutschland, diesen Forschungsbereich geprägt haben. Bereits in diesem Kapitel wird deutlich, dass Dicksein auch in Deutschland in der gesellschaftlichen Kommunikation als Problem gerahmt wird und Bestandteil sozialer und politischer Ordnung ist. Es werden Fragen aufgeworfen, mit denen sich Fat Studies in der Forschung multidisziplinär auseinandersetzen. Vertreter*innen dieser Forschungsrichtung sind dabei nicht neutral, sondern positionieren sich „fettpositiv“, denn es geht um eine gesellschaftskritische Auseinandersetzung mit dem Thema Übergewicht und den damit zusammenhängenden Ungleichheiten. In der bewussten Verwendung und Hinterfragung vielfältiger sprachlicher Formulierungen (dick? fett? mehrgewichtig? übergewichtig? adipös?) wird deutlich, dass es sich um ein sich entwickelndes, dynamisches und v. a. heterogenes Forschungsfeld handelt. In der Einleitung gelingt es den Autor*innen, für das vielschichtige Thema zu sensibilisieren und aktuelle Konzepte und Begrifflichkeiten wie *Health at Every Size* oder *Body Positivity* in den Diskurs nachvollziehbar einzuordnen.

Das Glossar beinhaltet insgesamt 66 Beiträge, die sich von A wie „Adipositas“ bis Z wie „Zucker“ erstrecken. Die Beiträge sind mit einer Länge von 2–3 Seiten eher kurz gehalten und bieten einen Einstieg in das jeweilige Themenfeld. Auch wenn die Auswahl der im Glossar beinhalteten Begriffe sicherlich nicht den Anspruch auf Vollständigkeit erhebt, erscheint sie dennoch stark exemplarisch und wenig systematisch. So gibt es zwar einen Beitrag zu „YouTube“, in dem auch über andere Kanäle geschrieben wird, übergeordnete Beiträge zu „Social Media“ oder analog zu anderen Kanälen wie „Instagram“ fehlen hingegen.

Im Glossar finden sich weiter gefasste Begriffe bzw. Konzepte wie „Sprache“ oder „Essen“ als auch stärker umgrenzte wie

„Curvy“ oder „Waage“. Manche Begriffe hätte ich so nicht erwartet, z. B. „Fat Donnie“, hinter dem sich eine Erläuterung zur Verwendung körperbeschämender Ausdrücke in den Medien wiederfindet. Aus Sicht einer Ernährungswissenschaftlerin hätte ich mir noch mehr Beiträge gewünscht, z. B. zur „Ernährungsberatung“. Für Ernährungsfachkräfte ist

das Buch aber dennoch interessant, auch weil darin u. a. (ernährungs-)medizinische Stichworte wie „Bariatrische Chirurgie“, „Body-Mass-Index“, „Epidemiologie“ oder „Kalorie“ aus einer anderen Perspektive betrachtet werden. Ebenso heterogen wie die im Glossar aufgeführten Begriffe sind auch die (wissenschaftlichen) Hintergründe der Autor*innen. Erfreulich ist, dass darunter auch eine Ernährungswissenschaftlerin zu finden ist, die u. a. gewichtsneutrale Ernährungsberatung und -therapie anbietet. Vor dem Hintergrund des im Buch vorgestellten neuen Forschungsfelds sicherlich ein Thema, das in Zukunft mehr Beachtung finden wird.

Die Herausgeber*innen selbst verstehen ihr Buch als eine „Einladung, sich neuen Denkweisen zum Dicksein anzunähern“ und es lohnt sich, diese anzunehmen und sich näher mit dem Thema zu beschäftigen. Gerade für Ernährungsfachkräfte, in deren beruflichem Handeln Körpergewicht eine Rolle spielt, bietet das Buch einen Anlass, die eigenen Überzeugungen zu reflektieren und sich kritisch mit den dazugehörigen Normierungspraktiken auseinanderzusetzen. Das Buch sensibilisiert ohne Vorwürfe für eine gewichtsunabhängige Gesundheitsversorgung, zu der auch die Ernährungsberatung zählt. Für mich ein sehr lesenswertes Buch mit Aufforderungscharakter, mich in Forschung und Praxis kritischer mit Körper und Gewicht auseinanderzusetzen.

Dr. Juliane Yildiz, Gießen

Anja Herrmann, Tae Jun Kim, Evangelia Kindinger, Nina Mackert, Lotte Rose, Friedrich Schorb, Eva Tolasch, Paula-Irene Villa (Hg.)

Fat Studies

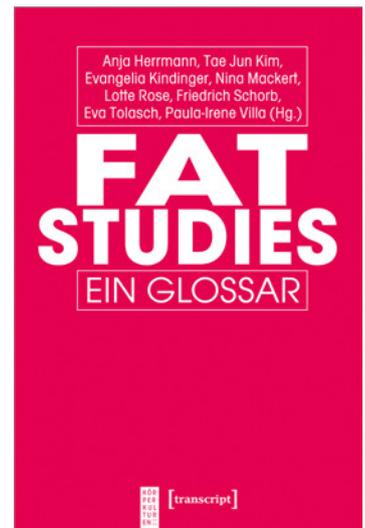
Ein Glossar

306 S. kart., Dispersionsbindung, 30,00 €
transcript, Bielefeld 2022

ISBN 978-3-8376-6005-0

E-Book (PDF), open access

ISBN 978-3-8394-6005-4



Journal Culinaire

Hungern und Fasten

Einen etwas anderen Blick auf die menschliche Ernährung wirft das Journal Culinaire No. 37 aus dem Jahr 2023 mit dem Thema „Hungern und Fasten“. Sowohl zeitlich wie auch thematisch wird ein weiter Bogen geschlagen von freiwilligem „Fasten“ aus historischer und gegenwärtiger Sicht bis zu erlittenem oder selbst auferlegtem „Hungern“.

Im Heft finden sich u. a. naturwissenschaftliche Beiträge zum Hungern aus Nahrungsmittelmangel und die physiologischen Folgen. Außerdem gibt es Einblicke in mittelalterliche Fastenpraktiken, in Hungergeschichten aus verschiedenen Ländern, eine Einordnung der „Erklärung von Malta. Zum medizinethischen Umgang mit Hungerstreiks“ von 1992 und in die Nahrungs- und Flüssigkeitszufuhr in der letzten Lebensphase, die sowohl für Patient*innen als auch für deren Angehörige zur Belastung werden kann.

Jana Muthny-Thorn, Pohlheim

Journal Culinaire Nr. 37 (2023)

Hungern und Fasten

160 S., 18,90 € zzgl. Versand

Edition Wurzer & Vilgis

→ www.journal-culinaire.de



Green Hospital

Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung im Krankenhaus

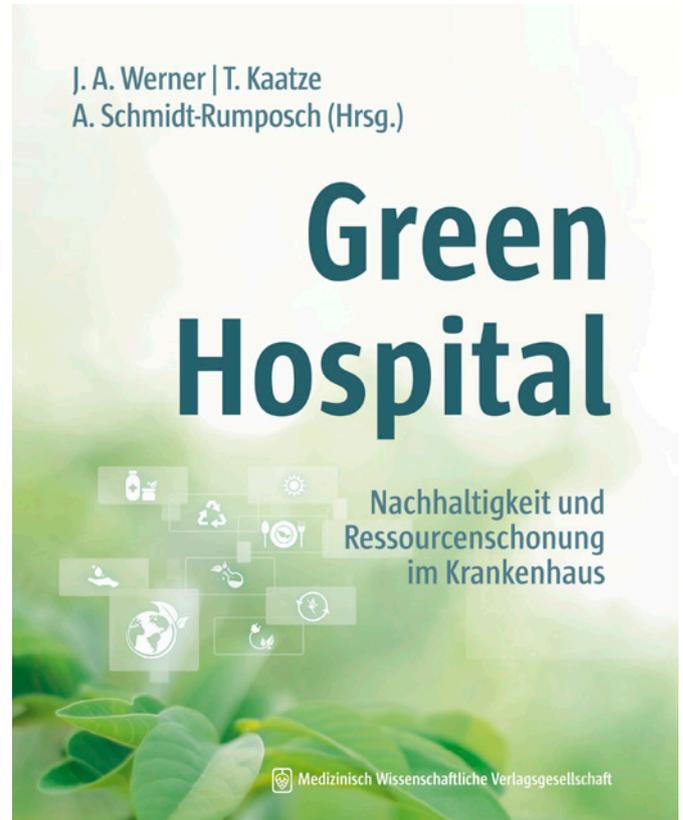
„Green Hospital“ nimmt die Leser*innen mit auf eine spannende Reise durch die Herausforderungen und Möglichkeiten nachhaltiger Krankenhäuser. Für Ernährungsfachkräfte gibt das Buch informative Einblicke in das komplette Konstrukt Krankenhaus. Es beleuchtet den Einfluss der in Krankenhäusern angesiedelten Arbeitswelten auf das Klima und die Gesundheit.

Die Kapitel zu „Klimawandel und Gesundheit“ setzen ein starkes Fundament, indem sie die globalen Risiken und die dringende Notwendigkeit für ein klimabewusstes Handeln im Gesundheitssektor darlegen. Es wird deutlich, dass der Klimawandel nicht nur eine umweltbezogene Herausforderung ist, sondern auch eine direkte Bedrohung für die menschliche Gesundheit darstellt. Die Autor*innen liefern eine globale Perspektive und diskutieren die vielschichtigen Risiken, die der Klimawandel für Patient*innen und Gesundheitseinrichtungen birgt. Sie schaffen es, die Dringlichkeit eines klimabewussten Gesundheitswesens mit fundierten Forschungserkenntnissen und klaren Argumenten zu kommunizieren und eröffnen damit eine Diskussion, die für Ernährungsfachkräfte besonders relevant ist. Die Integration von klimafreundlichen Ernährungspraktiken in den Krankenhausalltag wird als unerlässlich dargestellt, um den ökologischen Fußabdruck zu reduzieren und gleichzeitig die Patient*innengesundheit zu fördern.

Die „Green-Hospital-Food-Initiative“ des Universitätsklinikums Essen repräsentiert im Buch „Green Hospital“ einen zukunftsweisenden Teil des „Essener Wegs“. Die Initiative greift die Herausforderung auf, dass ein erheblicher Teil der Krankenhaus-Emissionen aus der Verpflegung stammt. Mit dem ehrgeizigen Ziel, den Speiseplan zu revolutionieren, werden konkrete Maßnahmen wie die Reduzierung des Fleischangebots und die Einführung pflanzenbasierter Optionen vorgestellt. Besonders beeindruckend ist der partizipative Ansatz: Das Küchenpersonal wird in die Entwicklung neuer Rezepturen einbezogen, was nicht nur das Engagement erhöht, sondern auch die Qualität der Speisen sicherstellt. Diese Vorgehensweise zeigt, wie nachhaltige Transformation in der Praxis funktionieren kann – durch die Kombination von ambitionierten Zielen, Einbindung der Mitarbeiter*innen und direktem Feedback der Klinikgemeinschaft.

Allerdings ist das Buch vorwiegend aus der Perspektive des Krankenhausmanagements geschrieben, wobei praktische Einsichten von Seiten der Umsetzenden für einen vollumfänglichen Blickwinkel wünschenswert wären. Eine ausgeglichene Darstellung beider Ansätze würde die Brücke zwischen Strategie und Praxis schlagen und könnte helfen, nachhaltige Konzepte noch effektiver in die Tat umzusetzen.

„Green Hospital“ ist ein gelungenes Compendium, das die Wichtigkeit eines ganzheitlichen Ansatzes für Nachhaltigkeit im Gesundheitswesen aufzeigt und dabei auch den klimaneutralen Pfad der Ernährung ins Rampenlicht rückt. Es regt dazu an, über die Verantwortung des Krankenhausesektors für eine



grünere Zukunft nachzudenken und ist somit eine essenzielle Lektüre für Ernährungsfachkräfte, die an der Schnittstelle von Gesundheit und Umwelt arbeiten.

Sören Kube, Staufen im Breisgau

Jochen A. Werner, Thorsten Kaatze, Andrea Schmidt-Rumposch (Hg.)

Green Hospital

Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung im Krankenhaus

292 S., Softcover 89,95 € [D]

Medizinisch Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft

ISBN: 978-3-95466-679-9 (ISBN)