

■ Kochpraxis in Zeiten von Energiekrise und Klimawandel

Teil 1: Culinary Practices als praktische Anwendung der Daseinsvorsorge in Privathaushalten

■ „Die Pädagogische Hochschule Tirol is(s)t Planetary Health“

Teil 3: Snack-Automaten nachhaltiger und gesünder gestalten – eine „Herkules“-Aufgabe?



© Anchy/Stock/Getty Images Plus

Kochpraxis in Zeiten von Energiekrise und Klimawandel

Teil 1: Culinary Practices als praktische Anwendung der Daseinsvorsorge in Privathaushalten

Christine Brombach, Franziska Stöckli, Sophia Graupner, Christoph Oderwald, Hannah Wagner, Sanja Sauter, Dorothee Straka

Weltweite Ressourcenknappheit in Verbindung mit dem Klimawandel und geopolitischen Entwicklungen erfordern ein verändertes Konsumverhalten der privaten Haushalte. Inwieweit VerbraucherInnen über eigene Ressourcen, Fähigkeiten und Kompetenzen – sog. Culinary Practices – verfügen, um ihr Verhalten anzupassen und zu welchem Maß sie dies tatsächlich tun, ist dabei unklar. Um dies zu erforschen, müssen eindeutige Begrifflichkeiten und passende Methoden gefunden werden, die das Handeln in Haushalten beleuchten. In diesem Artikel werden zunächst die theoretischen Grundlagen der sog. Culinary Practices erläutert. In weiteren Teilen ab 2023 sollen anhand empirischer Studien die Erkenntnisse über solche Culinary Practices in deutschen und schweizerischen Privathaushalten vertieft werden.

Hintergrund

Energiekrise und Ressourcenknappheit

Seit dem Angriff Russlands am 24. Februar 2022 auf die Ukraine haben sich weltweite Verknappungen von Primärenergie, Speiseölen, Weizen, Mais, Düngemittel entwickelt. Im Hinblick auf Energiesparmaßnahmen und einen insgesamt ressourcenschonenden Umgang mit verfügbaren Mitteln werden vor dem drohenden Energiemangel und dem Stopp von Gaslieferungen intensive Diskussionen geführt (vgl. z. B. [1]). Die Bevölkerung wird aufgefordert, Energie zu sparen, eine nachhaltigere Lebensweise zu praktizieren und auch den Fleischkonsum zu verringern. Wie allerdings diese Konzepte einer nachhaltigeren Ernährungsweise im Privathaushalt umgesetzt werden können bzw. welche Praktiken Privathaushalte dazu entwickeln oder entwickelt haben, wird bislang in der Forschung wenig beleuchtet.

Wie reagieren Privathaushalte, um mit den oben beschriebenen Herausforderungen umzugehen? Bis anhin liegen nur wenige Studien für Deutschland vor (vgl. [2, 3]), die repräsentative Daten zum Kochalltag oder Umgang mit Lebensmitteln in Deutschland oder der Schweiz liefern. Befragungen sind methodisch bedingt begrenzt aussagefähig und können Verhalten, insbesondere implizite Handlungen im Alltagssetting nicht ausreichend abbilden, weil Befragte über ihre eigenen Routinen und Alltagshandlungen nur begrenzt Auskunft geben können. Gleichzeitig sind die Zugänge zu Privathaushalten eingeschränkt und überdies nehmen offene Beobachtungsstudien einen unmittelbaren Einfluss auf die beobachteten Personen und verändern deren Handlungen. Es können dadurch methodische Verzerrungen entstehen, die nicht kontrollierbar sind [4]. Neue und weiterführende Zugänge sind daher zu diesem nach wie vor wenig explorierten Themenfeld „Nahrungsumgang und -zubereitung im Setting Privathaushalte“ erforderlich, um zuverlässig Kenntnisse über einen wenig untersuchten Forschungsgegenstand zu gewinnen.

Die Daseinsvorsorge als Kernaufgabe der Privathaushalte

In ihrem Buch „Einführung in die Wirtschaftslehre des privaten Haushalts“ [5] umriss Rosemarie von Schweitzer die mannigfaltigen Aufgaben der Privathaushalte. Zentrale Funktion der Privathaushalte ist es, die **Daseinsvorsorge** der Menschen zu ermöglichen, zum einen als private Tätigkeit der Lebensführung der Mitglieder der Haushalte, wie auch zur Schaffung deren wirtschaftlicher Voraussetzungen.

Daseinsvorsorge umfasst somit den Rahmen von vielschichtigen Aufgaben im Alltag, deren Lösungen erforderlich sind (weil sie die Lebensgrundlage schaffen) und die sehr unterschiedliche Auswirkungen auf unser privates und gesellschaftliches Zusammenleben haben.

Nach von Schweitzer „stellen [Privathaushalte] kulturanthropologisch begründet eine ursprüngliche Notwendigkeit für eine sinnstiftende menschliche Daseinsvorsorge dar“ [5]. Die Erwirtschaftung der Mittel zum eigenen Überleben und dem der Haushaltsmitglieder ist damit die unmittelbare Kernaufgabe der Privathaushalte. Ohne verfügbare Mittel wie Einkommen, Kapital etc. können die Grundbedürfnisse des Lebens wie Nahrung, Wohnung, Kleidung etc. nicht gewährleistet werden. Gleichzeitig ist Daseinsvorsorge auch der

„Rahmen“ und das „Wertekonstrukt“, welches eng mit der umgebenden Kultur, den individuellen Werten der Haushaltmitglieder und deren Bedürfnisbefriedigung verbunden ist.

Die Daseinsvorsorge ist damit eine Art „Selbstverständnis“ und Ausrichtung auf die Bedürfnisbefriedigungen der Haushaltmitglieder, zur Sicherung und zur Schaffung der Voraussetzungen jedweder Lebensgrundlagen. Das schließt auch die Sorgen für die zukünftigen Belange der nächsten Generationen mit ein, z. B. in den Vorstellungen der Verantwortung um die zukünftige Lebensgrundlage der Kinder [6].

Daseinsvorsorge ist zentral für die Beschreibung und Inhalte der Kernkompetenzen von Privathaushalten. In praktisches Tun übersetzt werden diese als **Culinary Practices** bezeichnet. Dieser Begriff steht für den Umgang mit verfügbaren und zu erwirtschaftenden Ressourcen und für das „Funktionieren“ der Privathaushalte.

Anpassungen der Culinary Practices an sich verändernde Gegebenheiten

Vor der Coronakrise waren Kochen, Nahrungszubereitung und die Themen rund um den Kochalltag im Privathaushalt kaum ein derart breites und medial diskutiertes Thema, wie es sich vor allem seit der Coronakrise und während des Lockdowns beobachten ließ [7]. Die derzeitige Energiekrise zeigt sich bspw. auch in *Google Trends* [8] mit z. B. den Themen rund um *Energie und Kochen* als häufige Suchbegriffe. Hier sind es vor allem Suchanfragen rund um die Themen *Kochen und Holzöfen*, welche nach dem Einmarsch Russlands in die Ukraine rasant an Bedeutung und Nachfrage zugenommen haben [8]. Allerdings dominierten auch bereits vor Corona Themen rund um gesunde, nachhaltige und klimafreundliche Ernährung in Social-Media-Beiträgen [9–11].

Essen ist zentral, nicht nur für unser individuelles Überleben, sondern Essen ist mit allen gesellschaftlichen Bereichen verwoben. Doch sowohl wir als Menschen, unsere physiologischen Bedürfnisse wie auch die Umgebung, in der wir leben, verändern sich und damit auch was und wieviel wir essen. Damit sind die Verhältnisse, wie auch die Marktangebote, die Ausstattung der Privathaushalte, deren Kenntnisse und Fähigkeiten im Zusammenhang mit Essenzubereitung und Kochen nicht „fix“, sondern es braucht dynamische Kompetenzanpassungen, die sich den stetig verändernden Marktangeboten und Bedingungen annähern.

Literaturrecherche zur Begriffsdefinition von „Culinary Practices“

Um den hier verwendeten Begriff „Culinary Practices“ zu klären und zu einer vorläufigen Begriffsdefinition zu gelangen, wurde eine Literaturrecherche zum Thema „Culinary Practices“ und „kulinarische Praktiken“ durchgeführt.

Methodische Vorgehensweise

Dazu wurden die Suchbegriffe aus ♦ Tabelle 1 verwendet. Es wurden v. a. die Datenbanken *PubMed*, *swisscovery*, *JSTOR*, *Science Direct* und *Google Scholar* durchsucht und Studien sowie wissenschaftliche Artikel herausgefiltert. Die angezeigten Suchbegriffe wurden mit dem Operator *AND* verknüpft. Es wurden nur frei verfügbare Artikel in englischer oder deutscher Sprache in den Zeiträumen 2000 bis 2020 berücksichtigt. Die Literatur wurde für die weitere Bearbeitung im Literaturverwaltungsprogramm Zotero [12] zusammengefasst und bibliometrisch mit dem Programm VOSviewer [7] ausgewertet. Eine zweite Recherche wurde für den Zeitraum 2020 bis heute durchgeführt, um aktuelle Literatur zu sichten.

Ergebnisse

Mithilfe des Programms VOSviewer [7] wurde die Literatur aus den Zotero-Dokumenten – 119 Literaturquellen zu kulinarischen Praktiken – grafisch dargestellt. Die Analyse zeigt, dass sich die

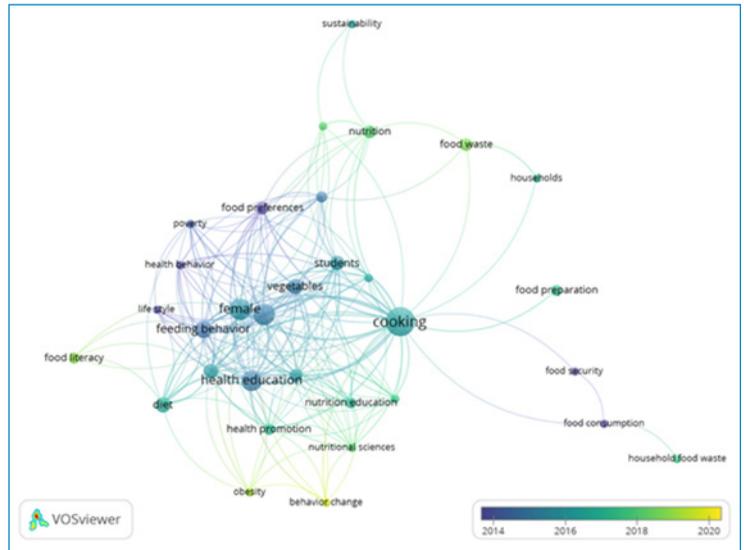


Abb. 1: Entwicklung des Begriffs „Culinary Practices“ von 2014 bis 2020; bibliometrische Auswertung

Beschäftigung mit Themen rund um kulinarische Praktiken v. a. in den letzten zehn Jahren erheblich weiterentwickelt hat. Zum Beispiel werden seit 2016 kulinarische Praktiken in der Literatur zunehmend mit den Begriffen „Lebensmittelverschwendung, Nachhaltigkeit, Food Literacy oder Umweltschutz“ in Verbindung gebracht (♦ Abbildung 1). Die in der Literatur mit den verwendeten Suchwörtern zum Themenbereich Culinary Practices in Verbindung stehenden Begriffe decken sich mit den in der Gesellschaft zu beobachtenden Trends zu vegetarischer und veganer Ernährung, der Forderung nach besserem Umweltschutz oder der wachsenden Bedeutung der Klimapolitik. Ebenso steigt das gesellschaftliche Interesse an gesunder Ernährung, weshalb

Datenbank	Schlüsselwörter	Filter
PubMed	<i>culinary practice, cooking practice, learning cooking, cooking habits, eating practice, cooking behavior, cooking skills, cooking competence, food skills, food preparation, sustainable cooking, cooking at home, sustainable eating, sustainability development, food waste, domestic cooking practices</i>	frei verfügbarer Volltext
JSTOR	<i>culinary practice, cooking practice, eating behavior, food skills, cooking skills, cooking competence, sustainable cooking, sustainable food, home cooking, culinary nutrition, food preparation, domestic cooking practices, food handling, culinary skills, food ethnography, ethnographic videos, planetary health diet</i>	Artikel, Reviews, Forschungsberichte frei zugängliche Inhalte Englisch, Deutsch
swisscovery	<i>culinary practice, cooking practice, cooking habits, learning cooking, eating practice, cooking behavior, cooking history, culinary education, cooking competence, cooking barriers, sustainable cooking, cooking at home, sustainable eating, sustainability development, food waste, observational studies cooking, wearables cooking, wearables analysis, video analysis, cooking camera, food skills, food handling, ethnographic videos, sustainable global diet, planetary health diet</i>	Artikel Englisch
Science Direct	<i>culinary practice, cooking practice, learning cooking, eating practice, cooking behavior, observational studies cooking, food sustainability, sustainability, home cooking, food waste, culinary nutrition, domestic cooking practices, culinary skills, ethnographic videos, sustainable global diet, planetary health diet</i>	Reviews, wissenschaftl. Artikel
Google Scholar	Kochkompetenz, Kochwissen, Kochroutine, Kochfähigkeiten, Esskultur, Ernährungsalltag, Entwicklung kochen, Nachhaltigkeit kochen, <i>food waste, culinary practice, cooking practice, food sustainability, cooking sustainability</i>	Deutsch, Englisch

Tab. 1: Suchbegriffe, die in verschiedenen Datenbanken verwendet wurden, um den Begriff „Culinary Practices“ zu recherchieren

bensmitteln vorwiegend durch Sozialisationsprozesse in der Familie erlernt. Durch die veränderten gesellschaftlichen Entwicklungen sind weder Culinary Practices (im Sinne der o. g. Definition) noch deren Weitergabe heute in Familien selbstverständlich. Daher wird zunehmend den Schulen die Vermittlung dieser Kenntnisse zugeschrieben. Doch ebenso erscheint es wichtig zu sein, die Vermittlung von Culinary Practices auf alle Lebensalter und über die Schulzeit hinaus bei den unterschiedlichen Haushaltstypen und deren Lebensphasen zu erweitern, denn es ist nicht davon auszugehen, dass die in Ausbildung oder Schule vermittelten Kochkenntnisse, die unter Umständen vor Jahrzehnten stattfanden, mit den sich dynamisch verändernden Marktangeboten in Deckung zu bringen sind. Somit bleibt die Vermittlung von Culinary Practices auch über die Schulzeit hinaus eine gesellschaftliche Aufgabe, als *Lifelong Learning*.

In diesem Artikel wurden die theoretischen Grundlagen der Culinary Practices erläutert. In weiteren Folgen sollen anhand empirischer Studien die Erkenntnisse über Culinary Practices in deutschen und schweizerischen Privathaushalten vertieft werden.

Prof. Dr. Christine Brombach^{1, 4}

Franziska Stöckli²

Sophia Graupner, cand. B. Sc.¹

Christoph Oderwald¹

Hannah Wagner, B. Sc. Ökotrophologie³

Sanja Sauter¹

Prof. Dr. Dorothee Straka³

¹ Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Wädenswil, Schweiz

² Greentopf Projects

³ Hochschule Osnabrück

Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, Osnabrück

⁴ christine.brombach@zhaw.ch

Interessenkonflikt

Die Autorinnen und der Autor erklären, dass kein Interessenkonflikt besteht.

Zitierweise

Brombach C, Stöckli F, Graupner S, Oderwald C, Wanger H, Sauter S, Straka D: Kochpraxis in Zeiten von Energiekrise und Klimawandel. Teil 1: Culinary Practices als praktische Anwendung der Daseinsvorsorge in Privathaushalten. *Ernährungs Umschau* 2022; 69(12): S87–91.e8.

Literatur

1. Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW): *Gemeinsam geht was – Spartipps*. www.zhaw.ch/de/hochschule/ (last accessed on 9 November 2022).
2. Max Rubner-Institut: *Nationale Verzehrsstudie 2. Ergebnisbericht Teil 1*. www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/NVS_Ergebnisbericht.pdf?__blob=publicationFile&v=2 (last accessed on 9 November 2022).
3. Kolpatzik K, Zaunbrecher R (eds.): *Ernährungskompetenz in Deutschland*. Berlin: KomPart 2020.
4. Häder M: *Empirische Sozialforschung. Eine Einführung*. 4. Aufl., Wiesbaden: Springer VS 2019.
5. von Schweitzer R: *Einführung in die Wirtschaftslehre des privaten Haushalts*. Stuttgart: UTB 1991.
6. Jonas H: *Das Prinzip Verantwortung. Versuch einer Ethik für die technologische Zivilisation*. Frankfurt/M.: Suhrkamp 1979.
7. VOSviewer: VOSviewer. www.vosviewer.com// (last accessed on 30 October 2022).
8. <https://trends.google.de/trends/?geo=CH> (last accessed on 9 November 2022).
9. Röckstrom J: Planetary boundaries: exploring the safe operating space for humanity. *E&S* 2009; 14(2): 32.
10. Stockholm Resilience Center: *Planetary boundaries*. www.stockholmresilience.org/research/planetary-boundaries.html (last accessed on 9 November 2022).
11. United Nations: *Our common future. Report of the World Commission on Environment and Development*. www.admin.ch/dam/are/en/dokumente/nachhaltige_entwicklung/dokumente/bericht/our_common_futurebrundtlandreport1987.pdf.download.pdf/our_common_futurebrundtlandreport1987.pdf (last accessed on 9 November 2022).
12. Zotero. www.zotero.org/ (last accessed on 10 May 2022).
13. Torkkeli K, Janhonen K, Mäkelä J: Engagements in situationally appropriate home cooking. *Food Cult Soc* 2021; 24(3): 368–89.
14. Gelinder L, Hjälmeskog K, Lidar M: Sustainable food choices? A study of students' actions in a home and consumer studies classroom. *Environ Educ Res* 2020; 26(1): 81–94.
15. Ronto R, Ball L, Pendergast D, Harris N: Adolescents' perspectives on food literacy and its impact on their dietary behaviours. *Appetite* 2016; 107: 549–57.
16. Zapico JL, Katzeff C, Bohné U, Milestad R: Eco-feedback visualization for closing the gap of organic food consumption. *NordiCHI'16* 2016: 1–9.
17. Oliveira MS da S, Arceño MA, Sato P de M, Scagliusi FB: Comparison of government recommendations for healthy eating habits in visual representations of food-based dietary guidelines in Latin America. *Cadernos de Saúde Pública* 2019; 35(12): e00177418.
18. Brombach C, Duensing A: *Essen der Zukunft. Wer oder was bestimmt die Ernährung von morgen? Abschlussbericht*. Heinz Lohmann Stiftung, Bremen 2020.
19. Kehnel A: *Wir konnten auch anders. Eine kurze Geschichte der Nachhaltigkeit*. München: Blessing 2022.

„Die Pädagogische Hochschule Tirol is(s)t Planetary Health“



© mayalis/iStock/Getty Images Plus

Teil 3: Snack-Automaten nachhaltiger und gesünder gestalten – eine „Herkules“-Aufgabe?

Johanna Huber

Automaten-Verpflegung im Kontext der Planetary Health Diet (PHD) – das liest sich zunächst wie ein Widerspruch in sich. Doch Snacking und To-Go-Konzepte sind fest in unserem Lebensstil verankert. In diesem dritten Teil der Reihe werden konzeptionelle Überlegungen zu einer der PHD gerecht werdenden Bestückung von Snack-Automaten in der Gemeinschaftsverpflegung vorgestellt.

Einführung

Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) bestehen einerseits klare Vorgaben, andererseits regelt kein gesetzlich verbindlicher Rahmen deren Umsetzung und Einhaltung. Snack-Automaten sind in so gut wie jeder Einrichtung der GV anzufinden und der Blick in diese offenbart: Offensichtlich sind sie von jeder Leitlinie losgelöst, gleichzeitig aber außerhalb der Ausgabezeiten oftmals das einzig verfügbare Verpflegungsangebot. Und so bildet sich aktuell landauf und landab ein fast identisches Muster: populäre Snacks etablierter Globalplayer, die reich an Zucker, Koffein/Tein, Säuerungsmitteln und Zusatzstoffen sind. Die Bestückung der Snack-Automaten in der GV steht im völligen Kontrast zu den Leitlinien und Empfehlungen für die GV [1–4].

Bestückung eines „idealen“ Snack-Automaten

Zunächst bedarf es der Zielformulierung, indem die zukünftig gewünschten Produktsegmente eines „idealen Snack-Automaten“ definiert werden. Die im Pilotprojekt künftig gewünschten Snack-Segmente sollten sein:

1. kalte Getränke
2. süße Snacks mit Schokolade
3. süße Snacks ohne Schokolade
4. pikante Snacks
5. kleine Mahlzeiten

Segmentspezifische PHD-Qualitätsraster

Für jedes Segment bedarf es eines eigenen PHD-Qualitätsrasters:

- Die Grundsätze einer gesunden Ernährung werden um die Wirkebenen der Ökologie, der Regionalität und Saisonalität und der sozial-psychologischen Funktion von Snacks erweitert [4–9] (vgl. hierzu die Einrichtungen der GV als sog. „Dritte Orte“ in Teil 2 dieser Beitragsreihe [10]).
- Hieraus werden spezifisch für jedes Segment sog. MUSS- und sog. KANN-Kriterien abgeleitet (Ein Kriterium wird definiert als „eine thematische Kategorie, die durch Merkmale operationalisiert wird“ [12]) [11–13].

- Daraus abgeleitete segmentspezifische Eignungsziffern bilden den PHD-Eignungswert ab [12, 13].

Nachfolgend soll dieses Vorgehen exemplarisch anhand weniger ausgewählter Parameter dargestellt werden.

Geschmacks- und Produktprägung, Habituation und Psychophysik: Der GV kommt in besonderem Maße – und das unterscheidet sie von rein marktwirtschaftlich agierenden Unternehmen – eine Vorbild- und Bildungsfunktion zu, die weitreichenden Einfluss auf das Essverhalten und Präferenzsetzung hat, auch in Bezug auf Produktvorlieben. Diese Dimension wird auf allen Wirkebenen als MUSS-Kriterium implementiert [4, 14, 15].

Süßer Geschmack/Zuckergehalte in Getränken: Die WHO empfiehlt eine Aufnahme von weniger als 10 % des täglichen Energiebedarfs aus freiem Zucker. Mit diesen Daten rechnet auch das *Special Institute for Preventive Cardiology and Nutrition* (SIPCAN), welches in seinen Empfehlungen eine Maximalmenge von 6,7 g Zucker pro 100 mL in Getränken an Schulen fordert [16]. Diese Werte werden als MUSS-Kriterium im Segment der Getränke definiert.

Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe werden im Pilotprojekt aus vielerlei Gründen ausgeschlossen: Als künstliche Zusatzstoffe widersprechen sie jeder Form von Natürlichkeit und insbesondere durch Getränke können die vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) als unbedenklich definierten Maximaldosen, v. a. bei Kindern mit entsprechend geringem Körpergewicht, rasch erreicht oder überschritten werden. Darüber hinaus wird im Pilotprojekt die psychophysiologische Dimension berücksichtigt – Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe verführen im besonderen Maße zu einer unerwünschten

Geschmacksprägung, der Konsum stark süß schmeckender Lebensmittel erhöht die Reizschwelle für den Süßgeschmack stetig und es tritt ein Gewöhnungseffekt ein [2–4, 16–21].

Aktuelle Daten zeigen, dass sich die **Jodversorgung** wieder verschlechtert hat und die Verwendung von jodiertem Speisesalz in verarbeiteten Lebensmitteln verringert wurde. Die natürlichen Jodgehalte von Lebensmitteln reichen nicht aus, um den Bedarf an Jod vollständig zu decken. Jodiertem Speisesalz, das über verarbeitete Lebensmittel aufgenommen wird, kommt ein bedeutender Stellenwert zu, sodass die Verwendung von jodiertem Speisesalz als MUSS-Kriterium in den Segmenten der pikanten Snacks und kleinen Mahlzeiten definiert wird [4, 11, 22, 23].

Koffein und Teein enthaltende Lebensmittel sind für Kinder gänzlich ungeeignet und da auch Kinder uneingeschränkt Zugriff auf den Automaten haben, lautet die Zielsetzung im Pilotprojekt: Sämtliche Getränke, die Koffein oder Teein enthalten, sollen nicht angeboten werden. Die EFSA bewertet eine Menge von bis zu 3 mg pro kg Körpergewicht (KG)/Tag als unbedenklich. Diese Menge wird aber bei Kindern unter 30 kg KG schon durch einen halben Liter mancher handelsüblichen Limonade überschritten [19, 24].

Vielerlei Lebensmittel enthalten Kleinstmengen an **Alkohol** (z. B. Milchbrötchen, Marzipan-Schokolade gängiger Hersteller) oder Geschmacksnuancen, die an alkoholische Lebensmittel erinnern (z. B. Malztrunk, Rum- und Amaretto-Aroma). Diese werden als MUSS-Kriterium kategorisch ausgeschlossen [25].

In Bezug auf **Milchprodukte** gilt im PHD-Qualitätsraster: Mindestens 20% der Produkte eines Automaten sollen Milchprodukte (MUSS-Kriterium) sein. Diese sind vorzugsweise in regionaler a) Heumilch- b) Weidemilch- c) Bergbauern-, d) Biomilch-Qualität zu wählen [1, 2, 4, 26–28].

Säure und Zucker in Kombination wirken sich grundsätzlich negativ auf die Zahngesundheit aus [29]. Jedoch kommen industriell gefertigte Waren, bei welchen eine lange Haltbarkeit vorausgesetzt wird, selten ohne eine chemische Form der Haltbarmachung aus. Hierfür werden meist Säuerungsmittel eingesetzt. Für diese Lebensmittelzusatzstoffe gilt der Grundsatz, nur so viel einzusetzen, wie vom technologischen Standpunkt aus benötigt wird. Nur für wenige Zusatzstoffe gibt es festgelegte Höchstmengen. Spezielle **Säuerungsmittel** wie etwa die Phosphorsäure, welche oft in Cola-Limonaden enthalten und ein Mitgrund für den markanten Geschmack ist, werden jedoch kritisch bewertet. Daher ergibt sich als MUSS-Kriterium der Ausschluss von Phosphorsäure und ein möglichst geringer Gehalt an übrigen Säuerungsmitteln (KANN-Kriterium) [29–31].

Regionalität: Lange Transportwege und überregionale Produktion sollen so weit wie möglich vermieden werden, so denn eine Umsetzung der ernährungsphysiologischen Qualitätskriterien durch lokale Produzenten erfüllt werden [1, 3, 5–9].

Glas- und Mehrwegsysteme werden als langfristige Zielgrößen definiert; können jedoch aktuell aufgrund der systemischen Gegebenheiten nicht implementiert werden.

Anerkannte Zertifizierungen, **Qualitäts- und Gütesiegel** (Fair Trade, EU-Biosiegel, Rainforest Alliance z. B.) signalisieren für VerbraucherInnen verborgene Qualitätsdimensionen in puncto Ökologie und ethischem Wert. Diese werden als KANN-Kriterien definiert, da eine Einschätzung ausschließlich im Zusammenspiel mit den Inhaltsstoffen und der Regionalität/der gesamten Wertschöpfungskette getroffen werden kann [1, 3, 5–9].

Getränke mit **Vitamin- und Mineralstoffzusätzen, künstlichen Aromen, Farbstoffen** (insb. Azofarbstoffen), **Stabilisatoren** lassen sich nicht mit dem Grundgedanken der PHD vereinbaren und werden als MUSS-Kriterium ausgeschlossen [31–33].

Exotischer Geschmack: Cashew-Mango, Chia-Matcha vs. Apfel-Birne und Dinkel-Walnuss – die PHD als Ernährungsform der Zukunft setzt auf Regionalität und Saisonalität. Diese gilt es auch im Snackangebot zu berücksichtigen und auf regionale Geschmacksrichtungen als MUSS-Kriterium zurückzugreifen. Nicht zuletzt, um diese (wieder) in den Präferenzsphären der KonsumentInnen zu integrieren (s. o.).

Fette aus regionaler Produktion werden als MUSS-Kriterium definiert; im Umkehrschluss werden sämtliche Fette aus nicht-europäischer Produktion als MUSS-Kriterium ausgeschlossen. Diese strikte Akzentuierung entstammt dem partizipativen Element des Pilotprojektes: Die Studierenden des Fachbereichs Ernährung haben sich klar gegen jede Akzeptanz von Kokos-, Palm(kern)-, Shea-Fett und Co. ausgesprochen. Dies gilt im erweiterten Sinne auch für sämtliche Nüsse, Kerne und Obstsorten aus nicht-europäischem Anbau und harmoniert mit dem MUSS-Kriterium der „heimischen Geschmacksnoten“ (s. o.).

Fazit und Ausblick

Diese theoretischen und wissenschaftlich fundierten Erkenntnisse könnten nicht konträrer zum derzeitigen Angebot stehen. Ziel des Pilotprojektes ist es, wie auch in seinen bisherigen Teilen, eine Verbindung zwischen Wissenschaft und Praxis zu schaffen und diesen offensichtlichen Theorie-Praxis-Gap zu schließen.

Die Tatsache, dass die Bestückung der Automaten in der GV keinerlei Restriktionen unterliegt, ruft bei den am Pilotprojekt beteiligten Studierenden streckenweise ein Gefühl der Hilflosigkeit und der Ohnmacht hervor. Zu stark erscheint die Macht der Konzerne. Alles Engagement und jedes noch so fundierte Konzept wird ein reiner Vorschlag auf Basis der Freiwilligkeit sein. Die Skepsis, ob die Ratio und das Verantwortungsbewusstsein überhaupt eine reale Chance gegenüber etablierten Machtstrukturen haben können, ist groß.

Hier erreicht das Projektteam eine Grenze – es gilt gesundheitsförderliche Strukturen auf höherer Ebene zu schaffen.

M.Sc., B.Sc. Johanna Huber

Pädagogische Hochschule Tirol, Innsbruck/Österreich
johanna.huber@ph-tirol.ac.at

Zitierweise

Huber J: „Die Pädagogische Hochschule Tirol is(s)t Planetary Health“. Teil 3: Snack-Automaten nachhaltiger und gesünder gestalten – eine „Herkules“-Aufgabe? Ernährungs Umschau 2022; 69(12): S92–3.

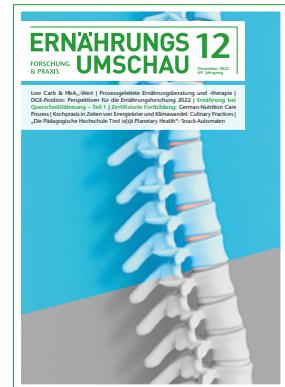
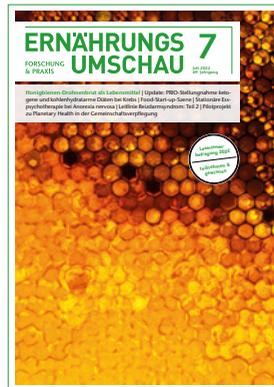
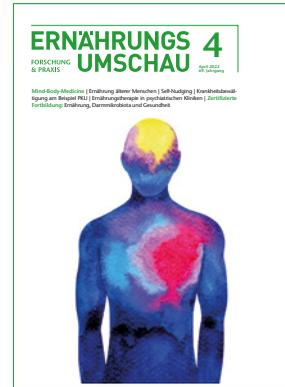
Die Literatur zu diesem Artikel finden Sie online unter → www.ernaehrungs-umschau.de bei diesem Artikel.

Lieblingscover wählen und gewinnen!



Zwölfmal haben wir uns dieses Jahr Gedanken über ein thematisch passendes und gleichzeitig prägnantes Cover-Bild gemacht. Jetzt sind Sie dran: Nennen Sie uns Ihren Favoriten unter den gezeigten Titeln und gewinnen Sie wahlweise eines von 10 zu verlosenden Sonderheften: Ernährungsberatung (1), Ernährungsmedizin und Diätetik (2), Lebensmittel (3), Ernährungstherapie (4), Vegan (5), Lebensmittel 2 „süß & fettig“ (6) oder Diabetes (7).

Teilnahmebedingungen: Schreiben Sie eine E-Mail mit dem Betreff „Lieblingscover 2022“ und der Heftnummer Ihres Favoriten (XX/2022) samt des von Ihnen im Falle eines Gewinns gewünschten Sonderheftes an kontakt@ernaehrungs-umschau.de. Berücksichtigt werden nur E-Mail-Einsendungen, die bis zum 15.02.2023 eintreffen.



Pro Person wird nur eine Einsendung berücksichtigt. Übersteigt die Zahl der TeilnehmerInnen die Anzahl der Gewinne, entscheidet das Los. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Die GewinnerInnen werden schriftlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Gewinnes ist nicht möglich. MitarbeiterInnen des Verlages sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Antwort und Adresse elektronisch erfasst und gespeichert werden. Der Verlag erhält die Erlaubnis, die Daten zur Gewinnabwicklung zu nutzen. Der Verlag versichert, dass sämtliche Daten ausschließlich im Rahmen des Gewinnspiels gespeichert und nicht zu Werbezwecken verwendet werden. Ebenfalls erfolgt keine Weitergabe der Daten an Dritte, sofern dies nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit den vorgenannten Maßnahmen geschieht. Das Einverständnis können Sie jederzeit widerrufen. Rechtsgrundlage für die Verarbeitung der Daten im Rahmen des Gewinnspiels ist Art. 6 Abs. 1 b) DSGVO.

Unsere vollständigen Teilnahmebedingungen für Gewinnspiele finden Sie hier: www.ernaehrungs-umschau.de/information/gewinnspiele/

Unsere vollständigen Datenschutzhinweise finden Sie hier: www.ernaehrungs-umschau.de/information/datenschutz/

Wer ein Einzelheft der ERNÄHRUNGS UMSCHAU nachbestellen möchte, kann dies online tun:
 → www.uzvshop.de > „Unsere Zeitschriften“ > Einzelheftbestellung als PDF oder Printheft