

# Das Ernährungssystem als Praxis- und Wissensfeld

Professur für Sustainability Governance  
Prof. Michael Pregernig, Benjamin Hennchen



UNI  
FREIBURG

## Zielstellung

- **Annahme:** Das kommunale Ernährungssystem ist stark von oft schwer veränderbaren *Verhaltensroutinen* sowie differenzierten *Wissensbeständen* geprägt.
- **Ziel (1)** ist es, routinisierte Handlungsabläufe, sog. „soziale Praktiken“, und die damit verbundenen differenzierten Wissensbestände im Ernährungssystem von Leutkirch und Waldkirch zu identifizieren und in ausgewählten Einrichtungen näher zu untersuchen.
- **Ziel (2)** ist es, in den ausgewählten Einrichtungen nach Möglichkeiten der Veränderbarkeit sozialer Praktiken in Richtung Nachhaltigkeit zu suchen und auf Grundlage der Ergebnisse konkrete *Handlungsempfehlungen* auszusprechen.

## Forschungsfokus: Küchenpraktiken der Außer-Haus-Versorgung

Abb.1 Mahlzeiten zu Hause

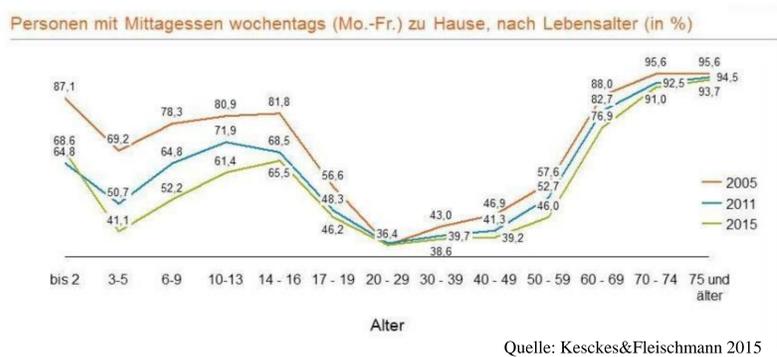
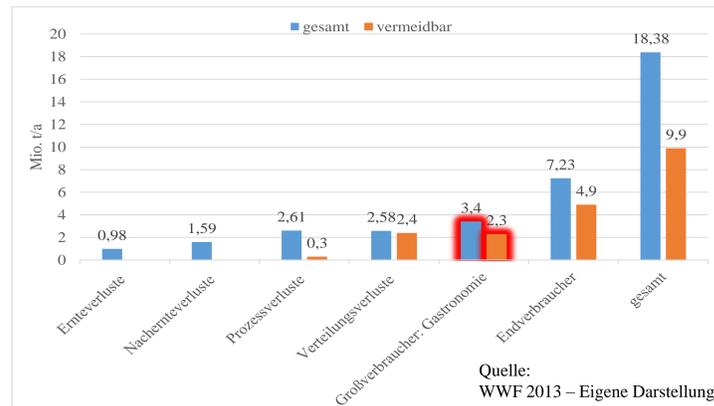


Abb.2 Lebensmittelverluste in Deutschland



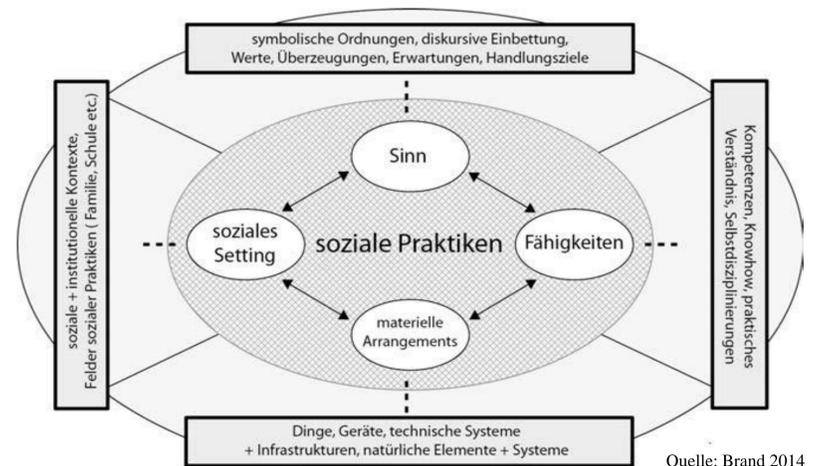
2 Analyseschwerpunkte:

- Lebensmittelverluste (ökologische Nachhaltigkeitsdimension (s. Abb. 2))
- Soziale Integration (soziale Nachhaltigkeitsdimension)

## Theorie: Praxistheorie und Wissenssoziologie

- Praxistheorien betonen die Vielzahl von im Lebensalltag eingebetteten Handlungsroutinen, den sog. „sozialen Praktiken“.
- Im Projekt werden soziale Praktiken entlang von 4 Dimensionen untersucht (s. Abb. 3).
- Innerhalb des praxistheoretischen Zugangs legt das Projekt einen speziellen Fokus auf *Wissen*:
  - Theoretisches vs. Praktisches Wissen
  - Explizites vs. Implizites Wissen
  - Wissenschaftliches vs. „Laienwissen“ (Wynne 1992)

Abb. 3 Dimensionen sozialer Praktiken



## Forschungsdesign und Methode

- Qualitative vergleichende Fallanalyse (Yin 2003)

Küchenpraktiken der Außer-Haus-Versorgung	
Lebensmittelverluste	Soziale Integration
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gehobene Gastronomie</li> <li>- Schnellrestaurant/Imbiss</li> <li>- Mensabetrieb</li> <li>- Catering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochabende im Mehrgenerationenhaus</li> <li>- Seniorenzentrum mit offenen Küchen</li> <li>- Intergenerationeller Mittagstisch</li> </ul>

- Methoden: Qualitative Interviews, teilnehmende Beobachtungen („Blick hinter die Kulisse“) und Analyse verfügbarer Dokumente



Bild: „California Grill“ von Ricky Brigante

Bild: „Cooking area“ von The Open University



Bild: „Crush Menu“ von H.C.



Bild: „Imbiss III“ von Tup Wanders

## Erwartete Ergebnisse

- Soziale Praktiken sind **schwer zu verändern, aber...**
- durch den *Vergleich* verschiedener Küchenpraktiken der Außer-Haus-Versorgung sollen mögliche Ansatzpunkte für Veränderungen identifiziert und auf ihre Umsetzbarkeit hin überprüft werden.
- „*KERNiG*“-Maßnahmen können einen Anstoß zur experimentellen Erprobung neuer Lösungen in der Praxis liefern (Brand 2011).

## Literatur

- Brand, K.-W. (2011): Umweltsoziologie und der praxistheoretische Zugang. In: Groß, M. (Hg.): Handbuch Umweltsoziologie. VS Verlag für Sozialwissenschaften. Wiesbaden: 173-198.
- Brand, K.-W. (2014): Umweltsoziologie: Entwicklungslinien, Basiskonzepte und Erklärungsmodelle. Beltz Juventa. Weinheim & Basel.
- Kesckes, R.; Fleischmann, U. [GfK] (2015): Mittags bleibt die Küche kalt. Gesellschaft für Konsumforschung. Nürnberg.
- Wynne, B. (1992): Misunderstood misunderstanding: social identities and public uptake of science. In: Public Understanding of Science, 1(3): 281-304.
- WWF (2015): Das Grosse Wegschmeissen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland
- Yin, K. (2003): Case Study Research: Design and Methods. Sage. Los Angeles, California.

KERNiG