

---

# Ernährung aus kultursoziologischer Perspektive

Tanja Paulitz und Martin Winter

## Inhalt

1	Einleitung: Ernährung als Thema der Soziologie .....	2
2	Grundlagen: Soziale und kulturelle Dimensionen der Ernährung .....	3
3	Die Mahlzeit als soziale Institution .....	5
4	Lebensmittel: Auswahl und Herstellung als kulturelle Leistung .....	7
5	Ernährung und Körper .....	10
6	Ausblick und Fazit .....	13
	Literatur .....	14

---

## Zusammenfassung

Essen und Ernährung werden im Rahmen des vorliegenden Beitrags als kulturelles Phänomen und Resultat kultureller Prozesse verstanden. Der kultursoziologische Blick auf Ernährung richtet sich damit immer auf Essen *in Relation* zu Prozessen der Produktion, Regulierung, Repräsentation, Identitäts-/Subjektconstitution und des Konsums, sowie auf das Zusammenspiel materieller und symbolischer Aspekte, die beim Essen zusammenkommen. Quer zu verschiedenen Dimensionen liegen im Bereich der Ernährung verschiedene Formen sozialer Macht- und Herrschaftsverhältnisse. Neben einer kultursoziologischen Gegenstandsbeschreibung von Essen und Ernährung orientiert sich dieser Artikel an zentralen Zugriffspunkten kultursoziologischer Ernährungsforschung: der Mahlzeit als sozialer Institution der Essensaufnahme und -zubereitung, den Lebensmitteln und ihrer symbolischen und materiellen Dimension und am Verhältnis von Ernährung und Körper.

---

T. Paulitz (✉) • M. Winter

Institut für Soziologie, Technische Universität Darmstadt, Darmstadt, Deutschland

E-Mail: [paulitz@ifs.tu-darmstadt.de](mailto:paulitz@ifs.tu-darmstadt.de); [winter@ifs.tu-darmstadt.de](mailto:winter@ifs.tu-darmstadt.de)

**Schlüsselwörter**

Ernährung • Essen • Lebensmittel • Körper • Geschlecht

**1 Einleitung: Ernährung als Thema der Soziologie**

Das Themenfeld Essen und Ernährung<sup>1</sup> ist ein hochproduktiver Bereich sozial- und kulturwissenschaftlicher Forschung, der aber – entgegen seines Potenzials auch für weiterreichende sozialtheoretische Fragestellungen – zumindest im deutschsprachigen Raum (noch) kaum eigenständig innerhalb der Soziologie institutionalisiert wurde. Dabei haben bereits einige soziologische „Klassiker“ der Ernährung eine gewichtige Rolle zugeschrieben. Georg Simmel etwa sprach der Mahlzeit eine „unermeßliche soziologische Bedeutung“ zu, auch wenn Essen „das Egoistischste, am unbedingtesten und unmittelbarsten auf das Individuum Beschränkte“ sei (Simmel [1910] 1998, S. 183–184). Wesentliche Einsichten in die Gesellschaftlichkeit von Ernährung kamen aber verstärkt aus der benachbarten Kulturanthropologie (als Überblick Mintz und Du Bois 2002; Counihan 2012).<sup>2</sup>

Bis auf wenige Ausnahmen, die zumeist nicht genuin ernährungssoziologisch gerahmt sind, sondern Ernährung als Beispiel für eine breiter angelegte Gesellschaftstheorie heranziehen, hat sich die deutschsprachige Soziologie der Nachkriegszeit bis in die 80er-Jahre des 20. Jahrhunderts nur am Rande mit Ernährung beschäftigt (z. B. König 1965; Eder 1988). Mit Blick auf das Gesamtbild wissenschaftlicher Forschung im deutschsprachigen Raum zum Thema Ernährung dominier(t)en lange Zeit naturwissenschaftliche Ansätze, bis Anfang der 1990er-Jahre eine interdisziplinäre Forscher\_innengruppe Essen verstärkt als „Kulturthema“ auf die Agenda brachte, um dieses zumindest gleichberechtigt neben die naturwissenschaftliche Ernährungsforschung zu stellen (Wierlacher et al. 1993). Damit begann sich Ernährung im deutschsprachigen Raum als sozialwissenschaftlicher Forschungsbereich stärker herauszubilden. Ende der neunziger Jahre des 20. Jahrhunderts erschienen die ersten umfangreicheren, dezidiert ernährungssoziologischen Arbeiten (Barlösius [1999] 2011; Prahl und Setzwein 1999; Setzwein 1997) und förderten die „Formierung eines Forschungsfeldes“ (Brunner 2000) innerhalb der Soziologie. Im anglo-amerikanischen Raum erschienen bereits früher umfangreiche Einführungen und Übersichten in die Ernährungssoziologie (Murcott 1983; Mennell et al. 1992; McIntosh 1996; Beardsworth 1997). Mit den interdisziplinären, sozial-

<sup>1</sup>Einige Autor\_innen unterscheiden zwischen Essen als sozialem und kulturellem Phänomen und Ernährung als natürlichem Phänomen (z. B. Barlösius [1999] 2011). Aufgrund der starken Überschneidung symbolischer und materieller Dimensionen problematisieren wir diese vermeintlich eindeutige Aufteilung des Phänomenbereichs und plädieren dafür, die Unterscheidungspraxis kultursoziologisch zum Gegenstand der Betrachtung zu machen. Daher werden die Bezeichnungen Essen und Ernährung in diesem Artikel weitgehend synonym verwendet und spiegeln keine systematisch terminologische Differenzierung wider.

<sup>2</sup>Viele zentrale kulturanthropologische Texte zur Ernährung finden sich wieder abgedruckt in Counihan und van Esterik ([1997] 2008).

und kulturwissenschaftlich ausgerichteten, *Food Studies* hat sich international eine eigenständige Forschungsrichtung etabliert (Miller und Deutsch 2009; Albala 2014; Murcott et al. 2013).

Eine kultursoziologische Perspektive auf Ernährung bedeutet im Rahmen des vorliegenden Beitrags, Ernährung in einem breiteren soziologischen Sinne als kulturelles Phänomen und als Resultat kultureller Prozesse zu betrachten und nicht im Sinne einer speziellen Soziologie zu fassen. Der Blick richtet sich damit primär auf Ernährung *in Relation* zu den Prozessen von Produktion, Regulierung, Repräsentation, Identitäts-/Subjektkonstitution und Konsum (Ashley et al. 2004). Im Fokus steht dabei insbesondere auch das Zusammenspiel materieller und symbolischer Aspekte (Abbots und Lavis 2013). Zentral für weite Teile der im Rahmen dieses Beitrags bearbeiteten Literatur ist außerdem, dieses Zusammenspiel kritisch im Kontext sozialer Macht- und Herrschaftsverhältnisse zu betrachten.

Im Folgenden wird zunächst die grundsätzliche Frage einer kultursoziologischen Gegenstandsbeschreibung von Essen und Ernährung geklärt. Anschließend werden die zentralen soziologischen Zugriffspunkte behandelt: die Mahlzeit als soziale Institution der Essensaufnahme und -zubereitung (Abschn. 3), die Lebensmittel und ihre symbolischen und materiellen Dimensionen (Abschn. 4) und das Verhältnis von Ernährung und Körper (Abschn. 5). Quer zu diesen Zugriffspunkten liegen soziale Distinktionen, die in den folgenden Abschnitten entlang der sozialen Ungleichheitskategorie Geschlecht (Rückert-John und John 2009) in ihrer Überschneidung mit Klasse illustriert werden.

---

## 2 Grundlagen: Soziale und kulturelle Dimensionen der Ernährung

Ernährung stellt ein Gegenstandsfeld dar, das mit vielen und weitreichenden sozialen Dimensionen und Prozessen verwoben ist und an welchem sich, wie zu sehen sein wird, die Frage nach dem Verhältnis von Natürlichem und Kulturellem mit besonderer Brisanz entzündet (auch Kofahl 2014): Welche Forderung stellt die Natur des zu ernährenden Körpers jenseits aller kulturellen Variabilität? Welche Prämissen im Sinne unhintergebar natürlicher Vorgaben akzeptiert eine kultursoziologische Ernährungsforschung bzw. an welchen Stellen erweisen sich Vorgaben der Natur als selbst kulturell bedingt? Die naturwissenschaftliche Ernährungsforschung, deren Ideen im Zuge der Aufklärung zunehmend religiös motivierte Ernährungsgrundsätze abgelöst haben (Kaufmann 2006, S. 24–30) und ihren Anspruch auf die Produktion sicheren Wissens über die Natur institutionell verankerten, ist die gesellschaftlich dominante Instanz, wenn es darum geht, die natürliche Seite der Ernährung zu erfassen. Allerdings wurde die naturwissenschaftliche Wissensproduktion inzwischen von kulturwissenschaftlichen Forschungen kritisch hinterfragt und historisch differenziert in ihre kulturellen Bedingungsgefüge eingeordnet: So geht beispielsweise die Methode, Kalorien zu zählen, auf ein Menschenbild zurück, das sich an modernen Maschinenkonzepten orientiert und den Körper als Kalorien verbrennenden „Motor“ behandelt (Rabinbach [1990] 2001, S. 156–161). Dieses Bild wurde

Ende des 19. Jahrhunderts dazu benutzt, „angemessene Kostaätze“, d. h. die notwendige (und damit angemessene) Menge Nahrung, für Arbeiter\_innen zu berechnen (Barlösius [1999] 2011, S. 60–61). Auf diese Weise haben sich in der jüngeren Vergangenheit aus kulturwissenschaftlicher Perspektive deutlich vernehmbare Problematisierungen hinsichtlich des Natur-Kultur-Verhältnisses Gehör verschafft. Ernährungsforschung war und ist, so der heute vorliegende Aufweis, eng mit biopolitischen Agenden der Versorgung, Leistungsfähigkeit und Gesundheit von Bevölkerung verbunden (z. B. historisch: Thoms 2006; aktuell: Wirtz 2010; Bauer 2010). So setzt die Ernährungswissenschaft mit ihren Empfehlungen zur Steuerung des Ernährungsverhaltens der Bevölkerung genau an einem auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse durch Vernunft erzeugten Gesundheitsbewusstsein an. Entsprechend wird in einem Strategiepapier der DFG eine fast ausschließlich naturwissenschaftlich verfahrenende Ernährungsforschung gefordert, und die „biologische Basis von Ernährungsverhalten“ als ein zentrales Desiderat benannt (Deutsche Forschungsgemeinschaft 2006, S. 13; zur Kritik Barlösius [1999] 2011, S. 66–67). In Abgrenzung dazu richtet eine (kultur)soziologische Ernährungsforschung ein besonderes Augenmerk auf die Frage, wie (weit) Ernährung nicht ausschließlich bzw. teilweise auch entgegen des Konzepts eines aufgrund naturwissenschaftlich bestimmbarer körperlicher Erfordernisse konsumierenden Individuums als soziales und kulturelles Phänomen zu betrachten ist. In einem weiteren Schritt wären so auch naturwissenschaftlich fundierte Ernährungsempfehlungen hinsichtlich ihrer kulturellen Voraussetzungen in Form von bspw. bestimmten Gesundheitsnormen, Körperkonzepten oder Ernährungspraktiken zum Gegenstand kultursociologischer Ernährungsforschung zu machen.

Eva Barlösius ([1999] 2011; auch Barlösius und Manz 1988) hat einen der bislang umfassendsten ernährungssoziologischen Ansätze im deutschsprachigen Raum vorgelegt, dessen Anspruch eine gegenstandsangemessene Theoretisierung von Essen ist. Mit Bezug auf die philosophische Anthropologie Helmuth Plessners geht sie von einer „natürlichen Künstlichkeit des Essens“ aus. Das bedeutet, „dass Menschen von ihrer Natur her dazu gezwungen sind, ihre *Essweise selbst zu bestimmen* – also kulturell auszuwählen und zu bewerten“ (Barlösius [1999] 2011, S. 32). Diese kulturellen Bestimmungen sind „Möglichkeitsbegrenzung – moderner ausgedrückt Kontingenzverdeckung“ (Barlösius [1999] 2011, S. 35), weil der Mensch immer mehr und anders essen könne, als er bzw. sie es tatsächlich tut. Esskultur gerate dann zur „zweiten Natur“, wenn der Begrenzungszusammenhang nicht mehr offenbar ist. Im Plessner'schen Verständnis von Kultur ist diese Begrenzung laut Barlösius dabei an soziales Handeln gebunden, wodurch Kultur und seine Verfestigungen in Institutionen herausgebildet werden. Barlösius macht für den Bereich des Essens drei Institutionen aus, die sie als menschlich-universell annimmt, da sie „offenbar in den meisten Gesellschaften vorkommen“ (Barlösius [1999] 2011, S. 39), und zwar, die Teilung der Nahrung in essbar und nicht-essbar, die Küche als Regelung der Art und Weise der Zubereitung von Speisen und die Mahlzeit als soziale Situation der gemeinsamen Essensaufnahme. Barlösius arbeitet heraus, wie sich in den von ihr identifizierten Institutionen Ernährung als zugleich gesellschaft-

lich integrativ und distinktiv verhält. Ernährungspraktiken erweisen sich demnach auf der einen Seite als vergemeinschaftend, sie schaffen aber auf der anderen Seite auch Distanz zwischen sozialen Akteur\_innen.

---

### 3 Die Mahlzeit als soziale Institution

Eine der grundlegenden sozialen Institutionen im Bereich der Ernährung ist die Mahlzeit (Schlegel-Matthies 2011; Schönberger 2011a) als soziale Situation der Essenseinnahme, die mit einer Reihe kultureller Regulierungen einhergeht. Die Abstimmung der Mahlzeiten zu regelmäßigen Zeitpunkten ist für Simmel „die erste Überwindung des Naturalismus des Essens“ ([1910] 1998, S. 185). Durch die Aufnahme des Essens mit bestimmtem Essgeschirr, wie Teller und Besteck erfährt die Mahlzeit darüber hinaus eine Ästhetisierung, die soziale Ordnung herstellt: „Der Teller symbolisiert die *Ordnung*, die dem Bedürfnis des Einzelnen gibt, was ihm als Teil des gegliederten Ganzen zukommt, aber ihn dafür auch nicht über seine Grenzen hinausgreifen läßt.“ (Simmel [1910] 1998, S. 186, H.i.O.) Mahlzeiten wirken dabei zugleich integrativ – das Bilden einer Tischgemeinschaft – als auch distinktiv: Die soziale Ordnung einer Tischgemeinschaft drückt sich darin aus, wer von wem, wann und welche Speise, welchen Teil davon und in welcher Menge aufgetragen bekommt (Barlösius [1999] 2011, S. 172). In sozialen Gruppen bestehende Hierarchien finden hier eine kulturell praktizierte materielle Form.

Im Rahmen seiner „Theorie der Zivilisation“ verfolgt Norbert Elias ([1969] 1978) einen kulturhistorischen Zugang, mit dem er distinktive Muster der Benimmregeln und Affektkontrolle herausarbeitet: So setzte sich der Adel im Laufe der Zeit auch durch ein immer feineres Reglement der Gestaltung von Mahlzeiten symbolisch von der restlichen Gesellschaft ab. Hier setzte sich ein bestimmter Gebrauch der auch heute gebräuchlichen Esswerkzeuge, insbesondere der Gabel, durch (Elias [1969] 1978, S. 170–172), womit auch eine zunehmende Individualisierung der Essenden durch eine klare Portionszuteilung verbunden ist. An Elias' historischen Arbeiten zeigt sich, dass die Mahlzeit nicht nur auf der mikrosoziologischen Ebene durch Machtverhältnisse innerhalb einer Gruppe strukturiert ist, sondern auch auf der Makroebene zur Distinktion zwischen sozialen Schichten dient. Elias Studien zeigen, dass die diachrone Untersuchungsperspektive auf die soziale Ordnungsstruktur der Mahlzeit Prozesse des Wandels sichtbar machen kann.

Was eine „richtige“ Mahlzeit auszeichnet, basiert sowohl darauf, was genau gegessen wird, als auch darauf, mit wem sie wann eingenommen wird. Ein häufiger Bezugspunkt des Ideals einer „richtigen“ Mahlzeit in der modernen Gesellschaft ist die Familie, insbesondere das Bild der bürgerlichen Kernfamilie. Das „traditionelle Leitbild der Familienmahlzeit“ (Schlegel-Matthies 2011, S. 33) symbolisiert eine Gesellschaftsordnung nach dem Modell des männlichen Ernährers und der für die Reproduktionsarbeit und damit auch für die Zubereitung des Essens zuständigen Hausfrau. Die bürgerliche Position des Mannes artikuliert sich in der als *pars pro*

*toto* funktionierenden, verbreiteten Formulierung als „Ernährer“. Sie verweist damit einerseits auf den zentralen Stellenwert des Essens als Sammelkonzept für die Versorgung mit Gütern des täglichen Bedarfs in ihrer gesamten Breite, das heißt der genuinen Existenzsicherung, und sichert andererseits im Gegenzug den Status des männlichen Familienoberhauptes ab. Gerade die tägliche Mahlzeit steht als Institution für die gelebte soziale Bindung und Stabilität der bürgerlichen Familie und reaktualisiert darin die ihren Mitgliedern zugewiesenen Positionen (von Erwerb, Zubereitung und Konsum der Nahrung), was Monika Setzwein auch als „Genderismus in der Küche“ (Setzwein 2004a, S. 198) bezeichnet.

Unter Bezug auf Pierre Bourdieu arbeiten Petra Frerichs und Margareta Steinrücke (1997) heraus, dass Praktiken des Kochens sowohl zur Klassen- als auch zur Geschlechtsdistinktion dienen. Sie vergleichen zu diesem Zweck ein Arbeiter-, ein Angestellten-, ein Beamten- und ein Managerpaar und zeigen auf, dass die geschlechtliche Codierung der Zuständigkeiten für die alltägliche Versorgungsleistung mit Essen im Privathaushalt klassenbezogen variiert. Während etwa beim Arbeiterpaar eine „traditionelle“, komplementäre Arbeitsteilung mit strikt strukturierter Zeitplanung zu beobachten ist, zeichnet sich insbesondere das Beamtenpaar durch ein situativ zwischen Alltag und Nicht-Alltag differenzierendes Muster der Arbeitsteilung aus: Dabei ist die Frau für die alltägliche Versorgungsleistung zuständig, wohingegen der Mann „öffentlich“, für Gäste außerhalb des engsten Familienkreises [kocht]“ (Frerichs und Steinrücke 1997, S. 251; auch Baum 2012). Die Autorinnen stellen fest, dass „Kochen, zumal für Männer, umso mehr den Charakter eines Distinktionsmediums annimmt, je weiter man in der sozialen Hierarchie nach oben steigt“ (Frerichs und Steinrücke 1997, S. 251).

Das Bild der Familienmahlzeit und ihren vergeschlechtlichten Positionen hält sich nachhaltig, zum Beispiel in der Werbung (Flick und Rose 2012), auch wenn es in der gegenwärtigen gesellschaftlichen Praxis einen zunehmenden Bedeutungsverlust erfährt. Nichtsdestotrotz bleibt das Ideal weiterhin Gegenstand weitreichender Auseinandersetzungen, wenn etwa die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in der Schule als Gegenentwurf zur Familienmahlzeit oder als Kompensation einer nicht mehr gewährleisteten Sicherung gesunder Ernährung durch Familien angesehen wird (Schlegel-Matthies 2011; Schönberger 2011b). Die beharrliche Wirkmächtigkeit dieses Bildes führt dazu, dass insbesondere „berufstätige Mütter tagein, tagaus einen erheblichen intellektuellen und zeitlichen, aber auch finanziellen und logistischen Aufwand betreiben (müssen), um den Essalltag ihrer Familien zu gewährleisten“ (Meier-Gräwe 2009, S. 209). Gleichzeitig wird aber eine „Erosion“ dieses Bildes beobachtet, infolge derer Frauen nicht mehr bereit seien, diese Arbeit zu übernehmen. Darüber hinaus wird für Mahlzeiten eine weitere Zunahme an Ästhetisierung konstatiert, wonach „Essen in Gemeinschaft [...] zunehmend nach Maßgabe symbolischer Repräsentationen genutzt“ werde (Rückert-John et al. 2011, S. 43). Dies geschieht vor dem Hintergrund einer gesellschaftlichen Entwicklung, in der eine steigende Versorgung mit Essen „außer Haus“ zu beobachten ist, mit der sich die Frage nach einer angemessenen und nachhaltigen Ernährungsversorgung für große Bevölkerungsgruppen stellt (Rückert-John 2007).

## 4 Lebensmittel: Auswahl und Herstellung als kulturelle Leistung

Barlösius ist der Auffassung, die Trennung zwischen „essbar und nicht essbar [...] [sei] bis auf wenige Ausnahmen eine nicht natürlich festgelegte, sondern kulturell erzeugte Differenz“ (Barlösius [1999] 2011, S. 93). Hierbei gibt es verschiedene Arten der Regulierung, wie etwas in den Bereich des Nicht-Essbaren ausgesondert wird: Sie reichen von expliziten moralischen oder religiösen Tabus über gesundheitsbezogene Risikobewertungen bis zu Meidungen aufgrund von Konnotationen wie Armut, wenn bestimmte Speisen z. B. an Hungersnöte erinnern. Für die Frage nach der Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln kommen zentrale Impulse aus der Kulturanthropologie. Mit dem „kulinarischen Dreieck“ erarbeitet Claude Lévi-Strauss ([1966] 2008) einen Rahmen zur Erfassung von kulturspezifisch variablen Natur-Kultur-Verhältnissen, in denen je Unterschiedliches als roh, gekocht oder verfäult (und damit nicht essbar) gilt. Mit nachhaltigem Einfluss fordert Claude Fischler (1988), soziale *und* biologische Aspekte im Kontext von Ernährung zu beachten: Weil der Mensch omnivor (d. h. potenziell alles essend) sei, müsse er oder sie auswählen und die Inkorporierung von Nahrungsmitteln, die den Organismus am Leben halten und aus denen er schlussendlich besteht, werde dadurch zu einem bedeutungsvollen, weil potenziell gefährlichen, Akt. Damit wird hervorgehoben, dass es dieser kulturelle Vorgang des Auswählens und Bewertens von Nahrungsmitteln als essbar oder nicht essbar ist, auf dem der symbolische Zeichencharakter von Essen aufbaut. An diese sind nicht zuletzt Identitätskonstruktionen gekoppelt, man denke nur an viele (oft abwertende) Bezeichnungen von Nationen anhand ihnen zugeschriebener Nahrungsvorlieben (wie z. B. „Krauts“ für Deutschland) (Fischler 1988). Ähnliches gilt für die Art und Weise der Zubereitung von Speisen (Barlösius [1999] 2011, S. 126).

Religiöse Vorgaben bezüglich des Essens wurden, auch wenn sie nach wie vor in Teilen wirksam sind, in den letzten Jahrhunderten in ihrer Bedeutung zunehmend durch wissenschaftlich gestützte Ernährungsempfehlungen verdrängt. Grundsätzlich gehören diätetische Lehren – was wie zu essen sei – zu den ältesten Wissensbeständen, deren Praktiken teilweise lange Zeiten überdauern (Kaufmann 2006, S. 22). Die sich im 19. Jahrhundert etablierende und auf naturwissenschaftliche Ansätze aufbauende Ernährungswissenschaft generierte weitreichendes Wissen über Ernährung, bei dem neben der Bekämpfung des Hungers zunehmend die, physiologisch betrachtet, optimale Versorgung des Körpers mit Nährstoffen und Energie im Zentrum stand bzw. steht. Allerdings wurde dieser wissenschaftliche Anspruch, ein sicheres Wissensfundament für die Auswahl von Nahrungsmitteln zu schaffen, mittlerweile von sozialwissenschaftlicher Seite hinterfragt (Bauer et al. 2010). So sei dieser Anspruch in Frage zu stellen, weil sich das wissenschaftliche Wissen einerseits in einer rasanten Geschwindigkeit wandle und andererseits ein beachtliches und in sich häufig auch Widersprüche hervorrufendes „Stimmengewirr“ erzeuge, welche Ernährung nun die „richtige“ sei (Kaufmann 2006, S. 28). Gesellschaftlich weit verbreitet sei heute, so Jean-Claude Kaufmann, die Ansicht, dass

bestimmtes Essen zu Gesundheit verhelfen kann, weswegen sich Menschen ihren eigenen „Glauben“ zurechtlegten, wohingegen Verstöße gegen diesen Glauben (z. B. Pommes oder Süßigkeiten) in „kleinen Arrangements“ in den Alltag eingepasst werden.

Neben der Auswahl der Lebensmittel mit all ihren symbolischen Implikationen, stellt die Herstellung von Nahrungsmitteln eine immense kulturelle Leistung auf verschiedenen Ebenen dar. Sowohl in historischer Perspektive als auch mit Bezug auf die aktuellen Praktiken zeigt sich, dass das Wissen über die Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln weltweite Wanderungsbewegungen aufweist, die häufig an konkrete soziale Prozesse wie z. B. Flucht oder Kolonisierung, aber auch an verschiedene Konjunkturen des Handels (z. B. der Genussmittel, Schivelbusch [1980] 2010) gekoppelt sind (Abrahamson und Mol 2014). In der Lebensmittelproduktion stellen wissenschaftliche Forschung und staatliche Regularien umfangreiche Möglichkeiten bereit, in den menschlichen Körper einzugreifen, wie Susanne Bauer (2010) am Beispiel der Nutrigenomik zeigen kann. Die Herstellung von Nahrungsmitteln unterliegt spätestens seit Anbruch der industrialisierten Moderne einem radikalen Wandel. Nahrungsmittel – pflanzlichen wie tierischen Ursprungs – werden industriell gefertigt und in Massen produziert (Zachmann 2011; Orland 2004). Kaum ein Nahrungsmittel kann demnach eindeutig als „natürlich“ bezeichnet werden, vielmehr handelt es sich, insbesondere bei den für die Lebensmittelproduktion gezüchteten Tieren, um „Biofakte“, also „biotische Artefakte, d. h. sie sind oder waren lebend“ (Karafyllis 2003, S. 12).

Fleisch ist ein zentrales „biofaktisches“ Lebensmittel mit besonders hohem symbolischem Gehalt, denn durch Fleisch wird ein Essen oft erst zur „richtigen“ Mahlzeit (Fiddes 1993). Auch für Elias nimmt Fleisch eine besondere Rolle ein, er zeigt wie die Vorbereitung von Fleisch bzw. von Tieren zu Lebensmitteln im historischen Prozess immer weiter von der Nahrungsaufnahme abgekoppelt und schließlich nahezu gänzlich verborgen wird, was Elias als Indiz einer zunehmenden Affektkontrolle betrachtet: „Von jenem Standard des Empfindens, bei dem der Anblick der erschlagenen Tiere auf der Tafel und sein Zerlegen als unmittelbar lustvoll, jedenfalls ganz und gar nicht als unangenehm empfunden wird, führt die Entwicklung zu einem anderen Standard, bei der man die Erinnerung daran, daß das Fleischgericht etwas mit einem getöteten Tier zu tun hat, möglichst vermeidet.“ (Elias [1969] 1978, S. 162) Fleisch galt trotzdem lange Zeit als besonders wertvolles Essen und als Statussymbol. Mit der Industrialisierung stieg auch die allgemeine Verfügbarkeit tierischer Lebensmittel, und Fleisch wurde zunehmend für breite Bevölkerungsschichten erschwinglich. Auch mit der zunehmenden Militarisierung der Gesellschaft in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts bekam Fleisch die Wirkung zugeschrieben, direkt in Zusammenhang mit dem Aufbau von Muskelkraft zu stehen, und erhielt auf diesem Wege eine starke männliche Konnotation (Fischer 2015). Doch werden damit auch Folgeprobleme für die Gesundheit thematisiert, etwa verbunden mit der Auffassung, dass der „Fleischgeist“ der modernen westlichen Welt, der Fleisch eine zentrale Stellung im Speiseplan zuweist, vor einer ersten Herausforderung stehe (Frei et al. 2011). In der sozialwissenschaftlichen Forschung hat sich in der jüngeren Vergangenheit mit Fokus auf den Umgang mit

Tieren u. a. in der Lebensmittelproduktion eine reflexive Forschungsrichtung unter der Bezeichnung *Human-Animal Studies* formiert (Chimaira Arbeitskreis 2011; Pfau-Effinger und Buschka 2013). Hier wird die Unterdrückung von Tieren durch Menschen mit den Begriffen „Speziesismus“ und „Anthropozentrismus“ als gesellschaftliches Herrschaftsverhältnis kritisch betrachtet. Nicht zuletzt am Fleisch entzünden sich damit weitreichende gesellschaftliche Fragen zur Ethik des Konsums (Hirschfelder et al. 2015; Grauel 2013). Die historische und gegenwärtige Verbreitung alternativer Ernährungsstile, wie insbesondere Vegetarismus und Veganismus (Ruby 2012; Wicks 2004), können als gegenkulturelle Antwort auf eine soziale Norm des Fleischkonsums oder auch als distinktiver Lebensstil gewertet werden (Barlösius 1997; Rinas 2012).

Zur Betrachtung der Materialität von Essen hat Annemarie Mol ausgehend von der Akteur-Netzwerk-Theorie einen Ansatz vorgelegt, mit dem sie Realitäten, die die Materie in Form von Nahrungsmitteln oder ernährten Körpern annimmt, als multipel begreift (Mol 1999; Mol und Mesman 1996). Multiple Realitäten werden durch je kontextspezifische Performances hervorgebracht: „they are different versions, different performances, different realities, that co-exist in the present.“ (Mol 1999, S. 79) Mittels eines ethnografischen Ansatzes zeigen Mol und Emily Yates-Doerr beispielsweise, dass „Fleisch“ – und damit auch Tiere – nicht eine Natur von sich aus *haben*. „Fleisch“ ist ihrer Analyse zufolge nicht als natürlich anzusehen, da in seiner Erzeugung in beträchtlichem Umfang menschliche Arbeit steckt: „Such cultivation does not represent, mean, or imagine ‚nature‘. Rather, it puts a shape to it.“ (Yates-Doerr und Mol 2012, S. 54) Mol fragt außerdem danach, was jeweils „goods and bads relevant to different ways of enacting food, and of affording food with particular possibilities to act“ sind (Mol 2012, S. 381). Um diesen unmittelbaren Zusammenhang von Normen und Ontologien – also der Moral und der Form, die Essen annimmt – zu erfassen, prägt sie den Begriff der „Ontonorms“ als Forschungsheuristik. Mol zeigt, dass in der Ernährungsforschung und -beratung parallel verschiedene Zugänge verfolgt werden, mit denen Essen und Körper multipel hervorgebracht werden (Mol 2012, S. 379). Der Fokus liegt hier darauf, dass die verschiedenen Diättechniken je eigene materielle Realitäten erst produzierten, und Essen für die verschiedenen Techniken daher „simply not the same thing“ sei (Mol 2012, S. 380). Organische Materialität muss aus dieser Perspektive erst durch konkrete Praktiken als ein bestimmtes Nahrungsmittel mit bestimmten Eigenschaften inszeniert werden, um als essbares Objekt mit entsprechenden Konsequenzen in der sozialen Praxis zu gelten (auch Roe 2006). Ob ein Nahrungsmittel daher als Nährstoff- oder Vitaminlieferant oder als wohlschmeckendes Genussmittel hervorgebracht wird, produziere damit unterschiedliche Handlungsnormen.

Nicht zuletzt in der Werbung werden Lebensmittel mit symbolischen Implikationen aufgeladen, bzw. werden diese reaktualisiert. Hierbei werden Lebensmittel symbolisch stark vergeschlechtlicht (Flick und Rose 2012; Wilk 2013). Bezüglich der symbolischen Bedeutung von Fleisch kommen Sabine Flick und Lotte Rose zu dem Befund, dass Fleisch als einziges Lebensmittel in ihrem Sample mit einem nicht hegemonialen, d. h. eher proletarischen Männlichkeitsmilieu verbunden wird. Sie fragen daher, ob diese soziale Verortung möglicherweise ein „Indiz für die zuneh-

mende Diskriminierung des Fleischverzehr in den privilegierten männlichen Milieus und für eine fleischarme Annäherung der Ernährungsweisen der Geschlechter in privilegierten Milieus“ ist (Flick und Rose 2012, S. 52–53). Auch Frerichs und Steinrück erkennen im Nahrungsmittel „Fleisch eine Art Scheidemarke“ (Frerichs und Steinrück 1997, S. 252) zwischen Arbeitermilieu und den anderen Klassenfraktionen. Nicole Wilk (2013) zeigt darüber hinaus Unterschiede zwischen verschiedenen Fleischsorten auf. Sie analysiert die TV-Werbung für Geflügelwurst mit Jörg Pilawa als männlicher Werbefigur als „Umkodierung genderbasierter Rollenklischees“, da Geflügelwurst ihr zufolge als weiblich konnotierte Wurst gelten kann. Sie kommt zu dem Schluss, dass „über den Geltungswert eines maskulinisierten Wissensbegriff die Machtachse ‚Gesundheitshandeln‘ in die soziale Codierung der Ernährungsstile“ einfließen, wodurch sich auch Männer für den Verzehr von Geflügelwurst im Sinne ihrer Gesundheit (neben dem doch für Pilawa überraschend guten Geschmack) begeistern sollen und diese Wurst eben nicht mehr nur etwas für Frauen sei (Wilk 2013, S. 120). Eine weitere Strategie, um Fleisch mit Männlichkeit zu verknüpfen, ist „die Verdinglichung der Frau zum Objekt der Begierde in der Analogie von Fleischspeise und Frauenkörper“ (Wilk 2013, S. 122; auch Fiddes 1993, S. 172; Adams 2010).

---

## 5 Ernährung und Körper

Innerhalb der Soziologie des Körpers (u. a. Schroer 2005; Gugutzer 2006) ist das Thema Ernährung bislang eher randständig geblieben. Dies ist erstaunlich, weil in wichtigen theoretischen Vorarbeiten der Körpersoziologie Ernährung bereits zu Illustrationszwecken herangezogen wurde. So haben Peter L. Berger und Thomas Luckmann ([1969] 2010, S. 191–195) auf das Potenzial hingewiesen, welches der Gegenstand Ernährung (neben Sexualität) für eine Soziologie des Körpers und insbesondere eine „wissenschaftliche Soziosomatik“ haben kann. Denn Ernährung stelle einen unmittelbar körperlichen Prozess dar, in dem Nahrungsmittel dem Körper zugeführt, in einem Stoffwechselprozess einverleibt und Teil des Körpers werden. Die Grenze zwischen essendem Subjekt und gegessenem Objekt ist demnach nicht so klar zu bestimmen (Mol 2008), da der Stoffwechsel eben Austauschprozesse auf materieller Ebene umfasst. Der Körper stellt damit ebenfalls einen Kristallisationspunkt symbolischer und materieller Dimensionen dar, was sich besonders an der Konstruktion von Geschlechtskörpern zeigt (Setzwein 2004a). Denn „als auf den Körper zugreifende Praktiken sind ernährungsbezogene Handlungen und Diskurse in exponierter und fundamentaler Weise an der Hervorbringung der Geschlechterdifferenz beteiligt“ (Setzwein 2004b, S. 57).

Insbesondere über die Medien finden stark normative Vorstellungen vom idealen Körper Verbreitung, einem Körper, der vermittels eines bestimmten Ernährungsverhaltens, z. B. durch entsprechende Diäten, hergestellt werden soll. Verstanden als Technologien des Selbst (Villa 2008), ist ein individuell zu erreichendes Körperideal mit dem Versprechen nach sozialer Anerkennung und Erfolg verbunden (Günter 2013). Diese Körperbilder sind stark vergeschlechtlicht (u. a. Parasecoli 2005;

Williams und Germov 2004). Setzwein denkt viele Bourdieu'schen Einsichten in die Sozialität des Essens konsequent für die Geschlechterforschung weiter und integriert sozialisationsbezogene Perspektiven: Die „Verwobenheit von Ernährungsstrategien und gesellschaftlichen Machtverhältnissen“ (Setzwein 2004a, S. 67) resultiere aus einer vergeschlechtlichten Körper- und Ernährungssozialisation, wonach Jungen/Männer reichlich essen und „groß und stark“ werden und Mädchen/Frauen gemäßigt essen und „schlank und schön“ sein sollten (Setzwein 2004a, S. 258). Die starke Vergeschlechtlichung von Körpernormen zeigt sich in Daniela Schieks (2011) Studie: Sie hat Jugendlichen Schaubilder von 7 stilisierten Jungen- bzw. Mädchenkörpern gezeigt, die von links nach rechts in Umfang zunahmten. Während von Jungen fast immer der mittlere als für sich „normal“ gewählt wurde, wurden von Mädchen eher die mit geringerem bis zum geringsten Körperumfang gewählt. Daraus folgert Schiek: „Eine strengere Sicht auf Körperformen zu praktizieren gilt als spezifisch weiblich, und von den Mädchen wird dies mehr abverlangt als von den Jungen, wie sich auch im Ernährungshandeln zeigt.“ (Schiek 2011, S. 210) Körpernormen werden dabei immer auch an vergeschlechtlichte Vorstellungen von Gesundheit gekoppelt (Gransee 2008; Mense 2007).

„Norm-Körper“ existieren nicht ohne ihre gesellschaftlich stigmatisierten Gegenbilder. „Essstörungen“ (zur Kritik am Begriff Hepworth 2004) können dabei als spezifisch moderne Problematisierungsform von Ernährung betrachtet werden, weil sie in Gesellschaften auftreten, in denen eine ausreichende Ernährung weitgehend sichergestellt ist und eher ein Nahrungsmittelüberangebot besteht (Ogden 2013). Die Stigmatisierung von „Adipositas“ im Sinne eines individuellen Fehlverhaltens (Schmidt-Semisch und Schorb 2008; Barlösius 2014) wird zumeist mit Risiken für die Gesundheit begründet, wobei das Individuum zugleich selbst dafür verantwortlich gemacht wird, diese Risiken zu vermeiden. Nicht zuletzt deshalb wird Adipositas mit „Faulheit“ und einem Mangel an Eigeninitiative gleichgesetzt, weswegen insbesondere sozial unterprivilegierte Teile der Gesellschaft qua „falschem“ Ernährungsverhalten für die eigene Lage verantwortlich seien (Schorb 2008). Mit den *Fat Studies* hat sich eine kritische Forschungsrichtung etabliert, die sich mit der Geschichte und Gegenwart von Körperformen und Fett auseinandersetzt (Cooper 2010; Gilman 2008; für eine Kritik Guthman und DuPuis 2006). Am anderen Ende der Skala der modernen Abweichungen vom idealen Körper steht mit „Anorexia“ ein Körper, der zwischen Problematisierung und übermäßiger Erfüllung der Schlankheitsnorm steht. Sozialwissenschaftlich kann Anorexie als am Körper ausgetragener Machtkampf zwischen Individuum und sozialer Umwelt gesehen werden (Gugutzer 2005). Akteur\_innen der „Pro Ana“- bzw. „Fat Acceptance“-Bewegungen setzen sich gegen Stigmatisierungen zur Wehr (Richardson und Cherry 2011; Traue und Schünzel 2014).

Auch der Stoffwechselform selbst und damit die Materialisierung von Körpern hat eine soziale Dimension, da die in einer jeweiligen kulturellen Ordnung regulierten und in je spezifischen, gesellschaftlichen Produktionsverhältnissen hergestellten „biofaktischen“ Nahrungsmittel einverleibt und verstoffwechselt werden. Das Soziale wird so zu einer Größe in der materiellen Herstellung und Formung des Körpers durch das Essen. Um Ernährung als derartigen körperformenden sozialen

Prozess zu begreifen, kann hierfür insbesondere auf das Konzept des Embodiment (Schmitz und Degele 2010) bzw. der Verkörperung verwiesen werden (Freedman 2011; Paulitz und Winter i. E.). Körperliche Physis und Soziales werden hierbei nicht als zwei getrennte Sphären verstanden, sondern als unmittelbar aufeinander verwiesen: „[E]mbodied food studies is therefore fundamentally focused on the ways that food and food practices allow us to become biologically the social world in which we live.“ (Freedman 2011, S. 89) Auf diese Weise werden Körper sozial geformt und Differenzierungen wie Geschlecht oder Klassenzugehörigkeit schreiben sich in die Körperformen ein. Stefan Hirschauer (1989, S. 111; mit Bezug auf Tyrell 1986) hat, wenn auch nur am Rande, Ernährungspraktiken als eine Form des *Doing Gender* benannt: Der Körper werde „durch Ernährungspraktiken ‚soziosomatisch‘ geformt (...). *Bearbeitung* und *Formierung* des Körpers sind dabei selbst körperliche Praktiken“ (H.i.O.). Bourdieu beschreibt mit dem Begriff des „Körperschemas“ ebenfalls sowohl die Formung von Körpern als auch die damit einhergehenden körperlichen Praktiken und führt dies mit Geschmackspräferenzen zusammen: „Der Geschmack für bestimmte Speisen und Getränke hängt (...) sowohl ab vom Körperbild, das innerhalb einer sozialen Klasse herrscht, und von der Vorstellung über die Folgen einer bestimmten Nahrung für den Körper, das heißt auf dessen Kraft, Gesundheit und Schönheit“ (Bourdieu 1987, S. 305).

Obwohl der Geschmack als körperliche Empfindung physiologisch relativ geringe Unterscheidungsmöglichkeiten bietet, ist dieser in hohem Maße sozial reguliert (Barlösius [1999] 2011, S. 84). So weist der Geschmack für bestimmte Speisen und Getränke eine soziale Prägung und einen Zusammenhang mit sozialen Differenzierungskategorien auf. Bourdieu (1987, S. 288) unterscheidet zwischen einem Geschmack der Notwendigkeit und einem Geschmack der Freizügigkeit. Welchen dieser Geschmacksmodi man sich aneignet, ist nicht nur durch ökonomisches Kapital vermittelt, sondern schreibt sich im Habitus als Dispositionen ein. Der Geschmack für bestimmte Speisen ist für Bourdieu „Natur gewordene, d. h. inkorporierte Kultur, Körper gewordene Klasse“ (Bourdieu 1987, S. 307). Barlösius ([1999] 2011) fügt Bourdieus Zweiteilung eine dritte Art von Geschmack hinzu: den „naturgemäßen Essstil“. Dieser „ist bestimmt vom Streben nach einfacher, frugaler, reiner, gesunder und natürlicher Nahrung“ (Barlösius [1999] 2011, S. 117) und unterscheidet sich auf moralischer Ebene von den anderen Essstilen, weswegen dieser v. a. auf symbolischem Kapital aufbaue. Mit dieser Ergänzung lassen sich alternative Essstile als sozial distinktiv betrachten. Neben Milieuunterschieden geht Bourdieu auch auf Geschlechterungleichheiten ein: So sollten Frauen „wenig und ohne Appetit (...) essen“, während es Männern anstünde „mit vollem Mund und mit kräftigem Biß“ zu essen (Bourdieu 1987, S. 308 H.i.O.). Männern steht also mehr und anderes (Wurst statt Salat) zu als Frauen, was Bourdieu als inkorporierte Geschmacksmuster des Habitus begreifbar macht (Bourdieu 1987, S. 309). Wenn auch mit einiger gesellschaftlicher Beharrungskraft ausgestattet, so ist der Geschmack doch in der sozialen Praxis nicht auf Dauer fixiert. Vielmehr erscheint er als Gegenstand der beständigen Aushandlung durch sich verschiebende Grenzlinien sozialer Distinktion, wenn etwa der Krabbencocktail nicht länger allein die Speise der Privilegierten bleibt, sondern im Discounter für breite Bevölkerungs-

schichten erschwinglich wird, und parallel die Oberschicht die deftige Küche in raffinierten Kombinationen und hochpreisigen Arrangements für sich (wieder) entdeckt. Aushandlung erfolgt aber auch in Interaktionen, bei denen soziale Identitäten konstruiert werden (Teil und Hennion 2004; Snejder und te Molder 2005). Darüber hinaus ist darauf hingewiesen worden, dass nicht nur der konkrete Reiz von Nahrungsmitteln auf der Zunge einen „guten Geschmack“ ausmachen, sondern auch Aspekte wie eine (angenommene) gesundheitsfördernde Wirkung oder die ethische Vertretbarkeit (z. B. „Fair Trade“, „Vegan“ oder „Bio“) der Produktion (Mol 2009).

---

## 6 Ausblick und Fazit

Nicht nur aufgrund seiner hohen Komplexität und Verwobenheit mit vielfältigen sozialen und kulturellen Dimensionen, der grundlegenden und lebenserhaltenden Rolle im alltäglichen Leben und des großen Potenzials für sozialtheoretische Problemstellungen ist Ernährung ein kultursoziologisches Themenfeld, welches eine erhöhte Aufmerksamkeit verdient. Denn aktuell ist Ernährung und die Frage, wie wir uns ernähren sollten, ein brandaktuelles gesellschaftliches Thema. Beispiele sind biopolitische Diskurse und Kampagnen etwa der deutschen Bundesregierung („Fit statt Fett“ aus dem Jahre 2007), die Zunahme an Ernährungstrends wie Veganismus, Paleo-Diät oder Super-Foods, gesellschaftliche Kontroversen um politische Interventionen, wie die Auseinandersetzungen um die Einführung eines „Veggie-Days“ im Bundestagswahlkampf 2013, oder ein gesteigertes Bewusstsein über die Folgen eines hohen Fleischkonsums für den Klimawandel. Diese kleine Auswahl zeigt, dass der Bereich der Ernährung in Bewegung ist und sich hier auf verschiedenen Ebenen, globale und lokale, gesellschaftliche Konfliktlinien überkreuzen.

Aus einer kultursoziologischen Perspektive ist Ernährung aufgrund seiner untrennbaren Verbindung von symbolischen und materiellen Ebenen lohnend und bietet vielfältige Anknüpfungspunkte an aktuelle Theoriediskussionen, wie etwa zum *new materialism* (Barad 2003). Auch für die Körpersoziologie eröffnen sich neue Impulse durch die Beschäftigung mit Essen und Ernährung. Angrenzend an Fragen zur Ernährung haben sich bereits einige interessante und dynamische Forschungsrichtungen etabliert, wie etwa die *Human-Animal Studies*, die *Fat Studies* oder auch der Bereich der Gesundheitssoziologie. Hier ist in Zukunft einiges an neuen Impulsen zu erwarten, die kultursoziologisch relevant sein werden. Quer zu den verschiedenen, im Beitrag behandelten, Dimensionen liegen soziale Ungleichheiten und Herrschaftsverhältnisse, die sich im Bereich der Ernährung überschneiden bzw. zu deren Reproduktion Essen und Ernährung einen wichtigen Beitrag leisten. Das Beispiel Geschlecht zeigt die Komplexität des Themas Ernährung auf besonders eindrückliche Weise: Hier treten Materialität und Repräsentationsweisen von Körpern sowie (wissenschaftliches) Wissen über diese in eine enge Verbindung. Darüber hinaus ist dieses Wissen an die Herstellung der Nahrungsmittel gekoppelt, was sich u. a. in ihrer symbolischen Vergeschlechtlichung ausdrückt, welche wiederum formierend auf Alltagspraxis und die über diese stabilisierten Ungleichheiten und Machtverhältnisse wirkt. Auf ähnliche Weise, wie dies hier für die Ungleich-

heitskategorie Geschlecht skizziert worden ist, ließen sich die Fäden von Ernährung an verschiedenen Stellen sozialer Wirklichkeit zusammenziehen, was die Dynamik und die Komplexität dieses Forschungsfeldes zeigt. Über eine solche, auf einzelne Ungleichheitsachsen konzentrierte Betrachtung hinaus, wäre zukünftig eine intersektionale Betrachtung der symbolisch-materiellen Verknüpfungen von Essen in der Überkreuzung von Kategorien wie *race*, *class* und *gender* mehr als lohnend, will man die gegenwärtige Rolle der alltäglichen kulturellen Phänomens Essen angemessen einfangen.

---

## Literatur

- Abrahamson, Sebastian, und Annemarie Mol. 2014. „Foods“. In *The Routledge handbook of mobilities*, Hrsg. Peter Adey, David Bissell, Kevin Hannam, Peter Merriman und Mimi Sheller, 278–287. London: Routledge.
- Abbots, Emma-Jayne, und Anna Lavis. 2013. Contours of eating. Mapping the terrain of body/food encounters. In *Why we eat, how we eat: Contemporary encounters between foods and bodies*, Hrsg. Emma-Jayne Abbotts und Anna Lavis, 1–12. Farnham: Burlington/Ashgate.
- Adams, Carol J. 1990/2010. *The sexual politics of meat: A feminist-vegetarian critical theory*. New York: Continuum.
- Albala, Ken, Hrsg. 2014. *Routledge international handbook of food studies*. London/New York: Routledge.
- Arbeitskreis, Chimaira, Hrsg. 2011. *Human-Animal Studies. Über die gesellschaftliche Natur von Mensch-Tier-Verhältnissen*. Bielefeld: transcript.
- Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones, und Ben Taylor. 2004. *Food and cultural studies. Studies in consumption and markets*. London/New York: Routledge.
- Barad, Karen. 2003. Posthumanist Performativity: Toward an understanding of how matter comes to matter. *Signs* 28(3): 801–831.
- Barlösius, Eva. 1997. *Naturgemässe Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt/New York: Campus.
- Barlösius, Eva. 2014. *Dicksein: wenn der Körper das Verhältnis zur Gesellschaft bestimmt*. Frankfurt am Main: Campus.
- Barlösius, Eva. 1999/2011. *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, 2. Aufl. Weinheim: Juventa.
- Barlösius, Eva, und Wolfgang Manz. 1988. Der Wandel der Kochkunst als genussorientierte Speisengestaltung. Webers Theorie der Ausdifferenzierung und Rationalisierung als Grundlage einer Ernährungssoziologie. *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 40:728–746.
- Bauer, Susanne. 2010. Nutrigenomik. Technowissenschaftliches Fine-Tuning von Nahrung und Körper. In *Essen in Europa. Kulturelle „Rückstände“ in Nahrung und Körper*, Hrsg. Susanne Bauer, Christine Bischof, Stephan Gabriel Haufe, Stefan Beck und Leonore Scholze-Irlitz, 163–190. Bielefeld: transcript.
- Bauer, Susanne, Christine Bischof, Stephan Gabriel Haufe, Stefan Beck, und Leonore Scholze-Irlitz, Hrsg. 2010. *Essen in Europa. Kulturelle „Rückstände“ in Nahrung und Körper*. Bielefeld: transcript.
- Baum, Stephanie. 2012. HausMANNskost: eine Analyse aus der Perspektive sich wandelnder Männlichkeit. *Gender. Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 4(2): 66–82.
- Beardsworth, Alan. 1997. *Sociology on the Menu: An invitation to the study of food and society*. London: Routledge.

- Berger, Peter L., und Thomas Luckmann. 1969/2010. *Die gesellschaftliche Konstruktion der Wirklichkeit. Eine Theorie der Wissenssoziologie*, 23. Aufl. Frankfurt am Main: Fischer.
- Bourdieu, Pierre. 1987. *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Brunner, Karl-Michael. 2000. Soziologie der Ernährung und des Essens – die Formierung eines Forschungsfeldes? *Soziologische Revue* 23(2): 173–184.
- Cooper, Charlotte. 2010. Fat studies: Mapping the field. *Sociology Compass* 4(12): 1020–1034.
- Counihan, Carole. 2012. The social and cultural uses of food. In *The Cambridge world history of food*, Hrsg. Kenneth F. Kiple und Kriemhild Conee Ornelas, 1513–1523. Cambridge: Cambridge University Press.
- Counihan, Carole, und Penny Van Esterik, Hrsg. 1997/2008. *Food and culture. A reader*, 2. Aufl. New York: Routledge.
- Deutsche Forschungsgemeinschaft. 2006. *Ernährungsforschung in Deutschland. Situation und Perspektiven: ein Strategiepapier*. Weinheim: Wiley-VCH.
- Eder, Klaus. 1988. *Die Vergesellschaftung der Natur: Studien zur sozialen Evolution der praktischen Vernunft*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Elias, Norbert. 1969/1978. *Über den Prozess der Zivilisation. Bd. 1. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*. 5. Aufl. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Fiddes, Nick. 1993. *Fleisch: Symbol der Macht*. Frankfurt am Main: Zweitausendeins.
- Fischer, Ole. 2015. Männlichkeit und Fleischkonsum – historische Annäherungen an eine gegenwärtige Gesundheitsthematik. *Medizinhistorisches Journal* 50(1): 42–65.
- Fischler, Claude. 1988. Food, self and identity. *Social Science Information/Surles Sciences Sociales* 27(2): 275–292.
- Flick, Sabine, und Lotte Rose. 2012. Bilder zur Vergeschlechtlichung des Essens. Ergebnisse einer Untersuchung zur Nahrungsmittelwerbung im Fernsehen. *Gender. Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 4(2): 48–65.
- Freedman, Darcy. 2011. Embodying food studies: Unpacking the ways we become what we eat. In *Corpus: An interdisciplinary reader on bodies and knowledge*, Hrsg. Monica Casper und Paisley Currah, 81–93. New York: Palgrave-MacMillan.
- Frei, Alfred Georg, Timo Groß, und Toni Meier. 2011. Es geht um die Wurst. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft tierischer Kost. In *Die Zukunft auf dem Tisch*, Hrsg. Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder und Gesa Schönberger, 57–75. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Frerichs, Petra, und Margareta Steinrück. 1997. Kochen – ein männliches Spiel? Die Küche als geschlechts- und klassenstrukturierter Raum. In *Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis*, Hrsg. Irene Dölling und Beate Kraus, 231–255. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Gilman, Sander L. 2008. *Fat: A cultural history of obesity*. Cambridge/Malden: Polity.
- Gransee, Carmen. 2008. Essstörungen, Körperbilder und Geschlecht. In *Kreuzzug gegen Fette*, Hrsg. Henning Schmidt-Semisch und Friedrich Schorb, 163–170. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Grauel, Jonas. 2013. *Gesundheit, Genuss und gutes Gewissen. Über Lebensmittelkonsum und Alltagsmoral*. Bielefeld: transcript.
- Gugutzer, Robert. 2005. Der Körper als Identitätsmedium: Eßstörungen. In *Soziologie des Körpers*, Hrsg. Markus Schroer, 323–355. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Gugutzer, Robert, Hrsg. 2006. *Body Turn. Perspektiven der Soziologie des Körpers und des Sports*. Bielefeld: transcript.
- Günter, Sandra. 2013. Fitness als Inklusionsprämisse? Eine Diskursanalyse zur Problematisierung adipöser Kinder- und Jugendkörper in sportwissenschaftlichen Gesundheitsdiskursen. *Forum Qualitative Sozialforschung* 14(1): Art. 9.
- Guthman, Julie, und Melanie DuPuis. 2006. Embodying neoliberalism: Economy, culture, and the politics of fat. *Environment and Planning: Society and Space* 24(3): 427–448.

- Hepworth, Julie. 2004. The social construction of eating disorders. In *A sociology of food and nutrition. The social appetite*, Hrsg. John Germov und Lauren Williams, 368–382. Oxford: Oxford University Press.
- Hirschauer, Stefan. 1989. Die interaktive Konstruktion von Geschlechtszugehörigkeit. *Zeitschrift für Soziologie* 18(2): 100–118.
- Hirschfelder, Gunther, Angelika Ploeger, Jana Rückert-John, und Gesa Schönberger, Hrsg. 2015. *Was der Mensch essen darf*. Wiesbaden: Springer VS.
- Karafyllis, Nicole C. 2003. Das Wesen der Biofakte. In *Biofakte: Versuch über den Menschen zwischen Artefakt und Lebewesen*, Hrsg. Nicole C. Karafyllis, 11–26. Paderborn: Mentis.
- Kaufmann, Jean-Claude. 2006. *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*. UVK: Konstanz.
- Kofahl, Daniel. 2014. *Die Komplexität der Ernährung in der Gegenwartsgesellschaft: soziologische Analysen von Kultur- und Natürlichkeitssemantiken in der Ernährungskommunikation*. Kassel: Kassel University Press.
- König, René. 1965. Die soziale und kulturelle Bedeutung der Ernährung in der industriellen Gesellschaft. In *Soziologische Orientierungen*. Köln/Berlin: Kiepenheuer & Witsch.
- Lévi-Strauss, Claude. 1966/2008. The culinary triangle. In *Food and culture. A reader*, Hrsg. Carole Counihan und Penny Van Esterik, 36–43. New York: Routledge.
- McIntosh, William Alex. 1996. *Sociologies of food and nutrition*. New York: Plenum Press.
- Meier-Gräwe, Uta. 2009. Zeitliche Choreographien des Essalltags von Familien in der flexibilisierten Gesellschaft. In *Zeit für Beziehungen? Zeit und Zeitpolitik für Familien*, Hrsg. Heitkötter Martina, Karin Jurczyk, Andreas Lange und Uta Meier-Gräwe, 187–213. Opladen/Farmington Hills: Verlag Barbara Budrich.
- Mennell, Stephen, Anne Murcott, und Anneke H. van Otterloo, Hrsg. 1992. *The sociology of food: Eating, diet, and culture*. London: Sage.
- Mense, Lisa. 2007. Gesunde Ernährung im Kontext von Lebensstilen und Geschlecht. *Zeitschrift für Frauenforschung und Geschlechterstudien* 25(1): 23–35.
- Miller, Jeff, und Jonathan Deutsch. 2009. *Food studies: An introduction to research methods*. Oxford/New York: Berg.
- Mintz, Sidney W., und Christine M. Du Bois. 2002. The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology* 31(1): 99–119.
- Mol, Annemarie. 1999. Ontological politics. A word and some questions. In *Actor network theory and after*, Hrsg. John Law und John Hassard, 74–89. Oxford: Blackwell.
- Mol, Annemarie. 2008. I eat an apple. On theorizing subjectivities. *Subjectivity* 22(1): 28–37.
- Mol, Annemarie. 2009. Good taste. The embodied normativity of the consumer citizen. *Journal of Cultural Economy* 2(3): 269–283.
- Mol, Annemarie. 2012. Mind your plate! The ontonorms of Dutch dieting. *Social Studies of Science* 43(3): 379–396.
- Mol, Annemarie, und Jessica Mesman. 1996. Neonatal food and the politics of theory: Some questions of method. *Social Studies of Science* 26(2): 419–444.
- Murcott, Anne, Hrsg. 1983. *The sociology of food and eating. Essays on the sociological significance of food*. Aldershot: Gower.
- Murcott, Anne, Warren Belasco, und Peter Jackson, Hrsg. 2013. *The handbook of food research*. London/New York: Bloomsbury Publishing.
- Ogden, Jane. 2013. Eating disorders and obesity: Symptoms of a modern world. In *The handbook of food research*, Hrsg. Anne Murcott, Warren Belasco und Peter Jackson, 455–470. London/New York: Bloomsbury Publishing.
- Orland, Barbara. 2004. Turbo-cows. Producing a competitive animal in the nineteenth and early twentieth centuries. In *Industrializing organisms. Introducing evolutionary history*, Hrsg. Susan Schrepfer und Philip Scranton, 167–189. New York/London: Routledge.
- Parasecoli, Fabio. 2005. Feeding hard bodies: Food and masculinities in men's fitness magazines. *Food and Foodways* 13(1–2): 17–37.

- Paulitz, Tanja, und Martin Winter. (i.E.) Essen und vergeschlechtlichte Körper. Materialisierung und Subjektivierung von Geschlecht in Ernährungspraktiken. In *Cut'n Paste the Body*, Hrsg. Paula-Irene Villa, Julia Wustmann, Steffen Loick Molina und Anna-Katharina Meßmer. Frankfurt am Main: Campus.
- Pfau-Effinger, Birgit, und Sonja Buschka, Hrsg. 2013. *Gesellschaft und Tiere*. Wiesbaden: Springer.
- Prahl, Hans-Werner, und Monika Setzwein. 1999. *Soziologie der Ernährung*. Opladen: Leske + Budrich.
- Rabinbach, Anson. 1990/2001. *Motor Mensch: Kraft, Ermüdung und die Ursprünge der Moderne*. Wien: Turia und Kant.
- Richardson, Abigail, und Elizabeth Cherry. 2011. Anorexia as a choice. Constructing a new community of health and beauty through pro-ana websites. In *Embodied resistance. Challenging the norms, breaking the rules*, Hrsg. Chris Bobel und Samantha Kwan, 119–129. Nashville: Vanderbilt University Press.
- Rinas, Bernd-Udo. 2012. *Veganismus: ein postmoderner Anarchismus bei Jugendlichen?* Berlin: Archiv der Jugendkulturen.
- Roe, Emma J. 2006. Things becoming food and the embodied, material practices of an organic food consumer. *Sociologia Ruralis* 46(2): 104–121.
- Ruby, Matthew B. 2012. Vegetarianism. A blossoming field of study. *Appetite* 58(1): 141–150.
- Rückert-John, Jana. 2007. *Natürlich Essen: Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung*. Frankfurt am Main/New York: Campus.
- Rückert-John, Jana, und René John. 2009. Essen macht Geschlecht. Zur Reproduktion der Geschlechterdifferenz durch kulinarische Praxen. *Ernährung im Fokus* 5:174–179.
- Rückert-John, Jana, René John, und Jan Niessen. 2011. Nachhaltige Ernährung außer Haus – der Essalltag von Morgen. In *Die Zukunft auf dem Tisch*, Hrsg. Angelika Ploeger, Gunther Hirschfelder und Gesa Schönberger, 41–55. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Schick, Daniela. 2011. Körper von Gewicht. Zur Geschlechterdifferenz in den Ernährungs- und Körnernormen. In *Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen*, Hrsg. Michael M. Zwick, Jürgen Deuschle und Ortwin Renn, 203–218. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Schivelbusch, Wolfgang. 1980/2010. *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft: eine Geschichte der Genussmittel*, 7. Aufl. Frankfurt am Main: Fischer.
- Schlegel-Matthies, Kirsten. 2011. Mahlzeit im Wandel – die Entideologisierung einer Institution. In *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* Hrsg. Gesa Schönberger und Barbara Methfessel, 27–38. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Schmidt-Semisch, Henning, und Friedrich Schorb, Hrsg. 2008. *Kreuzzug gegen Fette – Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Schmitz, Sigrid, und Nina Degele. 2010. Embodying – ein dynamischer Ansatz für Körper und Geschlecht in Bewegung. In *Gendered bodies in motion*, Hrsg. Nina Degele, Sigrid Schmitz, Marion Mangelsdorf und Elke Gramespacher, 13–38. Opladen/Farmington Hills: Budrich UniPress.
- Schönberger, Gesa. 2011a. Die Mahlzeit und ihre soziale Bedeutung: Simmel, Wiegelmann, Douglas, Tolksdorf, Barlösius. In *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* Hrsg. Gesa Schönberger und Barbara Methfessel, 17–25. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Schönberger, Gesa. 2011b. Mahlzeiten neu denken. In *Mahlzeiten: alte Last oder neue Lust?* Hrsg. Gesa Schönberger und Barbara Methfessel, 39–51. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Schorb, Friedrich. 2008. Keine ‚Happy Meals‘ für die Unterschicht! Zur symbolischen Bekämpfung der Armut. In *Kreuzzug gegen Fette*, Hrsg. Henning Schmidt-Semisch und Friedrich Schorb, 107–124. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Schroer, Markus, Hrsg. 2005. *Soziologie des Körpers*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Setzwein, Monika. 1997. *Zur Soziologie des Essens: Tabu, Verbot, Meidung*. Opladen: Leske + Budrich.

- Setzwein, Monika. 2004a. *Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Setzwein, Monika. 2004b. „Ernährung als Thema der Geschlechterforschung“. Hrsg. Jana Rückert-John. *Hohenheimer Beiträge zu Gender und Ernährung* 1:50–72.
- Simmel, Georg. 1910/1998. Soziologie der Mahlzeit. In *Soziologische Ästhetik*, 183–190. Bodenheim: Philo.
- Snejjder, Petra, und Hedwig F. M. Te Molder. 2005. Disputing taste: Foods pleasure as an achievement in interaction. *Appetite* 45(1): 51–61.
- Teil, Geneviève, und Antoine Hennion. 2004. Discovering quality or performing taste? A sociology of the amateur. In *Qualities of food*, Hrsg. Mark Harvey, Andrew McMeekin und Alan Warde, 19–37. Manchester: Manchester University Press.
- Thoms, Ulrike. 2006. Einbruch, Aufbruch, Durchbruch? Ernährungsforschung in Deutschland vor und nach 1945. In *Kontinuitäten und Diskontinuitäten in der Wissenschaftsgeschichte des 20. Jahrhunderts*, Hrsg. Rüdiger vom Bruch, Ute Gerhardt und Aleksandra Pawliczek, 111–130. Stuttgart: Franz Steiner Verlag.
- Traue, Boris, und Anja Schünzel. 2014. Visueller Aktivismus und affektive Öffentlichkeiten: Die Inszenierung von Körperwissen in ‚Pro Ana‘- und ‚Fat Acceptance‘-Blogs. *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* 39(1): 121–142.
- Tyrell, Hartmann. 1986. Geschlechtliche Differenzierung und Geschlechterklassifikation. *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 38:450–489.
- Villa, Paula-Irene, Hrsg. 2008. *Schön normal: Manipulationen am Körper als Technologien des Selbst*. Bielefeld: transcript.
- Wicks, Deidre. 2004. Humans, food, and other animals: The vegetarian option. In *A sociology of food and nutrition. The social appetite*, Hrsg. John Germov und Lauren Williams, 263–287. Oxford: Oxford University Press.
- Wierlacher, Alois, Gerhard Neumann, und Hans Jürgen Teuteberg, Hrsg. 1993. *Kulturthema Essen*. Berlin: Akademie Verlag.
- Wilk, Nicole M. 2013. Vom ‚Curryking‘ zum ‚LadyKracher‘. Kultursemiotischer Wandel in der Werbung von Geflügelfleisch. *Gender: Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 5(1): 120–128.
- Williams, Lauren, und John Germov. 2004. The thin ideal: Women, food, and dieting. In *A sociology of food and nutrition. The social appetite*, Hrsg. John Germov und Lauren Williams, 337–367. Oxford: Oxford University Press.
- Wirtz, Mica. 2010. ‚Fit statt fett‘ und ‚in Form‘: Ein kritischer Blick auf aktuelle Programme zur Bevölkerungsgesundheit. *Sozial Extra* 34(3–4): 46–49.
- Yates-Doerr, Emily, und Annemarie Mol. 2012. Cuts of meat: Disentangling western natures-cultures. *Cambridge Anthropology* 30(2): 48–64.
- Zachmann, Karin. 2011. Einleitung. Natürliche Nahrung und künstliche Kost? Technisierung der Nahrung und Ernährung im 20. Jahrhundert. *Technikgeschichte* 78(3): 175–185.