

Milch

Vom Mythos zur Massenware



Milch ist der erste „Stoff“, mit dem wir Menschen sowie viele Tiere ernährt werden. Daneben ist Milch zum alltäglichen Begleiter geworden: Morgens im Müsli oder im Caffé Latte *to go*

ist sie für viele nicht wegzudenken – doch kommt die Milch in diesen Fällen aus der Tüte und hat häufig schon einen langen Weg hinter sich.

Die Reihe „Stoffgeschichten“ des Wissenschaftszentrums Umwelt der Universität Augsburg in Kooperation mit dem oekom e. V. stellt Stoffe in den Mittelpunkt, die gesellschaftlich oder politisch relevant sind und deren Vorgeschichten im fertigen Produkt häufig nicht mehr hinterfragt werden. Im achten Band dieser Reihe machen die Herausgeber Prof. Dr. Armin RELLER und Dr. Jens SOENTGEN die Milch zum zentralen Gegenstand einer kontroversen Diskussion.

Die Autorin Andrea FINK-KESSLER gibt den Leser/-innen in sechs Kapiteln sowie einem Ausblick einen chronologischen Überblick

darüber, wie Milch zu dem Stoff geworden ist, den wir heute kennen. Schwerpunkt ist die produktionstechnische und ökonomische Seite der Milch(-wirtschaft), daneben werden diverse kulturhistorische und ernährungsphysiologische Aspekte aufschlussreich thematisiert.

Ab dem vierten Kapitel steht der Umbruch der Milchverarbeitung im 19. Jahrhundert im Vordergrund – neue Technologien machen Milch zu einer gewerblichen Ware. Sehr interessant zeigen die folgenden Abschnitte die fortschreitende Modernisierung der Milch(-wirtschaft) – Rationalisierung von Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung – und den gegenwärtigen Status der Milch.

In einem letzten Teil wird die Entwicklung des mittlerweile

globalen, immer verfügbaren Rohstoffes kritisch hinterfragt, z. B. in Hinblick auf einen „fairen Milchpreis“ und die Probleme, die der Verzehr tierischer Erzeugnisse mit sich bringt.

Diese „Stoffgeschichte“ ermöglicht den Lesern/-innen einen ganzheitlichen und fundiert recherchierten Einblick in die komplexe Geschichte der Milch – ein lesenswertes Buch, das zum Nachdenken anregt.

Katharina Witte, Jugenheim

Andrea Fink-Keßler:
Milch. Vom Mythos zur Massenware
 288 S., Hardcover, 19,95 €
 oekom Verlag, München 2013

ISBN: 978-3-86581-311-4

Kulinarisches Kino

Interdisziplinäre Perspektiven auf Essen und Trinken im Film



Dem von Daniel KOFAHL, Gerrit FRÖHLICH und Lars ALBERTH herausgegebenen Buch ist es gelungen, sich mit einer interessanten Mischung von 16 Beiträgen aus verschiedenen Diszi-

plinen (z. B. Soziologie, Medienwissenschaft, Philosophie, Physik, Psychologie, Semiotik) dem sozialen Totalphänomen „Essen“ über das Medium Film zu nähern.

Kino ist eine Kunstform, die überzeichnet und die Grenzen der Realität und soziale Konventionen bewusst überschreiten kann. Kinofilme sind stets ein Spiegel der Gesellschaft und für die soziologische Filmanalyse mehr als geeignet. Demgemäß verstehen die Herausgeber hier Kinofilme als „soziale Dokumente“.

Der Sammelband ist in drei große Abschnitte gegliedert: 1. Kulinaristik und Cineastik als kulturelle Leistung, 2. Essen und Trinken als Vergesellschaftung und Vergemeinschaftung,

3. Ernährung und Entgrenzung – Diesseits und Jenseits des Menschlichen.

Die Mehrzahl der darin interpretierten Filme sind bekannte Klassiker wie „Brust oder Keule?“, „Eat Drink Man Woman“, „Tampopo“, „Das große Fressen“, aber auch einige der neueren Filme wie z. B. „El bulli. Cooking in Progress“.

Junge Wissenschaftler wie bspw. Madeline DAHL, Benedikt JAHNKE oder Nicole WILK sowie bekannte Autoren aus unterschiedlichen Bereichen, so z. B. der Filmemacher und Leiter des kulinarischen Kinos der Berlinale Thomas STRUCK und der Kulinaristikexperte Thomas A. VILGIS vom Max-Planck-Institut in Mainz sorgen dafür, dass beim Lesen keine Langeweile

aufkommt. Denn ohne Anspruch auf vollständige Deutung werden aktuelle Schlaglichter, interessante Auslegungen sowie neue Aspekte herausgearbeitet. Die Beiträge haben „kulturellen Nährwert“ – so schreibt die Hessische Niedersächsische Allgemeine – und schlagen damit einen Bogen von den Entstehungsgeschichten der Kinofilme bis heute.

Prof. Dr. Silke Bartsch, Karlsruhe

Daniel Kofahl, Gerrit Fröhlich, Lars Alberth (Hg.):
Kulinarisches Kino. Interdisziplinäre Perspektiven auf Essen und Trinken im Film
 280 S., kart., 29,80 €
 transcript Verlag, Bielefeld 2013

ISBN: 978-3-8376-2217-1

Warum wir mögen, was wir essen



Die vorliegende „Studie zur Sozialisation der Ernährung“ ist eine in jeder Hinsicht umfassende und spannende Aufarbeitung der Frage, wie menschliches Essverhalten angeeignet/erlernt wird, sich über die Lebensspanne hinweg entwickelt und durch welche Faktoren es verändert oder bewahrt wird. Der Autor, der u. a. Soziologie und Politikwissenschaft studiert hat und hiermit seine Disserta-

tion vorlegt, hat gründliche Recherchearbeit in Sozialisations-theorien im Allgemeinen und der Ernährungssozialisation im Speziellen geleistet und dies mit den sehr aufschlussreichen biografischen Interviews seiner eigenen Erhebung als Grundlage für eine Zusammenfassung und Fortführung der Theorien über die Prägung des „Geschmacks“ genutzt.

Der soziologische Blickwinkel wird dem Thema gerecht. Neben einer Schilderung der großen Bedeutung frühkindlicher Prägung, beginnend schon im Mutterleib, v. a. aber bei der ersten Nahrungsaufnahme an der Mutterbrust, geht REITMEIER ausführlich auf Wirklichkeit und Herausforderungen der Ernährungssozialisation in Bildungsinstanzen sowie im Jugendlichenalter ein. Hier hört das Buch aber nicht auf, denn auch das Erwachsenenalter bietet u. a. über die Frage des Einflusses der Geschlechterrollen und der Alterungsprozesse

spannende Erkenntnisse. Mehrfach widmet sich der Autor dabei auch der Prägekraft sozialer Schichten für das Essverhalten. Eindringlich leitet er das von der Bildungselite als „selbstverschuldet“ angesehene, ungesündere Essverhalten in niedrigeren sozialen Schichten als von der sozialen Situation und der kulturellen Verortung geprägt ab. „Adipositas ... spiegelt oftmals soziale Not, welche in Wohlstandszeiten und -gesellschaften heutzutage nicht mehr in der Gestalt des hungernden, dünnen, sondern in der des dicken Kindes auftritt.“ „Wenn man etwa das Ernährungsverhalten bildungs- und einkommenschwacher Familien ... verbessern möchte, muss man auch die schichtspezifischen Ernährungsideale und die dahinter stehenden Körperbilder kennen ...“ Das Ideal des gesunden Lebens wird von ihm im Moment mehr als „Distinktionsgehab“ verstanden als echte gesellschaftliche Bemühung um eine gute Gesundheit aller.

Das Buch ist eine Fundgrube ernährungssoziologischer Theorien, politisch wichtig und gerade für Multiplikatoren/-innen der Ernährungsberatung, -bildung und -aufklärung lehr- und aufschlussreich, da es gut nachvollziehbar die grundlegende (gerade in der Ernährungsaufklärung noch immer vernachlässigte!) Bedeutung von Kultur und Gesellschaft für das Ernährungsverhalten erschließt.

Dr. Sabine Schmidt, Pohlheim

Simon Reitmeier:
Warum wir mögen, was wir essen.

Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung
392 S., broschiert, 36,80 €
transcript Verlag, Bielefeld 2013

ISBN: 978-3-8376-2335-2

Die rechtliche Abgrenzung zwischen Lebensmittel und Arzneimittel

Rechtlich sind Lebens- und Arzneimittel klar gegeneinander abgegrenzt. Dennoch werden sie in der Praxis je nach Interessenlage (Zulassung, Werbeaussagen, Aufmachung, Herstellung, Vertriebsweg, Marktzutritt u. a. Aspekte) oft unterschiedlich betrachtet. Die Autorin hat in der vorliegenden Dissertation das einschlägig deutsche und das Schrifttum der EU und v. a. die zahlreichen Gerichtsurteile in übersichtlicher Weise geordnet dargestellt. Die Fußnoten und das Literaturverzeichnis umfassen weit mehr als 1000 Eintragungen.

Im Einzelnen angesprochen werden diätetische Lebensmittel,

Nahrungsergänzungsmittel, funktionelle Lebensmittel, neuartige Lebensmittel und weitere Produktgruppen, bei denen in der Praxis die Abgrenzung immer wieder in Zweifel gezogen wird. Manchmal werden Lebensmittel als nicht zulässige Arzneimittel in den Handel gebracht, obwohl die Anforderungen an Arzneimittel in aller Regel strikter sind als die an Lebensmittel.

Die Autorin nennt viele einschlägige Erzeugnisse beim Namen und ordnet sie richtig ein, bspw. Haifischknochenpulver, Knoblauchknollen, Bachblüten, bestimmte Kräutertees,

Herzschutz-Kapseln, AugenFit, Weihrauch-Extrakt und andere. Man lernt, dass Laktoseintoleranz als Krankheit eingeordnet wird und Mittel dagegen demnach Arzneimittel sind. Produkte gegen Sonnenbrand und Haarausfall, Hunger, Flugangst, unerwünschte Schönheitsfehler wie Falten und Cellulitis sind es aber nicht. In aller Klarheit wird die Rechtslage anhand von Einzelfällen dargelegt und durch Gerichtsurteile belegt.

Ernährungswissenschaftler mag im Einzelfall die „trockene“ Juristensprache, in der das Werk verfasst ist, ein wenig irritieren. Dennoch bietet das Buch einen

interessanten Blick „über den Tellerrand hinaus“ und ist damit auch für sie eine spannende Lektüre.

Dr. Erich Lück, Frechen

Therese Margareta Kaulen:
Die rechtliche Abgrenzung zwischen Lebensmittel und Arzneimittel.
192 S., 22,80 €
Verlag P.C.O. Bayreuth 2012

ISBN: 978-3-941678-30-9