

Stadt und Lebensmittel

Die Bedeutung des städtischen Ernährungssystems für die Stadtentwicklung

Dipl.-Ing. Philipp Stierand

Dissertation
zur Promotion zum Dr. rer. pol.
Technische Universität Dortmund,
Fakultät Raumplanung

Tag der Disputation: 26. August 2008

Gutachter:
Prof. a.D. Dr. Klaus R. Kunzmann
Prof. Dr. Rainer Danielzyk
Prüfer:
Prof. Dr. Ulf Matthiesen
Prof. Dr. Sabine Baumgart

Kurzfassung

Nahrungsmittel sind für das menschliche Leben existentiell – und damit ist die Nahrungsvorsorgung eine der grundlegenden Funktionen menschlicher Siedlungen. Doch die Betrachtung der Ernährung des Menschen kann nicht auf die Versorgung mit Nährstoffen reduziert werden. Neben dem reinen Nährwert hat Nahrung darüber hinaus gehende Werte: Beispielsweise einen Tausch-, Genuss-, und Sozialwert. Die Art und Weise der menschlichen Ernährung sind das Ergebnis eines sozialen Prozesses. Das Ergebnis dieses Prozesses hängt von unzähligen Entscheidungen und Handlungen von der Produktion bis zum Konsum ab – unter Einbezug von Akteuren, die sich gar nicht als Bestandteil dieser Entscheidungen sehen. Die Hinweise auf die vielfältigen Bedeutungen der Ernährung für die Stadt sind Ausgangspunkt für die Erkundung der Zusammenhänge der Lebensmittelversorgung und Ernährung der Städter mit der Stadt und der Stadtentwicklung. Diese Arbeit geht dabei davon aus, dass es ein städtisches System für die Versorgung mit Lebensmitteln, ein Ernährungssystem, gibt. Ernährungssysteme versorgen Räume mit Lebensmitteln. Sie bestehen auf allen räumlichen Ebenen vom Haushalt, Stadtviertel, Stadt, Region bis zum globalen Ernährungssystem und greifen über diese Ebenen hinweg ineinander. Im Kern beinhalten Ernährungssysteme alle Prozesse, die Lebensmittel in einem Raum durchlaufen. Ziel der explorativen Annäherung an das Verhältnis von Ernährungssystem und Stadtentwicklung in dieser Arbeit ist es, Handlungspotenziale und -notwendigkeiten für die Stadtentwicklung auszuloten.

Welche Zusammenhänge bestehen zwischen Ernährungssystem und Stadt?

Deutliche Zusammenhänge zwischen Ernährungssystem und Stadt zeigen sich während der Urbanisierung und Industrialisierung. Die damaligen Entwicklungen gingen einher mit einer Umwälzung des städtischen Ernährungssystems. Die Anforderungen an das Versorgungssystem änderten sich rasant: Viele Menschen, denen keine Selbstversorgung mehr möglich war und die in Städten zusammengeballt waren, mussten versorgt werden. Wissenschaftlicher und technischer Fortschritt sowie neue Formen des Handels lösten diese Aufgabe. Einer der während dieser Zeit beginnenden Prozesse ist die Delokalisation des Ernährungssystems. Die Teilsysteme des Ernährungssystems agieren heute auf nationaler Ebene. Auf lokaler und regionaler Ebene findet – ausgenommen zwischen Handel und Konsum – kein Austausch mehr statt. Das städtische Ernährungssystem ist kein geschlossener Kreislauf mehr, sondern setzt sich aus Ausläufern von Ernährungssystemen übergeordneter Ebene zusammen. Der Schwerpunkt dieser Systeme liegt seit der Urbanisierung wiederum in der Stadt. Nicht mehr die dezentralen, ländlichen Strukturen der Landwirtschaft sind bestimmend, sondern die zentralen, urbanen Strukturen von Industrie und Handel. Die Ballung von Konsumenten ist für ein national bis europäisch agierendes Ernährungssystem die wichtigste Funktion der Stadt. Für die Stadt übernimmt das Ernährungssystem wesentlich mehr Funktionen. Die Darstellung lässt Funktionen im Bereich wie Wirtschaft, Kultur, Soziales erkennen, die weit über die Versorgung mit Lebensmitteln hinausgehen.

Welche Zusammenhänge bestehen zwischen Ernährungssystem und Stadtentwicklung?

Stadt und Ernährungssystem beeinflussen sich in ihrer Entwicklung, sie haben sich in der Vergangenheit gegenseitig gefördert und behindert und tun dies noch heute. Aus den generellen Zusammenhängen lassen sich Wirkungsfeldern ableiten, in denen die Entwicklungszusammenhänge besonders stark sind und sich Art und Richtung der Zusam-

menhänge aufzeigen lassen. Dabei wird deutlich, dass das Ernährungssystem ein wichtiges Potenzial für Stadtentwicklung sein kann.

Besonders in der Entwicklung

- von hochwertigen Freiräumen,
- von stadtverträglichem Verkehr,
- des Schutzes der lokalen und globalen Umwelt,
- eines lebendigen Tourismus, Kultur- und Freizeitsektors,
- von vielfältigem sozialem Leben,
- der Wirtschaft und von Standortfaktoren,
- von Teilräumen der Stadt und
- der Stadt im regionalen Kontext

hat das Ernährungssystem eine große Bedeutung.

Wie kann das Ernährungssystem für die Stadtentwicklung genutzt werden?

Um sich dieser Frage anzunähern, werden Fallbeispiele im Ernährungssystem betrachtet. Sie lassen sich grundsätzlich nach ihrer räumlichen und thematischen Charakteristik unterscheiden. Aus diesen Projekten wurden vier Beispielprojekte zur näheren Betrachtung ausgewählt, die sich auf höchst unterschiedliche Weise im Zusammenhang von Stadtentwicklung und Ernährungssystem bewegen. Sie zeigen beispielhaft vier Möglichkeiten der Nutzung des Ernährungssystems auf:

- die umfassende Förderung eines regionalen Ernährungssystems als Beitrag zum Umweltschutz, zur Gesundheitsvorsorge und zur wirtschaftlichen Entwicklung der Stadt (Food Partnership, Brighton and Hove);
- das Ernährungssystem als integratives, verbindendes Thema einer sozialen Maßnahme in einem benachteiligten Quartier und als sinnvolle Nutzung einer Brachfläche (Internationale Gärten, Dietzenbach);
- das Ernährungssystem als Leitbild für die wirtschaftliche Entwicklung und Aufwertung eines Quartiers (Eetwijk, Rotterdam);
- die Nutzung einer Philosophie aus dem Bereich des Ernährungssystems als Vorbild für ein Stadtentwicklungsleitbild (Cittaslow, Lüdinghausen).

Eine umfassende Nutzung des Ernährungssystems für die Stadtentwicklung ist dann möglich, wenn das Ernährungssystem allgemein gefördert und gestärkt wird. Die auf die Chancen des Ernährungssystems orientierten Projekte zeigen hier größere Potenziale als die eher problemorientierten. Deutlich wurde auch, dass es für den Erfolg dieser Projekte auf einen breiten Einbezug von Akteuren ankommt. Für den Erfolg der Projekte ist der Einbezug der Öffentlichkeit und Betroffenen wie der umsetzungsorientierten Akteure aus Politik, Verwaltung und Zivilgesellschaft notwendig.

Welche Bedeutung hat Ernährungssystem für die Stadtentwicklung?

Die zusammenfassende Diskussion der Untersuchungsergebnisse folgt den möglichen Schritten einer Annäherung einer Stadt an das Ernährungssystem: entdecken, analysieren, und schließlich entwickeln und nutzen. Im Ergebnis lassen sich eine Reihe von Handlungsleitlinien zusammenfassen:

- Lebensmittel vielschichtig sehen: Die vielfältigen Bedeutungen von Ernährung stellen zusätzliche Ansprüche an eine Lebensmittelversorgung, die wie die internen Vernetzungen und externen Wechselwirkungen beachtet werden müssen.

- Lebensmittel als städtisches Thema wahrnehmen: Das Ernährungssystem ist nicht nur ein wichtiges städtisches Versorgungssystem, es beeinflusst die Stadt grundlegend in wirtschaftlicher, ökologischer, kultureller und sozialer Hinsicht. Es muss deswegen als Thema von Stadtentwicklung wahrgenommen werden.
- Das Ernährungssystem entdecken: Eine Entwicklung des Ernährungssystems bedarf nicht nur der Analyse von Stärken und Schwächen sowie der Akteurskonstellationen, sie muss die Zusammenhänge und Einflüsse im System der Ernährungsversorgung beachten.
- Lokale Handlungsebene schaffen: Für die optimale Durchführung von Projekten im Ernährungssystem braucht es eine breite Basis dieser Akteure, die von Vordenkern über Trendsetter, Finanziers, Umsetzern, Unterstützern bis zu Konsumenten reicht. Sie brauchen eine lokale Ebene des Austausches.
- Leitbilder für das Ernährungssystem schaffen: Die Stadt muss ihre eigenen Interessen und Anforderungen kennen, um eine optimierte Entwicklung des Ernährungssystems zu gewährleisten. Sie hat ein Interesse an einer bestimmten Ausprägung des Ernährungssystems.
- Das Ernährungssystem entwickeln und nutzen: Nach dem Entwurf eines Leitbildes oder einer Zielvorstellung für ihr Ernährungssystem sollte die Stadt das Ernährungssystem entwickeln und für die Stadtentwicklung nutzen.
- Regionalität nutzen: Auch wenn die Beziehung von Lebensmittel zum Raum widersprüchlich ist, ist sie wesentlich stärker als in vielen anderen Produkt- oder Lebensbereichen. Daher gilt es, das positive Image regionaler Ernährungssysteme zu nutzen und deren vorhandene Vorteile auszubauen.
- Einzigartigkeit fördern: Die Stadt hat ein Interesse daran, die Einzigartigkeit ihres Ernährungssystems zu fördern.
- Konsum nutzen: Die Beeinflussung des Konsums wird für eine Nutzung und Entwicklung des Ernährungssystems in vielen Bereichen eine Schlüsselrolle einnehmen.

Zukünftige Arbeitsschritte, die im Ergebnis dieser Arbeit notwendig erscheinen, sind eine detaillierte Bestandsaufnahme städtischer Ernährungssysteme, eine Überprüfung der hier gezogenen Schlüsse und erarbeiteten Thesen an konkreten Beispielprojekten, die Durchführung und wissenschaftliche Evaluierung von Pilotprojekten, bei denen von Beginn an die Auswirkungen auf die Stadtentwicklung im Fokus sind.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung: Ziel, Methodik, Aufbau	1
1.1	<i>Eine explorative Annäherung</i>	3
1.2	<i>Vorgehensweise und Fragestellungen</i>	6
2	Ernährungssysteme	11
2.1	<i>Grundbegriffe der menschlichen Ernährung</i>	12
2.2	<i>Der Begriff Ernährungssystem</i>	14
2.3	<i>Entwicklung des globalen Ernährungssystems</i>	17
2.3.1	Das 1. und 2. Lebensmittelregime	19
2.3.2	Das beginnende 3. Lebensmittelregime	22
2.4	<i>Zusammenfassung</i>	26
3	Das Ernährungssystem der Stadt	27
3.1	<i>Herausbildung des Ernährungssystems</i>	28
3.1.1	Lebensmittelerzeugung	30
3.1.2	Lebensmittelverarbeitung	39
3.1.3	Lebensmittelhandel	48
3.1.4	Gastronomie	62
3.1.5	Lebensmittelkonsum	67
3.2	<i>Das Ernährungssystem in der Gegenwart</i>	72
3.2.1	Lebensmittelerzeugung	73
3.2.2	Lebensmittelverarbeitung	83
3.2.3	Lebensmittelhandel	92
3.2.4	Gastronomie	105
3.2.5	Lebensmittelkonsum	111
3.3	<i>Fazit: Die Stadt und ihr Ernährungssystem</i>	121
4	Das Ernährungssystem und die Stadtentwicklung	127
4.1	<i>Wirkungsfelder zwischen Stadtentwicklung und Ernährungssystem</i>	128
4.1.1	Versorgung	128
4.1.2	Ökonomie	133
4.1.3	Flächennutzung und Stadtstruktur	136
4.1.4	Umwelt	142
4.1.5	Transport und Verkehr	145
4.1.6	Gesundheit	148
4.1.7	Identität und Image	153
4.1.8	Tourismus- und Freizeit	156
4.1.9	Fazit	160
4.2	<i>Projekte im Ernährungssystem</i>	163
4.2.1	Systematisierung von Projekten im Ernährungssystem	163
4.2.2	Die Internationalen Gärten Dietzenbach	166
4.2.3	Eetwijk, Rotterdam	177
4.2.4	Food Partnership, Brighton and Hove	184
4.2.5	Cittaslow Lüdinghausen	194
4.2.6	Analyse	203
5	Die Bedeutung des Ernährungssystems für die Stadtentwicklung	209

Verzeichnisse	221
Quellenverzeichnis	222
Verordnungen/Gesetze	248
Interviews	248
Exkurse	249
Tabellen	249
Abbildungen	250
Fotos	251
Abkürzungen	252

1 Einleitung: Ziel, Methodik, Aufbau

Der Begriff „Lebensmittel“ beschreibt es auf simple Weise: Nahrung ist das fundamentale Mittel zum Leben. Nahrung entscheidet wesentlich mit über Wohlbefinden und Gesundheit des Menschen. Aber wir nutzen Nahrung nicht nur zum Stillen von Hunger und Decken des Nährstoffbedarfs, Nahrung ist auch Genuss. Darüber hinaus hat sie soziale und kulturelle Funktionen. Wir festigen über sie soziale Bindungen, wir strukturieren mit ihr das Zusammenleben beispielsweise in der Familie. Über die Ernährung definieren wir uns zu einer Gruppe zugehörig oder wir grenzen uns über sie ab. Lebensmittel geben für viele kulturelle Aktivitäten den Rahmen – wie den Döner vor dem Besuch des Rockkonzerts oder das Abendessen nach dem Theater. Sie sind aber in Form von Spezialitäten und bestimmter Ernährungsweise selbst Bestandteil von Kultur. Für die Stadt ergibt sich aus der Ernährung eine der grundlegenden Versorgungsstrukturen – ohne Lebensmittelversorgung wäre sie nicht bewohnbar. Die sozialen und kulturellen Bedeutungen der Ernährung spiegeln sich in der Stadt wider: Märkte beleben den öffentlichen Raum, die Gastronomie ist ein wichtiger Treffpunkt. Die Möglichkeiten zum Konsum von Lebensmitteln begleiten uns durch den gesamten städtischen Alltag. An den Einfallstraßen begrüßt uns der Lebensmittelhandel mit Einheitsbauten und die Systemgastronomie hält die Innenstädte besetzt. Sie weisen auf eine weitere Funktion hin: Lebensmittel sind Big Business. Auf die enge Verbindung von Lebensmitteln und Stadt deuten Produkte wie der Dresdner Stollen, das Frankfurter Würstchen oder das Dortmunder Bier hin.

Die Art und Weise der menschlichen Ernährung sind das Ergebnis eines sozialen Prozesses. Lang/Heasman (2004: 13) beschreiben die Lebensmittelversorgung als das Ergebnis von unzähligen Entscheidungen und Handlungen (den food habits) von der Produktion bis zum Konsum – unter Einbezug von Akteuren, die sich gar nicht als Bestandteil dieser Entscheidungen sehen würden: „[...] Competition authorities or town planners, when making decisions about retail market share or the siting of supermarkets, are determining issues as diverse as prices, access to food shops and local cultures.“ Roberts (2001: 4) betont die Folge dieser Entscheidungen rund um die Nahrung und deren Auswirkungen auf die Stadt. „More than any other of our biological needs, the choices we make around food affect the shape, style, pulse, smell, look, feel, health, economy, street life and infrastructure of the city.“

In der deutschsprachigen Planungsliteratur spielt das Thema Ernährung dennoch keine Rolle – und auch in der Planungspraxis scheint dies nicht anders zu sein. Doch wenn die Ernährung der Menschen, wie oben charakterisiert,

- ein überlebenswichtiges Versorgungssystem ist,
- soziale, kulturelle und wirtschaftliche Bedeutung hat,
- im sozialen Diskurs gestaltet wird und
- räumliche Auswirkung hat,

sind das deutliche Hinweise darauf, dass sie Thema der Raumplanung sein müsste. Pothukuchi und Kaufman (1999: 214) haben sich damit beschäftigt, wieso Lebensmittel in der US-amerikanischen Stadtentwicklungsdiskussion nur eine untergeordnete Rolle spielen. Einen der Gründe dafür sehen sie darin, dass der Bürger die städtische Lebensmittelversorgung als gesichert ansehen kann. Supermärkte haben fast rund um die Uhr geöffnet, es gibt eine große Auswahl von Restaurants und Imbissen. Individuelle Notlagen werden durch Lebensmittelhilfe und Suppenküchen aufgefangen. Und wer sich bewusst ernähren will, der findet ein breites Angebot von fair gehandelten oder ökologisch produzierten Lebensmitteln. Hochentwickelte Transport- und Konservierungstechnologien für Lebensmittel hätten dafür gesorgt, dass unabhängig von der Veränderung der Stadt und

ihrer Lebensmittelversorgung die Regale der Supermärkte konstant gefüllt waren und sind. Das heißt nicht, dass Hunger oder die Verfügbarkeit von Lebensmitteln nie ein Problem gewesen wären. „It is to highlight that when something is not formulated as a problem – as housing was – or if it is not perceived to be a crisis, it is less visible, as are its connections to other things that are more visible.“ (Pothukuchi/Kaufman 1999: 216) Während der Urbanisierung hätten sich weiterhin bestimmte Themen als städtisch, andere als ländlich etabliert. Die Definition des Urbanen wäre Anfang des 20. Jahrhunderts oft über eine Abgrenzung zur Landwirtschaft geschehen, damit seien auch die Themen Lebensmittel und Ernährung aus dem städtischen Themenkanon verdrängt worden. Eine ähnliche Abgrenzung gäbe es noch heute in der Politik: Das Thema Ernährung würde dem Landwirtschaftsressort zugeordnet, das sich hauptsächlich um den ländlichen Raum kümmern würde.

Um die Gründe für die Nichtbeachtung von Ernährungsfragen in der Planungspraxis näher zu untersuchen, haben Pothukuchi und Kaufman (2000: 116-118) 22 US-amerikanische Planungsämter zum Thema befragt. Die Aussagen lassen sich in fünf Punkten zusammenfassen. Einer der genannten Gründe war, dass Ernährung nicht oder nur am Rande die Belange der Planung berühren würde: „It’s not our turf.“ (Pothukuchi/Kaufman 2000: 116). Ein weiterer war die schon oben genannte Reduzierung des Themas Ernährung auf die Landwirtschaft. Da Landwirtschaft aber in und um Städte nicht wichtig sei, gebe es auch keinen Handlungsbedarf für Planung. In einem Teil der Antworten der Planungsämter wurde das Thema Ernährung dem privaten Sektor zugeordnet, für den öffentlichen Sektor wird kein Handlungsbedarf gesehen. Auch das Fehlen von Förderprogrammen wurde als Grund für die geringe Beachtung von Ernährungsfragen genannt. Außerdem würde die Versorgung mit Lebensmitteln schließlich funktionieren. Ein Versagen des Marktes sei nicht festzustellen: „What’s the Problem? If it ain’t broke, why fix it?“ (Pothukuchi/Kaufman 2000: 116) Zusätzlich identifizierten Pothukuchi und Kaufman (2000: 117) noch zwei weitere Gründe, die nicht explizit erwähnt wurden. Zum einen würden Institutionen fehlen, mit denen man im Bereich der Ernährung zusammenarbeiten könnte, zum anderen würde es an Wissen über Ernährung und Lebensmittel in der Stadt fehlen.

Diese Hinweise auf die vielfältigen Bedeutungen der Ernährung für die Stadt und auf weitgehende Nichtbeachtung dieser Themen sollen als Ausgangspunkt für die Erkundung der Zusammenhänge der Lebensmittelversorgung und Ernährung der Städter mit der Stadt und der Stadtentwicklung dienen. Diese Arbeit geht dabei davon aus, dass es ein städtisches System für die Versorgung mit Lebensmitteln, im Folgenden als Ernährungssystem bezeichnet, gibt. Ziel dieser explorativen Annäherung ist es, Handlungspotenziale und -notwendigkeiten für die Stadtentwicklung auszuloten.

1.1 Eine explorative Annäherung

Der Gegenstand dieser Untersuchung ist das städtische Ernährungssystem und seine Zusammenhänge mit der Stadtentwicklung.

Der Begriff Stadtentwicklung wird in dieser Arbeit in zweierlei Weise gebraucht. Die erste Verwendung findet der Begriff (vorwiegend in den Kapiteln 3 und 4.1) im Sinne des „(sich) Entwickeln von urbanen Strukturen“ (Streich 2005: 473). Hier wird er im Wesentlichen für die Retrospektive verwendet, also die Betrachtung, „wie sich die Entwicklung einer Stadt oder die Gesamtheit städtischer Systeme in Struktur und Gestalt vollzogen hat.“ Im zweiten Teil der Arbeit (Kapitel 4 bis Kapitel 5) findet der Begriff Verwendung im Sinne der aktiven Planung von Stadtentwicklung. Die Bedeutung geht dabei über das hinaus, was Streich (2005: 489) als Stadtentwicklungsplanung definiert, nämlich „jede kommunale Entwicklungsplanung [...], die in sachlicher und zeitlicher Hinsicht alle gemeindlichen Planungsaufgaben [...] mit dem Ziel der bestmöglichen Entwicklung der Stadt als Ganzes zu einem Planungsvorgang zusammenfasst.“ Zusätzlich wird unter Stadtentwicklung in dieser Arbeit auch das verstanden, was Sinnig (2007: 8) als Stadtmanagement bezeichnet. „Zu Stadtmanagement gehört nicht nur das ‚Pläne machen‘ oder das ‚Entwickeln von Konzepten‘, sondern diese werden angereichert durch die Gestaltung, Leitung und Organisation von Stadtentwicklungsprozessen beziehungsweise -projekten, die Kommunikation und Kooperation der beteiligten Akteure sowie die Umsetzung der Konzepte und Pläne.“

Die einzelnen Teilbereiche des Ernährungssystems sind in der Literatur ausführlich beschrieben, das gilt ebenso – wenn auch leicht eingeschränkt – für das Ernährungssystem auf der räumlichen Ebene Stadt. Literatur über das städtische Ernährungssystem im Gesamtzusammenhang gibt es nur vereinzelt, gleiches gilt für dessen Zusammenhänge mit der Stadtentwicklung. Diese Arbeit muss daher ein exploratives Forschungsdesign wählen. „Explorative Studien wird man durchführen, wenn der soziale Bereich, den es zu erforschen gilt, relativ unbekannt ist und nur recht vage oder gar keine spezifischen Vermutungen über die soziale Struktur und die Regelmäßigkeiten sozialer Handlungen vorliegen.“ (Diekmann 2004: 30) Die in einer explorativen Studie zu wählenden Verfahren sind in der Regel qualitativ. Nach Kleining (1991: 16) soll wissenschaftliche Forschung qualitative Verfahren wählen, wenn die Forschungsgegenstände nach allgemeinem oder persönlichem Wissensstand „komplex, differenziert, wenig überschaubar, widersprüchlich sind oder wenn zu vermuten steht, dass sie nur als ‚einfach‘ erscheinen, aber – vielleicht – Unbekanntes verbergen.“

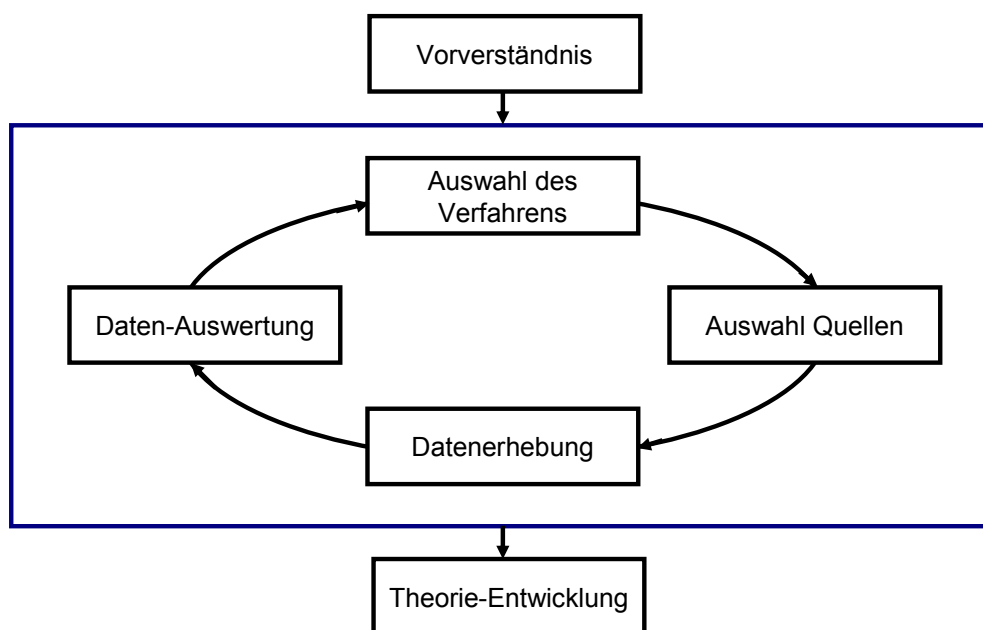
Der grundsätzliche Forschungsprozess soll in dieser Studie der Methodologie¹ der qualitativ heuristischen Sozialforschung folgen, wie sie insbesondere von Kleining (2003) entwickelt wurde. Die qualitativ-heuristische Methodologie bündelt und optimiert entdeckende Verfahren. Kleining (1995: 228) stellt Grundregeln der qualitativen Sozialforschung auf, mit denen das Verhältnis der Forschungsperson zum Forschungsgegenstand so verändert werden soll, dass der Forschungsgegenstand mit seinen spezifischen Merkmalen leichter erfasst werden kann.

Der Forscher soll offen gegenüber seinem Forschungsgegenstand sein, sowohl in Bezug auf seine Einstellung als auch auf seine Forschungsinstrumente. Eine entdeckende Forschung unterstellt, der Forschungsgegenstand sei noch unbekannt, eine genaue Definition zu Beginn der Forschung sei also unmöglich. Der Gegenstand wird zu Beginn der Forschung nur vorläufig definiert, während des Forschungsprozesses kann sich das Ob-

¹ „Die Begründung der gesamten Vorgehensweise, also die Bestimmung der Methoden, der Art ihres Einsatzes zur Erzeugung von Daten und deren Analyse, ist Aufgabe einer qualitativen *Methodologie*.“ (Kleining 1995: 13) [Hervorhebung im Original]

jekt thematisch verändern. Kleining (1995: 234) nennt drei Umstände für diese Veränderung: „(a) durch Veränderung im Subjekt, (b) durch Veränderung als Folge von Forschung und (c) durch Veränderung des Gegenstandes selbst.“ Die Perspektiven bei der Betrachtung des Forschungsgegenstandes sollen variiert werden, die Methodenvielfalt genutzt, sowie historische und geographische Dimensionen einbezogen werden. „Die Regel besagt einfach, man solle einen Gegenstand von allen Seiten betrachten, betasten, erleben, um ihn ‚richtig‘ d. h. nicht einseitig zur Kenntnis zu nehmen.“ (Kleining 2003: 10) Die Analyse der Daten auf Gemeinsamkeiten ist eine weitere Forderung, die Kleining (2003: 13) aufstellt. Die Untersuchung der Daten auf ihre Gemeinsamkeit deckt ihre Struktur auf.

Abbildung 1: Zirkulärer Forschungsverlauf



Quelle: Witt 2001: 6 (leicht verändert)

Eine der Grundmethoden der qualitativ heuristischen Sozialforschung ist der Dialog (vgl. Kleining 1995: 101). Im Gespräch mit dem Forschungsgegenstand kann der Gesprächspartner nicht nur auf Fragen antworten, sondern darüber hinaus aktiv Mitteilungen geben, auf die reagiert werden muss. Das Konzept des Dialogs wertet den Forschungsgegenstand auf. Die Antworten des Objektes beeinflussen die folgenden Fragen, der Prozess ist interaktiv. Um einen Dialog aufrecht zu halten, braucht es offene Fragen. „Das Subjekt tastet sich, seine Betrachtungsweise variierend, zur Struktur des Objekts vor.“ (Kleining 2003: 17) Aus der nur unbestimmten Festlegung des Untersuchungsgegenstandes und dem Dialogprinzip ergibt sich ein zirkulärer Forschungsverlauf (siehe Abbildung 1). Zu Beginn der Forschung kann dessen Prozess nur für erste Teilphasen geplant werden. „Jede dieser Teilphasen kann schon Konsequenzen nach vorne (für das weitere Vorgehen) und nach hinten (Modifikation der Fragestellung) haben.“ (Witt 2001: 5)

Der Forschungsverlauf der vorliegenden Frage soll sich an dieses heuristisches Verfahren anlehnen. Ziel ist nicht die Überprüfung von Hypothese und Theorien sondern deren Aufstellung. Theoretische Annahmen „sollen nicht an den untersuchten Gegenstand heran-

getragen werden, sondern in der Auseinandersetzung mit dem Feld und darin befindlicher Empirie ‚entdeckt‘ und als Ergebnis formuliert werden.“ (Flick 1991: 150)

Abweichend von dem von Kleinig vorgeschlagenen Verfahren, wird bei der Erkundung des städtischen Ernährungssystems vorwiegend auf die Analyse von Literatur und Materialien zurückgegriffen. Da diese Literatur nicht den Forschungsgegenstand als Ganzes erfasst, sondern jeweils nur unterschiedliche Teildisziplinen, bleibt die Offenheit gegenüber dem Forschungsgegenstand gewahrt.

1.2 Vorgehensweise und Fragestellungen

Kapitel 1.2 klärt Grundbegriffe der menschlichen Ernährung, Kapitel 2.2 definiert vorläufig den Begriff des Ernährungssystems. Literatur zu Versorgungs- und Ernährungssystemen ermöglicht eine Definition – ohne jedoch schon die räumliche Ebene der Stadt näher zu berücksichtigen. Die Klärung des Begriffes Ernährungssystem in Bezug auf seine Bedeutung und Gliederung dient in der weiteren Arbeit als eine Art Suchraster. Kapitel 2.3 stellt das Konzept der Lebensmittelregime dar. Hier werden Ernährungssysteme aus einer politikökonomischen Perspektive im globalen Rahmen betrachtet.

Welche Zusammenhänge bestehen zwischen Ernährungssystem und Stadt?

(Kapitel 3)

Zur Beantwortung dieser Frage soll die städtische Kette der Lebensmittelversorgung und ihre internen Verknüpfungen aufgezeigt werden. Literatur zu diesem Thema (vgl. beispielsweise Atkins/Bowler 2001, Halweil 2004, Viljoen et al. 2005) ist nur sehr vereinzelt zu finden. Es gibt keine Analyse des gesamten Ernährungssystems, Literatur zu den einzelnen Teilbereichen liegt aber in ausreichender Form vor. Das Ernährungssystem wird aus den unterschiedlichen Perspektiven seiner Teilsysteme und den dort vorherrschenden wissenschaftlichen Disziplinen (Wirtschaftswissenschaften, Soziologie, Psychologie, Medizin, Ethnologie etc.) betrachtet. Die Analyse dieser Bestandsaufnahme muss auf das Erkennen von Gemeinsamkeiten in den Teilsystemen, seine Entwicklungen und auf das Aufdecken übergreifender Strukturen gerichtet sein.

Es ist zu vermuten, dass während der gemeinsamen Entstehung von Stadt und städtischem Ernährungssystem Zusammenhänge, Strukturen und Abhängigkeiten besonders deutlich sichtbar wurden. Mit einer geschichtlichen Betrachtung wird außerdem der Forderung Kleinings (2003: 10) nach Einbezug der historischen Dimension Rechnung getragen. Die erste Teilfrage der Arbeit lautet daher: Wie sah das städtische Ernährungssystem während der Industrialisierung und Urbanisierung aus? (Kapitel 3.1) Für alle Teilbereiche des Ernährungssystems gibt es hierzu ausführliche Darstellungen (insbesondere Teuteberg 1988, Teuteberg 1987, Teuteberg 2003, Lesniczak 2004, Ellerbrock 1993, Berakoven 1987, Mollenhauer 1988). Außerdem gibt es einige übergreifende Arbeiten zur Entwicklung des Ernährungssystems (vgl. Montanari 1993, Rath 1984, Tannahill 1989), die jedoch ihren Schwerpunkt auf die Entwicklung des Systems über die Jahrhunderte hinweg legen und so den hier interessanten Zeitpunkt nur streifen. Die zweite Teilfrage der Arbeit lautet: Wie sieht das städtische Ernährungssystem heute aus? (Kapitel 3.2) Der

in dieser Arbeit vollzogene Sprung von der Industrialisierung zum heutigen Zeitpunkt darf nicht als Stillstand des Ernährungssystems in der Zwischenzeit interpretiert werden. Wo dies für die Erklärung der Entwicklung notwendig ist, wurden diese Zeiträume in beiden Kapitel ausgedehnt. Ausdrücklich nicht betrachtet wird im Rahmen dieser Arbeit das Ernährungssystem während der Zeit der nationalsozialistischen Diktatur und des zweiten Weltkriegs. Auch die Betrachtung der Lebensmittelversorgung in der Deutschen Demokratischen Republik würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen. Ausgeklammert aus der Betrachtung bleiben aus demselben Grund zwei Teilsysteme des Ernährungssystems, die Abfallwirtschaft und die Zulieferindustrien der Landwirtschaft. Die Verfügbarkeit von Literatur über die einzelnen Teilsysteme auf der Ebene Stadt unterscheidet sich von System zu System stark. Besonders im Bereich der Verarbeitung (Kapitel 3.2.2) fehlt es an Betrachtungen auf der städtischen Ebene. Im Bereich der Gastronomie (Kapitel 3.1.4) gibt es weder für die Stadt, noch für andere räumliche Ebenen ausreichend Betrachtungen, die über die reine Statistik hinausgehen.

Diese Bestandsaufnahmen des historischen und aktuellen Ernährungssystems geben die Grundlage für die Klärung der Frage nach Zusammenhängen von Stadt und Ernährungssystem und damit für die übergeordnete Fragestellung des Kapitels 3. Die Analyse beantwortet die Frage nach der Bedeutung des Ernährungssystems für die Stadt.

Welche Zusammenhänge bestehen zwischen Ernährungssystem und Stadtentwicklung? (Kapitel 4.1)

Aus Kapitel 3 werden Wirkungsfelder abgeleitet, die sowohl im Ernährungssystem als auch in der Stadtentwicklung eine Bedeutung haben. US-amerikanische Veröffentlichungen (vgl. Pothukuchi/Kaufman 1999, Pothukuchi/Kaufman 2000) geben Anhaltspunkte zur Bestätigung dieser Auswahl. Um die Bedeutung dieser Themen für die Stadtentwicklung herauszuarbeiten werden drei Suchstrategien verwandt:

- Die Suche nach Hinweisen in der Fachliteratur der jeweiligen Disziplin auf die Bedeutung für die Stadtentwicklung,
- die Suche nach Gemeinsamkeiten in der jeweiligen Fachliteratur und Literatur zur Stadtentwicklung,
- und insbesondere bei den Themen Verkehr (Kapitel 4.1.5) und Flächennutzung (Kapitel 4.1.3) die Darstellung des Themas aus der Literatur zu Stadtentwicklungsfragen.

Aus der Betrachtung dieser Wirkungsfelder leitet Kapitel 4.1.9 Handlungsfelder für die Stadtentwicklung ab.

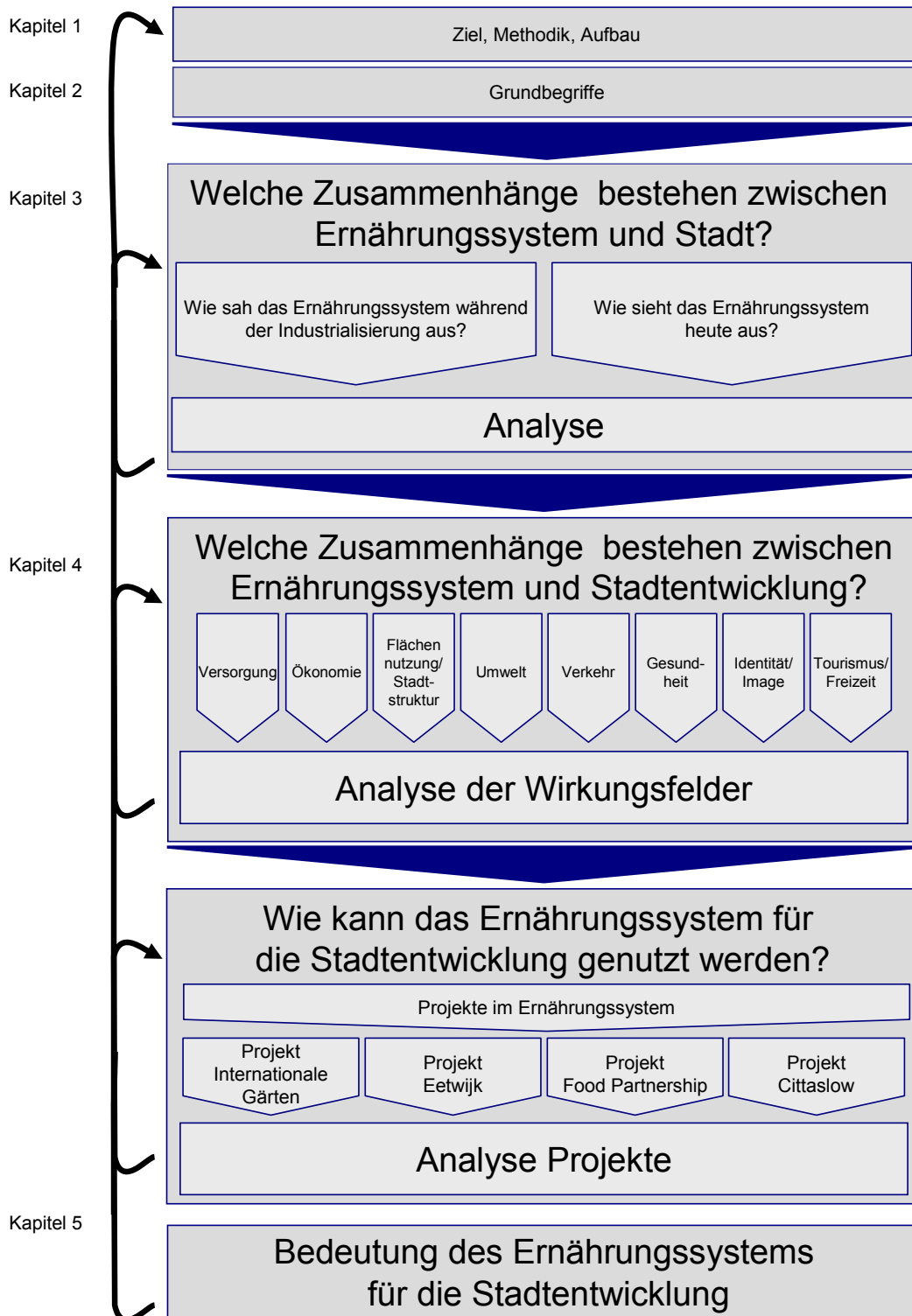
Wie kann das Ernährungssystem für die Stadtentwicklung genutzt werden? (Kapitel 4.2)

Um sich dieser Frage anzunähern, werden Projekte im Ernährungssystem betrachtet. Die Untersuchung von Beispielprojekten ist ein weiterer Schritt in der Theoriebildung. Sie ist als ein weiterer Perspektivenwechsel im Sinne der Methodologie von Kleinig zu verstehen. Ausgewählt werden vier Fallbeispiele, die es ermöglichen, den Forschungsgegenstand nochmals aus vier unterschiedlichen Perspektiven zu betrachten. Die Projekte behandeln unterschiedliche Themen auf unterschiedlichen räumlichen Maßstäben. Die Fallbeispiele werden mit Hilfe der Analyse von Literatur und Materialien, sowie ergänzenden leitfadengestützten Experteninterviews durchgeführt.

Bedeutung des Ernährungssystems für die Stadtentwicklung (Kapitel 5)

Kapitel 5 nimmt die Diskussionsstränge noch einmal auf und diskutiert in Bezug auf die übergeordnete Fragestellung dieser Arbeit: Welche Bedeutung hat das Ernährungssystem für die Stadtentwicklung? Aus den in dieser Arbeit gewonnen Erkenntnissen werden dabei Handlungsempfehlungen abgeleitet, welche Empfehlungen für die Annäherung an und den Umgang mit Ernährung in der Stadtentwicklung geben.

Abbildung 2: Vorgehensweise



Quelle: eigene Darstellung

2 Ernährungssysteme

„Für Leben und Tod sind Nahrungsmittel konstitutiv“, stellen Prahl/Setzwein (1999: 7) fest. Das macht die Versorgung der Bewohner mit Lebensmittel zu einer der grundlegenden Funktionen der Stadt. Sie ist so elementar und in den Alltag integriert, dass sie kaum wahrgenommen wird. Wenn das Bundesamt für Katastrophenschutz (vgl. BBK 2007: 6-7) an die Verletzlichkeit der Versorgungsstrukturen erinnert und zur Vorratshaltung von Lebensmitteln rät, wirkt das wie eine Nachricht aus einer anderen Welt. Doch auch außerhalb von Katastrophen, die in dieser Arbeit nicht das Thema sein sollen, bleiben in dieser Selbstverständlichkeit viele der Bedeutungen und Funktionen der menschlichen Ernährung verborgen. Dieses Kapitel dient dazu, einige Begriffe und Rahmenbedingungen zu klären, bevor sich die Arbeit dem Ernährungssystem auf städtischer Ebene nähert. Schon bei den Definitionen der Begrifflichkeiten in der menschlichen Ernährung wird deutlich, dass deren Bedeutung weit über satt werden hinausgeht. Kapitel 2.1 klärt einige Grundbegriffe der menschlichen Ernährung. Auf diese Grundbegriffe aufbauend, definiert Kapitel 2.2 den zentralen Begriff dieser Arbeit: das Ernährungssystem. Kapitel 2.3 ist ein Abriss über das Konzept der Lebensmittelregime. Diese politökonomische Betrachtung der Entwicklung des globalen Ernährungssystems soll helfen, die in der weiteren Arbeit beschriebenen Entwicklungen auf der städtischen Ebene einzuordnen.

2.1 Grundbegriffe der menschlichen Ernährung

Nahrung ist eine grundlegende Basis für die Existenz menschlichen Lebens. „Jeder Mensch benötigt eine angemessene Ernährung, um körperlich und geistig leistungsfähig zu bleiben. Auch für die Aufrechterhaltung der Gesundheit und die Abwehr von Krankheiten ist ausreichende Ernährung wichtig.“ (von Blanckenburg 1986: 3) Dabei kommt es auf die Zusammensetzung und auf die Menge der aufgenommenen Nahrung an. Die generelle Aufnahme von zu wenigen Nährstoffen ist für den Körper problematisch, genauso wie die übermäßige Aufnahme bestimmter Nährstoffe.

Die Nährstoffe lassen sich in zwei große Gruppen unterteilen, in die Grundnährstoffe und in die nicht-energieliefernden Nährstoffe. Die Nahrungsenergie wird durch Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße geliefert. Kohlenhydrate werden dem Körper durch Getreide, Wurzel- und Knollenfrüchte, Zucker, Hülsenfrüchte und Obst zugeführt. Sie sind ein vergleichsweise preiswerter Energielieferant. Fett weist dagegen eine höhere Energiedichte auf. Eiweiß hat über seine Aminosäuren eine besondere Funktion für den Körperaufbau und für Stoffwechselforgänge, es wird bei Unterversorgung aber auch zur Energieversorgung herangezogen. In der Gruppe der nicht-energieliefernden Nährstoffe sind unter den Mineralstoffen besonders Calcium, Phosphor, Kalium, Magnesium und Schwefel für den Stoffwechsel unersetzlich. Daneben gibt es die als Spurenelemente bezeichneten Mineralstoffe (Eisen, Jod, Zink, Mangan, Molybdän), die vom menschlichen Körper nur in kleinen Mengen benötigt werden. Die Vitamine sind die andere wichtige Gruppe der nicht-energieliefernden Nährstoffe, sie übernehmen ebenfalls eine wichtige Rolle im Stoffwechsel des Körpers (vgl. von Blanckenburg 1986: 73-77).

Bei körperlichen Bedürfnissen wie Hunger und Durst ist bis zu einem gewissen Grad physiologisch vorgezeichnet, dass Wasser und Nahrung innerhalb eines Toleranzbe-

reichs in einer bestimmten Menge und Qualität benötigt werden. (Hummel et al. 2004: 15)

Ein durchschnittlicher Erwachsener muss täglich 2 000 bis 3 000 kcal an Energie aufnehmen (vgl. FAO 2000: 6). Auch der Bedarf an Nahrungsmitteln, der über eine reine Grundversorgung hinausgeht, unterliegt auf dem ersten Blick nur einer begrenzten Zahl von Einflüssen. Für Haushalte, die ihre Nahrung nicht selber anbauen sondern kaufen, hängt die Nachfrage ab von

- dem Preis für Lebensmittel,
- dem Preis anderer Konsumgüter,
- dem Einkommen,
- der Größe der Haushalte und ihrer Geschlechts- und Alterszusammensetzung,
- Gewohnheiten und gesellschaftlichen Normen (vgl. von Blanckenburg 1986: 97).

Besonders deutlich sind die Abhängigkeiten zwischen Einkommen, Preis und Nachfrage. Das Engelsche Gesetz besagt: „Je höher das Einkommen eines Haushaltes ist, desto höher sind auch seine Ausgaben für Nahrung absolut, desto geringer jedoch ist der Anteil der Nahrungsausgaben am Einkommen bzw. am Haushaltsbudget (relativ).“ (von Blanckenburg 1986: 98-99) Die Nahrungsnachfrage ist in Bezug auf das Einkommen unelastisch. Nur nach besonderen Mangelsituationen ist zu beobachten, dass von Einkommenssteigerungen überproportional viel Geld für Lebensmittel ausgegeben wird. Anders ist es in Bezug auf den Preis: Bei einer Erhöhung des Preisniveaus von Lebensmitteln, sinkt die Nachfrage (vgl. von Blanckenburg 1986: 106-107).

Die Abhängigkeit der Nachfrage von anderen Größen als den Kalorienbedarf weist auf über die Energieaufnahme hinausgehende Funktionen von Nahrung hin. Der Wert von Nahrung hat nach von Blanckenburg (1986: 96) verschiedenen Ausprägungen, sie hat

- einen Tauschwert,
- einen Gebrauchswert,
- einen Nährwert,
- einen Gesundheitswert,
- einen Genusswert und
- einen Sozialwert.

Leitzmann/Sicht-Oevermann (1988: 50) erweitern diese Ausprägungen um den ökologischen und den politischen Wert von Lebensmitteln.

Den Begriff Nahrung definieren Prah/Seitzwein (1999: 8), als „neben den festen oder flüssigen, rohen oder gekochten/gebratenen/gesottenen/gefrorenen Stoffen, die dem Körper zum Zwecke der Lebenserhaltung zugeführt werden, auch deren Produktion und Signifikanz.“ Nahrung besteht aus einzelnen Nahrungsmitteln². „Das *Essen* hat in der deutschen Sprache einerseits im Sinne von Nahrung, andererseits im Sinne der technisch, räumlich, zeitlich und sozial arrangierten Prozedur der Nahrungsaufnahme doppelte Bedeutung.“ (Prah/Seitzwein 1999: 8) [Hervorhebung im Original] In allen Gesellschaften gibt es spezifische Regeln für die die Tätigkeit des Essens, sie dienen der Hygiene, „sind Ausdruck von Zivilisierung und von sozialer Distinktion“ (Prah/Seitzwein 1999: 8).

² Im weiteren Verlauf der Arbeit werden die Begriffe Nahrungsmittel und Lebensmittel synonym verwendet.

Der Begriff der Ernährung ist der Nahrung, den Nahrungsmitteln und dem Essen übergeordnet. In diesem Begriff werden alle Prozesse rund um Erzeugung, Verarbeitung und Konsum von Nahrungsmitteln zusammengefasst. „Zum Begriff der Ernährung gehören aber auch die naturalen und sozialen Randbedingungen, die Form der Arbeit und die ökonomischen Verhältnisse, gesellschaftlichen Ungleichheits- und Herrschaftszustände, soziokulturellen Diskurse und Symbolwelten sowie die politischen, religiösen oder wissenschaftlichen Deutungsmuster.“ (Prah/Sezwein 1999: 8)

2.2 Der Begriff Ernährungssystem

Um einen Raum mit den zur Befriedigung menschlicher Grundbedürfnisse nötigen Gütern (Wasser, Energie, Verkehrsmittel, Nahrung) und Dienstleistungen (Mobilität, Gesundheit, Kommunikation, Bildung) zu versorgen „haben sich im Laufe der Geschichte spezifische Strukturen und Regulationsformen herausgebildet.“ (Hummel et al. 2004: 12) In Versorgungssystemen arbeiten stofflich-energetische, räumliche, technische, institutionelle, sozio-kulturelle und ökonomische Strukturen und Prozesse zusammen, um diese Aufgaben zu erfüllen. „Versorgungssysteme werden als solche gesellschaftlich reguliert, zugleich regulieren sie selbst auf der einen Seite Stoff-, Energie- und Informationsflüsse, auf der anderen Seite auch gesellschaftliche Prozesse.“ (Hummel et al. 2004: 12) Vom Begriff der Infrastruktur³ grenzt Hummel (et al. 2004: 17) den Begriff der Versorgungssysteme ab. Neben den verschiedenen Einrichtungen der materiellen, institutionellen und personellen Infrastruktur, welche Bestandteile von Versorgungssystemen sind, umfassen sie zusätzlich „sozio-kulturelle Faktoren, kognitive Modelle und symbolische Ordnungen“. Den eigentlichen Begriff der Versorgungssysteme definiert sie so:

Versorgungssysteme haben die Funktion, Menschen mit Wasser, Nahrungsmitteln, Energie und Brennstoffen, Wohnraum etc. zu versorgen. In ihnen sind ökologische, soziale, ökonomische, technische und politische Prozesse auf je spezifische Weise miteinander verwoben. Versorgungssysteme bilden Medien zwischen Natur und Gesellschaft. Sie sind zeitlich, räumlich und kulturspezifisch variabel, aber nicht beliebig gestaltbar. Die von den Versorgungssystemen zu erbringenden Leistungen sind u. a. abhängig von der Anzahl der gegenwärtig und zukünftig zu versorgenden Menschen und deren Bedarf. Sie müssen daher auf die Bevölkerungsdynamik und auf die Veränderung von Bedürfnissen und Lebensstilen reagieren. (Hummel et al. 2004: 16)

Hummel et al. erweitert damit den Begriff Versorgungssystem über die mit diesem Begriff assoziierten leitungsgebundenen Netze und sozialen Sicherungssysteme hinaus. So definierte Versorgungssysteme gehen über den Bereich der öffentlichen Versorgung hinaus und existieren auch in den Bereichen der frei verfügbaren Güter und Dienstleistungen. Bestandteil der Systeme, nach obiger Definition, sind außerdem Wechselwirkungen ver-

³ „Infrastruktur ist die Gesamtheit der materiellen, institutionellen und personellen Einrichtungen und Gegebenheiten, die der arbeitsteiligen Wirtschaft zur Verfügung stehen und dazu beitragen, daß gleiche Faktorentgelte für gleiche Faktorleistungen (vollständige Integration) bei zweckmäßiger Allokation der Ressourcen (höchstmögliches Niveau der Wirtschaftstätigkeit) gezahlt werden. Mit Infrastruktur werden somit die wachstums-, integrations- und versorgungsnotwendigen Basisfunktionen einer Gesamtwirtschaft umschrieben.“ (Jochimsen/Gustafsen 1977: 38)

schiedener interner Prozesse und Strukturen mit anderen Versorgungssystemen und der Gesellschaft. Hummel (et al. 2004: 13-14) bezieht in diese Versorgungssysteme ausdrücklich die Nahrungsversorgung mit ein. So kann das Versorgungssystem nicht nur die quasi leitungsgebundene, da alle Wechselwirkungen und Randbedingungen ausblendende Versorgung mit Nährstoffen beschreiben, sondern auch das System zur Sicherstellung der Ernährung inklusive aller Prozesse rund um Erzeugung, Verarbeitung und Konsum von Nahrungsmitteln nach der Definition von Prahl/Setzwein (1999: 8).

Als Bezeichnung für dieses Teilsystem werden in der Literatur weitgehend synonym folgende Begriffe verwandt: Food System (vgl. Tansey/Worsley 1995, Atkins/Bowler 2001), Ernährungswirtschaft (vgl. ARGE Fast Food - Slow Food 2002), Nahrungswirtschaft, Agrar- und Ernährungskomplex, Agrobusiness, Food Business, Bedürfnisfeld Ernährung oder Aktivitätsfeld Ernährung (vgl. ARGE Fast Food – Slow Food 2002: 17). Hummel (et al. 2004: 24) leitet aus ihren Definitionen folgerichtig den Begriff Ernährungsversorgungssystem ab. „The idea of a ‘food system’ is a convenient means of conceptualising the relationship between the different forces acting upon the commodity flows from producer to consumer.“ (Atkins/Bowler 2001: 9)

Zu diesem System gehören „alle Markt- und Nicht-Markt-Tätigkeiten, die der Herstellung, der Verteilung, der Lagerung, der Zubereitung, dem Verzehr und schließlich der Entsorgung von Lebensmitteln dienen“ (ARGE Fast Food – Slow Food 2002: 17) Eine der frühesten Definitionen eines Ernährungsversorgungssystems kommt von Watts (1983: 521-522):

By food productions systems, I refer to complexes of human activity and interaction that affect the production, consumption, appropriation, trading, and circulation of food. Involved are a sequence of physical events – namely, the incorporation of energy, labour, and raw materials into food and the circulation of foodstuff in circuits up to the point of consumption – which are not static and immutable, but constantly changing in response to ecological and socio-economic influences.

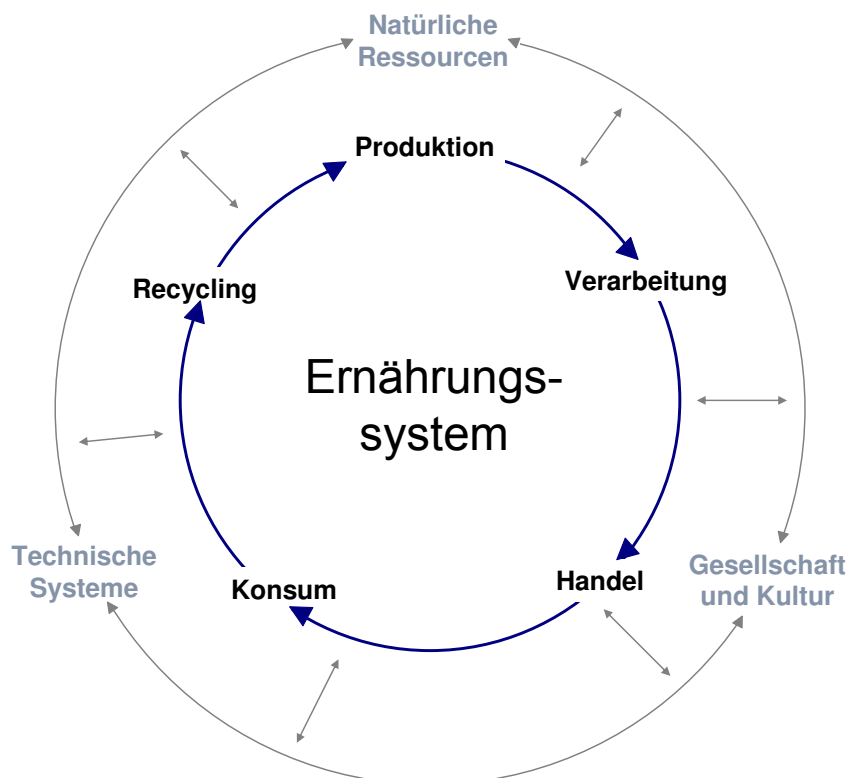
Cannon (2002: 353-356) betrachtet Ernährungsversorgungssysteme im Zusammenhang mit der Hungerproblematik in Entwicklungsländern. Er unterteilt das Ernährungsversorgungssystem in vier Teilsysteme: Produktion, Austausch, Verteilung, Konsum. Besonders da in dieser Definition die Produktion nur auf individueller oder Haushaltsebene statt findet, ist sie nur eingeschränkt auf komplexere Versorgungssysteme zu übertragen.

Im Folgenden werden in dieser Arbeit Ernährungsversorgungssysteme beziehungsweise Food Systems verkürzt als Ernährungssysteme bezeichnet. Die in dieser Arbeit verwendete Definition für Ernährungssysteme⁴ lehnt sich weitgehend an die von Dahlberg (1999: 41, 1993: 75-85, 2002, siehe Abbildung 3) verwendete Definition an. Danach versorgen Ernährungssysteme Räume mit Lebensmitteln. Sie existieren auf allen räumlichen Ebenen vom Haushalt, Stadtviertel, Stadt, Region bis zum globalen Ernährungssystem und greifen über diese Ebenen hinweg ineinander. Im Kern beinhalten Ernährungssysteme alle Prozesse, die Lebensmittel in einem Raum durchlaufen. Aus folgenden wichtigen Teilsystemen setzen sich Ernährungssysteme zusammen.

⁴ Im Folgenden wird wenn von Ernährungssystemen auf einer räumlichen Ebene gesprochen wird, der Begriff Ernährungssystem im Singular verwendet (das städtische Ernährungssystem, das regionalen Ernährungssystem etc.). Der Plural wird verwendet, wenn von Ernährungssystemen auf verschiedenen räumlichen Ebenen gesprochen wird.

- Die *Lebensmittelproduktion* meint die Erzeugung von Lebensmitteln (beziehungsweise Rohstoffen zur Weiterverarbeitung) in der Landwirtschaft und in Gärten.
- *Lebensmittelverarbeitung* und -konservierung findet in den Industriestaaten im Wesentlichen in der Lebensmittelindustrie statt. Dieses Teilsystem beschreibt die Prozesse, welche die von den Lebensmittelproduzenten gelieferten Güter durchlaufen, bis sie als für den Verzehr gedachtes Produkt den Konsumenten erreichen.
- Die *Lebensmittelverteilung* liegt im Wesentlichen in der Hand des Handels. Unterschiede im Zugang zu Lebensmitteln können in räumlicher Hinsicht bestehen (Industrie-/Entwicklungsland, Stadt/Land) aber auch in sozialer Hinsicht (reich/arm, Frau/Mann, jung/alt, usw.).
- Der *Lebensmittelkonsum* meint den Verbrauch von Nahrungsmitteln in seinen unterschiedlichen Formen. Unter dem Einfluss von Kultur, Ritualen, Kochtechniken, sozialem Status etc. sind vielfältige Ernährungsweisen entstanden. In der modernen Industriegesellschaft spielen Themen wie Werbung, Gesundheitspolitik, Lebensmittelskandale etc. eine wichtige Rolle für die Ausformung des Konsums.
- Die *Entsorgung* von Lebensmittelabfällen erfolgt heute meist nicht mehr über eine Nutzung als Futter für Tiere, sondern über Mülldeponien und -verbrennungsanlagen.

Abbildung 3: Das Ernährungssystem



Quelle: eigene Darstellung nach Dahlberg 2002

Ernährungssysteme beinhalten also ökologische, soziale, kulturelle, ökonomische, technische und politische Prozesse. Sie stehen in intensiver Wechselwirkung mit anderen Versorgungs- und gesellschaftlichen Systemen. Die Ernährungssysteme werden durch

verschiedene andere Systeme direkt oder indirekt unterstützt. So können zum Beispiel die europäischen Agrarsubventionen als ein System der direkten Unterstützung gesehen werden, während beispielsweise das Transportsystem eher eine indirekte Unterstützung der Ernährungssysteme darstellt.

2.3 Entwicklung des globalen Ernährungssystems

Die 1970er Jahre werden in den Sozialwissenschaften für den Kapitalismus weithin als der Beginn des Wechsels des Fordismus in den Postfordismus gesehen. Der Regulationsansatz gilt als einer der wesentlichen gesellschaftsanalytischen Ansätze, die sich mit diesem Bruch auseinandersetzen. Betont werden in diesem Ansatz die historischen Entwicklungsphasen des Kapitalismus, die über spezifische Regulationsformen „eine Reproduktion des gesellschaftlichen Gesamtzusammenhangs“ (Krätke 1996: 6, vgl. Amin 1994: 7) sichern.

Die Vertreter des Regulationsansatzes sind bemüht, eine nichtlineare Theorie der (kapitalistischen) gesellschaftlichen Entwicklung zu erarbeiten, die historische Brüche dieser Entwicklung thematisiert, und verschiedene Perioden ebenso wie regional differenzierte Formen des modernen Kapitalismus unterscheidet. Besonders historische und regionale Entwicklungsformationen werden in diesem Bezugsrahmen jeweils durch den Verbund eines bestimmten Akkumulationsregimes mit einer bestimmten Regulationsweise charakterisiert. (Krätke 1996: 9)

Das Akkumulationsregime ist hierbei der Grundsatz, der die „Vereinbarkeit der Produktionsbedingungen und die Verwendung des gesellschaftlichen Outputs“ (Lipietz 1995: 92) koordiniert. Es umfasst die Art und Weise der Organisation des Arbeitsprozesses, der Beziehungen verschiedener Teilbereiche der Wirtschaft, des Management von Industrie und Handel, der Konsummodelle sowie der Aufteilung der Einnahmen auf Lohn, Gewinne und Steuern (vgl. Amin 1994: 8, Esser/Hirsch 1987: 34). Die Regulationsweise sichert die Reproduktion über ein institutionelles System aus Gesetzen und Vereinbarungen, sowie einen Komplex aus kulturellen Regeln und Normen (vgl. Amin 1994: 8, Krätke 1996: 9). „Sie bestärken und unterfüttern dieses Akkumulationsregime, indem sie den Klassenkampf institutionalisieren und ihn innerhalb bestimmter Parameter eingrenzen, die mit einer fortdauernden Akkumulation verträglich sind.“ (Mayer 1996: 20)

Das Konzept der Lebensmittelregime verknüpft Lebensmittelproduktion und -konsum mit den internationalen Formen der Akkumulation. Es betont die Bedeutung der Ernährungssysteme und deren Regulation für den periodischen Wandel der globalen Wirtschaft (vgl. Lowe et al. 1994: 6-7). Die unterschiedlichen Regime sind gekennzeichnet durch technische und/oder organisatorische Entwicklungen, die Wettbewerbsvorteile und -nachteile unter Nationen, Regionen und Organisationen neu verteilen (vgl. Le Heron 1993: 76). Seit 1870 werden zwei Regime beschrieben: Ein erstes (extensives) Regime bis zum 1. Weltkrieg, ein zweites (intensives) Regime vom Ende des 2. Weltkrieges bis in die frühen 1970er Jahre. Atkins/Bowler (2001: 24) beschreiben als wesentliche Leistungen des Konzepts der Lebensmittelregime:

- Die Darstellung der jüngeren Geschichte und des ökonomischen Wandels der Landwirtschaft, unter besonderer Betonung der Beziehungen von unabhängigen Nationalstaaten.
- Die Darstellung der Entwicklung der Industrialisierung der Landwirtschaft.
- Die Darstellung der wechselnden Beziehungen zwischen Kapitalbildung und Regulationsweisen, um über deren Wandel Geschwindigkeit und Charakter der Globalisierung des Kapitals in der Lebensmittelbranche zu bestimmen.
- Die Darstellung der Integration der Landwirtschaft in externe, ökonomische Prozesse der Lebensmittelproduktion.
- Die Darstellung der Rolle des Staates als Vermittler zwischen Kapital, kulturellen Normen und des Umweltbewusstseins sowie in der Beeinflussung der Landwirtschaft.

Das Konzept der Lebensmittelregime hilft, ein Verständnis dafür zu gewinnen, unter welchen historischen Bedingungen sich die Lebensmittelproduktion, der Lebensmittelkonsum und der Handel entwickelt haben. Es zeigt auf, welche räumlichen Strukturen sich jeweils in den weltweiten Ernährungssystemen herausgebildet haben.

The food regime concept is a particularly powerful organizing idea. It forces a complete reconceptualization of the dimensions of world food production and consumption. Because its domain is capitalist agriculture and capitalist food systems, the concept assists examination of the stretching and integrating of contemporary food production systems into the primary consumption sites of the global economy. By virtue of helping identify what is incorporated, it also allows effective analysis of what is marginalized and peripheralized in the process. (Le Heron 1993: 78)

Das Konzept der Lebensmittelregime ist nicht unumstritten. So wird beispielsweise diskutiert ob Begriffe (Fordismus, Postfordismus) und Theorien (Regulation) aus dem industriellen Bereich auf die Nahrungsproduktion übertragen werden können. Auf der Seite der Kritiker werden die Besonderheiten der Lebensmittelproduktion, wie der Grundbesitz in der bäuerlichen Landwirtschaft und die Abhängigkeit von biologischen und ökologischen Prozessen, betont (vgl. Watts/Goodman 1994: 5-15, Watts/Goodman 1997: 18-20), auf der Seite der Fürsprecher wird der Mythos angeprangert, dass Landwirtschaft sich wesentlich von anderen wirtschaftlichen Aktivitäten unterscheiden würde. „Far from being separate from capitalist dynamics, globalized agriculture is an intrinsic element of contemporary capitalism.“ (Le Heron 1993: 189, vgl. aber auch Goodman/Redclift 1989: 8)

Watts und Goodman (1994: 12) kritisieren weiter, dass die Anwendung der Regulationstheorie auf die Lebensmittelproduktion erhebliche räumliche Unterschiede in (nationalen beziehungsweise regionalen) Ernährungssystemen und unterschiedliche Formen der Regulation ignorieren würde.

Four general and related reasons for the limited applicability of food regimes theory to individual nations are paramount; the emphasis on food rather than agriculture and other rural production, the centrality of the North American and European experiences in their conceptualization, the level of abstraction at which food regimes are conceptualized and the relative neglect of national regulatory processes. (Moran et al. 1996: 247)

Le Heron (1993: 75-76) stellt fest, dass die Food Regime hauptsächlich die Akkumulationsregime beschrieben und dabei wichtige Regulationsweisen übersehen werden. Die Autoren hätten sich zu sehr auf die US Hegemonie als Erklärung konzentriert und andere Hintergründe außer Acht gelassen.

Zusammenfassend bewerten Atkins/Bowler (2001: 34), dass das Konzept der Lebensmittelregime eine strukturierte Darstellung der jüngeren Geschichte der Lebensmittelproduktionen bietet. Auf der anderen Seite würde das Konzept Schwächen zeigen in der Erklärung der Bandbreite an unterschiedlichen nationalen und regionalen Entwicklungen der Ernährungssysteme. Lowe et al. (1994: 9) fassen wie folgt zusammen:

[...] The general notion of an international food regime is a theoretical construct rather than an empirical category. It is useful, therefore, as a heuristic framework, in ordering broad geographical and historical experiences and in directing research effort to critical periods and agents of transformation. On the other hand, it should be used sparingly as an explanation, otherwise there is a risk of imposing a categorical accumulationist logic that diminishes the significance of social agency, regional diversity and contingency, and that thereby fails to grasp the differential integration of agriculture into the global economy. (Lowe et al. 1994: 9)

In dieser Arbeit soll das Konzept der Lebensmittelregime den Kontext der Entwicklung des städtischen Ernährungssystems aufzeigen. Das globale Ernährungssystem bestimmt die Strukturen und räumliche Ausprägungen des Ernährungssystems auf städtischer Ebene wesentlich mit.

2.3.1 Das 1. und 2. Lebensmittelregime

Das erste Lebensmittelregime wird für die Zeit zwischen 1870 und 1914 datiert. Ein wesentlicher Bestandteil war die Lieferung von Getreide und Fleisch aus den Kolonialstaaten nach Europa und die Lieferung von verarbeiteten Gütern, Arbeit und Kapital im Gegenzug. Dabei gab es zwei unterschiedliche Ebenen von Handelsbeziehungen: Zum einen war das auf dem Höhepunkt der Kolonisation, die exklusiven Handelsmonopole der Kolonialstaaten, zum anderen war es im aufkommenden System der Nationalstaaten internationaler und multilateraler Handel (vgl. Friedmann/McMichael 1989: 96).

Neue Entwicklungen in Kommunikation und Transport ermöglichten im späten 19. Jahrhundert die direkte Verwaltung der Kolonien vom Kolonialstaat aus. Belange der Kolonien spielten so gut wie keine Rolle, die ökonomischen Ressourcen der Kolonien wurden auf die Bedürfnisse der Kolonialstaaten ausgerichtet.

Während die koloniale Bewegung die Weltwirtschaft in vertikale Machtblöcke aufsplittete, das landwirtschaftliches Hinterland der Kolonien den industriellen Metropolen unterordnete, betonte die nationalstaatliche Gegenbewegung die Beziehung zwischen den wirtschaftlichen Sektoren als Bestandteil der jeweiligen nationalen Ökonomie. In diesem Zuge wurde ein Teil der landwirtschaftlichen Produktion in die entstehenden Nationalstaaten verlagert. Gleichzeitig wurde aber auch die heimische Landwirtschaft über protektionistische Maßnahmen geschützt (vgl. Friedmann/McMichael 1989: 97-98). „The rise of truly international trade broke through the limits of the colonial trade in tropical goods and handicrafts, establishing a world trade in industrial products governed by world prices.“ (Friedmann/McMichael 1989: 100)

Im Mittelpunkt des ersten Lebensmittelregimes standen – wie oben beschrieben – der europäische Import von Getreide und Fleisch und der Export von Kapital und Arbeitskraft. Friedmann und McMichael (1989: 100) sehen darin eine Form des industriellen Kapitalismus. Die Farmen der Siedler, mit ihrer neuen Form der spezialisierten Landwirtschaft, bezeichnen sie als industriell.

Die Neuordnung der Weltwirtschaft drehte sich um Güter und Regionen der Lohnarbeit und der Siedlerlandwirtschaft. Kommerzielle Landwirtschaft wurde weiter in die Siedler-

staaten verlagert. „Imports allowed European capital to evade the limits to accumulation set by landed property through high food prices.“ (Friedmann/McMichael 1989: 101) Preiswerte Lebensmittel halten die Lebenshaltungskosten der Arbeiter niedrig und sind damit eine Möglichkeit, die Kosten für Arbeit gering zu halten und Lohnarbeit beziehungsweise Industrialisierung voran zu treiben.

Friedmann und McMichael (1989: 102-103) sehen am Ende des 1. Lebensmittelregimes wesentliche neue Beziehungen zwischen Landwirtschaft und Industrie:

1. Unterschiedliche Produktionsbedingungen wie Klima und billige Arbeitskraft erlaubten es den Siedlerstaaten landwirtschaftliche Produkte billiger herzustellen als Europa dies konnte. Dies führte zur ersten internationalen Arbeitsteilung.
2. Im landwirtschaftlichen Produktionsprozess wurde Arbeitskraft durch Kapital ersetzt. Industriell gefertigte Dünger und Maschinen traten an die Stelle von natürlichen Düngemitteln, Feldrotation und menschlicher Arbeitskraft. „Yet this agriculture was industrial mainly in its external links, purchasing inputs from industry and providing raw materials to industries doing minimal processing [...]. The clear boundaries between agriculture and industry would be undercut in the second food regime.“ (Friedmann/McMichael 1989: 102)

Im zweiten Lebensmittelregime (Ende des 2. Weltkrieges bis in die 1970er Jahre) baute sich das System der Nationalstaaten weiter aus. Die USA hatten das politische Interesse, von der Sowjetunion und Europa unabhängige Staaten zu bilden, sowie diese Staaten in den internationalen Handel einzubinden. Die USA subventionierten ihre heimische Landwirtschaft durch Unterstützung der Preise für landwirtschaftliche Güter, nicht durch die direkte, produktionsunabhängige Unterstützung des Einkommens der Landwirte. Ein Mindestpreis war für die Landwirte ein starker Anreiz, ihre Produktivität zu steigern.

Farms increased productivity and scale through technologies bought from key vehicle and chemical industries. As they became locked onto a technical treadmill, they also became increasingly specialized. (Friedmann 1994a: 178)

Die Subventionen führten zu Produktionsüberschüssen. Importbeschränkungen verhinderten die Einfuhr ausländischen Getreides. Exportsubventionen sollten zum Abbau der Überschüsse führen.

Europa fiel durch den Marshall Plan und dann durch die Agrarpolitik der EWG als Exportmarkt für die Siedlerstaaten weg. Nur die USA waren in der Lage die dritte Welt für sich als neuen Markt zu erschließen: Hier gab es eine Verbindung des Interesse der USA ihren Überschuss zu exportieren und der neuen Staaten ihre Industrialisierung mit preiswerten Lebensmitteln voran zu treiben. Billiges amerikanisches Getreide verdrängte dort weitgehend einheimische Lebensmittel (vgl. Friedmann/McMichael 1989: 105, Le Heron 1993: 74). In den frühen 60er Jahren waren 35,6 % des weltweiten Getreidehandels tatsächlich US-Lebensmittelhilfe (vgl. Friedmann 1994b: 260-261, Friedmann 1994a: 179, Friedmann 1990: 16-19).

The completion of the state system occurred simultaneously with the transnational restructuring of agricultural sectors. The sectoral boundaries started to blur through (i) intensification of agricultural specialization (for both enterprises and regions) and integration of specific crops and livestock into agro food chains dominated at both ends by increasingly large industrial capitals; and (ii) a shift in agricultural products from final use to industrial inputs for manufactured food. (Friedmann/McMichael 1989: 105)

Zwei Produktions-Komplexe⁵ waren Vorreiter dieser Umstrukturierung: Die intensive Fleischproduktion und die Herstellung haltbarer Lebensmittel.

Like the automobile, meat was a key product in the mass production and consumption of standardized products that provided the central dynamic of post-war capitalism in advanced capitalist economies [...]. (Friedmann/McMichael 1989: 106)

Und wie Erdöl für die Entwicklung des Autos zum Massenverkehrsmittel entscheidend notwendig war, sei Soja der wichtigste Rohstoff für die Massenproduktion von Lebensmitteln.

Der nach dem 2. Weltkrieg stark zunehmende Fleischabsatz wurde möglich durch eine intensive Tierhaltung als „scientifically-managed continuous production system“ (Friedmann/McMichael 1989: 106) und die Umstrukturierung der gesamten Produktionskette: Den eigentlichen Produzenten nachgelagerte Verarbeiter stellten traditionelle Produkte in größeren Mengen her und entwickelten Neue. Auf der Zulieferseite führte die neue Massenproduktion zu einer Spezialisierung auf Ebene der Regionen und Höfe und zur Durchsetzung der Produktion von standardisierten Produkten in kapitalintensiven Verfahren (vgl. Friedmann/McMichael 1989: 106-107).

The increasingly complex and commercial linkages which centred on the expanding feedstuffs industries were at the same time international, deeply implicating farmers in a new meat complex that leapt the frontiers of advanced capitalist economies. (Friedmann/McMichael 1989: 107)

Die Mais- und Soja-Produktion war in den USA konzentriert. Die USA akzeptierten die europäischen Einfuhrbeschränkungen für Getreide im Gegenzug für die Zollfreiheit von Soja-Importen (vgl. Le Heron 1993: 75, Friedmann 1994a: 180).

In den 50er und 60er Jahren begann die Massenproduktion von haltbaren Lebensmitteln. Der Landwirt war hier nicht mehr Produzent eines Endproduktes sondern Lieferant eines Rohstoffes. Gleichzeitig änderte sich sein Kundenkreis, vom lokalen Markt beziehungsweise entfernten anonymen Verbrauchern zu Einkäufern großer Firmen (vgl. Friedmann/McMichael 1989: 108, Le Heron 1993: 41). Zucker und Öl, also traditionell tropische Produkte, wurden zum wesentlichen Rohstoff für viele Lebensmittelproduktionen. Wie andere tropische Produkte wurden diese nach und nach durch natürliche (aber aus Industriestaaten kommende) und synthetische Rohstoffe substituiert. So konnten Süßstoffe aus allen Getreiden gewonnen werden, Öle wurden weitgehend durch Sojaöl ersetzt. „The shift to soy, outside of Asia almost completely an American crop between World War II and 1973, reflected American Power.“ (Friedmann/McMichael 1989: 109, vgl. Friedmann 1994a: 182) Im 2. Lebensmittelregime eignete sich die landwirtschaftliche Zulieferindustrie einen Teil des landwirtschaftlichen Produktionsprozesses an, während die Nahrungsmittelindustrie durch den Ersatz von natürlichen Rohstoffen Teile des landwirtschaftlichen Produktionsprozesses ersetzte (vgl. Friedmann 1994b: 264). Friedmann (1999: 26) fasst die Entwicklung wie folgt zusammen:

For advanced capitalist countries, the decades after World War II marked a drastic change in farming and in diets. Fewer farmers used more machinery and chemical inputs

⁵ „Each complex is defined as a chain (or web) of production and consumption relations, linking farmers and farm workers to consuming individuals, households, and communities. Within each web are private and state institutions that buy, sell, provide inputs, process, transport, distribute, and finance each link. Each complex includes many class, gender, and cultural relations, within a specific (changing) international division of labor.“ (Friedmann 1994b: 258)

on larger and more specialized farms, leading to depopulation of the countryside, destruction of rural communities, and ecological damage. They none the less became smaller links in increasingly complex agro-food chains. Mass produced food became an important industrial and retail sector, mediating between highly specialized farms and consumers of thousands of new food products (about 12,000 items are sold in a typical supermarket).

2.3.2 Das beginnende 3. Lebensmittelregime

Die zunehmenden Agrarüberschüsse und das Zusammenbrechen des Bretton-Woods-Systems⁶ führten das 2. Lebensmittelregime in eine Krise, die durch Getreideverkäufe der USA an die Sowjetunion in den Jahren 1972 und 1973 weiter verschärft wurde. Die Sowjetunion kaufte 30 Millionen Tonnen Getreide – drei Viertel allen gehandelten Getreides – von den USA. Zusammen mit schlechten Wetterbedingungen führte dies schlagartig – von einem Überschuss auf dem Weltmarkt für Getreide – zu einer Verknappung und zu explodierenden Preisen (vgl. Friedmann 1994a: 184, Watts/Goodman 1997: 1). Als Folge erhöhten die USA ihre Subventionen für den Getreideanbau und die US-Farmer bauten ihre Kapazitäten kreditfinanziert weiter aus. Dies führte nach ein paar Jahren wiederum zur Produktion von Überschüssen (vgl. Friedmann 1990: 22).

Goodman und Redcliff (1989: 9-15, vgl. Le Heron 1993: 75) sehen zusammengefasst folgende Gründe für ein Ende des 2. Food Regimes:

- Die EU wird zu einem starken Lebensmittelexporteur, der der US-Hegemonie Konkurrenz macht.
- Die erneuten Überschüsse in der Agrar-Produktion und ein „virtual trade war“ (Goodman/Redcliff 1989: 10) zwischen der USA und der EU.
- Die asymmetrischen Handelsbeziehungen zwischen Nord und Süd: Die nördlichen Industriestaaten tätigten Anfang der 1980er Jahre zwei Drittel der Agrarexporte, während die Entwicklungsländer die Hälfte der Agrarimporte tätigten.
- „[...] While developments in the accumulation sphere can be readily discerned, there appears to be no innovative social solutions about how to regulate the contemporary forces of accumulation.“ (Le Heron 1993: 75)

Le Heron (1993: 75) beschreibt als Folge eine Legimitationskrise der Politik, da sich die Instrumentarien des zweiten Lebensmittelregimes als ungeeignet zeigten, die notwendige Sicherheit und Stabilität für Investitionen in die Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

Farmers had meanwhile lost many of their urban allies and their unity across commodity groups, making room for agro food corporations to exercise the most effective lobby. When the bubble burst in the 1980s, US farmers had lost their monopoly over agricultural exports, and their political weight in US trade policy. (Friedmann 1994a: 186)

Im zweiten Food-Regime waren die Entwicklungsländer in erster Linie Absatzgebiet für die Agrarüberschüsse der Länder der ersten Welt. Diese hatten für bestimmte Produkte ein Monopol. Die Entwicklungsländer lieferten im Gegenzug tropische Rohstoffe, deren Preise durch verschiedene Substitutions-Strategien der Industrieländer niedrig waren. Diese internationale Arbeitsteilung hat sich weitgehend aufgelöst. Seit den 70er Jahren, nicht zuletzt ausgelöst durch das US-Handelsembargo und Japans Suche nach alternativen Soja-Quellen, entwickelten verschiedene Entwicklungsländer leistungsfähige Agrar-

⁶ Das Bretton-Woods-System war das während des zweiten Weltkriegs entstandene Weltwährungssystem. Es basierte auf dem Dollar als Weltleitwährung und dessen Absicherung in Gold. 1971 brach das System zusammen.

wirtschaften. Friedmann (1994a: 188-189) nennt diese – angelehnt an die Bezeichnung NIC für New Industrial Countries – NACs, also New Agricultural Countries. Als beispielhaft beschreibt Friedmann (1994a: 189) Brasilien, wo in den 1960er Jahren der Staat damit begann, intensive Viehhaltung auf der Grundlage von heimischen Futtermitteln zu fördern. Hohe Ausfuhrzölle auf unverarbeitete Soja, verhinderten zudem, dass die Verarbeitung außerhalb Brasiliens stattfand. NACs drückten den Anteil der USA an Soja-Exporten innerhalb von 20 Jahren von nahezu 100% auf ein Sechstel.

Die klassischen Exportgüter der Entwicklungsländer (Kaffee, Tee, Zucker und so weiter) wurde in einigen Ländern durch den Export von hochwertigen Lebensmitteln wie Obst und Gemüse, Geflügel, Molkereiprodukte und Fisch ersetzt (vgl. Watts/Goodmann 1997: 10). 1990 exportierten 24 NACs (überwiegend asiatische und lateinamerikanische Entwicklungs- und Schwellenländer) über 500 Millionen Dollar an hochwertigen Lebensmitteln.

What is striking in these cases is (1) the extent to which (in some cases) domestic consumption was key in a purportedly export-led strategy, (2) the dominance of private and/or foreign capital, (3) a high degree of concentration in export-orientated production, processing and marketing [...], and (4) the prominence of contract production and/or vertical integration in linking farm-level production and downstream processing and trade. (Watts/Goodmann 1997: 11-12, vgl. McMichael 1993: 208)

Die neuen Akteure auf dem Agrarmarkt und die Möglichkeit potenzieller Käufer von Agrarprodukten zwischen diversen Quellen zu wählen, wandelte die Abhängigkeit der Importeure von den Lieferungen der USA und Europa zu einer Abhängigkeit der Exporteure USA und Europa von den möglichen Importeuren. „Surpluses have come to signify weakness rather than power, a burden rather than an opportunity.“ (Friedmann 1994a: 193)

Friedland (1994a, 1994b) beschreibt beispielsweise die Obst- und Gemüse-Industrie (fresh fruit and vegetable industry) als im Begriff der Globalisierung befindend.

I have characterized the fresh food system as being global, which refers to the fact that fresh produce is now moving extensively between countries, regions, and continents, involving almost every major geographical area on earth except Antarctica. Until the end of the Second World War, the fresh system could be characterized as being either localized or national, with the exceptions of bananas. (Friedland 1994b: 212)

Watts und Goodman (1997: 19) heben hier die Unterschiede der Lebensmittelproduktion zu industriellen Prozessen hervor: „As a chain of activities linking production to consumption, the food system is rendered distinctive from non-food systems by its dependence upon organic properties at both ends of the chain.“ Ihrer Meinung nach ist der Lebensmittelsektor „clearly not global in any simple sense.“ (Watts/Goodmann 1997: 19) Ein Großteil der Autoren hält an dem Begriff Globalisierung⁷ für die Beschreibung der Prozesse in der Lebensmittelindustrie fest (vgl. Atkins/Bowler 2001: 37-38). Friedland (1994a: 186) sieht beispielsweise den Hauptunterschied in der Globalisierung von Auto-

⁷ Goodman (1997: 664-671; vgl. auch Atkins/Bowler 2001: 37) unterscheidet sehr fein zwischen Internationalisierung (Nationale Produktionssysteme mit internationalem Handel), Multinationalisierung (Nationale Firmen mit internationalen Betätigungen und internationalen Tochterfirmen), Transnationalisierung (zentral gesteuerte, vertikal integrierte transnationale Produktionssysteme) und Globalisierung (Zusammenarbeit von Firmen außerhalb des direkten Marktgeschehens, Austausch zwischen regionalen Innovationssystemen und globalen Netzwerken). Dieser Untergliederung folgen die meisten Autoren in der Lebensmittel-Regime-Literatur nicht.

industrie und Obst- und Gemüse-Industrie darin, dass in der Autoindustrie nicht nur wie in der Obst- und Gemüse-Industrie der Produktionsprozess globalisiert sei, sondern die Firmen in sich globale Ausprägung hätten. Friedland (1994a: 177-178) charakterisiert die Obst- und Gemüse-Industrie wie folgt:

1. Die Obst- und Gemüse-Industrie besteht aus drei separaten Elementen: Das Distributions-Segment sei bereits transnational, während Produktion und Marketing eher einen lokalen oder regionalen Charakter – mit einigen transnationalen Elementen – hätten.
2. Das Distributions-Segment würde die höchste Konzentration zeigen, aber nur einigen wenigen Firmen, hätten eine globale Präsenz.
3. Die Firmen zeigen in Organisation, Größe und Geschichte deutliche Unterschiede. Ihre Struktur sei wesentlich dadurch bestimmt, ob sie ihren Ursprung im Bananenhandel gehabt hätten oder nicht. Die Banane, als die erste saisonunabhängig, frisch gehandelte Frucht, erlaubte starkes Wachstum einiger US-Firmen, die dann eine große Rolle in der Innenpolitik von Kuba und den mittelamerikanischen Bananerepubliken spielten (vgl. Friedland 1994b: 175).

Diese Industrie hat es geschafft eine saisonal unabhängige Produktion zu gewährleisten, um die bei den Verbrauchern (von ihr selbst) geweckte Erwartung nach einem ganzjährig breiten Sortiment an Obst und Gemüse zu befriedigen. Sie hat einen Massenmarkt für ihre Produkte kreiert und zusätzlich Nischenmärkte für eine große Bandbreite an neuen beziehungsweise zusätzlichen Produkten geschaffen. Außerdem sei sie charakterisiert durch die Suche nach zusätzlichen Wertschöpfungsmöglichkeiten, so werden Salatköpfe in Plastik eingeschweißt, Tüten mit gewaschenem und geschnittenem Salat angeboten und Muscheln fertig für die Mikrowelle vorbereitet (vgl. Friedland 1994b: 212-214). „It's a post-Fordist phenomenon in which the segment of the labour force dedicated to consumption, i.e., services production, has increased.” (Friedland 1994b: 213) Und Le Heron (1993: 31) führt weiter aus: „The most significant overall shift in diets was less towards 'better' farm products [...] than towards increasingly profitable foods undergoing more complex phases of production.”

Lowe et al. (1994: 11) fassen die Tendenzen der Globalisierung im Ernährungssystem in folgenden Punkten zusammen:

- Eine wachsende Bedeutung von transnationalen Firmen in der Lebensmittelproduktion.
- Neue Formen der Eigentümerschaft, der Kontrolle und der Finanzierung, die zunehmend unabhängiger von nationalen Fundamenten werden.
- Eine wachsende Komplexität, Flexibilität und Ausdehnung von Einkaufsstrategien.
- Produktions- und Vertriebsnetze, die weit entfernte Räume miteinander verbinden.
- Fortschritte in der Bio- und Chemietechnologie, die neue Substitutionsmöglichkeiten eröffnen und so die Abhängigkeit der Lebensmittelproduktion von bestimmten Räumen verringern.
- Die Internationalisierung von Konsummustern und des Geschmacks verbreitet durch transnationale Massenmedien.
- Ein Wechsel von nationalen zu transnationalen Formen der Regulation der Lebensmittelproduktion und des Lebensmittelhandels durch die gemeinschaftliche Agrarpolitik in der Europäischen Union, der Nordamerikanischen Freihandelszone und den Regelungen im allgemeinen Zoll- und Handelsabkommen.

Mit der Veränderung des weltweiten Ernährungssystems haben sich die Schwerpunkte und die Machtstrukturen innerhalb des weltweiten Ernährungssystems verlagert. Dies gilt international, dies gilt aber auch auf nationaler und lokaler Ebene. Mit sinkendem Anteil der Landwirte an der Produktion von Lebensmitteln, gewannen andere Akteure größere Anteile an Wertschöpfung und Macht. Dabei hat der Profit in der Landwirtschaft noch nie einen wichtigen Anteil am nationalen Einkommen eingenommen. Ihre Funktion für die nationale Ökonomie war und ist die Bereitstellung von billigen Lebensmitteln, so dass der Anteil am Lohn, der nicht für weitergehenden Konsum zur Verfügung steht, möglichst gering ist. „Despite their own shifting fortunes, family farmers have consistently subsidized workers and capitalists in the rest of the economy“ (Friedmann 1995b: 22).



Foto 1: Die europäischen Interessen des Snacks (Brüssel 2004)

Friedmann (1995b: 22) unterscheidet zwischen der strategischen Macht und der zahlenmäßigen Macht. Die strategische Macht wird von denen ausgeübt, die die Wertschöpfung kontrollieren. Mit der zahlenmäßigen Macht wird die zumindest potenzielle Macht beschrieben, die gesellschaftliche Gruppen durch ihre Größe haben.

Im Laufe der Industrialisierung der Landwirtschaft wurde der Landwirt vom eigenständigen Erzeuger eines Endproduktes zum Rohstofflieferant, der auf eine Vielzahl von Industrieprodukten (Saatgut, Dünger, Pestizide etc.) und Maschinen angewiesen ist. Bis die Produkte der Landwirtschaft beim Konsumenten landen, durchlaufen sie weitere industrielle Produktionsstufen, den Handel und Dienstleistung. So sank der Anteil der Landwirtschaft an der Wertschöpfung zu Gunsten der Industrie. „[...] The sources of profit in the food economy shifted from trade to manufacturing, distribution and food services.“ (Friedmann 1995b: 22)

Und auch die zahlenmäßige Macht hat sich verschoben. Mit der Industrialisierung sind heute die Gruppen der Arbeiter in Verarbeitung, Handel und Dienstleistung größer als die der Landwirte (vgl. Friedmann 1995b: 23). „The shift in employment, first in food manufacturing and later in food services – restaurants and fast-food outlets – has shifted the gender and ethnic/race composition of workers in the agro food sector as a whole.” (Friedmann 1995b: 23)

2.4 Zusammenfassung

Nahrungsmittel sind für das menschliche Leben existentiell – und damit ist die Nahrungsversorgung eine der grundlegenden Funktionen menschlicher Siedlungen. Doch die Betrachtung der Ernährung des Menschen kann nicht auf die Versorgung mit Nährstoffen reduziert werden. Neben dem reinen Nährwert hat Nahrung darüber hinaus gehende Werte: Beispielsweise einen Tausch-, Genuss-, und Sozialwert. Der Begriff Ernährung erfasst (in der hier gewählten Definition) diese naturalen und sozialen Randbedingungen mit. So lassen sich auch Ernährungssysteme nicht auf die zur Nahrungsbereitstellung, zum Konsum und zur Entsorgung notwendigen Prozesse und Akteure beschränken. Sie beinhalten darüber hinaus eine Vielzahl von anderen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Prozessen und stehen in Wechselwirkung mit anderen Versorgungs- und gesellschaftlichen Systemen. Die politik-ökonomische Betrachtung der Ernährungssysteme hat es zusätzlich in globale politische und wirtschaftliche Prozesse eingeordnet. Die Prozesse im globalen Ernährungssystem zeigen sich dabei stark industrialisiert und in sehr spezifischer Weise internationalisiert.

Aus diesen Betrachtungen ergibt sich ein Suchraster für die weitere Arbeit. Die Kernbereiche der Ernährungssysteme wurden benannt, sie werden den weiteren Verlauf der Arbeit gliedern: Erzeugung, Verarbeitung, Lebensmittelhandel/Gastronomie und Konsum. Bei der Betrachtung des städtischen Ernährungssystems sind weiterhin die aufgezeigten Bedeutungen des Begriffs Ernährung und Verknüpfungen zu anderen Systemen zu beachten. Die Lebensmittelregime verdeutlichen unter anderem die Bedeutung der historischen Dimension.

3 Das Ernährungssystem der Stadt

Im Folgenden wird die Entwicklung der einzelnen Teilsysteme des städtischen Ernährungssystems beschrieben. Dafür wurden zwei zeitliche Schwerpunkte gewählt. In Kapitel 3.1 wird die Herausbildung des Ernährungssystems beschrieben, der zeitliche Schwerpunkt der Entwicklung liegt dabei auf der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. In Kapitel 3.2 wird die aktuelle Ausprägung des Ernährungssystems zu Beginn des 21. Jahrhunderts beschrieben.

Der räumliche Schwerpunkt konzentriert sich auf Deutschland, europäische Entwicklungen werden insbesondere zur Einordnung oder als Beispiele für besonders bahnbrechende Entwicklungen herangezogen. In den beiden Beobachtungszeiträumen hat das Ernährungssystem eine völlig unterschiedliche räumliche Struktur. Konnten im Kapitel 3.1 noch innerstädtische Strukturen und Austauschprozesse beschrieben werden, muss im Kapitel 3.2 oft auf nationale Strukturen zurückgegriffen werden.

3.1 Herausbildung des Ernährungssystems

Die Industrialisierung setzte in Großbritannien in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ein, im 19. Jahrhundert trat sie dann im restlichen Europa in Erscheinung. In Deutschland begann der Prozess der Frühindustrialisierung circa 1848, die Hochindustrialisierung begann 1871. „Seine wirtschaftlichen Mechanismen und politischen wie sozialen Aspekte zu verstehen, bedeutet auch, sich der letzten wahren ‚urbanen Revolution‘ der Geschichte der Stadt bewusst zu werden.“ (Piccinato 1983: 21) Manchester hatte um 1800 75 000 Einwohner, 1850 waren es 400 000. In einem Jahrhundert vervielfachte sich die Einwohnerzahl von London um den Faktor 4, die von Wien um den Faktor 5, die von New York um den Faktor 80 (vgl. Tannahill 1989: 286). Berlin hatte 1800 170 000 Einwohner, überschritt 1877 die Millionengrenze und hatte 1900 1,9 Millionen Einwohner (vgl. Lummel 2004: 85).

In Deutschland schafften die von Preußen ausgehenden Reformen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Voraussetzung für diese Revolution.

Ohne die Aufhebung einer Fülle von traditionellen Beschränkungen der sowohl räumlichen als auch sozialen Mobilität wären die diversen Modernisierungsansätze im Gefolge der politischen Revolutionen in Amerika und Frankreich sowie der industriellen Revolution in England in Deutschland rasch an ihre Grenzen gestoßen. (Reulecke 1985: 14-25)

Das stadtbildprägende Zeichen dieses Wandels, von der durch Militär und Formalismus erstarrten Stadt zur offenen Bürgerstadt, war das Schleifen der Stadtbefestigungen (vgl. Reulecke 1985: 15). Mit den Gewerbeformen von 1810 fielen die alten Zunftschranken, die Privilegien, Monopole und das Konzessionswesen des Merkantilismus. Die Verordnungen zur Bauernbefreiung von 1807 und 1816 waren der Beginn der demographischen und landwirtschaftlichen Revolution bis 1864 (vgl. Piccinato 1983: 26).

Die „innere Verstädterung“ (Reulecke 1985: 22) dieser Jahrzehnte führte nicht zum Entstehen neuer Städte oder dem Übergreifen der Städte in das Umland, sondern zur Konzentration wachsender Bevölkerungszahlen in den alten Städten. Insgesamt veränderte sich das Verhältnis von Stadt- und Landbevölkerung aber noch nicht. Die innere Urbani-

sierung konzentrierte sich auf Berlin, München und Stuttgart, das Ruhrgebiet, einige märkische und bergische Städte, einige schlesische Industrieorte, Zwickau und die alten Städte Köln und Nürnberg (vgl. Reulecke 1985: 32).

Die innere Verstädterung hatte in den betroffenen Städten unübersehbare soziale Folgen. „For almost the first time in history massive urban poverty could be observed by anyone who cared to see. [...] The adult factory labourer rarely died of simple starvation, but bad housing, worse food and non-existent sanitation took an appalling toll.“ (Tannahill 1989: 286)

Friedrich Engels beschreibt 1845 seine Beobachtungen in Manchester, wie folgt:

Die gewöhnliche Nahrung der einzelnen Arbeiter selbst ist natürlich nach dem Arbeitslohn verschieden. Die besser bezahlten Arbeiter, besonders solche Fabrikarbeiter, bei denen jedes Familienmitglied im Stande ist etwas zu verdienen, haben, solange es dauert, gute Nahrung, täglich Fleisch und abends Speck und Käse. Wo weniger verdient wird, findet man nur sonntags oder zwei bis dreimal wöchentlich Fleisch, dafür mehr Kartoffeln und Brot; gehen wir allmählich tiefer, so finden wir die animalische Nahrung auf ein wenig unter die Kartoffeln geschnittenen Speck reduziert - noch tiefer verschwindet auch dieses, es bleibt nur Brot, Hafermehlbrei und Kartoffeln, bis auf der tiefsten Stufe, bei den Irländern, nur Kartoffeln die Nahrung bilden. Dazu wird allgemein ein dünner Tee, vielleicht mit etwas Zucker, Milch oder Branntwein vermischt, getrunken. (Engels 1972: 303)

1816 lag der Pro Kopf Konsum an Fleisch mit 13,6 Kilogramm bei einem Siebtel der Menge des Spätmittelalters und bei gut einem Fünftel der heutigen Menge. Die Versorgung mit tierischem Protein war mangelhaft. Skorbut, Tuberkulose und Rachitis, ausgelöst durch Fehl- und Mangelernährung grassierten unter der Stadtbevölkerung (vgl. Tannahill 1989: 287, Hirschfelder 2001: 173).

Die Kartoffel hatte ihren Durchbruch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Sie wandelte in vielen Teilen Europas die Alltagskost, die bisher aus Brot und Brei bestand. Die Konzentration auf die Kartoffel als Grundnahrungsmittel führte aber auch zur letzten europäischen Hungersnot: 1845 verrotteten europaweit von Kartoffelfäule befallenen Knollen auf den Feldern. In Irland, ein Land dessen Bevölkerung besonders abhängig von dieser Frucht war, starben in den folgenden Jahren 800 000 Menschen (vgl. Tannahill 1989: 289-290, Hirschfelder 2001: 179).

Mit der Frühindustrialisierung erreichte in Deutschland die Urbanisierung ab 1848 eine neue Phase: Die Verstädterung war jetzt nicht mehr nur nach innen gerichtet, sondern griff auf das Umland über. Im Gebiet des späteren Deutschen Reiches wuchs die Bevölkerung jährlich um 7,5 %. In Preußen lebten 1849 28,1 % der Menschen in Orten mit Stadtrecht, 1871 lebten bereits 32,5 % der Bevölkerung in Städten. Das Bevölkerungswachstum war jetzt nicht mehr auf Land und Stadt verteilt, sondern fand in den urbanen Räumen statt. Dies betraf zum einen traditionelle Städte, die in eine neue Dimension wuchsen, zum anderen entstanden aus Industrieanlagen und den umliegenden Arbeitersiedlungen neue Städte (vgl. Reulecke 1985: 41-45).

Arbeiter lebten damals in einer katastrophalen Wohnsituation:

Die weit überwiegende Masse der Arbeiterfamilien [lebte] unter erbärmlichen Bedingungen in durchweg als Spekulationsobjekte gebauten Mietshäusern, die kaum sanitäre Einrichtung besaßen, völlig überbelegt waren und in denen so hohen Mieten verlangt wurden, daß viele Familien sie nur dank der Aufnahme von Schlafgängern und Untermietern bezahlen konnten. (Reulecke 1985: 46)

Die Hochindustrialisierung begann in Deutschland mit der Reichsgründung 1871. In einer Verbindung aus Bevölkerungswachstum und Binnenwanderung kam es zu einem explosionsartigen Wachstum der Städte. Trotz einer negativen Wanderungsbilanz für das Deutsche Reich, insbesondere durch Auswanderung nach Übersee, war die Phase der Hochindustrialisierung der Zeitraum mit dem absolut gesehen größtem Bevölkerungswachstum. Die Bevölkerungsdichte stieg von 46 Einwohnern/km² (1871) in nur 40 Jahren auf 120 Einwohnern/km² (vgl. Reulecke 1985: 69). Zwischen 1870 und 1900 verdoppelt sich die Zahl der Stadtbewohner von 15 auf 30 Millionen, die Anzahl der Städte mit über 100 000 Einwohnern wächst von acht auf 41. Alleine das Ruhrgebiet wächst von 913 000 Einwohnern im Jahr 1871 auf 3 521 000 Einwohner im Jahre 1910 (vgl. Piccinato 1983: 27-28).

Spätestens Mitte des 19. Jahrhunderts zeigte sich, dass die Städte ein neues System zur Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln benötigten. Die Unterschicht verwendete die (im späten 19. Jahrhundert) tendenziell gewachsenen Realeinkommen zur Verbesserung ihrer Ernährung, unterstützt durch relativ leicht sinkende Preise für Grundnahrungsmittel (vgl. Teuteberg 1987: 11-12). „And the new middle classes, possessing no landed estates to supply them with the material for their *entrées* and *entremets*, were in the market for as wide variety of socially acceptable food as the world could provide.” (Tannahill 1989: 306) [Hervorhebung im Original] Durch die stark wachsenden Städte wurden immer mehr Menschen aus der Subsistenzwirtschaft⁸ herausgerissen und von den Märkten abhängig. Das bisherige System des Handels aus Märkten, Hausierei, Höckeri und Krämerei wurde diesen qualitativen wie quantitativen Ansprüchen nicht mehr gerecht (vgl. Teuteberg 1987: 11).

Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurde diese Mangelwirtschaft in Europa überwunden und die Ernährungsverhältnisse verbesserten sich für die Bevölkerung wesentlich. Vier Faktoren hatten daran wesentlichen Anteil:

1. Die Landwirtschaft konnte ihre Produktion mit Hilfe neuer Anbautechniken, technischen und chemischen Hilfsmitteln deutlich steigern.
2. Die Infrastruktur für den Transport verbesserte sich wesentlich, so dass Güter weiter und schneller transportiert werden konnten.
3. Neue Konservierungstechniken wurden entwickelt und ein Teil der Nahrungsmittel ging in die industrielle Produktion.
4. Der Handel mit Lebensmitteln organisierte sich neu (vgl. Lesniczak 2002: 194, Lesniczak 2004:132, Mollenhauer 1995: 173, Teuteberg 1987: 12-15).

Im Folgenden wird die Entwicklung der einzelnen Teilsysteme des städtischen Ernährungssystems im 19. Jahrhundert beschrieben.

3.1.1 Lebensmittelerzeugung

Im 18. Jahrhundert hatte die Landwirtschaft in großen Teilen Deutschlands noch spätmittelalterliche Züge. Alte Agrarverfassungen schufen Rahmenbedingungen, welche Produktivitätssteigerung verhinderten. Die so genannte Bauernbefreiung machte den Weg frei für eine leistungs- und marktorientierte Landwirtschaft (vgl. Rösener 1993: 221, Lummel 2004: 86-87). Drei Reformvorgänge werden in diesem Begriff zusammengefasst: Ablösung, Gemeinheitsteilungen und Separation.

⁸ Die Subsistenzwirtschaft ist nicht auf Tausch und Handel ausgerichtet, sondern auf Deckung des Eigenbedarfs.

«Ablösung» meinte die Lösung der Bauern aus vielfältiger herrschaftlicher Abhängigkeit, bezeichnet also die Bauernbefreiung im engeren Sinne. Mit dem Ausdruck «Gemeinheitsteilung» wird die Aufteilung der bislang genossenschaftlich genutzten Flächen in der Umgebung des Dorfes, auch ein Allmende oder Mark genannt, an die einzelnen Nutzungsberechtigten charakterisiert. Separation oder Verkoppelung schließlich meint die Zusammenlegung des häufig in viele Parzellen zersplitterten Ackerlandes der früher kollektiv bewirtschafteten Dorfflur zu größeren Feldkomplexen, so daß diese, befreit vom Flurzwang, von einem einzelnen Betrieb unabhängig bewirtschaftet werden können. (Rösener 1993: 222)

Die Folgen waren deutliche Produktivitätssteigerungen. Der Wechsel von der Drei-Felderwirtschaft zu einer Fruchtwechselwirtschaft brachte eine deutliche Ausweitung der bewirtschafteten Flächen (vgl. Rösener 1993: 243). Noch bevor die Mechanisierung der deutschen Landwirtschaft begonnen hatte und Kunstdünger zum Einsatz kam, wurde so beispielsweise in der Mark Brandenburg bis Mitte des 19. Jahrhunderts die landwirtschaftliche Produktion vervierfacht (vgl. Lummel 2004: 87). 1840 veröffentlichte Justus von Liebig sein Buch „Die organische Chemie in ihrer Anwendung auf Agrikultur und Physiologie“ und ebnete damit den Durchbruch der mineralischen Düngung in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts (vgl. Rösener 1993: 244). Planmäßige Zucht sowohl von Pflanzen als auch Tieren führte zu sicheren und höheren Ertrag. Der vermehrte Anbau von Kartoffeln erhöhte die Ausbeute an Nährstoffen je Flächeneinheit. Die Frucht war so nicht nur wichtig für die menschliche Ernährung sondern diente zunehmend als Futtermittel (vgl. Rösener 1993: 244, Mollenhauer 1995: 197). Zwischen 1800 und 1900 vervielfachte sich die Produktivität der Landwirtschaft: Versorgten Anfang des Jahrhunderts vier Bauern einen Verbraucher, konnte am Ende ein Bauer vier Verbraucher ernähren (vgl. Hirschfelder 2001: 190).

Die Literatur über die Lebensmittelerzeugung in der Stadt und in ihrem unmittelbaren Umfeld während der Urbanisierung ist rar. Für Deutschland gibt es eine ausführliche Darstellung zur Geschichte der Kleingärten (vgl. Landesverband Berlin der Gartenfreunde 2001, Gröning/Wolscke-Bulmahn 1995, Matthäi 1994, Gassner 1987) aber auch hier wird die Erzeugung von Lebensmitteln im Garten kaum erwähnt. Vor allem aus der Literatur über die Entstehung des Lebensmitteleinzelhandels lassen sich für Deutschland Rückschlüsse auf die Lebensmittelerzeugung ziehen. Für die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts beschreibt beispielsweise Teuteberg (1987: 2): „[...] Dieser Lebens- und Genussmittelhandel war für die tägliche Lebensgestaltung des einfachen Mannes nicht sonderlich prägend, da die hauswirtschaftliche Eigenproduktion auch in den Städten vorherrschte.“ Stadtbürger produzierten ihren Eigenbedarf selbst. Sie nutzen dafür außerhalb der Stadt kleine Felder, Wiesen und Weinberge, in der Stadt gab es Küchengärten und die Haltung von Groß- und Kleinvieh (vgl. Teuteberg 2000: 17). Für Berlin beschreibt Lummel (2004: 86): „Hausgärten und beträchtliche Ackerflächen innerhalb der Mauern prägten das Stadtbild mit.“ Die in der Mitte des Jahrhunderts an Bedeutung zunehmenden Wochenmärkte waren Produzentenmärkte, das heißt die Bauern boten ihre Produkte selbst an. Auch hier ist davon auszugehen, dass diese aus dem direkten Umland der Städte kamen. Das lässt sich nicht nur aus den damaligen Verkehrsbedingungen folgern, sondern wurde in den Marktordnungen explizit festgeschrieben (siehe Kapitel 3.1.3). In den Groß- und Mittelstädten nahm der Anteil der Produzenten jedoch schnell ab, in kleinen Städten hielt er sich noch bis Ende des 19. Jahrhunderts auf hohem Niveau. Erst für Ende des 19. Jahrhunderts resümiert Spiekermann (1999a: 195): „Die alte Bande der Umlandversorgung war in einem zentralen Bereich gesprengt [...].“



Foto 2: Landwirtschaftliches Gerät (Region Gdańsk 2004)

Für Großbritannien und insbesondere für London gibt es von Atkins (1977, 1985, 2003) genauere Beschreibung zur urbanen Lebensmittelerzeugung. Er misst ihr für das gesamte 19. Jahrhundert eine wesentliche Bedeutung bei.

The smell of the city must in certain neighbourhoods have had a distinctly rural bouquet, from horse manure on the streets, and also from the many slaughterhouses and cattle markets. In short, here indeed was *rus in urbe*, urban farming on a scale that was significant in terms of food output and visual landscape. (Atkins 2003: 133)

Für Mitte des 19. Jahrhunderts wird geschätzt, dass in London und Umland 12 000 Äcker für die Erzeugung von Gemüse und 5 000 Äcker für die Erzeugung von Früchten genutzt wurden. Wichtigster Düngelieferant waren die 20 000 Kühe Londons. 1850 wurde London zu 80 Prozent aus dem näheren Umland versorgt und auch 1880 war Covent Garden überwiegend ein Produzenten-Markt (vgl. Atkins 1985: 111).

Atkins (1985: 104) sieht drei Gründe für diesen städtischen Gartenbau:

1. Der Transport der teilweise empfindlichen Gemüse und Früchte hätte für weitere Entfernung zulange gedauert beziehungsweise die Gefahr einer Beschädigung der Ware wäre zu hoch gewesen.
2. Die Transportkosten wären vergleichsweise hoch gewesen.
3. Der Gartenbau war personalintensiv, so dass die Verfügbarkeit von billigen städtischen Arbeitskräften ein Standortvorteil war.

Durch die höheren Bodenpreise in und um London war eine besonders intensive Gartenbauwirtschaft notwendig. Angebaut wurden exotische Früchte (Sellerie, Spargel, Melonen, Ananas) beziehungsweise Früchte außerhalb ihrer Saison um einen möglichst hohen Ertrag zu sichern. Beheizte Beete und Glashäuser machten dies möglich, benötigten aber

teure und komplizierte Pflege. Angebaut wurde überwiegend in der arbeitsintensiven Spartenkultur (vgl. Atkins 2003: 135, Atkins 1985: 104). Aufgrund der intensiven Nutzung war ein hoher Düngereinsatz notwendig. Der Dünger dafür wurde in der Stadt selbst produziert: Es wird geschätzt, dass um 1850 pro Jahr 250 000 t Rinder- und 200 000 t Pferdedung anfiel und vor allem in der Gartenbauwirtschaft verwertet wurde (vgl. Atkins 2003: 135).

Stanhill (1977) beschreibt den Gemüseanbau in Paris als ein hochproduktives System. 1882 produzierte die französische Hauptstadt 110 000 t Salate und Gemüse. Wesentlicher Nährstofflieferant waren hier die fast 100 000 in der Stadt lebenden Pferde.

Atkins (2003: 136) geht davon aus, dass 1870 ungefähr 20 000 Personen in London, Surrey und Middlesex in der Landwirtschaft gearbeitet haben. Sie bestellten 5 000 ha Boden für den Gemüseanbau, 2 000 ha Boden mit Früchten und 400 ha Boden auf dem Kräuter angebaut wurden. Bis Ende des 19. Jahrhundert blieb der Gemüsegürtel rund um London intakt (vgl. Atkins 1985: 104). Danach kam es zu einem Rückgang der städtischen Landwirtschaft. Atkins (2003: 138, 1985: 105) sieht dafür folgenden Gründe:

1. Arbeitskraft wurde teurer und infolgedessen der Spaten durch den Pflug ersetzt. Damit reduzierten sich die Vorteile der kleinen Erzeuger.
2. Der Ersatz der innerstädtischen Pferde und der Wegfall der Kuhhaltung ließ eine wichtige Quelle für Dünger versiegen.
3. Die Luftverschmutzung innerhalb der Stadt erschwerte die Bedingungen für den Obst- und Gemüseanbau.
4. Der Platzbedarf von London wuchs, die Bodenpreise schossen in die Höhe.
5. Die verbesserten Transportmöglichkeiten machten ländliche Erzeuger konkurrenzfähig.

Exkurs 1: Die Thüneschen Ringe

Johann Heinrich von Thünen entwickelte in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein Modell der Strukturen von Bodennutzung. Thünen legte seinem Modell folgende Annahmen zu Grunde:

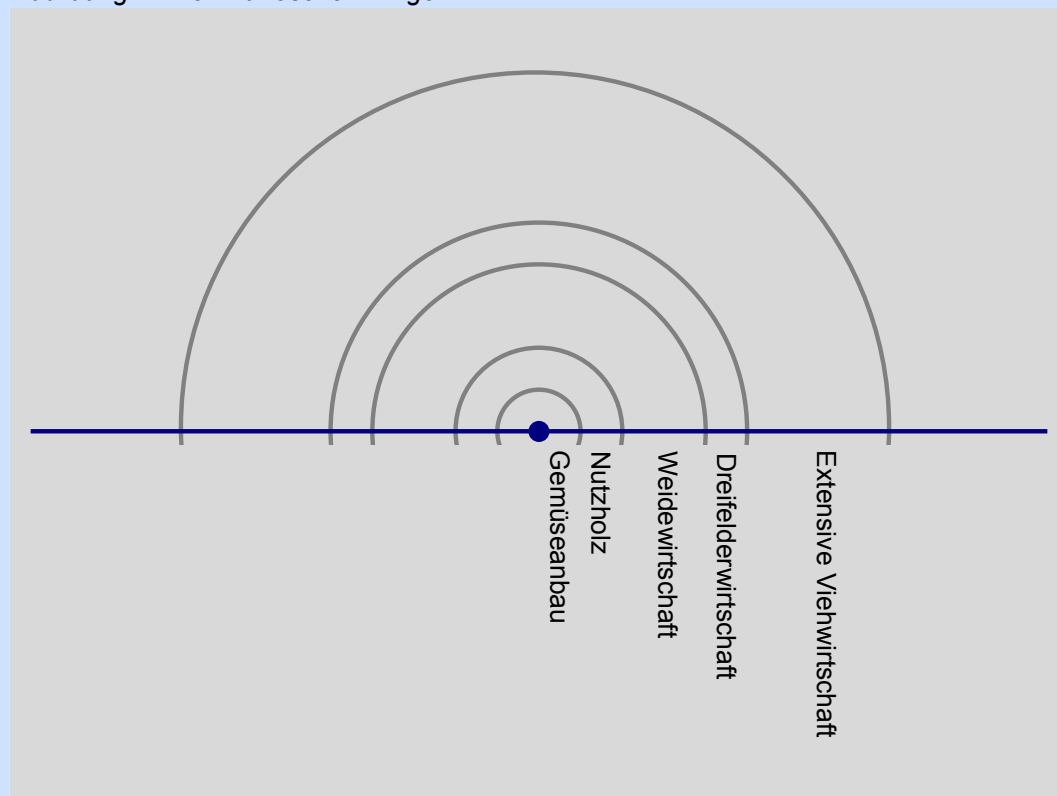
- Der Wirtschaftsraum ist eine homogene Ebene, ohne topographische Merkmale, mit der einzigen Stadt in dessen Mitte.
- Der Konsum ist in der Stadt konzentriert, die Produktion im Umland.
- Alle Produzenten können alle Produkte erzeugen, die Produktionsfaktoren außer Boden sind mobil.
- Die Transportkosten sind proportional zur Entfernung zur Stadt und güterspezifisch. Die Produzenten streben nach Gewinnmaximierung.

Zentraler Begriff Thünens ist die Lagerente. „Die Lagerente repräsentiert den potentiellen Gewinn, den der Produzent mit einem bestimmten Gut bei einem bestimmten Marktpreis dann erzielen kann, wenn ihm der Boden kostenlos zur Verfügung steht.“ (Maier/Tödting 1995: 127) Die Lagerente ist Abhängig von der Entfernung zwischen dem Ort der Produktion und des Konsums, dem Gut (beziehungsweise den Kosten zu dessen Produktion) und dem Preis. Die Lagerente nimmt mit steigender Entfernung von der Stadt ab (vgl. Maier/Tödting 1995:127-128).

In Thünens Modell bilden sich konzentrische Ringe unterschiedlicher Landnutzung um die Stadt. Die Lagerente fällt mit steigender Entfernung für unterschiedliche Produkte unterschiedlich stark. Salat ist ein Produkt mit hohen Anforderungen an Frische und

Handhabung, Weizen ein lange haltbares, leicht zu transportierendes Gut. Salat hat demzufolge eine mit der Entfernung stark abfallende Lagerente, Weizen eine schwächer abfallende. Angenommen die Produktion ausschließlich dieser beiden Güter würde um die Bodennutzung konkurrieren, würde sich folgendes Bild ergeben: Salat wird in diesem Fall in einem Ring direkt um die Stadt produziert. Erst ab dem Punkt, ab dem die Lagerente von Salat die von Weizen unterschreitet, wird Weizen angebaut. Liegt die Lagerente von Salat durch einen niedrigen Verkaufspreis grundsätzlich unter der von Weizen, wird solange nur Weizen angebaut, bis der Preis und dadurch die Lagerente von Salat über die von Weizen steigt (vgl. Maier/Tödting 1995: 129-131).

Abbildung 4: Die Thüneschen Ringe



Quelle: eigene Darstellung

„Die Konkurrenz der Nutzungsarten ist der Selektionsmechanismus in Thünens Modell, der schließlich zu einer differenzierten Bodennutzung führt. Sie führt dazu, daß an jedem Standort jeweils jenes Gut produziert wird, das dort die höchste Lagerente erreicht. Diese Konkurrenz wird durch den Bodenmarkt verstärkt.“ (Maier/Tödting 1995: 131) Von Thünen ging von einer Nutzungsverteilung wie in Abbildung 4 dargestellt aus.

Tierhaltung in der Stadt

Innerhalb Londons und anderer britischer Städte wurde Viehhaltung betrieben. Zu den in Hinterhöfen gehaltenen Schweine, Hühner Kaninchen und Bienen fehlen jedoch Daten und Quellen (vgl. Atkins 2003: 137). Atkins (1977) beschreibt die Milchversorgung Londons in der Zeit von 1790 bis 1914. Bevor in den 1860er Jahren Milch per Eisenbahn nach London gelangte, wurde sie im Wesentlichen innerhalb der Stadt und im engeren

Umland der Stadt produziert: Milch war ein Produkt, das ungekühlt und bei heißem Wetter schon nach wenigen Straßenkilometern verdorben war⁹.

Die städtischen Kuhställe waren durch die hohen Bodenpreise einem wesentlich höheren Produktivitätsdruck ausgesetzt als die ländlichen. Viehwirtschaft, Ziegelfabrikation und Gärtnereien waren potenziell profitable Nutzungen selbst für Bauerwartungsland und standen in direkter Konkurrenz um den Boden.



Foto 3: Milchkannen (Region Gdańsk 2004)

Das Viehfutter wurde aus einem Radius von 30 bis 40 km um Londons in die Stadt importiert. Die höheren Produktivitätsanforderungen führten zum Einsatz von besonders leistungsfähigen Tieren, die in für diese Zeit vergleichsweise großen Betrieben gehalten wurden. Seit den 1820er Jahren war das Grünland innerhalb London so weit verschwunden, dass die Weidezeit der Kühe auf ein paar Wochen verkürzt werden musste. Selbst wenn die Londoner Parks weiterhin als Weidegrund genutzt wurden, mussten die Tiere schließlich sogar ganzjährig im Stall gehalten werden. Räumlich konzentrierten sie die Ställe um die lokalen Absatzmärkte: im Einzugsgebiet des West End Markt und in einem Gürtel von Clerkenwell zum Hyde Park Corner (vgl. Atkins 1977: 385-386). Atkins (1977: 386) geht davon aus, dass 1860 der Höhepunkt der Kuhhaltung innerhalb Londons erreicht wurde. Rund 20 000 Kühe wurden damals in der Stadt gehalten. Bis Ende der 1880er Jahre halbierte sich diese Zahl einmal, bis 1900 ein weiteres Mal. 1842 hob das britische Parla-

⁹ Von diesem Problem wird auch aus anderen Metropolen berichtet: Tremante (2000: 6) geht davon aus, dass aus eben diesem Grund innerhalb New Yorks Mitte des Jahrhunderts täglich 49.000 Liter Milch produziert wurden.

ment einen 70 Jahre dauernden Einfuhrstopp für Rinder auf. Das verbilligte die Preise für Milchkühe, schleppte aber die Maul- und Klauenseuche und die Rinderpest nach Großbritannien ein. Das führte wiederum zu neuen Kosten und Risiken für die Bauern. Atkins (1977: 387-38) weist aber darauf hin, dass dies nicht die Ursache für die Verdrängung der Kuhhaltung aus London war.

Auch wenn die Landwirte sehr an der Gesundheit ihrer Kühe interessiert waren, zeigten sie wenig Interesse an Sauberkeit zu Gunsten der benachbarten Bevölkerung (vgl. Atkins 1977: 389). In den 1850er und 1860er Jahren gab es die ersten Schriften, die sich mit Hygiene und Gesundheitsbedingungen in der Stadt beschäftigten. Am 7. Oktober 1870 wurden stadtweite Regelungen für Kuhställe und Molkereien verabschiedet, die aber nur zögerlich durchgesetzt wurden. In den ärmeren Bezirken von London gab es weniger Geld für die Kontrolle dieser Vorschriften. Die Tierhaltung war hier ein wesentlicher Beschäftigungsfaktor, dessen Einschränkung auf Widerstand gestoßen wäre (vgl. Atkins 2003: 139). „In effect the authorities were more successful in their insistence upon improvements which increased the costs of cow keeping, and therefore contributed to declining profitability in the late century, than they were in their desire to directly inhibit milk production.“ (Atkins 1977: 390)

Seit den 1840er Jahren wurde London per Bahn mit Milch beliefert, seit den 60er Jahren kam der Großteil der Milch über die Schiene. Einen Markt gab es sowohl für Land- als auch für Stadtmilch. Der Stadtmilch wurde eine höhere Qualität zugesprochen, so dass sie einen höheren Preis erzielte. Ende des 19. Jahrhunderts sank die Rentabilität der städtischen Kuhhaltung durch sinkende Margen im Verkauf der Milch und einen Wettbewerb um niedrige Produktionskosten. Ende des 19. Jahrhunderts brach der Markt für städtisches Rindfleisch zusammen, der Ertrag aus dem Dungverkauf an die Landwirte ging zurück und der Milchpreis sank (vgl. Atkins 1977: 392).

Das Kleingartenwesen

Schon in der vorindustriellen Stadt gab es Vorläufer der heutigen Kleingartenanlagen: Von den Bürgern wurden Gemüse-, Obst- und Lustgärten vor den städtischen Toren unterhalten. Sie wurden von Generation zu Generation weiter vererbt, so dass sie üppig ausgestaltet und gepflegt wurden. Ende des 18. Jahrhunderts entstanden in einigen Städten (beispielsweise München und Mannheim) so genannte Militärgärten, die zugleich öffentliche Grünfläche und durch die anfallenden Arbeiten eine sinnvolle Freizeitbeschäftigung für die Soldaten sein sollten (vgl. Gassner 1987: 13-18).

Direkter Vorläufer der Kleingärten waren kommunale Armengärten, die Anfang des 19. Jahrhunderts in einigen Städten entstanden. Die Idee kam aus England: Dort wurden die kommunale Behörden 1819 ermächtigt, gepachtetes Land als parzellierte Gärten an Arme zu verpachten. Die ersten Armengärten in Deutschland entstanden 1830 in Kiel, in Leipzig 1832 und Berlin 1833. Es folgten Königsberg, Frankfurt am Main, Hamburg, Breslau, Posen, Dresden, Worms, Stettin, Hagen, Glogau und weitere Städte. Eine Parzelle war in der Regel 300 m² groß, die Zuteilung konnte jedoch zwischen 200 und 600 m² schwanken (vgl. Gassner 1987: 19-20). Die Gärten sollten die Lebensmittelversorgung von armen und kinderreichen Familien sichern - die Städte sahen sie zusätzlich als ein Erziehungsinstrument. Sie sollten die unteren Schichten disziplinieren und an regelmäßige Arbeit gewöhnen. Auch wurde ein Zusammenhang von Gartenarbeit und Gesundheitsvorsorge hergestellt. „Man erkannte, dass körperliche Betätigung in freier Natur der Gesundheit förderlich sei und zudem dazu beitragen konnte, das Individuum zu einem ‚angenehmen Staatsbürger und brauchbaren Glied der Gemeinschaft‘ zu erziehen.“

(Matthäi 1994: 190) Nebenbei erwies sich die Verpachtung des Landes vielerorts als lukrativ. Siedlungsdruck, steigende Bodenpreise, die restriktiven Regeln in den Gärten und die aufkommende Kleingartenbewegungen sorgten für das Verschwinden der kommunalen Armengärten in den 1880er Jahren (vgl. Matthäi 1994: 189-190, Gassner 1987: 21).

Die Ende des 19. Jahrhunderts entstehende Kleingartenbewegung zerfiel in unterschiedliche Strömungen, die mit ihren Gärten unterschiedliche Motive verbanden. Die wichtigsten waren die Schrebergarten-, Laubenpieper-, Lebensreform- und Arbeitergärtenbewegungen (vgl. Matthäi 1994: 190). Bis 1910 entstanden beispielsweise rund 40 000 Kleingärten in Berlin, die Hälfte davon auf verpachtetem, privatem Land, die andere Hälfte in städtischer beziehungsweise in der Hand von Wohlfahrtsverbänden (vgl. Landesverband Berlin der Gartenfreunde 2001: 23, Theobald 1996: 26)¹⁰.

Ende des 19. Jahrhunderts boomte Berlin: der schnell steigenden Wohnungsnachfrage war kaum nachzukommen, viele Berliner wohnten in Barackensiedlungen am Stadtrand. Bodenspekulation erwies sich als lohnendes Geschäft. Zeitgenossen sprechen von einem 2 Meilen-Gürtel rund um Berlin, der unbebaut und in der Hand von Bodenspekulanten war. Von den Stadtverordneten wurde die Spekulation als quasi naturgegeben angesehen; sie sahen Schritte dagegen nicht als notwendig an und blockierten so die Schaffung ausreichenden Wohnraums mit. Die spekulierenden Baugesellschaften entdeckten als lohnende Zwischennutzung Laubenkolonien¹¹. Sie verpachteten das Land an einen so genannten Generalpächter, der die Mietverträge mit den Kleingärtnern abschloss (vgl. Landesverband Berlin der Gartenfreunde 2001: 18). Die Generalpächter hatten bei der Gestaltung der Mietverträge freie Hand. So waren die Verträge in der Regel kurzfristig, um Mieterhöhungen einfach durchsetzen zu können. Außerdem sicherten sich viele Generalpächter ein Monopol für die Getränkeversorgung in ihren Anlagen - und hatten mit den Kantinen eine zweite wichtige Einnahmequelle. Neben der Bedeutung für die Nahrungsmittelproduktion war der Kleingarten für die proletarischen Mieter Flucht aus miserablen Wohnverhältnisse und Suche nach einigermaßen geschützter Privatsphäre, welche die berüchtigten Berliner Mietskasernen nicht boten. Für vom Land gekommene Neuberliner hatten die Gärten noch eine weitere wichtige Funktion:

Der Kleingarten milderte den Übergang vom ländlichen zum städtischen Leben, der Kleingärtner bildete ein Zwitterwesen aus Bauer und Proletarier. Jenen vom Land Hinzugezogenen bot der Garten und die Kolonie eine gute Möglichkeit, sich besser in der Großstadt zurechtzufinden, denn hier waren ihre Kenntnisse und Fähigkeiten aus der Landwirtschaft, die in der Stadt ansonsten keinerlei Wert mehr besaßen, noch nütze. (Landesverband Berlin der Gartenfreunde 2001: 19)

1901 gründeten die Berliner Kleingärtner ihren ersten Verband, es war der Versuch sich gegen die Willkür der Generalpächter zu wehren und in eigener Organisation Land für Kleingartenanlagen zu pachten. Diese Vereinigung stieß auf heftigen Widerstand von Generalpächter sowie der Stadtverwaltung und konnte sich erst 10 Jahre später etablieren (vgl. Landesverband Berlin der Gartenfreunde 2001: 28). Neben diesen proletarischen Vereinen – die Anfang des 20. Jahrhunderts zunehmend politische Forderungen erhoben – entstanden bürgerlicher Kleingartenbewegungen, die den Kleingärten eine gesundheits-

¹⁰ In Großbritannien entstanden Kleingartenanlagen, parallel zur einsetzenden Industrialisierung und Urbanisierung, deutlich früher. So wird aus Birmingham schon 1731 von einem blühenden Kleingartensystem berichtet (vgl. Crouch/Ward 1997: 64-69).

¹¹ Daneben gab es als Berliner Besonderheit aber auch illegale Laubenpieper-Kolonien, die in Eigeninitiative auf ungenutztem Land entstanden (vgl. Matthäi 1995: 193-194)

und gesellschaftspolitische Bedeutung zumaßen. „Obwohl die Ursachen der elenden Lebensverhältnisse klar erkannt wurden, forderte man nun aber nicht deren Behebung bzw. Beseitigung, sondern lediglich Kompensation in Form von Grün- und Erholungsanlagen.“ (Matthäi 1994: 197)

Die Arbeitergärten der Wohlfahrtseinrichtungen, in Berlin die Volkeshelstätten und der Vaterländischen Frauenverein (beides Rotes Kreuz), wurden bevorzugt an Arme, kinderreiche Familien und Invalide vergeben. Sie sollen die Gesundheit fördern und die Renten ergänzen (vgl. Gassner 1987: 23).

Es ist nicht sonderlich überraschend, dass die privaten und staatlichen Wohlfahrtseinrichtungen den Kleingarten als gesundheitsförderndes und -bewahrendes Mittel propagierten, stellte er doch ein relativ kostengünstiges und zudem multifunktionales Element der Vorsorge dar, was zudem die Kassen der Versicherungsanstalten entlastet. (Matthäi 1994: 199)

Von der Arbeiterbewegung wurde das Engagement der Wohlfahrtsverbände argwöhnisch betrachtet, da die Erziehung zur Systemkonformität und Entpolitisierung der Arbeiterschaft mehr als nur ein Hintergedanke der Wohlfahrtsverbände war. Viele Arbeitergärten entstanden jedoch nicht, Anlagen gab es nur in Berlin, Lübeck und in Merseburg. Auch Fabrikbesitzer erkannten Vorteile, wenn sie ihren Arbeitern Gärten zur Verfügung stellten. Neben der Sicherung der Lebensmittelversorgung und der Verhinderung zu starker Fluktuation unter den Arbeitern sollten die Gärten den sich „zusammenballenden Proletariermassen ihre soziale Sprengkraft nehmen.“ (Landesverband Berlin der Gartenfreunde 2001: 38)

Der Schrebergarten wird heute vielfach als Synonym für den Kleingarten benutzt. Der Name geht auf den Leipziger Pädagogen Daniel Gottlob Moritz Schreber zurück, der in zahllosen Schriften zur Jugend- und Volkserziehung gezielte sportliche Betätigung für Jugendliche forderte. Als 1864 Leipziger Bürger einen Verein gründeten, dessen Zweck die Pachtung einer Spielwiese für Kinder war, nannten sie diesen in Gedenken an den Pädagogen „Schreberverein“. 1870 entstanden am Rande dieser Spielwiese die ersten Beete, die ursprünglich von den Kindern und Jugendlichen betreut werden sollten. Als diese jedoch die Lust an der Gartenarbeit verloren, übernahmen ihre Eltern die Pflege und bauten die Beete zu Kleingärten aus (vgl. Theobald 1996: 26, Gröning/Wolscke-Bulmahn 1995: 23-24, Gröning 1996). „In den folgenden Jahren bereitete sich diese Idee über ganz Deutschland aus, und in vielen Städten entstanden Schrebergartenkolonien.“ (Matthäi 1994: 203)

Die Gärten der Lebensreformbewegung richteten sich eher an bürgerliche Schichten. Die Bewegung entstand aus der Kritik an Industrialisierung und Urbanisierung, sie forderten „Licht, Luft, Wasser, Bewegung und gute Ernährung für alle, gerade auch als Gesundheitsvorsorge in die später eine Gartennutzung einbezogen wurde.“ (Theobald 1996: 26). In Berlin beispielsweise wurde 1893 im vegetarischen Restaurant Ceres die Obstbaukolonie Eden gegründet. In ihr bündelten sich die Ideen von Vegetarismus, Bodenreform und Genossenschaftsbewegung. Im Jahre 1900 gründete sich ein „Bund der Vereine für naturgemäße Lebens- und Heilweise“, der im Jahre 1913 schon 150 Familiengartenanlagen mit 7 600 Kleingärten betrieb (vgl. Landesverband Berlin der Gartenfreunde 2001: 31-36). Bei diesen Anlagen standen nicht die Lebensmittelerzeugung sondern regenerative und gesundheitliche Aspekte im Vordergrund (vgl. Matthäi 1994: 204)

Zusammenfassung

Bis zur Industrialisierung bauen Städter einen Großteil ihrer Lebensmittel selbst an. Hausgärten und Gärten im Umland machen die Städter zu Selbstversorgern. Selbst Großtierhaltung in den Städten ist normal. Mit der Industrialisierung löst sich diese Subsistenzwirtschaft auf. Der Städter wird zum Konsument von Produkten der Landwirtschaft und der Industrie, seine Arbeitskraft ist nicht mehr an die Selbstversorgung gebunden und steht dem Arbeitsmarkt zur Verfügung. Die Landwirtschaft kann ihre Produktion so steigern, dass sie nicht mehr überwiegend für den Eigenbedarf sondern für den Handel produzieren kann. Gesellschaftliche Umbrüche, Forschung und Entwicklung haben hierfür die Voraussetzungen geschaffen. Ein Teil der bisherigen Arbeitsleistung der Bauern wird in die Industrie transferiert: Dünger und Maschinen ersetzen bäuerliche Arbeitskraft. Die Landwirtschaft wird so kapitalintensiver.

Die Produkte der Landwirtschaft waren trotz Fortschritte in den Anbaumethoden stark abhängig von Region und Saison. Die Beispiele London und Paris zeigen aber auch, dass schon versucht wurde, diese Grenzen zu überwinden.

In den Städten wächst die Gruppe der Kleingärtner. Auch wenn bei der Einrichtung und Unterhaltung von Kleingartenanlagen beziehungsweise dem eigenen Kleingarten andere Motivationen eine wichtige Rolle gespielt haben, so ist davon auszugehen, dass in Zeiten einer verarmten Unterschicht und schwieriger Ernährungslagen der Kleingarten nicht zum Anbau von Rosen genutzt wurde, sondern einen wesentlichen Beitrag zur Bereicherung der Speisezetteln der Gärtner gebracht hat. Dies lässt sich aus der vorliegenden Literatur aber nur vermuten, explizit beschrieben wird dies nicht. Die Erzeugung von Lebensmitteln in der Stadt ist also während der Urbanisierung nicht verschwunden. Sie hat zwar einen deutlichen Bedeutungsverlust hinnehmen müssen, konnte sich aber in neuer Form behaupten.

Mit den größer werdenden Städten steigt deren Lebensmittelbedarf, als Reaktion darauf bleiben zwei Möglichkeiten: die Intensivierung der Lebensmittelerzeugung vor Ort oder die Ausweitung des Gebietes aus dem Lebensmittel bezogen werden. Die Beschreibungen von Atkins aus London und die Beschreibung des Lebensmittelhandels in deutschen Städten lassen darauf schließen, dass in einem ersten Schritt im 19. Jahrhundert die Lebensmittelproduktion intensiviert wurde. Nicht vorhandene Konservierungs- und schlechte Transportmöglichkeiten machten intensive Landnutzung mit hohem Bedarf an Arbeitskräften und Dünger sowie Tierhaltung unter schweren Bedingungen rentabel. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts konnten Lebensmittel so transportiert werden, dass die Standortvorteile ländlicher Erzeuger gegenüber den städtischen Landwirten zum Tragen kamen. In der Stadt sorgte die Bemühungen um bessere Hygiene, die Verschlechterung der Umweltbedingungen und die Verbannung des rückständigen Ländlichen aus der modernen Stadt für eine Verdrängung der Lebensmittelerzeugung.

3.1.2 Lebensmittelverarbeitung

Die Industrialisierung wird allgemein mit dem Bild von Hochöfen, Kokereien, Zechentürmen und Bergehalden verbunden. Auch die Lebensmittelproduktion wurde industrialisiert, prägte das Bild der Städte und Landschaften aber nicht so sichtbar und spektakulär. Ihre Entwicklung war aber nicht weniger umwälzend.

Die Städte wurden Sitz von dampfgetriebenen Großmühlen, Keksbäckereien und Nahrungsmittelfabriken sowie neuer Konserven- und Getränkeindustrien. Hier ist besonders an die industrielle Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, aber ebenso an den

Aufbau großer Bierbrauereien, Malzkaffee- und Mineralwasserfabriken im späten 19. Jahrhundert zu denken. Auch die Gründung von Schokolade- und Margarinewerken ist ebenso wie die Entstehung der zahlreichen Molkereien ohne das Wachstum großer Städte nicht denkbar. (Teuteberg 1987: 14-15)

Aber nicht nur die Produktionsanlagen wurden nicht bewusst wahrgenommen: Selbst die in den neuen Fabriken produzierten preiswerteren und/oder völlig neuen Produkte verloren schnell ihre Besonderheit, sie wurden alltäglich. „Aus heutiger Sicht kann ihr Beitrag zur ‚Ernährungsrevolution‘ aber nicht hoch genug eingeschätzt werden.“ (Ellerbrock 1993: 425)

Wissenschaftlicher Fortschritt

Einer der Grundlagen für das Entstehen einer modernen Lebensmittelindustrie war die Anwendung neuer naturwissenschaftlicher Erkenntnisse auf die Praxis. Nachdem am Ende des 18. Jahrhunderts der Nachweis erbracht wurde, dass organische Stoffe in chemische Grundelemente zerlegt werden können, wurden Lebensmittel zu Beginn des 19. Jahrhunderts systematisch untersucht. In Experimenten wurde versucht die enthaltenen Nährstoffe exakt zu bestimmen (vgl. Teuteberg 1988: 291). „Liebig und seine Kollegen Gerard Johannes Mulder und Jakob Moleschott revolutionierten die Ernährungswissenschaften, in dem sie die Nahrungsstoffe in Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Wasser und Mineralsalze unterteilten.“ (Hirschfelder 2001: 194)¹² Mit seinen Versuchen zu Verwesung, Gärung und Fäulnis von Nahrungsmitteln und den daraus gezogenen Schlussfolgerungen, legte Liebig wichtige Grundsteine zur Entwicklung von neuen Konservierungstechniken.

Die Anwendung der neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse auf die Lebensmittelverarbeitung ging in drei Stufen vor sich: Nachdem in der ersten Stufe Lebensmittel technisch behandelt wurden (zum Beispiel Schönen von Fleisch, Bleichen von Mehl) und in der zweiten Stufe Lebensmittel in die industrielle Produktion gingen (zum Beispiel die industrielle Produktion von Lebensmitteln in Konserven), wurden in der dritten Stufe neue Lebensmittel entwickelt. Hier sind als Beispiele Backpulver, Fleischextrakt und Margarine zu nennen (vgl. Hirschfelder 2001: 197).

Die neuen Konservierungsmethoden machten es möglich, Lebensmittel über weite Strecken zu handeln. So konnte die neue Welt als Anbaugebiet für Europa und für eine nachhaltige Verbesserung der Versorgungssituation europäischer Städte genutzt werden. Um 1800 begann man durch das Verdampfen von Fleischbrühe Suppentafeln herzustellen. Justus Liebig entwickelte 1847 ein Verfahren, das eine industrielle Herstellung eines Fleischextraktes erlaubte. In Uruguay entsteht 1864 eine Fabrik die jährlich 150 000 Rinder zu „Liebig's Fleischextract“ verarbeitete. Das unverderbliche Fleischmehl erschloss die Viehherden in Amerika und Australien für den europäischen Markt. Der Fleischextrakt wurde zum beliebten Nahrungsmittel und zum Beginn der Suppenwürfelindustrie (vgl. Teuteberg 1988: 293, Ellerbrock 1993: 362, Grammler 1992: 249-251).

Die Dose war der entscheidende Durchbruch zur industriellen Produktion von Lebensmitteln. Es wurde unter anderem möglich Fleisch in großen Mengen aus Südamerika zu

¹² Im Laufe des Jahrhunderts wurde noch die unterschiedliche Wirkung von verschiedenen Eiweißen erforscht, trotzdem gab es eine erhebliche Wissens-Lücke: Die Vitamine wurde erst Anfang des 20. Jahrhunderts von niederländischen Forschern entdeckt, die die in Ostindien aufgekommene Erkrankung „beri-beri“ auf den Vitaminmangel in poliertem Reis zurückführen konnten (vgl. Tannahill 1988: 333-334).

importieren. Für die Konservierung von Fleisch wurde aber schon bald nach der industriellen Durchsetzung der Dose eine andere Technik entscheidend, deren Prinzipien eigentlich schon lange bekannt waren. Schon im 8. Jahrhundert vor Christus nutzen die Chinesen bis zum Sommer eingelagertes Eis zur Kühlung, im 16. Jahrhundert transportierten sie gekühlte Lebensmittel zum Kaiser-Palast in Peking. Im 18. Jahrhundert gehörten Kühlräume in den Schlössern und Prunkhäusern Europas zur Standard-Ausstattung. Mitte des 19. Jahrhunderts wurden erstmals Maschinen entwickelt, die über die Verdampfung von Äther und später Ammoniak, in der Lage waren, Kälte zu erzeugen. 1877 erreichte Frankreich die erste Ladung gefrorenen, argentinischen Rindfleisches, drei Jahre später traf in Großbritannien das erste Schiff mit gefrorenem Hammel- und Rindfleisch aus Australien ein. Mit der Möglichkeit Fisch direkt nach dem Fang zu kühlen, erreichte die Städte zum ersten Mal preiswerter, frischer Fisch (vgl. Tannahill 1989: 313-316).

One coincidental result was the growth of that British institution fish-and-chip shop. Who first had the idea of marrying battercoated, deep-fried cod or haddock with fingers of deep-fried potatoes remains a matter of sometimes acrimonious debate. [...] However, the fish-and-chip shop made a valuable contribution to the protein and vitamin c intake of the urban labourer from the later decades of the nineteenth century until the middle of the twentieth. (Tannahill 1989: 316)

Carl von Linde entwickelte 1874 eine Kältemaschine, die nicht mehr mit Verdunstung sondern mit komprimierter Luft arbeitete. Es dauerte jedoch einige Jahrzehnte bis sich diese Technik in Industrie und Einzelhandel durchsetzte (vgl. Mollenhauer 1995: 199, Hirschfelder 2001: 194).

Industrialisierung

Für die Lebensmittelverarbeitung veränderten sich die Rahmenbedingungen nicht nur durch die neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse. Die Rohstoffsituation verbesserte sich durch die Ertragssteigerungen in der Landwirtschaft und durch zunehmende Importe. Die technische Entwicklung erlaubte die Konstruktion von neuen Maschinen, neue Antriebsmöglichkeiten erhöhten die Produktionskapazitäten. Auch der Transport von Rohstoffen wie Gütern vereinfachte sich wesentlich. Aber nicht nur die Produktionsmöglichkeiten veränderten sich radikal, auch die Nachfragesituation stellte sich völlig neu da. Die wachsenden Städte schufen neue Märkte, die wachsenden Realeinkommen schufen neue Anforderungen und Wünsche (vgl. Teuteberg 1988: 293-294).

Die Wirkkräfte lassen sich nicht auseinander dividieren; aber sie führten in ihrer Summe dazu, dass der Markt innerhalb von zwei Generationen Bier und Zucker aus groß-industrieller Fertigung bot und mit der Margarine ein völlig neues Produkt in Erscheinung trat. (Hirschfelder 2001: 187)

Die bisherigen Produktions- und Organisationsweisen in der Lebensmittelverarbeitung wurden umgewälzt. Diese geschah nicht in allen Branchen und Regionen gleichzeitig und auf vielfältige Weise. Die Lebensmittelindustrie war und ist kein einheitlicher Gewerbezweig, auf den die veränderten Rahmenbedingungen eine gleichförmige Wirkung gehabt haben könnten. Die wesentliche Gemeinsamkeit in diesem Industriezweig, zwischen beispielsweise Wurst- und Backpulverproduktion, ist die, dass ihre Produkte zum Verzehr bestimmt sind (vgl. Mollenhauer 1988: 113).

Im Folgenden sind einige Zweige, die besondere Vorreiterrollen eingenommen haben, kurz und beispielhaft als Fallstudien betrachtet, um die (Band-) Breite der Entwicklungen zu verdeutlichen. Hierzu gehört die Produktion von Zucker aus heimischen Rüben und die

Erfindung der Konservendose, eine wesentliche Grundlage für die frühe industrielle Produktion von Lebensmittel. Das Brauwesen, als klassisch städtisches Gewerbe, ging früh zur Massenproduktion über. Die Margarine war ein wissenschaftlich entwickeltes, künstliches Produkt, welches Eingang in die tägliche Ernährung fand. Darüber hinaus könnten sicher noch andere Zweige, wie zum Beispiel die Kaffee- und Kaffeesurogatverarbeitung, die Mineralwasserproduktion oder die Erfindung des Backpulvers exemplarisch für die Entwicklung der Lebensmittelverarbeitung stehen. Sie sollen hier jedoch nicht beschrieben werden. Diese und andere Zweige waren von Entwicklung und/oder Umfang auch bedeutend, sie sind aber nicht so exemplarisch oder die Verfügbarkeit der Quellen ist schlechter.

Einer der Vorreiter in der Industrialisierung der Lebensmittelverarbeitung war die Rübenzuckerproduktion. Der Zucker wandelte sich im 19. Jahrhundert vom exklusiven, aus Übersee importierten Luxusgut zum Volksnahrungsmittel, das aus einheimischen Rohstoffen produziert wurde (vgl. Ellerbrock 1993: 199, Hirschfelder 2001: 196, Tannahill 1989: 319). Zucker war bis zum 19. Jahrhundert exotisch, wie Kaffee, Tee oder Vanille.

1745 hielt Andreas Sigismund Markgraf einen Vortrag vor der Berliner Akademie der Wissenschaften, in der er die Möglichkeit beschrieb aus Runkelrüben Zucker zu gewinnen. Als sein Nachfolger stellte Franz Carl Achard seit 1786 auf seinem Landgut bei Berlin Experimente mit zuckerhaltigen Pflanzen an. 1798 stellte die Berliner Zucker-Siederei-Kompagnie zum ersten Mal schriftlich fest, dass aus Achards Rübensaft Zucker gewonnen werden konnte. Achard gründete 1801/1802 mit Hilfe des Königs Friedrich Wilhelm III. die erste Rübenzuckerfabrik (vgl. Ellerbrock 1993: 119, Mollenhaupt 1988: 159).

Seinen Durchbruch hatte der neue Zucker aber in Frankreich: Napoleon ordnete während der Kontinentalsperre den Anbau von Zuckerrüben an, um die Unterbrechung der Rohrzuckerimporte ausgleichen zu können. So wurden 1811 im Departement Tonnerre auf 200 Hektar Rüben angebaut, ein Jahr später waren es schon 6 000 Hektar. Verarbeitet wurden sie in der kaiserlichen Zuckerfabrik in Schwabenheim, Rheinhessen (vgl. Mollenhauer 1988: 159).

Eine erste preußische Welle von Gründungen von Rübenzuckerfabriken gab es bis 1815. Insgesamt wurden 36 Rübenzuckerfabriken gegründet. Von ihnen kamen jedoch die meisten nicht einmal über ein Versuchsstadium hinaus. Den Höhepunkt ihrer Produktion erreichten auch sie während der Kontinentalsperre. Das Ende dieser Blockade bedeutete aber auch das Ende der meisten preußischen Rübenzuckerfabriken.

Eine zweite Gründungswelle gab es in den dreißiger Jahren. Die preußische Rübenzuckerindustrie orientierte sich dabei an französischen Verfahren, die durch Napoleons Förderung weit entwickelt waren. Sachsen wurde auf Grund seiner für den Rübenanbau gut geeigneten Böden zum räumlichen Schwerpunkt dieser Industrie (vgl. Ellerbrock 1993: 199-219). Trotz politischer Diskussion, in der die Existenzberechtigung der einheimischen Zuckerproduktion zum Teil in Frage gestellt wurde¹³, überholte 1850 die Menge des inländisch produzierten Zuckers, die Menge des importierten Rohrzuckers. „Die Vorreiterrolle der Rübenzuckerindustrie war von nun an nicht mehr zu übersehen.“ (Ellerbrock 1993: 433)

¹³ Der Vorwurf war, die Rübenzuckerindustrie „sei eine auf ‚Staatskosten gezüchtete Treibhauspflanze‘, die bei einer gleichen fiskalischen Behandlung nicht konkurrenzfähig sei.“ (Ellerbrock 1993: 224)

Bis zum 19. Jahrhundert versorgten sich die europäischen Armeen auf ihren Kriegszügen durch Raub und Plünderungen mit Nahrungsmitteln. Doch im Laufe der Jahre wurden die Armeen zu groß, als dass die geschwächten Kriegsgebiete diese Versorgungsfunktion noch hätten übernehmen können. Für die Französische Regierung, die sich im Krieg mit fast allen Europäischen Ländern befand, wurde dieser Versorgungsengpass kritisch. Sie schrieb in Folge einen Preis von 12 000 Francs für neue Konservierungsmethoden aus. 1809 entwickelte François Appert eine Methode zur Hitzesterilisation. Er füllte Fleisch, Obst und Gemüse in Glasflaschen, erhitzte diese im Wasserbad und verkorkte sie anschließend (vgl. Thompson/Cowan 1995: 42-43, Teuteberg 1988: 292, Tannahill 1989: 310). Die damalige Theorie war, dass durch die Erhitzung sämtliche Luft aus den Flaschen entweichen würde und dies, die festzustellende längere Haltbarkeit der Lebensmittel bewirken würde. Die eigentliche Wirkungsweise des Erhitzens wurde erst später erkannt. „Appert's method was *the* significant innovation leading to the creation of the first *industrial food*.“ (Thompson/Cowan 1995: 42) [Hervorhebung im Original] Appert veröffentlichte seine Erkenntnisse 1810. Drei Monate nach der Veröffentlichung erhielt der Engländer Peter Duran ein Patent für eine identische Konservierungsmethode. Ob die Idee geklaut war oder Appert sie in das feindliche England verkauft hat, bleibt unklar (vgl. Shephard 2001: 233-242).

Duran verkaufte sein Patent für 1000 Pfund an das Unternehmertrio Donkin, Hall und Gamble. Diese machten Versuche mit Metallgefäßen, an Stelle der in Frankreich verwendeten Glasflaschen. Sie konnten hierzu auf eine metallverarbeitende Industrie zurückgreifen, die es so ausgeprägt in Frankreich noch nicht gab. Tester dieser neuen Konservierungsmethode war das britische Militär. Es war begeistert. Die Navy hatte damit endlich die lang gesuchte Lösung für die gesunderhaltende Ernährung ihrer Seeleute gefunden (vgl. Shephard 2001: 243).

Die USA war das erste Land in dem Konservenlebensmittel im großen Stil hergestellt wurden. Seit 1819 wurden in New York Meeresfrüchte verarbeitet. In Boston startete 1820 eine Fabrik, die eingelegtes Gemüse, Soßen, Marmeladen und Senf verarbeitete. Austern wurden seit den 1830er in Baltimore eingedost, Hummer folgten in Maine in den 1840er und Sardinien in den 1870er (vgl. Thompson/Cowan 1995: 44). Ende des 19. Jahrhunderts importierte Europa große Mengen Pazifik-Lachs, an vielen Flüssen bis selbst nach Alaska entstanden Dosenfabriken (vgl. Shephard 2001: 246).

Konservenlebensmittel waren zu Beginn noch teurer als frische, so dass nur hochwertige Waren in Dosen verpackt wurden. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war in Großbritannien dann schließlich aus Australien und Nordamerika importiertes Dosenfleisch halb so teuer wie einheimisches. Qualität in Bezug auf Haltbarkeit und Geschmack¹⁴ blieb über Jahrzehnte hinweg ein Problem. Doch fehlte vielen Stadtbewohnern die Alternative, so dass Dosenlebensmittel eine willkommene Abwechslung in den einträglichen Speiseplänen der Unterschicht waren.

Canned foods were convenient and, since the combines established themselves where production costs were lowest, they were also cheap. Their quality began to improve, too, towards the end of the 1870s, by which tin manufacturers had learned the lessons of

¹⁴ Eine zeitgenössische Beschreibung von Dosenfleisch verdeutlicht dies: „It was in a *big*, thick, clumsy red tin and was very cheap.... I have a vivid recollection of the unappetizing look of the contents – a large lump of course – grained lean meat inclined to separate into coarse fibres, a large lump of unpleasant looking fat on one side of it – and an irregular hollow partly filled with watery fluid.“ (zitiert nach Thompson/Cowan 1995: 45)

Pasteur's discoveries about the part played by micro-organisms in the 'spoiling' of food.
(Tannahill 1988: 313)

Auch in Deutschland begann die Einführung der Konserve mit Lebensmitteln für den gehobenen Bedarf. So stellt seit den 1840ern der Klempnermeister J. H. Pillmann Dosen für Spargel her. 20 Jahre blieb die Dosenproduktion ein Wirtschaftszweig auf kleiner, nebenberuflicher Basis, bis 1873 der Unternehmer Gustav Grahe eine erste Spargelkonservenfabrik in Braunschweig errichtete. Braunschweig entwickelte sich im Folgenden zum Zentrum der deutschen Gemüsekonservenindustrie (vgl. Teuteberg 1988: 298). 1907 wurden in Deutschland 188 Gemüsekonservenfabriken in Deutschland nachgewiesen, 42 davon standen im Großherzogtum Braunschweig. Der dortige Standortfaktor war vor allem der Gemüseanbau. Neben Spargel wurden vor allem Erbsen und Bohnen verarbeitet (siehe Tabelle 1). Diese Rohstoffe waren nicht nur leicht verderblich, sondern verloren bei der Verarbeitung auch Gewicht (vgl. Ellerbrock 1993: 367-368).

Tabelle 1: Entwicklung des Gemüseanbaus im Großherzogtum Braunschweig (in ha)

Jahr	Spargel	Erbsen	Bohnen
1878	323	5 592	211
1883	609	3 850	105
1893	1 227	2 218	340
1900	2 281	1 887	429
1913	3 149	756	416
1914	3 508	782	386

Nur Stadt Braunschweig und die Ämter Riddagshausen, Vechelde, Wolfenbüttel, Helmstedt, Königslutter und Vorsfelde. *Quelle: Ellerbrock 1993: 370*

Ellerbrock (1993: 373) weist als weiteren wichtigen Standortfaktor für die Konservenindustrie auf das „am Ort konzentrierte technische Wissen“ hin. Die Firma Grahe setzte als erste deutsche Konservenfabrik ein Autoklav¹⁵ ein und arbeitete seit 1875 mit Dampfkraft. Die erste deutsche Dosenverschlussmaschine (Standort: Braunschweig) hatte eine Stundenleistung von 600 Dosen und ersetzte damit die Arbeitskraft von 30 Klempnern. Der Fachverband der deutschen Konservenindustrie siedelte sich in Braunschweig an. Er war nicht nur ein Verband zur Interessenvertretung, sondern war auch im Bereich der Forschung, Entwicklung und Ausbildung tätig.

Die Einfuhr des billigen Dosenfleisches aus Übersee wurde am 03.07.1900 im deutschen Fleischbeschaugesetz aus hygienischen Gründen verboten. Erst nach diesem Schutz der deutschen Landwirtschaft, entstand in Deutschland eine Fleischkonservenindustrie in größerem Maße (vgl. Teuteberg 1988: 299). Die vorher für den privaten Verbrauch importierten 6 000 t Dosenfleisch konnten von der deutschen Industrie aber nicht kompensiert werden, die vorhandenen, heimischen Produktionskapazitäten wurden im Wesentlichen für das Militär genutzt. Ellerbrock (1993: 376) vermutet daher, dass Dosenfleisch nach 1900 für den privaten Konsum keine wesentliche Rolle mehr gespielt hat. Ein deutsches Dosenfleischprodukt entstand um die Jahrhundertwende: Seit 1896 verpackte der Fleischermeister Friedrich Heine Brühwürstchen in Dosen, 1900 produziert er bereits 1 500

¹⁵ Ein Autoklav ist ein luftdicht verschließbarer Druckbehälter. Er wird zur Sterilisation verwendet.

Paar täglich. „Er findet bald Nachahmer – das ‚Frankfurter Würstchen‘ tritt den Weg um die ganze Welt an.“ (Teuteberg 1988: 299)



Foto 4: Historische Sardinendosen (Konservenmuseum, Stavanger)

Bier wurde bis in das 19. Jahrhundert zu den Grundnahrungsmitteln gezählt. Im Mittelalter ging man sogar davon aus, dass Bier und Brot sich nur durch die Form unterscheiden. „Charakteristisch für das Bier als ein nahrhaftes Genussmittel war, daß die Kalorienzufuhr in Form eines wohlschmeckenden Getränkes erfolgte, das auch ärmeren Volksschichten stets zugänglich war.“ (Zatsch 1987: 239-240) Die Brauereiwirtschaft galt als eines der wichtigsten städtischen Gewerbe (vgl. Zatsch 1987: 272).

Das 18. Jahrhundert endet nichtsdestotrotz mit dem Niedergang der städtischen Brauwirtschaft, deren Entwicklung durch eine überholte Brauerverfassung und Filz gelähmt war. Die auf dem Land angesiedelten Amts- und Gutsbrauereien gewannen dagegen an Bedeutung und Marktanteilen. Bis in die 1860er Jahre blieb die Brauwirtschaft klein- und kleinstbetrieblich strukturiert, daran änderte auch der Wechsel zum untergärigen Brauverfahren nichts. Das untergärige Bier nach „Bairischer Brauweise“ hatte den Vorteil, dass es länger haltbar war und dass es besser schmeckte. Dieses haltbare Bier machte die Belieferung größerer Märkte möglich (vgl. Ellerbrock 2004: 93, Zatsch 1987: 274). „Die wissenschaftliche Erforschung des Brauvorgangs und die Errichtung eines brautechnischen Unterrichtswesens, aber auch die Übernahme neuer Mälzverfahren aus England, die Anwendung der Dampfkraft und Messgeräte verbunden mit verbesserten Transportmöglichkeiten sowie der Aufhebung der alten Braugerechtsame am 1.1.1873 eröffnen den

Industrialisierungsprozeß in diesem Zweig der Ernährungsindustrie.“ (Teuteberg 1988: 299-300)¹⁶

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gab es erste wissenschaftlich fundierte Veröffentlichungen zum Brauwesen. Außerdem gingen deutsche Brauer auf Forschungsreisen nach England, Schottland und Frankreich und konnten von ihren Reisen neue Erkenntnisse in ihre Betriebe mitbringen. Gabriel Sedlmeyer führte in der Münchner Spatenbrauerei, angeregt durch seine Reisen, die erste Dampfmaschine, das Thermometer und das Saccharometer ein. Auch die 1835 gemachte Entdeckung, dass Hefen pflanzliche Lebewesen sind und die Entdeckungen von Pasteur brachten Fortschritte in der Brautechnik (vgl. Mollenhaupt 1988: 212-214, Zatsch 1987: 240).

In der Mitte des 19. Jahrhunderts beschäftigte eine bayrische Brauerei im Schnitt 3-4 Arbeiter, während in Westfalen die meisten Brauereien noch im Nebenerwerb mit einem Gehilfen arbeiteten. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts gab es in Deutschland eine moderne Brauindustrie, die in ihrer Technik führend war und so das Deutsche Reich zum größten Bierproduzenten weltweit machte. „Wertmäßig übertraf die deutsche Bierproduktion vor dem ersten Weltkrieg sogar die Steinkohleförderung.“ (Zatsch 1987: 241) Brauereien gehörten zu den ersten Betrieben innerhalb der Lebensmittelindustrie, die ihr Produkt in industrieller Massenproduktion herstellten (vgl. Zatsch 1987: 254). Bedeutend für die Industrialisierung des Brauwesens war die neue Massennachfrage in den entstehenden Städten. Diese konzentrierte Nachfrage war der wichtigste Standortfaktor: Bier war bis zur Durchsetzung der Kühltechnik leicht verderblich, so dass die Nähe zum Konsumenten wichtig war. Außerdem war Bier durch das Brauwasser deutlich schwerer als seine Rohstoffe Hopfen und Malz (vgl. Zatsch 1987: 274). Zu dieser Absatzorientierung kamen die besser ausgebauten Energieversorgungssysteme und in den Städten vorhandenes Eis zur Kühlung. Die Rohstoffe Getreide, Hopfen und Wasser waren dagegen deutschlandweit problemlos verfügbar (vgl. Ellerbrock 1993: 340). Auch wenn 1907 in den Großstädten nur 6,2 % der Brauereibetriebe angesiedelt waren, konzentrierten die Betriebe mit 33 000 Arbeitern 30 % der Beschäftigten auf sich (vgl. Ellerbrock 2004: 80).

„Das Kunstprodukt Margarine wurde planmäßig wissenschaftlich entwickelt. Wachsende Bevölkerung und gestiegener Lebensstandard hatten in den entwickelten Ländern zu einem Buttermangel geführt.“ (Hirschfelder 2001: 197) Kaiser Napoleon III beauftragte den Chemiker Mège Mouriès einen künstlichen Butterersatz zu erfinden. Das Erzeugnis aus unter anderem Rindertalg, Milch, Tiermägen und Kuheutern, das den Namen Margarine erhielt, kam 1869 in Frankreich auf den Markt (vgl. Teuteberg 1988: 296, Hirschfelder 2001: 197, Tannahill 1988: 319-320). Das Patent wurde in Frankreich jedoch nicht im großen Stil verwertet sondern nach Holland an Anton Paul Jurgens und Simon van den Bergh verkauft. Sie eröffneten bis 1873 in Oss, Provinz Brabant die ersten Margarinefabriken der Welt (vgl. Teuteberg 1988: 296-297).

Seit 1874 werden Margarinewerke in Deutschland errichtet. 1885 gab es bereits 46 Fabriken. Landwirte und Butterproduzenten befürchteten Absatzprobleme für ihre Produkte und forderten einen Schutz. In der zeitgenössischen Diskussion wurde von der „Margarinefrage“ gesprochen. In Folge dieser Diskussion wurden 1887 und 1897 Margarinegesetze verabschiedet. Das aus gesundheitspolitischen Gründen geforderte Verbot von Margarine gab es allerdings nicht, sondern nur einige Auflagen für die Produktion (vgl.

¹⁶ Braugerechtes oder Braurecht, war das an ein Haus oder Grundstück gebunden Recht Bier zu brauen.

Ellerbrock 1993: 377). So wird im ersten Gesetz das neue Produkt erstmals amtlich definiert, im zweiten wird ein Anteil von 5 % Sesamöl vorgeschrieben. Außerdem erreichten die Interessenvertretungen der Landwirte, dass hohe Zölle (30 %) auf holländische Margarine erlassen wurden (vgl. Teuteberg 1988: 297).

Um diese Zölle zu umgehen, errichteten die holländischen Margarineproduzenten eigene Werke in Deutschland beziehungsweise kauften die deutschen Werke auf (so beispielsweise 1904 die große Konkurrenz A. L. Mohr). Durch Entwicklungen des Mediziners Liebreich, die es möglich machten, die Kuhmilch in der Margarine durch Mandelmilch zu ersetzen und die Entwicklung eines Verfahrens zur Ölhärtung durch Wilhelm Norman wurde es möglich, jeden beliebigen ölhaltigen Stoff als Rohstoff für Margarine zu nutzen.

Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Speisefetten stieg in Deutschland vom Jahr 1869 bis zum Jahr 1913 von 2,42 kg auf 5,24 kg, „was ohne Frage als Erfolg der fortschrittlichen Margarineproduktion zu werten ist.“ (Ellerbrock 1993: 378) Es gibt kaum gesicherte Produktionszahlen für Margarine, lediglich in den Schriften rund um die Diskussion zu den „Kunstbuttergesetzen“ tauchen Produktionszahlen auf. Die industrielle Massenproduktion wurde um 1910 mit den oben erwähnten Verfahren zur Ölhärtung erreicht. 1928 wurde bereits eine Menge von 480 000 t hergestellt (vgl. Ellerbrock 1993: 377-379).

In Deutschland konzentrierte sich die Margarineindustrie auf die Regionen Rheinland (Emmerich/Kleve) und Schleswig-Holstein (Altona). Beide Regionen lagen in der Nähe zu großen Ballungsräumen (Ruhrgebiet, Hamburg), dessen klein- und mittelbürgerliche Schichten als potenzielle Kunden gesehen wurden. Weitere wichtige Standortkriterien waren die Nähe zu den Häfen (Rotterdam, Hamburg), da die tierischen Fette aus den großen amerikanischen Schlachthöfen importiert wurden, und eine hoch entwickelte Milchwirtschaft in beiden Regionen (vgl. Ellerbrock 1993: 354-358).

Zusammenfassung

Ähnlich wie Arbeit von der Landwirtschaft in die vor- und nachgelagerte Industrie übertragen wurde, übernahm die Industrie mit den ersten Halbfertig- und Fertigprodukten Arbeit, die zuvor in den Haushalten verrichtet werden musste. Besonders in den städtischen Haushalten, in denen sich der Tagesablauf nach der Industrie richtete, sowie Wohnen und Arbeit räumlich getrennt waren, wurde diese gerne angenommen. Doch die Industrie verkürzte nicht nur die für die Beköstigungsarbeit im Haushalt notwendige Zeit, sie hielt die Kosten für die Ernährung auch gering – und ermöglichte es so die Lohnkosten für die Gesamtindustrie niedrig zu halten.

Die Stadt wurde durch die industrielle Verarbeitung von Lebensmitteln in ihrer Versorgung unabhängiger von jahreszeitlichen Schwankungen und lokalen Ernteerträgen. Dies galt noch nicht für frische Lebensmittel, durch die neuen Konservierungsmethoden konnte das Einzugsgebiet für die Lebensmittelversorgung der Stadt jedoch entscheidend erweitert werden. So machte die Industrialisierung der Lebensmittelverarbeitung das starke Städtewachstum erst möglich. Umgekehrt war die Industrie auf die Ballung von Konsumenten in Städten angewiesen: Auch der Transport von verarbeiteten Produkten war nur eingeschränkt möglich. Die Standortfaktoren der neuen Industrie wurden im Laufe des 19. Jahrhunderts mit der Komplexität ihrer Produkte ebenfalls komplexer. Die Thünschen Ringe lösten sich nicht nur durch eine Senkung der Transportkosten auf, sondern durch die komplexeren Produkte aus vielen Rohstoffen und die Notwendigkeit der Massenproduktion zu großen Märkten.

Der Großteil der Produkte, welche die städtischen Haushalte erreichten, war Ende des 19. Jahrhunderts (industriell) verarbeitet. Die Landwirtschaft lieferte nur noch den Rohstoff. Zwischen Verbraucher und Landwirt schob sich so zu mindestens schon eine urbane Instanz: die Industrie. „More significantly, the urban diet in the later nineteenth century came to depend to a considerable extent not so much on the countryside as on the staple items of the diet being processed on an industrial scale in the towns themselves.” (Oddy 2003: 103) Die Industrie produzierte nicht nur in den Städten, sondern richtete ihre Produkte auch auf den städtischen Konsumenten und dessen Lebensweise aus. Eine wichtige Funktion übernahmen dabei Surrogate, sie erlaubten die Imitation einer gutbürgerlichen Ernährung.

Der wissenschaftliche Fortschritt wirkte sich auf die Produkte der Lebensmittelindustrie in drei Stufen aus: Zuerst wurden bekannte Lebensmittel geschönt, dann in die industrielle Produktion überführt, erst in der dritten Stufe kam es zur Entwicklung neuer Produkte. Die Entwicklung von Konservierungsmethoden hatte eine herausragende Bedeutung, die Konservendose hat es das erste Mal ermöglicht, verderbliche Lebensmittel aus Übersee zu importieren.

3.1.3 Lebensmittelhandel

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts spielt der Handel mit Lebensmittel noch keine große Rolle. Stadtbewohner versorgten sich aus eigenem Garten und Stall. „Von der hochwohlgeborenen Excellenz bis zum biederem Handwerksmeister hält man in jeder städtischen Haushaltung auch noch Federvieh, Schweine, Ziegen und sogar manchmal Rindvieh für die Hausschlachtung.“ (Teuteberg 2000: 17, siehe Kapitel 3.1.1) So gab es in den Städten Lebensmittelhandwerk – Fleischer, Müller, Bäcker, Brauer, Weingärtner – aber nur wenig Lebensmittelhandel. Teuteberg (1987: 2) spricht von vier Haupttypen des Handels mit Lebensmitteln in der vorindustriellen Wirtschaft:

- Hausierer
- Getreidehändler
- Höker
- Krämer

Die Hausierer zogen mit Bauchläden und Körben über das Land und boten die darin transportierten Waren ihren Kunden an. Das Sortiment war klein, das Angebot unregelmäßig. „Neben gewerblichen Erzeugnissen waren dies vor allem Branntwein, Kaffee und Zucker, ferner Tabak, Käse sowie bestimmte seltene Obst- und Gemüsesorten.“ (Teuteberg 1987: 3) Das Musizieren, die Quacksalberei, Botengänge und die Hehlerei waren weit verbreitete Nebenerwerbe für die Hausierer, so dass vielerorts Verbote gegen sie ausgesprochen wurden. Der örtliche Handel freute sich über die Ausschaltung dieser unliebsamen Konkurrenz. Die sich allmählich verbessernde Verkehrsinfrastruktur, die für die Landbevölkerung Märkte leichter erreichbar machte, entzog der Hausiererei die Grundlage (vgl. Teuteberg 1987: 2-3, auch Spiekermann 1999a: 37-39).

Die Getreidehändler schickten Aufkäufer über das Land, die größere Mengen Getreide für die Magazine von Städten und Militär aufkauften. Dieser anfänglich reine Getreidehandel wurde später mit anderen Erzeugnissen der Landwirtschaft ergänzt. Der Handel mit Getreide war nicht zünftig und daher ein Betätigungsfeld vor allem jüdischer Kaufleute, denen die Aufnahme in die Zünfte verwehrt wurde. Die Bauern verkauften an diese Zwischenhändler, um sich den teuren Weg zum Markt zu ersparen, weil sie häufig selbst keinen Überblick über die aktuellen Marktpreise hatten, aber auch weil sie oft bei den Ge-

treidehändlern verschuldet waren. Einige dieser Händler konnten besonders mit der Belieferung des Heeres gute Profite machen, andere wurden verdrängt, weil die Städte bemüht waren, jeden verteuernenden Zwischenhandel auszuschalten (vgl. Teuteberg 1987: 3, Teuteberg 2000: 18).

Der Höker war ortsgebunden in der Stadt tätig. „Um 1800 wird zwischen den Voll- und Kleinhökern unterschieden: Der erste kauft [ähnlich den Getreidehändlern] für die Müller, Bäcker und Bierbrauer einer Stadt größere Getreideposten zusammen oder beliefert ein gros dortige Milch-, Butter-, Geflügel- und Gemüsehändler, der andere vertreibt mit einem Stand auf dem Markt nur eigene Hofprodukte.“ (Teuteberg 2000: 18, vgl. auch Teuteberg 1998: 51-52) Die Marktordnungen erlaubten den Bauern den Verkauf ihrer Ware nur an einem bestimmten Ort, zu einer bestimmten Zeit. Die Bannmeile¹⁷ zwang sie außerdem, ihre Waren nur auf dem Markt zu verkaufen, in dessen Bann sie produzierten (vgl. Teuteberg 2000: 18, Teuteberg 1987: 4).

Die Krämer waren in vorindustrieller Zeit die wichtigste Gruppe der Lebensmittelhändler. Sie gehörten im Gegensatz zu den oben genannten Gruppen einer Zunft an. Die Kramer-gilde regelte, „wer einer ‚ehrbaren‘ Kramerzunft angehören durfte, bestimmte das Warenangebot, die Größe des Ladens sowie den Ort der Geschäftstätigkeit.“ (Teuteberg 1987: 4) Für dieses Monopol auf bestimmte Warengruppen, die nach Zunftordnung nur von Krämern verkauft werden durften, wurde ein Jahreszins gezahlt. Ihren Handel betrieben sie in gepachteten Buden, die an Kirchen- oder Rathausmauern gebaut waren, später dann gab es Kramladen in Kellern, noch später gehörten ganze Häuser den Krämern (vgl. Teuteberg 1987: 4-5, Teuteberg 2000: 18-19). Der Kramladen führte ein buntes Sortiment: unter anderem Kolonialwaren, Spirituosen, Farbe, Zigarren, Seife (vgl. Teuteberg 1998: 52).

Die Industrialisierung: Der Laden setzt sich durch

Die liberale Gewerbefreiheit hebt die Zünfte und die Unterschiede zwischen städtischer und ländlicher Wirtschaftsweise auf. Es entstand damit in den Städten eine neue Form des Lebensmittelhandels: Der Straßenhandel mit Lebensmitteln wurde für landlosen Bauernsöhne und arbeitslosen Gesellen wegen des stark wachsenden Marktes, des geringen Kapitalbedarfs und der kaum notwendigen Vorkenntnisse zum interessanten Feld für die Existenzgründung.

Es zeigt sich [Mitte des 19. Jahrhunderts], daß die explosionsartig anschwellenden Industriestädte eine grundlegend neue Organisation der Lebensmittelverteilung verlangen. Wochen- und Jahrmärkte, Hausiererei, Hökerei und zünftige Krämerei reichen nicht mehr aus, um die quantitativ wie qualitativ steigenden Ansprüche zu befriedigen. (Teuteberg 1998: 5, vgl. auch Teuteberg 2000: 20-21, Teuteberg 1998: 53)

Die Lebensmittelverarbeitung hatte es im Laufe des 19. Jahrhunderts geschafft auf die gestiegene Nachfrage der neuen Industriestädte zu reagieren. Der Massenherstellung standen Massennachfrage und -kaufkraft gegenüber. Zur neuen Herausforderung entwickelte sich die Verteilung der Güter an die Konsumenten. Diese neue Distributions-Aufgabe war aber nicht nur durch größere Mengen und Entfernungen gekennzeichnet, es galt auch eine andere Lücke zu schließen: Verbraucher und Produzent standen nun in

¹⁷ Mit der Bannmeile (etwa 1,5 km) schützten Städte ihre Wirtschaft vor Konkurrenz. In dieser Bannmeile durften nur von heimischen Zünften produzierte Güter verkauft werden. Nur in dieser Bannmeile nicht vorkommende Güter, durften importiert werden (vgl. Teuteberg 2000: 18).

keinem persönlichen Kontakt mehr, produziert wurde nun nicht für einen bekannten Auftraggeber, sondern für einen anonymen Massenmarkt. Der Handel hatte die Aufgabe diese Kluft zu überbrücken (vgl. Berekoven 1987: 29, Teuteberg 1998: 53).

Insgesamt wuchs die Zahl der Handelsbetriebe rasant, der Lebensmittelhandel hatte dabei die höchsten Steigerungsraten. Zwischen 1875 und 1914 stieg im Deutschen Reich die Zahl der Betriebe um 129 %, von 483 000 Betrieben auf über eine Millionen Betriebe. Das Netz der Geschäfte wurde enger: Kam 1875 noch ein Geschäft auf 88 Einwohner, war das Verhältnis 1914 1 zu 61. Der Schwerpunkt des Wachstums lag auf mittleren und großen Geschäften, die Zahl der Familienbetriebe sank relativ (vgl. Teuteberg 2000: 22). Die Bedeutung des Lebensmittelhandels stieg innerhalb der Handelslandschaft: Waren 1875 circa 40 % der Betriebe und ein Drittel der Beschäftigten im Handel mit Lebensmitteln beschäftigt, waren es 1914 fast die Hälfte der Betriebe und mehr als 40 % der Beschäftigten. „Dieses Wachstum basierte aber nicht allein auf einer zunehmend bedeutungssameren Grundversorgung mit Nahrungsmitteln.“ (Spiekermann 1999a: 84)¹⁸ Spezialisierte Genussmittelbranchen wuchsen schneller als der allgemeine Kolonialwarenhandel, der Handel mit unverarbeiteten, landwirtschaftlichen Gütern ging zurück.

Die Industrialisierung findet ihre symbolische Entsprechung gemeinhin in der Fabrik. Eine neue Arbeitsorganisation, veränderte Sozialbeziehungen und der Einsatz neuer Maschinen erscheinen hier wie im Brennglas gebündelt [...]. Deren selbsttragendes Wachstum wäre aber kaum möglich gewesen, hätte sich nicht im Bereich des Absatzes eine neue Institution etabliert, die in ihrer Bedeutung der Fabrik kaum nachstand. Der Laden war das institutionelle Pendant zur Fabrik. Während der Industrialisierung entstanden nicht nur neue Orte der Produktion, sondern ebenso neue Orte der Distribution. (Spiekermann 1999a: 139)

Der Laden war die Basisinnovation der Konsumgesellschaft (vgl. Spiekermann 1999a: 140). Im Lebensmittelhandel setzte sich der Laden, im Vergleich zu den restlichen Sparten des Einzelhandels, spät durch. Lange diente das Geschäft nur als Schutz für die Ware: in ihm wurden die Produkte gelagert, der Kunde wurde davor bedient. Im Vergleich zum Höker konnte ein stationäres Lebensmittelgeschäft eine wesentlich größere Auswahl bieten. Gerade die industrielle Fertigung von Nahrungsmitteln vergrößerte die Palette des Angebots und den Platzbedarf im Verkauf. „[...] Industrieprodukte tendierten zum Laden.“ (Spiekermann 1999a: 164). Einen Nachteil, den Höker und Hausierer, bis zum Durchbruch von Konservierungs- und Kühltechniken, durch eine schnelle, direkte Belieferung mit einem begrenzten Sortiment verderblicher Lebensmittel ausgleichen konnten. So setzte die Ladenorientierung des Handels zuerst in Bereichen mit besonders haltbaren oder besonders wichtigen Lebensmitteln ein (vgl. Spiekermann 1999a: 164-165).

Das decentralisierte kleinbetriebliche Ladengeschäft wurde die Signatur für die städtischen Verkehrsstrassen des XIX. Jahrhunderts und in den Augen des Publicums geradezu alleinberechtigter Normaltypus des Detailhandels überhaupt. (Borgius 1900, zitiert nach Spiekermann 1999a: 165)

Fleisch, Brot und Milch wurden besonders früh, schon zu Beginn des Kaiserreichs, aus Läden heraus verkauft. Die Zunftordnungen begrenzten jedoch den Verkauf bestimmter Lebensmittel auf bestimmte Orte. Besonders der Fleischverkauf war in Fleischbänken zentralisiert, dies vereinfachte die Fleischschau. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts löste sich

¹⁸ Die Dissertation von Spiekermann (1999a) zeichnet die Entwicklung des Einzelhandels während der Industrialisierung detaillierter und umfangreicher nach als die sonst verfügbare Literatur. Die folgenden Darstellungen stützen sich im Wesentlichen auf diese Quelle.

diese zentrale Struktur auf, an ihre Stelle trat eine dezentrale Ladenstruktur. Mit Einführung der Gewerbefreiheit und den größer werdenden Entfernungen in den Städten kamen die Fleischer den Kunden entgegen. Sie begannen in ihren Wohnungen Verkaufsstellen einzurichten. Gleichzeitig gab es eine Differenzierung innerhalb der Metzgerbetriebe: Ein Teil konzentrierte sich auf Schlachtung und Großhandel, ein anderer Teil auf den Verkauf von Frischfleisch und Würsten an den Endverbraucher (vgl. Spiekermann 1999a: 165-166).



Foto 5: Kolonialwaren Joseph Stierand (Qualisch/heute Chvaleč, circa 1908)

Im Bäckerhandwerk gab es diese dezentralisierte Struktur schon. Selbst dort wo es zentrale Brotbanken gab – vor allem in Süddeutschland – wurde Brot zusätzlich in den Bäckerwohnungen oder separaten Läden verkauft. So konnte den in den Brotbanken üblichen Kontrollen ausgewichen werden. In den 1870er Jahren hatte sich der dezentrale Ladenverkauf in den Großstädten durchgesetzt, in den Mittelstädten bis in die 1880er Jahre. Brot blieb trotzdem aber noch lange ein Produkt, dass zu zwei Dritteln nicht vom Handwerk sondern in häuslicher Produktion hergestellt wurde (vgl. Spiekermann 1999a: 167-168, vgl. für die Entwicklung des Bäckerhandwerks Koellreutter/Unternährer 2006; Schulte to Bühne 2000).

Die Entwicklung des ladengebunden Verkaufs von Milch beschreibt Spiekermann (1999a: 168-170) am Beispiel der Stadt München: „Der im 17. bzw. 18. Jahrhundert geringe Bedarf an Milch wurde zum großen Teil »durch Selbstversorgung aus innerhalb des Burgfriedens gelegenen Ställen, zum Teil aber durch Bezug von Bauern« des Umlandes gedeckt. Ladenverkauf gab es nicht.“ Zu Beginn des 18. Jahrhunderts stieg der Milchverbrauch durch das Bevölkerungswachstum und durch den gesteigerten Konsum von

zum Beispiel Kakao und Kaffee. Milchmänner hielten Kühe – außerhalb der Altstadt, aber noch innerhalb des Burgfriedens. Sie lieferten die Milch direkt an den Kunden oder hatten auf Märkten ihre Stände. Die Umlandbauern begannen in den Städten Milchniederlagen einzurichten. Zuerst dienten sie nur als Zwischenlager für den Straßenverkauf, später als Ladenlokal. Dieser neue Zweck der Milchniederlage erforderte Personal: Verkäuferinnen und selbstständige Händlerinnen wurden Mittlerinnen zwischen Konsument und Produzent. Gab es in München 1838 noch weniger als 50 Milchniederlagen, waren es 1847 schon 134. Die Milchmänner beschwerten sich über die neue Konkurrenz, was seit 1849 zu einer restriktiven Lizenzvergabe für Milchniederlagen führte – während die Milchmänner dazu übergingen selbst Ladenlokale anzumieten. 1862 erließ die Stadt München eine Spezialverordnung für den Münchner Milchhandel, in der sie Qualitätsstandards für Ladenlokale festsetzte.

Der Laden wurde damit als Hauptform des Milchverschleißes anerkannt, und obwohl der Verkauf auf den bestehenden allgemeinen Märkten und von Straßenständen aus weiter erlaubt war, zeigte insbesondere das neuerliche Verbot des Hausiererhandels mit Milch, daß zumindest bei diesem zur Kinderernährung lebenswichtigen Produkt der Trend zum Laden der Trend der Zeit war. (Spiekermann 1999a: 170)

Die Entwicklung der Milchversorgung von Hamburg nahm einen ähnlichen Verlauf. Obwohl zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Ausgangsvoraussetzungen andere waren, da Hamburg hauptsächlich per Schiff versorgt wurde und es einen ausgeprägten Milchzwischenhandel gab, wurde auch hier der Laden in den 1870er Jahren zur dominanten Verkaufsform. Ende des Jahrhunderts gab es heftige Auseinandersetzungen zwischen Produzenten- und Kleinhändlerringen, welche die Handelsform Direktvermarktung nicht überstand (vgl. Spiekermann 1999a: 170-171).

Bei Produkten, die typischerweise auf Wochenmärkten gehandelt wurden, entwickelte sich die Ladenorientierung erst später und nicht so stark. Der Handel mit Obst und Gemüse beispielsweise wurde in den Städten im Laufe des 19. Jahrhunderts zwar immer weniger von den Produzenten selbst betrieben, der Einzelhandel konzentrierte sich jedoch nicht auf den Handel im Laden, sondern der Straßenhandel und der Wochenmarkt blieben wichtige Absatzstellen. Dabei differenzierte sich die Kundschaft: Bürgerliche Schichten gingen eher im Laden einkaufen, die Arbeiterschaft kaufte bei den Straßenhändlern (vgl. Spiekermann 1999a: 174).

Exkurs 2: Howards Gartenstadt und dessen Lebensmittelversorgung

Nur wenige städtebauliche Leitbilder haben sich mit der Lebensmittelversorgung ihrer Städte auseinandergesetzt, eine der Ausnahmen ist das Konzept der Gartenstädte von Ebenezer Howard¹⁹. Die katastrophale Situation in den britischen Städten des viktorianischen Zeitalters war auch eine Krise des Städtebaus. Aus den schlechten Lebens- und Produktionsbedingungen mit katastrophalen hygienischen Bedingungen und sozialen Konflikten erwuchs eine Diskussion um die Neuordnung von Stadt. In dieser Situation veröffentlichte Howard 1898 sein Konzept der Gartenstadt. Er erkannte den Verstädterungsprozess an und entwarf ein Modell diesen zu lenken. Er wollte ein sozialgerechtes und gesundes Leben in Städten mit mäßiger Dichte ermöglichen (vgl. Fürst et al. 1999: 17-18). „Howards Verdienst war es, die Erfahrungen der bisherigen Initiativen

¹⁹ Da die Sekundärliteratur das Thema des Ernährungssystems nicht behandelt, ist es vergleichsweise schwer einen Überblick zu gewinnen.

Howard begrenzte die Einwohnerzahl seiner Gartenstädte auf etwa 32 000. Die Stadtfläche sollte 400 Hektar einnehmen, umgeben wurde sie von 2 000 Hektar Grünflächen, Wald und Ackerland. Die Mitte der Gartenstadt bildete ein zentraler Platz. Um diesen Platz ordnete Howard in konzentrischen Kreisen erst die öffentliche Gebäude, einen Park, Häuser und Gärten, Schulen an einer breiten „Avenue“ und wieder Häuser und Gärten an. Umgeben wurde diese Stadt von einer Eisenbahntrasse an dem die Industriebetriebe lagen und dem Grüngürtel. Durch Ausfallstraßen wurde die Gartenstadt in sechs Bezirke aufgeteilt (vgl. Frank 1999: 26-27). In einem System aus Gartenstädten konnten bis zu 250 000 Menschen leben und arbeiten. Um eine Zentralstadt mit 58 000 Einwohnern wurden polyzentrisch sechs Städte mit 32 000 Einwohnern angeordnet. „Die Distanz zwischen jeder Kleinstadt und der Zentralstadt ergab sich aus der Durchschnittsgeschwindigkeit der Eisenbahn: Die optimale Entfernung zwischen den Standorten resultierte aus der Zeit, die für den werktäglichen Verkehr von der Wohnung zum Arbeitsplatz zumutbar war.“ (Fürst et al. 1999: 19)

Der landwirtschaftliche Gürtel um die einzelnen Städte wurde von „large farms, small holdings, allotments, cow pastures, etc“ (Howard 1965: 55) bewirtschaftet. Howard ging von einem regionalen Ernährungssystem aus und stellt dessen Vorzüge heraus. Die Landwirte hätten mit 30 000 hungrigen Städtern ihren Markt direkt vor der Tür. Natürlich könnten sich die Verbraucher weiter frei zwischen der regionalen Versorgung und dem globalen Bezug entscheiden. Manche Produkte, wie Tee, Kaffee, Gewürze, tropische Früchte oder Zucker könnten die regionalen Landwirte auch weiterhin nicht produzieren. Und der Wettbewerb mit den USA und Russland um die städtischen Getreidemärkte würde auch nicht verschwinden.

But surely the struggle will not be so despairing. A ray – a beam of hope will gladden the heart of the despairing home-producers of wheat, for while the American has to pay railway charges to the seaboard, charges for the Atlantic transit and railway charges to the consumer, the farmer of Garden City has a market at his very doors, and this is a market which the rent he contributes will help to build up. (Howard 1965: 61)

Howard ging davon aus, dass die Landwirte und Kleingärtner für die Flächen um die Gartenstädte höhere Pachten bezahlen als üblich. Dies läge zum einen an der oben beschriebenen regionalen Vermarktung. Außerdem würde der städtische Müll kompostiert werden, den Landwirten als Dünger dienen und so die Flächen aufwerten. Die Pachtverhältnisse würden es den Landwirten unmöglich machen von Bodenwertsteigerungen zu profitieren. Die Pachtverträge wären aber auf Dauer angelegt, so dass die Pächter sicher gehen könnten, von den Früchten ihrer Arbeit auch dauerhaft zu profitieren. Dies würde die Pächter zu größerem Fleiß antreiben, die Produktivität des Bodens erhöhen und so eine höhere Pacht ermöglichen. Des Weiteren würde die Pacht in der Gartenstadt auch andere öffentliche Abgaben wie die Grundsteuer ersetzen und könnte auch deswegen höher ausfallen (vgl. Howard 1965: 58-64).

Das Leitbild der Gartenstadt wurde in Europa und den USA an verschiedenen Orten umgesetzt, beginnend mit Letchworth im Großraum London. Oft wurde die Gartenstadt jedoch auf ein reines städtebauliches Konzept reduziert und die sozialreformerischen Ansätze, die Ansiedlung von Arbeitsplätzen sowie die Förderung eines regionalen Ernährungssystems nicht berücksichtigt.

Straßenhandel

Höker und Hausierer wurden in neuer Organisationsform wichtige Teile des Straßenbildes der neuen Städte und der Lebensmittelversorgung ihrer Bewohner. Sie konzentrierten sich auf billige Massengüter und auf schnell verderbliche Lebensmittel. Sie kauften beim Großhandel und verteilten dezentral - bis vor die Haustür des Kunden.

Der Karrenhändler, der Bauchladenmann, die mit Körben beladenen Blumenfrauen gehörten zum großstädtischen Leben des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts, ihr schreiendes Angebot war prägender Teil des urbanen Lebensstils, des modernen Konsums. (Spiekermann 1999a: 202)

In Hamburg hatten Wochenmärkte keine große Bedeutung, die Versorgung der Bevölkerung wurde durch eine wachsende Zahl von Obst- und Gemüsehändlern gesichert. Auch wenn der größere Teil von ihnen aus dem eigenen Laden oder Keller heraus verkaufte, besaß der Straßenhandel eine große Bedeutung. Typisch für Hamburg waren die Karrenhändler: Sie boten ihre Waren auf kleinen Karren an, die von Hunden, Pferden oder Rindern gezogen wurden. 1877 gab es circa 600 dieser Karrenhändler, 1878 über 800 und 1881 über 1 200. Nach einer kurzen Verringerung der Zahl in den neunziger Jahren stieg sie bis 1912 auf etwa 3 000 Straßenhändler an. Die wachsende Nachfrage der Arbeiterschicht nach Obst und Gemüse war für diesen Anstieg entscheidend (vgl. Spiekermann 1999a: 203-205).

Die Geschichte des Straßenhandels in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war gekennzeichnet durch den Versuch der Städte durch Verordnungen den ausufernden Handel in den Griff zu bekommen. Gegner des Straßenhandels waren vor allem die ladengebundenen Einzelhändler, die in den Hausierern und Karrenhändlern eine unfaire Konkurrenz sahen. Schließlich mussten sie keine Miete und keine Beleuchtung zahlen, sondern nur ein geringes Standgeld. Außerdem hätten ihre Waren schlechte Qualität und die Kunden würden von ihnen regelmäßig getäuscht. Das Bürgertum wurde später zum Gegner des Straßenhandels, es führte vor allem Lärm, Verunreinigungen und Parkplatzprobleme als Argumente an²⁰. Für die Städte waren besonders Verkehrsprobleme, durch die teilweise großen Wagen und Karren, das Argument für den Versuch den Straßenhandel zu reglementieren. Spiekermann (1999a: 207-216) führt für die Städte Hamburg und München eine Vielzahl von Beispielen auf, wie der Straßenhandel durch das Verbot von Karren, der Einrichtung von Sperrzonen und/oder Sperrzeiten, eingeschränkt werden sollte.

Wenngleich der Ladenhandel insgesamt dominierte, profitierte auch der Straßenhandel von der relativ schwindenden Bedeutung der Wochenmärkte in den Großstädten, von den neuen Versorgungseinrichtungen des Großhandels, vom generellen Anstieg der Massenkaufkraft und dem erhöhten Konsum ehemals entbehrlicher »Genussmittel«. (Spiekermann 1999a: 216)

²⁰ Spiekermann (1999: 210) zitiert den Verein der Frucht-, Gemüse- und Delikatessen-Händler Hamburgs: „Der Straßenhandel sei einer Großstadt unwürdig, das Schreien der Verkäufer, die ihre Waren feilbieten, störe den Unterricht in den Volksschulen und sonstigen Lehranstalten, Erkrankte in den Häusern würden beunruhigt u.s.w. Es komme ferner vor, daß ein Straßenhändler nur einen Gewerbeschein besitze, dagegen Hilfskräfte anstelle und mit mehreren Vehikeln die Straßen durchziehe; junge Leute, unter 20 Jahren, die den Straßenhandel nur als Deckadresse benutzen, um abends im Trüben zu fischen, bereiten den Inhabern von Hausgeschäften eine erdrückende Konkurrenz.“

Wochenmarkt

Die Wochenmärkte nahmen im 19. Jahrhundert eine wichtige Rolle in der Lebensmittelversorgung der Bevölkerung ein: In Mittel- und Großstädten blieben sie bedeutend für den Handel mit Obst und Gemüse, auf dem Land sind sie noch bis in das 20. Jahrhundert für die allgemeine Versorgung wichtig. Ihr Image war in der Stadt aber eher ein unmodernes, ländliches: „Der Wochenmarkt aber war unzeitgemäß, technisch nicht mehr auf der Höhe der Zeit.“ (Spiekermann 1999a: 186). Die unteren Schichten schätzten die Märkte, die bürgerlichen Schichten mieden sie.

In Berlin stellte sich 1864 die Situation folgendermaßen dar: Rund 6 000 Kleinhändler boten auf 20 Wochenmärkten ihre Waren feil. Circa ein Drittel dieser Händler waren Produzenten, die - im Gegensatz zu Wiederverkäufern - von der Kommune durch den Verzicht auf die Erhebung eines Standgeldes gefördert wurden. Die Hälfte der Stände boten Obst und Gemüse an. Keine Rolle hatte der Markt für den Handel mit Backwaren, wohingegen er für den Handel mit Fleisch eine wichtige Säule, für den Handel mit Fisch sogar die einzige war. Gebrauchsgüter wurden fast nicht gehandelt. Für die Versorgung der damals 663 000 Einwohner Berlins reichten die Wochenmärkte nicht aus, ihr Anteil an der Lebensmittelversorgung wurde geringer (vgl. Spiekermann 1999a: 189-190).

Der Viktualienmarkt in München war ein reiner Lebensmittelmarkt und als solcher für die Versorgung der Stadt bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts elementar. Er fand werktäglich statt und wurde bis 1891 stetig erweitert. Seit den 1860er Jahren bauten immer mehr Händler ihre Stände zu festen Buden aus. 1880 hatten 75 Händler eine Adresse am Viktualienmarkt, 1890 waren es 112, 1914 dann 124 (vgl. Spiekermann 1999a: 192). Für die Innenstadtbevölkerung behielt der Viktualienmarkt seine Funktion als Versorger, zugleich nahm seine Funktion für den Großhandel zu.

Schon in der Mitte des 19. Jahrhunderts wandelten sich in Deutschland die Märkte von Erzeuger- zu Händlermärkten. Der zu Beginn des Jahrhunderts noch verbotene Zwischenhandel setzte sich durch – er war für den zeitaufwendigen und spezialisierten Handel in den großen Städten besser geeignet (vgl. Spiekermann 1999a: 195).

Die alte Bande der Umlandversorgung war in einem zentralen Bereich gesprengt und nur selten versuchten die Städte dieser Entwicklung Einhalt zu gebieten. Nicht mehr die Region allein bestimmte die Versorgung der urbanen Zentren, nationale und internationale Zufuhren gewannen zunehmend an Gewicht. (Spiekermann 1999a: 195)

Für die relative Abnahme der Bedeutung von Wochenmärkten für die Versorgung der städtischen Gesamtbevölkerung gab es verschiedene Gründe. Wochenmärkte waren nur wenige Tage in der Woche geöffnet, ihre Produkte waren nur zu bestimmten Jahreszeiten attraktiv. Der Einzelhandel konnte seine Leistungen täglich anbieten und bot durch neue, konservierte Lebensmittel ganzjährig ein attraktives Sortiment. Der Platzbedarf der Märkte wurde darüber hinaus für die Städte zum Problem: „Die Geschichte der Wochenmärkte war stets eine Geschichte der innerstädtischen Verkehrsprobleme.“ (Spiekermann 1999a: 201) Die Konzentration des Handels auf zentrale, innerstädtische Plätze und die hunderte von Ochsenfuhrwerken wurden zum erheblichen Hindernis für den wachsenden innerstädtischen Verkehr. Ein hierarchisch organisiertes Versorgungsnetz, welches die Waren über den Großhandel an dezentrale Händler verteilt, wurde als Lösung für das Verkehrschaos gesehen (vgl. Spiekermann 1999a: 200-201).

Zwischenzeitlich gab es in vielen deutschen Städten Versuche, die Vorteile von ladengebundenen Verkauf und dem Wochenmarktverkauf zu verbinden. Markthallen kamen in

der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Mode: „Straßburg 1885 und 1887, Köln 1886, Leipzig 1891, Chemnitz 1891, Hannover 1892, Halberstadt 1893, Dresden 1893 und 1895, Lübeck 1895, Braunschweig 1897 – so lauteten die wichtigsten Gründungsdaten.“ (Spiekermann 1999a: 180) Berlin war mit seinen ersten Hallen von 1867 und der großen Zentralmarkthalle von 1893 das deutsche Vorbild. Die Markthallen versuchten den Wochenmarkt zu rationalisieren: Das Gebäude und die verbesserte Infrastruktur sollten ihn von der Witterung unabhängig und hygienischer machen. Die Markthallen konnten mittelfristig aber gegen die Konkurrenz des Straßenhandels und vor allem des ladengebundenen Einzelhandels nicht konkurrieren. Schon Anfang des 20. Jahrhunderts hatten sie für die Versorgung der Städte keine große Bedeutung mehr (Spiekermann 1999a: 175-186).

Filialisierung

In den Großstädten spezialisierte sich der Lebensmittelhandel ab circa 1870. Aus dem Kramladen entstanden Fachgeschäfte: Bestimmte Waren, wie Milch, Kaffee, Schokolade, Spirituosen und Tabakwaren, wurden aus dem alten Ladenkonzept ausgegliedert und den gestiegenen Ansprüchen entsprechend in separaten Geschäften präsentiert. 1913 waren beispielsweise in Hamburg 58 % aller Lebensmitteleinzelhändler spezialisiert: 22,8 % handelten mit Agrarprodukten, 10,6 % mit Tabakwaren, 9,3 % mit Brot und Gebäck, 7,6 % mit Obst und Gemüse, 3,8 % mit Delikatessen, 1,5 % mit Wein, 1 % mit Fisch und 0,1 % mit Bier. Auch außerhalb der Lebensmittelbranche differenzierte sich der Einzelhandel, zum einen nach Bedarfskreisen (Kurzwaren, Spielwaren), zum anderen in verschiedene Preis- und Qualitätsniveaus (vgl. Berekoven 1987: 29, Teuteberg 1998: 54-55). Die Fachgeschäfte konnten mit höheren Gewinnspannen arbeiten und konnten sich daher 1a-Lagen leisten. Sie waren vorwiegend im Innenstadtbereich zu finden (vgl. Teuteberg 1998: 54).

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden die ersten Filialbetriebe, mittelständische Einzelhändler expandierten, indem sie ihr Geschäftskonzept auf weitere Standorte ausdehnten. „Angeblich soll die Idee vom Brüsseler Gymnasiallehrer Delhaice stammen, der als Anreger für die Entstehung von ersten größeren Filialbetrieben in Belgien und Frankreich gilt.“ (Berekoven 1987: 44-45). Spiekermann (1999a: 316) unterscheidet zwei Arten der Filialisierung: die lokale Kleinhandelsfilialbildung und die Massenfialbildung. Ein Kleinhandelsfilialbetrieb hat mindestens zwei räumlich voneinander getrennten Verkaufsstätten, ein Massenfialbetrieb mindestens 10. Der Massenfialist zeichnete sich weiterhin durch eine einheitliche Außendarstellung aus.

In Hamburg lag Mitte des 19. Jahrhunderts der Anteil der Kleinhandels-Filialbetriebe am gesamten Einzelhandel bei 2 %, 1890 deutlich über 4 %. Speziell im Lebensmitteleinzelhandel hatte Hamburg einen überdurchschnittlichen Filialisierungsgrad. Da es kaum Wochenmärkte gab, eigneten sich Filialsysteme zur Versorgung der Bevölkerung scheinbar besonders gut. In München, mit dem Viktualienmarkt als wichtige Drehscheibe der Lebensmittelversorgung, waren Filialbetriebe weit weniger verbreitet (vgl. Spiekermann 1999a: 317-322). Die Kleinfialisten besetzten in den Städten – im Gegensatz zu den Massenfialisten und den oben beschriebenen Fachgeschäften – auch dezentrale Standorte.

Während Massenfialisten v. a. [vor allem] seit den 1890er Jahren vorrangig in den Innenstädten bzw. Hauptverkehrsstraßen vordrangen und dort zum raumprägenden Element wurden, konzentrierten sich die lokale Filialbildung offenkundig auf die Subzentren, in denen auch die Mieten niedrig lagen. Insgesamt dürfte die ökonomische Bedeutung

lokaler Filialbetriebe über der der Massenfilialisten gelegen haben. (Spiekermann 1999a: 322)

Der Massenfilialist setzte auf Kostendegression: Ein zentraler Einkauf ermöglichte bessere Konditionen und eine straffere Sortimentspolitik, eine zentrale Lagerung verminderte die Kosten und reduzierte durch Austausch zwischen den Filialen das Lagerisiko. Der Wiedererkennungseffekt durch den einheitlichen Auftritt, erhöhte die potenzielle Stammkundschaft der einzelnen Filiale. In einer Filiale gewonnene Erfahrungen konnten schnell in anderen Firmenteilen genutzt werden. Nachteil war im Wesentlichen, dass der eigenverantwortliche Inhaber durch Filialleiter ersetzt wurde, für die Führungs- und Kontrollmechanismen installiert werden mussten (vgl. Berekoven 1987: 45, Spiekermann 1999a: 316-317).

Die Massenfilialisierung hatte ihren Anfang im Genussmittelbereich: Sowohl im Kaffee- als auch im Tabakhandel kam es früh zu Filialisierungen. Als ein herausragendes Beispiel für eine erfolgreiche Filialisierung gilt Kaiser's Kaffeegeschäft (vgl. Spiekermann 1999a: 255-230, Berekoven 1987: 45-46, Teuteberg 2000: 54). 1880 stieg Josef Kaiser in den elterlichen Betrieb ein, ein kleines Kolonialwarengeschäft in Viersen. Er sah im Kaffeegeschäft eine lohnende Marktlücke: Schlechter Röstqualität, die weit verbreitet war, wollte er Eigenröstungen entgegensetzen. Seine Röstungen und Kaffeemischungen verkaufte er mit wachsendem Erfolg nicht nur im heimischen Ladenlokal sondern auch im ambulanten Handel. 1885 eröffnete er eine erste Filiale in Duisburg, im gleichen Jahr weitere in Essen und Bochum. Die Filialen lagen in Wohngebieten und fielen durch eine einheitliche Gestaltung auf. Sortiment, Qualitäten und Preise waren standardisiert (vgl. Spiekermann 1999a: 326). 1886 gab es 667 Filialen, bis 1914 gab es 1 420 (Spiekermann 1999a: 327). Kaiser's war damit der größte Filialist und als einziger im ganzen deutschen Reich vertreten, andere große Mitbewerber wie Tengemann oder Buchtahls Kaffeemagazin gab es nur regional begrenzt oder in Großstädten.

Obwohl die Massenfilialisten, wie auch die Konsumgenossenschaften und Warenhäuser, neue Transporttechnologien umgehend nutzten und insbesondere Vorreiter für den Lastkraftwagen waren, war der logistische Aufwand für einen nationalen Vertrieb regelmäßig zu hoch. Die Transport- und Lagerprobleme konnten nur von einem integralen Unternehmen wie Kaiser's Kaffeegeschäft umfassend geregelt werden, ansonsten blieb der deutsche Lebensmittelmarkt regional hochsegmentiert. (Spiekermann 1999a: 327)

Seine Größe nutzte Kaiser früh um nicht mehr über einen Großhandel sondern direkt beim Importeur einzukaufen. Statt des teuren und üblichen Java-Kaffees, verwendete Kaiser billigeren Santos-Kaffee in seinen Mischungen und erreichte so über niedrige Kaffeepreise neue Käuferschichten. Er errichtete in Viersen eine Großrösterei, bis 1900 weitere in Berlin, Heilbronn, Breslau und Basel. 1899 gründete er eine Schokoladen- und Süßwarenfabrik, 1904 übernahm er eine Malzkaffeefabrik. Er hatte so in seinen zentralen Produktbereichen die komplette Handelsschiene von der Produktion zum Verkauf in der Hand.

In allen Filialen gab es eine erste Verkäuferin, in circa der Hälfte der Filialen auch eine zweite. Diese Verkäuferinnen verdienten zwar mehr als Verkäuferinnen im Kolonialwarenhandel, aber deutlich weniger als männliche Handlungsgehilfen. Bezahlt wurden ein mit der Betriebszugehörigkeit steigender Lohn, Mietbeihilfen und Naturalien. Alle Geschäfte verfügten über eine Ladenfront mit einheitlichen Emailleschildern: Über die gesamte Ladenfront zog sich jeweils der Namenszug von Kaiser's, vertikal waren Schilder mit den wichtigsten Produktgruppen angebracht. Das Firmenlogo – eine lachende Kaffee-

kanne – war auf allen Schildern zu sehen. Die Schaufenster wurden mindestens wöchentlich umdekoriert, alle gezeigten Produkte waren mit Preisen ausgezeichnet.

Der Trend zum Fachgeschäft in der Lebensmittelbranche setzte sich in der Filialisierung fort: Kaffeeröstereien, Schokoladen- und Kakaofabrikanten sahen in einem Filialsystem den richtigen Weg ihre Produkte zu vertreiben (siehe Tabelle 2). Es entstand aber auch eine Gruppe von Filialisten mit Vollsortiment, diese arbeiteten dann zumeist mit einem regionalen Schwerpunkt. Als Beispiele sind hier zu nennen: Pasquay & Lindner mit 65 Filialen (Stand jeweils 1910), St. Johann/Saar mit 115 Filialen, J. Latscha Frankfurt/M mit 65 Filialen und Stüssken/Köln mit 40 Filialen (vgl. Berekoven 1987: 46).

Tabelle 2: Massenfilaletriebe im Kaffee- und Schokoladenhandel 1910

Firma	Hauptsitz	Filialen	in ... Gemeinden
Abels Schokoladenwerke		66	
J. Brandenbusch	Altenessen		31
Buchthals Kaffeemagazin	Dortmund	500	34
G. Cyliax	Berlin	65	
Emmericher Warenexpedition	Emmerich		25
W. Faßbender	Berlin		7
C. Güldenpfennig	Berlin	23	3
Hamburger Importhaus	Hamburg		11
Hartwig & Vogel	Dresden		19
Herkules Kaffeegeschäft Kauert	Krefeld		19
Kaisers Kaffeefachgeschäft	Viersen	1 250	574
Gebr. Kayser GmbH	Düsseldorf	65	32
Koux Kaffeefachgeschäft	Mönchengladbach		5
Joh. Mescher	Duisburg	100	23
A. Möbius	Köln	19	
Norddt. Schokoladenh. GmbH	Magdeburg	56	
Reichardt & Co GmbH	Hamburg-W.	90	48
C. Retelsdorf	Hamburg		20
E. Schmidt	Wickrathberg	40	27
Rih. Selbmann	Dresden		81
Emil Tengemann	Mühlheim/Ruhr	400	78
Arthur Weigl	Hamburg		6
A. Zuntz sel. Witwe		23	

Quelle: Spiekermann 1999a: 328

Genossenschaften

England und Frankreich waren die Entwickler einer neuen Organisationsform des Handels mit Lebensmitteln: den Konsumgenossenschaften. Lebensmittel wurde in großen Maßstab eingekauft und verbilligt oder zum Selbstkostenpreis an die Genossen abgegeben.

Die Grundüberlegung war einfach: Verbraucher schlossen sich freiwillig zusammen, um ihre Kaufkraft zu bündeln, um gemeinsam Waren im Großen zu beziehen und sie dann im Kleinen abzusetzen. Konsumgenossenschaften waren gelebte Opposition gegen hohe Gewinnspannen und schlechte Warenqualität [...]. Sie waren zugleich Folge grundlegender sozioökonomischer Wandlungen, der Zernierung der alten, auf Selbstversorgung und geringen Zukauf gründenden Agrargesellschaft, dem Entstehen einer

wachsenden Schicht abhängig Beschäftigter, die in kleinen und mittleren Städten lebten und auf ein neues Distributionssystem angewiesen waren. (Spiekermann 1999a: 239)

Die Idee ging von der „Rochdahler Gesellschaft der redlichen Pioniere“ aus, die sich 1845 zu einer Selbsthilfeorganisation zusammenschlossen (vgl. Berekoven 1987: 42, Teuteberg 2000: 25). Spiekermann (1999a: 244) fasst deren Hauptprinzipien wie folgt zusammen:

1. „Offene Mitgliedschaft,
2. Demokratische Verwaltung,
3. Rückvergütung des Überschusses nach Maßgabe des jeweiligen Einkaufs,
4. Beschränkung der Kapitalverzinsung,
5. Politische und religiöse Neutralität,
6. Barzahlung und
7. Förderung des Erziehungswesens.“

Berekoven (1987: 43) sieht in dem 1845 in Chemnitz gegründeten Spar- und Konsumverein „Ermunterung“ die Geburtsstunde der deutschen Konsum- und Verbrauchergenossenschaften. Bis 1860 gab es für die Konsumgenossenschaften nicht den großen Durchbruch, viele der Initiativen und Projekte hatten eine nur kurze Lebenszeit. Dies lag zum Teil an den üblichen Problemen einer solchen (ehrenamtlichen) Vereinsarbeit, es lag aber auch an Diskussionen um die verschiedenen ideologischen Hintergründe und am Kampf des Lebensmitteleinzelhandels gegen die neue Konkurrenz.

Für den Lebensmitteleinzelhandel entwickelten sich die Genossenschaften zu einer Konkurrenz. Der Kolonialwarenhändler musste 1903 mit Kosten von 20 bis 25 % vom Umsatz zurechtkommen, die Genossenschaften lagen nur bei 7,3 %. Die Genossen arbeiteten ehrenamtlich und es wurde auf jegliche Werbung verzichtet. Der Mittelstand kämpfte für seine Interessen und „traktierte die Öffentlichkeit mit Verunglimpfungen und Aufforderungen zum Boykott.“ (Berekoven 1987: 43) Die Mitgliedschaft in einer Genossenschaft wurde für die Arbeiterschicht normal, für bürgerliche Schichten war sie eher verpönt. Beim Gesetzgeber zeigte die Agitation Wirkung, 1889 wurde den Genossenschaften der Verkauf von Waren an Nichtmitglieder untersagt. Mit wachsender Bedeutung geriet auch die steuerliche Sonderstellung der Genossenschaften unter Beschuss, so dass die Genossenschaften stärker zu Einkommens- und Gewerbesteuer herangezogen wurden. Die speziell zur Besteuerung der neuen Warenhäuser – die vom Einzelhandel vehement bekämpft wurden – erlassenen Gesetze hatten zum Nebeneffekt, dass die Genossenschaften ihre Verkaufstätigkeit auf Lebensmittel beschränken mussten (vgl. Spiekermann 1999a: 265-267).

Erst zwischen 1864 und 1913 stieg die Zahl der Konsumgenossenschaften deutlich an, von 97 auf 2 400. 2,2 Millionen Mitglieder machten einen Umsatz von 655 Millionen Mark (vgl. Teuteberg 2000: 25). Da je Haushalt nur eine Person Mitglied war, konnten damals schon 10 Millionen Einwohner des Deutschen Reiches in Genossenschaften einkaufen. Der Marktanteil der Genossenschaften im Lebensmittelbereich lag bei circa 5 % (vgl. Spiekermann 1999a: 261). Dabei gab es jedoch erhebliche regionale Unterschiede: Im Königreich Sachsen waren 1910 663 von 10 000 Einwohnern Mitglied in einer Konsumgenossenschaft, umgerechnet circa jeder 4. Haushalt. Auch Württemberg (479 Mitglieder auf 10 000 Einwohner) und die deutschen Kleinstaaten (479) hatten einen überdurchschnittlichen Organisationsgrad, während Preußen mit 196 Mitgliedern auf 10 000 Einwohner das Schlusslicht bildete (vgl. Spiekermann 1999a: 261-262).

Konsumgenossenschaften waren ein städtisches Phänomen: In kleinen Gemeinden war der Organisationsgrad in der Bevölkerung unterdurchschnittlich, während schon in Kleinstädten ein überdurchschnittlicher Organisationsgrad erreicht wurde. Trotz der vielen kleinen Genossenschaften wurde das Bild der Konsumgenossenschaften von den Gemeinschaften in den Großstädten bestimmt. Innerhalb eines Jahrzehnts wurde sie in Leipzig, Hamburg, Dresden, Köln, Essen, Elberfeld, München, Nürnberg, Magdeburg und Dortmund mit einem dichten Filialnetz vor allem in Arbeitervierteln zu wichtigen Säulen der Lebensmittelversorgung (vgl. Spiekermann 1999a: 263).

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts begannen die Genossenschaften den nächsten Schritt der Modernisierung. Zum einen entstand 1894 die Großeinkaufsgesellschaft deutscher Konsumvereine, die die Einkäufe der verschiedenen Genossenschaften bündelte, die sich aber auch zum Impulsgeber für die Mitglieder entwickelte. Der Zentralverband Deutscher Konsumvereine schaffte es die meisten Konsumgenossenschaften in sich zu vereinen. Jetzt war es nicht mehr nur das Ziel die kapitalistischen Verhältnisse zu kritisieren und die Situation für die Arbeiterschaft abzumildern, sondern zu zeigen, das die Arbeiterschaft selbst im Kapitalismus Besseres als dieser leisten könne. Die Genossenschaften gingen dazu über ihre Waren im verstärktem Maße selbst zu produzieren: Bäckereien, Fleischereien, Kaffeeröstereien, Mühlen wurden gegründet. Die Großeinkaufsgesellschaft selbst produzierte Seifen und Tabak, Mostrich, Streichhölzer, Teigwaren und Kisten (vgl. Spiekermann 1999a: 270-272). Die Genossenschaften begannen sich außerdem zu Bezirksgenossenschaften zusammen zu schließen, um Kostenvorteile zu sichern.

Als Gegenbewegung zu den Konsumvereinen und als Übertragung der ländlichen Einkaufsgenossenschaften für Handwerker und Bauern nach dem Vorbild von Raiffeisen und Schulze-Delitzsch entstanden Einkaufsgenossenschaften der städtischen Einzelhändler. So gründete sich 1872 in Hamburg ein Verein der Kolonialwarenhändler, er bündelte den Einkauf seiner 13 Mitglieder von Liebig's Fleischextrakt und Maizena-Maismehlprodukten. Bis in die 1890er Jahre steigt die Mitgliederzahl auf circa 300, das Warenangebot bleibt weiter beschränkt. 1903 wird der Großeinkaufsverein der Kolonialwaren-Händler zu Hamburg gegründet. 1907 wird die Einkaufsgenossenschaft deutscher Kolonialwarenhändler (Edeka) gegründet, die 1924 die deutschen Einkaufsgenossenschaften in sich vereint (vgl. Teuteberg 2000: 25-26).

Zusammenfassung

Parallel zu Massenproduktion und Massenmarkt entstand im 19. Jahrhundert ein System, das zur Verteilung der Massengüter in der Lage war. Es wuchs nicht nur der Einzelhandel, sondern um der großen Nachfrage der Städte gerecht zu werden, auch der bis dahin verpönte Zwischen- beziehungsweise Großhandel. Selbst die Wochenmärkte wandelten sich von Erzeuger- zu Händlermärkten. So wuchs die Distanz zwischen Konsument und Erzeuger im Ernährungssystem. Die direkte Beziehung wurde zerstört, der Handel – als quasi neuer städtischer Akteur im Ernährungssystem – musste hier eine Vermittlungsaufgabe übernehmen. Als Konkurrenz zu kommerziellen Einzelhändlern entstanden Genossenschaften, in denen die Konsumenten in Selbstorganisation den Handel mit Lebensmitteln übernahmen.

Innerhalb der Städte wird von zentralen Handelsstrukturen Abschied genommen. Märkte und Bänke waren nicht mehr in der Lage der gestiegenen Nachfrage nachzukommen. Der dezentrale Straßenhandel stieß an seine Kapazitätsgrenzen. So entstand ein dezentrales, flächendeckendes Netz von Lebensmittelgeschäften. Für Spiekermann (1999a) war das Ladenlokal sogar die Basisinnovation der Konsumgesellschaft.

Für die Städte war das neu entstandene, effiziente Handelssystem aus Großhandel und einem flächendeckenden Ladennetz die Voraussetzung sich aus der Umlandversorgung zu lösen. Die bald einsetzende Filialisierung war eine Möglichkeit, erfolgreiche Handels-Konzepte zu multiplizieren und dabei Kostenvorteile zu realisieren. So entstanden die ersten deutschlandweiten Filialnetze von Fachgeschäften und regionale Netze von Vollsortimentern.

Für den Laden eigneten sich besonders haltbare Produkte. Frische Produkte profitierten von der kurzen Handelskette auf Märkten und im Straßenhandel. Mit dem Laden gewann auch die Verpackung der Produkte an Bedeutung. Waren sie bis dato nur Schutz müssen sie im Laden zum Verkauf anregen und in Selbstbedienungs-Konzepten einen Teil der Beratungsfunktion übernehmen.

3.1.4 Gastronomie

Wer im Mittelalter durch Europa reiste, war für Verpflegung und Unterkunft im Wesentlichen auf Gastfreundschaft angewiesen. Studenten, Adelige, Geistliche und Kaufleute fühlten sich nach dem alten Recht der Gastfreundschaft verpflichtet, Reisende mit gleichem sozialen Status und Beruf in ihre Häuser aufzunehmen. Daneben gab es Gasthäuser und Herbergen, die den Reisenden Kost anboten und teilweise auch Logis (vgl. Prahl/Setzwein 1999: 56, Beardsworth/Keil 1997: 107). Zur festgelegten Zeit kam eine einheitliche Mahlzeit auf den Tisch. Gegessen wurde gemeinsam aus einer großen Schüssel, gezahlt wurde ein Einheitspreis. Das Ziel war die Sättigung, der Genuss stand nicht mal im Hintergrund. „Die leiblichen Bedürfnisse waren zu befriedigen, selbst wenn vereinzelt Wirte durch spezielle Speiseangebote Kunden anlocken wollten. Die Küche war regional geprägt und orientierte sich an lokalen Gegebenheiten.“ (Prahl/Setzwein 1999: 56)

Anfang des 17. Jahrhunderts wurde der Kaffee in Europa eingeführt, Ende des Jahrhunderts entstanden in den europäischen Städten die ersten Cafés. In Frankreich entwickelte sich das Café zu einem Platz in dem alle Klassen verkehrten, in London wurde streng zwischen exklusivem Club und Treffpunkt für Arbeiter getrennt (vgl. Beardsworth/Keil 1997: 105). Die Cafés entwickelten sich im 17. Jahrhundert zu wichtigen Ankerpunkten des urbanen Lebens. Die Wiener Kaffeehäuser mussten beispielsweise auch später in den kaffeelosen Zeiten (1810-1813) der Kontinentalsperre nicht über Besuchermangel klagen (vgl. Weigl 2004: 177).

Die Verbreitung des modernen Restaurants wird der Legende nach der französischen Revolution zugeschrieben, sie wälzten den Arbeitsmarkt französischer Köche um²¹. Waren Adelige bis zur Revolution die Hauptarbeitgeber, verloren viele Köche danach ihre Anstellung. Auf der Suche nach neuen Verdienstmöglichkeiten boten sie ihre Dienste der breiten Öffentlichkeit an: Zwischen 1789 und 1820 stieg die Zahl der Restaurants in Paris von 30 auf 3 000 (vgl. Teuteberg 2003: 282). Viele dieser Köche zog es in das europäische Ausland, auch nach Deutschland. Diese neuen Restaurants waren die ersten die Speisekarten anboten: es war nun erstmals möglich zu wählen wann, mit wem und was man essen wollte (vgl. Drummer: 1996:304). Die Restaurants boten denjenigen, mit den notwendigen finanziellen Möglichkeiten, Speisen in einem Standard, der in den Privat-

²¹ Dieser Effekt der Französischen Revolution war aber wohl nur einer unter vielen Einflüssen, bedeutender waren die wirtschaftlichen und sozialen Umbrüche. Beispielsweise England kannte Speiselokale schon vor der Französischen Revolution (vgl. unter anderem Finkelstein 1989: 36-37)

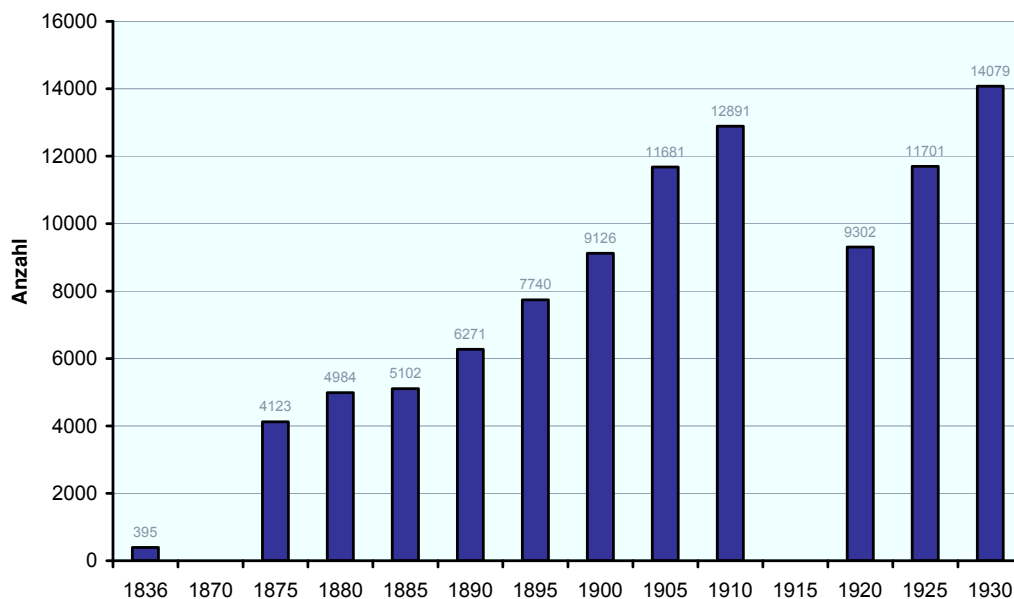
häusern damals nicht zu erreichen war. Frühere Adels-Privilegien wurden so bürgerlichen Schichten zugänglich gemacht, ein Stück Luxus wurde demokratisiert (vgl. Beardsworth/Keil 1997: 106).

Für Wien berichtet Weigl (2004: 176) schon für Ende des 18. Jahrhunderts von einer florierenden Gastronomieszene. Wien sei zu diesem Zeitpunkt der wohl größte Gastronomiemarkt Mitteleuropas gewesen.

Spätestens seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert bestand in der klassischen ‚Konsumptionsstadt‘ (W. Sombart) Wien ähnlich wie in anderen europäischen Metropolen ein entwickelter Gastronomiemarkt, der sich auf ein differenziertes Angebot und eine quantitativ bedeutsame Nachfrage stützen konnte. [...] Ein nicht unerheblicher Teil der einheimischen Bevölkerung (Lakaien, Kutscher, Boten, Studenten, Handelsreisende, ‚Touristen‘) war Berufs- oder standesbedingt auf die Essensversorgung außer Haus angewiesen. (Weigl 2004: 175)

In Deutschland wurde bis in das zweite Drittel des 19. Jahrhunderts zu Hause gegessen. Ausnahmen bildeten nur die wenigen Reisenden oder höfische Feste (vgl. Drummer 1997: 305). „The growth of restaurants cannot be separated from the growth of German towns in the late nineteenth century.“ (Teuteberg 2003: 287) Die Leute wurden reiselustiger. Für Geschäftsreisen, Reisen in Badeorte, Teilnahme an Konferenzen und Besuche war eine neue Infrastruktur notwendig. Nach 1850 entstanden in vielen deutschen Großstädten große Hotels, oft in der Nähe des Bahnhofs (vgl. Teuteberg 2003: 287).

Abbildung 6: Gastronomische Betriebe in Berlin 1836-1930



Quelle: eigene Darstellung nach Drummer (1996: 308)

Die Zahl der Möglichkeiten zur Außer-Haus-Verpflegung nahm mit dem Wachstum der Städte, der Industrialisierung und der gesteigerten Mobilität im 19. Jahrhundert zu. Die Bandbreite der Angebote vergrößerte sich, das klassische Wirtshaus wurde in Deutschland vom Restaurant ersetzt. In ihm ging es nicht mehr um reine Bedürfnisbefriedigung, sondern auch um Genuss (vgl. Prah/Setzwein 1999: 56). Drummer (1996: 305-312, siehe

Abbildung 6) nutzt die städtischen Gewerbeverzeichnisse um die quantitative Entwicklung der Gastronomie in Frankfurt und Berlin zu beschreiben. Er stellte für Ende des 19. Jahrhunderts einen deutlichen Anstieg der Zahl gastronomischer Betriebe in Berlin und Frankfurt fest. Dieser Anstieg lag deutlich über dem Bevölkerungsanstieg der Städte. Die wirtschaftliche Bedeutung der Gastronomie stieg: Unter den Handelsbranchen nahm die Gastronomie 1882 nach Zahl der Firmen und Beschäftigten den Rang 6, 1907 den Rang 3 ein (vgl. Teuteberg 2003: 284). Für diesen Aufschwung verantwortlich waren nach Drummer (1996: 309-311) neben dem oben schon erwähnten Fremdenverkehr, die stärkere Einbindung der Frauen in die Industriearbeit, die langen Arbeitszeiten und eine gesicherte Lebensmittelversorgung, die es erlaubte Essen auch als Genuss zu begreifen.

Restaurants und Gastwirtschaften waren Orte der sozialen Repräsentation. Auch wenn theoretisch jeder freien Zutritt hatte, verwehrt Kleidung, Tischmanieren, Preise aber und die französischsprachige Speisekarten unteren Schichten den Zugang zu den neueren feinen Restaurants. „Parallel zur sozialstratifikatorischen Ausdifferenzierung kultureller Institutionen – beispielhaft seien Oper, Konzert und Theater erwähnt – dienten im 19. und 20. Jahrhundert auch die Restaurants dem Geltungsbedürfnis und der Stilisierung bestimmter Gruppen der Gesellschaft.“ (Prah/Seitzwein 1999: 56) Der gastronomische Betrieb, der von allen Gesellschaftsschichten besucht wurde, blieb die Ausnahme, die Klassengesellschaft des Kaiserreichs drückte sich auch in klassenspezifischen Ess- und Trinkkulturen aus (vgl. Hirschfelder 2001: 20). „Social codes in restaurants were used to exclude and include, but they could also be acquired, interpreted and applied for transgression.“ (Jacobs/Schollier 2003: 10) Für Frauen – egal welcher Schicht – galt der Besuch von Gastwirtschaften ohne männliche Begleitung als nicht angemessen. Nur Cafés, da sie keinen Alkohol ausschenkten und abends geschlossen hatten, bildeten hier eine Ausnahme (vgl. Teuteberg 2003: 289, Beardsworth/Keil 1997: 106).

In gehobenen, deutschen Restaurants hatten Menüs Ende des 19. Jahrhunderts im Schnitt mehr als acht Gänge, 10 bis 12 Gänge waren keine Seltenheit (Drummer 1996: 312-313). Die Mahlzeiten wurden aufwendig und teuer zubereitet, die Küche war international inspiriert. Bis in die 1890er war die Küche stark französisch beeinflusst, dieser Einfluss ging jedoch mit der steigenden Zahl an Restaurants zurück. Die Restaurants boten auch immer regionale Gerichte an, so etwas wie eine nationale deutsche Küche gab es nicht (vgl. Teuteberg 2003: 291). In Abkehr von höfischen Traditionen ging der Trend weg von aufwendigen Dekorationen, hin zu einer Orientierung auf den Eigengeschmack der Produkte. Serviert wurden nicht mehr alle Gänge gleichzeitig, sondern Gang für Gang. Auch wurde damit begonnen den Inhalt der Speisekarten ins Deutsche zu übersetzen – ein Zeichen für die steigende Beliebtheit von Restaurants (vgl. Teuteberg 2003: 286).

Es wurde üblich, den Restaurantbesuch in die Freizeitgestaltung zu integrieren. Die Restaurants machten zusammen mit Theatern und anderen Vergnügungsstätten Ausgehen zu einem Mode-Phänomen (vgl. Teuteberg 2003: 292). Das Restaurant war damit nicht nur Ort der Kommunikation, sondern vor allem ein Ort der Repräsentation. Es ging ums sehen und gesehen werden. Wurden Mahlzeiten im Rahmen von Festen schon immer als Mittel der sozialen Differenzierung benutzt, wurde mit dem Restaurant auch die alltägliche Mahlzeit in die Öffentlichkeit verlegt. Wer etwas auf sich hielt, musste sich in bestimmten Restaurants sehen lassen (vgl. Drummer 1996: 318).

Die großen Luxusrestaurants und Hotels gingen einen ähnlichen Weg wie die großen Warenhäuser: Sie versuchten mit bombastischer Architektur und Ausstattung ihre Kundschaft

anzulocken. Elektrisches Licht, Fahrstühle, Zentralheizung und Wasserspülung wurde von den Gästen bestaunt (vgl. Teuteberg 2003: 288). Das elektrische Licht, das auf der Pariser Weltausstellung von 1900 im Mittelpunkt stand, wurde zuvor schon in teuren Geschäften und Hotels eingesetzt. So wurde für die Beleuchtung des Amsterdamer Café-Restaurants De Port van Cleve 1879 ein Generator aus Belgien importiert. Im Jahre 1881 wurde die Beleuchtung des großen Wintergartens des Luxushotels Krasnapolsky in Amsterdam auf elektrisches Licht umgestellt. Die Gäste kamen nicht nur um zu essen, sondern auch um das Wunder des elektrischen Lichtes zu bestaunen. So war der Besuch eines solchen Restaurants ein Besuch in einer modernen Welt des Fortschritts (vgl. Drummer 1996: 315, den Hartog 2003: 266-267)

Für Arbeiter war der Besuch eines Restaurants unerschwinglich. Aus den frühen Wirtschaftshäusern entstanden im 19. Jahrhundert Arbeiterkneipen in denen aber nur selten gegessen wurde (vgl. Prah/Seitzwein 1999: 57). Dröge/Krämer-Badoni (1987: 106-109) unterscheiden drei Kneipentypen. Besonders in Handwerkerquartieren gab es die ärmlichen aber ordentlichen und sauberen Eckkneipen. Betrieben wurden sie oft von Frauen, die so das aus einem Handwerksberuf kommende Familieneinkommen aufbesserten. Die Kneipen waren klein und mit keinen oder wenig Tischen ausgestattet. Der zweite beschriebene Typus hatte vorwiegend Kostgänger, Untermieter von Arbeiterhaushalten und das teilweise nicht sesshafte Subproletariat als Gäste. Die Schankräume waren größer und mit Tischen versehen. Die Kellnerinnen erhielten kein festes Gehalt und mussten Abgaben an den Wirt zahlen. Ihr Einkommen bestritten sie mit Prostitution. Ende des 19. Jahrhunderts entstand aus den Handwerkerkneipen die klassische Arbeiterkneipe. „Es ist die gleiche Kneipe, die wir heute in den in dieser Phase entstandenen Quartieren als Eck- oder Stammkneipe kennen – wenn auch häufig ohne Arbeiter.“ (Dröge/Krämer-Badoni 1987: 108) Da 1878 durch die Sozialistengesetze Versammlungen unter freiem Himmel verboten wurden, waren die Arbeiterkneipen ein zentraler Ort der politischen Kultur. In ihnen konnte diskutiert werden, sie entwickelten sich zu Arbeitsvermittlungen, Lese- und Informationszentren (vgl. Kaufmann 1998: 25).

In Berlin schaffte es eine Art frühe Fast-Food-Kette nicht nur Arbeiter sondern auch bürgerliche Schichten anzusprechen: 1892 eröffnete die erste Bierquelle. Es war ein Mittagimbiss, der zu Beginn ausschließlich halbe belegte Brötchen zu 10 Pfennig und Bier zu ebenfalls günstigsten Preisen anbot. Schrippen konnten die Gäste soviel essen wie sie wollten. Noch vor der Jahrhundertwende eröffneten die Brüder Aschinger 28 weitere Bierquellen in Berlin (vgl. Allen 2002: 95-96). Mit der Mischung aus Billigpreisen, die durch moderne Produktionstechniken erreicht wurden, und einer neuen Art der Präsentation traf Aschinger den Geschmack seiner Kundschaft (vgl. Allen 2002: 113).

Die Aschingers boten ein billiges Essen an, dem nicht das Etikett von Armut anhing. So wurden die Bierquellen ein Ort, an denen sich im Laufe des Tages die Klassenschichten mischten. Mittags besuchten Büroangestellte, Beamte und Studenten die Lokale, nach Geschäftsschluss kamen Schneiderinnen, Ladenmädchen, Arbeiter und Geschäftsleute, später dann die Touristen. Die Mahlzeiten wurden standardisiert in Massenproduktion hergestellt. Das Essen hatte an allen Tagen in allen Filialen die gleiche Qualität und den gleichen Preis. Die Brüder Aschinger gingen nach und nach dazu über die Produktion vertikal zu integrieren, beispielsweise durch den Kauf einer Wurstfabrik. „Das Essen der Aschinger verkörperte in dieser Weise ein perfektes Symbol des Maschinenzeitalters, die standardisierte Antwort auf die Erfordernisse begrenzter Zeitbudgets und feststehender Einkommen.“ (Allen 2002: 96-97)

Die Aschinger Restaurants präsentieren sich modern: alle Lokale lagen im Erdgeschoss, im Gegensatz zu den damals üblichen Kellerlokalen. Die Front bildete eine große Schauwand, so große Glasscheiben waren damals sehr luxuriös. Die Waren wurden offen und transparent präsentiert, so dass jeder Gast vor dem Kauf sein Essen in Augenschein nehmen konnte. Gezapft wurden nicht, wie in den anderen Wirtschaften, in einer dunklen Ecke sondern im Sichtbereich des Gastes. „Alle Küchen waren mit den neuesten Gerätschaften ausgerüstet, es gab Gasherde, elektrische Apparate, Bierkeller und begehbare Kühlschränke. Aschingers Lokale gehörten zu den ersten der Stadt, die über Klimatisierung verfügten und mit leuchtender Neonreklame warben.“ (Allen 2002: 99) In den Lokalen sollte die Gestaltung Beschaulichkeit vermitteln. Die bayerische Raute fand sich überall, Ober trugen Lederhosen, Kellnerinnen Dirndl.

Die Entstehung der Kantine

Die institutionelle Versorgung von Arbeitern mit Essen begann in Deutschland in den so genannten Ledigenheimen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts boten hier Fabrikbesitzer, Kirchen und Wohltätigkeitsorganisationen Arbeitern Unterkunft und Verpflegung. 1876 zählte das Handelsministerium 1516 dieser Einrichtungen in 555 Fabriken mit 34 407 Schlafplätzen. Die Mahlzeiten beinhalteten Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Geboten wurden einfache Mahlzeiten, im Ruhrgebiet waren es in der Regel Eintöpfe aus Kartoffeln und Fleisch mit Graupen, Bohnen, Reis oder Sauerkraut (vgl. Thoms 2003: 353). Spätestens in den 1870er Jahren nahm die Popularität dieser Heime, wegen ihrer kaserngleichen Verhaltensregel, stark ab. Die Firmen begannen, Kantinen einzurichten, die sich auf das Anbieten eines Mittagessens beschränkten.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren Unternehmer und Sozialreformer auf der Suche nach der Ernährung für Arbeiter, die billig war und gleichzeitig Gesundheit und Kraft stärkte. Man ging dabei von einer Maschinenmetapher aus, in der der Mensch mit genügend Treibstoff gefüttert werden musste, um entsprechende Leistung zu bringen. Diese Idee wurde besonders von Justus von Liebig und Jakob Molleschott in die Ernährungslehre eingebracht. „Es wurde eine Kosten-Nutzen-Rechnung aufgemacht: gesund und auskömmlich ernährte Arbeiter arbeiteten mehr und besser, waren weniger häufig krank, verursachten seltener Unfälle und waren zudem, immer fester und enger mit den großen Unternehmen verbunden.“ (Thoms 2004: 208) Zugleich waren Kantinen eine Maßnahme gegen Alkoholkonsum der Arbeiter, denn so bald diese ihr Mittagessen in einer Gastwirtschaft einnahmen, unterlagen sie hier dem Getränkezwang. Alkoholfreie Getränke wurden so gut wie nicht ausgeschenkt (vgl. Thoms 2004: 209). Die Mahlzeiten waren einfach und eintönig, sie bestanden im Wesentlichen aus Eintöpfen – sie glichen damit der Ernährung, die die Arbeiter zuhause zu sich nahmen. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurden die Speisepläne abwechslungsreicher und ließen einen Trend in Richtung tierischer Produkte und anderer Gemüse als der Kartoffel erkennen (vgl. Thoms 2003: 359)

Zahlen von 1918 machen allerdings deutlich, dass sich die Kantine in Deutschland eher verhalten durchsetzte. „Im Vergleich zu England wird dies besonders deutlich: Dort stellten 1918 über eintausend Kantinen täglich eine Million Mahlzeiten her. In Deutschland existierten nur halb so viele Einrichtungen, und sie tischten weniger als 250 000 Beschäftigten ein warmes Essen auf.“ (Allen 2002: 19)

Zusammenfassung

Mennel (2003: 251) bezeichnet das Restaurant als essentiell urban, weil es das Gegenteil der ländlichen Subsistenzwirtschaft darstelle. Den Produkten des eigenen Acker, die selbst weiterverarbeitet werden, stehen die freie Auswahl, Speisekarte und eine Rundum-Dienstleistung gegenüber. Die Gastronomie wurde zu einem wesentlichen Bestandteil des urbanen Lebens. Theater, Varieté und das Restaurant bildeten genauso eine Einheit wie Feierabend und Stehausschank. Das Essen wurde in eine neu entstehende Ausgehkultur integriert. Dabei ging es nicht mehr nur darum den Hunger zu stillen, sondern zusätzlich um den Genuss beim Essen und um das Prestige, welches mit bestimmten Formen des Essens verbunden war. Ein Menü konnte auch Statussymbol sein. Restaurants waren Orte der sozialen Repräsentation und Kommunikation. Das Kaffeehaus ist Synonym für die Bedeutung der Gastronomie für die Öffentlichkeit: als Ort der Kommunikation, in der politischen Diskussion und Meinungsbildung, als Plattform für Künstler und Literaten. Die Kantine, eine Einrichtung, die durch die größer werdenden Entfernungen zwischen Arbeit und Wohnen entstand, hingegen war, wie die frühen Wirtshäuser, auf reine Sättigung ausgerichtet.

3.1.5 Lebensmittelkonsum

Industrialisierung und Urbanisierung brachten völlig neue Bedingungen für die Ernährung: Wohnen und Arbeiten wurden räumlich getrennt, der Tagesablauf wurde minuziös von außen bestimmt, Konsum ersetzte die Selbstversorgung. Die neuen Verhaltens- und Ernährungsmuster bildeten sich zuerst in den Städten aus (vgl. bspw. Lesniczak 2004: 132-134), wurden aber dann zum Vorbild für die ländliche Bevölkerung und breiteten sich so langsam über ganz Deutschland aus.

Produkte

Die Produktivitätssteigerung der Landwirtschaft, die verbesserte Infrastruktur vor allem für den Transport, die neuen Konservierungsmethoden und die Industrialisierung der Nahrungsmittelproduktion führten zur Verfügbarkeit neuer und preiswerter Produkte. Die Bewohner der Städte waren die ersten, die dies in neue Konsummuster umsetzten: Die Abkehr von der Subsistenzwirtschaft machte für die Städte eine Versorgung über die neuen Handelsstrukturen notwendig, Städter waren aber auch die ersten die über Geld verfügten. Die Bürgerliche Küche wurde ein bestimmendes Ideal und setzte sich auch in den unteren, nichtbürgerlichen Gesellschaftsschichten durch. Wo dies aus finanziellen Gründen nicht möglich war wurde auf Surrogate²² zurückgegriffen (vgl. Lesniczak 2004: 132).

Als ein Indikator für den Wandel der bevorzugten Produkte kann der Fleischkonsum gesehen werden. „Auch die Masse der Bevölkerung sah in der Höhe beziehungsweise im zeitweise lächerlich niedrigen Niveau des Fleischverbrauchs einen wesentlichen Gradmesser für die eigene Lage.“ (Hirschfelder 2001: 195) Fleischverzehr galt gerade in der Arbeiterschaft als Statussymbol. Fleisch galt selbst in schlechter Qualität als nahrhaftes Lebensmittel (vgl. Lesniczak 2004: 140). Der Fleischverbrauch war zu Beginn des 19. Jahrhunderts auf einem Tiefpunkt angelangt, bis 1830 trat eine leichte Erholung ein.

²² Im frühen 19. Jahrhundert hatten Surrogate Hochkonjunktur. Bevor niedrigere Schichten sich die Konsumgewohnheiten höherer Schichten leisten konnte, imitierten sie diese. Kaffee wurde durch Zichorienkaffee ersetzt, Spirituosen durch Kartoffelschnaps. „Damit sind nur zwei wichtige Surrogate angesprochen. Sie mögen für viele andere stehen, bis hin zum Butterersatz Margarine [...]. Das 19. Jahrhundert war wie sonst keines eine Zeit der Surrogate.“ (Wiegelmann 1988: 367)

„15 Kilogramm jährlicher Durchschnittsverbrauch im deutschen Sprachraum konnten um 1800 bedeuten, dass die Angehörigen der Unterschichten meist überhaupt kein Fleisch aßen, in Norddeutschland und im Gebiet der Alpen aber durchaus größere Mengen üblich waren.“ (Hirschfelder 2001: 196) Von Mitte des 19. Jahrhunderts bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts stieg der Verbrauch konstant an und erreichte um 1900 etwa 50 kg pro Kopf. Ein anderes Produkt, welches sich im 19. Jahrhundert vom Luxus- zum Massengut wandelte, war der Zucker. 1840 wurden 2,4 kg Zucker je Person verbraucht, 1894 waren es schon 10,7 kg und bis zum 2. Weltkrieg stieg der Verbrauch auf 26 kg an (vgl. Hirschfelder 2001: 196). Die Grundnahrungsmittel Kartoffeln, Brot und Mehl verloren dagegen an Bedeutung. Während die städtischen Haushalte auf eine Ernährung mit tierischen Produkten umstellten, war die Ernährung auf dem Land noch weitgehend durch die lokal angebauten Produkte bestimmt. Fleisch und Eier wurden verkauft und nicht selbst verzehrt (vgl. Lesniczak 2004: 135). Die Speisen bestanden hauptsächlich aus Getreideprodukten (Brot und Breie), sowie je nach Region Kartoffel- und Mehlspeisen. Erst in der Zeit der Weimarer Republik orientierte sich die ländliche Ernährung an der städtischen Ernährungsweise.

Der Handel mit Lebensmitteln führte aber nicht nur zu einer Bereicherung des Speisezettels, es begannen auch die ersten regionalen Produkte zu verschwinden.

Durch Importe wurden zwar die ‚Kolonialwaren‘ zu gewöhnlichen, alltäglichen Produkten, aber umgekehrt bewirkte das Aufbrechen der kleinen Wirtschaftsräume, daß zahlreiche einheimische Produkte zu seltenen Delikatessen avancierten oder wie Hirse, Buchweizen und anderes schließlich ganz aus dem Speisezettel verschwand. (Wiegelmann 1988: 370)

Im 19. Jahrhundert kamen die ersten Fertigprodukte auf den Markt (siehe Kapitel 3.1.2). Erbswurst, Trockensuppen und Fleischextrakt wurden vor allem in den unteren und mittleren Schichten zur wichtigen Grundlage für viele Speisen. Der Versuch Zeit und Kosten zu sparen war damals wie heute der Grund für die Nutzung von Fertig- beziehungsweise Halbfertiggerichten. Die entstehende Nahrungsmittelindustrie unterstützte dies mit massiver Werbung (vgl. Schlegel-Matthies 2004: 154).

Mahlzeiten

Mit der Urbanisierung und Industrialisierung entstanden in den Städten neue zeitliche Muster: Der Tagesablauf von Arbeitern und Angestellten wurde nach Schichten und Stechuhr bestimmt, Pausen war bis auf die Minute genau geregelt - und bestimmte so Ort und Zeit der Mahlzeitaufnahme. Das Mittagessen musste so von vielen nicht zu Hause, sondern in der Firma eingenommen werden. Die räumliche Trennung von Arbeit und Wohnen machte für die vielen Industriearbeiter neue Versorgungsmöglichkeiten notwendig. Der tägliche Gang für das Mittagessen nach Hause wurde mit den größer werdenden Städten nahezu unmöglich. Die Arbeiter ließen sich anfangs das Essen von Familienangehörigen in die Fabriken liefern. Frauen, Mütter und Töchter brachten das Essen zur Fabrik. Die männlichen Arbeiter wurden so nicht nur satt, sondern hatten „auch Gelegenheit, ihre Machtstellung innerhalb ihrer Familien und ihr Prestige vor den Kollegen zu unterstreichen.“ (Allen 2002: 20, vgl. auch Thoms 2003: 355) Aber auch das wurde mit steigender Entfernung zwischen Wohn- und Arbeitsstätte und der größer werdenden Zahl von erwerbstätigen Frauen unmöglich. Mit dem „dreiteiligen Essensträger von Henkelmann“ (Allen 2002: 19) nahmen sich viele Arbeiter ihr Essen schließlich selbst mit an den Arbeitsplatz. Auch die beschmierte Stulle hatte Konjunktur (vgl. Lesniczak 2004: 140). Sie galt als eine der neuen spezifisch urbanen Ernährungsformen. In Berlin wurde mittags

nun oft statt eines warmen Mittagessens mit viel Gemüse ein fettes Butterbrot gegessen (vgl. Allen 2002: 21).

Doch im Gegensatz zu den Niederlanden und Skandinavien führte dies nicht zu einer dauerhaften Änderung der Mahlzeitenordnung: Gegen alle Tendenzen der Umstrukturierung blieb in Deutschland das Mittagessen die warme Hauptmahlzeit (vgl. Wiegelmann 1988: 368). Obwohl die Lebens- und Arbeitsbedingungen eines Großteils der Bevölkerung dem zu wider liefen, wurden drei gemeinsame Mahlzeiten zum gesellschaftlichen Orientierungsmodell. Sie wurden zum „Symbol von Familie als Lebens- und Wirtschaftsgemeinschaft“ (Schlegel-Matthies 2004: 152) überhaupt. Dem städtischen, bürgerlichen Ideal folgende Mahlzeitenordnung breitete sich in anderen Schichten und im städtischen Umland aus (vgl. Lesniczak 2004: 141).

In den gehobenen Bürgerfamilien wurde zum Frühstück Kaffee und Brot verzehrt. Das Mittagessen bildete die warme Hauptmahlzeit. Sie hatte in der Regel drei Gänge, eine Vorsuppe, ein Hauptgericht und ein Dessert. Das Hauptgericht bestand aus einem Stück hochwertigem Fleisch sowie Gemüse oder Kompott. Waren Kartoffeln im 18. Jahrhundert noch als Schweinefutter verschrien, wurden sie im 19. Jahrhundert in höheren Gesellschaftsschichten beliebt. Auf dem Land aß man fünf Mahlzeiten am Tag: Erstes und zweites Frühstück, Mittagessen, Vesperbrot und Abendessen. Das erste Frühstück bestand aus Breien und Milchsuppen. Das zweite wurde auf dem Feld eingenommen und bestand aus Brot, Käse, Speck oder Wurst. Zum Mittagessen gab es im Norden Kartoffeln oder Hülsenfrüchte, im Süden Mehlspeisen. Die Vesper glich dem zweiten Frühstück, das Abendessen bestand aus den Resten des Mittagessens oder aus Brot mit Käse beziehungsweise Wurst. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts begannen die ländlichen Bewohner sich an städtischen Ernährungsgewohnheiten zu orientieren. Das Gesinde, durch den Arbeitskräftemangel in gestärkter Position, nahm sich die Ernährung abgewanderter Familienmitglieder zum Vorbild und beschwerte sich bei allzu karger Kost (vgl. Lesniczak 2004: 141-144).

Regionale Muster

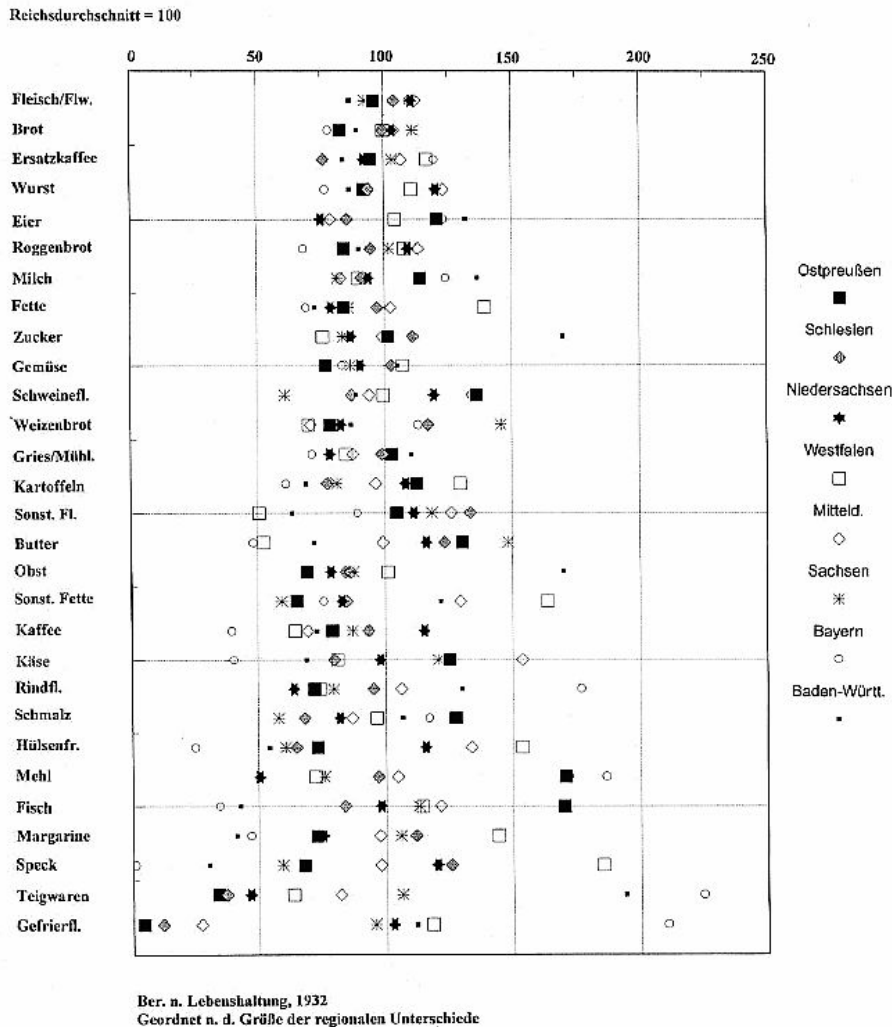
Selbst wenn oben schon auf einige regionale Unterschiede hingewiesen wurde, waren die unterschiedlichen Geschwindigkeiten des Ernährungs-Wandels in Stadt und Land doch das dominierende Muster. Wiegelmann (1990: 5) weist zwar darauf hin, dass dieser Wandel keine diffuse Überschwemmung gewesen sei, sondern auch regionale Akzente gehabt hat. Regionale Muster spielen in der Literatur über diese Zeit nur eine Nebenrolle.

Wiegelmann (1990: 5-8) sieht schon vor der Industrialisierung, bis etwa 1830/40, eine grundlegende Neuprägung der mitteleuropäischen Kost und stellt deren großregionale Verbreitung dar. Nachbarländer hatten hier wesentlichen Einfluss: England beeinflusste die Norddeutsche Küche, die Wiener Küche die Länder der alten Donaumonarchie und Frankreich Südwestdeutschland (vgl. Wiegelmann 1990: 7).

Spiekermann (2002, 1997) stellt regionale Nahrungspräferenzen im Deutschen Reich dar. Er zeigt mit den detaillierten Daten damaliger Haushaltsuntersuchungen die Bedeutung der regionalen Verteilung des Verbrauches von Lebensmitteln. Abbildung 7 zeigt die Ergebnisse einer Auswertung von Haushaltsrechnungen in den Jahren 1927/28. Bei 532 vierköpfigen Familien wurde die Daten eines Jahres erhoben. Für die Zwischenkriegszeit dokumentiert die Abbildung erhebliche Verzehrunterschiede. „Von den 29 hier aufgelisteten Produkten variieren 22 um mindestens 1:2, d. h. von diesem Lebensmittel wurde in irgendeiner Region des Deutschen Reiches mindestens doppelt so viel verzehrt

wie in einer anderen.“ (Spiekermann 2002: 52) Die Hauptnahrungsmittel variieren in ihrem Verbrauch nicht so stark wie Lebensmittel mit geringen Verzehrsmengen, bei den Lebensmittelgruppen (zum Beispiel Fleisch) zeigen sich geringere Verzehrunterschiede als bei einzelnen Lebensmitteln.

Abbildung 7: Verzehrunterschiede in ausgewählten Regionen 1927/28



Quelle: Spiekermann 2002: 51

Spiekermann (2002: 54-59) stellt aber auch fest, dass sich keine einheitlichen Verzehr-räume konstruieren lassen: Die Verzehr-räume für einzelne Lebensmittel überlappen und bilden eine „kulinarische Gemengelage“ mit einer Vielzahl von Verzehrlandschaften. Fest definierte Küchen finden sich nur in Süddeutschland. Er hebt aber trotzdem die Region als „Grundkategorie von Essen und Ernährung“ hervor. Regionale Unterschiede würden – und hier überträgt er seine Untersuchungen auf die Gegenwart – soziale Unterschiede, verschiedene Konsummuster in Stadt und Land und Geschlechterunterschiede deutlich überlagern. „Summa summarum bleibt die Region also trotz unklarer Küchengrenzen und uneinheitlicher Räume eine zentrale Kategorie zum Verständnis von Essen und Ernährung.“ (Spiekermann 2000: 62, vgl. auch Spiekermann 1999b: 45)

Beköstigung

Im 19. Jahrhundert gewannen Koch- und Haushaltsbücher einen gesteigerten Einfluss auf die Küche. Es entstand eine Kochkultur, die nur zum Teil auf älteren Traditionen basierte. Als die Mittelklasse ihre Ernährung zum Statussymbol machte, gab es Bedarf an Speisen die über die traditionellen Rezepte hinausgingen. Neben der mündlichen Überlieferung waren so neue Wege der Kulturvermittlung notwendig (vgl. Hirschfelder 2001: 199, Tannahill 1988: 322). In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gab es für den bürgerlichen Haushalt vor allem Hauslehrbücher, welche die Gesamtheit der „hausmütterlichen Arbeit“ (Teuteberg 2004:106) beschrieben. In der Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden neben diesen Haushaltsratgebern auch Kochbücher, die sich nicht wie in früheren Jahren nur an der Küche des Adels orientierten. Besonders zwei Kochbücher waren populär. Stärker auf norddeutsche Kochgewohnheiten ausgerichtet war Henriette Davidis „Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“. Es hatte seine Erstauflage 1845 und erfuhr zahlreiche Neuauflagen. „Die Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkt“ (1858) von Katharina Pratos wurde über siebzig Mal aufgelegt (vgl. Schlegel-Matthies 1988: 54-55). Eine Haushaltslehre mit hohem Bekanntheitsgrad schrieb Marie Susanne Kübler. 1850 erschien wurde es bis 1886 elf Mal aufgelegt. Henriette Davidis brachte 1863 das Buch „Die Hausfrau: Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung des Haushaltes.“ heraus. Den Erfolg der Bücher von Davidis erklärte Teuteberg (2004: 108) damit, dass „die Verfasserin in der frühgewerblichen Region des Sauerlandes beheimatet war, wo zuerst Manufakturen und dann die moderne Fabrikindustrie mit ihren neuen Arbeiterhaushalten die alten Lebens- und Ernährungsweisen revolutionierten.“ Sie zielte auf Haushalte mit geringem Budget, die über keine Dienstboten mehr verfügten und transportierten bürgerliches Wissen über Kochen und Haushaltsführung in diese Schichten. Ein neues Thema in den Haushaltsratgebern dieser Zeit war die Sauberkeit: Gewaschene Hände, saubere Schürzen und ordentliche Haare wurden thematisiert. Haare, Schnecken oder Fliegen im Essen seien nicht zumutbar. In der Küche seien Spinnweben, Straßendreck und Staub auf den Küchengeräten nicht tolerierbar. Die Ansprüche an die Sauberkeit aller Räume stiegen im Laufe des 19. Jahrhunderts (vgl. Teuteberg 2004: 112). Ein weiteres Thema, das in den Haushaltsratgebern hochgehalten wurde, war die Sparsamkeit. So sollten einheimische Kräuter den teuren, aber prestigeträchtigen ausländischen Gewürzen vorgezogen werden, die Lebensmittelvorräte sollten geschickt verwaltet werden.

1850 kam der Sparherd auf und brachte in der Küche einen tief greifenden Wandel. „Sie arbeiteten energiesparend und hielten die Küche rauchfrei. Vor allem konnte man aber in mehreren Töpfen und im Ofen gleichzeitig kochen - eine wesentliche Voraussetzung für eine differenzierte Kochkultur.“ (Hirschfelder 2001: 199, vgl. auch Tannahill 1988: 321, Tränkle 1992a: 43-48). Mit dem Sparherd veränderte sich die Küchenausstattung, statt eines großen Topfes waren nun kleinere Töpfe und Pfannen notwendig, um die verschiedenen Kochmulden des Herdes auszunutzen. Eintopfgerichte gingen zurück, „der Weg zum mehrgängigen Menü ist nun auch in der bürgerlichen Küche offen.“ (Tränkle 1992a: 44) In den Haushaltsratgebern wurde nun genauer auf das notwendige Kücheninventar eingegangen. Im späten 19. Jahrhundert gab es billiges Gebrauchsporzellan, Ton- und Steingutgeschirr blieb unverändert in Nutzung. Der Holzlöffel wurde seit 1840 vom Metalllöffel verdrängt. Koch- und Essgerät aus Zinn, Kupfer und Messing verschwand wegen gesundheitlicher Bedenken (vgl. Teuteberg 2004: 115).

Zusammenfassung

In der Industrialisierung wurde der Städter vom Selbstversorger (also Erzeuger, Verarbeiter und Konsument in einer Person) zum Konsumenten. Die Bewohner der Stadt nutzen ihre Arbeitskraft jetzt für den Broterwerb, nicht mehr für die Brotproduktion. Eine produktive Landwirtschaft, eine preisgünstige Verarbeitung und ein funktionierender Handel machten dies möglich. Die Nutzung der Arbeitskraft in der Industrie und der Platzmangel in größer werdenden Städten machte es notwendig.

Die Trennung von Arbeit und Wohnen führte zu neuen, spezifisch urbanen Formen der Ernährung, so entstanden beispielsweise die beschmierte Stulle und der Henkelmann. An der klassischen, bürgerlichen Mahlzeitenordnung konnte sie in Deutschland jedoch nichts ändern: Das warme Mittagessen als Hauptmahlzeit blieb das Ideal. Neue Mahlzeiten und Mahlzeitenordnungen breiteten sich räumlich von der Stadt auf das Land aus, neben den Kochbüchern sorgten heimkehrende Arbeiter für dessen Verbreitung. Die neue Mobilität und der Handel sorgten auch dafür, dass erste lokale Spezialitäten aus der Ernährung verschwanden und durch „modernere“ Produkte ersetzt wurden.

Fleisch – unabhängig von dessen Qualität – ist für die Bevölkerung ein wichtiger Gradmesser für Wohlstand gewesen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts stieg dessen Verbrauch wieder an. Auch andere frühere Luxusprodukte schafften den Sprung zum Massengut, andere wurden für die Massen durch preiswerteren Ersatz (Surrogate) zugänglich. Die ersten Convenience-Produkte hielten in die Küchen Einzug. Der Verbrauch an den eigentlichen Grundnahrungsmitteln ging zurück. Der nationale und internationale Handel brachte neue Produkte auf die Tische, er sorgte aber auch schon dafür, dass die ersten lokalen Produkte verschwanden.

3.2 Das Ernährungssystem in der Gegenwart

Die Lebensweisen und -bedingungen in Stadt und Land haben sich im Laufe des 19. Jahrhunderts angeglichen. „Hier wie dort ist das Dreieck Hygiene, Ordnung und Komfort alltagsbestimmend. Auf der anderen Seite haben sich auch die Probleme des Lebens egalisiert. Der Verbrauch von Energie und Wasser, die Belastung von Boden und Luft und die Ablagerung von Abfall unterscheiden sich nicht wesentlich.“ (Ipsen 1995: 20) Kennzeichnet Ipsen die urbane Landwirtschaft während der Industrialisierung als eine „Verländlichung“ (Ipsen 1995: 15) des städtischen Lebens, sieht er das Land heute im materiellen Austausch peripherisiert: Der ländliche Raum ist nur noch Produzent und Lieferant von Rohstoffen und Abnehmer von fertigen Produkten (vgl. Ipsen 1995: 16).

Wenn für die Einleitung des Kapitels 3.1 die Schlagworte Urbanisierung und Industrialisierung für die städtische Entwicklung verwendet wurden, so sind jetzt eher Schrumpfung beziehungsweise Suburbanisierung und Deindustrialisierung kennzeichnend. „Deindustrialisierung, arbeitsmarktbedingte Abwanderungen und demographischer Wandel hin zu einer älteren Bevölkerungsstruktur sind die Auswirkungen eines weltweiten Strukturwandels, die den Bevölkerungsrückgang und die Schrumpfung in den ehemaligen industriellen Zentren Europas verursachen.“ (Akbar/Kremer 2003: 21) Während wachstumsstarke westdeutsche Verdichtungsräume durch die Zuwanderung von in- und aus-

ländischen Arbeitnehmern von den Schrumpfungen ausgenommen sind oder nur abgemildert getroffen werden, werden Ostdeutschland und strukturschwache westdeutsche Räume von diesen Entwicklungen stärker und früher getroffen (vgl. Winkel 2003: 6). „Gemessen am Bevölkerungsbestand zeigen sich räumliche Schrumpfungsschwerpunkte vor allem in den altindustriellen Regionen sowie in den peripheren Regionen Brandenburgs, Mecklenburg-Vorpommerns und Sachsens.“ (Siedentop/Kausch 2003: 13) Verstärkt wird der Bevölkerungsrückgang für die Kernstädte noch durch die Suburbanisierung. „Neben den im weitesten Sinne ökologischen Folgen der Suburbanisierung (Flächeninanspruchnahme, Verkehrsaufkommen etc.) geht es zunehmend auch um die soziale Selektivität der Entwicklung sowie die finanzielle Polarisierung zwischen Kernstadt und Umland.“ (Danielzyk 2006: 192)

Die Lebensmittelversorgung in den Städten ist heute gesichert. Die Verbraucher haben in den Supermärkten eine nie gekannte Auswahl und können aus mehreren tausenden Artikeln wählen. „Industrial food, like modernist architecture, might once have been seen as an answer to social problems, but now seems only to bring new troubles, new indigestion.“ (Bell 2002: 12) Das Ernährungssystem gehört zu den größten Umweltverschmutzern, ernährungsbedingte Krankheiten sind eine der häufigsten Todesursachen.

Eine der Kennzeichen in den Teilsystemen des Ernährungssystems der Gegenwart im Vergleich zum Ernährungssystem während der Industrialisierung ist die Konzentration. Sowohl in der Erzeugung und der Verarbeitung als auch im Handel gibt es weniger Betriebe an weniger Orten. Die Maschenweiten im Netz der Verarbeiter und Händler sind wesentlich größer geworden.

3.2.1 Lebensmittelerzeugung

Die Landwirtschaft ist einer der größten Flächennutzer. 50 % der Fläche Deutschlands werden von ihr genutzt. In der Wirtschaftsstatistik dagegen spielt sie eine untergeordnete Rolle: Die Landwirtschaft hat gerade 1,1 % Anteil an der deutschen Bruttowertschöpfung. „Ferner ist sie – richtig betrachtet – zu 100 Prozent Voraussetzung einer jeden Wertschöpfung in unserer Gesellschaft: Mögen wir uns noch so sehr als postindustrielle Dienstleistungs- und Informationsgesellschaft definieren – leben tun wir immer noch von der Landwirtschaft und ihren Produkten: den Lebensmitteln.“ (Schneider/Geißler 1995: 3)

Das Baugesetzbuch definiert den Begriff der Landwirtschaft wie folgt:

Landwirtschaft im Sinne dieses Gesetzbuchs ist insbesondere der Ackerbau, die Wiesen- und Weidewirtschaft einschließlich Tierhaltung, soweit das Futter überwiegend auf den zum landwirtschaftlichen Betrieb gehörenden, landwirtschaftlich genutzten Flächen erzeugt werden kann, die gartenbauliche Erzeugung, der Erwerbsobstbau, der Weinbau, die berufsmäßige Imkerei und die berufsmäßige Binnenfischerei. (§201 BauGB)

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit ist besonders die Landwirtschaft in städtischen Räumen interessant. Eine Definition an dieser Stelle muss also die Landwirtschaft über ihre Umgebung differenzieren. Die Begrenzung der Landwirtschaft auf ihre gewerblichen Formen schließt Klein- und Hausgärten aus. Als Teil des Subsystems „Produktion“ des Ernährungssystems (siehe Kapitel 2.2) sollen sie im Rahmen der vorliegenden Arbeit als Landwirtschaft behandelt werden. Ende der 1990er Jahre wurde die Entwicklungspolitik auf „Urban Agriculture“ aufmerksam (vgl. insbesondere UNDP 1996, Bakker 2000). „Urban Agriculture“ wird definiert als

an industry that produces, processes and markets food and fuel, largely in response to the daily demand of consumers within a town, city or metropolis, on land and water dis-

persed throughout the urban and peri-urban area, applying intensive production methods, using and reusing natural resources and urban wastes, to yield a diversity of crops and livestock. (UNDP 1996: 3, vgl. auch Cruz/Aguila 2000: 4)

Diese Definition hat, insbesondere wenn sie auf Europa übertragen wird, das Problem, dass auf städtischem Gebiet auch Landwirtschaft betrieben wird, die sich grundsätzlich in ihrer Form nicht von ländlicher Landwirtschaft unterscheidet. Die Verknüpfung der Definition von Urban Agriculture mit bestimmten Produktionsmethoden und Absatzwege würde einen Großteil der Landwirtschaft im städtischen Raum ausschließen. Mougeot (2000: 9) unterscheidet daher städtische und ländliche Landwirtschaft über die Integration in das Wirtschafts- und Ökosystem der Stadt. Lohrberg (2001b: 21) schlägt vor, die stadtnahe Landwirtschaft nach ihrer Innovationsfähigkeit und wirtschaftlichen Dynamik zu unterscheiden. Die ruralen Formen der Landwirtschaft finden sich nach Lohrberg (2001a: 163) in der Übergangszone zum städtischen Umland. Auf vergleichsweise großen, zusammenhängenden Flächen wird hier Ackerbau mit einem hohen Maschineneinsatz betrieben. Die urbane Landwirtschaft verteilt sich über das Stadtgebiet und hat nur einen begrenzten Bezug zum Naturraum. Sie ist gezwungen auf das Wachstum der Siedlungen flexibel zu reagieren (vgl. Lohrberg 2001a: 163).

In dieser Arbeit soll in stadtnahe und urbane Landwirtschaft unterschieden werden. Stadtnahe Landwirtschaft ist die Bewirtschaftung von Land durch landwirtschaftliche Betriebe im Ballungsraum oder in dessen Peripherie, „wo die wirtschaftliche und soziale Betätigung direkt durch die Stadt und ihre Ausdehnung beeinflusst werden.“ (OECD 1979: 15) Anbaumethoden und Vermarktungswege gleichen in Grundzügen denen ländlicher Landwirtschaft. Urbane Landwirtschaft ist die Nutzung von Land in Ballungsräumen oder dessen Peripherie zum Anbau von Lebensmitteln. Die Nutzung erfolgt in der Regel für den Eigenbedarf²³ und ist eng mit dem Sozialleben, den ökologischen und wirtschaftlichen Kreisläufen der Stadt verbunden. „Wenn auch die Gunst des Naturraums nach Möglichkeit gesucht wird, so ist doch die Nähe zur Bebauung das wichtigere Standortkriterium.“ (Lohrberg 2001a: 163). Stadtnahe Landwirtschaft ist beispielsweise Getreideanbau in städtischen Regionen, urbane Landwirtschaft beispielsweise ein Kleingarten mit Gemüsebeeten.

Stadtnahe Landwirtschaft

Der Einfluss der Industrialisierung auf die Landwirtschaft, der sich schon in den Anfängen der Urbanisierung und Industrialisierung zeigte, hat sich im 20. Jahrhundert verschärft und zur Industrialisierung der Landwirtschaft selbst geführt (vgl. Klohn/Windhorst 2003: 18-19). Im Haushalt der Europäischen Union sind die Ausgaben für die Landwirtschaft mit 6,2 Milliarden € (Zahlen von 2003) der größte Ausgabenposten, aus dem Bundeshaushalt fließen der Landwirtschaft 2,6 Milliarden € und aus den Länderhaushalten noch mal 2 Milliarden € (Zahl von 2001) zu (vgl. Der Rat von Sachverständigen für Umweltfragen 2004: 173). Die Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland ging in den letzten Jahrzehnten massiv zurück. Produzierten 1949 noch 1,6 Millionen landwirtschaftliche Betriebe in Westdeutschland, konzentriert sich die landwirtschaftliche Produktion 2001 auf 411 798 Betriebe in Gesamtdeutschland. Die durchschnittliche Flächengröße je Betrieb stieg im gleichen Zeitraum von 8,1 ha auf 41,4 ha (vgl. Klohn/Windhorst

²³ Urbane Landwirtschaft ist damit keine Landwirtschaft im Sinne des Baugesetzbuchs (siehe oben).

2003: 26). Die Industrialisierung zeigt sich in einer zunehmenden Kapitalisierung der Agrarproduktion.

Industrial farming or agribusiness – seeing fewer farmers, on bigger tracks of land, producing a greater share of the total food supply – is shaping food production into monocultures (some times referred to as ‘green concrete’) [...]. The shift towards monoculture and homogeneity in food production can only happen with a technology “bundle” consisting of mechanization, the manipulation of crop varieties, the development of agrochemicals to fertilize and control weeds, insects and other crop pests, as well as antibiotics and growth stimulants for agriculture animals. (Lang/Heasman 2004: 148)

Tabelle 3: Industrialisierung der Landwirtschaft

Sozioökonomische Wirkungen	Ökologische Wirkungen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduzierung der Zahl der Betriebe und Konzentration der Nutzfläche ▪ Veränderung in der Sozial- und Wirtschaftsstruktur ländlicher Siedlungen ▪ Entleerung ländlicher Räume und Verringerung der vorhandenen Infrastruktur ▪ Schaffung neuer Arbeitsplätze im vor- und nachgelagerten Bereich ▪ Erhöhtes Steueraufkommen und Möglichkeit der Verbesserung der Infrastruktur ▪ Verschärfung des Gegensatzes zwischen Intensivgebieten und Periphereräumen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Infragestellung der tierschutzgerechten Haltung ▪ Zweifel an der gleichrangigen Qualität der Nahrungsmittel ▪ Gefahr der Anreicherung von Schadstoffen in Boden und Grundwasser ▪ Verarmung von Flora und Fauna durch Großflächenwirtschaft und Monokulturen ▪ Gefahr der verstärkten Bodenerosion ▪ Freisetzung von Flächen für den Natur- und Umweltschutz durch Produktionssteigerung

Quelle: Klohn/Windhorst 2003: 34

Menschliche Arbeitskraft wurde weitgehend durch den Einsatz von Maschinen ersetzt. In der Pflanzenproduktion hat der Einsatz von Mineraldünger zugenommen: Der Eintrag von Stickstoff hat sich von 25,6 kg je ha im Jahr 1950 auf 110,5 kg je ha im Jahr 2001 gesteigert. In der tierischen Produktion erhöhte sich der Einsatz von Getreide und Kraftfutter. Das alles hat zu einer starken Zunahme von Fremdkapital in den landwirtschaftlichen Betrieben geführt (vgl. Klohn/Windhorst 2003: 18). Ein weiteres Merkmal der industrialisierten Landwirtschaft ist die Herausbildung vertikal integrierter Unternehmen (siehe auch Kapitel 2.3). Der Landwirt ist durch Verträge an eine weiterverarbeitende Firma gebunden, welche die Rohstoffe stellt und die Produkte abkauft. Die Firma selbst vereint möglichst alle Produktionsschritte von beispielsweise der Futter- und Jungtierproduktion, der Weiterverarbeitung bis zur Vermarktung. Die vertikale Integration wurde zuerst in der US-amerikanischen Hähnchenmast beschrieben (vgl. zum Beispiel Heffernan/Douglas 1994: 32-36), sie wurde dort während des zweiten Weltkrieges entwickelt. In den 1960er Jahren entstanden die ersten vertikal integrierten, agrarindustriellen Unternehmen in der deutschen Eierproduktion. Der starke Anstieg des Pro-Kopf-Verbrauchs und die Entwicklung der Käfighaltung schafften günstige Marktoraussetzungen (vgl. Klohn/Windhorst 2003: 199). Am Beispiel der Legehennenhaltung lässt sich auch ein anderes Phänomen der Entstehung agroindustrieller Betriebe erkennen: eine räumliche Konzentration landwirtschaftlicher Produktion. 35 % der deutschen Legehennen sind in Niedersachsen konzentriert, mit einem deutlichen Schwerpunkt im Landkreis Vechta. Dort

sind in den 1960er Jahren zwei große, vertikal integrierte Betriebe entstanden (vgl. Klohn/Windhorst 2003: 203). Tabelle 3 zeigt die Auswirkung der Industrialisierung der Landwirtschaft zusammenfassend auf.

Wie schon vor und während der Industrialisierung gibt es heute ein intensives Beziehungsgeflecht zwischen der Stadt und der sie umgebenden Landwirtschaft. In der Industrialisierung hat letztere die Stadt mit Nahrungsmitteln und Arbeitskräften versorgt, während „the urban-industrial has also played a significant role in fuelling mechanisation and motorisation in agriculture.“ (Bryant/Johnston 1992: 1) Aber auch die Stadt ist durch die sie umgebende Landwirtschaft geprägt. So sind die städtischen Freiräume anteilmäßig dominiert von der Landwirtschaft (vgl. Brink 2004: 7). Tabelle 4 zeigt die Funktionen der landwirtschaftlichen Flächen auf und macht gleichzeitig die Interessenskonflikte deutlich, denen diese ausgesetzt sind. Über die Struktur der landwirtschaftlichen Flächen sehen Bryant und Johnston (1992: 9) eine sehr grundsätzliche Auswirkung auf das Wachstum von Städten: „Therefore at the very last, certain types of agriculture structure can be expected to provide short-term rigidities in the supply of land for development, while its underlying structure (especially the field and property structure upon which it is based) can influence the nature and form of the development [...]“

Tabelle 4: Beispiele für Funktionen landwirtschaftlicher Flächen

Funktionen	Individuelle Interessen	Kollektive Interessen
Produktion	Landwirtschaftliche Produktion: Lebensmittel, Non-Food Produkte, Dienstleistungen	Potenzielle Lebensmittelproduktion Zugang zur Lebensmittelversorgung Unterstützung von lebensmittelverarbeitender Industrien und Zulieferindustrien
Schutz	Individuelle Rücklagen	Unterstützung Wildtiere Grundwasserbildung
Fläche	Wohnungsbau Gewerbe- und Industrieentwicklung Auf spezifische Märkte ausgerichtete Landwirtschaftliche Produktion	Zugang zum Wohnungsbau Unterstützung für Wirtschaftsentwicklung und den Arbeitsmarkt Unterstützung für Infrastruktur
Freizeit	Freizeit-Gewerbe Hobby-Landwirtschaft Freizeit-Gewerbe auf Bauernhöfen	Schönheit der Kulturlandschaft

Quelle: Bryant/Johnston 1992: 21 [eigene Übersetzung aus dem Englischen]

Eine der offensichtlichsten Funktionen, welche die Landwirtschaft für die Entwicklung der Städte hatte und hat, ist die Vorhaltung einer Flächenreserve. Die Städte haben aber

auch ein Interesse an der landwirtschaftlichen Nutzung selbst. Brink (2004: 8, vgl. auch Thomas 1995: 60-65) nennt insbesondere die Bereiche

- Pflege und Erhalt von Freiflächen,
- Flächen für Ausgleichsmaßnahmen und
- Flächen zur Trinkwasserversorgung.

Thomas ergänzt diese um den Bereich des Erhaltes beziehungsweise der Einrichtung einer freizeit- und tourismusgerechten Landschaft und den Bereich der Arbeitsplätze (Thomas 1995: 62-65). Die Erzeugung von regionalen Lebensmitteln führen Brink und Thomas hier nicht auf. Bryant/Johnston (1992: 20-21, siehe Tabelle 4) sehen in der Funktion der Produktion einen wichtigen Wert der landwirtschaftlichen Flächen. Neben der landwirtschaftlichen Produktion von Lebensmitteln und Non-Food-Erzeugnissen schließen sie nicht landwirtschaftliche Aktivitäten auf ungenutzten landwirtschaftlichen Flächen mit ein.

Stadtnahe Landwirtschaft ist keine Ausnahmerecheinung. In den Städten ist sie ein wesentlicher Flächennutzer. Lohrberg (2001b: 17, 2001a: 2, vgl. auch Niemann 1995: 168) geht davon aus, dass im Schnitt ein Viertel der städtischen Gebiete landwirtschaftlich genutzt sind. Brink (2004: 7) nennt die Landwirtschaft den „größten Flächennutzer in stadtnahen Freiräumen.“

Es ist davon auszugehen, dass ein erheblicher Teil der Landwirtschaft in der Umgebung der Städte stattfindet: „Die peri-urbanen Regionen bilden in allen Industriestaaten einen großen Anteil der Agrarlandschaften.“ (Greif 1981: 44) Wirtschaftlich spielt die Landwirtschaft dagegen eine Nebenrolle, so sind beispielsweise in der Rhein-Main-Region nur noch 0,3 % aller Beschäftigten in der Agrar- und Forstwirtschaft tätig, sie tragen 0,4 % zur Bruttowertschöpfung bei (vgl. Boczek 2004: 18).

Die Landwirtschaft ist durch diese Einflüsse entscheidend geformt. Ihre wirtschaftlichen Rahmenbedingungen unterscheiden sich von der Bodenverfügbarkeit bis zu den Absatzmöglichkeiten von ihren ländlichen Kollegen.

Agriculture in the City's Countryside is in a paradoxical situation. While it derives value from its links with the urban-industrial complex, it is also undergoing stresses that emanate from the urban-industrial complex (as well as from other sources). (Bryant/Johnston 1992: 2)

Die stadtnahe Landwirtschaft trifft auf andere Rahmenbedingen als die Landwirtschaft im ländlichen Raum. Der Raum wird vielfältiger und intensiver genutzt, positive und negative Einflüsse anderer Nutzungen sind zahlreicher.

Einer der entscheidenden Besonderheiten der stadtnahen Landwirtschaft ist die Knappheit an Land (vgl. Greif 1981: 46, OECD 1979: 23). In Phasen des Städtewachstums beziehungsweise der Suburbanisierung sind landwirtschaftliche Flächen aus Sicht der Städte im wesentlichen Bodenreserven. Die Stadt, seit der Industrialisierung unabhängig von der direkten Lebensmittelversorgung aus der Region, kann nun ihre Böden „verschlingen“ (Boczek 2004: 18). Dieser Verlust von Agrarland und die Zerschneidung durch Infrastruktur-Achsen ist der stärkste negative Einfluss der Stadt auf die Landwirtschaft (vgl. Greif 1981: 46, Boczek 2004: 19).

Land, das für die Ausweitung von Städten benutzt wird, besitzt in der Regel eine hohe Qualität als Agrarland: Es ist fruchtbar, mit Wasser versorgt, die Entwässerung funktioniert und es hat eine gute und nutzbare Parzellierung (vgl. OECD 1979: 23). Der

Bodenpreis im städtischen Umland bestimmt sich nicht nach dem Wert für eine landwirtschaftliche Nutzung, sondern nach dem Wert für städtische Verwendungszwecke und der Wahrscheinlichkeit, dass der Boden diesen zugeführt wird (vgl. OECD 1979: 26, vgl. Boczek 2004: 18).

In diesem Wechselspiel ist die Landwirtschaft die schwächere Nutzung, die im Zweifelsfalle weichen muss. In der stadtnahen Landwirtschaft haben sich spezifische Strukturen herausgebildet, die diesen besonderen Rahmenbedingungen Rechnung tragen. Greif (1998: 52) spricht von einer relativ starren Bodenbesitzstruktur, die sich für die landwirtschaftlichen Betriebe eher verschlechtert. Lohrberg stellt aber fest, dass stadtnahe landwirtschaftliche Betriebe durch die hohen Erlöse bei Flächenverlusten eher in der Lage sind, diese Verluste durch Flächenzukäufe wieder abzufangen als stadtferne Betriebe (Lohrberg 2001a: 70). Einig sind die Autoren (Lohrberg 2001a: 66-67, Lohrberg 2001b: 20, Lenz 1997: 119, OECD 1979: 41, Greif 1981: 42) darin, dass im stadtnahen Bereich Pachtland einen größeren Anteil einnimmt als in ländlichen Gebieten. Die OECD (1979: 41) nennt als Gründe hierfür in der Stadt wohnende Grundbesitzer, die hohen Bodenpreise und die öffentliche Hand als großen Grundbesitzer. Die hohen Bodenpreise sind auch der Auslöser für ein weiteres Kennzeichen stadtnaher Landwirtschaft: die intensive Produktion (vgl. Lenz 1997: 127, OECD 1979: 37, siehe auch Kapitel 3.1.1). So sind am Stadtrand überdurchschnittlich oft Sonderkulturen anzutreffen. Gemüsebau, Zierpflanzenbau, Baumschule und Gärtnereien können auch auf kleineren Flächen ausreichende Erträge erwirtschaften (vgl. Lohrberg 2001a: 96). Nutztierhaltung nimmt mit Nähe zur Stadt hingegen stark ab. In der Region Stuttgart wird beispielsweise ein Viertel der baden-württembergischen Produktion an Sonderkulturen erzeugt – im Vergleich zu einem Anteil von nur 8,3 % der tierischen Produktion (vgl. Lenz 1997: 115-116).

Die Stadt und ihre Infrastruktur greifen aber nicht nur im negativen Sinne in die Landwirtschaft ein, sondern stehen ihr natürlich auch im positiven Sinne zur Verfügung. So ist beispielsweise der Zugang zu Beratungs-, Bildungs- und Forschungseinrichtungen einfacher (vgl. Lohrberg 2001a: 70). Erwerbsmöglichkeiten außerhalb der Landwirtschaft sind zahlreicher (vgl. OECD 1979: 53-55), so dass eine Nebenerwerbslandwirtschaft erleichtert wird. Eine wichtige Differenzierung ergibt sich für die landwirtschaftlichen Betriebe jedoch durch die anderen Vermarktungswege. Für den Stuttgarter Raum hat Lenz (1997: 129) einen Direktvermarktungsanteil von 66 bis 75 % bei Feingemüse, Obst und Kartoffeln ermittelt. Und auch bei Grobgemüse lag dieser Anteil noch bei 50 %. Gründe für den Einkauf direkt beim Erzeuger sind nicht mehr in erster Linie eventuell günstigere Preise, sondern die Möglichkeit einer direkten Produzent-Verbraucher-Beziehung (Lohrberg 2001a: 70) und der Erlebnisfaktor des Einkaufens beim Erzeuger.

Das bedeutet, dass die Produktionsbedingungen für die Landwirtschaft in der Zwischenstadt sich deutlich von denen im ländlichen Raum unterscheiden: negativ in Bezug auf den Arbeitsaufwand und die Flächenverfügbarkeit, positiv in Bezug auf die guten Böden und die Nähe zu einem regionalen Marktpotential. (Sieverts et al. 2005: 93)

Auch jenseits der Lebensmittelproduktion ergeben sich in Stadtnähe Einnahmefähigkeiten. Die OECD (1979: 35, vgl. auch Sieverts et al. 2005: 94) sah schon 1979 einen Trend statt Agrarprodukten Dienstleistungen anzubieten: Reitschulen und Pferdepensionen, Zierpflanzenbaubetriebe mit Verleih von Topf- und Kübelpflanzen oder Selbstpflückanlagen für Obst sind solche landwirtschaftlichen Dienstleistungen. Lohrberg

(2001a: 21) sieht Maislabyrinth²⁴ als eine moderne Kombination von Ackerbau und Dienstleistung. Er stellt fest, dass ihr Vorkommen fast ausschließlich auf Ballungsrandränder beschränkt ist. Im Rhein-Main-Raum übersteigt die Zahl der Pferde mittlerweile die der Milchkühe. Boczek (2004: 21) schätzt, dass dort rund ein Drittel der Landwirte von der Pferdehaltung lebt, ein Drittel von der Direktvermarktung und nur noch ein Drittel für den Weltmarkt produziert.

Urbane Landwirtschaft

Rund die Hälfte der deutschen Haushalte hat einen Garten, im Durchschnitt mit 500 m² (vgl. Böge et al. 2004: 230). Dabei reicht die Größe von den kleinen Vorgärten bis zu parkähnlichen Anlagen, die Nutzung vom Obst- und Gemüsegarten mit intensivem Anbau bis zu reinen Rasenflächen. Die Verfügbarkeit von Literatur zum Thema Stadtgarten und deren Nutzung ist nur in Teilbereichen gut. Kleingärten sind am besten untersucht und dokumentiert, Zahlen über Hausgärten und deren Nutzung liegen quasi nicht vor.

Nach dem Bundeskleingartengesetz ist ein Kleingarten ein Garten der „dem Nutzer (Kleingärtner) zur nichterwerbsmäßigen gärtnerischen Nutzung, insbesondere zur Gewinnung von Gartenbauerzeugnissen für den Eigenbedarf, und zur Erholung dient (kleingärtnerische Nutzung).“ (§ 1 (1) BKleingG) Eine Kleingartenanlage muss immer in eine Anlage mit anderen Gärten eingebunden sein. Das Gesetz legt außerdem eine maximale Größe (400 m²) fest und begrenzt den Pachtzins. „Voraussetzung für die Pacht eines Kleingartens ist zumeist die Mitgliedschaft in einem Kleingärtnerverein.“ (Gerhards et al. 1998: 14) Dies führt zu einem hohen Organisationsgrad der Kleingärtner. Der Großteil (etwa 1,06 Millionen) von ihnen ist im Bundesverband Deutscher Gartenfreunde e.V. und seinen Landes- und Bezirks- oder Stadtverbänden organisiert. Kleingärtner, deren Land auf Flächen der Bahn liegen, sind bundesweit in der Bahn-Landwirtschaft organisiert. Diesem Verein gehören etwa 67 000 Kleingärtner an (vgl. Gerhards et al. 1998: 15-16, LUA NRW 2001: 10).

Es gibt circa 1,1 Millionen Kleingärten in Deutschland (vgl. Deckert 1999: 26, vgl. auch Theobald 1996: 27). Für die anderen Gärten, die nicht unter den Begriff Kleingarten fallen, fehlen Zahlen weitgehend. Gröning (1996: o. S.) schätzt, dass 1960 sich die Zahl der Grabeland-Parzellen²⁵ mit der Anzahl der Kleingärten die Waage gehalten hat. Für die Ruhrgebietsstädte Essen, Gelsenkirchen, Dortmund und Mülheim wurde 1986 ein Verhältnis von einem Kleingarten zu einer Parzelle Grabeland ermittelt (vgl. LUA NRW 2001: 11). Die reale Größe der Kleingärten liegt im Mittelwert bei 350 m² (Westdeutschland) beziehungsweise 305 m² (Ostdeutschland).

Die Gärten verteilen sich nicht gleichmäßig über Deutschland, sondern weisen eine spezifische räumliche Verteilung auf. Generell gilt je kleiner die Stadt, desto mehr Gärten je Einwohner gibt es. In Kleinstädten unter 5 000 Einwohner hat fast jeder zweite Haushalt einen Garten, in den Großstädten nur jeder zehnte (vgl. Böge et al. 2004: 230). Kleingärten hingegen sind eher ein Phänomen größerer Städte. Ein besonders auffälliger Unterschied zeigt sich in der Verteilung von Kleingärten zwischen westlichen und öst-

²⁴ Maislabyrinth sind Irrgärten, die durch in Maisfelder geschnittenen Gängen entstehen. Sie werden oft mit einem unterhaltsamen Rahmenprogramm und der Direktvermarktung von Produkten verbunden.

²⁵ „Kein Kleingarten ist [...] ein Grundstück, das vertraglich nur mit einjährigen Pflanzen bestellt werden darf (Grabeland).“ (BKleingG § 1, Absatz 2)

lichen Bundesländern: Während in den meisten westdeutschen Flächenstaaten auf 100 Einwohner kein bis ein Kleingarten kommt, liegen in den ostdeutschen Bundesländern die Werte zwischen drei und sechs. In den westdeutschen Bundesländern steigt mit der Stadtgröße die Kleingartendichte, in den ostdeutschen Bundesländern ist die Dichte in Mittelstädten am höchsten. In Westdeutschland ist die Kleingartendichte im Norden höher, in Ostdeutschland steigt sie in Richtung Süden an. In Sachsen gibt es eine Kleingartendichte von fünf bis sechs Gärten auf 100 Einwohner. „Als einflußreiche Faktoren sind insbesondere die industrielle Prägung des Raumes über das vergangene Jahrhundert, das Vorhandensein von Ersatzformen für Kleingärten sowie die praktizierte Erbfolgeregelung zu nennen.“ (Gerhards et al. 1998: 20)

As part of the urban culture allotment gardens mirror the dynamics of urban development. So their number decreased between 1950 and 1960 since the need to produce fruit and vegetable for economic reasons on one's plot gradually ceased. If community gardens vanished after 1960 because the land was needed for new schools, for new residential developments, for new roads, new commercial and industrial districts, for new track and field facilities, and even for new urban parks [...] then they re-emerged somewhere else in town with the help of the municipal authorities. (Gröning 1996: o.S.)

In den alten Ländern ist der Kleingartenbestand zwischen 1981 und 1997 um 2,5 % gestiegen. In der DDR gab es in den in den 1980er Jahren einen deutlichen Anstieg, nach der Wende jedoch ein Rückgang von 855 274 Gärten (1989) auf 610 000 (1997).



Foto 6: Aus eigenem Anbau (Hoyerswerda 2006)

Das Kleingartengesetz legt fest: „Ein Dauerkleingarten ist ein Kleingarten auf einer Fläche, die im Bebauungsplan für Dauerkleingärten festgesetzt ist.“ (BKleingG §1Abs. 2 Satz 6) Mit dem Status des Dauerkleingartens sind Entschädigungsvorschriften bei Flächen-

umnutzungen verbunden und somit eine langfristige Absicherung. Auch die Eigentumsverhältnisse spielen für die Bestandsicherheit von Anlagen eine wichtige Rolle, da mit dem Kleingartengesetz von 1983 Kleingärten im Gemeindebesitz Dauerkleingärten gleichgesetzt wurden (vgl. Gerhards et al. 1998: 24). In den westdeutschen Ländern haben die Gemeinden einen Eigentumsanteil von 76 %, in den ostdeutschen Bundesländern von 62 %. Kleingärtner sind im Bundesdurchschnitt 56 Jahre alt (vgl. Gerhards et al. 1998: 83), der Kleingärtner im Ruhrgebiet 49 Jahre (vgl. LUA NRW 2001: 48). Einen überdurchschnittlichen Anteil an den Kleingartenpächtern haben in den westdeutschen Bundesländern die Nichterwerbstätigen (mit Rentnern und Pensionären) und die Beamten. Selbstständige sind stark unterdurchschnittlich vertreten. Arbeiterhaushalte sind verglichen mit ihren Anteilen an der Gesamtbevölkerung stärker vertreten als Angestelltenhaushalte. In Ostdeutschland haben neben den Nichterwerbstätigen die Erwerbslosen einen überdurchschnittlichen Anteil an den Kleingärtnern, Angestelltenhaushalte haben einen größeren Anteil als Arbeiterhaushalte. Stark überproportional sind hier auch Akademiker vertreten: 25 % der ostdeutschen Kleingärtner haben einen Fach- oder Hochschulabschluss, aber nur 9,3 % der ostdeutschen Erwerbstätigen (vgl. Gerhards et al. 1998: 82-84). In Ost und West werden Kleingärten häufig von den Bevölkerungsgruppen mit unterdurchschnittlich großen Wohnungen genutzt (vgl. Gerhards et al. 1998: 32). Für das Rhein-Ruhrgebiet wurde ein Migrantenanteil von 7,1 % unter den Kleingärtnern ermittelt, bei Grabelandbesitzern dagegen von 70 % (vgl. LUA NRW 2001: 51).

Allgemein stellen die Autoren zur Nutzung der Kleingärten fest:

In den Großstädten, vor allem im Westen der Republik, setzt sich der Freizeitgarten immer mehr durch: Gemüse und Obst weichen zunehmend den Rasenflächen mit Blumenrabatten und Ziergehölzen. Typische Beispiele traditioneller kleingärtnerischer Nutzung sind dagegen vor allem in Ostdeutschland anzutreffen. (Deckert 1999: 27, vgl. auch Koenige/Lieske 2005: 317, Theobald 1996: 27)

Und weiter:

Angesichts des starken Rückgangs der durchschnittlichen Haushaltsausgaben für die Nahrungsmittelversorgung [...] muß davon ausgegangen werden, daß dem wirtschaftlichen Nutzen des Kleingartens, auch für Angehörige der unteren Einkommensschichten, heute keine ausschlaggebende Bedeutung mehr zukommt. (Gerhards et al. 1998: 90).

Als Funktionen des Kleingartens für die Nutzer werden die Möglichkeiten zur Erholung, die Gemeinschaft innerhalb des Kleingartenvereins, die Idee des Umweltschutzes und die Möglichkeiten für Kinder zum Spiel genannt. Gerhards et al. (1998: 89) zeigen in ihrer Umfrage, dass die Aussage „Der Obst- und Gemüseanbau ist für mich der wichtigste Zweck des Kleingartens.“ keine große Zustimmung erhielt. Die Produktion von Obst und Gemüse, welches „biologisch einwandfrei“ ist, hat jedoch einen sehr hohen Stellenwert²⁶.

Die Betrachtung der Flächennutzung in Kleingärten und vor allem des Selbstversorgungsgrades von Gärtnern steht jedoch im Widerspruch zu diesen Einschätzungen. Zu 40 % wird die Fläche eines Kleingartens für den Anbau von Obst und Gemüse genutzt und nur etwa 20 % für Rasen und Blumenbeete. Wege und Laube beanspruchen 18 % der Kleingartenfläche (vgl. Gerhards et al. 1998: III). Das Landesumweltamt Nordrhein-Westfalen hat um eine mögliche Belastung der Kleingärtner durch Altlasten abschätzen

²⁶ Eine britische Umfrage zeigt dagegen: "When asked why they applied for an allotment, more than 75 per cent of plot-holders mentioned the desire for fresh food." (House of Commons 1998: o. S.)

zu können, die Nutzung der Kleingärten, die Erntemengen in den Gärten und die Verzehrsgewohnheiten der Nutzer über den Jahresverlauf hinweg untersucht. Im Mittel erwirtschaftet eine Parzelle 100 kg Gemüse und 70 kg Obst pro Jahr (vgl. LUA NRW 2001: 74). Unter Berücksichtigung verschenkter Ernteerträge und des Verderbs wurde hieraus die Menge des verzehrten Obstes und Gemüse errechnet. 145,1 g Gemüse und 62,3 g Obst pro Tag aus eigenem Anbau verzehrt im Schnitt ein Kleingärtner. Hinzu kommen ergänzend 195,5 g Gemüse und 58,4 g Obst pro Tag die im Handel zugekauft werden (vgl. LUA NRW 2001: 93). Der Selbstversorgungsgrad liegt bei Gemüse im Mittel bei 34,7 %, bei Obst (ohne Südfrüchte²⁷) beträgt er 51,9 %. Die Befragten schätzen ihren Selbstversorgungsgrad auf 22,5 % bei Gemüse und 23 % bei Obst (vgl. LUA NRW 2001: 94). Mekel (1996) protokollierte den Gemüse-Verzehr von Essener Kleingärtnern im Sommer 1993. Sie ermittelte dabei einen Selbstversorgungsgrad von 69,5 % bei Gemüse und Kartoffeln. Sie errechneten daraus folgende Selbstversorgungsgrade für den Jahresverlauf: Frühling 31 %, Herbst 35 % und Winter 27 %. Die Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) schätzt, dass rund 10 Prozent des in Deutschland verzehrten Gemüses im eigenen Garten produziert werden. Durch den hohen Anteil von Südfrüchten am Obstverzehr dürfte beim Obst der Anteil des Selbstangebauten niedriger liegen (vgl. Böge et al. 2004: 230).

Der Anbau von Obst und Gemüse, das heißt die Erzeugung von Lebensmitteln, spielt somit eine wichtige Rolle in der Nutzung des Kleingartens, in der Ernährung der Nutzer und letztendlich auch auf dem Markt für Obst und Gemüse.

Zusammenfassung

Wie schon vor und während der Industrialisierung besteht zwischen der Stadt und der Landwirtschaft eine intensive Beziehung. Die totale Abhängigkeit der Funktionen als einzig möglicher Lebensmittellieferant beziehungsweise Absatzmarkt wurde durch den globalen Handel aufgelöst. Die Wirtschaftskraft der Landwirtschaft spielt für Städte kaum noch eine Rolle. Für die stadtnahe Landwirtschaft ist die Stadt trotzdem noch als Absatzmarkt wichtig, nicht mehr nur für Lebensmittel sondern auch für unterschiedliche Freizeitdienstleistungen. Für den Landwirt ist die Stadt aber auch Arbeitsmarkt und ermöglicht so Nebenerwerbslandwirtschaft. Gleichzeitig ist die Stadt ständige Bedrohung für die Landwirtschaft, in Nutzungskonflikten unterliegt letztere. Deutlichste Zeichen hierfür ist, dass sich der Bodenpreis nicht nach der Eignung für landwirtschaftliche Nutzung richtet, sondern nach der Wahrscheinlichkeit einer urbanen Nutzung. Die Landwirtschaft reagiert auf diesen Umstand – wie schon während der Industrialisierung – mit einer besonders intensiven Bewirtschaftung. Für die Stadt ist die Landwirtschaft seit jeher Bodenbevorrater und Pfleger der Freiflächen. Bei zurückweichenden Städten wird sie die Nutzung sein, die am ehesten brachfallende Flächen in Besitz nehmen kann.

Der Garten hat seine Funktionen im Laufe der Zeit wenig verändert. Er wird immer noch für Erholung, Bewegung und Lebensmittelproduktion genutzt. Die Gewichtung hat sich zwar verschoben, mehr Haushalte können sich heute einen Lustgarten leisten, doch der Anbau von Obst und Gemüse ist immer noch ein wichtiger Teil vieler Gärten. Die Lebensmittelproduktion ist hier keine wirtschaftliche Notwendigkeit mehr, sondern Anlass und Legitimation für Erholung und Bewegung. Auch wenn dies in der Natur geschehen soll, wichtig ist die Nähe zur Stadt. Kleingartenanlagen orientieren sich eher an der Nähe zur Stadt als zur Landschaft. Das ist der räumliche Niederschlag der in der Definition betonten

²⁷ „Ausgenommen wurden dabei Zitrusfrüchte, die nicht im heimischen Garten angebaut werden.“ (LUA NRW 2001: 79)

Bedeutung der Integration der urbanen Landwirtschaft in das soziale und wirtschaftliche Leben der Stadt.

Das Thema der Lebensmittelproduktion wird bei der planerischen Betrachtung der stadtnahen und urbanen Landwirtschaft weitgehend ausgelassen. In der Literatur zu Kleingärten wird Lebensmittelerzeugung keine wesentliche Rolle zugeschrieben, konkrete Erhebungen zeigen aber einen Umfang der Eigenproduktion, der weit über einen symbolischen Wert hinausgeht. Auch in der stadtnahen Landwirtschaft wird die Funktion der Lebensmittelproduktion übersehen. Dies dürfte nicht nur dem Selbstverständnis der Bauern entgegen laufen, sondern wie Brink (1995: 20) feststellt, dienen Agrarlandschaften nicht dem Selbstzweck, sondern sind ein Begleitprodukt von Lebensmittelproduktion. Die Pflege dieser Landschaften dürfte nur als quasi Nebenprodukt der Lebensmittelproduktion bezahlbar sein.

3.2.2 Lebensmittelverarbeitung

Etwa 90 % der Lebensmittel sind verarbeitet, wenn sie den Verbraucher erreichen. „Das Ernährungsgewerbe ist heutzutage, im Gegensatz zum Anfang der Industrialisierung, der wichtigste Lieferant von Nahrungsmitteln.“ (Breitenacher/Träger 1990: 28) Die Landwirtschaft liefert in ihren bedeutendsten Bereichen (Getreide, Milch, Vieh) nur noch Rohstoffe für das Ernährungsgewerbe. Nur 4 % der Verkaufserlöse der Landwirtschaft werden mit dem Verbraucher gemacht (vgl. Buchholz 1993: 16).

Das Ernährungsgewerbe hat im Ernährungssystem die Funktion „pflanzliche, tierische und mineralische Rohstoffe für die menschliche Ernährung aufzubereiten und sie in Form von Verbrauchsgütern am Markt bereitzustellen.“ (Hensche 2005: 41) Die Struktur des Ernährungsgewerbes ist unter anderem geprägt durch die Besonderheiten des Rohstoffes. Eine Vielzahl von Landwirten, die jeweils unter unterschiedlichen Bedingungen produzieren, sind die Lieferanten der Ausgangsstoffe für die Verarbeitung. Qualitäten und Quantitäten sind somit starken Schwankungen unterworfen. Überangebot und Knappheit wechseln je nach Jahreszeit und erfordern bei der Verarbeitung und Vermarktung eine besondere Organisation. Die kurze Haltbarkeit der Rohstoffe und des Produktes müssen bei Lagerung, Verarbeitung und Transport besonders berücksichtigt werden. Darüber hinaus gibt es für die Produktion von Lebensmitteln strikte Hygienevorschriften und Qualitätsnormen (vgl. Nuhn 1993: 511, Hensche 2005: 45).

Das Ernährungsgewerbe setzt sich aus zwei Bereichen zusammen: der Industrie und dem Handwerk. Die Verarbeitung von Lebensmitteln findet in ihrer Masse in industriellen Strukturen statt. „Neue Bedürfnisse und neue Produkte (insbesondere auch auf Basis importierter landwirtschaftlicher Erzeugnisse) traten hinzu, und so wurde das Ernährungshandwerk immer mehr von der Ernährungsindustrie überflügelt. Dazu beigetragen hat nicht zuletzt der technische Fortschritt bei der Aufbereitung, Verarbeitung und Veredelung landwirtschaftlicher Erzeugnisse.“ (Breitenacher/Träger 1990: 19)

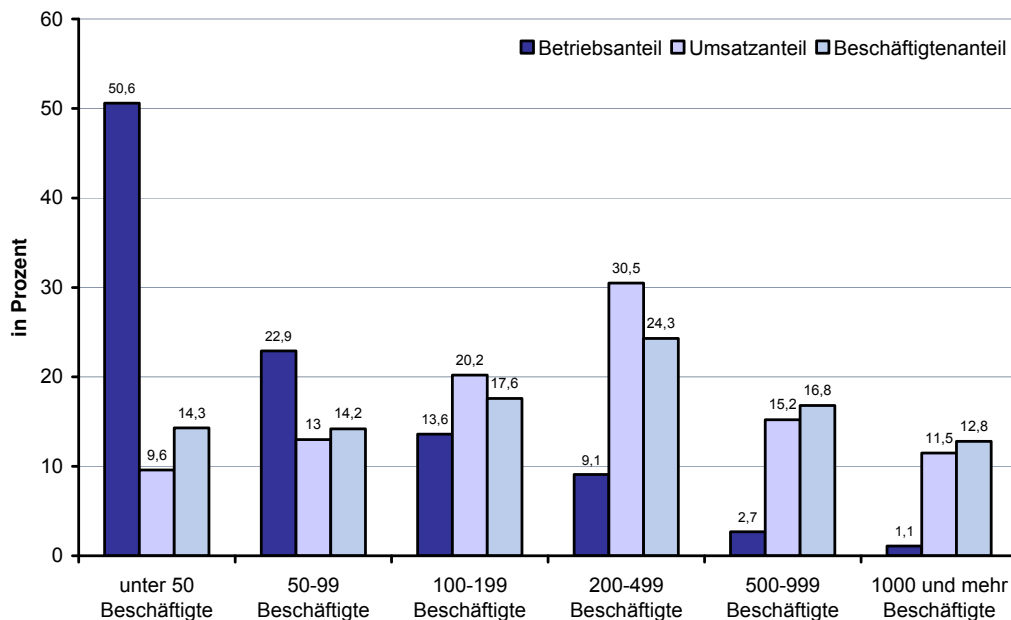
Das Ernährungsgewerbe machte 2004 einen Umsatz von 131,8 Milliarden € (vgl. BMELV 2006: 256)²⁸. Damit steht die Lebensmittelindustrie nach der Autoindustrie, dem

²⁸ Die Statistik erfasst Lebensmittelindustrie und -handwerk ab einer Betriebsgröße von 20 Beschäftigten. Zum Vergleich: Im Jahr 2003 gab es in NRW 1023 Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten. Für das Jahr 2001 wurden zusätzlich 455 industrielle Kleinbetriebe (ohne Handwerk) erfasst. Die Handwerkszählung 2001 hat noch einmal 8593 Betriebe im Nahrungsbereich ausgewiesen (vgl. Hensche 2005: 61).

Maschinenbau und der Chemieindustrie an Platz vier der Umsatzstatistik des verarbeitenden Gewerbes (vgl. Statistisches Bundesamt 2006: 365) und „ist damit in Deutschland einer der bedeutendsten Wirtschaftsgruppen“ (Breitenacher/Träger 1996: 9).

2004 arbeiteten im Ernährungsgewerbe 522 700 Beschäftigte. Das sind ähnlich viele Beschäftigte wie im Jahr 1995 (524 500), aber 5,7 % weniger als 2000 (554 100) (vgl. BMELV 2006: 256). Die Personalkosten liegen bei 14,6 % (vom Bruttoproduktionswert, vgl. Statistisches Bundesamt 2006: 367) und damit unter der Vergleichszahl des verarbeitenden Gewerbes (20,4 %). „Das Ernährungsgewerbe ist eine rohstoffintensive Branche.“ (Breitenacher/Träger 1990: 71) Der Anteil des Materialverbrauches liegt konstant höher als im Durchschnitt der übrigen Industrien (50,7 % zu 42,7 %) (vgl. Statistisches Bundesamt 2006: 367, Hensche 2005: 10).

Abbildung 8: Betriebsgrößen im Ernährungsgewerbe NRW 1999



Quelle: Institut für Arbeit und Technik 2001: 6

Die Exportquote des Ernährungsgewerbes (2005: 14,0 %) ist deutlich geringer als die des verarbeitenden Gewerbes (40,9 %) (vgl. Statistisches Bundesamt 2006: 371, BMELV 2006: 256). Als Gründe hierfür werden angeführt, dass besonders bei Grundnahrungsmitteln die Transportkosten je Gewichtseinheit vergleichsweise hoch, die Konsumgewohnheiten international noch zu unterschiedlich sind und die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln in Entwicklungs- und Schwellenländern begrenzt ist (vgl. Breitenacher/Träger 1996: 48). Die Lebensmittelindustrie ist so im Wesentlichen auf die Versorgung des Binnenmarktes ausgerichtet. Dieser Markt ist jedoch weitgehend gesättigt: der Pro-Kopf-Verbrauch stagniert, die Bevölkerungszahl nimmt ab. Umsatzsteigerungen sind nur noch durch Verdrängung und den Absatz höherwertigerer Produkte möglich (vgl. Nuhn 1993: 511).

Im Ernährungsgewerbe gibt es 5 985 Betriebe (vgl. BMELV 2006: 256)²⁹. Vorwiegend agieren in der Branche mittelständische Unternehmen, der Umsatzdurchschnitt je Betrieb liegt bei 22 Millionen € (vgl. DBV 2005: 27, Nuhn 1993: 511, Breitenacher/Träger 1996: 35, Rama 1992: 22). Abbildung 8 zeigt, dass 1999 die Hälfte der Betriebe des Ernährungsgewerbes in Nordrhein-Westfalen weniger als 50 Beschäftigte hatte. Die zehn umsatzstärksten Unternehmen im Ernährungsgewerbe erwirtschaften mit 5,2 % der Beschäftigten 11,8 % des Umsatzes. Das ist ein im Vergleich zum übrigen produzierenden Gewerbe ein geringer Konzentrationsgrad. Im Durchschnitt des verarbeitenden Gewerbes sind es 10,7 % der Beschäftigten beziehungsweise 20,2 % des Umsatzes (vgl. Statistisches Bundesamt 2005: 368). Im Handel erwirtschaften die fünf größten der Firmen 76 % des Umsatzes.

Exkurs 3: Forschung und Entwicklung im Ernährungssystem

Das Ernährungsgewerbe selbst fällt durch eher unterdurchschnittliche Forschungs- und Entwicklungstätigkeiten auf. Nur 14 % der Unternehmen sind kontinuierlich auf diesem Gebiet aktiv (vgl. BELV 2006: 48). Die Aufwendungen für Forschung und Entwicklung (FuE) sind die niedrigsten im verarbeitenden Gewerbe. Die internen Aufwendungen betragen im Jahr 2000 nur 0,4 % vom Umsatz, im Durchschnitt des verarbeitenden Gewerbes waren es 4 % (vgl. Hammel 2004: 20). Auch wenn die Lebensmittelindustrie höhere Anteile ihrer Innovationen auf Zulieferer ausgelagert hat, sozusagen Forschung und Entwicklung importiert, ist sie traditionell eher innovationsarm (vgl. BELV 2006: 50). Trotzdem führt die Lebensmittelindustrie geschätzte 2 000 Produkte im Jahr neu ein. 75 % davon sind nach einem Jahr, bis zu 90 % nach zwei Jahren wieder vom Markt verschwunden. „Ein Großteil dieser Innovationen hat allerdings kaum akademisches Niveau.“ (Hammel 2004: 20) Der Wissenschaftsrat (2006: 20) gibt die Zahl der in der Lebensmittelindustrie mit Forschung und Entwicklung beschäftigten Mitarbeiter mit 3 600 an.

Die Struktur der Förderung der Agrarforschung ist komplex und wenig zusammenfassend untersucht. Mittel fließen von Ländern, Bund, Stiftungen und Wirtschaft. Sie geht in eher kurzfristig angelegte Projektförderung und in langfristige institutionelle Förderung. Die Zukunftsstiftung Landwirtschaft hat die Forschungsausgaben des Bundes für das Jahr 2002 und die damit verbunden Zielsetzungen untersucht (vgl. Ober 2004a, Ober 2004b). Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft gab 2002 38 Millionen €, das Bundesministerium für Bildung und Forschung 27,23 Millionen € und das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung 14,3 Millionen € zur Förderung der Agrarforschung aus. Alle Forschungsausgaben des Bundes betragen insgesamt 8,4 Milliarden €.

Der Wissenschaftsrat (2006: 21-22) zählt rund 90 öffentlich geförderte Forschungsinstitutionen in deren Kerngebiet, die Forschung im Bereich Agrar-, Forst-, Gartenbau- und Ernährungswissenschaften liegt. Dazu gehören

- 11 agrar- und gartenbauwissenschaftliche und forstwirtschaftliche Fakultäten an Universitäten,
- vier ernährungswissenschaftliche und lebensmitteltechnologische Einheiten an Universitäten,
- Teilbereiche der Tierärztlichen Hochschule Hannover und von vier veterinär-

²⁹ siehe Fußnote 28

medizinischen Fakultäten,

- agrarwissenschaftliche oder forstwissenschaftliche Fachbereiche an 17 Fachhochschulen,
- zwei Max-Planck-Institute, zwei Zentren der Helmholtzgemeinschaft, acht Leibniz-institute sowie
- sieben Bundesforschungsanstalten und 31 Landesressortforschungsanstalten.

An diesen Institutionen zählt der Wissenschaftsrat (2006: 23) 895 Professoren und 2 480 weitere wissenschaftliche Planstellen.

Das Ernährungshandwerk besteht heute vorwiegend aus Fleischern, Bäckern und Konditoren; andere traditionelle Handwerksbereiche wie Müller oder Mälzer spielen keine Rolle mehr. In den verbliebenen Branchen gibt es einen deutlichen Trend zur Konzentration und Filialisierung. Im Bäckereihandwerk ist die Zahl der Bäckereifachgeschäfte von 1995 (47 129) bis 2004 (47 376) weitgehend konstant geblieben, die Zahl der selbständigen Betriebe ging jedoch von 23 829 auf 17 178 zurück (vgl. EHI 2005: 258). Die Zahl der Betriebe des Fleischerhandwerks ging von 1995 (22 550) bis 2004 (18 037) stark zurück (vgl. EHI 2005: 258)³⁰. Hinzukommen 2004 noch einmal 11 206 „handwerklich geführte Filialen“ (DFV 2006: 9)³¹. Die Handwerksverbände bezeichnen sich jeweils als Marktführer für ihre Produkte (DFV 2006: 9, ZDB 2005: o.S.). Das Konditorenhandwerk war 2005 in Deutschland mit 3 168 Betrieben vertreten, 1995 waren es noch 4 191, auch die Umsätze gehen deutlich zurück (vgl. DKB o.J.: o.S.). Obwohl die Bäckereien und Metzgereien Marktanteile an den Lebensmittelhandel verlieren, hielten sie im Jahr 2000 noch jeweils rund die Hälfte ihres jeweiligen Marktes (vgl. Ermann 2005: 31).

In vielen Bereichen des Ernährungsgewerbes ist der Maschinenpark beliebig teilbar, das heißt die Größe eines Betriebes verschafft nur bedingt technische Vorteile. „Kleine Betriebe können auch auf die speziellen Wünsche der Verbraucher, z. B. hinsichtlich des Geschmacks, der oftmals regional sehr unterschiedlich ist, besser eingehen als große Betriebe.“ (Breitenacher/Träger 1996: 36) Trotzdem gibt es im Ernährungsgewerbe Tendenzen zur Konzentration und Internationalisierung (vgl. Rama 1992: 23, Nuhn 1993: 511).

Trotz des Übergewichts an mittelständischen Betrieben im Ernährungsgewerbe, gibt es im Ernährungssystem ein Nebeneinander von Klein- und Großbetrieben, von Spezialisierungen und Diversifizierungen. In bestimmten Bereichen des Ernährungsgewerbes existieren kleine Betriebe mit stark spezialisierten Produkten (Mälzer, Talgschmelzer, Schmalzsieder und im Gebiet der kulinarischen beziehungsweise regionalen Spezialitäten), in anderen Bereichen produzieren Großbetriebe Massenprodukte (Milch, Bier). In den Bereichen Nahrungsmittel, Stärke und Stärkeerzeugnisse, Ölmühlenerzeugnisse, Margarine und Zucker hat bereits eine starke Konzentration stattgefunden. Bei Fleisch, Milch, alkoholischen Getränken sowie Kühl- und Tiefkühlkost wird weitere Konzentration erwartet (vgl. DBV 2005: 27, Ermann 2001: 65). Es gibt im Ernährungsbereich einige Konzerne (beispielsweise Unilever, Nestlé, Philipp Morris), die global agieren und deren Umsätze „an die Staatsausgaben kleinerer europäischer Länder heranreicht.“ (Besch 2001: 16, siehe



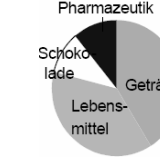



³⁰ Die Zahlen des EHI greifen auf Quellen des Deutschen Fleischer-Verbandes und des Zentralverbandes des deutschen Bäckerhandwerks zurück.

³¹ Zahlen über die Entwicklung der Filialisierung liegen nicht vor.

Tabelle 5). Diese Firmen sind Mischkonzerne, die auf die diverse Struktur des Verbrauchs von Lebensmitteln mit dem Angebot unterschiedlichster Produkte reagieren. Nur wenige Konzerne bieten weltweit das gleiche Produkt an (vgl. Besch 2001: 16).

Insgesamt lässt sich für die deutsche Ernährungswirtschaft festhalten: Globalisierung im Sinne einer Dominanz internationaler Handelstrukturen hält sich bisher im wahrsten Sinne des Wortes „in Grenzen“. Globalisierung im Sinne von Distanzzunahme zwischen Produktion und Konsumtion ist dagegen sehr wohl beobachtbar, noch viel mehr jedoch Globalisierung im Sinne von Verlagerung wirtschaftlicher Entscheidungskompetenzen auf immer weniger und mächtigere Unternehmensgruppen. (Ermann 2001: 65)

Tabelle 5: Kennzahlen der weltgrößten Nahrungskonzerne (2000)

	Philip Morris	Unilever	Nestle
Umsatz in Mrd. €	87,57	47,58	54,70
Beschäftigte	178 000	295 000	230 929
Ertrag in Mrd. €	15,5	5,7	7,0
Ertrag nach Produktgruppe			
Ertrag nach Regionen			

Quelle: Besch 2001: 16

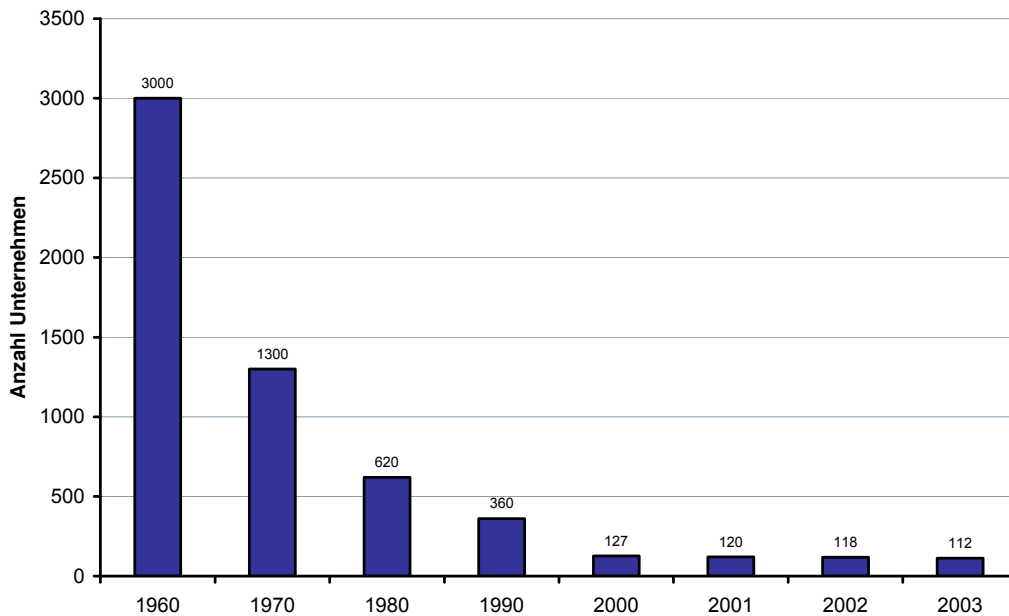
Nuhn (1999) beschreibt die Konzentrationsprozesse „im Spannungsfeld von Markt und Regulierung“ als Reaktion auf Veränderung von Konsummustern, der Konzentration im Handel, technologischer Neuerungen und veränderter staatlicher Intervention. Als Beispiel zieht er die deutschen Molkereien heran. Die Milchwirtschaft ist seit den 1930er Jahren weitgehender staatlicher Regulierungen unterworfen. Diese dienen der Lebensmittelsicherheit und bis in die Nachkriegszeit der Mengensicherung und der gleichmäßigen Verteilung. Erst mit der Umsetzung der gemeinsamen, europäischen Agrarpolitik erfolgte 1970 eine „Deregulierung der vorgeschriebenen Liefer- und Absatzverflechtung“ (Nuhn 1993: 513) und rückte Preisstützung und Verwaltung der Milch-Überschüsse in den Vordergrund.

Bereits Anfang der siebziger Jahre wird in der EWG der Punkt erreicht, wo das Angebot an Milch und Milchprodukten die Inlandsnachfrage nicht nur vorübergehend und in den einzelnen Segmenten, sondern langfristig und bezogen auf alle Traditionsprodukte übersteigt. [...] Aus dem bis dahin bestehenden Verkäufermarkt für Milchprodukte entwickelte sich unter den Bedingungen des Überangebots ein Käufermarkt. (Nuhn 1999: 132)

Der Markt des Lebensmitteleinzelhandels ist stark konzentriert, Vertrieb und Einkauf sind auf nationaler Ebene organisiert. Die Molkereien waren dagegen weitgehend mittelständisch geprägt und mit breiter Produktpalette auf einem regionalen Markt ausgerichtet. Es überlebten die Molkereien, die sich mit neuen Produkten und zugkräftigen Märkten beim Verbraucher und beim Handel durchsetzten. Die Molkereien, die weiter auf ihre tra-

ditionellen Produkte für die Region setzten, schieden aus dem Markt aus (vgl. Nuhn 1999: 136). Abbildung 9 zeigt die Entwicklung der Konzentration seit 1960: Von circa 3000 Unternehmen blieben bis 2003 112 übrig. In 2004 macht die Molkereiwirtschaft In Deutschland einen Umsatz von 20,29 Milliarden €. Die Umsätze der 10 größten Unternehmen zeigt Tabelle 6.

Abbildung 9: Anzahl der Molkereiunternehmen



Quelle: Gerlach et al. 2006: 33

Tabelle 6: Die zehn größten Molkereiunternehmen in Deutschland (2004)

Unternehmen	Umsatz in Mio. €	Milchmenge in Mio. kg	Wertschöpfungsindex (Umsatz/Milchmenge)	
			2004	2005
Nordmilch	2070	4180	0,50	0,51
Humana Milchunion	1900	2473	0,74 (nur eG)	0,81 (nur eG)
Molkerei A Müller	1766	1522	1,16	0,97
Hochwald	1018	1783	0,57	0,58
Campina Deutschl.	909	1400	0,65	0,79
Hochland	730	400	1,83	1,64
Bayernland	700	k. A.		
Zott	569	624	0,91	1,05
Ehrmann	520	420	1,24	1,39
Meggle	517	405	1,28	

Quelle: Gerlach et al. 2006: 32

Zwei andere Branchen in denen eine starke Konzentration schon stattgefunden hat, sind die Fleisch- beziehungsweise Zuckerindustrie. Die drei größten Schlachtunternehmen machten 2004 mit fast 50 % der Schweineschlachtungen 15 Milliarden Umsatz, die gleiche Summe teilte sich drei Jahre vorher noch auf 9 Unternehmen auf (vgl. DBV 2005: 29).

Gab es 1950/51 noch 61 Unternehmen in der Zuckerindustrie sind es nur noch fünf, davon teilen sich die drei größten 95 % des deutschen Marktes (vgl. DBV 2005: 31).

Standorte und Vernetzungen

Die Unternehmenskonzentration spiegelt sich in neuen Standortmustern wieder. Die traditionellen Standorte der Unternehmen lassen sich durch folgende Faktoren erklären: die Lage der Produktionsstätten zu dem Rohstofflieferanten und zu den Konsumenten, eine gute Transportinfrastruktur sowie soziokulturelle und politische Ereignisse (vgl. Nuhn 1993: 512, Neiberger 1999: 87-88). Besonders bei Produkten, die bei der Verarbeitung Gewicht oder Volumen verlieren, siedelten sich die Betriebe in Rohstoffnähe an. Die Verarbeitung von Zuckerrüben, Getreide, Kartoffeln und Feldgemüse hat vorwiegend in Feldnähe stattgefunden. Bei Getränkeabfüllern und Brauereien, der Fleischverarbeitung und den Backwarenherstellern waren die Transportkosten der Fertigprodukte entscheidend. Sie findet man vorwiegend in der Nähe von Ballungsräumen. Lebensmittel- und Genussmittel-Industrien, die vorwiegend auf importierte Rohstoffe angewiesen waren, finden sich in der Nähe guter Transportwege: Getreide- und Ölmühlen, Kaffeeröstereien, Tabakverarbeiter und Gewürzhersteller finden sich hauptsächlich in Häfen. „Soziokulturelle und politische Ereignisse, wichtige Erfindung und erfolgreiche Produktentwicklungen haben Standorte aufgewertet und zu einer Imagebildung beigetragen, die andere Unternehmer dazu veranlasst hat, sich ebenfalls in dieser Region niederzulassen, um bei der Vermarktung zu profitieren.“ (Nuhn 1993: 512)

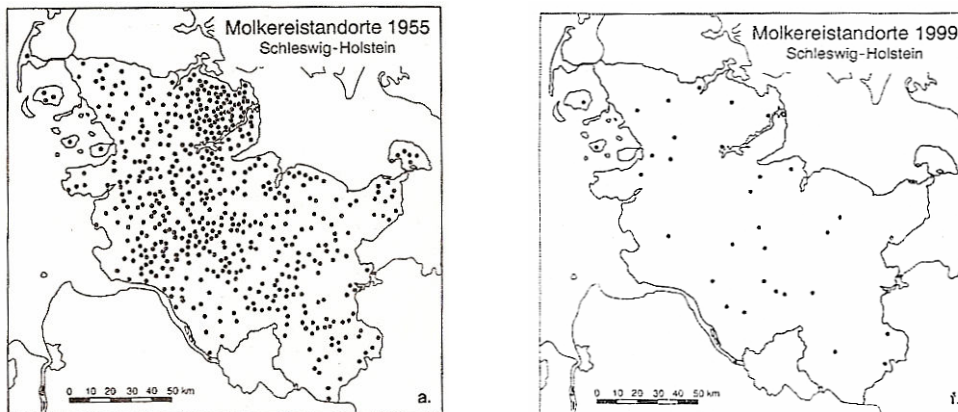
So kommt noch heute in den norddeutschen Küstenregionen dem Ernährungsgewerbe eine überdurchschnittliche Bedeutung zu. In Schleswig-Holstein, Bremen und Hamburg werden traditionell Waren aus Übersee verarbeitet – darunter viele Lebensmittel. Schleswig-Holstein und Niedersachsen sind, ähnlich wie Bayern, aufgrund ihrer landwirtschaftlichen Struktur ein Schwerpunkt des Ernährungsgewerbes. Die Fischverarbeitung, die Zuckerindustrien (Niedersachsen), Obst- und Gemüseverarbeitung sowie die Produktion von Wein (Rheinland-Pfalz, Rheinhessen, Baden-Württemberg und Nordbayern) zeigen noch heute in ihrer Standortstruktur die traditionelle Rohstofforientierung. Selbst wenn die Verderblichkeit der Ware und Transportkosten heute (fast) kein Problem mehr sind und Rohstoffe national und international eingekauft werden, wurden diese alten Standorte beibehalten (vgl. Breitenacher/Träger 1996: 14, Neiberger 1999: 87). Grundsätzlich hatte und hat das Ernährungsgewerbe aber eine starke Verbrauchsorientierung. Die räumliche Verteilung des Ernährungsgewerbes entspricht in Deutschland in etwa der Bevölkerungsverteilung. Aber auch hier haben neue Transport- und Konservierungstechniken für eine Abschwächung der Standortpräferenzen zugunsten der Verbrauchernähe gesorgt (vgl. Breitenacher/Träger 1996: 14).

Diese traditionellen Standorte waren verbunden mit starken regionalen Verflechtungen. Beschaffung und Absatz waren regional und lokal organisiert, es gab beinahe geschlossene Marktsysteme (vgl. Neiberger 1999: 88). Gründe waren die kleinbetriebliche Struktur des Ernährungsgewerbes und die Probleme beim Transport der Roh- beziehungsweise Fertigwaren. Dieser Strukturen haben sich in den letzten Jahrzehnten aufgelöst:

Dafür haben sich neue Produktionsketten und Distributionsnetze herausgebildet, die überwiegend auf nationaler Ebene angeordnet sind. Die Exporte deutscher Agrargüter und Lebensmittel bestehen insbesondere aus qualitativ hochwertigen Gütern, während die Importe (neben den in Deutschland nicht verfügbaren Gütern) vor allem Billigprodukte umfassen. (Ermann 2001: 65)

Neiberger (1999: 89-93) hat die Standorte des Ernährungsgewerbes und ihre Verflechtungen untersucht. Als Beispiel für eine Industrie mit überwiegend rohstofforientierter Standortwahl dienten ihr Molkereien, als Branche mit traditionell verbrauchernahen Standorten die Dauerbackwaren-Industrie. In beiden Branchen spielen die traditionellen Gründe heute keine Rolle mehr für den Standort, der Markt wird von einem zentralen Standort aus bedient. Die Dauerbackwarenhersteller teilten sich zu gleichen Teilen in Unternehmen mit einem Betrieb und Unternehmen mit mehreren Betrieben auf – beide Gruppen jedoch ohne nennenswerte regionale Verflechtungen. Bei den Molkereien hingegen sind noch bei einem Teil der Unternehmen ein regionaler Absatzschwerpunkt und/oder regionale Produktionsverflechtungen festzustellen. Für Schleswig-Holstein und Niedersachsen zeigt Nuhn (1999: 143-152) ein bis in die 1960er Jahre noch engmaschiges Netz von Verarbeitungsstandorten auf. Dieses Netz dünnte bis in die 1980er Jahre stark aus, wies aber immer noch eine starke Orientierung an den Produktionsräumen auf. Erst in den 1990er Jahren ging diese Verbindung – mit einer weiteren Halbierung der Molkereistandorte – verloren (siehe Abbildung 10).

Abbildung 10: Entwicklung der Molkereistandorte



Quelle: Nuhn 1999: 142

Herkunft

Neben den oben beschriebenen sich auflösenden Standortpräferenzen und regionalen Netzen, gibt es aber bei der Produktion von Lebensmitteln eine weitgehend einmalige Bedingung: den „Sense of Place“.

While food habits and food systems may not be constitutive of spatially bounded cultures [...], nevertheless there are regional geographies of food production, food marketing and food preparation in which space and place play an important role. Comparative advantages of climate and soil, coupled with historical traditions based upon particular skills or trade patterns, have given market dominance to the products of particular places. (Atkins/Bowler 2001: 275)

Nicht nur bei Wein, Käse und Wasser sind Geschmack und Image eines Produktes eng mit der Herstellungsregion verknüpft. Thieding (2004) listet für Deutschland rund 300 Spezialitäten auf, die alle auf die eine oder andere Art mit ihrem Herstellungsraum verbunden sind. Atkins/Bowler (2001: 275-279) unterscheiden vier Gruppen von Verknüpfungen von Regionen und Lebensmitteln. Die erste Gruppe sind regionale Produktionscluster, die erst in neuerer Zeit durch massive Investitionen entstanden sind und von der

Öffentlichkeit so nicht wahrgenommen werden. Atkins/Bowler (2001: 275) nennen englische Anbaugelände für Rhabarber und Sellerie als Beispiele. Die zweite Gruppe sind Lebensmittel, die in einer bestimmten Region entstanden sind, die heute aber ohne Bezug zu ihrer Herstellungsregion produziert werden. Nur die Namensgebung erinnert häufig noch ihren Ursprung, beispielsweise Frankfurter Würstchen, Harzer Käse.

Abbildung 11: Geschützte Herkunftsbezeichnungen



Quelle: Europäische Kommission

Die dritte Gruppe hat noch heute einen starken Bezug zu ihrer Ursprungsregion und ist in ihrer Namensgebung sogar gesetzlich geschützt. Die EU hält „die Besonderheiten von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln aus einem genau abgegrenzten geografischen Gebiet“ (EG Verordnung Nr. 510/2006) für schützenswert und hat zu deren Kennzeichnung (siehe Abbildung 11) besondere Bestimmungen erlassen. Ein Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss in einem bestimmten Raum erzeugt und verarbeitet werden, das Produkt muss in seiner Charakteristik essentiell oder exklusiv durch die Umgebung bestimmt sein. Dabei können natürliche und menschliche Faktoren des Herkunftsgebietes wie Klima, Boden oder lokales Know-how ausschlaggebend sein. Bei einem Produkt mit geschützter geographischer Angabe reicht es hingegen, wenn eine Produktionsstufe in dem Herkunftsraum stattfindet, als Verknüpfung mit der Herkunftsregion reicht beispielsweise ein besonderes Renommee, welches der Region zugesprochen wird (vgl. Europäische Kommission 2004: 6-7). Anders als Marken sind geographische Herkunftsangaben nicht handelbar. Sie sind quasi ein räumlich spezifisches, öffentliches Gut. Dieser Status kann vor allem kleinen Produzenten helfen: Ihre Produkte haben eine Eigenschaft, mit der sich werben lässt, die fest an ihren Produktionsstandort gebunden ist (vgl. Morgan et al. 2006: 186). Die vierte Gruppe, die Atkins/Bowler (2001: 278) beschreiben, sind regionale Küchen, die über spezifische Rohstoffe, Gewürze und Zubereitungsarten die kulinarische Landschaft eines Landes bestimmen.

Zusammenfassung

Lebensmittelindustrie und -handwerk sind die wichtigsten Lieferanten für Lebensmittel, sie haben in dieser Funktion die Landwirtschaft abgelöst. Die Lebensmittelverarbeitung ist immer noch weitgehend mittelständisch organisiert. Rohstoffangebot und Verbrauchervünsche sind räumlich und zeitlich zu divers, als dass die Vorteile großer Produktionsanlagen wirksam werden könnten. Die großen internationalen Konzerne im Lebensmittelbereich sind Mischkonzerne und reagieren so auf diese Strukturen. Nur in einigen Teilbranchen sind weitgehende Konzentrationsprozesse im Gange.

Regionale Marktstrukturen haben sich in der Lebensmittelverarbeitung weitgehend aufgelöst. Der Einkauf von Rohstoffen ist national und europäisch organisiert, die Fertig-

waren werden überwiegend national abgesetzt. Die traditionellen rohstoff- oder verbrauchsorientierten Standortfaktoren spielen daher keine Rolle mehr. Trotzdem spielt der Raum in der Herstellung von Lebensmitteln in Teilbereichen eine herausragende Rolle. Stärker als in der Produktion von anderen Gütern wird dem Produktionsstandort ein Einfluss auf das Produkt zugesprochen. Lebensmittel haben einen „sense of place“ und beziehen so einen Teil ihrer Eigenschaften über den Raum. Durch den gesetzlichen Schutz von besonderen Produktionsräumen wird die Herkunft eines Lebensmittels zu einem räumlich spezifischen, öffentlichen Gut.

3.2.3 Lebensmittelhandel

„Handel im funktionellen Sinne liegt vor, wenn Marktteilnehmer Güter, die sie in der Regel nicht selbst be- oder verarbeiten, von anderen Marktteilnehmern beschaffen und an Dritte absetzen.“ (Ausschuss für Definitionen zu Handel und Distribution 2006: 27) Wenn diese Dritte überwiegend private Haushalte sind, wird von Einzelhandel gesprochen. Der Lebensmitteleinzelhandel ist so die Schnittstelle zwischen Industrie und Verbrauchern. Über ihn tritt der Konsument fast täglich in Kontakt mit den restlichen Komponenten des Ernährungssystems. Der Verbraucher bewegt sich dabei in einem großen Markt und steht in Geschäftsbeziehungen zu den größten Unternehmen der Welt. So war im Jahre 2001 der US-amerikanische Discounter Wal-Mart zum ersten Mal das größte Unternehmen der Welt (Nettoumsatz in 2004: 285,2 Mrd. US \$, vgl. EHI 2005: 59), weit vor Exxon und General Motors. Sechs von 20 der umsatzstärksten deutschen Unternehmen waren 2002 Einzelhandelsunternehmen (vgl. Wortmann 2003: 1). In Europa stellt sich in den einzelnen Ländern die Situation des Lebensmittelhandels äußerst unterschiedlich dar. Dies gilt jedoch nur für die Momentaufnahme, die Entwicklungsrichtungen sind in allen Ländern ähnlich: „Directions of change show similarities, although starting points in the various countries and regions are considerably different and result from long-standing differences in retailing structures.“ (Dawson 1995: 7)

Wirtschaftliche Struktur

Europa gehört neben der NAFTA und Asien zu den größten Märkten des Lebensmittelhandels weltweit. 78,8 % des europäischen Umsatzes werden in 10 Ländern gemacht, führend sind hier Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Italien und Russland (vgl. Hristov et al. 2003: 2). In Deutschland, als den größten der europäischen Märkte und mit einer stark konzentrierten Lebensmitteleinzelhandelslandschaft, sitzen sechs der weltweit 20 größten Einzelhandelskonzerne. Der deutsche Lebensmitteleinzelhandel³² setzte im Jahr 2004 128 593 Millionen € um (vgl. EHI 2005: 182).

Eine der Besonderheiten des deutschen Marktes ist die Dominanz von Firmen, die entweder in Familienbesitz oder aber genossenschaftlich organisiert sind. Dies sind nicht nur traditionelle Familienunternehmen, sondern mit Schwarz (Lidl) und Aldi auch neue, schnell expandierende Firmen (siehe Tabelle 7). Die Genossenschaften, die 2005 21,5 % des deutschen Lebensmittelumsatzes (vgl. EHI 2005: 186) auf sich vereinigen, sind Anfang letzten Jahrhunderts entstanden, um der Macht der Großhändler etwas entgegenzusetzen. Sie waren später wichtiges Überlebensinstrument der selbstständigen Einzelhändler gegen den Konkurrenzdruck der entstehenden Konzerne (vgl. Wortmann 2004: 427, siehe Kapitel 3.1.3).

³² Die Kategorie des Statistischen Bundesamtes, auf die sich diese Zahl bezieht, umfasst „Facheinzelhandel mit Nahrungsmittel, Getränken und Tabakwaren (in Verkaufsräumen)“

Der Lebensmitteleinzelhandel ist stark konzentriert, nur wenige Firmen dominieren den Markt der europäischen Länder. Tabelle 8 zeigt im europäischen Vergleich für das Jahr 2000 einen Marktanteil der Top 5 Firmen bis zu 95 %. Dabei ist ein Nord-Süd-Gefälle erkennbar: Der Konzentrationsgrad ist in den südeuropäischen Ländern geringer als in den nordeuropäischen. In Deutschland haben die fünf größten Lebensmittelkonzerne immerhin einen Anteil von 76 % am gesamten Lebensmittelumsatz.

Tabelle 7: Top 10 des Lebensmittelhandels in Deutschland 2004

Rang	Unternehmen	Eigentumsstruktur	Formate	Bruttoumsätze	Anteil Food in %
1	Metro-Gruppe, Düsseldorf	Überwiegend Familienbesitz	Gemischt	32,52 Mrd. €	43,3
2	Rewe-Gruppe, Köln	Genossenschaft	Gemischt	30,90 Mrd. €	71,2
3	Edeka/AVA-Gruppe, Hamburg	Genossenschaft	Supermarkt, Convenience	29,23 Mrd. €	83,9
4	Aldi-Gruppe, Essen/Mülheim	Familienbesitz	Discount	22,0 Mrd. €	80,0
5	Schwarz-Gruppe, Neckarsulm	Familienbesitz	Discount, Superstores	21,3 Mrd. €	79,8
6	KarstadtQuelle ³³ , Essen	Aktiengesellschaft	Warenhäuser	14,17 Mrd. €	5,8
7	Tengelmann-Gruppe, Mülheim	Familienbesitz	Supermarkt, Discount	13,02 Mrd. €	60
8	Spar AG	Intermarché, Frankreich	Supermarkt	8,65 Mrd. €	94,5
9	Lekkerland-Tobaccoland, Frechen	Genossenschaft	Convenience	8,5 Mrd. €	72,0
10	Schlecker, Ehingen	Familienbesitz	Discount	5,40 Mrd. €	95,0

Quelle: EHI 2005: 229, Wortmann 2004: 427

Als einer der Gründe für diese Marktstruktur führen Aiginger et al. (1999: 797) den Trend zu großflächigen Betriebsformen an. Große Handelsunternehmen können die finanziellen Kapazitäten und die notwendige Logistik einfacher bereitstellen. Gleichzeitig sind diese „Economies of scale“ ein deutlicher Wettbewerbsvorteil gegenüber kleineren Mitbewerbern. Große Konzerne können durch einen größeren Warendurchfluss Kostenvorteile von Einkauf über die Lagerhaltung bis zur Verteilung realisieren. Rudolph/Schüttelpeiz (2001: 10) ergänzen: „Die Strategie des Wachstums ist bei den Kapitalgesellschaften auch dem Druck der Anteilseigner auf Ertragssteigerung geschuldet.“

Die Handelsunternehmen allgemein, aber besonders die des Lebensmittelhandels, sind seit Mitte der 80er Jahre auf internationalem Expansionskurs – dies hat den Konzentrationsgrad weiter erhöht. Westeuropäische Unternehmen, vor allem aus Frankreich,

³³ Seit März 2007 Arcandor AG

Deutschland, Großbritannien, Belgien und den Niederlanden dehnten sich insbesondere nach Südeuropa aus, seit Mitte der 90er Jahre nach Tschechien, Polen und Ungarn. Damit bleibt die Internationalisierung im Wesentlichen eine Europäisierung: Ziel der Investitionen des deutschen Einzelhandels sind vor allem EU-Länder (vgl. Schüttelpelz/Deniz 2001: 106-107).

Ermöglicht wird die Internationalisierung durch ausgereifte Vertriebskonzepte, die leicht auf andere Märkte zu übertragen sind, und durch eine Annäherung der Konsummuster. Eine schwache Expansion der Heimatmärkte beziehungsweise unerschlossene Marktpotenziale im Ausland, geringere Wettbewerbsintensität oder höhere Gewinnmargen machen die Internationalisierung attraktiv (vgl. Aiginger et al. 1999: 798, Wiesmann 2003: 19). Die Internationalisierung erfolgt zum einen über den Export erfolgreicher Betriebsformate (Verbrauchermärkte, Discounter), zum anderen durch Übernahmen ausländischer Unternehmen – „insbesondere wenn nur auf diesem Wege der Marktzugang gesichert werden kann, weil zum Beispiel hohe Eintrittsbarrieren für Investitionen auf ‚der grünen Wiese‘ bestehen.“ (Schüttelpelz/Deniz 2001: 108)

Tabelle 8: Marktanteile der jeweiligen Top 5 Lebensmittelkonzerne im Jahr 2000

Nation	Marktanteil
Niederlande	95
Schweden	95
Österreich	93
Dänemark	84
Norwegen	84
Schweiz	84
Frankreich	83
Finnland	83
Deutschland	76
Belgien	72
Großbritannien	71
Portugal	54
Spanien	51
Griechenland	45
Italien	31
Median	83

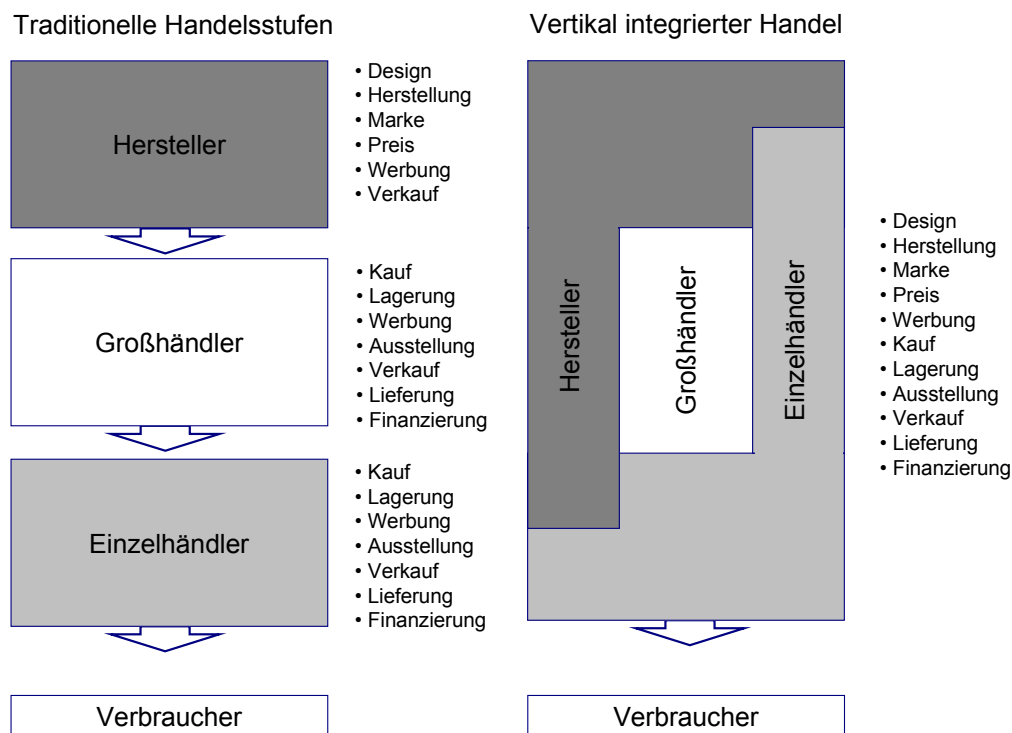
Quelle: ACNielsen nach Bell 2003: 28

KPMG/EHI (2004: 24) bezeichnen Metro, Tengelmann, Aldi und Lidl als „international agierende Player“. Im deutschen Lebensmittelmarkt selbst spielen ausländische Unternehmen noch eine sehr kleine Rolle. Die Markteintritte von Wal-Mart (Übernahme Wertkauf) und Intermarché (Übernahme von Spar) gestalten sich für diese Unternehmen eher schwierig (vgl. KPMG/EHI 2004: 23). Im Fall von Wal-Mart wurde dieser mit hohen Verlusten wieder beendet. Insgesamt ist der Handel mit Lebensmitteln aber deutlich weniger internationalisiert als deren Produktion. Schwierigkeiten ergeben sich für Lebensmittelhändler vor allem durch unterschiedliche Informations- und Logistiksysteme, unterschiedliche Sortimente und Verhalten sowie durch mangelndes Wissen über lokale Marktbedingungen. Der Lebensmittelhandel ist daher im Moment noch ein überwiegend nationales Geschäft (vgl. Rudolph 2001: 91).

Unter dem Begriff der Integration versteht man im Zusammenhang mit dem Lebensmittelhandel, das Zusammenfassen von Funktionen, die vorher auf einzelnen Handelsstufen aufgeteilt waren, in einer Stufe. Funktionen wie Design, Produktion, Markenbildung, Werbung, Einkauf, Lagerung, Verkauf, Lieferung bleiben dabei bestehen, liegen nun jedoch nicht mehr in den Händen von Produzenten, Groß- und Einzelhändlern, sondern werden von einer Organisation getätigt (vgl. Dawson 1995: 3, Dawson/Burt 1998: 159-160, siehe Abbildung 12).

Originally this distribution channel was a conduit through which manufacturers pushed goods to consumers. Each of the various participants in the channel – manufacturer, wholesaler, import agent, retailer, etc. – had individual functions. Today, however the movement through the channel is driven by consumers who pull goods through it from the manufacturers. Moreover, as this switch has occurred, many individual functions have been blurred, so that many retailers now take responsibility for aspects of wholesaling, for example physical distribution and may be even involved in traditional “manufacturing functions” [...]. (Dawson/Burt 1998: 159-160)

Abbildung 12: Integration von Handelsstufen



Quelle: Dawson 1995: 4, eigene Übersetzung

Seit den 1970er Jahren ist die Integration von Einzelhandel und Großhandel im deutschen Handel weitgehend abgeschlossen. Nur noch 11,5 % des Umsatzes im deutschen Einzelhandel werden über nicht integrierte Händler getätigt, gut die Hälfte des Umsatzes wird über Filialisten getätigt³⁴ (vgl. Wortmann 2003: 4). Auch Teile von traditionellen Aufgaben der Hersteller werden in den Einzelhandel integriert. Bei den so genannten Handels-

³⁴ Die Zahlen beziehen sich auf den gesamten, also auch den Non-Food Einzelhandel.

marken (Private Labels) übernimmt der Einzelhandel Aufgaben wie Marketing, Design und Produktentwicklung. Im deutschen Einzelhandel lag 2004 der Anteil von Handelsmarken am Umsatz bei 33,4 % (vgl. EHI 2005: 294).

Durch die Integration ist es nach Dawson (1995: 5) zu folgenden wesentlichen Veränderungen im Lebensmittelhandel gekommen:

- Die Macht der Produzenten nahm zu Gunsten der Händler ab.
- Die Kundenkommunikation wurde neu organisiert, die Einzelhändler haben hier eine wesentlich aktivere Rolle übernommen.
- Der Informationsfluss wurde beschleunigt. Abverkaufszahlen sind heute sofort innerhalb der ganzen Handelskette verfügbar.
- Information hat Lagerhaltung ersetzt.
- Die gesamte Zulieferkette wird vom Handel – mit seinem Wissen über „Renner und Penner“ – kontrolliert³⁵.
- „Supply cycles have shortened and become integrated.“ (Dawson 1995: 5)

Die Warenübergabe der Verarbeiter an den Einzelhandel ist mit der Integration zentral und auf nationaler Ebene organisiert worden. In wenige große Lager wird die Ware von den Herstellern geliefert und von dort durch die Handelsunternehmen an die Filialen geliefert (vgl. Neiberger 1999: 96). Die Lagerstandorte sind flächendeckend über Deutschland verteilt, mit einer Konzentration auf Ballungsräume. Die Maschenweite des Netzes von Lagern ergibt sich aus den Transportkosten und den maximalen Arbeitszeiten der Fahrer. Bei einer flächendeckenden Belieferung von Läden bestimmt sich beides nicht unbedingt aus der Kilometerleistung, sondern bei Tourenfahrten mit vielen Ab- und Beladevorgängen auch aus der Anzahl der Stopps (vgl. Neiberger 1999: 104-105).

Einzelhandel

Der Handel hat sich aber nicht nur in seiner wirtschaftlichen Struktur verändert, sondern auch die eigentlichen Verkaufsstellen haben sich gewandelt. Diese Veränderung lässt sich an folgenden Stichworten festmachen:

- Wandel der Betriebsform³⁶
- Wachstum der Verkaufsflächen
- Neue Standortstrukturen

Bis in die 1960er Jahre war die Lebensmittelhandelslandschaft in Deutschland geprägt durch ein dichtes Netz aus kleinen selbständigen Einzelhändlern. Der Filialisierungsgrad war relativ gering, ebenso die Anzahl der Betriebsformen. Es dominierte das Fachgeschäft. Durch die geringere Mobilität der Verbraucher bestand sozusagen ein „Monopol der Nähe“ (Spannagel/Bunge 1999: 564). In den frühen 1960er Jahren wurden die Lebensmittelgeschäfte auf Selbstbedienung umgestellt. Diese neue Art des Lebensmittel-

³⁵ In Anlehnung an Just-in-Time-Konzepten der Industrie wird hier von „Lean Retailing“ gesprochen (vgl. Christopherson 2001: 57, Wortmann 2003: 10) „Renner und Penner“ stehen für gut und schlecht laufende Produkte.

³⁶ Im Handel werden verschiedene Betriebsformen unterschieden. Im Einzelhandel erfolgt die Abgrenzung der einzelnen Typen über die Branche, das Sortiment, das Preisniveau, die Bedienungsform, die Fläche und den Standort (vgl. Ausschuss für Definitionen zu Handel und Distribution 2006: 43).

verkaufes setzte sich schnell durch, schon wenige Jahre später wurden rund ein Drittel der Lebensmittel in Selbstbedienung verkauft. In Köln eröffnete 1957 einer der ersten deutschen Supermärkte mit 200 m² Fläche. Bis in die 1980er Jahre gewann der Supermarkt deutlich an Marktanteilen. Vorreiter dieser Entwicklung waren Edeka, Rewe, Kaiser's und Spar, sie konnten das Kapital für die notwendigen Umbauten am leichtesten aufbringen (vgl. Berekoven 1987: 92, Teuteberg 1998: 58, Kulke 1992: 968). In Westeuropa werden heute 70 Prozent der abgepackten Lebensmittel, Getränke und des Käses und über 40 Prozent des Obst- und Gemüses in Selbstbedienung verkauft. Bedienung spielt nur noch in Bereichen des Brot- und Fleischverkaufs eine Rolle (vgl. Atkins/Bowler 2001: 91). In Deutschland liegt die Selbstbedienungsquote noch deutlich höher, hier ist „der Wechsel vom Bedienungsladen mit Theke zum Selbstbedienungsladen“ (Wortmann 2003: 2) weitgehend abgeschlossen.



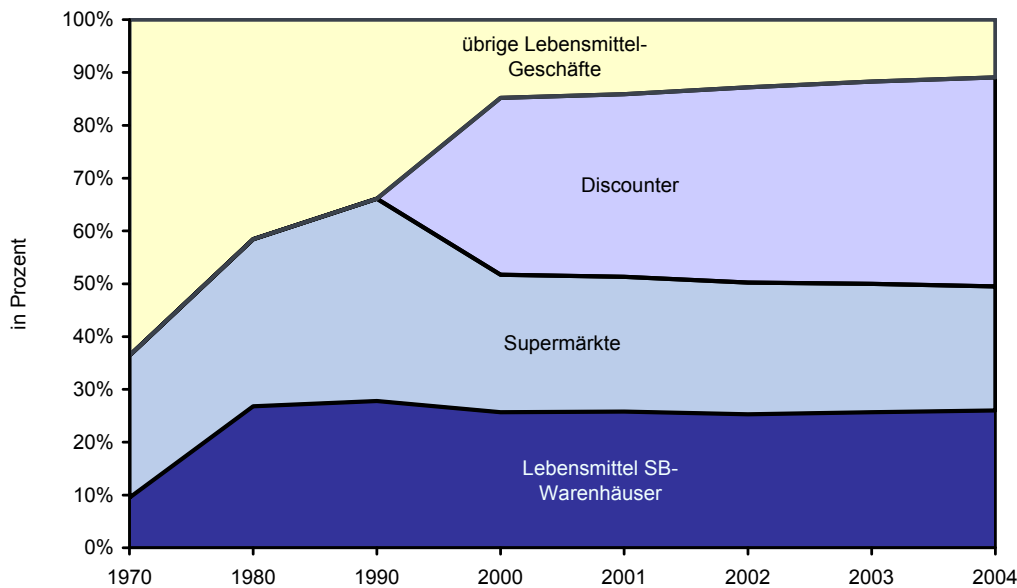
Foto 7: Schließung eines Lebensmittelgeschäfts (Münster 2004)

Seit Mitte der 1970er Jahre erobern sich Fachmärkte und Warenhäuser Marktanteile, in den 1990ern drängen die Discounter mit großem Erfolg auf den Markt. Seit 1990 hat das Wachstum im Umsatz und in der Verkaufsfläche hauptsächlich in den Vertriebsformen der SB-Warenhäuser/Verbrauchermärkte und der Discounter stattgefunden. Die Anzahl der Discounter ist seit 1990 um den Faktor 1,85 angestiegen, ihre Verkaufsfläche hat sich verdreifacht (vgl. EHI 2005: 221-223). In den unterschiedlichen Ländern Europas dominieren jeweils andere Betriebsformen, dabei zeigt sich ein klares Nord-Süd-Gefälle. Der Süden Europas zeichnet sich dabei aus durch eine höhere Dichte an Geschäften und eine größere Anzahl an Unternehmen, der Norden (Ausnahme Belgien) weist eher eine geringere Dichte von Ladengeschäften und eine Dominanz von großen Konzernen auf (vgl. Myers 2003: 2). Durch den großen Marktanteil der Discounter in Deutschland haben

kleinflächige Betriebsformen einen vergleichsweise hohen Stellenwert. Trotzdem zeigt die Entwicklung in Deutschland in eine eindeutige Richtung: Seit 1980 ging die Zahl der Fachgeschäfte um 42 % zurück, die Zahl der Hypermärkte nahm um 242 % und die Zahl der Discounter um 50 % zu (vgl. KPMG/EHI 2004: 24).

Die Discounter zeigen sich als die Betriebsform mit dem höchsten Umsatzanteil, gefolgt von den SB-Warenhäusern und Verbrauchermärkten, erst dann folgt der Supermarkt (siehe Abbildung 13).

Abbildung 13: Umsatzanteile im Lebensmitteleinzelhandel nach Betriebsformen



Quelle: eigene Darstellung nach EHI 2005: 221

Diese starke Entwicklung hin zu großflächigen Betriebstypen spiegelt sich in einer deutlichen Zunahme der Verkaufsflächen und einem Rückgang der Gesamtzahl der Lebensmittelgeschäfte wider. So hat sich die Zahl der Lebensmittelgeschäfte seit 1970 nahezu halbiert, die Verkaufsfläche hat sich im gleichen Zeitraum mehr als verdoppelt. Dieser „Maßstabssprung“ (Hatzfeld 2002: 53) der Verkaufsflächen hat zu einer deutlichen Ausdünnung des Netzes von Lebensmittelgeschäften geführt. Wenige, große Läden müssen größere Räume mit mehr Einwohnern versorgen. Teilten sich 1991 noch 940 Einwohner ein Lebensmittelgeschäft, waren es 2002 schon 1 235 Einwohner. Dies bedeutet eine Steigerung um 30 % (vgl. Acocella 2004c: 3).

Bis in die 1960er Jahre gab es im Handel eine Arbeitsteilung zwischen wohnortnahen Standorten, an denen Güter für den täglichen Bedarf – wie Lebensmittel – angeboten wurden, und der Innenstadt, in der vor allem Güter des längerfristigen Bedarfs ihre Käufer fanden. In den Innenstädten wurden ökonomisch schwächere Nutzungen (Wohnungen) durch den zahlungsstärkeren Handel ersetzt (vgl. Spannagel/Bunge 1999: 564-565, Vielberth 1995: 80, Junker/Kruse 1998: 133). „Der Handel nutzt dabei die Erreichbarkeitsvorteile und die traditionelle Bedeutung des Standorts Innenstadt bzw. Stadtteilzentrum sowie die durch die Konzentration von Handelseinrichtungen entstehenden Agglomerationsvorteile.“ (Junker/Kruse 1998: 133)

Seit den 1970er Jahren hat die Innenstadt als Handelsstandort relativ an Bedeutung verloren: Ihre Bedeutung hat sich in absoluten Zahlen zwar stabilisiert, die Flächenexpansion des Einzelhandels hat aber fast ausschließlich an dezentralen Standorten stattgefunden (vgl. Junker/Kruse 1998: 134). Ein erster Boom des Handels an nicht integrierten Standorten ebnete noch in den 1970er aufgrund der „Intervention öffentlicher Entscheidungsträger“ (Bahn 2001: 168) wieder ab. Erst in den Neunzigern entstanden neue Einkaufszentren und Fachmärkte auf der grünen Wiese, die zunehmend in der Konkurrenz zum innerstädtischen Handel standen. Der Anteil der Einzelhandelsflächen in der Innenstadt im Vergleich zur Gesamtfläche nahm zwischen 1979 und 1985 von 60 % auf 44 % ab. Zu Beginn der 1990er Jahre wandte sich die Entwicklung der Erneuerung bereits bestehenden Einrichtungen zu (vgl. Bahn 2001: 168, auch Lademann 1999: 538-539).

Während in der DDR sich der Handel ausschließlich in integrierten Stadtlagen abspielte, entstanden nach dem Beitritt zur Bundesrepublik Verkaufsflächen an peripheren Standorten im großen Stil. Im Frühjahr 1993 hatten diese bereits einen Anteil an der gesamten Verkaufsfläche von 28,3 % (vgl. Spannagel/Bange 1999: 567). Die starke Zunahme des motorisierten Individualverkehrs, preiswerte Flächen und steuerliche Abschreibungsmöglichkeiten begünstigten diese Entwicklung. „Partiell war dieser Prozess sogar von kommunalen und regionalen Entscheidungsträgern erwünscht, um die bestehende Unterversorgung mit Verkaufsflächen möglichst rasch zu beheben.“ (Bahn 2001: 168)

Ob diese Entwicklungen im Wesentlichen auf handelsendogene oder -exogene Faktoren zurückzuführen ist, ist umstritten. „Die eine Position geht davon aus, daß die Einzelhandelsunternehmen durch gezielt verfolgte Angebotsstrategien (Marktforschung, zielgruppenspezifische Kundenansprache, strategischer Einsatz der Marketinginstrumente, Stimulierung neuer bzw. latent vorhandener Bedürfnisse durch Werbung) die Nachfrageseite regieren.“ (Callies 2004: 132) Hier ständen als Antriebskräfte des Wandels die oben beschriebenen Prozesse der Konzentration, Integration und Internationalisierung im Vordergrund. Im Wesentlichen ginge es also um die Kapitalverwertungsinteressen der Lebensmitteleinzelhändler. „Die andere Position nimmt umgekehrt an, daß der Wandel der Betriebsform lediglich die Reaktion der Unternehmen auf sich wandelnde Markt- und Gesellschaftsparameter (zum Beispiel demographischer, ökonomischer, sozialpsychologischer oder räumlicher Art) darstellt.“ (Callies 2004: 133, vgl. auch Ermann 2001: 69). In dieser Argumentation sind die sich veränderten Interessen und Bedürfnisse des Verbrauchers der Motor des Wandels. One-Stop-Shopping und die Entdeckung des Kofferraums als Einkaufstasche sind keine Folge sondern Ursache für neue Betriebsformen und Standorte. Hatzfeld (1988: 13) stellt fest:

Insgesamt gesehen berechtigt schon die Tatsache, daß handelsendogene und handels-exogene Faktoren der Entwicklung in vielseitiger Weise verbunden und weitgehend untereinander abhängig sind, zu der Feststellung, daß der Umstrukturierungsprozess auf beide Ursachengruppen zurückzuführen ist. Aus grundsätzlichen Überlegungen heraus spricht jedoch auch vieles dafür, dass den handelsexogenen Faktoren aufgrund der vorherrschenden Entscheidungs- und Machtstrukturen eine Rolle als hinreichende Bedingung für den Strukturwandel zuzusprechen ist.

Discounter

Der Hart-Discounter (beispielsweise Aldi, Norma) zeichnet sich durch ein schmales und nicht tiefes Sortiment mit 500 bis 1000 Artikeln³⁷ aus. Das Sortiment basiert auf so

³⁷ Ein Supermarkt als klassischer Vollsortimenter bietet auf ähnlicher Fläche 7 500 bis 11 500 Artikel an (vgl. Zehner 2003: 6).

genannten Handelsmarken, Herstellermarken werden nur zur Abrundung des Sortiments eingesetzt. Das Geschäftsprinzip basiert auf dem Verkauf hoher Stückzahlen dieser wenigen Produkte zu niedrigen Preisen. Die Produktqualität ist vergleichsweise niedrig, Ladendesign wird ersetzt durch den Verkauf aus Kartons und Service wird nicht geboten. Soft-Discounter (beispielsweise Netto, Plus) führen ein Sortiment von 2 000 bis 3 000 Artikeln, vorwiegend mit Herstellermarken. Auch sie verzichten auf aufwendiges Laden-design sowie Service und bieten auf 300 bis 800 m² Verkaufsfläche ein für Herstellermarken niedriges Preisniveau (vgl. Tenbusch 2003: 53, Wortmann 2004: 426, Zehner 2003: 6).

Die Discounter haben in Deutschland einen Marktanteil von rund 40 %. Aldi, als größter Discounter, hat circa 3 700 Läden und 20 % Marktanteil. In der Mitte der 1990er kauften 90 % aller Haushalte bei Discountern. Aldi wurde mindestens gelegentlich von 70 % der Haushalte genutzt (vgl. Wortmann 2004: 432, vgl. auch Lebensmittelzeitung 15.07.2005). Regional schwankt der Anteil der Discounter stark. In Nordhessen, dem Stammsitz von Vollsortimentern wie Tegut, liegt der Marktanteil der Discounter mit 28 % deutlich unter dem Durchschnitt. Anders sieht es in Sachsen-Anhalt, Mecklenburg-Vorpommern und Brandenburg aus: Hoyerswerda hat beispielsweise einen Marktanteil der Discounter von 72,2 %. Während in diesen Regionen auf 1 600 bis 1 800 Haushalte jeweils ein Discounter kommt, sind es in Berlin, Hessen, Nordrhein-Westfalen und Hamburg jeweils mindestens 3 000 Haushalte (vgl. Lebensmittelzeitung 6.05.2005).

Wortmann (2003: 8-9) erklärt die große Verbreitung der Discounter in Deutschland durch die Struktur des Lebensmittelhandels (siehe Tabelle 7) und dessen Schutz. Die in Deutschland besonders starken Verbundgruppen mittelständischer Lebensmittelhändler hätten sich eine zeitlang mit den Discounter gut zu einem optimalen Nahversorgungsangebot ergänzt: Supermärkte mit Vollsortiment auf der einen Seite, Discounter mit Niedrigpreisen auf der anderen.

Seit 1968 genießt der mittelständische Einzelhandel in Deutschland über die Regulierung der städtischen Flächennutzung durch die Baunutzungsverordnung (BauNVO) einen besonderen Schutz. Dieser wurde in den Folgejahren (1977 und 1990) ausgebaut: In den meisten städtischen Gebieten (außerhalb von Kern- und Sondergebieten) sind heute lediglich Geschäfte mit einer maximalen Geschossfläche von 1 200 qm erlaubt, was einer Verkaufsfläche von 700 qm entspricht. Zudem werden die Sortimente, die in großflächigen Betrieben „auf der grünen Wiese“ und außerhalb von Einkaufszentren verkauft werden dürfen, begrenzt. (Wortmann 2003: 8)

Dies schützte natürlich nicht nur den mittelständischen Lebensmitteleinzelhandel sondern auch die Discounter, die für ihr Angebot keine großen Flächen benötigen. Durch die Ausweitung des Sortiments der Discounter in letzter Zeit (Obst, Gemüse, Frischfleisch, Tiefkühlkost) sind diese jetzt zu einer direkten Konkurrenz des Vollsortimenters geworden.

Hart-Discounter waren vorwiegend an wohnortnahen beziehungsweise zentrennahen Standorten mit 300 bis 400 m² Verkaufsfläche zu finden. Sie brauchten damals die Nähe zu einer frequenzbringenden Nachbarschaft. Heute hat sich dies geändert: Die Discounter fungieren als Frequenzbringer, andere Branchen versuchen, von deren Attraktivität zu profitieren. Discounter suchen ihre Standorte heute an stark befahrenen Ausfallstraßen oder in Gewerbegebieten. Als Gründe werden vor allem die bessere PKW-Erreichbarkeit und die günstigeren Mietkosten beziehungsweise Grundstückskosten genannt (vgl. Junker/Kruse 1998: 136). Plus sucht Grundstücke von mindestens 4 000 m², auf denen Filialen mit einer Verkaufsfläche von 650 bis 700 m² und etwa 70 PKW-Parkplätze entstehen.

Aldi sucht Flächen ab 5 000 m², Lidl Grundstücke zwischen 3 000 und 10 000 m² (vgl. Zehner 2003: 5-8).

Der große Anteil der Discounter an den deutschen Lebensmittelumsätzen, macht sich auch durch einen niedrigen Durchschnittspreis für Lebensmittel bemerkbar, der beispielsweise 20 % unter dem britischen Niveau liegt. Die Margen im Lebensmittelhandel liegen deutlich unter dem der europäischen Nachbarn (vgl. Myers 2004: 71, Tenbusch 2003: 51, Myers 2003: 3). Der britische Lebensmitteleinzelhandel kommt auf eine Umsatzrendite nach Steuern von 3 bis 4 %, der französische von 1,5 bis 2,5 %, in Deutschland hingegen liegt die Umsatzrendite unter 1 % (vgl. FAZ 02.05.05).

Exkurs 4: Lebensmittel aus ökologischer Produktion und ihre Vermarktung

Aus den landwirtschaftlichen Krisen zwischen den Weltkriegen und Forschungen zum Bodenleben entstanden Ende des 19. Jahrhunderts in der Lebensreformbewegung die ersten Ansätze für einen natürlichen Landbau. Rudolf Steiner präsentierte 1924 die Eckpunkte einer auf der anthroposophischen Weltanschauung aufbauenden biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Aus diesen Eckpunkten wurde ein neues Landbausystem entwickelt und erprobt (vgl. Vogt 2001a: 47-49). In den 1930er Jahren begann die Vermarktung biologisch-dynamischer Produkte unter dem Gütesiegel Demeter. „In den 50er und 60er Jahren rückte der Erhalt der bäuerlichen Lebenswelt in den Mittelpunkt; hochwertige Erzeugnisse und deren Vermarktung über Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften zu ‚gerechten‘ Preisen sollten die wirtschaftliche Basis sichern.“ (Vogt 2001b: 47)

Der ökologische Landbau heutiger Prägung entstand in den 1980er und 1990er Jahren. Im Mittelpunkt stand nicht mehr die bäuerliche Lebenswelt, sondern eine nachhaltige Landbau- und Lebensweise. Der Öko-Landbau stellt die Bodenfruchtbarkeit in den Mittelpunkt, der Anbau erfolgt nur mit Hilfe biologischer und ökologischer Verfahren. Erzeugt werden sollen hochwertige Lebensmittel, verbunden mit „Visionen einer ‚alternativen‘ Lebensweise und Gesellschaft.“ (Vogt 2001b: 49)

Die ersten Naturkostläden entstanden aus der Umweltbewegung in den 1970er Jahren. Trotz zunehmender Anbauflächen und weiter entstehenden Naturkostläden war die Nachfrage größer als das Angebot. Ende der 1980er Jahre wurden von der EU Direktzahlungen für die ökologische Landwirtschaft eingeführt, was zu einer deutlichen Zunahme der ökologisch wirtschaftenden Betriebe führte (vgl. Oekolandbau.de 2006: 2).

Seit 1991 sind die Standards zur Erzeugung und Verarbeitung ökologischer Lebensmittel nicht mehr nur in den privaten Richtlinien der Anbauverbände geregelt, sondern große Teile dieser Regelungen wurden geltendes Recht. Die EG-Öko-Verordnung 2092/91 stellt unter anderem sicher, dass die Begriffe „Bio“ und „Öko“ nur für die nach den in der Richtlinie festgelegten Standards produzierten Produkte verwendet wird (vgl. BÖLW 2006: 10).

In der zweiten Hälfte der 1990er Jahre steigt der konventionelle Lebensmitteleinzelhandel zum ersten Mal in die Vermarktung von Bioprodukten ein. Die Nachfrage stieg weiter. Im Jahr 2001 führte die BSE-Krise der konventionellen Lebensmittelwirtschaft zu Verunsicherung der Verbraucher. Der gesamte Bio-Markt erlebte einen Boom und wuchs um mehr als 30 % von 2,1 Milliarden € auf 2,7 Milliarden € Umsatz. In 2002 konsolidierte sich die Nachfrage, trotz eines ersten, Bio-Lebensmittel betreffenden, Skandals stieg der Umsatz aber um weitere 10 %. In 2003 dagegen stagnierte die Nachfrage nach Bio-Pro-

dukten, seit dem liegt der Zuwachs des Umsatzes der Bio-Branche jährlich im zweistelligen Bereich (vgl. Oekolandbau.de 2006: 2, Gerlach et al. 2005: 4). „Sortimentsausweitungen im LEH, der Einstieg aller Discounter in das Bio-Sortiment, der ungebrochene Gründungsboom der Bio-Supermärkte machen es dem Verbraucher einfacher, Bio-Produkte zu finden und beim Routineeinkauf mitzunehmen.“ (Oekolandbau.de 2006: 2-3) Seit dem Jahr 2000 hat sich der Umsatz mehr als verdoppelt und liegt heute bei circa 4,6 Milliarden €. Der Anteil des Bio-Marktes am Gesamtlebensmittelmarkt liegt bei 3 % (vgl. BÖLW 2007: 1, Hamm/Rippin 2007: 1).

Die ökologische Anbaufläche in Deutschland wächst wesentlich langsamer als der Markt für ökologische Produkte. So stand 2006 einem Wachstum des Marktes von 16 % eine Zunahme von ökologisch bewirtschafteten Flächen um 2,8 % gegenüber. Insgesamt gab es rund 9 600 ökologisch bewirtschaftete Betriebe mit insgesamt 562 792 ha (vgl. BÖLW 2007: 2-4). Die Schwerpunkte der ökologischen Landwirtschaft liegen in Baden-Württemberg, Bayern, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern. „Insgesamt zeichnet sich in der Landwirtschaft eine zunehmende Polarisierung zwischen produktionsorientierten Großbetrieben, spezialisiert auf den überregionalen Absatz, und kleinbetrieblichen, vornehmlich auf das Regionalmarketing fokussierten Bio-Landwirten ab.“ (Gerlach et al. 2005: 5-6)

Der Absatz von Bio-Produkten wächst aktuell in allen Absatzkanälen, wobei der Naturkostladen in den vergangenen Jahren deutlich an Marktanteilen gegenüber dem konventionellen Lebensmitteleinzelhandel eingebüßt hat. Über den konventionellen Lebensmitteleinzelhandel werden heute 49 % der Bio-Lebensmittel abgesetzt. Der Naturkosthandel hat einen Anteil von 23 %, die Erzeuger mit Hofläden und Marktständen von 11 %. Auf das Handwerk und Reformhäuser entfallen jeweils 5 % Marktanteil, auf die sonstigen (insbesondere Drogeriemärkte) 7 % (vgl. Hamm/Rippin 2007: 1).

„Das Umsatzwachstum mit Öko-Lebensmittel insgesamt hätte 2006 deutlich höher ausfallen können, wenn nicht zunehmend Versorgungsengpässe die Sortimentsausweitung gebremst hätten. [...] Die Beschaffung von Öko-Lebensmittel wird daher 2007/2008 das beherrschende Thema im Handel mit Öko-Lebensmitteln bleiben, denn ein Ende des deutschen Bio-Booms ist nicht in Sicht.“ (Hamm/Rippin 2007: 3)

Wochenmärkte

Wochenmärkte sind eine weitere Betriebsform des Lebensmitteleinzelhandels. Die Geschichte der europäischen Stadt ist untrennbar mit der Geschichte des Marktplatzes verwoben. Marktplätze waren oft die Keimzelle von Stadtgründungen (vgl. Büttner 1986: 14) und bis zur Industrialisierung (siehe Kapitel 3.1.3) zentraler Anker ihrer Versorgung. Über Jahrhunderte waren sie das Rückgrat des Ernährungssystems einer Stadt. Für die Versorgung spielen sie heute eine untergeordnete Rolle, trotzdem finden wir in Deutschland kaum eine Stadt ohne Wochenmarkt.

Eine Legaldefinition des Wochenmarktes ergibt sich aus der deutschen Gewerbeordnung. Hiernach ist ein Wochenmarkt „eine regelmäßig wiederkehrende, zeitlich begrenzte Veranstaltung, auf der eine Vielzahl von Anbietern eine oder mehrere der folgenden Warenarten feilbietet:

1. Lebensmittel im Sinne des § 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes mit Ausnahme alkoholischer Getränke; [...]

2. Produkte des Obst- und Gartenbaus, der Land- und Forstwirtschaft und der Fischerei;
3. rohe Naturerzeugnisse mit Ausnahme des größeren Viehs.“ (§ 67 Abs. 1 Gewerbeordnung)³⁸

Per Landesgesetz können weitere Waren des täglichen Bedarfs auf Märkten zugelassen werden, kommunale Marktordnungen regeln Ort und Zeiträume des Handelns. Die meisten Märkte finden auf den traditionellen Marktplätzen in der Stadtmitte, in der Regel auf dem Vorplatz der Hauptkirche oder des Rathauses, statt. Größere Städte haben zudem Stadtteilmärkte. Wochenmärkte finden ein bis dreimal wöchentlich statt, übliche Markttag sind Mittwoch, Freitag und Samstag (vgl. Gormsen 1992: 138-140).

Die Datenlage zu deutschen Wochenmärkten ist dünn. Es gibt eine Reihe von aktuelleren Arbeiten zu einzelnen Märkten (vgl. bspw. Wersebeckmann 1994, Bergner 1993, Frei 2000), regionale und überregionale Betrachtungen sind zumeist älter (vgl. beispielsweise Wiertz 1982, Büttner 1986). Aktuellere Untersuchungen (vgl. insbesondere Rieger-Genennig/Behling 1999) greifen auf die Ergebnisse der Handels- und Gaststättenzählung von 1993, Daten der statistischen Landesämter über den ambulanten Handel und den Komet-Kalender (2006) zurück. Aktuellere Zahlen sind jedoch beeinflusst von der Sonderkonjunktur, die Wochenmärkte nach der Wiedervereinigung hatten.

Zwischen 1951 bis 1991 stieg die Zahl der Wochenmärkte in Gemeinden größer als 20 000 Einwohner von 617 auf 1254. In Relation zur Zunahme der Gemeinden in dieser Größenordnung gesetzt, heißt dies, dass 1951 noch alle Gemeinden einen eigenen Markt hatten. Von 1956 bis 1981 schwankte der Anteil der Marktgemeinden um 90 %. Die Gesamtzahl der Marktstände ist gesunken, ihre Zahl pro Marktplatz sogar deutlich. Eine Erklärung hierfür liefern neu entstandene kleinere Stadtteilmärkte, aber auch größere Stände (vgl. Büttner 1986: 26-29, Gormsen 1992: 142).

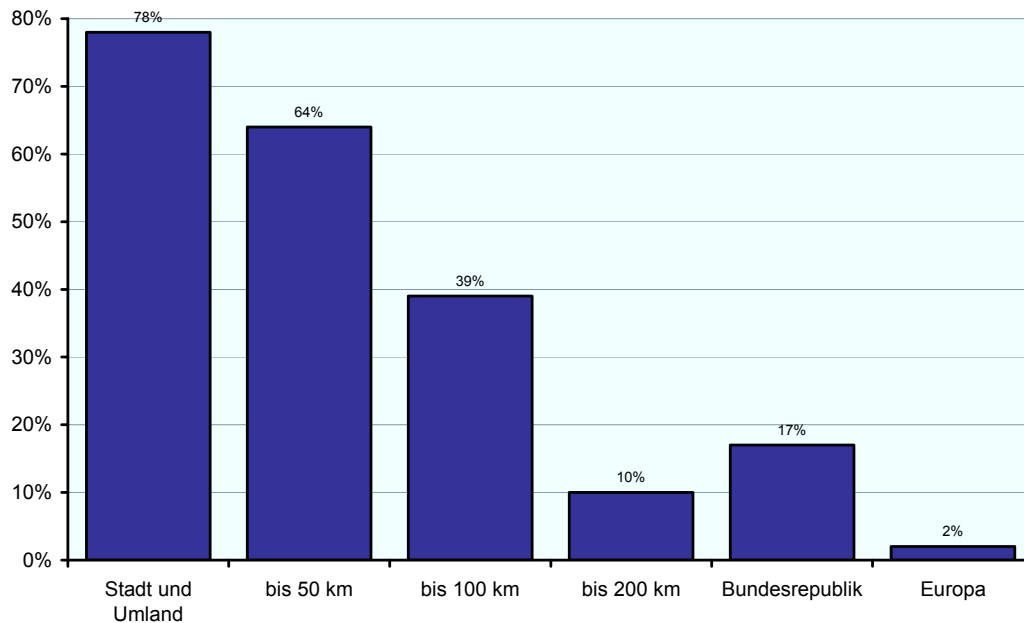
Anfang der 1990er Jahre erlebten die Märkte in Ostdeutschland einen massiven Aufschwung. Nach dem Zusammenbruch der DDR deckten Märkte vielerorts den kompletten Nahversorgungsbedarf ab. Ab 1993/94 ging diese Aufgabe wieder auf den stationären Handel über, der Markthandel musste sich professionalisieren und umstrukturieren (vgl. Poppitz/Lembcke 2003: 12). Diese Umstrukturierung drückte sich in einer Zunahme der Märkte aus: Zwischen 1995 und 1999 stieg die Anzahl der Markttag um 50 %, die der Marktorte um 59 % (vgl. Rieger-Genennig/Behling 1999: 35). Aus dem Vergleich der Entwicklung in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt ziehen Rieger-Genennig/Behling (1999: 33) den Schluss, dass dieses Wachstum hauptsächlich in Ostdeutschland stattgefunden hat.

Die Zahl der Unternehmen im gesamtdeutschen Einzelhandel an Verkaufständen und auf Märkten sank zwischen 1993 und 2000 von 32 291 auf 15 547, die Zahl der Beschäftigten von 74 506 auf 41 660 und der Umsatz von 4,1 auf 2,76 Milliarden €. Der Anteil des Markthandels am gesamten Einzelhandel sank in Folge dessen: der Anteil der Unternehmen von 8,3 % auf 5,6 %, der Anteil der Beschäftigten von 2,6 % auf 1,6 %, der Umsatzanteil von 1,2 auf 0,9 % (vgl. Maier 2003: 9, 13). In allen diesen Feldern ist bis 1998

³⁸ Das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch wiederum verweist auf die EG-Verordnung (Artikel 2): „Im Sinne dieser Verordnung sind ‚Lebensmittel‘ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.“

ein starker Rückgang festzustellen, später dann aber nur noch geringe Veränderungen. Diese starken Veränderungen und scheinbar widersprüchlichen Entwicklungen von der starken Zunahme an Märkten und ebenso starken Rückgängen in den Umsätzen und Anzahl der Unternehmen, lassen sich nur auf eine Angleichung der ostdeutschen Strukturen im Lebensmitteleinzelhandel an die Westdeutschen erklären.

Abbildung 14: Herkunft der Marktbesucher



Quelle: Rieger-Genenning/Behling 1999: 120

Die Einzelhändler auf den Märkten, die Marktbesucher, lassen sich in drei Gruppe unterteilen: Die Erzeuger, die alle Waren in ihrem Angebot selbst produziert haben, die Händler, die ihre Ware beispielsweise über den Großhandel eingekauft haben und die Marktbesucher, die ihr selbstproduziertes Sortiment durch zugekaufte Ware ergänzen (Erzeuger-Händler). Die Märkte, die traditionell von Erzeugern beschickt waren, sind heute von Händlern dominiert (vgl. Gormsen 1992: 146). Für die Münsteraner Wochenmärkte zeigt Wersebeckmann (1994: 185), das 1975 noch die Hälfte der Marktbesucher Erzeuger waren, 1983 38,8 % und 1994 nur noch 29,7 %. Die Erhebung zeigt aber auch, dass der Anteil der Erzeuger und Erzeuger-Händler auf dem traditionellen Hauptmarkt die größte Gruppe ist. „Andererseits lassen diese Globalwerte nicht die saisonalen Unterschiede des Marktbesuchs von Bauern erkennen, die nur bestimmte Produkte zu den Erntezeiten anbieten.“ (Gormsen 1992: 146)

Rieger-Genenning/Behling (1999: 120, siehe Abbildung 14) haben alle Kommunen mit über 20 000 Einwohnern in den ostdeutschen Bundesländern nach der Herkunft der Marktbesucher befragt. Abbildung 14 zeigt einen deutlichen regionalen Bezug, mit einem Schwerpunkt in einem Radius von 100 km. Gormsen (1992: 146), Büttner (1986: 69) und für Münster Wersebeckmann (1994: 185) kommen zu ähnlichen Einschätzungen: „Die Erzeuger kommen vorwiegend aus dem direkten Umland“ (Büttner 1986: 69), während Händler weitere Entfernungen zurücklegen.

Abschließend kommen Rieger-Genennig/Behling (1999: 52), ähnlich wie Gomsen (1992: 151) und Büttner (1986: 137) zu dem Urteil, dass der Markt weniger der Versorgung als dem Vergnügen dient. Sie stellen die Funktion als Treffpunkt und seine sozialen Funktion in den Mittelpunkt. Daneben lassen sie ihm noch eine Beschäftigungswirkung und eine Funktion als Frequenzbringer für den stationären Handel zukommen³⁹.

Zusammenfassung

Der Handel mit Lebensmittel liegt in der Hand von wenigen großen Firmen. Auch wenn dies keine internationalen Konzerne, sondern überwiegend deutsche Genossenschaften aus Einzelhändlern und Familienunternehmen sind, ist der lokale, selbständige Einzelhändler eine Randerscheinung. Ansiedlung, Gestaltung, Sortimentspolitik sind weitgehend zentral gesteuert, Gewinne werden genauso zentral abgeschöpft.

Zusammen mit der Konzentration ist die Integration die Veränderung im Teilsystem Handel mit den größten Auswirkungen auf das gesamte Nahrungssystem. Mit ihr wurden die Zulieferketten kürzer und Akteure, speziell der Zwischenhandel auf verschiedenen Ebenen, verschwanden. Insbesondere verschoben sich aber die Machtverhältnisse: Mit der Bündelung der Nachfrage im Ernährungssystem auf horizontaler (Konzentration) und vertikaler (Integration) Ebene nahm die Macht der Einzelhandelsunternehmen innerhalb des Systems deutlich zu.

Für den Verbraucher am offensichtlichsten und von der Planung am meisten beachtet, vollzog/vollzieht sich der Wandel auf der Ebene der Verkaufsstellen. Hier ging die Zahl der Betriebe bei gleichzeitigem Verkaufsflächenwachstum stark zurück, die Betriebsformen wandelten sich. Die Folge ist, dass größere Märkte ein größeres Einzugsgebiet brauchen, das Netz und die Standorte von fußläufigen Erreichbarkeiten auf Auto-Erreichbarkeiten wechseln. Wichtiger Motor dieses Wandels scheint der Handel selbst zu sein, für den dies massive Kosteneinsparungen möglich machte. Dass die Discounter in Deutschland eine so starke Position haben, hat die Planung mit verursacht: Gegenüber dem Planungsrecht als Nahversorger getarnt, konnten die Discounter leichter und attraktivere Standorte besetzen als Vollsortimenter.

Der Wochenmarkt nimmt für die Versorgung der Bevölkerung nur noch eine untergeordnete Rolle ein. Er zeigt aber auf, welche Bedeutung das Ernährungssystem neben der reinen Versorgung noch haben kann: Er ist sozialer Treffpunkt und belebt das Stadtbild, er ist nicht nur Absatzort für lokale Produzenten, sondern generiert auch Frequenz für den städtischen Einzelhandel. Die widersprüchliche Entwicklung hin zu mehr Märkten und niedrigeren Umsätzen, könnte ein Hinweis auf eine gewachsene Bedeutung dieser Funktionen des Marktes hinweisen.

3.2.4 Gastronomie

Deffner/Maloutas (2002: 13) stellen fest, dass die Außer-Haus-Verpflegung eine der wichtigsten Aktivitäten des Service-Sektors in ökonomischer, kultureller und räumlich-zeitlicher Hinsicht sei. Für Kolodziej (2003: 377) verkörpert die Gastronomie das Bild einer lebendigen Stadt mit hoher Lebensqualität. Trotzdem ist die Literatur, die sich mit städtischer

³⁹ Eine Untersuchung von vier Londoner Wochenmärkten kommt zu den Ergebnis: „[...] Market customers for food are spending between just under £3,000 and £15,000 each day in the local shops that surround the markets. This indicates that the markets benefit the local economies and bring additional business for local retailers.“ (Taylor et al. 2005: 34)

Gastronomie beschäftigt, rar. Eine speziellere Perspektive aus Sicht der Stadtplanung gibt es, mit Ausnahme eines Hamburger Studentenprojekts (vgl. Kolodziej 2003), nicht.

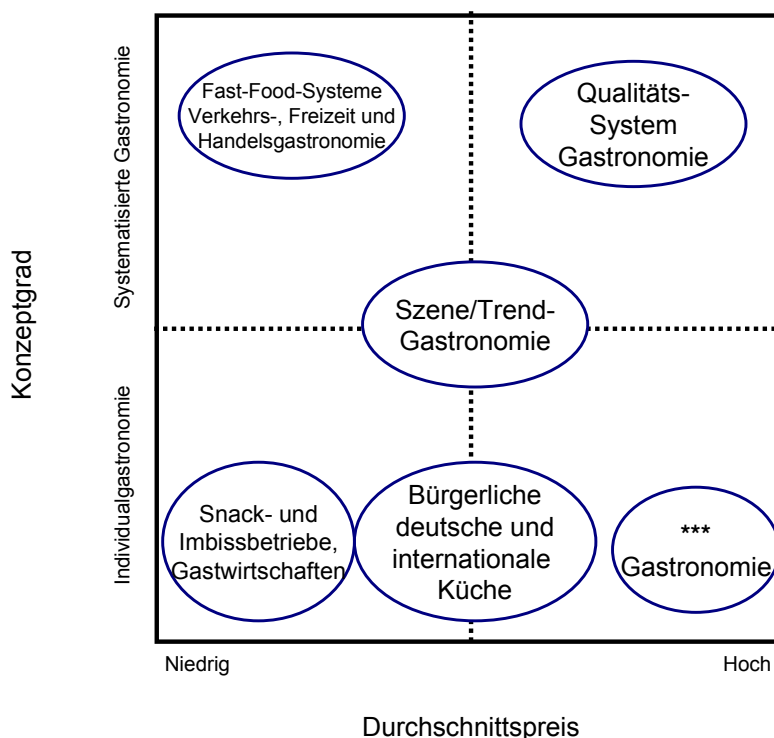
Das Gaststättengesetz (§ 1 Abs. 1) bietet eine Legaldefinition des Gaststättengewerbes.

Ein Gaststättengewerbe im Sinne dieses Gesetzes betreibt, wer im stehenden Gewerbe:
 1. Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft) oder 2. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft), [...] wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

In der Literatur werden die Begriffe Gaststättengewerbe und Gastronomie weitgehend synonym genutzt. Nicht erfasst ist mit obiger Definition aber die Mitnahme von verzehrfähigen Speisen (Take-Away). Tenberg (1999: 18) spricht deswegen in seiner Definition von „der Möglichkeit des Verzehrs an Ort und Stelle“ – und schließt so die Mitnahme von Speisen ein.

Innerhalb der Gastronomie gibt es neben der Unterscheidung von Schank- und Speisewirtschaft Differenzierungen nach unterschiedlichen Kriterien. So lässt sich beispielsweise nach dem Ort der Leistung in Gemeinschafts-, Verkehrs-, Handels-, Veranstaltungs- und selbstständige Gastronomie unterscheiden (vgl. Tenberg 1999: 24).

Abbildung 15: Strategische Gruppen in der Gastronomie



Quelle: Lüth et al. 2005: 211

Abbildung 15 klassifiziert die Gastronomie nach dem Grad ihrer Systematisierung und dem Preisniveau (Lüth et al. 2005: 210-211). Im Bereich der Systemgastronomie finden sich auf der Seite der niedrigpreisigen Anbieter die Fast-Food-Ketten (wie McDonald's) und Handelsgastronomie (wie die Karstadt- oder Ikea-Restaurants). Auf der Seite der höherpreisigen Gastronomiesysteme ist als Beispiel Mövenpick zu nennen. Die Szene- und

Trendgastronomie vereint nicht so sehr der Konzeptgrad oder das Preisniveau, sondern die im Schnitt junge Zielgruppe und das Lifestylekonzept. Auch in der Trendgastronomie gibt es aber zunehmend Franchisesysteme (Alex Gaststätten, Vapiano). In der Individualgastronomie ist die bürgerliche deutsche und internationale Küche im mittleren Preissegment die größte Gruppe. Die Imbissbuden und einfache Gastwirtschaften sind Vertreter der Individualgastronomie im niedrigpreisigen Bereich, die Sternegastronomie im hochpreisigen Bereich. Reine Schankwirtschaften fehlen in dieser Systematisierung, lassen sich jedoch entsprechend zuordnen. In der Individualgastronomie decken die Kneipen den Bereich des niedrigpreisigen bis mittelpreisigen Bereichs ab. Als Beispiel für den hochpreisigen Bereich können bestimmte Cocktailbars dienen. Im systematisierten Bereich reicht das Spektrum von McCafe über Starbucks bis hin zu den Bars von Hotelketten.

Tabelle 9: Umsatzentwicklung in der Gastronomie

	2004 Mrd. €	zu 2003	2005 Mrd. €	zu 2004	1. Halb- jahr 06 Mrd. €	Zu 1. Halb- jahr 05
Gastgewerbe insgesamt	56,2	-2,1 %	55,5	-1,3%	26,7	+0,8%
Hotels, Gasthöfe, Pensionen, Hotel garnis	16,7	+1,1%	16,8	+0,6%	8,1	+3,2%
Sonstiges Beherbergungsgewerbe	1,9	-0,4%	1,9	-0,2%	0,9	-1,1%
Beherbergungsgew. insg.	18,6	+0,9%	18,7	+0,5%	9,0	+2,7%
Restaurants, Cafés, Eisdielen, Imbissbetriebe	24,9	-3,8%	24,3	-2,2%	11,5	-1,3%
Schankbetriebe, Unterhaltungsbetriebe und sonstige Betriebe	8,3	-5,5%	7,9	-4,4%	3,9	+0,8%
Gaststättengewerbe insg.	33,2	-4,2%	32,3	-2,7%	15,4	-0,8%
Kantinen und Caterer	4,4	+1,6%	4,5	+2,3%	2,3	+4,3

Quelle: Dehoga 2006: 28

Kolodziej (2003) beschreibt den Beitrag der Gastronomie zur Stabilisierung und späteren Aufwertung des Hamburger Schanzenviertels. Das Viertel hat einen hohen Ausländeranteil und eine überdurchschnittliche Arbeitslosenquote, seit 1986 beziehungsweise 1995 ist es als Sanierungsgebiet ausgewiesen. Innerhalb von 5 Jahren hat das Viertel einen totalen Wandel seines Images vom Problemstadtteil zum lebendigen, bunten Quartier durchgemacht. Hauptverantwortlich sind dafür die 93 gastronomischen Einrichtungen im Schanzenviertel. „Das Image der Gastronomie ist mit dem des Quartiers gleichzusetzen.“ (Kolodziej 2003: 383). Von 1997 bis 2003 sind durch die Gastronomie rund 200 neue Arbeitsplätze entstanden. Mit dem Imagewandel ist die Nachfrage nach Wohn- und Gewerberäumen angestiegen. Es zeigen sich erste Ansätze für eine Gentrifikation. Durch die hohe Besucherfrequenz, die durch die Gastronomie ausgelöst wird, profitieren der Einzelhandel und Dienstleistungsbetriebe. Kolodziej (2003: 385) schließt aus dem Beispiel des Schanzenviertels, dass gastronomische Einrichtungen durchaus als Impulsgeber für die Stadtentwicklung begriffen werden können.

Im Jahr 2004 hat es in Deutschland 244 871 Betriebe des Gastgewerbes gegeben. 189 111 Betriebe davon waren dem Gaststättengewerbe zuzurechnen, darunter 90 455 Restaurants, 44 247 Schankwirtschaften und 26 429 Imbissstuben. Zusätzlich gab es

9 538 Catering-Betriebe und Kantinen (vgl. Dehoga 2006: 27). Von den 56,2 Milliarden € Umsatz, die das Gastgewerbe in 2004 machte, entfielen 33,2 Milliarden € auf das Gaststättengewerbe (darin Restaurants, Cafés, Eisdielen, Imbisse: 24,9 Mrd. €) und 4,4 Milliarden € auf Kantinen und Caterer (vgl. Dehoga 2006: 28, siehe Tabelle 9). In 2005 nahm der Umsatz des Gastgewerbes leicht ab (-1,3%). 2004 hatte das Gastgewerbe 976 000 Beschäftigte, davon 604 000 im Gaststättengewerbe und 81 000 in Kantinen und bei Caterern.

Die Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) hat im Jahr 2000 die Außer-Haus-Verzehrsgewohnheiten der Deutschen untersucht. Sie errechneten dabei ein Marktvolumen von 162 Milliarden DM (entspricht circa 83 Milliarden €). Diese Zahl enthält im Gegensatz zu den Umsatzzahlen des Gastgewerbes (Tabelle 9) keine Übernachtungsumsätze, zusätzlich aber Umsatzanteile von Bäckern, Metzgern und des Lebensmitteleinzelhandels (siehe Tabelle 10).

Tabelle 10: Essen außer Haus

	Verzehrfälle	Ausgaben	Ausgaben je Verzehrfall in DM
Gesamt	100	100	12,86
Deutsche Gastronomie	11,1	22,8	26,46
Ausländische Gastronomie/Steakhouse	9,9	19,7	25,77
Kantinen/Mensen	17,7	10,8	7,05
Verkehrsgastronomie	2,0	2,2	14,43
Fast-Food-Gastronomie	6,4	4,4	8,9
Bringdienste	3,5	3,5	12,93
Imbiss, LEH, Bäcker, Metzger	37,4	2,6	7,09

Quelle: ZMP 2001: 15

Mit 42,5 % hat die Gastronomie den größten Anteil am Umsatz mit Außer-Haus-Verkehr. Ihr Anteil an den Verzehrfällen beträgt aber nur 21 %. Deutlich mehr Besucher, (mit geringeren Ausgaben je Besuch) haben Imbisse, der Lebensmitteleinzelhandel, Bäcker und Metzger. Auch Kantinen und Mensen erwirtschaften mit ihren niedrigen Preisen einen geringeren Anteil an den Umsätzen (10,8 %) als an den Verzehrfällen (17,7 %) (vgl. ZMP 2001: 15). Ungefähr ein Drittel der Konsumenten-Ausgaben im Außer-Haus-Verzehr entfällt auf Take-Away. Marktführer sind Imbisse, LEH, Metzger und Bäcker, die fast die Hälfte des Take-Away-Umsatzes machen (vgl. ZMP 2001: 36-37).

Mit der Größe des Wohnortes steigen die durchschnittlichen Ausgaben für den Außer-Haus-Verzehr an. Bewohner von Orten mit weniger als 5 000 Einwohner gaben in der Woche 34,49 DM aus, Bewohner von Städten über 500 000 Einwohner hingegen 47,94 DM. Sowohl häufigerer Außer-Haus-Verzehr von Großstädtern als auch günstigere Preise auf dem Land können hierfür die Erklärung sein (vgl. ZMP 2001: 14).

Systemgastronomie/Fast Food

Fast Food ist keine Erfindung der Neuzeit, Imbissstuben entstanden im großen Maßstab erstmals Ende des 19. Jahrhunderts in England. Aber schon in der Antike hatte das Snacken auf der Straße Tradition (vgl. Prah/Seitzwein 1999: 197-198). Der Durchbruch des

modernen Fast Food begann mit dessen Industrialisierung. Die Systemgastronomie fährt in allen ihren Filialen vom Ambiente bis zum Leistungsangebot das gleiche Konzept, das Speisenangebot ist begrenzt und standardisiert, die Arbeitsabläufe rationalisiert. Systemgastronomie besitzt ein standardisiertes, multiplizierbares Konzept, mit zentraler Steuerung (vgl. Dehoga 2006: 34). „Zumeist handelt es sich um Franchise-Unternehmen, da das Franchising gegenüber der Filialisierung den Vorteil besitzt, in einem schnell expandierenden Markt nicht das Problem der Kapitalbeschaffung aufzuwerfen.“ (Prah/Seitzwein 1999: 199) Bei McDonald's betreiben 268 Franchise-Nehmer 913 von insgesamt 1 264 Restaurants in Deutschland (vgl. McDonald's 2005: 3).

Die Systemgastronomie bietet dem Gast als wichtigstes Element „Vorhersagbarkeit“. Herstellung, Beschaffenheit und Verpackung der Speisen sind in allen Filialen gleich. Darüber hinaus legt der Franchisegeber die Kleidung des Verkaufspersonals, das Design der Speisekarte und die Gestaltung der Klos fest. „Ganz gleich, in welchem Land ich mich befinde, bei McDonald's kenne ich mich aus: mit dem Speisenangebot, den Preisen, den Verzehrgepflogenheiten etc. Auch fehlende Sprachkenntnisse verursachen nahezu keine Probleme [...]“ (Prah/Seitzwein 1999: 201)

Im Gegensatz zu den leichten Umsatzeinbußen der gesamten Gastronomie gibt es in der Systemgastronomie Umsatzzuwächse. „So kamen im Jahr 2005 die 100 umsatzstärksten Unternehmen der Systemgastronomie mit rund 15 500 Betrieben auf ein Netto-Volumen von über 8,7 Milliarden €. Dies bedeutet ein Umsatzplus von 4,6 Prozent – das beste Ergebnis seit dem Boomjahr 2000.“ (Dehoga 2006: 34) Die größten Systemgastronomen in Deutschland sind McDonald's, die Lufthansa und Burger King. Ikea findet sich auf Platz 9 der Umsatz-Hitliste, Aral auf Platz 8.

Die Kneipe

Als Beispiel für die sozialen Funktionen der Gastronomie muss hier die Kneipe dienen. Über sie gibt es im Gegensatz zu anderen Gastronomieformen einige wissenschaftliche Untersuchungen.

Kneipen gehören in Deutschland – ebenso wie Kaffeehäuser in Österreich oder Pubs in England und Irland – zu den zentralen Institutionen der Alltagskultur. Das vielfältige Spektrum geht dabei weit über das Angebot von Getränken – und eventuell Speisen – hinaus: Je nach Bedürfnis der Gäste können Kneipen sowohl Anregung und Abwechslung von der täglichen Routine als auch Erholung und Entspannung bieten. Hier sind soziale Kontakte von hoher Unverbindlichkeit ebenso möglich wie der regelmäßige Austausch mit Gleichgesinnten [...]. (Schwibbe 1998: 1)

Dröge/Krämer-Badoni (1987: 59) sehen die Kneipe als Ort der kulturellen Reproduktion. Sie sehen in ihr eine auf „Teilnahme, Kollektivität und Aktivität angelegte Institution“ (Dröge/Krämer-Badoni 1987: 67) und damit als Gegenbild zu anderen individualisierenden Lebenszusammenhängen. Hier sind die Gäste nicht, wie bei vielen anderen Freizeitbeschäftigungen, Publikum, sondern aktive Teilnehmer, die frei handeln und reden können. Für die Besucher ist die Kneipe ein Treffpunkt, um Sozialbeziehungen zu etablieren und aufrechtzuerhalten, ein Ort der Entspannung und um persönliche Probleme zu besprechen (vgl. Dröge/Krämer-Badoni 1987: 191). Entscheidend für die Wahl der Kneipe als Freizeitbeschäftigung seien nicht etwa die Lust am Bier, sondern soziale Bedürfnisse wie Kontakt und Austausch sowie soziale Kompetenzen wie Reden, Regelbeherrschung und Normtoleranz. Das entscheidende Selektionskriterium sei die Fähigkeit zu „einer flexiblen, überzeugten und überzeugenden *Ich-Präsentation* in der Öffentlichkeit.“ (Dröge/Krämer-Badoni 1987: 68) [Hervorhebung im Original]

Wedemeyer (1990: 88-124) zeigt in seiner Untersuchung der politischen Kultur in Kneipen folgende Funktionen auf:

- Die Kneipe ist Ort der Kommunikation über lokale Themen.
- Die Kneipe ist ein Ort für das gezielte Kennen lernen des Fremden, für die Integration verschiedener Milieus.
- Die Kneipe ist ein Symbol für die Besetzung des öffentlichen Raums und als solches Symbol besonders in Umstrukturierungsgebieten unter den sozialen Gruppen umkämpft.
- Die Kneipe vermittelt den Gästen soziale Identität.
- Die Kneipe ist ein geschützter Sozialraum, in dem sich gesellschaftliche Rollen und Meinungen ausprobieren lassen.
- Die Kneipe ist ein Ort zur informellen Kontaktpflege.

Über die räumliche Verteilung von Kneipen in deutschen Städten gibt es drei Untersuchungen am Beispiel von Göttingen (Schwibbe/Schwibbe 1998), Bremen (Dröge/Krämer Badoni 1987: 84-100) und München (Wedemeyer 1990: 79-87). Während Wedemeyer für München nur die Verteilung beschreibt, ziehen Dröge/Krämer Badoni (1987: 99-100) und Schwibbe/Schwibbe (1998: 46-47) aus ihrer Analyse vergleichbare Schlüsse. Das Stadtzentrum hat die höchste Dichte an Kneipen. Im Gegensatz zum Rest der Stadt ist hier nicht die Arbeits- und Wohnbevölkerung ausschlaggebend für den Kneipenbesatz sondern die durch Handel, Dienstleistungen und andere Freizeitangebote angezogenen Besucher der Innenstadt. In den anderen Stadtteilen spiegelt der Kneipenbesatz die „historisch bedingten sozialen Unterschiede zwischen den Wohnbezirken wieder.“ (Schwibbe/Schwibbe 1998: 47) So findet sich eine hohe Kneipendichte in den traditionellen Arbeiterstadteilen. Auch Wohnbezirke mit einem hohen Anteil an jüngeren Erwachsenen und Studierenden haben einen dichten Kneipenbesatz. Die Wohngebiete mit eher bürgerlicher Prägung weisen eine niedrige Kneipendichte auf.

Zusammenfassung

Gaststätten sind Wirtschaftsfaktor und Arbeitgeber. Dabei gibt es in Teilen der Gastronomie Tendenzen zur Standardisierung. Zu Gunsten der Vorhersagbarkeit der Dienstleistung für den Kunden und Skaleneffekte für den Gastronom wird auf die Einzigartigkeit lokaler Gastronomiekultur verzichtet. Das Snacken ist ein großer Markt. Nicht nur die klassische Gastronomie bietet hier Angebote, auch Imbisse, Metzger, Bäcker und der Einzelhandel haben deutliche Marktanteile. Gegessen wird immer und überall – der öffentliche Raum ist somit auch Speiseraum.

Das Beispiel der Kneipe zeigt die sozialen Funktionen der Gastronomie auf. Andere Sparten der Gastronomie werden von anderen Zielgruppen und zu anderen Anlässen besucht, doch ein Teil der sozialen Funktionen lässt sich beispielsweise direkt auf das Café oder das Restaurant übertragen, andere variieren. Die Gastronomie ist eine wichtige Freizeitinstitution – als eigener Programmpunkt oder als Rahmen für andere Freizeitaktivitäten. Die Gastronomie – unabhängig von ihrem Standardisierungsgrad – hat eine wichtige imagebildende Funktion. Sie markiert den öffentlichen Raum, zeigen die Vorherrschaft von bestimmten sozialen Gruppen an. Außerdem wird sie als Ausdruck von Lebensqualität gesehen. Gastronomie kann mitentscheidend sein über die Attraktivität und Nutzung eines Quartiers oder einer Innenstadt.

3.2.5 Lebensmittelkonsum

Erst das moderne Ernährungssystem hat den Menschen zum ausschließlichen Verbraucher von Lebensmitteln gemacht.

Wir sind Konsumenten. Wir essen nicht mehr selbstgezoogene Lebensmittel, sondern wir verzehren Produkte, deren Herkunft, deren Produktion und Geschichte uns nur in Ausnahmefällen bekannt ist. Essen als Resultat einer arbeitsteiligen Nahrungskette [...] wird uns fremd, zumindest aber fremder. (Spiekermann 1999b: 48)

Der Konsum von Lebensmitteln variiert unter dem Einfluss verschiedener Rahmenbedingungen. Tabelle 11 zeigt eine Auswahl, gegliedert in Umwelt-, sozioökonomische und physiologische Einflüsse. In einer Gesellschaft mit gesicherter Grundversorgung nehmen Einflüsse von Zusatz- und Luxusbedürfnissen als Ausdruck von Lebensstilen zu (vgl. Meyer/Sauter 2004: 53, siehe Kapitel 2.1).

Tabelle 11: Einflüsse auf den Lebensmittelkonsum

Geo-Environmental	Socio-economic	physiological
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Agro-ecosystem ▪ Time of day, season ▪ Regionality of food culture ▪ Spatial-temporal and hierarchical diffusion of food habits 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Religion, taboo, social custom ▪ Ethnicity ▪ Income, social class ▪ Household composition ▪ Knowledge of nutrition ▪ Attitude to food related health-risk ▪ Advertising, mass communications, travel ▪ Retail system ▪ Moral values 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heredity ▪ Allergy ▪ Therapeutic diets ▪ Taste, acceptability ▪ Sex, body size ▪ Age

Quelle: Atkins/Bowle 2001: 256

Produkte

Die Ernährung in der Nachkriegszeit war geprägt von den Mangeljahren zuvor. Seit den 1950er Jahren ist „eine Abkehr von den durch Enge bestimmten Ernährungsweisen früherer Zeit“ (Spiekermann 1999b: 41) erkennbar. Auf der Lebensmittelebene lässt sich ein Rückgang des Verbrauches klassischer Grundnahrungsmittel beobachten: Der Getreideverbrauch sank zwischen 1950 und 1970 um ein Drittel, der Kartoffelverbrauch sinkt stetig. Wurde um 1900 noch rund 271 kg Kartoffeln je Kopf und Jahr verbraucht, so waren es 1950 noch 186 kg und 1990 71,5 kg (vgl. Wegemann 1996: 25-27)‘.

Der Fleischverzehr hat in der Nachkriegszeit stark zugenommen: 1950 lag er bei 36,5 kg, 1958 erreichte er mit 53,1 kg den Vorkriegsverbrauch und 1988 mit 104,1 kg das bisherige Maximum. Der Anstieg fand fast ausschließlich bei Schweine- und Geflügelfleisch statt, der Rindfleischverbrauch war weitgehend konstant (vgl. Wegemann 1996: 28-29). Auch der Obst- und Gemüseverbrauch ist angestiegen, der Verbrauch von beiden liegt deutlich höher als in den 50er Jahren. Wobei sich der Gemüseverzehr von einheimischem Grobgemüse auf überwiegend importiertes Feingemüse umgeschichtet hat, und ein wesentlicher Grund für den Anstieg des Obstverbrauchs das Aufheben der Saison durch

Importe war und ist. Der Zuckerverbrauch ist von 28,6 kg (1950) auf 34,3 kg (1990) gestiegen (vgl. Wegemann 1996: 26-28). In dieser Gesamtentwicklung zeigen sich seit den 1980er Jahren neue Tendenzen:

Der Kartoffel-, Milch- und Brotkonsum stabilisiert sich, erhöht sich sogar, Fleisch und Zucker sind zunehmend weniger gefragt. Der parallel steigende Gemüse-, Fisch-, Pflanzenfett-, Nudel- und Reisverzehr lässt viele Ernährungswissenschaftler frohlocken: Mangelerscheinungen, so ihre Aussage, seien heute Ausnahmen und ein Trend zu gesünderer Kost deutlich wahrnehmbar. (Spiekermann 1999b: 42)

Tabelle 12 stellt die aktuellen Verzehrsmengen⁴⁰ dar.

Tabelle 12: Verzehr von Lebensmittelgruppen (1998) in kg pro Person und Jahr

	Alte Länder	Neue Länder
Fleisch	21,5	25,2
Wurstwaren und Fleischerzeugnisse	23,4	27,7
Fisch und Fischwaren	6,2	7,7
Eier	6,9	7,3
Milch	60,9	58,4
Milcherzeugnisse	20,8	20,8
Käse und Quark	13,5	11,7
Butter	4,745	5,5
Margarine	4,4	8,4
Andere Speisefette und Öle	2,9	2,2
Einheimisches Frischobst	26,6	30,7
Frische Südfrüchte	13,1	15,3
Obstprodukte	6,9	7,7
Frischgemüse	34,7	34,7
Gemüseprodukte	11,7	15,4
Kartoffeln und Kartoffelprodukte	42,3	46,0
Brot und Backwaren	51,1	64,2
Nährmittel, Gewürze und andere Lebensmittel	30,7	23,0
Zucker	8,0	7,3
Honig, Marmelade und Konfitüre	2,9	3,3
Schokolade und Süßwaren	16,0	13,5
Kaffee und Tee	169,7	208,0
Alkoholfreie Getränke	184,7	169,0
Alkoholische Getränke	97,0	119,0

Quelle: DGE 2004: 26. Eigene Umrechnung auf Jahresverbrauch

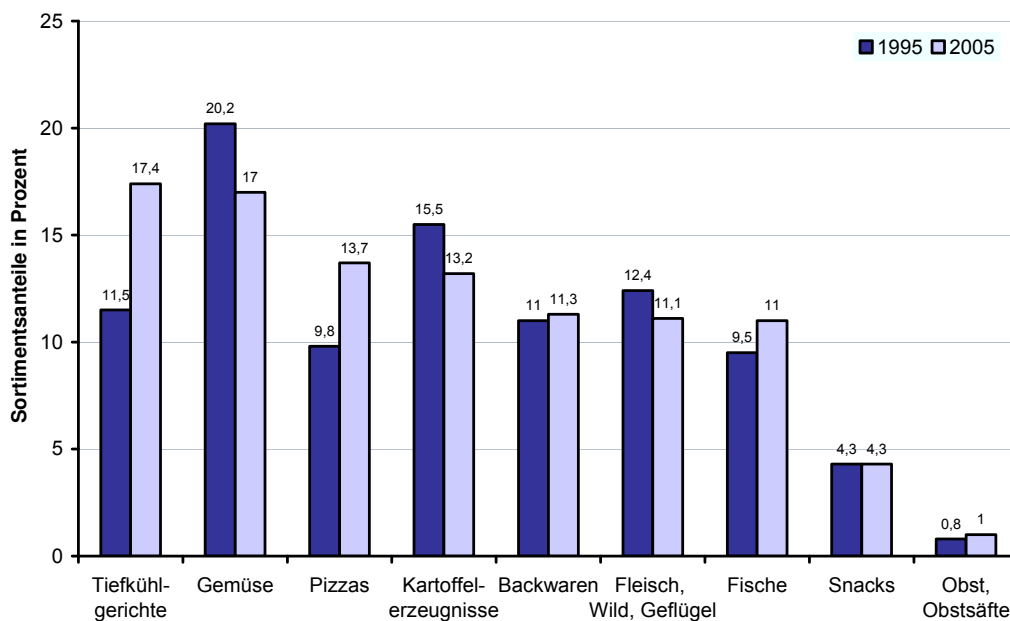
Spiekermann (1999b: 43) merkt an, dass sich die Esskultur in Bezug auf Lebensmittel aber stärker gewandelt hätte, als dies die genannten Zahlen vermuten ließen: „Wir reden wie vor fünfzig Jahren immer noch von Milchprodukten oder alkoholfreien Getränken, doch diese Lebensmittel haben sich tief greifend verändert. Denken Sie nur an Frucht-

⁴⁰ Die Verzehrmenge eines Lebensmittels liegt unter dessen Verbrauchsmenge, die Verderb und ähnliches miterfasst.

joghurt oder Energydrinks. Unsere Bezeichnungen hinken dem Wandel der Lebensmittel hinterher.“ Fertig- und Halbfertiggerichte (Convenience-Produkte) haben sich bereits so fest in unserer Ernährung etabliert, dass sie nicht mehr als solche wahrgenommen werden: Nudeln und Joghurt kommen zu fast 100 % aus industrieller Produktion, auch Brot wird in fast keinem Haushalt mehr selbst hergestellt. Mayonnaise und Pommes Frites werden zu 80 % als Fertigprodukt gekauft, Soßen zu 50 % (vgl. Wegemann 1996: 31, Prahl/Setzwein 1999: 185). Bestimmte Fertigprodukte (wie zum Beispiel der Hamburger) haben eine eigene Identität bekommen, bei ihnen denkt niemand mehr an die eigentlichen Rohprodukte (vgl. Pudiel 2003: 121). Für die Lebensmittelverarbeiter zeigt sich der Markt in Deutschland gesättigt und die Erschließung von ausländischen Märkten schwierig. So lässt sich Umsatzwachstum nur über Verdrängung von anderen Anbietern oder durch neue Produkte mit einem höheren Verarbeitungsgrad erschließen. Die lebensmittelverarbeitende Industrie hat also ein starkes Interesse an Convenience-Produkten, sowie der Verlagerung der Verarbeitung aus dem Haushalt in die Industrie.

Convenience-Produkte lassen sich nach dem Grad ihrer Vorfertigung unterscheiden: Die Palette reicht von küchen- bis verzehrfertig. Im Haushalt und in der Gastronomie wird dann die Speise durch die jeweilige Kombination des Convenience-Grades und des notwendigen, ergänzenden Arbeitsaufwandes hergestellt (vgl. Schönberger 2000: 51).

Abbildung 16: Tiefkühlsortimente im 10-Jahresvergleich



Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.

Für den Verbraucher haben Convenience-Produkte den Vorteil, dass sie Zeit bei der Zubereitung sparen und diese immer gelingen (vgl. Diehl 2000: 63). Die Hersteller fügen dem Produkt eigentlich noch eine Dienstleistung hinzu und können es so teurer verkaufen. 1998 haben 47 % der Haushalte während der Woche 2- bis 7-mal Convenience-Speisen zum Mittagessen verzehrt (vgl. Diehl 2000: 66). Der Absatz von Tiefkühlprodukten kann ein Indikator für die Entwicklung des Absatzes von Convenience-Produkten sein. Im Jahr 2005 wurden 9,69 Milliarden € mit Tiefkühlkost umgesetzt, 5,76 Milli-

arden € über den Lebensmittelhandel, 3,93 Milliarden € über Großverbraucher. Der Absatz stieg damit in den letzten 30 Jahren um das 13fache, in den letzten 10 Jahren um das 1,7fache. Der Pro-Kopf-Verbrauch (in kg) stieg in den letzten 30 Jahren um das Dreifache. Innerhalb der Tiefkühlkost haben in den letzten 10 Jahren vor allem die Produkte mit hohem Convenience-Grad Marktanteile gewonnen, so Tiefkühlgerichte mit einem Plus von knapp 6 Prozentpunkten und Pizzas mit einem Plus von knapp 4 Prozentpunkten (siehe Abbildung 16).

Eine weitere Gruppe von hochverarbeiteten Lebensmitteln, bei denen in Zukunft mit steigender Nachfrage gerechnet wird, ist Functional Food (funktionelle Lebensmittel). Die American Dietetic Association definiert Functional Food als jede verarbeitete Zutat beziehungsweise jedes verarbeitete Lebensmittel, dass über seine Nährstoffe hinaus eine gesundheitsfördernde Wirkung hat (vgl. Heasman/Mellentini 2001: 5). Hier werden Lebensmittel mit zusätzlichen Funktionen – neben der Zufuhr von Nährstoffen und der Sättigung – angereichert. „Funktionelle Lebensmittel können auf die Zielfunktionen Wachstum, Entwicklung und Differenzierung, Stoffwechsel von Makronährstoffen, Abwehr reaktiver Oxidanten, Herz-Kreislauf-System, Physiologie des Magen-Darm-Trakts sowie Verhalten und Stimmung, auf geistige wie körperliche Leistungsfähigkeit abzielen.“ (Meyer/Sauter 2004: 106). Prominentes, aktuelles Beispiel sind probiotische Joghurts, die durch spezielle Joghurtkulturen eine Steigerung der Abwehrkräfte versprechen. Nach einer Umfrage der Gesellschaft für Konsumforschung von 1998 halten 75 % der Verbraucher Vitaminzusätze in Lebensmitteln für sehr nützlich oder eher nützlich. Mineralstoffzusätze halten 74 % der Verbraucher für nützlich, bei probiotischen Lebensmitteln sind es 61 %. In wie weit funktionelle Lebensmittel erwünschte oder unerwünschte Wirkungen haben, ist jedoch kaum untersucht (vgl. Meyer/Sauter 2004: 106-107).

Eine andere Gruppe von Lebensmitteln, mit steigender Nachfrage bei den Konsumenten, sind solche aus ökologischem Anbau (siehe Exkurs 4). Die Pro-Kopf-Ausgaben für Bio-Lebensmittel steigen kontinuierlich und lagen 2005 bei 50 € im Jahr. Rund 37 Prozent der Verbraucher können zu den Bio-Käufern gerechnet werden. Bio-Käufer verteilen sich gleichmäßig auf alle Altersklassen – mit einem leichten Schwerpunkt bei den mittleren Jahrgängen. Bio-Käufer haben einen überdurchschnittlichen Bildungsgrad und ein eher höheres Haushaltseinkommen. 40 % der Bio-Käufer leben in Großstädten, 27 % in mittleren und 33 % in kleineren Städten beziehungsweise Orten. Im Süden Deutschlands leben überdurchschnittlich viele Bio-Käufer, im Osten unterdurchschnittlich viele (vgl. BNN 2004: 11-12).

Mahlzeiten

Tränkle (1992b) vertritt die These einer Entritualisierung der Mahlzeiten. Essen hätte seine Rolle als soziales Ereignis weitgehend verloren. „Essen als Zeit der Erholung, des ‚Zu-Sich-Selber-Kommens‘, als Zäsur im Tagesablauf weicht dabei mehr und mehr einem allenfalls ‚momentanen Innehalten‘.“ (Tränkle 1992b: 397) Die ehemalige Hauptmahlzeit, das Mittagessen sei weitgehend verschwunden. Nicht mal von Zwischenmahlzeiten könnte man sprechen, sondern eigentlich von Dauerkonsum. Nicht mehr in der Familie, sondern in personell wechselnden Gruppierungen würde gespeist. „Das ‚öffentliche Essen‘ löst das ‚private Essen‘ ab.“ (Tränkle 1992b: 395) Gegessen wird dort, wo man sich gerade aufhält, kein Ort sei mehr Tabu. Selbst in der Wohnung hätte der traditionelle Esstisch an Bedeutung verloren: Gefrühstückt wird im Bett, gegessen vorm Fernseher und Gäste werden am Büffet bewirtet (vgl. Tränkle 1992b: 396). Prahl/Setzwein (1999: 187) sprechen von einem Trend zum solitären Essen und stellen fest, dass sich das Drei-Mahl-

zeiten-System auflösen würde. Die traditionellen Essenszeiten würden nicht mehr eingehalten, sondern der Arbeit und der Freizeit angepasst.

In der Auswertung der bundesweiten Zeitbudgeterhebung von 1991/92 kommen Meyer/Wegemann (2001: 198, mit gleicher Datengrundlage Claupein et al. 2001: 204-205) jedoch zu dem Ergebnis, dass die These von der Ablösung regelmäßiger Mahlzeiten durch unregelmäßiges Essen nicht bestätigt werden kann. Zubereitung und das Essen wären deutlich fixierte Ereignisse im Tagesablauf (Meyer/Wegemann 2001: 198). Die durchschnittliche zeitliche Verteilung der Mahlzeiten zeigt charakteristische Verläufe. Das Frühstück wird an Werktagen von 55 % der Personen zwischen 6 und 8 Uhr eingenommen. Das Mittagessen konzentriert sich auf die Zeit zwischen 12 und 13 Uhr, das Abendessen wird von 37 % der Personen werktags zwischen 18 und 19 Uhr eingenommen. Und zur Bedeutung der Mahlzeiten als sozialem Ereignis kommen Meyer/Wegemann (2001: 198-199, vgl. Sellach 1996: 102-107) zu dem Schluss, dass anhand ihrer Daten nicht bestätigt werden kann, dass die Familienmahlzeiten sich auflösen.

In einer repräsentativen Befragung von Stieß/Hayn (2005: 15) gaben zwei Drittel der Befragten an, dass in ihrem Haushalt täglich oder fast täglich eine warme Mahlzeit zubereitet wird. In 15 % der Haushalte wird mindestens jeden zweiten Tag ein warmes Essen gekocht, in 15 % der Haushalte wird höchstens dreimal die Woche gekocht. Kinder haben einen deutlichen Einfluss: In Haushalten mit Kindern wird zu 80 % täglich oder fast täglich gekocht (vgl. Stieß/Hayn 2005: 15). Die durchschnittliche Anzahl der Mahlzeiten liegt in dieser Untersuchung bei 3,14 pro Tag (vgl. Stieß/Hayn 2005: 37). Das Mittagessen ist in der Regel die Hauptmahlzeit, bei drei Viertel der Befragten ist es eine warme Mahlzeit (vgl. Stieß/Hayn 2005: 39). Auch die soziale Bedeutung des Essens heben die Ergebnisse der Befragung hervor: Während das Frühstück häufig alleine eingenommen wird, wird das Mittagessen von circa 70 % der Befragten in Gesellschaft eingenommen: „Knapp 47 % essen mittags mit anderen Mitgliedern des Haushalts, etwa 16 % mit KollegInnen und knapp 7 % treffen sich mit Freunden oder Bekannten.“ (Stieß/Hayn 2005: 48) Beim Abendessen spielen die anderen Haushaltsmitglieder als Gesellschaft eine herausragende Rolle: Etwa 61 % essen hier mit anderen Haushaltsmitgliedern zusammen.

Der Ort, an dem für die große Mehrheit die Mahlzeiten eingenommen werden, ist zu Hause. So nimmt nur jeder Zehnte das Frühstück an Werktagen außer Haus ein (vgl. Stieß/Hayn 2005: 39). Mittags essen an Werktagen drei Viertel der Befragten zu Hause. Nicht ganz die Hälfte der Erwerbstätigen nutzt Außer-Haus-Angebote, über die Hälfte ernährt sich aus dem Henkelmann beziehungsweise isst zu Hause (vgl. Stieß/Hayn 2005: 42).

Abends wird werktags zu Hause gegessen: 93 % essen zu Hause, nur 2 % gehen ins Restaurant und ebenso viele zu Freunden, Bekannten oder Verwandten (vgl. Stieß/Hayn 2005: 46). In einem Vergleich der Zeitbudgetstudien von 1991/92 und 2001/02 kommt der Ernährungsbericht 2004 zu folgender Einschätzung:

Die Daten legen [...] nahe, dass der Stellenwert der Ernährung im Betrachtungszeitraum deutlich gestiegen ist. Im täglichen Stress von Erwerbsarbeit, sozialen Verpflichtungen und persönlichen Freizeitaktivitäten wird den Mahlzeiten als Zeiten der Regeneration und Kommunikation mehr Raum gewährt. Von einer Verdrängung des Essens aus dem Zentrum alltäglicher Aktivitäten zu einer Randaktivität kann also nicht die Rede sein. Im Gegenteil: Essen ist in Deutschland nach wie vor eine ausgesprochen familien- bzw. haushaltsbezogene Angelegenheit. (DGE 2004: 78)

Im Einzelnen stellt der Vergleich fest:

- Die Deutschen nehmen sich 2001/02 21 Minuten mehr Zeit für das Essen als 10 Jahre zuvor. 13 Minuten dieser Steigerung entfallen auf das Essen zu Hause, 8 Minuten auf die außerhäusliche Verpflegung (vgl. DGE 2004: 77).
- Die Zahl der Personen, die täglich mindestens einmal außer Haus essen, ist von 17,9 % auf 26,1 % gestiegen. Die Zeit, die für die Außer-Haus-Verpflegung aufgewandt wird, hat sich auf 17 Minuten täglich fast verdoppelt, „ohne allerdings die Dominanz der häuslichen Verpflegung ‚aufzubrechen‘“ (DGE 2004: 81).
- Die klassische Mahlzeitenstruktur hat auch 2001/02 Bestand, das Mittagessen ist weiter die Hauptmahlzeit (vgl. DGE 2004: 82).

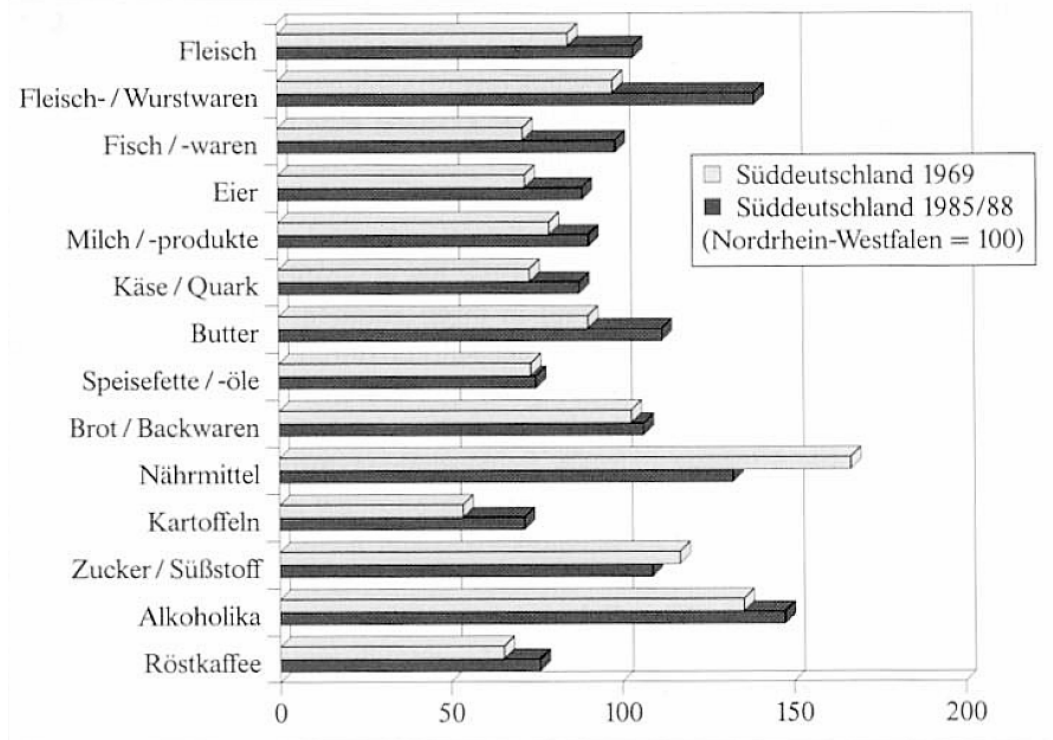
Sowohl die Momentaufnahmen von 1991/92 (Meyer/Wegemann 2001, Claupein et al. 2001), von 2004 (Stieß/Hayn 2005) als auch die Betrachtung eines 10-Jahres-Zeitraum (DGE 2004) lassen wenig Raum für die Thesen der völligen Auflösung von Essstraditionen. Das gemeinsame Essen, die Mahlzeiten als Fixpunkte im Alltag, haben nicht an Bedeutung verloren. Vielmehr scheint sich mit der Pluralisierung von Lebensstilen ein gesellschaftliches Nebeneinander oder biographisches Nacheinander von Ernährungsgewohnheiten einzustellen. „Insgesamt ist ein Wandel der Mahlzeiten festzustellen, der jedoch nicht als umfassende Auflösungserscheinung und wachsende Beliebigkeit verstanden werden darf, sondern als Herausbildung von neuen Varianten und Ordnungen zu interpretieren ist.“ (Hayn et al. 2005: 34)

Regionale Muster bei Lebensmittel und Mahlzeiten

Von den unverarbeiteten Lebensmitteln über die verarbeiteten Lebensmittel (Speisen) und Mahlzeiten zu den daraus entstehenden Ordnungen und Systemen lassen sich in der Ernährung räumliche Verteilungen feststellen. Vergleichsweise gering sind sie bei den Nähr- und Nahrungsinhaltsstoffen. „Der Grund ist einfach: Menschen essen keine Kalorien, Küchen gründen nicht auf Eiweiße, Kohlenhydrate und Fetten. [...] Küchen sind, wie regionale Verzehrunterschiede, Ausdruck von Kultur, von praktischem Handeln der Menschen auf Basis ihrer Möglichkeiten.“ (Spiekermann 2002: 48-49)

Besch (2001: 23-24) nennt vier räumliche Ebenen auf denen sich gemeinsame Ausprägungen von Ernährungsweisen finden lassen. Auf der globalen Ebene sind es „einzelne Elemente der industrialisierten Ernährung“ (Besch 2001: 23), welche die Welt erobern konnten, wie beispielsweise Cola oder Hamburger. Auch in der Küchentechnik lassen sich globale Gemeinsamkeiten feststellen. Auf der Ebenen der Kulturen beziehungsweise Zivilisationen zeigen sich grundsätzliche Berührungspunkte, beispielsweise welche Speisen als genießbar anzusehen sind und welche gemieden werden. Außerdem findet sich eine gemeinsame Esskultur (Tischsitten, Geschirr, Besteck), gemeinsame Koch- und Zubereitungstechniken und bestimmte „Leitprodukte“ (Reis, Brot). Auch in den Mahlzeite-systemen (aus Festessen etc.) zeigen sich Gemeinsamkeiten. An den Hauptnährstoffen lassen sich bestimmte Ernährungsmodelle unterscheiden, beispielsweise das kontinental-europäische oder das mediterrane. Auf der nationalen Ebene gibt es bestimmte Nationalgerichte, Leitprodukte und Getränke. Nationale Gemeinsamkeiten gibt es ebenfalls in der Abfolge der Speisen und zeitlichen Anordnung der Mahlzeiten. Die nationale Küche hat sich aus verschiedenen regionalen Küchen entwickelt und zeigt auch heute noch regionale Unterschiede (vgl. Besch 2001: 24, vgl. auch Bell/Valentine 1997: 167-169). Auf der regionalen Ebene finden sich Gemeinsamkeiten in Spezialitäten, Gerichten, Getränken und in der Gastronomie.

Abbildung 17: Verzehrunterschiede zwischen NRW und Süddeutschland



Quelle: Spiekermann 2002: 64

Begründet sind diese Nahrungspräferenzen überwiegend nicht durch die lokale Verfügbarkeit von bestimmten Lebensmitteln, wie es zum Beispiel beim häufigeren Fischverzehr an den Küsten der Fall ist. „[...]“; vielmehr ist all das, was als lokale Tradition gilt und von der Legende zum Inbegriff lokalen Geistes und lokaler Lebensart verklärt wird, irgendwann in jener Gegend zur Lokaltradition *geworden*, auf Grund fremder Einflüsse und deren Verbindung mit örtlichen Gegebenheiten.“ (Rath 1984: 229-230) [Hervorhebung im Original] Eroberungen, Flüchtlinge, Handel und Vermählungen zwischen Herrenhäusern sind die wichtigeren Einflüsse bei der Entstehung regionaler Küchen. Wenn sich diese Speisen etabliert haben, „werden sie als das Eigene gegenüber dem Fremden verteidigt.“ (Prah/Seitzweil 1999: 84)

Auf der Ebene der Lebensmittel zeigt Abbildung 17 die unterschiedlichen Verzehrmenen. Ein anderes Beispiel sind die jeweils typischen Sättigungsbeilagen: Salz-, Pell-, oder Bratkartoffeln sind im Osten als Beilage beliebt, im Westen sind es die Pommes frites. Nudeln werden im Süden und Südwesten überdurchschnittlich oft gegessen, Spätzle, Schupfnudeln und Maultaschen kommen stark regional begrenzt in Baden-Württemberg und Teilen von Bayern auf den Tisch (vgl. Michels 2001: 144). Festzustellen ist, die Nahrungspräferenzen in Deutschland zeigen eine deutliche regionale Verteilung.

Sie gleichen sich in den letzten Jahrzehnten an – ohne sich aber aufzuheben. Als Gründe für die Angleichung der Gewohnheiten sieht Spiekermann (2002: 65) den wachsenden Wohlstand, das umfangreiche Angebot an Lebensmitteln, mangelnde Kochkenntnisse und die gestiegene Mobilität. Er sieht aber auch neue Regionalitäten entstehen, in einer kommerzialisierten Form.

Hier werden einzelne attraktiv erscheinenden Elemente des Speisezettels der Vergangenheit herausgehoben, aus ihrem Handlungs- und Symbolzusammenhang gerissen

und im Hinblick auf den Geschmack der potentiellen Kundschaft verfeinert. [...] Berufsverbände, Agrarlobby und die Tourismusbranche kreieren so gemeinsam mit der Gastronomie ein Angebot regionaler Kost welches die Bilder in unseren Köpfen bestimmt, doch zugleich nur ein Versatzstück für das kulinarische Wissen unserer Vorfahren bietet. (Spiekermann 2002: 67)

Auch die Lebensmittelindustrie entdeckt das Regionale: Lokale und regionale Spezialitäten werden als Fertiggerichte bundesweit vermarktet, „allgegenwärtig lugt ‚Großmutter‘ uns über die Schulter und bietet uns Ergänzungen für unsere ach so karge Kost.“ (Spiekermann 2002: 68, vgl. auch Prah/Sezwein 1999: 85) Im Vordergrund steht hier nicht eine bestimmte Region, in der bspw. der Konsum- oder Produktionsort liegt, sondern die regionale Ebene an sich (vgl. Rath 1984: 239). Diese Regionalisierung widerspricht nicht der Internationalisierung, sondern spezifiziert sie nur. Die westfälische oder schwäbische Küche ersetzt die deutsche Küche, die römische ersetzt die italienische Küche. „Die Landkarte des Essers füllt sich nun langsam mit den kleinsten Gebieten, die ihm Essbares bedeuten, unserer Kenntnis von Städte- und Gebietsnamen vergleichbar, die aus Zeitungs- und Fernsehnachrichten rührt [...].“ (Rath 1984: 239)

Barlösius (1997: 126) spricht in diesem Zusammenhang von einer Folklorisierung: „Folklorisiert werden kulturelle Eigenarten, die geeignet sind, regionale und nationale Differenzen zu artikulieren, und die durch den verstärkten wirtschaftlichen Wettbewerb im Schwinden begriffen sind.“ (Barlösius 1997: 126) Die traditionellen Eigenarten werden weiter tradiert, ohne dass sie noch eigenständige kulturelle Aufgaben erfüllen, da sie nun von ihrer ökonomischen Funktion gestützt werden. „Die Folklorisierung von kulturellen Gütern ist eine Handlungsweise, die insbesondere in Situationen wirtschaftlicher, rechtlicher und politischer Umorientierung angewandt wird, um die traditionelle kulturelle Identität zur Kompensation und zum Widerstand gegen die Veränderungen zu funktionalisieren.“ (Barlösius 1997: 126, vgl. Prah/Sezwein 1999: 249) Wenn Hirschfelder (2001: 257) feststellt, dass „die regionalspezifischen Esskulturen eine Renaissance erleben, die kein Strohfeuer mehr ist“, muss beachtet werden, dass es zwar weiterhin deutlich regionale Esskulturen in traditioneller Weise gibt, dies allerdings mit sich abschwächender Tendenz. Die Renaissance ist eher eine Folklorisierung denn eine Wiedererstarben von Traditionen.

Für die Zukunft sieht Spiekermann (2002: 25) „weder 100 % global food noch 100 % local food, sondern eine Mischung zwischen regionaler, nationaler und internationaler Küche“ auf Europa zukommen. Für bedeutend hält er die Querverbindungen zwischen den einzelnen Ländern, Kulturkreisen und den Austausch, der hierüber stattfindet. Regionale und nationale Küchen mit besonderer Ausprägung werden sich auch weiterhin weltweit verbreiten.

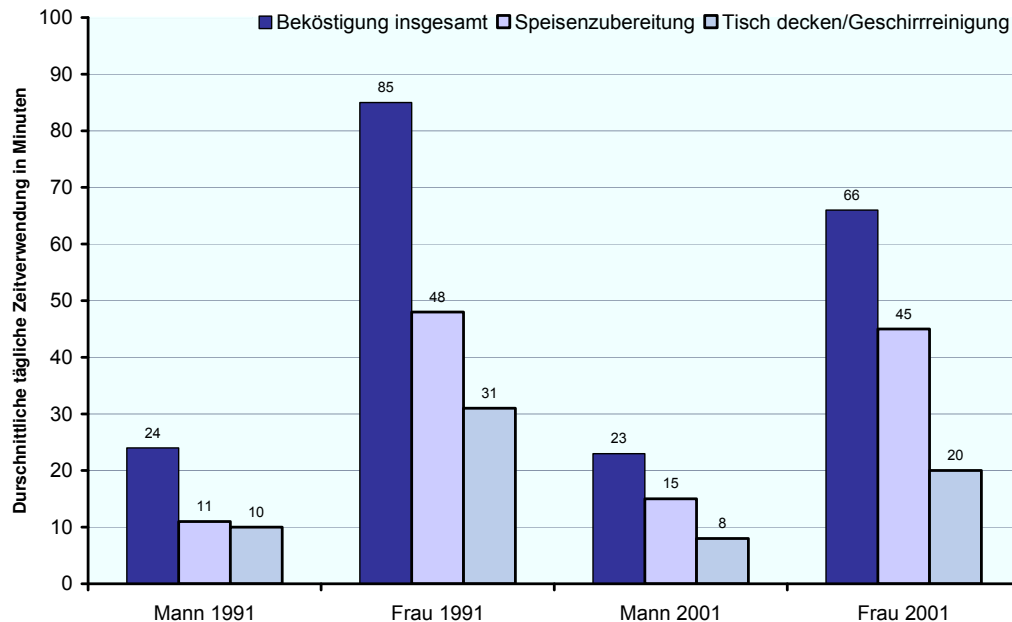
Beköstigung

Rund 10 % eines Tages werden alltäglich für Aktivitäten rund um das Essen verwendet. 80 Minuten davon werden für die direkte Essensaufnahme, 50 Minuten für die Beköstigung verwendet. Unter Beköstigung werden die Hausarbeiten rund um das Essen zusammengefasst, vor allem die Zubereitung von Mahlzeiten, Tisch decken, Geschirreinigung, Einkauf, Konservierung von Lebensmitteln und das Einräumen von Lebensmitteln (vgl. Claupein et al. 2001: 202- 208).

Die Beköstigungsarbeit ist stark geschlechtsspezifisch verteilt: Während Frauen 2001/02 1,6 Stunden für die tägliche Beköstigung aufgewandt haben, haben Männer dafür im Schnitt 23 Minuten aufgebracht. Haben sich 1991 noch 60 % der Männer an der Beköstigungsarbeit beteiligt, waren es 2001 noch 54 %. Fast die Hälfte der Männer wird also

vollständig von Frauen beköstigt (vgl. DGE 2001: 87). Die Frage „Wie kommt das Essen auf den Tisch?“ beantwortet Sellach (1996: 97) wie folgt: „Indem Frauen es mehrheitlich herbeischaffen, vorbereiten, zubereiten, servieren, ab- und die Reste aufräumen und den Schmutz beseitigen.“

Abbildung 18: Zeitaufwand für die Beköstigung nach Geschlecht



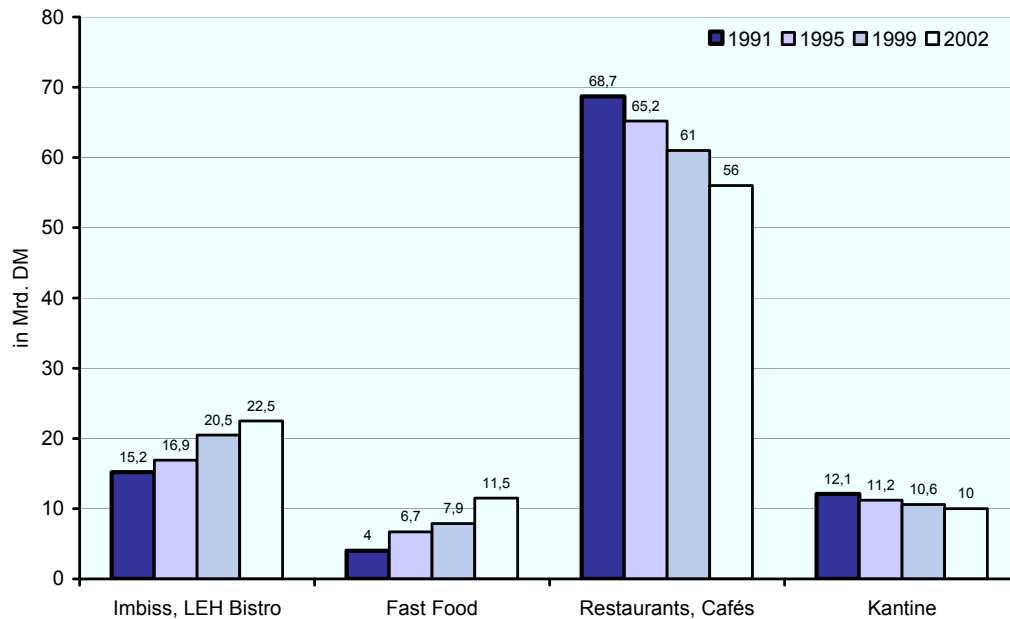
Quelle: DGE 2001: 87

Der Zeitaufwand für die Beköstigung ist gesunken. Frauen haben dafür im Jahr 91/92 im Schnitt 1,25 Stunden aufgebracht, 2001/02 nur noch 1,06 Stunden (siehe Abbildung 18). Dieses Zeitersparnis geht aber nur zum geringeren Teil auf die Speisenzubereitung selbst (45 Minuten statt 48 Minuten), sondern im Wesentlichen auf das Tisch decken und die Geschirreinigung (20 Minuten statt 31 Minuten) zurück. Der geringere Zeitaufwand für Vor- und Nachbereitung der Mahlzeiten lässt sich zum einen auf den verstärkten Einsatz von Convenience-Produkten zurückführen. Sie verlagern einen Teil des Zeitaufwandes für die Nahrungszubereitung in die industrielle Lebensmittelproduktion. Der größere Zeitersparnis scheint jedoch auf der weiteren Technisierung der Haushalte zu basieren. Hier hat besonders die Spülmaschine erst in den letzten 10 Jahren eine größere Verbreitung gefunden.

Nicht nur der Zeitaufwand zur Vor- und Nachbereitung geht zurück, auch die finanziellen Belastungen sinken: 1962 entfielen 36,7 % des privaten Konsums der Bundesbürger auf Nahrungsmittel, Getränke und Tabakwaren, dieser Anteil sank bis 1998 auf 13,6 % (vgl. Gedrich/Albrecht 2003: 22). 80 % beziehungsweise 83 % (alte beziehungsweise neue Länder) der Ausgaben für Lebensmittel entfielen 1998 auf Lebensmittel, die für die Zubereitung zu Hause bestimmt waren, nur 20 % beziehungsweise 17 % wurden für den Außer-Haus-Verzehr aufgewandt (vgl. Eberle et al. 2004: 40).

Abbildung 19 zeigt die Verschiebungen der Ausgaben innerhalb des Außer-Haus-Verzehrs auf: Deutlich mehr Ausgaben wurden für Fast Food und Imbisse getätigt.

Abbildung 19: Private Ausgabenentwicklung für Außer-Haus-Verzehr



Quelle: Eberle et al. 2004: 42

Eberle (et al. 2004: 44) sieht Anzeichen für eine sinkende Kompetenz der Verbraucher in Fragen der Ernährung. Studien hierzu gibt es kaum. Das Wissen über Lebensmittel und deren richtige Lagerung scheint zurück zu gehen (vgl. Tappeser 1999: 21). In der Untersuchung von Stieß/Hayn (2005: 74 -76) beurteilen rund 70 % ihre eigenen Kochkünste als gut oder sehr gut. Auch hier zeigt sich die klassische Rollenverteilung: 90 % der weiblichen Befragten schätzten sich als gut oder sehr gute Köchinnen ein. Bei den Männern konnten 30 % dies nicht einmal beurteilen, nur die Hälfte schätze die eigenen Fähigkeiten als gut oder sehr gut ein. Diehl (2000: 72-72) weist darauf hin, dass besonders in jüngeren Altersklassen die Lust am Kochen und die Fähigkeit dazu unterdurchschnittlich ausgeprägt ist: „Es zeigt sich, dass in den unteren Altersgruppen (speziell bei den unter 20-jährigen) deutlich weniger Personen in der Lage sind, anspruchsvolle Menüs aus den Rohwaren herzustellen.“ (Diehl 2000: 73) Lediglich ganz einfache Gerichte trauten sich die Jüngeren zu. Selbst wenn man davon ausgeht, dass dem Kochen und der Ernährung in bestimmten, späteren Phasen der Biographie höhere Bedeutung beigemessen wird, scheint die nachwachsende Generation grundlegendes Wissen nicht mehr vermittelt zu bekommen. Geringe Kochkenntnisse führen zu einer Abhängigkeit von Convenience-Produkten, die Palette der möglichen Gerichte wird eingeschränkt.

Zusammenfassung

Der Städter ist heute ausschließlicher Konsument von Lebensmittel. Eine eigene Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln in relevantem Umfang findet nicht mehr statt. Folgerichtig sinkt auch die Kompetenz der Verbraucher in Ernährungsfragen. Das Wissen um die Erzeugung geht verloren, und die Fähigkeit zur Verarbeitung geht zurück. Trotzdem gibt es im Bereich des Konsums viele Konstanten. Veränderungen brauchen im Bereich der Ernährungsgewohnheiten bis zur ihrer Durchsetzung deutlich länger als in anderen Bereichen. Im Gegensatz zur häufig beklagten Auflösung der Mahlzeitenstrukturen, haben die drei traditionellen Hauptmahlzeiten weiterhin bestand. Auch bleiben die Mahlzeiten weiterhin in den Kontext der Familie beziehungsweise des Haushaltes einge-

bunden und finden überwiegend zu Hause statt. Die Zeit, die mit dem eigentlichen Essen zugebracht wird, nimmt sogar zu – im Gegensatz zu den Zeiten für die Vor- und Nachbereitung.

Der Verbrauch klassischer Grundnahrungsmittel geht zurück. Der Konsum von Schweine- und Geflügelfleisch steigt, der von Rindfleisch ist konstant. Der Gemüse- und Obstkonsum ist gestiegen. Ein Grund hierfür ist die ganzjährige Verfügbarkeit durch Importe. Der Gemüseverzehr hat sich von einheimischem Grobgemüse auf überwiegend importiertes Feingemüse umgeschichtet.

Fertig- und Halbfertiggerichte sind fester Bestandteil der alltäglichen Ernährung und werden oft nicht mehr als solche wahrgenommen. An Bedeutung gewinnt das so genannte Functional Food, auch Lebensmittel aus ökologischem Anbau gewinnen an Marktanteilen.

Bestimmte regionale Verzehrunterschiede zeigen sich relativ beständig und bleiben trotz Angleichungstendenzen weiter bestehen. Bestimmte Regionale Spezialitäten erfahren sogar eine Renaissance: Sie werden von Verarbeitung und Industrie wiederentdeckt, kommerzialisiert und folklorisiert.

3.3 Fazit: Die Stadt und ihr Ernährungssystem

Urbanisierung und Industrialisierung gingen einher mit einer Umwälzung des städtischen Ernährungssystems. Die Anforderungen an dieses Versorgungssystem änderten sich rasant: Viele Menschen, denen keine Selbstversorgung mehr möglich war und die in Städten zusammengeballt waren, mussten versorgt werden. Wissenschaftlicher und technischer Fortschritt sowie neue Formen des Handels lösten diese Aufgabe. Eines der herausragenden Ergebnisse dieser Modernisierung liegt in der Tatsache, dass die letzte Hungersnot in Europa – von Kriegen und Naturkatastrophen abgesehen – 150 Jahre zurückliegt.

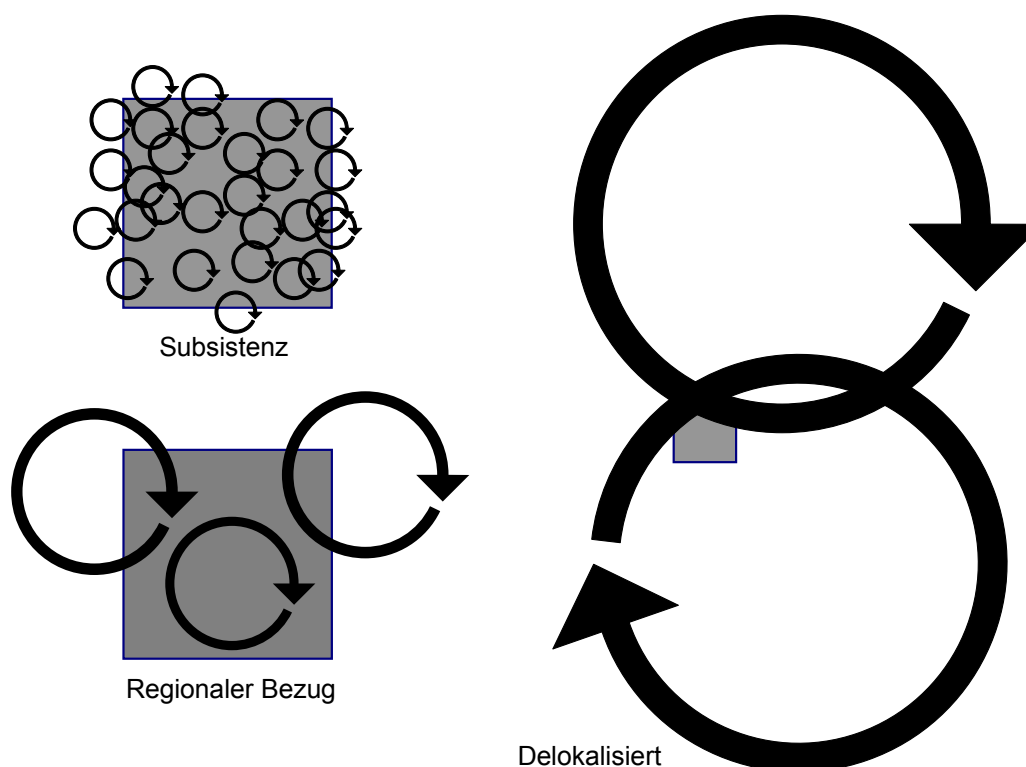
Im Rahmen dieser Umgestaltung hat sich der räumliche Bezug des städtischen Ernährungssystems grundlegend verändert (siehe Abbildung 20). Vor der Industrialisierung wurde die Stadt aus ihrem unmittelbaren Umland beziehungsweise aus dem Stadtgebiet versorgt. Schlechte Bedingungen für den Transport von Lebensmitteln und das Fehlen von Konservierungsmöglichkeiten machte die Überbrückung von „weiten“ Strecken unmöglich. Anbau von Obst und Gemüse, Haltung von Vieh waren notwendigerweise städtisch. So versorgte sich die Stadt weitgehend autark. Ihre Versorgung war damit nicht nur abhängig von der lokalen Bodenqualität, der Jahreszeit vor Ort, sondern auch von lokalen Naturkatastrophen, Schädlingsbefall, Krankheiten. Während in der einen Stadt gehungert wurde, konnte in der nächsten die Versorgungslage gut sein. Das städtische Ernährungssystem war ein in sich geschlossener Kreislauf – mit wenigen Verknüpfungen nach außen.

Während der Industrialisierung und Urbanisierung wurde dieses städtische System aufgebrochen. Das städtische Ernährungssystem trat in einen regionalen Bezug: Der räumliche Maßstab waren Stadt und Region, die reine Umlandversorgung wurde jedoch durchbrochen. Die Nachfrage aus der Stadt wurde zu groß, als dass sie vom Stadtgebiet aus

hätte befriedigt werden können. Zudem verbesserten sich Transportmöglichkeiten und Wege, so konnte Frisches und Empfindliches zumindest eingeschränkt transportiert werden. Die Konservendose sprengte mit ihrer guten Transportierbarkeit und langen Haltbarkeit alle bisherigen räumlichen Beschränkungen von Ernährungssystemen. Das städtische Ernährungssystem nahm erste Außenbeziehungen auf. Frisches kam aus der Region, Haltbares überwiegend vom nationalen Markt. Im Umland der Städte entstand ein Gürtel mit intensiver Landwirtschaft. Für Getreide und ähnliches wurden auch die Landwirtschaften der europäischen Kolonien genutzt. Die Standorte der Verarbeiter orientierten sich an der Transportier- oder Haltbarkeit von Rohstoffen oder Endprodukten: Betriebe mit verderblichen Endprodukten siedelten in den Städten, die mit empfindlichen Rohstoffen orientierten sich an der Landwirtschaft.

Der Handel dehnte sich mit der Filialisierung aus, es entstanden erste regionale und nationale Ketten. Das Ernährungssystem ist durch eine „Delokalisation“ (Montanari 1993: 188-192) gekennzeichnet. Die Bindung zwischen Wohnort und Nahrung ist aufgehoben, die Ernährung ist nicht mehr von saisonalen Engpässen und Überschüssen abhängig. Nicht nur das städtische Ernährungssystem verändert seinen räumlichen Bezug und damit seinen Charakter. Das städtische Nahrungssystem übt auch einen prägenden Einfluss auf das ländliche Ernährungssystem aus: Dieses nimmt städtischen Charakter an. Nicht nur, weil immer mehr Menschen in Städten leben, sondern weil die städtische Ernährungsweise zur Norm geworden ist.

Abbildung 20: Veränderter Maßstab des Ernährungssystems

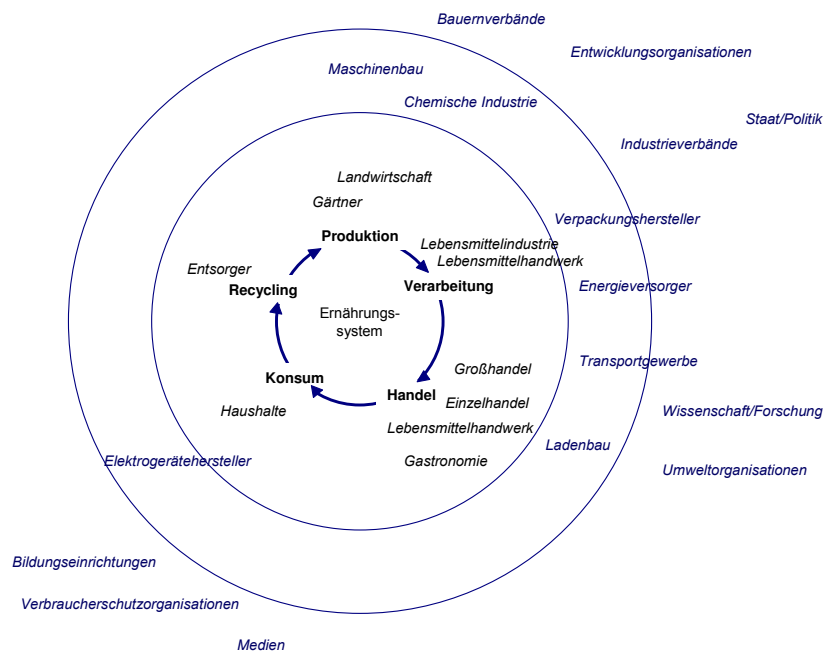


Quelle: eigene Darstellung

Die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln hat heute ihre Bindung an die Verbrauchsräume weitgehend verloren, schnelle und gute Transportmöglichkeiten erlau-

ben weltweiten Handel. So ist die Landwirtschaft in und um Städte nicht mehr überlebenswichtig. Handel und Konsum, auch von frischem Obst und Gemüse, finden heute weitgehend unabhängig von Zeit/Saison und Raum statt. Obwohl die Erzeugung von Lebensmitteln in der Masse in Deutschland und Europa stattfindet, greift das Ernährungssystem auf globale Ressourcen zurück. Die Verarbeitung von Lebensmitteln ist (noch) weitgehend kleinbetrieblich und national organisiert. Es gibt jedoch starke Konzentrations- und Internationalisierungsprozesse. Transnationale Konzerne haben sich herausgebildet. Der Handel ist bereits stark konzentriert, die Internationalisierung ist in vollem Gange. Die Distribution ist auf nationaler Ebene organisiert: Die Waren werden zentral eingekauft und verteilt. Die Größe der Verkaufsstellen hat zugenommen, ihre Zahl deutlich ab. Auch für den Konsumenten hat sich damit der räumliche Maßstab des Einkaufens verschoben, von der Quartiers- auf die Stadtebene. Die Ernährungssysteme lassen sich nicht wirklich als globalisiert bezeichnen – trotz der selbstverständlichen Präsenz von tropischen Obst und Gemüse im Sortiment. Lebensmittel werden global bezogen, aber dies ist Handel zwischen nationalen Firmen mit nationalen Entscheidungsstrukturen. Die Anzahl von wirklich global, transnational agierenden Unternehmen ist im Vergleich zu anderen Wirtschaftsbereichen noch gering. Und auch die aktuellen Prozesse der Internationalisierung und Konzentration spielen sich weniger im globalen, sondern vorwiegend im europäischen Rahmen ab.

Abbildung 21: Akteure im Ernährungssystem



Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an Dahlberg 1993, Hofer 1999: 9

Die Teilsysteme des Ernährungssystems agieren auf nationaler Ebene. Auf lokaler und regionaler Ebene findet – ausgenommen zwischen Handel und Konsum – kein Austausch mehr statt. Das städtische Ernährungssystem ist kein geschlossener Kreislauf mehr, son-

dem setzt sich aus Ausläufern von Ernährungssystemen übergeordneter Ebene zusammen. Es fehlt ein Akteur, der auf die städtische Ebene angewiesen ist und so ein Eigeninteresse an einem funktionierenden, städtischen Ernährungssystem beziehungsweise an dessen Gestaltung hat. Abbildung 21 zeigt ein um die aktuellen Akteure erweitertes Modell des momentanen Ernährungssystems (siehe auch Abbildung 3).

Mit dem Ernährungssystem hat sich zudem das Verhältnis der einzelnen Teilsysteme und ihrer Akteure verändert. Der Markt für Lebensmittel war lange ein Anbietermarkt. Nahrungsmittel waren knapp, das Sortiment relativ starr durch Saison und räumliche Bedingungen (Fruchtbarkeit der Böden, Wetter etc.) vorgegeben. Der Konsument konnte nicht auswählen, sondern musste das Angebotene nehmen, um satt zu werden. Das hat sich grundlegend geändert. Nahrungsmittel sind im Überfluss vorhanden und unter den Anbietern herrscht ein starker Konkurrenzkampf. Der Markt für Lebensmittel ist ein Käufermarkt. Der Konsument kann wählen, was er wann von wem kauft. Im Supermarkt treffen die durch ihre starke Konzentration mächtigsten Akteure, der Lebensmitteleinzelhandel, auf die Akteure mit dem knappsten Gut auf dem Lebensmittelmarkt: der Konsument mit seinen Kaufentscheidungen. Für Lebensmitteleinzelhandel und -industrie ist es daher entscheidend, den Bedürfnissen des Verbrauchers auf die Spur zu kommen oder aber entsprechende Bedürfnisse nach ihren Produkten zu wecken. Im „Food War“ (Lang/Heasman 2004: 15-18) stehen sich die Lebensmittelindustrie mit millionenschweren Werbeetat und eine unorganisierte Masse an Verbrauchern gegenüber. Die kollektive Macht der Verbraucher bleibt so eine theoretische Annahme.

Neben der Ausrichtung auf den Konsumenten ist das Ernährungssystem durch ein weiteres Machtverhältnis bestimmt. Der deutsche Lebensmitteleinzelhandel ist stark konzentriert und wird von wenigen Firmen – wenn auch mit der besonderen Struktur von Genossenschaften und „Familienunternehmen“ – dominiert. Diese haben dadurch eine wesentliche marktgestaltende, wenn nicht sogar -beherrschende Stellung. Im Ernährungsgewerbe haben die Top 10 Firmen einen Umsatzanteil von 11,8 %, im Lebensmitteleinzelhandel haben dieselben Firmen einen Umsatzanteil von 76 %. Während Landwirte und Verarbeiter im Konkurrenzkampf weitgehend ersetzbar sind, führt an den großen Lebensmitteleinzelhändlern kein Weg vorbei. Sie sind mit ihrer großen Nachfragemacht quasi der Flaschenhals im Ernährungssystem. Die große Angebotsmacht, die der Lebensmitteleinzelhandel auf der anderen Seite hat, schlägt sich insbesondere in einem starken Preiswettbewerb. Das führt zu einem niedrigen Preisniveau für Lebensmittel in Deutschland und niedrigen Umsatzrenditen beim Lebensmitteleinzelhandel. Bei den Konsumenten führen Sonderpreise bis unter den Einstandspreis zu einer Art Gewöhnung: „Den Verbrauchern wird eine Illusion von Werten vermittelt, die mit den Herstellungskosten immer weniger zu tun hat.“ (Ermann 2001: 68) Vermarktungssysteme (Direktvermarktung, Naturkosthandel, Regionales Vermarktungssystem), die nicht mit den gleichen Größenvorteilen und Quersubventionen arbeiten können, geraten hier unter starken Rechtfertigungsdruck.

Lebensmittelindustrie und Lebensmitteleinzelhandel verfolgen im Wettbewerb um den Kunden zwei unterschiedliche Strategien. Die Verarbeiter integrieren – um sich von ihren Mitbewerbern abzuheben und neue Umsätze zu generieren – in ihre Produkte möglichst viel Service: Bei Convenience Food ist das die Zubereitung, bei Functional Food vielleicht „Gesundheitsberatung“. Der Lebensmitteleinzelhandel differenziert sich von seinen Mitbewerbern in erster Linie über den Preis und versucht seinen Service soweit wie möglich an den Kunden abzugeben: Selbstbedienung, SB-Theken, SB-Kassen. Die Discounter überlassen sogar das Auspacken der Ware den Kunden.

Durch die Verringerung der Filialen überträgt der Handel Funktionen an den Konsumenten. Die Feinverteilung der Waren auf den letzten Kilometern übernimmt der Verbraucher. Ob dieser Prozess der Standortausdünnung hauptsächlich vom Lebensmitteleinzelhandel vorangetrieben (Kosteneinsparungen) oder vom Konsumenten gewünscht (One-Stop-Shopping) wird, lässt sich nicht klären. Im besten Fall ist von einem Wechselspiel beider Interessen auszugehen, wobei die gestaltende Macht des Lebensmitteleinzelhandels oben schon betont wurde.

Für den Konsumenten ist die Mahlzeit immer noch ein den Tag strukturierendes und gemeinschaftliches Ereignis. Während der Zeitaufwand für Vor- und Nachbereitung zurückgeht, steigt er für die Mahlzeit an sich. Auf den ersten Blick unverändert ist die regionale Ausprägung der Nahrungsgewohnheiten. Dass sich Verzehrgewohnheiten wesentlich langsamer verändern als andere Konsumgewohnheiten, ist ein Grund für die im Vergleich zu anderen Industrien „kleinräumige“ Orientierung. So haben sich auf der Ebene des Konsums – trotz nationaler bis globaler Ausprägungen des gesamten Ernährungssystems – deutliche regionale Unterschiede erhalten, wenn auch mit abnehmender Tendenz. Koreanische Autos oder japanische Fernseher haben sich schneller durchgesetzt, als Leberkäse in Nord- und Grünkohl in Süddeutschland.

Wenn Hirschfelder (2001: 257) feststellt, dass „die regionspezifischen Esskulturen eine Renaissance erleben, die kein Strohfeuer mehr ist“, muss beachtet werden, dass diese Wiederbelebung aber im Rahmen des modernen Ernährungssystems stattfindet. Regionale Speisen sind nicht mehr nur gelebte Tradition, sondern sie sind aus dem Zusammenhang des Brauchtums gerissen auch als Marketing für Gastronomie und Lebensmittelindustrie zu verstehen. In der Werbung der Industrie werden regionale Traditionen genutzt, um Ursprünglichkeit zu vermitteln. Sie übernehmen die gleiche Funktion wie die Darstellung ländlicher Idylle und handwerklicher Produktionsstätten. Im Supermarkt steht die Pfalz gleichberechtigt neben der Toskana.

Die Fragestellung dieses Kapitels war „Welche Zusammenhänge bestehen zwischen Ernährungssystem und Stadt?“. Die einzelnen Teilsysteme des städtischen Ernährungssystems und ihre Zusammenhänge sind beschrieben worden. Dabei ist deutlich geworden wie Lebensmittel städtisches Leben durchdringen. Besonders in der Entstehung des städtischen Ernährungssystems hat sich gezeigt, wie eng städtische Entwicklung mit der Ausgestaltung des Ernährungssystems zusammenhängt, und sich beide gegenseitig beeinflussen. Das Thema Lebensmittel ist ein zutiefst städtisches. Die Assoziation des Themas Lebensmittel mit dem ländlichen Raum, Landwirtschaft und Handwerk führt in die Irre. Seit der Urbanisierung liegt der Schwerpunkt der Ernährungssysteme in der Stadt. Das liegt auch daran, dass die Umwälzungen des nationalen Ernährungssystems durch Urbanisierung und Industrialisierung ausgelöst wurden und allen Ernährungssystemen einen städtischen Charakter (siehe oben) aufgedrückt haben. Auf der Ebene von Umsätzen und Wertschöpfung liegt der Schwerpunkt nicht in der Landwirtschaft, sondern in der Industrie und im Handel. „Um nämlich heute die gleiche Anzahl von Verbrauchern zu ernähren, sind zwar weniger Landwirte erforderlich, dafür jedoch anteilig mehr Bauingenieure, Chemiker, Logistiker und Werbestrategen.“ (Ermann 2005: 32) Nicht mehr die dezentralen, ländlichen Strukturen der Landwirtschaft bestimmen das Ernährungssystem, sondern die zentralen, urbanen Strukturen von Industrie und Handel.

Dass dieses Ernährungssystem nicht nur durch den Fortschritt von Wissenschaft und Technik und durch Veränderungen in Konsumgewohnheiten gestaltet, sondern wesentlich durch die Landwirtschafts- und Handelspolitik auf globaler, europäischer und nationaler

Ebene mitbestimmt wurde, hat insbesondere Kapitel 2.3 aufgezeigt. Auch die Stadtplanung hat auf das Ernährungssystem mehr Einfluss als beispielsweise die Herausbildung von spezifischen Formen stadtnaher Landwirtschaft oder Standorte und Größen von Supermärkten. Ein Grund für den hohen Marktanteil der Discounter ist darin zu sehen, dass diese mit ihrem Konzept – im Gegensatz zu klassischen Supermärkten – unterhalb der Großflächigkeit agieren konnten. Die Verknappung an Standorten durch räumliche Planung hat die Markteintrittsbarrieren für neue Anbieter erschwert und zur starken Konzentration im LEH beigetragen.

Innerhalb des nationalen Ernährungssystems haben sich Standortpräferenzen weitgehend relativiert. Für die Verarbeiter gibt es noch die Orientierung an traditionellen Standortpräferenzen. Die Nähe des Handels zum Konsumenten ist eine der verbliebenen zwingenden Standortbedingungen im Ernährungssystem. Die Ballung von Konsumenten ist für ein national bis europäisch agierendes Ernährungssystem die wichtigste Funktion der Stadt. Für die Stadt übernimmt das Ernährungssystem wesentlich mehr Funktionen. Die Darstellung des Ernährungssystems hat Funktionen im Bereich wie Wirtschaft, Kultur, Soziales erkennen lassen, die weit über die Versorgung mit Lebensmitteln hinausgehen. Im Folgenden soll diesen Hinweise auf mögliche Zusammenhänge nachgegangen werden und deren Bedeutung für die Stadtentwicklung herausgearbeitet werden.

4 Das Ernährungssystem und die Stadtentwicklung

Die Stadt braucht ein Ernährungssystem, der Schwerpunkt des deutschen Ernährungssystems liegt in der Stadt – das sind zwei der zentralen Feststellungen aus Kapitel 1. Darüber hinaus wurde die enge, symbiotische Verknüpfung der Entwicklung des städtischen Ernährungssystems und der Stadt aufgezeigt. Die Indizien, dass das städtische Ernährungssystem ein Faktor der Stadtentwicklung ist, sind bereits zahlreich. War in der Industrialisierung das sich entwickelnde Ernährungssystem als wichtige Infrastruktur eine Bedingung für weiteres städtisches Wachstum, so war für das sich industrialisierende Ernährungssystem die Ballung der Konsumenten in der Stadt gleichfalls von Bedeutung. Ein Beispiel für so einen Zusammenhang neueren Datums ist die Ausdünnung des Netzes an Lebensmittelgeschäften. Das dieser Rückzug des Lebensmittelhandels aus den Innenstädten und den Quartiere die Städte verändert hat, ist unbestritten.

Kapitel 4 dient der Theoriebildung. Aus den vorhandenen Indizien für den Faktor Ernährungssystem in der Stadtentwicklung leitet Kapitel 4.1 Wirkungsfelder ab, in denen dieser Zusammenhang näher untersucht wird, um daraus Handlungsfelder für die Stadtentwicklung abzuleiten. Kapitel 4.2 nähert sich über die Untersuchung von Beispielprojekten den Wirkungs- und Handlungsfeldern an, um daran die Handlungsmöglichkeiten der Stadtentwicklung zu diskutieren.

4.1 Wirkungsfelder zwischen Stadtentwicklung und Ernährungssystem

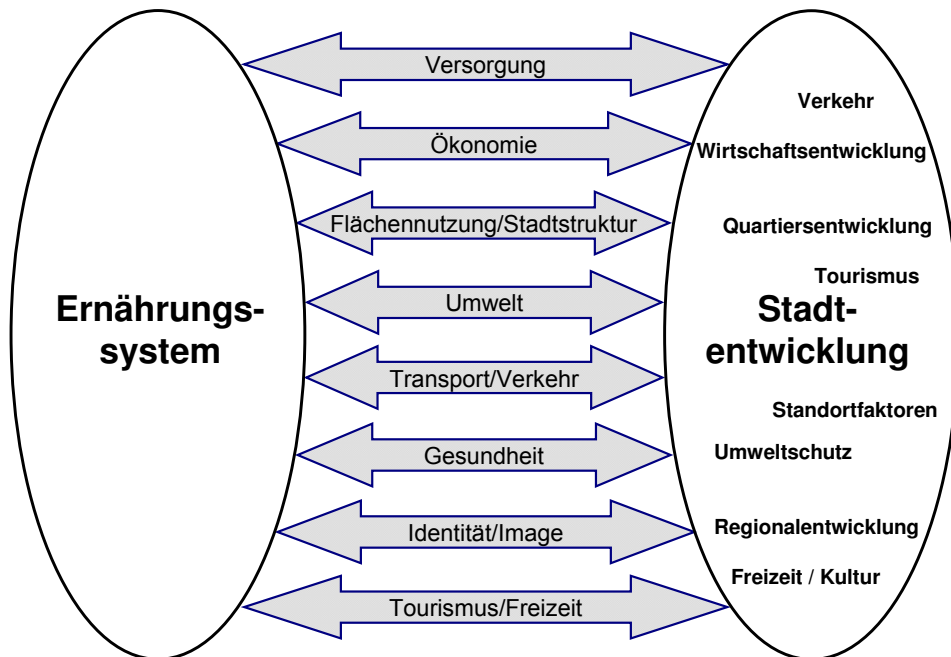
Um mögliche Zusammenhänge ausnutzen und Entwicklungen von Ernährungssystem oder Stadt steuern zu können, reicht die Analyse in Kapitel 1 und die in Kapitel 3 gefundenen Indizien nicht aus. Aus dieser Vorklärung heraus lassen sich aber schon Felder bestimmen, in denen es einen besonderen Zusammenhang zwischen städtischem Nahrungssystem und städtischer Entwicklung gibt. Von besonderer Bedeutung sind demnach folgende in Abbildung 22 aufgezeigten Wirkungsfelder: die (Nah-)Versorgung, die Ökonomie, die Flächennutzung und Stadtstruktur, die Umwelt beziehungsweise der Umweltschutz, Transport und Verkehr, die Gesundheit der Stadtbewohner, Identität und Image der Stadt sowie Tourismus und Freizeit.

4.1.1 Versorgung

Die wesentliche Funktion des städtischen Ernährungssystems, die Versorgung der Bewohner mit Lebensmitteln, kann als grundsätzlich erfüllt angesehen werden. Das Ergebnis einer guten Lebensmittelversorgung wird als Nahrungssicherheit bezeichnet. „Food security is defined as a situation in which all households have both physical and economic access to adequate food for all members, and where households are not at risk of losing such access.“ (FAO 1996) Die Welternährungsorganisation (FAO) bezieht diese Definition auf die Verfügbarkeit von adäquaten Lebensmitteln, auf die Stabilität und die Zugänglichkeit zur Versorgung. In Deutschland ist das Kriterium der Stabilität momentan unproblematisch, da Lebensmittel grundsätzlich in ausreichender Menge zur Verfügung stehen und Saisonabhängigkeiten beziehungsweise lokale Ernteaufschläge wenig Einfluss auf die

Nahrungssicherheit haben⁴¹. Diskutiert werden in Deutschland Schwierigkeiten im Zugang der Verbraucher zur Lebensmittelversorgung. Sowohl ökonomische als auch räumliche Faktoren können den Zugang zur Lebensmittelversorgung erschweren.

Abbildung 22: Wirkungsfelder zwischen Ernährungssystem und Stadtentwicklung



Quelle: eigene Darstellung

Schwierigkeiten in der räumlichen Erreichbarkeit können vor allem bei Personen mit eingeschränkter Mobilität zu Versorgungsproblemen führen. Dem setzt die Raumplanung das Ziel einer guten Nahversorgung entgegen: „Jeder soll die Möglichkeit haben, Angebote an Gütern und Diensten des täglichen und periodischen Bedarfs mit geringem Aufwand an Zeit, Wegen und Entfernungskosten wahrzunehmen.“ (Schobeß 2004: 2) Der Begriff Nahversorgung formuliert einen Anspruch an den Raum: Der Raum soll ein so engmaschiges Netz von Versorgungsstandorten aufweisen, dass diese für die Nutzer des Raumes im Nahbereich liegen. Dabei ist weder der Begriff der Versorgung noch der Begriff der Nähe fest definiert. Um die Erfüllung oder das Scheitern dieses Anspruches messen zu können, müssen nicht nur diese Begriffe definiert, sondern es muss mit Hilfe dieser Begriffe ein zu erreichender Ausstattungsstandard festgelegt werden. Als Norm bieten sich zwei Größen an: die objektive Qualität der Ausstattung an sich und/oder die subjektive Zufriedenheit der Raumnutzer mit dieser Ausstattung.

- Die Qualität der Ausstattung muss zum einen über die Quantität und Lage der Standorte von Versorgungseinrichtungen bestimmt werden (= Qualität der Nähe),

⁴¹ Die FAO (1996) weist aber auch daraufhin, dass eine Nahrungsversorgung, die auf nicht erneuerbaren Ressourcen aufbaut, langfristig die Lebensmittelsicherheit gefährden kann.

zum anderen müssen die angebotenen Produkte und Dienstleistungen (= Qualität des Angebots) berücksichtigt werden.

- Mit der Zufriedenheit der Raumnutzer mit dem Ausstattungsstandard lässt sich sowohl die Qualität der Nähe als auch die Qualität der Versorgung darstellen. Diese Beschreibung hängt dann, da sie auf den subjektiven Sichtweisen von Betroffenen beruht, nicht nur von Qualitäten des Raumes ab, sondern auch von Lebensumständen und Bedürfnissen der Befragten.

In der Regel wird die Qualität der Nahversorgung über den ersten Ansatz bestimmt, nur einzelne Untersuchungen (beispielsweise Dinter 1987) beschäftigen sich mit der Sicht der Verbraucher beziehungsweise Bewohner. Die Vermutung liegt nahe, dass dies vor allem erhebungstechnische Gründe hat: Zur Ermittlung der subjektiven Einstellung der Bewohner wären umfangreiche Erhebungen notwendig. Inwieweit die Sichtweise der Bewohner die Qualität der Nahversorgung vollständig abbilden kann, ist aber diskussionswürdig. Die Gefahr besteht, dass die Interessen immobiler Gruppen und gesellschaftliche Zielsetzungen im Gemenge der subjektiven Einschätzungen nicht zur Geltung kommen, obwohl sie wichtige Bewertungsmaßstäbe sein müssten.

Ein Großteil der Untersuchungen setzt zur Bestimmung der Qualität der Nähe normativ einen Radius um die Wohnstandorte, innerhalb dessen Versorgungsstandorte erreicht werden sollen. In Braunschweig (vgl. Acocella 2004b: 5-6) wurde ein 500 m Radius um jedes Lebensmittelgeschäft gezogen. Dortmund und Arnberg setzen die gleiche Entfernung an. Der deutsche Städtetag definiert in einem Arbeitspapier die Nahversorgung „als integrierte Versorgung mit Gütern des täglichen Bedarfs.“ (Deutscher Städtetag 2005: 2) und stellt so nicht die Erreichbarkeit in den Vordergrund sondern die städtebauliche Lage der Versorgungseinrichtungen. Das Österreichische Bundesgesetz zur Verbesserung der Nahversorgung stellt die Möglichkeit „Waren unter zumutbarem Zeit- und Kostenaufwand ohne Benützung eines Kraftfahrzeuges oder öffentlichen Verkehrsmittels zu kaufen.“ (§ 4 Abs. 2 Österreichisches Nahversorgungsgesetz) in den Vordergrund. Alle oben genannten Definitionen gehen nur sehr begrenzt auf die Art und Qualität des Angebotes ein. Obwohl das eigentliche Angebot des Ladens die Versorgungsqualität wesentlich mit bestimmt, bleibt dieses unberücksichtigt (vgl. Schürmann 1999: 16).

Die in Kapitel 3.2.3 beschriebenen Entwicklungen führen zu einer Verschlechterung der Nahversorgung. Kurz zusammengefasst sind auf Einzelhandelsseite der Betriebsformenwandel, verbunden mit einer starken Abnahme der Betriebsformen und die immer größer werdenden Verkaufsflächen für eine Ausdünnung des Netzes des Lebensmitteleinzelhandels verantwortlich. Auf der Seite des Verbrauchers wirken die gestiegene Mobilität und der veränderte Einkaufsrhythmus, das One-Stop-Shopping an dieser Veränderung mit. Hinzu kommen allgemeine räumliche Entwicklungstendenzen, die hier unterstützend wirken.

Auch in den Kommunen selbst, vor allem in der Stadt- und Raumplanung, liegen wesentliche Ursachen für die zunehmende räumliche Trennung von Wohnen, Arbeiten und Einkaufen. Die damit einhergehende Zersiedelung hat in den letzten Jahrzehnten große neue Flächen für die Ansiedlung von Einzelhandelsobjekten ebenso wie große Gewerbegebiete mit Industrie- und anderen Dienstleistungsunternehmen gefördert. Die Konkurrenz unter den Kommunen um die Ansiedlung solcher Gebiete auf eigener Gemarkung hat ganz entscheidend dazu beigetragen, dass große Lebensmittelmärkte mit ihrem Kommen die kleineren aus der Ortsmitte oder aus dem Nachbarort/-Stadtteil verdrängt haben. (Einzelhandelsverband Baden-Württemberg 2003: 9)

Zur aktuellen Situation der Nahversorgung gibt es keine bundesweiten Untersuchungen, so dass für eine Beurteilung der Nahversorgung auf Einschätzungen beziehungsweise lokale Beispiele zurückgegriffen werden muss. Zwischen der Situation in den Städten und im ländlichen Raum muss grundsätzlich unterschieden werden, da auf dem Land der Rückzug des Lebensmitteleinzelhandels aus der Fläche schon deutlich weiter vorangeschritten ist (vgl. IÖW 2005: 177-178) und viele Dörfer keinen lokalen Nahversorger mehr haben (vgl. Einzelhandelsverband Baden-Württemberg 2003: 10). Für die städtischen Räume sieht der Deutsche Städtetag (2005: 2) die „fußläufige Nahversorgung“ als hochkarätig gefährdet an. Das Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW 2005: 14) geht nach dem Vergleich mehrerer Untersuchungen davon aus, dass die Nahversorgung „auch in Städten zunehmend ein Problem darstellt und von den Städten auch thematisiert wird.“ Für Bremen stellt Schobeß (2004: 5) fest, dass es in kleineren Teilbereichen der Stadt räumliche und qualitative Angebotslücken gibt. Von einer Gefährdung der Nahversorgung spricht er jedoch nicht.

In Nordrhein-Westfalen wurde im Auftrage der Landesregierung im Jahr 2002 eine Umfrage bei allen Städten und Gemeinden zum Thema Lebensmittel-Nahversorgung durchgeführt. Die Befragung hatte einen Rücklauf von 80 % und war damit über alle Größenklassen und Raumkategorien repräsentativ. Befragt nach einer Definition von Nahversorgung haben 45 % der Gemeinden eine Entfernung von bis zu 500 m, 41 % der Gemeinden eine Entfernung von bis zu 1000 m mit dem Begriff Nahversorgung für vereinbar gehalten. Für Kahnert (2002: 35) ist dieser eigentlich zu hohe Radius eine Resignation gegenüber den Standortanforderungen der Anbieter. Für mehr als 40 % der befragten Städte und Gemeinden gehören zum Mindestangebot eines Nahversorgungsstandortes ein Vollsortimenter, ein Bäcker und ein Metzger. Für 12 % reicht das Vorhandensein eines Vollsortimenters (vgl. Acocella 2004a: 15).

Nur 15 % der Städte sehen in der Nahversorgung der Bevölkerung kein Problem und 8 % sehen keinen Handlungsdruck. 46 % der Städte und Gemeinden sehen die Nahversorgung jedoch als ein Problem an. Der Anteil der tatsächlich unterversorgten Einwohner variiert stark in Abhängigkeit von der Stadtgröße: Kleinere Gemeinden sind prozentual wesentlich stärker betroffen als Städte – wobei größere Städte absolut wesentlich mehr unterversorgte Einwohner aufweisen. In der Summe sind 17 % der Bevölkerung NRW von einer unzureichenden Nahversorgung betroffen.

Innerhalb der Gemeindegebiete sind Flächen mit geringer Bevölkerungsdichte besonders betroffen. In der Bevölkerung sind es vor allem ältere Menschen, finanziell schwache Bevölkerungsgruppen, Familien und immobile Bevölkerungsteile, welche die unzureichende Nahversorgung spüren. Die Stadtgröße hat hierauf keinen Einfluss (vgl. Kahnert 2002: 36).

Die Stadtplanung konnte die oben beschriebenen Entwicklungen in der Vergangenheit nur begrenzt steuern. Sie hat nach Hatzfeld (1996: 51, vgl. auch Kahnert 2006: 101-102) den wirtschaftlichen Ursachen der Verschlechterung der Nahversorgung nur Strategien mit begrenzter Reichweite entgegensetzen. Auf der räumlichen Ebene der Kommunen ist es vor allem das Planungsrecht was zur Sicherung der Nahversorgung genutzt werden kann. Es ermöglicht vor allem einen Schutz bestehender Nahversorger durch die Verhinderung sie schädigender räumlicher Entwicklungen. Außerdem können Neuansiedlungen an nahversorgungsgünstige Standorte und in ebensolche Größe gelenkt werden.

Im Vordergrund sollte für jede Stadt ein klares Einzelhandels- und/oder Zentrenkonzept mit Zielen und Standort-/Flächenausweisungen einschließlich der für die Nahversorgung

- mit Berücksichtigung insbesondere der Magnetfunktion des Lebensmitteleinzelhandels
- und verwandter Dienstleistungen stehen. Auf dieser Grundlage sind dann an den geeigneten und zielkonformen Standorten realistische, funktional ausreichende und marktgerechte Flächen im Bebauungsplan festzusetzen. (Deutscher Städtetag 2005: 2)

Innerhalb des Geltungsbereiches eines qualifizierten Bebauungsplanes regelt die Baunutzungsverordnung (BauNVO) die Zulässigkeit von Vorhaben. Diese unterscheidet nach Läden, die zur Deckung des täglichen Bedarfs für die Bewohner des Gebietes dienen (§ 3 Abs. 3 Nr. 1), Läden, die der Versorgung eines Gebietes dienen (§ 4 Abs. 2 Nr. 2), Läden (§ 4 Abs. 2 Nr. 2) und großflächigen Einzelhandelsbetrieben (§ 11 Abs. 3). Außerhalb des Geltungsbereiches eines Bebauungsplanes kommt auch bei der Ansiedlung von Einzelhandel § 34 BauGB zur Anwendung. Großflächiger Einzelhandel ist nach § 11 Absatz 3, Ziffer 2 BauNVO – soweit er negative raumordnerische oder städtebauliche Auswirkungen haben kann – nur in Kerngebieten oder eigens dafür festgesetzten Sondergebieten zulässig. Dies können auch faktische Kerngebiete nach § 34 Abs. 2 BauGB sein (vgl. Einzelhandelsverband Baden-Württemberg 2003: 15). Die Grenze zur Großflächigkeit wurde vom Bundesverwaltungsgericht 2005 von 700 m² auf 800 m² erhöht (BVerwG 4 C 10.04). Läden mit weniger als 800 m² Verkaufsfläche sind in reinen Wohngebieten zulässig, wenn sie der Deckung des täglichen Bedarfs der Bewohner dienen. In allgemeinen Wohngebieten sind sie zulässig, wenn sie der Versorgung des Gebietes dienen. Ein Supermarkt, mit einer Verkaufsfläche knapp unter 800 m² Verkaufsfläche wäre in einem reinen Wohngebiet daher nicht zulässig, in einem allgemeinen Wohngebiet nur in Ausnahmefällen (vgl. Jannig 2004: 84-86).

Alle Maßnahmen auf der Grundlage des Planungsrechts können jedoch die Entwicklungen nur so steuern, dass sie die bestehende Nahversorgung vor (räumlich nicht integrierter) Konkurrenz schützen. Sie können jedoch keine oder nur sehr begrenzt Entwicklungen anstoßen – dies gilt auch für informelle Planungen wie Zentren- oder Einzelhandelskonzepte. Die Nahversorgung steht und fällt so mit den Standortanforderungen der Anbieter. „Die bisherigen Versuche, die wohnungsnah Versorgung mit Handelsangeboten sicherzustellen, sind von begrenztem Erfolg geblieben. Das heißt, weder die rechtliche Reglementierung zur Ansiedlung von Lebensmittelgroßanbietern an peripheren Standorten noch die Stützungsmaßnahmen für die Kleinanbieter im Wohnungsnahbereich waren letztendlich erfolgreich [...]“ (Hatzfeld 2004: 3)

Zusammenfassung

Mit seiner für die Stadt fundamentalen Versorgungsfunktion ermöglicht das Ernährungssystem das Leben in der Stadt. Die stabile Versorgung mit adäquaten Lebensmitteln, hier als Nahrungssicherheit bezeichnet, war und ist wichtige Grundlage für die Entwicklung von Städten. Bei aller Vielfalt und Menge des heutigen Angebots ergeben sich Probleme in der räumlichen Versorgung mit Lebensmitteln. Durch die Ausdünnung des Netzes des Lebensmitteleinzelhandels wird Nahversorgung zunehmend auch in Städten ein Problem. Selbst wenn über Einzelhandelskonzepte maßgeblicher Einfluss auf die Standortwahl ausgeübt werden könnte, konnte die Entwicklung insgesamt nur wenig beeinflusst werden: Eine Vielzahl von für die Nahversorgung wichtigen Standorten lässt sich mit den heutigen Konzepten und Strukturen des Lebensmitteleinzelhandels nicht wirtschaftlich betreiben.

4.1.2 Ökonomie

Das Ernährungssystem ist ein wichtiger Teil der Wirtschaft jeder Stadt. Tabelle 13 zeigt die wirtschaftlichen Dimensionen der deutschen Ernährungssysteme. Auf die Raumkategorie Stadt bezogene Zahlen gibt es für Deutschland oder Europa nicht. Für London gibt es eine Untersuchung der Lebensmittelwirtschaft aus dem Jahr 2004 (vgl. Barrett/Keech 2004), welche die Schwierigkeiten einer Erfassung zeigt: viele Daten wurden einfach von nationalen Zahlen herunter gerechnet. Rund eine halbe Million Londoner arbeiten im Ernährungssystem. In der Dienstleistungsmetropole fällt der Landwirtschaft (1 300 Arbeitskräfte, 0,25% des Bruttoinlandsproduktes) und der Lebensmittelverarbeitung (0,7 % aller Arbeitsplätze beziehungsweise 12 % der gewerblichen Arbeitsplätze) nur eine geringe Rolle zu. Dagegen gab es in London rund 12 000 Restaurants und damit rund die Hälfte aller britischen Restaurants. Der Londoner gab hier im Schnitt mehr als seine Landsmänner aus, die Restaurants machten einen Umsatz von 1,6 Milliarden Pfund (circa 2,5 Milliarden €). Im Lebensmitteleinzelhandel gaben die Londoner im Jahr 2002 8,8 Milliarden Pfund (circa 13,8 Milliarden €) aus (vgl. Barret/Keech 2004: VI, London Development Agency 2006: 20). „The sector is fast moving and dynamic, as new markets emerge in response to technological advancement, lifestyle developments and changing consumer trends and preferences.“ (London Development Agency 2006: 20)

Tabelle 13: Wirtschaftliche Dimension des Ernährungssystems

2003	Unternehmen/Betriebe	Arbeitskräfte/Beschäftigte	Umsatz
Landwirtschaft	420 697 Betriebe	1 111 300 Arbeitskräfte	
Produzierendes Ernährungsgewerbe	5 883 Betriebe	525 300 Beschäftigte	127 270 Mill. €
Ernährungsgroßhandel	11 082 Unternehmen	220 138 Beschäftigte	125 587 Mill. €
Ernährungseinzelhandel	53 198 Unternehmen 64 934 Verkaufsstätten	840 500 Beschäftigte	133 932 Mill. €
Gastgewerbe	169 947 Unternehmen	1 166 000 Beschäftigte	44 198 Mill. €

Quelle: BMELV 2006

Bestandteil der lokalen und regionalen Ökonomie

Das Ernährungssystem auf lokaler Ebene ist nicht geschlossen, sondern setzt sich aus Ausläufern nationaler und internationaler Systeme zusammen. Von dieser Arbeitsteilung profitieren die Verbraucher, denen ein vielfältiges Lebensmittelangebot zu niedrigen Preisen geboten wird. Landwirte beziehungsweise Verarbeiter, die nationale und internationale Absatzmärkte nutzen können, profitieren auf der anderen Seite. Händler und Verarbeiter, die ausschließlich auf der lokalen Ebene agieren, werden durch diese Strukturen unter Druck gesetzt und oft verdrängt. Die Umsätze der lokalen Konsumenten fließen ab und tragen nur wenig zur lokalen und regionalen Wertschöpfung bei. Die Regionalisierung beziehungsweise Lokalisierung von Ernährungssystemen ist hier eine oft beschriebene (und viel diskutierte) Gegenmaßnahme. Mit ihr werden Zielsetzungen in den Bereichen Ökonomie, Ökologie und Sozialwesen verbunden (vgl. unter anderem Ermann 2005: 23-24, Pretty 2001: 6-9, Halweil 2004: 23-42, Kullmann 2004: 3, Lucas/Jones 2003: 27, Nichol 2001: 2, Defra 2003: 2-4, Local Food Works 2007: o. S.).

Die Regionalisierung beziehungsweise Lokalisierung von Ernährungssystemen soll dessen Beitrag zur lokalen/regionalen Ökonomie stärken. Die Konzentration von Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Konsum in der eigenen Region würde mit dem lokalen Konsum verstärkt auch eine regionale Wertschöpfung generieren. Direktvermarktung und kurze Handelsketten sollen den Anteil der Landwirtschaft an der Wertschöpfung steigern und ihren Bestand sichern. Zusätzliche Arbeitsplätze würden so in allen Bereichen des regionalen Ernährungssystems generiert werden. Kürzere Transportwege und der Verzicht auf aufwändige Verpackung brächten einen entscheidenden ökologischen Vorteil. Der Aufbau der regionalen Produktionssysteme könne gleichzeitig zu einer Umgestaltung in Richtung Nachhaltigkeit genutzt werden. Mit einer Diversifizierung der regionalen Landwirtschaft würde das Landschaftsbild vielfältiger und der Artenreichtum größer werden. Durch lokale Produktionsstrukturen würde lokale Kompetenz gestärkt. Die kürzeren Produktions- und Handelsketten steigerten die Transparenz für alle Beteiligten, ein enger Kontakt zwischen Erzeuger und Verbraucher würde wieder möglich. Kommunikation und Verständnis zwischen Städtern und Landbewohnern sollen wachsen. Das Erkennen der Verantwortung für das eigene Produkt beziehungsweise den eigenen Konsum würde erleichtert. Regionale Ernährungssysteme erlauben die Stärkung regionaler Besonderheiten und so die Unterstützung der regionalen Identität.

Inwieweit und in welchen Fällen regionale, dezentrale Strukturen die als wichtigstes Argument angeführten Umweltvorteile wirklich erreichen, ist eine vieldiskutierte Frage (vgl. Saunders et al. 2006, Schlich/Fleissner 2003: 1-6, Demmeler/Burdick 2005, Demmeler/Heißenhuber 2004, Garnett 2003, Kullmann 2004: 3-4, Vanzetti/Wynen 2002). Den durch dezentrale Strukturen eingesparten Verkehr stehen mögliche Umweltnachteile durch fehlende „Economies of Scale“ beziehungsweise Agglomerationsvorteile und durch regional schlechtere Produktionsbedingungen (im Wesentlichen: Klimaunterschiede) gegenüber. Schlich/Fleissner (2003: 5) nutzen in ihrer Studie den Begriff „Ecology of Scale“ und gehen von einer Mindestgröße für lebensmittelproduzierende Betriebe aus, unter der die Produktion zu uneffektiv wäre. Neben methodischen Mängeln halten Demmeler/Burdick (2005: 186-187) der Studie die Nutzung des Energieverbrauchs als einzigen Indikator entgegen: Andere ökologische Auswirkungen des Transports würden ebenso wie positive Effekte einer regionalen Bereitstellung ausgeblendet. Sie verwerfen die „Ecology of Scale“ als unhaltbar.

Ermann (2001: 130-131) stellt fest: „Legt man einer empirischen Überprüfung dieser [mit der Regionalisierung verbundenen] Vorteile bzw. Werte der Regionalität ein formal-geometrisches Regionalitätskonzept zu Grunde [...], zeigt sich, dass sämtliche Vorteile im Einzelfall zutreffen können, aber keineswegs zwingend zutreffen müssen.“ Mit dem Konzept der Regionalisierung beziehungsweise Lokalisierung von Ernährungssystemen werden Ziele verbunden, die sich nicht alleine durch bestimmte „räumliche Lagebeziehungen zwischen Teilen der Produktionskette“ (Ermann 2001: 136) erreichen lassen. Insofern muss die Region beziehungsweise Stadt als gewählte Handlungsebene angesehen werden, ein regionales beziehungsweise lokales Ernährungssystem als Strategie zur Erreichung bestimmter Inhalte verstanden werden.

Die Ziele, die mit der Regionalisierung von Ernährungssystemen verbunden werden, decken sich in wesentlichen Teilen mit den Zielen von räumlichen Entwicklungsstrategien auf zwei Ebenen: der Förderung lokaler Ökonomien und der endogenen Regionalentwicklung. Beide Ansätze verstehen sich als Entwicklungsmöglichkeit für benachteiligte beziehungsweise periphere Räume.



Foto 8: Türkischer Lebensmittelladen (Hamburg 2004)

Die lokale Ökonomie ist das sozioökonomische System, „mit dem die *für den Stadtteil relevanten sozialen und wirtschaftlichen Aktivitäten* von Privaten, Haushalten, Unternehmen und staatlichen Akteuren erfasst werden.“ (Weck 2005: 14) [Hervorhebung im Original]. Läßle (2004: 112-113) rechnet der lokalen Ökonomie folgende Bereiche zu: marktvermittelnde Stadtteil- und Quartiersbetriebe (unter anderem Einzelhandel, Gastronomie), die Anbieter von Dienst- und Wohlfahrtsleistung im Nonprofit-Bereich, lokale Beschäftigungs- und Qualifizierungsinitiativen und Teile der informellen Ökonomie. Eines der Argumente für die Förderung der lokalen Ökonomie ist die These, dass sich die lokalen Probleme nicht durch eine ausschließlich auf Export ausgerichtete Wirtschaftsförderung lösen lassen (vgl. Läßle 2004: 112, Läßle 2003: 7). Die lokalökonomischen Entwicklungsstrategien sollen eine nachhaltige wirtschaftliche und soziale Entwicklung im Stadtteil anregen. Dabei ist Entwicklung eher im Sinne von gesellschaftlicher Innovation denn als kapitalintensives Wachstum zu verstehen. Es steht nach Weck (2005: 15) nicht die einzelbetriebliche Rentabilität im Vordergrund, relevant sind auch der Beitrag des Unternehmens zur Vielfalt der Versorgungsstruktur, dem Arbeitsplatzangebot und der Stärkung des lokalen Gemeinwesens.

Die eigenständige Regionalentwicklung setzt auf „die breite Nutzung der regional vorhandenen Ressourcen und Fähigkeiten“ (Hahne/von Stackelberg 1994: 82). Es wird davon ausgegangen, dass in der funktionalen Arbeitsteilung zwischen den Regionen bestimmte regionale Ressourcen vernachlässigt werden, die so für eine regionale Entwicklung als Potenziale aktiviert werden können (vgl. Hahne 1985: 49-50). Die Fähigkeiten und Ressourcen der Region werden in der eigenständigen Regionalentwicklung in den Vordergrund gestellt, um so regionale Wirtschaftskreisläufe und die Binnennachfrage anzuregen (vgl. Gustedt 2000: 25). Nach Hahne/Von Stackelberg (1994: 79-80) umfasst die

eigenständige Regionalentwicklung politische, ökonomische, soziokulturelle und ökologische Handlungsansätze. Im Bereich der Ökonomie werden innerregionale Handelsverflechtungen aufgebaut und die zwischenbetriebliche Kooperation gefördert. Der Ansatz einer eigenständigen Regionalentwicklung wurde ursprünglich als Gegenentwurf zur Exportorientierung und Arbeitsteilung gesehen, mit zunehmender Etablierung wurde sie mehr als Ergänzung begriffen und als Verwurzelung der globalen Ökonomie in der Region angesehen (vgl. Ermann 2005: 21, Jasper 1997: 20).

In einer ausschließlichen Betrachtung des Ernährungssystems lässt sich in Frage stellen, ob regionale Produktionsstrukturen, die mit ihnen verbunden Umweltvorteile in allen Fällen erreichen und inwieweit es Sinn macht, mit einer räumlichen Ebene inhaltliche Zielsetzungen (Nachhaltigkeit, kurze Transport- und Handelsketten etc.) zu implizieren, ohne diese explizit zu formulieren. Wenn das Ernährungssystem in ein räumliches Entwicklungskonzept wie die endogene Regionalentwicklung oder die lokale Ökonomie eingebunden ist, stellen sich diese Fragen nicht. Mit der Einbindung des Ernährungssystems in ein solches Konzept gibt es explizite Zielsetzungen und eventuelle Umwelt Nachteile können im Gesamtkontext bewertet werden. Gleichzeitig kann das im Bereich des Ernährungssystems ausgeprägte Bewusstsein für Regionalität beziehungsweise räumliche Nähe als Motor auch für andere Bereiche genutzt werden.

Zusammenfassung

Die Lebensmittelwirtschaft ist in Bezug auf Umsatz und Arbeitsplätze ein starker Wirtschaftszweig – auch oder gerade in der Stadt. Diese zu fördern und vorhandene Standortvorteile zu bewerben beziehungsweise auszubauen, ist sinnvoll. Das Beispiel London weist auf die Bedeutung der Stadt als Konsumraum hin, auch dies ist ein wesentlicher Standortfaktor. Die nationale und internationale Organisation von Ernährungssystemen führt dazu, dass noch bestehende Strukturen auf der lokalen Ebene gefährdet sind. In der Stadt gemachte Umsätze fliesen ab und tragen nur wenig zur lokalen Wertschöpfung bei. In der Wissenschaft gibt es eine Diskussion um die Frage, inwieweit und unter welchen Rahmenbedingungen die Organisation von Ernährungssystemen auf kleinräumiger Ebene Sinn macht. Die Ziele der Regionalisierung von Ernährungssystemen zeigen deutliche Parallelen zu den Konzepten zur Förderung der lokalen Ökonomie und der eigenständigen Regionalentwicklung. Dabei gibt es im Bereich des Ernährungssystems – stärker als bei sonstigen Themen – eine Diskussion um und ein Verbraucherbewusstsein für regionale und lokale Strukturen. Das ist ein guter Ansatz für Konzepte zur Förderung der eigenständigen Regionalentwicklung und lokaler Ökonomien. In der Diskussion um eine Regionalisierung von Ernährungssystemen kann ein räumliches Entwicklungskonzept das notwendige Zielsystem sein.

4.1.3 Flächennutzung und Stadtstruktur

Das Ernährungssystem nutzt mit all seinen Teilsystemen viele Flächen im städtischen Raum. Es bestimmt deren Gestaltung und Qualität. Das Ernährungssystem gibt Anlass für Mobilität, es hat die Macht städtische Räume zu beleben oder zu veröden. Landwirtschaft und Lebensmittelhandel spielen als Nutzer von städtischen Räumen eine wichtige Rolle: als Nutzer und Gestalter von Freiräumen beziehungsweise als Mitgestalter der Stadtstruktur.



Foto 9: X-tra Long – zwei standardisierte Industrieprodukte (Hoyerswerda 2006)

Freiräume

Der Großteil städtischer und stadtnaher Freiräume wird von der städtischen Landwirtschaft genutzt. Größe und Nutzung dieser Flächen bestimmen somit die Freiraumqualität einer Stadt wesentlich mit. Eine besonders intensiv genutzte Freiraumkategorie sind Klein- und Gemeinschaftsgärten. Neben Bodennutzung und Lebensmittelproduktion hat hier das soziale Miteinander die entscheidende Bedeutung.

Freiräume besitzen für Städte wichtige Funktionen. In ökologischer Hinsicht sind sie Lebensraum für Pflanzen und Tiere und bilden eine ökologische Nische in städtischen Räumen. Als unversiegelte Flächen dienen sie dem Schutz des Bodens, fungieren als Wasserfilter und fördern die Grundwasserneubildung. Das Stadtklima begünstigen sie durch Möglichkeiten zum Luft- und Temperatenausgleich. Freiräume dienen als Luftfilter und zum Lärmschutz. Mit ihrer sozialen Funktion bieten Freiräume Raum für Erholung und Kommunikation. Sie ermöglichen die Entwicklung von Persönlichkeit und Handlungskompetenz, sie sind Bewegungs- und Lebensraum. Bochnig/Selle (1991: 48) ordnen weiter auch die stadtgestalterischen Funktionen von Freiräumen den sozialen Funktionen zu. Die ökonomische Funktion von Freiräumen sehen sie zum einen als Flächenreserve, zum anderen als Bestandteil der Standortqualität von Grundstücken und Stadtteilen. Weiterhin dienen sie Land- und Forstwirtschaft als Produktionsfläche und können als Abba- oder Lagerfläche fungieren (vgl. Bochnig/Selle 1991: 48).

„Diese verschiedenen Einzelbedeutungen lassen Vorhandensein und Verfügbarkeit von Freiräumen insgesamt zu einem wesentlichen Faktor der wirtschaftlichen Entwicklung in den Städten werden.“ (Bochnig/Selle 1991: 47) Attraktive Wohn- und Gewerbestandorte und ein durch Freiräume geprägtes Image einer Stadt sind wichtige Standortfaktoren. Für die Umweltqualität kommt den Freiräumen neben der tatsächlichen eine hohe sym-

bolische Bedeutung zu: Hochwertige Freiräume sind ein unübersehbares Zeichen für Engagement im Umweltbereich. So können von der Kombination aus symbolischen und tatsächlichen raumaufwertenden Funktionen der Freiräume Impulse für die wirtschaftliche Entwicklung ausgehen (vgl. Bochnig/Selle 1991: 49).

Für die Entwicklung von Freiräumen⁴² stellen Bochnig/Selle (1991: 54-56, vgl. auch Selle 2000: 79-82) fünf Ziele auf:

1. Sicherung vorhandener Freiräume
2. Rückgewinnung von Flächen
3. Reduzierung des weiteren Verbrauchs
4. Qualifizierung von Freiräumen (Verbesserung von Lage, Verknüpfung und Erreichbarkeit, Zugänglichkeit)
5. Pflege und Entwicklung (Nutzbarkeit beziehungsweise Gebrauchsfähigkeit von Freiräumen herstellen beziehungsweise verbessern)

Ungefähr 40 % der städtischen Flächen werden von der Landwirtschaft genutzt (siehe Kapitel 3.2.1). Die stadtnahe Landwirtschaft hat nicht nur die Kulturlandschaft geprägt, sondern pflegt sie heute noch. Von der Stadt wird erwartet, dass die Landwirtschaft eine „aktive Rolle bei der Schaffung oder Erhaltung einer attraktiven Umwelt, vor allem im Naherholungsbereich der Städte, übernimmt.“ (Greif 1981: 42, vgl. Hough 1995: 208) Die daran gekoppelten idyllischen Vorstellungen von Landwirtschaft vertragen sich nicht immer mit Erfordernissen der intensiven Landwirtschaft. „Dem Erholungssuchenden bietet sich eine von Naturelementen leer geräumte Landschaft, die immer häufiger von Folie bedeckt ist. [...] Das Image der Landwirte ist gerade im Ballungsraum negativ behaftet, gelten sie vielen als Subventionsempfänger und Umweltfrevler.“ (Boczek 2004: 18). So ist die Rolle der Landwirtschaft in ihrer heutigen Form eine widersprüchliche, aber nicht ersetzbar: Eine Agrarlandschaft war und ist kein Selbstzweck, sondern ist eng an die bäuerliche Lebensmittelerzeugung gekoppelt, ohne diesen engen Zusammenhang wäre ihre Pflege unbezahlbar (vgl. Brink 1995: 20).

Auch die urbane Landwirtschaft übernimmt neben den quasi individuellen Funktionen (wie dem Nahrungsmittelanbau) öffentliche Funktionen. Aus städtebaulicher Sicht sind Kleingärten unter anderem Wohnfolgeeinrichtungen: Sie ersetzen Hausgärten, bieten einen Rückzugsraum und die Integration in eine soziale Gemeinschaft (vgl. Gerhards et al. 1998: 35). Um diesen Funktionen gerecht zu werden, ist es wichtig, dass die Kleingärten im Nahbereich der Wohnungen liegen. Als schwächere Nutzung in Konkurrenzsituationen

⁴² Nohl (1993: 8-9) beschreibt Mängel von Freiräumen, wie er sie in städtischen Räumen für typisch hält. Grundsätzlich sieht er ein Defizit in der Versorgung mit Freiräumen. Fehlende Wegenetze, Barrieren und schlechte Zuordnung von Freiflächen und Siedlungsgebieten erschweren die Erreichbarkeit von Freiräumen. Freiräume sind oft unzureichend benutzt- und erlebbar, da ihnen hierfür notwendige Einrichtungen und Ausstattungen fehlen bzw. Grünflächen auf leichte Pflege ausgerichtet sind. Zerstörte natur- und kulturräumliche Besonderheiten verhindern einen emotionalen Ortsbezug. Übernutzung und falsche Einschätzung der Nutzungsbedürfnisse führen zu Mängeln in der Pflege und Unterhaltung. Als ökologische Belastung der Freiräume beschreibt Nohl (1993: 8) vor allen deren Verlust bzw. Versiegelung durch Bebauung und die Verdrängung der dort vorhandenen Natur durch Freizeit- und Erholungseinrichtungen und Landwirtschaft. Durch Luftverschmutzung, Lärmbelastungen und Geruchsbelästigungen beeinträchtigen benachbarte Nutzungen Freiräume. Intensive Landwirtschaft und Siedlungstätigkeit können das Mikroklima verändern. Industrie, Straßen Einrichtungen der Abfall- und Abwasserwirtschaft, Freizeiteinrichtungen und Landwirtschaft belasten die Böden und Gewässer der Freiräume.

können Kleingartenanlagen leicht an den Stadtrand verdrängt werden. Trotzdem liegen nach Gerhards (et al. 1998: 36) etwa die Hälfte der Kleingärten weniger als 4 km von den Wohnungen der Nutzer entfernt.

Die Kleingärten haben weiterhin eine städtebauliche Bedeutung als Bestandteil der gemeindlichen Grünflächen. Besonders in Großstädten orientieren sich die Standorte von Kleingartenanlagen an Grünzügen sowie Erholungs- und Freizeitflächen (vgl. Gerhards et al. 1998: 37, Kühn 1998: 17). Als wesentlicher Bestandteil an den städtischen Erholungsflächen haben Kleingärten auch eine ökologische Funktion für die Stadt. Sie verbessern den Luftaustausch und das Mikroklima, ihre Flächen können zum Schutz der Tier- und Pflanzenwelt dienen. Kleingartenflächen sind nur zu einem geringen Grad versiegelt und tragen so zur Bewahrung des natürlichen Wasserhaushaltes bei (vgl. Kühn 1998: 17, Gerhards et al. 1998: 64-65). Gerhards et al. (1998: 65, vgl. auch Kühn 1998: 17) sieht auch indirekte Effekte: Der Garten in Wohnungsnähe reduziert Freizeitverkehr und den Verbrauch von Landschaft für Erholungszwecke. Die Nachfrage nach Einfamilienhäusern könnte durch Kleingärten gesenkt werden. „Der gesetzliche Schutz des Kleingartenwesens in Form der Pachtzinsbegrenzung, des weitestgehenden Kündigungsschutzes und der Ersatzlandverpflichtung für die Gemeinden basiert [...] in erster Linie auf der sozialen Funktion der Kleingärten.“ (Gerhards 1998: 82) Dagegen wird dem Kleingarten als Ort für die Selbstversorgung mit Lebensmitteln nur eine untergeordnete Rolle eingeräumt (vgl. Kühn 1998: 17-18, Gerhards 1998: 90). „Die soziale Bedeutung der Kleingärten liegt in der Versorgung überwiegend sozial benachteiligter Schichten mit wohnungsergänzenden Freiräumen.“ (Kühn 1998: 17)⁴³

Im Rahmen des Bevölkerungsrückgangs und des Stadtrückbaus in vielen Regionen Deutschlands wird über neue beziehungsweise scheinbar neue Funktionen und Standorte für Landwirtschaft nachgedacht. Neben der Sicherung von Freiräumen und der Reduzierung des Flächenverbrauchs stehen Städte nun vor dem Problem, eine Vielzahl von brachgefallenen Flächen bewältigen zu müssen. Nachdem die Landwirtschaft dem Wachstum der Städte nachgeben musste, rückt nun bei nachlassendem Nutzungsdruck landwirtschaftliche Nutzung wieder in die Städte vor. Landwirtschaftliche Zwischennutzungen oder dauerhafte Umwidmungen in Grün- oder Freiflächen sind Handlungsoptionen. Statt Wunden in der Stadt zu sein sollen die brachgefallenen Flächen Chancen für neue Aneignungs- und Gestaltungsformen bieten und die Qualität der Stadtteile steigern (vgl. BBR 2004: 5). Gailing (2006: 13) charakterisiert die Möglichkeiten urbaner und stadtnaher Landwirtschaft wie folgt: Aufwertung von Brachen und dessen Umfeld, Schaffung neuer Umwelt- und Freizeitqualitäten, lokale Versorgung mit Lebensmitteln und

⁴³ In der Befragung von Gerhards (1998: 43-44) haben rund 50 % der Kommunen angegeben einen Kleingartenentwicklungsplan erarbeitet zu haben. Ziele eines solchen Entwicklungsplans können die Erhöhung des Gemeinschaftsflächenanteils, die Anlagen weiter für die Öffentlichkeit nutzbar zu machen und „die aktuelle Abwägung landschaftsplanerischer Belange“ (Kokenge/Lieske 2005: 316) sein. Dresden hat in seiner Kleingartenkonzeption den aktuellen Bestand an Kleingärten festgeschrieben, für Schließungen muss es Ersatz in der Nähe des bebauten Gebietes geben (vgl. Thiel 2004: 44). Beispielsweise die Kleingartenkonzeption von Leipzig stellt in ihrem analytischen Teil alle Kleingärten mit Eigentumsverhältnissen und Planungsrecht dar. Die Kleingärten werden in ihrer Funktion und Leistungsfähigkeit für die Stadtstruktur und des Grünsystems untersucht. Außerdem wird die stadtoökologische Funktion analysiert. „Die Maßnahmenkarte (Konzeption) stellt die planerischen Konsequenzen grafisch dar, die aufgrund der Analysen und Konfliktformulierungen für die Leipziger Kleingartenanlagen vorgeschlagen werden.“ (Kokenge/Lieske 2005: 316)

kostengünstiger Produzent und Pfleger von Freiräumen. „Nicht nur die landwirtschaftliche Nutzung als kostengünstige Alternative zur herkömmlichen Freiflächenpflege [...] ist das Ziel, sondern auch die Schaffung von Arbeitsplätzen [...], die Verbesserung von Sozialstruktur und Nachbarschaft, die Initiierung einer Kreislaufwirtschaft sowie die klimatische Wohlfahrtwirkung urbaner Landwirtschaft.“ (Fuhrmann 2006: 8)

Einzelhandel

Ein mittelständischer Einzelhandel konnte sich mit seinen Ladenkonzepten noch an den Standort und sich dort veränderten Bedingungen anpassen, für den filialisierten Einzelhandel ist diese Möglichkeit stark eingeschränkt. Mit seinen standardisierten Konzepten beschränken sich „die Handlungsmöglichkeiten auf die sorgfältige Standortwahl sowie auf die Anpassung des Filialnetzes durch Schließung, Vergrößerung oder Verlagerung von Verkaufsstellen [...]“ (Callies 2004: 141) Damit beschränken sich die räumlichen Steuerungsmöglichkeiten der Stadtplanung weitgehend auf das Erlauben oder Verhindern von vorgegebenen Ladenkonzepten des Einzelhandels mit festgelegten Standortanforderungen. Die standardisierten Konzepte führen zu einer „Enträumlichung der Handelsfunktion“ (Hatzfeld 2002: 58). Der Lokalbezug und damit die Identifikationsmöglichkeiten, die bisher über Persönlichkeiten, Traditionen und Bauwerke hergestellt wurden, gehen verloren. „Stattdessen nehmen ubiquitäre Formen des Handels [...] zu.“ (Hatzfeld 2002: 58) Damit hat sich auch das Verhältnis von Stadtplanung und Lebensmitteleinzelhandel verändert. Der Einzelhandel ist nicht mehr eine einfache Wohnfolgeeinrichtung, sondern bestimmt die Stadtentwicklung entscheidend mit (vgl. Hatzfeld 2002: 57). „Der Handel hat, betrachtet man diese räumliche Entwicklung, viel von seinen stadtbildenden Funktionen eingebüßt und wirkt zunehmend stadtauflösend.“ (Hatzfeld 2002: 58) Die neuen Standorte setzen nicht mehr auf eine fußläufige Nahversorgung, sondern auf den Einkauf mit dem Auto. Die „traditionellen stadtstrukturellen und infrastrukturellen Voraussetzungen (z. B. Bevölkerungsdichte, ÖPNV-Erschließung, Standortverbindung mit anderen Handelsbetrieben)“ (Hatzfeld 2002: 58) haben für den Handel an Bedeutung verloren.

Für die Stadt bedeutet diese Entwicklung neben der Gefährdung der Nahversorgung und der Zunahme des Autoverkehrs auch eine Zunahme des Flächenverbrauchs. Besonders der Bedarf für Parkflächen steigt an nicht integrierten Standorten stark an: SB-Warenhäuser und Verbrauchermärkte benötigen zwei- bis siebenmal so viele Parkplätze je 100 m² Verkaufsfläche wie ein Nahversorgungsbetrieb an einem integrierten Standort (vgl. Callies 2004: 159). Die Discounter, mit einem in Deutschland besonders hohen Marktanteil und einer ebenfalls auf nicht integrierte Standorte ausgerichtete Entwicklung, benötigen 2,5 bis 3,3 m² Park- und Erschließungsfläche je Quadratmeter Verkaufsfläche (vgl. Callies 2004: 159). Zu dem direkten Flächenverbrauch ergibt sich auch ein indirekter Flächenverbrauch durch die notwendige Erschließung der neuen Flächen und durch das Störungspotenzial der neuen Nutzung für benachbarte Flächen (Lärm-/Abgasbelastungen, Störung des Landschaftsbildes etc.) (vgl. Callies 2004: 155).

Wochenmärkte zeigen wie der Lebensmitteleinzelhandel auch heute als ein Beitrag zur Entwicklung und Belebung von Innenstädten gesehen werden kann. Rieger-Genenig/Behling (1999: 18-19) sehen unter anderem folgende Wirkung von Wochenmärkten:

- Stärkung der Zentrumsfunktion
- Zusätzliche Nutzung erschlossener Standorte
- Erhöhung der Nutzungsvielfalt
- Attraktive Gestaltung des Marktplatzes
- Erhöhung des Erlebniswertes und der Aufenthaltsqualität

- Ausprägung der Unverwechselbarkeit und Attraktivität der Stadt

Sie heben insbesondere eine über die reine Versorgungsfunktion hinausgehende Funktion als Event hervor. Der Markt sei deswegen ein Anziehungspunkt, selbst wenn dort austauschbare Waren angeboten würden, „das ‚Wie des Verkaufens‘ zieht Kunden an.“ (Rieger-Genennig/Behling 1999: 19) Aber auch klassische Supermärkte können eine positive Wirkung auf Innenstädte haben. Bromley/Thomas (2002) untersuchten die Wirkung der Eröffnung eines innerstädtischen 6 000 m² Supermarktes (mit 450 Parkplätzen) auf die Walisische Stadt Llanelli (37 000 Einwohner). Sie stellen fest, dass die Innenstadt durch den neuen Supermarkt belebt wurde und die Besucher grundsätzlich zufriedener mit der Innenstadt sind. Ein verändertes Einkaufsverhalten im Non-Food-Bereich ließ sich nicht feststellen, das Potenzial für Veränderungen und Investitionen sei aber geschaffen worden (vgl. Bromley/Thomas 2003: 576-60, Bromley/Thomas 2002: 36-37). Zumindest in kleineren Zentren kommt der Versorgung mit Lebensmitteln eine Leitfunktion zu, mit ihr steht und fällt die Zufriedenheit über die gesamte Versorgungsfunktion. „Und: wenn die Lebensmittelversorgung brüchiger wird, hat das Auswirkungen auch auf das Angebot der übrigen Geschäfte und Dienstleistungen.“ (Steffen/Weeber 2001: 74)



Foto 10: Aal-Kai, Fischmarkt (Hamburg 2006)

Zusammenfassung

Das Ernährungssystem nutzt den städtischen Raum in erheblichen Umfang und bestimmt so die Struktur der Stadt mit. Die Landwirtschaft ist ein wichtiger Nutzer des Freiraums – also von Flächen mit wichtigen Umweltfunktionen und hoher symbolischer Bedeutung. Der Handel ist ein Flächennutzer mit einer großen stadtstrukturellen Wirkung.

Landwirtschaft kann städtische Freiräume – mit hohem sozialem und ökologischem Nutzen – pflegen und entwickeln. Für Nach- und Zwischennutzungen kann sie eine flexible und bezahlbare Lösung darstellen. Intensive Lebensmittelerzeugung wird sich jedoch mit vielen räumlichen und sozialen Zusammenhängen in der Stadt nicht vereinigen lassen. Urbane Landwirtschaft, die die Flächen für die Bevölkerung öffnet und intensiv soziale Ziele verfolgt, ist hier die angepasste Lösung. Der Lebensmitteleinzelhandel hat an nicht integrierten Standorten negative Auswirkungen auf die Stadtstruktur, die Filialisierung hat ihm der lokalen Einzigartigkeit beraubt. Dabei darf jedoch das grundsätzliche Potenzial des Lebensmittelhandels zu einer positiven stadtstrukturellen Wirkung und eines wichtigen Beitrags zur Attraktivität und Unverwechselbarkeit der Stadt nicht übersehen werden.

4.1.4 Umwelt

Das Ernährungssystem ist ein wesentlicher Umweltverbraucher. Betrachtet man beispielsweise den Materialverbrauch⁴⁴, der in der Studie „Zukunftsfähiges Deutschland“ von BUND und Misereor (1997) als ein Maß für Umweltbelastung definiert wurde, steht das Bedarfsfeld Ernährung nach dem Bedarfsfeld Wohnen auf dem zweiten Rang.

Ein Fünftel der [insgesamt] entnommenen Materialien wird direkt oder indirekt zum Zwecke der Ernährung bewegt. Knapp ein Viertel dieses Anteils stammen aus dem privaten Energieverbrauch zu Lebensmittelzubereitung und aus Einkaufsfahrten - mehr als drei Viertel entstehen durch die Bereitstellung der Lebensmittel bis zum Verkauf (ein Viertel Transporte, Verpackungen und Infrastruktur, zwei Viertel Erzeugung und Verarbeitung in Landwirtschaft und Ernährungsindustrie). (BUND/Misereor 1997: 102-103)

Ähnlich sieht es beim Energieverbrauch aus: 20 % der von Deutschland verbrauchten Primärenergie wird für das Bedarfsfeld Ernährung benötigt, nur für das Bedarfsfeld Wohnen wird mehr Energie verbraucht (32 %) (vgl. BUND/Misereor 1997: 108). Eng an den Energieverbrauch ist der CO₂ Ausstoß (und anderer klimabeeinflussender Gase) gekoppelt, auch hier liegt der Anteil des Bedarfsfeldes Ernährung bei 20 % (vgl. BUND/Misereor 1997: 124). Tabelle 14 zeigt den CO₂ Ausstoß in den unterschiedlichen Teilsystemen des Ernährungssystems auf. Die landwirtschaftliche Urproduktion von Grundnahrungsmitteln und Rohstoffen für die Weiterverarbeitung ist dabei für das Gros der Emissionen verantwortlich. „Etwa die Hälfte der ernährungsbedingten Emissionen stammt aus der Landwirtschaft und davon der Hauptanteil (44 Prozentpunkte von 52 %) aus der Produktion tierischer Nahrungsmittel.“ (Kretschmer/von Koerber 2006: 178). Die Verbraucher verursachen 29 % der klimaschädlichen Emissionen im Ernährungssystem, Handwerk und Industrie 6 %. Der Handel (mit Transport und Verpackung) schlägt mit 13 % der Emissionen zu Buche (siehe Tabelle 14).

Obwohl die Menge des vom Ernährungssystem verursachten Verkehrs erheblich ist, ist der Anteil des Transports an den klimarelevanten Emissionen des gesamten Ernährungssystems mit 4 % erstaunlich gering. Wiegmann et al. (2005) kommen in den Untersuchungen des Projektes Ernährungswende zu folgendem Ergebnis:

⁴⁴ Der Materialverbrauch besteht aus den Rohstoffen, die einer weitergehenden Verarbeitung zugeführt werden und solchen Materialien, die zur Gewinnung dieser Rohstoffe genutzt werden. Der Materialverbrauch der nationalen Ebene errechnet sich zuzüglich des Materialverbrauchs, der mit Importen verbunden ist und abzüglich des mit Exporten verbundenen Verbrauchs (vgl. BUND/Misereor 1997: 94).

Die Ergebnisse der Stoffstromanalyse zeigen, dass Gütertransporte von Lebensmitteln nur einen geringen Anteil von Emissionen an Treibhausgasen durch die Lebensmittelproduktion und -verarbeitung haben. [...] Zwar unterscheidet sich dieser Anteil je nach Lebensmittelgruppe zum Teil deutlich – so liegt er bei frischem Gemüse bei rund 15 %, bei tiefgekühltem Hähnchenfleisch und Frischmilch bei gerade einmal gut 2 % – im Schnitt liegt er jedoch bei etwa 3 % der gesamten Treibhausgasemissionen des Bedürfnisfelds Ernährung. (Wiegmann et al. 2005: 35)

Tabelle 14: Beitrag des Ernährungssystem zum CO₂-Ausstoß

Verteilung des Ausstoßes von CO ₂ -Äquivalenten im Ernährungsbereich (in %)			
Landwirtschaft	52	Verbraucher	29
Tierproduktion	44	Küche/Essraum Heizung	9
Pflanzenproduktion	8	Kühlen	6
Verarbeitung	6	Gastgewerbe	4
Handel	13	Lebensmittelkauf	4
Verpackung	5	Kochen	
Transport	4	Spülen	
Sonstiges	4	Summe	100

Quelle: Enquete-Kommission zum Schutz der Erdatmosphäre, zitiert nach Kretschmer/von Koerber 2006: 179

Ein wesentlicher Teil der Emissionen dagegen geht von der landwirtschaftlichen Produktion aus. Der Rat von Sachverständigen für Umweltfragen (2004: 173) bezeichnet in seinem Umweltgutachten die Landwirtschaft als einen „der wichtigsten Verursacher von Belastungen der Ökosysteme und der Reduzierung der Biodiversität, für Beeinträchtigungen der natürlichen Bodenfunktionen, für Belastungen von Grund- und Oberflächengewässern und in der Folge von Nord- und Ostsee sowie für Verminderungen der Hochwasserrückhaltekapazität der Landschaft.“

Die negativen Umweltauswirkungen der Landwirtschaft beschreibt Freyer (2004: 2-3) wie folgt:

- Eintrag von Stickstoff und Phosphor in Oberflächengewässer und Grundwasser
- Anreicherung von Pestiziden in Gewässern, Böden und der Nahrungskette
- Belastungen von Böden und Wasser durch Antibiotika und andere Arzneimittelrückstände
- Noch nicht absehbare Folgen des Einsatzes grüner Gentechnik
- Verlust von Biodiversität
- Erosion und damit verbundener Verlust von Humus
- Hoher Energieeinsatz und damit verbundener Ausstoß von Treibhausgasen
- Hoher Wasserverbrauch

Die Fleischproduktion hat wesentlichen Anteil an der Landwirtschaft und deren Umweltauswirkungen. Da Tiere ihre pflanzliche Nahrung nicht zu 100 % in Fleisch umsetzen, sondern im Wesentlichen zum Leben benötigen, machen Veredelungsverluste Fleisch zu einem sehr energieaufwändigen Lebensmittel. Für Viehhaltung und Futtermittelproduktion werden weltweit 70 % des Agrarlandes und 30 % der eisfreien Landmasse genutzt. „In many situations, livestock are a major source of land based pollution, emitting nutrients and organic matter, pathogens and drug residues into rivers, lakes and coastal seas.

Animals and their wastes emit gases, some of which contribute to climate change, as do land-use changes caused by demand for feed grains and grazing land.” (Steinfeld et al. 2006: 4) Mit 18 % der weltweiten Treibhausgasemissionen liegen Viehhaltung und Futtermittelproduktion sogar leicht über dem Anteil des Verkehrs (vgl. Steinfeld et al. 2006: 270-272).

Möglichkeiten zur Reduzierung von Umweltbelastungen gibt es in allen Bereichen des Ernährungssystems. Im Handel und in der Industrie lassen sich durch technischen Umweltschutz, Energiesparmaßnahmen und die Optimierung der Logistik Umweltvorteile erzielen. In der konventionellen Landwirtschaft lassen sich durch den angepassten Gebrauch von Pestiziden und Düngern erste Vorteile erreichen. Alternative Landwirtschaftsmethoden wie der ökologische Landbau (siehe Exkurs 4) können in vielen Bereichen die Umweltbelastungen deutlich minimieren.

Garnett (2003: 60-82) zeigt auf, wie unterschiedlich mögliche Variablen die Umweltwirkung verschiedener Produkte verändern. Ein umwelt- beziehungsweise klimafreundliches Ernährungssystem, so ihre Schlussfolgerungen, muss folgende Kriterien erfüllen: Verbrauch von saisonalen und heimischen Produkten, eine effiziente Verarbeitung, so wenig Kühlung wie möglich, regionale Bündelung von Verarbeitung und Produktion, kurze Transportdistanzen und einen effizienten Transport (vgl. Garnett 2003: 83).

Neben dem Selbstverständnis der Akteure, Umweltgesetzen und Subventionen spielt für die Produktionsweisen und hergestellten Produkte die Nachfrage eine entscheidende Rolle.

KonsumentInnen treffen durch ihre Nahrungswahl indirekt auch Entscheidungen über die massiven Umweltauswirkungen, die dem Konsum vorgelagerten Teilen der Ernährungskette zugerechnet werden. Wie Lebensmittel produziert, verarbeitet und vermarktet werden, darauf haben die KonsumentInnen mit ihrem Nachfrageverhalten einigen Einfluss. (Brunner 2005: 198)

Ein nachhaltiger Ernährungsstil, schlagwortartig als „langsamer, näher, weniger, schöner“ (Brunner/Schönberger 2005: 11) beschrieben, folgt nach Kretschmer/von Koerber (2006: 181) folgenden Grundsätzen:

1. Überwiegend vegetarische Ernährung
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Produkte
4. möglichst gering verarbeitete Produkte
5. umweltfreundliche Verpackungen
6. Fairer Handel
7. „Genussvolle und bekömmliche Speisen“ (Kretschmer/von Koerber 2006: 181)

Zusammenfassung

Der städtische Konsum von Lebensmitteln verursacht einen erheblichen Umweltverbrauch – global durch Energie- und Flächenverbrauch sowie CO₂-Ausstoß und auf der lokalen Ebene beispielsweise durch Schadstoffeinträge. In allen Bereichen des Ernährungssystems lassen sich hier sinnvolle Ansatzpunkte zur Reduzierung von Umweltbelastungen finden. Die entscheidende Größe, die es in der Stadt zu beeinflussen gilt, ist jedoch der Konsum selbst, hin zu einem umweltfreundlicheren Verhalten. Zwei Tatsachen fallen hier auf – da sie von den Schwerpunkten der öffentlichen Diskussion abweichen: Transporte spielen (innerhalb des Ernährungssystems) keine herausragende Rolle, während die

Produktion (beziehungsweise der Konsum) von tierischen Nahrungsmitteln einen erheblichen Anteil am Umweltverbrauch und den Emissionen des Ernährungssystems hat.

4.1.5 Transport und Verkehr

Die Austauschprozesse innerhalb des Ernährungssystems verursachen Verkehr. Dieser hat in der Vergangenheit proportional stärker zugenommen als der Nahrungsmittelverbrauch (vgl. Arbeitskammer Wien 2004: 37, ARGE Fast Food – Slow Food 2002: 54). Die Gründe für diese Zunahme leiten sich zum einen aus den spezifischen Entwicklungen in Teilbereichen des Ernährungssystems, zum anderen aus der Globalisierung ab (siehe Kapitel 2.3, Kapitel 3.2).

Betrachtet man den Verkehr in Deutschland (und nicht den durch Deutschland verursachten Verkehr) so verursachte das Ernährungssystem im Jahre 2004 ein Transportaufkommen von 525,4 Millionen Tonnen und eine Transportleistung von 91,1 Milliarden Tonnenkilometer. Der wichtigste Verkehrsträger ist hierbei der LKW: 91 % der Masse wurden auf der Straße transportiert, 79 % der Tonnenkilometer wurden dort zurückgelegt (vgl. Bundesministerium für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen 2005). Gegenüber 1996 hat die Transportleistung um 14 % (1996: 460 Mio. t) zugenommen, die zurückgelegten Tonnenkilometer um 21 % (1996: 75 Mrd. t km), bei einer leichten Veränderung des Modal Split zu Gunsten des LKW (vgl. Bundesministerium für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen 2005⁴⁵). 1996 machten die Lebensmitteltransporte circa 15 % der deutschen Gesamtgüterverkehrsleistung aus (vgl. Lauber/Hoffmann 2001a: 111).

Tabelle 15: Transportaufkommen/-leistung für das deutsche Ernährungssystem

1996	Inland		Europa		Übersee		Gesamt			
	t	km	t	km	t	km	t	%	km	%
Schienerverkehr	14,9	4,7	1,7	0,9			16,6	3,7	5,6	2,1
Straßenverkehr	347,8	49,3	24,1	12,7 ^a		12,5 ^b	372,0	82,8	74,5	27,7
Binnenschifffahrt	28,3	10,1	12,0	1,7			40,3	9,0	11,8	4,4
Seeschifffahrt			4,5	5,0	15,7	172,3	20,3	4,5	177,3	65,8
Summe	391,1	64,1	42,3	20,3	15,7	184,9	449,2		269,3	
Anteil %	87,1	23,8	9,4	7,6	3,5	68,6	100	100	100	100

^aWert inkl. Hafen- und Sammlageranfahrten ^bausschließlich Hafenanfahrten

Quelle: Lauber/Hoffmann 2001a: 109

Tabelle 15 zeigt den Verkehr, der vom deutschen Ernährungssystem insgesamt im In- und Ausland verursacht wird. Der Großteil der Lebensmittel (circa 87 %) wird im Inland bewegt, 10 % der Gütermenge machen die Importe aus europäischen Staaten und 5 % die Importe aus Übersee aus (vgl. Lauber/Hoffmann 2001a: 109). In der Verkehrsleistung schlagen die geringen Mengen an Waren aus Übersee aufgrund der langen Strecken massiv zu Buche: 69 % der Transportleistung konzentrieren sich auf die Übersee-Transporte. Transporte innerhalb Europas liegen sowohl in Bezug auf die Menge als auch auf die Verkehrsleistung unter 10 %.

⁴⁵ Zahlen enthalten die Kategorien land- und forstwirtschaftliche Erzeugnisse, Nahrungs-, Futter- und Düngemittel und damit auch Transporte, die nicht Nahrungssystem relevant sind. In den Zahlen von Lauber/Hoffmann (2001a, 2001b) ist dies herausgerechnet.

Tabelle 16 rechnet Verkehrsaufkommen und -leistung in drei Indikatoren für den Umweltverbrauch um. 157 Petajoule⁴⁶ an Primärenergie verbrauchten die Lebensmitteltransporte in und nach Deutschland. Mehr als die Hälfte davon wurde im Inland verbraucht, 15 % im restlichen Europa und 15 % in Übersee. In der Aufschlüsselung nach Verkehrsmitteln wird die Rolle der Transporte per LKW als Umweltverbraucher deutlich: 80 % des Primärenergieverbrauchs und der CO₂-Äquivalente sowie 70 % der SO₂-Äquivalente entfallen auf dieses Transportmittel (vgl. Lauber/Hoffmann 2001b: 190).

Tabelle 16: Energieverbrauch und Emissionen für das deutsche Ernährungssystem

1996	Primärenergie			CO ₂ -Äquivalente			SO ₂ -Äquivalente		
	PJ	%	%	Mio. t	%	%	Mio. t	%	%
Inland	91,0		58,2	7,2		58,4	54,0		47,9
LKW	84,3	92,6		6,7	92,7		51,1	94,6	
Eisenbahn	2,7	3,0		0,2	2,6		0,2	0,5	
Binnenschiff	4,1	4,5		0,3	4,7		2,7	4,9	
Europa	23,5		15,0	1,9		15,1	14,6		12,9
LKW	21,7	92,2		1,7	92,4		13,2	90,3	
Eisenbahn	0,5	2,3		0,0	2,0		0,0	0,3	
Binnenschiff	0,7	3,0		0,1	3,1		0,5	3,2	
Seeschiff	0,6	2,5		0,0	2,5		0,9	6,2	
Übersee	41,9		26,8	3,3		26,6	44,2		39,2
LKW	21,4	51,0		1,7	51,7		13,0	29,4	
Seeschiff	20,6	49,0		1,6	48,3		31,2	70,6	
Gesamt	156,5		100	12,3		100	112,8		100

Quelle: Lauber/Hoffmann 2001b: 189

Die bisherige Betrachtung beschränkt sich auf den Güterverkehr im engeren Sinne. Der Transport der Lebensmittel durch den Konsumenten war nicht einbezogen. Der Einkaufsverkehr ist wichtiger Bestandteil des Personenverkehrs. 19,4 % der zurückgelegten Wege hatten 2002 den Zweck des Einkaufens, drei Viertel davon dienten der Versorgung mit Gütern des täglichen Bedarfs. 17 % der Personenkilometer wurden für den Einkauf zurückgelegt (vgl. Bundesministerium für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen 2005: 240, 242). Die Anzahl der Wege hat sich im Zeitraum zwischen 1982 und 2002 um 57 % erhöht, die pro Tag zurückgelegten Personenkilometer um 136 %. Nach dem Freizeitverkehr und noch vor dem Berufsverkehr ist der Einkaufs- und Erledigungsverkehr (515 Mio. Personenkilometern) einer der Wegezwecke mit dem höchsten Verkehrsaufwand (vgl. Freudenau/Reutter 2007: 3).

In Österreich wurden zwar nur 8 % des Transportaufkommens im Ernährungssystem von den Konsumenten und sogar nur 0,1 % der Transportleistung mit dem PKW erbracht, doch dies auf eine höchst uneffiziente Weise. Wenn ein Lebensmitteltransporter 10 t geladen hat, dann muss für die gleiche Transportleistung ein PKW mit 10 kg Wocheneinkauf im Kofferraum immerhin 1 000mal so weit fahren. So ist der PKW nach diesen österreichischen Zahlen für 25 % der CO₂ Emissionen der Transporte im Ernährungssystem verantwortlich (vgl. Favry et al. 2002: 52). Auch wenn britische Zahlen dem PKW 48 % der

⁴⁶ Petajoule = 10¹⁵ Joule

Fahrzeugkilometer im Ernährungssystem und nur 13 % der CO₂ Emissionen zuschreiben (vgl. Smith et al. 2005: 30-31), bleibt der Anteil erheblich.

Neben der oben vorgenommenen Abgrenzung nach Ziel- und Quellräumen von Transportströmen und nach Transportmittel ist auch eine Abgrenzung nach Produkten sinnvoll. „Werden die Umweltindikatoren auf ein Kilogramm des transportierten Lebensmittels (beziehungsweise ernährungsrelevanten Gutes wie Dünge- oder Futtermittel) bezogen, fallen durchschnittlich pro Kilogramm Lebensmittel ein Verbrauch von 348 J Primärenergie sowie Emissionen von 27,5 g CO₂-Äquivalenten und 0,3 g SO₂-Äquivalenten an.“ (Lauer/Hoffmann 2001b: 190) Der Transport eines Kilogramms Lebensmittel aus Übersee hat den 11-28fachen, aus Europa den 2-3fachen Umweltverbrauch wie der Transport eines Kilogramms Lebensmittel innerhalb Deutschlands.

Böge (1993) hat in einer produktbezogenen Transportkettenanalyse die Verkehrsleistung von Molkereiprodukten und dessen Verpackungen von den Vorlieferanten bis in das Supermarktregal untersucht. Für ein 150 g-Glas Erdbeerjoghurt haben alle Komponenten insgesamt eine Entfernung von 3 494 km zurückgelegt (vgl. Böge 1993: 136). Im Wiener Raum wurde mit einer ähnlichen Methode der Transportaufwand von Herstellung und Verteilung von Brot untersucht. Die Transportintensität eines Kilogramms Vollkornbrote lag dabei bei 71 km, eines Kilogramms Mischbrot bei 94 km. Die Transporte für die Herstellung und Verteilung eines Kilogramms Vollkornbrot emittierten 77 g CO₂, die Werte für Mischbrot lagen bei 81 g CO₂ (vgl. Favry et al. 2002: 66-71)⁴⁷. Auch hier nimmt mit der Verteilung der Ware in der Fläche die Effektivität der Transportmittel ab: Mehr als 80 % des Energieverbrauches und der CO₂ Emissionen entstehen bei der Auslieferung des fertigen Brotes.

Die Verkehrsintensität von Ernährungssystemen hängt von deren räumlicher Organisation ab. Regionale, dezentrale Strukturen vermeiden Verkehr. Ein österreichischer Vergleich von Transportstromanalysen einer regionalen Bäckerei und einer Großbäckerei kommt zu deutlich unterschiedlichen Transportentfernungen (11 km zu 178,6 km). Je Kilo Brot entsteht bei dem überregionalen Brot die 43fache CO₂-Belastung (vgl. Arbeitskammer Wien 2004: 17-19). Eine österreichische Untersuchung kommt bei Regionalbäckereien auf ein Fünftel der Verkehrsleistung von Großbäckereien (vgl. Arbeitskammer Wien 2004: 19-21).

Beim Einkaufsverkehr zeigt sich, dass mit steigender Entfernung zwischen Wohnung und Einkaufsstätte nicht nur zwangsläufig die Länge der Wege größer wird, sondern auch die Wahl der Verkehrsmittel umweltunfreundlicher ausfällt. Bis 1 000 m Einkaufsweg gehen 60,2 % zu Fuß, für alle Einkaufswege über 1 000 m wird überwiegend das Auto genutzt. Der Anteil der zu Fuß zurückgelegten Wege sinkt mit der Siedlungsdichte. Bewohner von Innenstädten großer oder mittelgroßer Städte legen knapp die Hälfte der Einkaufswege zu Fuß zurück, am Stadtrand nur noch jeder vierte. „Das Verhältnis ‚2 Fußwege zu 1 Pkw-Weg‘ in inneren Stadtbereichen großer und mittelgroßer Städte dreht sich am Stadtrand dieser Städte um.“ (Freudenau/Reutter 2007: 4) Dies liegt nicht nur an eventuell längeren Einkaufswegen am Stadtrand. Einkaufswege bis 1 km werden bei einem Wohnstandort im Innenstadtbereich zu 4,3 % mit dem PKW zurückgelegt, in einer Kleinstadt zu 24,3 % und auf dem Land zu 37,6 % (vgl. Freudenau/Reutter 2007: 7).

⁴⁷ Aufgrund der methodischen Unterschiede lassen sich die Zahlen von Favry et al. und Böge nur eingeschränkt vergleichen. Böge zeigt durch transportvermeidende Maßnahmen ein Einsparpotenzial von 1 210 km auf (vgl. Böge 1993: 136).

Zusammenfassung

Das städtische Ernährungssystem verursacht global ein hohes Verkehrsaufkommen und führt auch innerstädtisch durch Liefer- und Einkaufsverkehre zu Belastungen. Auch wenn oben die Bedeutung des Verkehrs im Zusammenhang der vom Ernährungssystem verursachten Gesamtbelastungen relativiert wird (siehe Kapitel 4.1.4), haben Lebensmitteltransporte einen wesentlichen Anteil am Gesamtverkehr. Das Verkehrsaufkommen der Ernährungssysteme hängt von ihrer räumlichen Organisation ab – auch wenn die Umweltvorteile von regional organisierten Ernährungssystemen umstritten sind, in Bezug auf den Verkehr haben sie klare Vorteile. Ein Großteil der Lebensmittel wird im Inland transportiert. Die Transporte von Lebensmitteln aus Übersee erbringen zwar eine größere Transportleistung, werden aber mit dem Schiff vergleichsweise effizient abgewickelt. Die Effizienz sinkt und der Umweltverbrauch steigt mit den kleiner werdenden Fahrzeugen für die Verteilung in der Fläche. Der PKW-Kofferraum, gefüllt mit dem Familieneinkauf, ist das uneffizienteste Transportmittel in der Transportkette. Welche Entfernung der Verbraucher mit welchem Verkehrsmittel zurücklegt, wird maßgeblich von der Stadtstruktur beeinflusst. Für die eine möglichst niedrige Transportintensität des Ernährungssystems ist also nicht nur das Konsumverhalten der Städter und eine regionale Organisation entscheidend, wichtig ist auch die Verteilung in der Stadt bis zu den Haushalten möglichst effizient zu organisieren.

4.1.6 Gesundheit

Die Ernährung hat wesentlichen Einfluss auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. „Eine gesunderhaltende Ernährung schafft die Grundlage individueller Leistungsfähigkeit, hilft Kosten im Gesundheitswesen zu sparen und fördert das Wohlergehen der Menschen.“ (DGE 204: 21) Unter Fehlernährung (Unter-, Über- oder falscher Ernährung) leiden weltweit etwa 2 Milliarden Menschen (vgl. Lang/Heasman 2004: 60). Mit steigendem Wohlstand von Staaten wechselt das Problem in der Regel von einer Unter- zu einer Überernährung.

Früher galt das Augenmerk des Staates vor allem einer ausreichenden Versorgung der Menschen mit Nahrung. Heute ist dieser eher quantitative Schwerpunkt einem qualitativen gewichen: Die Ernährung der Menschen soll nicht nur ausreichend, sondern auch ausgewogen sein, um der Entstehung ernährungsmitbedingter Krankheiten vorzubeugen. (DGE 2004: 21)

Die Deutschen essen im Schnitt zu viel und zu fett, sie essen zu wenig Obst und Gemüse und trinken zu viel Alkohol (siehe Kapitel 3.2.5).

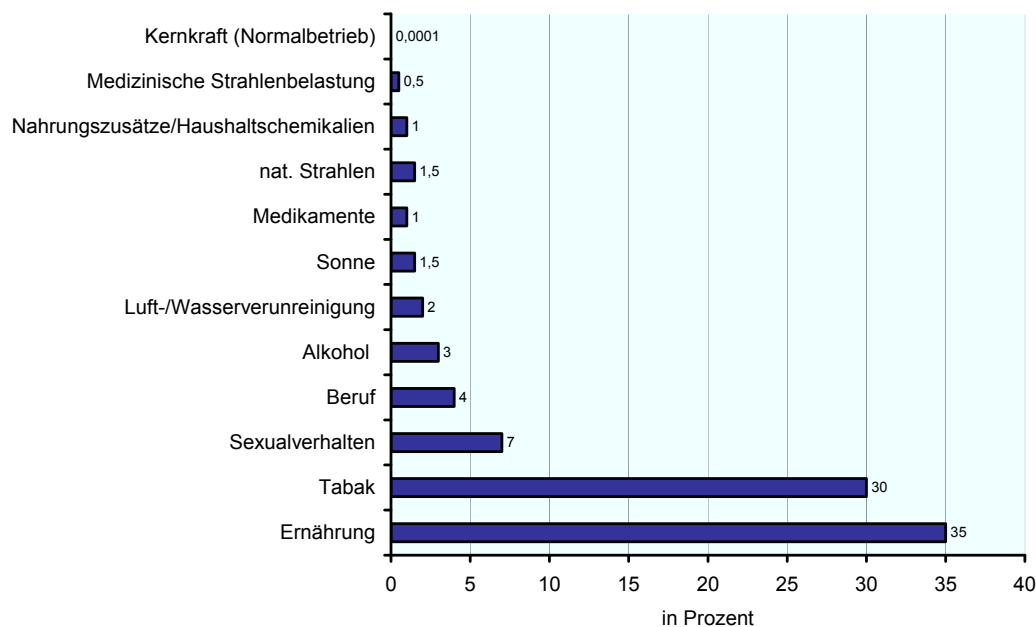
Als ernährungsabhängig beziehungsweise ernährungsmitbedingt gelten folgende Krankheiten:

- „Koronare Herzkrankheiten und ihre Folgen (z. B. Herzinfarkt, Angina Pectoris, Arteriosklerose);
- Stoffwechselkrankheiten mit Komplikationen im Herz-Kreislaufsystem (Diabetes, Hyperlipidämie, Gicht);
- Krankheiten der Hirngefäße und Bluthochdruck;
- Krankheiten des Kauapparates und der Verdauungsorgane;
- Alkoholbedingte Krankheiten;
- Mangelkrankungen (z. B. Kropf);
- Krebskrankheiten.“ (Pietrzik 1993: 312)

Die WHO schätzt, dass in Europa im Jahr 2000 durch ernährungsmitbedingte Krankheiten 136 Millionen Jahre gesunden, menschlichen Lebens verloren gingen⁴⁸. 56 Millionen Jahre gingen durch Krankheiten, die hauptsächlich durch Ernährung verursacht wurden, verloren und 52 Millionen Jahre, durch Krankheiten, bei denen die Ernährung als Ursache eine wesentliche Rolle spielte (vgl. WHO 2004: 7). Die ernährungsbedingten Krankheiten sind in Deutschland eine der häufigsten Todesursachen. Wenn man die Folgen des Rauchens aus der Todesursachenstatistik herausrechnet, dann sind ernährungsmitbedingte Krankheiten für 68 % der Todesfälle verantwortlich. Circa ein Drittel der Kosten für Krankheiten sind die Folge falscher Ernährung (vgl. Pietrzik 1993: 312).

Abbildung 23 zeigt die Ernährung als eine der wesentlichen Ursachen für Krebs. Hauptrisiko sind hier zu viel Eiweiß und Fett. Durch eine ausgewogene Ernährung und ausreichende Bewegung lässt sich das Krebsrisiko um 30-40 % reduzieren (vgl. Pietrzik 1993: 312, WHO 2004: 10).

Abbildung 23: Einflussfaktoren der Krebsentstehung



Quelle: Pietrzik 1993: 312

Ein größer werdendes Problem ist Übergewicht. Von der WHO (2004: 35) wird Übergewicht als ein Body Mass Index (BMI)⁴⁹ zwischen 25 und 29,9, Fettleibigkeit (Adipositas) als ein BMI von 30 und mehr definiert. „In Deutschland haben über 65 % der Männer und etwa 55 % der Frauen Übergewicht (BMI \geq 25) und innerhalb dieser Gruppe etwa 0,5 %

⁴⁸ „The burden of disease has been assessed in terms of disability-adjusted lifeyears (DALYs). These incorporate an assessment of the years of life lost to different diseases before the age of 82.5 years for females and 80 for males and the years spent in a disabled state. Non-fatal health states are assigned values (disability weights) for estimating years lost to disability based on surveys. Years lost (severity adjusted) to disability are then added to years lost to premature mortality to yield an integrated unit of health: the DALY; one DALY represents the loss of one year of healthy life.” (WHO 2004: 7)

⁴⁹ BMI = Körpergewicht in kg dividiert durch die Körpergröße in Metern zum Quadrat = $x \text{ kg} / (y \text{ m})^2$

beziehungsweise 1,6 % eine massive Fettsucht ($BMI \geq 40$).“ (DGE 2004: 62) Deutschland gehört in Europa zu den Ländern mit den meisten Übergewichtigen. Die WHO geht davon aus, dass in Europa einer von 12 Sterbefällen durch Übergewicht verursacht wurde (vgl. WHO 2004: 35), im Jahr 2001 wären dies in Deutschland 63 700 Tote gewesen (vgl. DGE 2004: 103). Die Mortalität (Sterberate) steigt linear mit dem BMI. Die Lebenserwartung Übergewichtiger ist dementsprechend geringer: Übergewichtige Frauen verlieren ab dem 40. Lebensjahr 3,1 Jahre im Vergleich zu normalgewichtigen Frauen, Männer 2,6 Jahre. Adipöse Frauen verlieren 7 Jahre, Männer 6,9 Jahre.

Auch in Gesellschaften, in denen der Hunger durch Armut weitgehend überwunden ist, hat Ernährung eine soziale Dimension. „Food is an expression of who a person is and what they are worth, and their ability to provide their family’s basic needs; it is a focus for social exchange and a major contributor to health and well-being.“ (Dowler 1999: 5)

In Deutschland lebten 2003 13,5 % der Bevölkerung mit Armutsrisiko⁵⁰. Überdurchschnittlich oft von Armut sind Alleinerziehende (35,4 %) und Arbeitslose (40,9 %) betroffen, Senioren sind unterdurchschnittlich oft betroffen (11,4 %) (vgl. BMGS 2005: 19-21). Es gibt keine spezifischen Daten zum Zusammenhang vom sozialen Status und Ernährung. Vorhandene quantitative Untersuchungen greifen beispielsweise auf die Nationale Verzehrstudie zurück, stoßen als Sekundäranalysen mit ihrer Aussagekraft aber an enge Grenzen (vgl. Barlösius et al. 1995b: 16, 22-23). Die Behandlung des Themas Armut und Ernährung beschränkt sich im deutschen Raum im Wesentlichen auf eine Veröffentlichung von 1995 (vgl. Barlösius et al. 1995a) und wenige aktuellere qualitative Untersuchungen (Lehmkuhler/Leonhäuser 1998, Leonhäuser/Lehmkuhler 2002, Kamensky 2000).

Adolf (1995) hat mit Hilfe der Zahlen der Nationalen Verzehrstudie (Erhebungshase: 1985 - 1989) versucht, die Abhängigkeit von Lebensmittelaufnahme und Haushaltseinkommen zu bestimmen. „Die Ergebnisse der Datenanalyse zeigen – getrennt nach Geschlecht und Haushaltstypen – zum Teil einen deutlichen Einfluss des Haushaltseinkommens auf den Lebensmittelverzehr. Die vorliegenden Auswertungen erlauben es allerdings nicht, für die ärmeren Bevölkerungsschichten ein einheitliches Verzehrsmuster zu skizzieren.“ (Adolf 1995: 104) Generell lässt sich bei den niedrigeren Einkommensklassen ein geringer Verzehr von Fleisch und Fisch feststellen, während Wurstwaren, Milch und Milchprodukte und Käse in allen Einkommensgruppen vergleichbar viel verzehrt werden. „Der Verzehr von frischem Obst und Gemüse wird auffällig stark vom Einkommen beeinflusst, und zwar in der Form, daß diese Lebensmittel in den niedrigeren Einkommensklassen seltener verzehrt werden.“ (Adolf 1995: 105) Eine mögliche Erklärung liefern Dowler/Dobson (1997: 54): „What is also clear that food is often the only flexible item of household expenditure for low-income households: people put a higher priority on paying bills than buying fruit.“

Die DAFNE Studie hat 1990 die Ernährung der Bevölkerung differenziert nach sozioökonomischen Gruppen in Belgien, Griechenland, Ungarn und Polen verglichen. Die sozioökonomischen Unterschiede in der Ernährungsweise konnten hierbei nicht die regional unterschiedlichen Verzehrsmuster überdecken.

In general, lower socioeconomic groups tend to consume more meat, fat and sugar, although not necessarily the lowest socioeconomic groups, who may be partly excluded from more commercialized food supplies. The groups with the highest educational level

⁵⁰ Die Armutsrisikoquote bezeichnet den Anteil der Personen dessen Nettoeinkommen weniger als 60 % des Mittelwerts aller Personen beträgt (vgl. BMGS 2005: XV).

appeared to consume more fruits and vegetables, although in some countries the groups with the lowest educational level, who may be growing their own produce, consumed a great deal. (WHO 2004: 67)

Eine europaweite Analyse verschiedener nationaler Studien zum Zusammenhang von sozioökonomischem Status und dem Verzehr von Obst und Gemüse kommt zu einem ähnlichen Ergebnis: „In the majority of the studies, with the exception of a few in southern and eastern Europe, consumption of both vegetables and fruits was more common among those with higher education.“ (Roos et al. 2000: 37, vgl. auch De Irala-Estévez et al. 2000: 709-713) Für Obst- und Gemüsekonsum gab es etliche nationale Studien in denen kein Zusammenhang, in einigen Fällen ein negativer Zusammenhang nachgewiesen wurde.

Das Robert-Koch-Institut stellt in seiner Expertise zum Armutsbericht der Bundesregierung fest: „Je niedriger das Einkommen, desto schlechter die Gesundheit und das Gesundheitsverhalten.“ (Lampert/Ziese 2005: 48) Für diesen Zusammenhang wird als eine mögliche Erklärung die materielle Deprivation angegeben. Gemeint ist damit zum einen die Unterversorgung mit Wohnraum, Kleidung und Ernährung, zum anderen der Ausschluss von für das Wohlbefinden wichtigen Konsum- und Erlebnismöglichkeiten. Eine weitere mögliche Erklärung ist der Stress, der durch die psychosozialen Belastungen der Armut ausgelöst wird. „Auch ungesunde Ernährungsweisen und Bewegungsmangel können als Verhaltensreaktionen auf eine hohe Stressbelastung verstanden werden.“ (Lampert/Ziese 2005: 48)

Es scheint einen Zusammenhang von Einkommen und Bildung auf eine gesunde beziehungsweise ungesunde Ernährung zu geben. Wie stark dieser ist und in welcher Form er sich auswirkt lässt sich aus den vorliegenden Untersuchungen nicht verallgemeinern. „Insgesamt ist die Datenlage bezüglich dieser Frage als dürftig zu bezeichnen.“ (Bayer et al. 1999: 37) Lemkühler/Leonhäuser (1998: 79-80) zeigen in einer qualitativen Untersuchung, dass länger währende Armut verstärkten Einfluss auf die Ernährung hat. Neben Unterschieden im Ernährungsverhalten von Familien mit niedrigen und höheren Einkommen stellen sie ein ungünstigeres Ernährungsverhalten bei Haushalten, die schon lange in Armut („vererbte Armut“) leben, dar. „Neben dem Einkommen scheinen also die Kenntnisse über eine gesunde Ernährung wichtige Voraussetzungen für eine bedarfsgerechte Speiseplanung und Nährstoffversorgung zu sein.“ (Hermann-Kunz 1995: 162)

Untersuchungen zum Zusammenhang von Wohnstandort und Ernährung legen nahe, dass von der räumlichen Umgebung ein Einfluss auf die Ernährung ausgeht.

Recent observational studies have found that dietary patterns and obesity rates vary between neighbourhoods, with living in a low-income or deprived area independently associated with the prevalence of obesity and the consumption of a poor diet. Such associations have been consistently reported in countries such as the UK, The Netherlands, Sweden, Australia, US, and Canada. (Cummins/Macintyre 2006: 100)

In den Niederlanden wurden Daten der GLOBE Untersuchung, die sich dem Zusammenhang von sozialem Status und Gesundheit widmete auf die räumliche Verteilung von Übergewicht untersucht. Die Gefahr von Übergewicht steigt mit sinkendem Bildungsniveau und steigendem Alter. Sie ist für Frauen geringer als für Männer (vgl. van Lenthe/Mackenbach 2002: 234). „A general pattern of increasing odds ratios of overweight by neighbourhood deprivation within each individual educational stratum was

found, except for the highest educational group.” (van Lenthe/Mackenbach 2002: 237)⁵¹ Auch nach einer statistischen Bereinigung um die Einflüsse von Bildung, Alter und Geschlecht zeigt sich ein Zusammenhang zwischen sozialer Benachteiligung des Stadtquartiers und Übergewicht. In einem Vergleich von Stadtvierteln in Glasgow kommt Ellaway (et al. 1997: 306) zu folgendem Ergebnis: „There were differences between neighbourhoods, with twice as high a proportion having a BMI over 30 in the most deprived area [...] as in the most affluent area [...].”

In einer Diskussion der wissenschaftlichen Auseinandersetzung des Zusammenhanges von Raum und Gesundheit sehen Macintyre, Ellaway und Cummin (Macintyre et al. 2002: 130-131, vgl. auch frühere Arbeiten wie Macintyre et al. 1993) drei mögliche Einflussfaktoren:

- Die Zusammensetzung der Bewohner eines Raumes bestimmt durch deren individuelles Verhalten, das weder durch die anderen Bewohner noch durch den Raum beeinflusst sein muss, die spezifischen Gesundheitswerte eines Raumes (Compositional explanation).
- Durch seine physische und soziale Infrastruktur bestimmt der Raum Handlungsmöglichkeiten der Bewohner (Contextual Explanations).
- Die Gemeinschaft in einem Raum beeinflusst über Normen, Traditionen, Werte und Interessen das Verhalten seiner Bewohner (Collective Explanation).

Dieses Modell vom Zusammenhang zwischen Gesundheit und Raum lässt sich auch auf den Teilbereich der Ernährung anwenden, beispielsweise könnten Ursachen für die statistisch auffällig schlechte Ernährung der Bewohner eines Viertels die individuellen Ernährungskompetenzen, die fehlende Einkaufsinfrastruktur und ein Fast-Food-Kultur sein. Es zeigt aber auch, wieso sich kein klarer Zusammenhang aus der isolierten Betrachtung von Sozialem Status und Ernährung herstellen lässt, zu wesentlich sind andere, auch räumliche Einflussfaktoren. Wenn sich ungesunde Ernährung als ein räumliches Phänomen präsentiert, wird es wichtig bei der Entwicklung sozial benachteiligter Räume die Verbesserung der Versorgung und der Ernährung der Bevölkerung mit einzubeziehen. Denn schlechte Ernährung kann nicht nur Folge von Benachteiligungen sein, sondern über Krankheit, verminderte Leistungsfähigkeit beziehungsweise einem Körperbau, der solche Assoziationen auslöst, Ursache für Benachteiligung und Stigmatisierung sein.

Zusammenfassung

Die Ernährung entscheidet ursächlich über die Gesundheit eines Menschen. Die gesunde Ernährung der Stadtbürger sichert Vitabilität und Leistungsfähigkeit. Außerdem ist eine gesunde Stadtbevölkerung weniger auf Gesundheits- und Sozialleistungen angewiesen. Eine gesund ernährte Bevölkerung ist so sowohl aus volkswirtschaftlicher Sicht als auch aus Stadtentwicklungsgesichtspunkten positiv zu bewerten. Dabei ist Ernährung – selbst bei einer grundsätzlich ausreichenden Versorgung – auch vom sozialen Status beeinflusst, über räumliche Komponenten scheint sich dies zu verstärken. In benachteiligten Quartieren kann sich eine Ernährungskultur herausbilden, die individuelle falsche Ernährungsweisen noch verstärkt – und so die Benachteiligung des Quartiers weiter steigert. Unter räumlichen Gesichtspunkten ist also nicht nur eine ausreichende Nah-

⁵¹ „In our study, neighbourhood deprivation was indexed from self-reported information on educational level, occupational level [...] and employment status [...], as obtained in the baseline measurement.” (van Lenthe/Mackenbach 2002: 235)

versorgung von Bedeutung, auch die Qualität des Angebots und dessen Nutzung können spezifisch räumliche Verteilungen zeigen, die wiederum räumliche Entwicklungen beeinflussen.

4.1.7 Identität und Image

Regionale oder städtische Identität ist „eine kostbare Ressource für das Zusammenleben der Menschen, da sie sozialkulturelle Stabilität und Integration zu sichern und fördern vermag.“ (Blotevogel 2001: 14). Mathiesen (2006a: 45) nennt vier Lesarten der Förderung städtischer Identität. Die erste sieht die Suche nach der Identität einer Stadt als Symptom einer wirtschaftlichen Krise, die zweite als Reaktion auf die Verschärfung des Wettbewerbs der Städte und Regionen. In der dritten Lesart sieht er die Förderung städtischer Identität im Zusammenhang mit der Bedeutungszunahme weicher Standortanforderungen und kulturellen Kodierungen von Räumen. Nach innen gerichtet wirken Identitätspolitiken – in der vierten Lesart – als Motivation „hin zu proaktiven Entwicklungskonzepten und neuen Aufbrüchen.“ (Mathiesen 2006a: 45) So versucht beispielsweise Stadtmarketing unter anderem die Identifikation der Bewohner und Unternehmen mit ihrer Stadt zu steigern um sie in die Entwicklung der Stadt einzubinden (vgl. Kemming 1991: 8). Es gibt kein allgemein akzeptiertes Konzept für Identität, zum einen wird der Begriff in der Umgangssprache selbstverständlich benutzt, „zum anderen steht der Begriff für eine inzwischen schon unübersehbar große Zahl von theoretischen Konzepten.“ (Christman 2004: 30) Auch in der Planungsliteratur findet sich kein einheitliches Verständnis. In der Sozialwissenschaft existiert eine Reihe von unterschiedlichen Identitäts-Theorien (vgl. beispielsweise Mead 1991, Goffman 2001, Krappmann 1993). Gemein ist diesen Konzepten in Grundzügen eine Innen- und Außensicht, sowie eine personale beziehungsweise kollektive Ebene (vgl. Christman 2004: 32-33, Eberle Gramberg/Gramberg 2004: 28-29).

Zu unterscheiden sind zuerst einmal zwei Sichtweisen auf Identität. In der Innenperspektive sind Objekt und Subjekt der Identifizierung in einer Person vereint: Das bin ich! (vgl. Frey/Haußer 1987: 6). In der Außenperspektive sind Subjekt und Objekt getrennt: Das bist Du! „Herstellen und Darstellen von Identität heißt nichts anderes, als zwischen Außen und Innen, aber auch zwischen Innen und Außen Relationen aufzubauen [...]“ (Frey/Haußer 1987: 17)

Auf der Ebene der personalen Identität definiert sich das Individuum: „Eine Person stellt Identität über sich her, indem sie ihr Wissen, ihre Erfahrungen über sich selbst verarbeitet.“ (Frey/Haußer 1987: 4) Weichhart (1999: 13) beschreibt folgende Dimensionen dieser Identität: das Alter, das Geschlecht, den Kulturkreis, die sozialen Bezugsgruppen, die eigene Weltanschauung, die ethnische Zugehörigkeit und die räumlichen Bezugspunkte. Die personale Identität hat also Bestandteile, die sich auf die Zugehörigkeit beziehungsweise Abgrenzung von Gruppen beziehen. Die personale Identität weist damit neben der persönlichen Seite („Ich bin unverwechselbar“ – Ich Identität) eine soziale Seite („Ich bin ein Teil von Euch“) auf. „Die soziale Identität [auch Wir-Identität] bringt zum Ausdruck, dass wir eingebunden sind in ein größeres Ganzes und betont die Gleichheit.“ (Eberle Gramberg/Gramberg 2004: 29) Die kollektive Identität rückt die Gemeinschaft in den Vordergrund. „Objekt der Identifizierung sind nicht einzelne Personen, sondern Gruppen, Organisationen, Schichten, Klassen, Kulturen.“ (Frey/Haußer 1987: 4)

Die Ernährung ist ein wesentlicher Bestandteil der personalen Identität. „Im Unterschied zum tierischen Fressen ist das menschliche Essen ein kulturell vermittelter Vorgang, der zu den wichtigsten elementaren Medien personaler Identitätsbildung zählt.“ (Fellmann 1997: 34) Die Routinen und Verhaltensmuster in der Ernährung sind nicht nur „Merkmal

und Muster von Teilmengen der Gesellschaft“ (Kutsch 1990: 29), sondern werden von jedem Gesellschaftsmitglied praktiziert und sie sind zudem noch ein so vielfältiges „kulturelles Phänomen“ (Fellmann 1997: 36), dass sie sich besonders zur eigenen Positionsbestimmung eignen (vgl. Wilson 2006: 14). Valentine (1999) beschreibt die herausragende Stellung, welche die Ernährung für die sozialen Beziehung und die Formung der Identitäten innerhalb der Familie einnimmt. Aber auch in den außerhäuslichen Beziehungen ist die Ernährung ein wichtiges Instrument zur Festigung sozialer Beziehungen und damit Instrument zur Bildung der Wir-Identität: „People often use food in building and maintaining human relationships. Food brings people together, promotes common interests, and stimulates the formation of bonds with other people and societies.“ (Bryan et al. 2003: 191, vgl. auch Mennel et al. 1992: 115, Bell 2002: 13). Die Tischsitten, die Speisen und die Wahl des Restaurants sind darüber hinaus Statussymbole. „Essen ist ein Akt der Repräsentation, der Darstellung personaler und kultureller Identität.“ (Fellmann 1997: 35)

Ipsen (1999: 150-151) stellt fest, dass Räume keine Identität haben. „Mit der eigenen Subjektivität sind Dinge, Institutionen und auch Räume verbunden, aber deswegen haben sie selber keine Identität.“ (Ipsen 1999: 151) Matthiesen (2006a: 48) hält dem entgegen, dass städtische und regionale Identitäten nachweisbare Struktureffekte haben. „Insofern erscheinen also auch supra-personale Identitätskonzepte nicht nur legitim, sondern sie gehören zur konkurrenten Realität unserer Stadtregionen.“ (Matthiesen 2006a: 48)

Für die personale Identität hat der Raum insofern eine Bedeutung als das die Beziehung, die ein Mensch zum Raum aufbaut, für die Identität dieser Person von Bedeutung sein kann. „Wir erfahren, wie die «eigene» Stadt von anderen gesehen wird und registrieren Übereinstimmungen, Abweichungen und Dissonanzen, was die Einstellung dazu und die damit verbundenen Wertungen betrifft.“ (Eberle Gramberg/Gramberg 2004: 34) Diese Beziehung zwischen Raum und eigener Identität „führt zu einer Art Loyalität des Subjekts oder der betreffenden Gruppe gegenüber dem jeweiligen ‚Raumobjekt‘.“ (Weichart 1999: 15)

Auf der Ebene der Nahrungsmittel fallen besonders Stigmatisierungen auf, die zur Kennzeichnung und Abgrenzung anderer Gruppe genutzt werden: „Not only are Italians ‚Macaronis‘ to Americans, Germans, ‚Krauts‘ and the French ‚Frogs‘ to the English the Westerners in Congo, who eat dogmeat are ‚Baschilmbua‘ (dog-people) to the rest of the Congo society [...]“ (Mennel et al. 1992: 115) Der Weißwurstäquator ist ein prominentes deutsches Beispiel, in dem ein Nahrungsmittel dazu dient, zwei Räume voneinander abzugrenzen.

Küchen einigen und trennen Menschen. Soziologisch bedeutet dies, daß Küchen in dem Umfeld, in dem sie praktiziert werden, kulturelle Gemeinsamkeiten herstellen und gleichzeitig abgrenzende Wirkung gegenüber anderen Küchen haben. Da die Küchen auf ein physisches Grundbedürfnis reagieren, werden sie häufiger als andere kulturelle Hervorbringungen dazu genutzt, Gefühle kultureller Überlegenheit zu erzeugen und fremde Kochpraktiken kulturell abzuwerten. (Barlösius 1997: 116)

Statistisch zeigt der Verbrauch von Lebensmitteln in Deutschland immer noch eine deutliche Regionalverteilung (siehe Kapitel 3.2.5). Die Form der individuellen Ernährung hängt – neben sozialen Faktoren – immer noch stark davon ab, in welchem regionalen Zusammenhang jemand aufgewachsen ist und lebt.

Mit welchen Speisen und mit welcher Art der Ernährung Personen einerseits aufwachsen und entsprechend damit vertraut sind und die Art und Weise, wie Personen auch von außen betrachtet mit einer spezifischen Art der Ernährung identifiziert werden, dies

hat mit einer gewissen Form der sozialen und der regionalen Zugehörigkeit zu tun.
(Kutsch 1990: 29)

Wie stark eine raumbezogene Identität mit Lebensmitteln verknüpft sein kann, wird bei der Betrachtung regionaler und lokaler Spezialitäten deutlich (siehe Tabelle 17): Selbst wenn der Dresdner Stollen (die Nürnberger Rostbratwürstchen, das Dortmunder oder Münchner Bier usw.) nicht mehr nur lokal an ihrem Ursprungsort erhältlich sind, werden sie von den Konsumenten mit diesen Raum identifiziert. Dabei prägt das Image der Region nicht nur das ihrer Produkte, die Produkte prägen auch das Image der Region mit.

Tabelle 17: Lokale Spezialitäten

Auswahl von Spezialitäten mit Ortsbezug im Namen	
Aachener Printen	Hamburger Aalsuppe
Altenburger Ziegenkäse	Harzer Käse
Bad Reichenhaller Salz	Kieler Sprotte
Bamberger Blaue Zipfel	Kölsch
Bautz'ner Senf	Köstritzer Schwarzbier
Berliner Pfannkuchen / Berliner	Lübecker Marzipan
Berliner Weiße	Monschauer Senf
Bremer Kaffeebrot	Münchner Weißwurst
Dortmunder Bier	Münsterländer Töttchen
Dresdner Stollen	Nürnberger Lebkuchen
Düsseldorfer Altbier	Nürnberger Rostbratwurst
Düsseldorfer Löwensenf	Pfälzer Saumagen
Frankfurter Grüne Soße	Schwarzwälder Kirschtorte
Frankfurter Kranz	Spreewälder Gurke
Frankfurter Würstchen	Teltower Rübchen
Göttinger Mettwurst	Thüringer Rostbratwurst

Quelle: Euroterriors 2004

Die Ernährung spielt somit in zwei Prozessen der raumbezogenen Identität eine Rolle. In der Außenperspektive („being identified“)⁵² werden den Bewohnern eines Raumes Eigenschaften zugeordnet, die sich auch aus den in diesem Raum üblichen Ernährungsgewohnheiten speisen („Krauts“). Im Prozess der „identification with“ kann die nationale/regionale/lokale Ernährung zum einen selbst zum Objekt der Identifikation werden („Ich esse gerne westfälisch“). Zum anderen ist sie ein Anhaltspunkt, der eine Identifikation mit dem Raum möglich macht („Spätzle = Schwaben = zu Hause/Urlaub“). Ergänzt werden muss – so Matthiesen (2006a: 53) – die Außen- und Innenperspektive noch mit dem strategisch entworfenen und medial verbreiteten Image einer Stadt. Hier wird dann

⁵² Weichhart (2004: 133- 135; 1999: 9-16; 1990: 16-18) greift zur Darstellung einer raumbezogenen Identität auf das Konzept der multiplen Identität von Graumann (1983) zurück. Auf den Begriff der raumbezogenen Identität angewandt, bezieht sich „identification of“ auf die Identifikation von räumlichen Objekten, beispielsweise Grenzen. Beim „being identified“ werden Personen Eigenschaften zugeschrieben, die sich aus ihrer Position im Raum ableiten lassen: „aus ihrem Geburtsort, ihrer Geburtsregion, ihrem Wohnort, der Region in der sie leben.“ (Weichhart 1999: 11). In der „identification with“ werden räumliche Elemente, aber auch räumlich begrenzte Strukturen, Sitten, Normensysteme in die personale Identität mit einbezogen.

versucht, die Außenperspektive aktiv zu nutzen und zu gestalten („Wir hier wissen zu genießen.“) und sie für Entwicklungsprozesse nutzbar zu machen.

Das trotz Internationalisierung regionale Verzehrsmuster bestehen bleiben werden und den deutschen Reisenden auch weiterhin Wehmut überkommt, wenn er im Ausland auf Schwarzbrot trifft – auch wenn zu Hause türkisches Fladenbrot den Stammplatz in der Küche besetzt (vgl. Prah/Sezwein 1999: 85) – begründet Hirschfelder (2001: 257) so:

Menschen und soziale Gruppen haben ein Bedürfnis nach Identität. Deshalb werden regionale Besonderheiten beim Essen bestehen bleiben, zumal andere Möglichkeiten der Identitätsstiftung im Verschwinden begriffen sind: Dialekte verschwimmen mit zunehmender Mobilität, regionale Trachten und Moden sind bereits weitgehend ausgestorben [...]. (Hirschfelder 2001: 257, siehe auch Kapitel 3.2.5)

Zusammenfassung

Die Ernährung ist sowohl bedeutend für die personale Identität, als auch für die soziale Identität. Ernährung dient der Positionsbestimmung des Einzelnen, sie dient zur Bestimmung von sozialen Beziehungen und als Statussymbol. Über die regionalen Küchen werden Bewohnern eines Raumes Eigenschaften zugeordnet, Ernährung ist aber auch ein Anhaltspunkt für die eigene Identifikation mit einem Raum. Das Ernährungssystem trägt damit sowohl zum Image einer Stadt als auch zur Identifikation der Bürger mit ihrer Stadt bei. Dabei gibt es den in Kapitel 3.1.5 besprochenen Trend zur Kommerzialisierung und Folklorisierung regionaler Küchen, doch im Gegensatz zu vielen anderen Bereichen gibt es bei den Nahrungsgewohnheiten noch gelebte regionale Traditionen und Unterschiede. Das Ernährungssystem gibt damit einen guten Ansatz für nach innen und außen gerichtete Identitätspolitik.

4.1.8 Tourismus- und Freizeit

Mit den in der Vergangenheit gesunkenen Wochenarbeitszeiten und der gestiegenen Lebenserwartung ist die freie Zeit, die den Menschen im Laufe ihres Lebens zur Verfügung steht, deutlich gewachsen. 1996 wurde eine durchschnittliche werktägliche Freizeit in Deutschland von 5,2 Stunden ermittelt, 1952 waren es noch 1,5 Stunden. Am Wochenende verlängerte sich die freie Zeit von 1,5 auf 2 Tage, die Urlaubstage stiegen von neun auf 30 (vgl. Opaschowski et al. 2006: 25).

Zur Freizeitwirtschaft gehören der Konsumgüter- und Dienstleistungsbereich genauso wie der Investitionsgütersektor. Die Wachstumsraten liegen weit über der Gesamtwirtschaft, weshalb der Freizeitwirtschaft auch die Rolle einer Leitökonomie zukommt. Die Konsumausgaben für Freizeitwecke steigen schneller als die übrigen Verbraucherausgaben. Zum Versorgungskonsum gesellte sich Erlebniskonsum. (Opaschowski et al. 2006: 2)

Bei der Betrachtung, für welche Freizeitbeschäftigung die Deutschen in den letzten 12 Monaten Geld ausgegeben haben, ergibt sich folgende Rangliste:

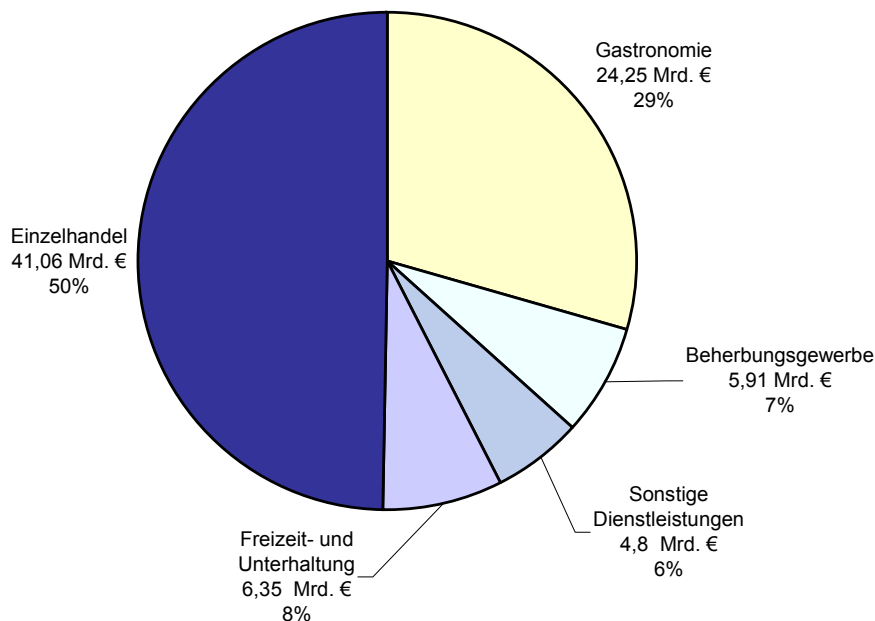
1. Restaurants (87 %)
2. Zeitschriften (77 %)
3. CDs/DVDs (73 %)
4. Handy (71 %)
5. Tagesausflug (71 %)
6. Urlaubsreise (59 %)
7. Sportausrüstung (55 %)
8. Kino (53 %)

9. Heimwerken (52 %)

10. Computer (50 %) (vgl. Opaschowski et al. 2006: 3)

Lebensmittel werden dabei in fast allen Freizeiteinrichtungen angeboten: „Theatres and art galleries, leisure centres and cinema multiplexes, shopping malls and sport stadia, supermarkets and airports are increasingly places to ‚catch a bite‘ while also catching a play or a plane.“ (Bell/Vallentine 1997: 130, vgl. Beardsworth/Keil 1997: 100) Die Gastronomie ist Teil der Unterhaltungsindustrie (vgl. Beardsworth/Keil 1997: 120) und „Bestandteil moderner Erlebnisgesellschaften“ (Prah/Seitzwein 1999: 59) geworden. „Der Verzehr von Speisen und Getränken ist die eine Seite, Erlebnis, Stilisierung, Symbolteilhabe und Kulturindustrie sind die anderen Elemente des Besuchs gastronomischer Betriebe.“ (Prah/Seitzwein 1999: 59) Das Restaurant verknüpft das Ernährungssystem mit dem kulturellen Geschehen einer Stadt als kulturelle Leistung an sich, aber auch als vorbereitende Aktivität: das Abendessen vor dem Theaterbesuch, der Döner vor dem Rockkonzert (vgl. Stierand 2006: 267).

Abbildung 24: Vom Städtetourismus profitierende Wirtschaftszweige 2004



Quelle: DTV 2006: 54

Als Teil dieser Freizeitwirtschaft ist die Tourismuswirtschaft zu verstehen. Der Tourismus hat nicht nur zu einer besonderen Ausdifferenzierung der Gastronomie geführt, das Erleben von Speisen und Gastronomie spielen auf Reisen eine besondere Rolle: „Food is one of the essential elements of the tourist experience.“ (Hall/Sharples 2003: 1)

Der Tourismus ist eine Wachstumsbranche. Im Bereich des Städtetourismus spricht der deutsche Tourismusverband sogar von einem Boom (vgl. DTV 2006: 6). „Zwischen 1993 und 2005 stieg die Zahl der Ankünfte in den 203 [betrachteten] Städten um 57,6 %, die Übernachtungen um 40,2 %.“ (DTV 2006: 21)⁵³ Diese Entwicklung liegt deutlich über den

⁵³Betrachtet wurden alle Städte über 100 000 Einwohner und alle Städte mit mehr als 100 000 Übernachtungen.

Steigerungen in Gesamtdeutschland. 2,2 Milliarden touristische Aufenthaltstage in den betrachteten Städten, davon 87 % im Bereich des Tagestourismus und 13 % im Bereich des Übernachtungstourismus, machen den Städtetourismus zu einem „Megamarkt“ (DTV 2006: 55).

Drei Viertel der Übernachtungen verbuchen die Großstädte, die Hälfte der Übernachtungen entfallen auf die 12 größten betrachteten Städte. Auch bei den Städte-Tagesreisen haben die Großstädte einen hohen Anteil: die Hälfte aller Tagesausflüge führt in Großstädte (vgl. DTV 2006: 28).

Insgesamt bevölkern in einer durchschnittlichen Großstadt in Deutschland an einem Durchschnittstag mehr als 55 000 Touristen die Stadt, von denen weniger als jeder zwanzigste (Anteil 4,5 %) übernachtete. An solchen Tagen kommt damit auf 5,5 Einwohner ein Tourist. (DTV 2006: 30)

Der Städtetourismus in Deutschland verursachte 2004 einen Bruttoumsatz von 82 Milliarden €. Das Gros (50,74 Milliarden €) des Umsatzes entfällt auf den Tagesausflugsverkehr (vgl. DTV 2006: 53). 24,3 Milliarden € des Umsatzes im Städtetourismus werden in der Gastronomie getätigt. Die Gastronomie (29 % Umsatzanteil) ist damit nach dem Einzelhandel (50 % Umsatzanteil) der zweitgrößte Hauptprofiteur des Tagestourismus (siehe Abbildung 24). „Der Städtetourismus in Deutschland generiert Einkommen in Höhe von 38,6 Mrd. € jährlich. Daraus ergibt sich ein Beschäftigungsäquivalent von mind. 1,56 Mio. Personen (Voll- und Teilzeitbeschäftigte), die durch den Städtetourismus in Deutschland ihren Lebensunterhalt vollständig oder teilweise bestreiten können.“ (DTV 2006: 56)

Jeder zweite Tagesausflug ist mit dem Besuch von Gastronomie verbunden. Der Gastronomiebesuch ist damit im Ranking der Tätigkeiten auf Platz 1, mit deutlichem Abstand vor dem Einkaufsbummel. Dieser steht nur bei circa ein Drittel der Tagesausflügler auf dem Programm (vgl. DTV 2006: 36). Dabei kommen dem Gastronomiebesuch Bedeutungen zu, die über die Mahlzeiten- oder Getränkeaufnahme hinausgehen. Die Suche nach dem richtigen Restaurants, Café oder Imbiss durchzieht die gesamte Entdeckung der Stadt. „Food structures the tourist day.“ (Richards 2002: 11) Reiseführer bestehen zu einem großen Teil aus Hinweisen auf Restaurants und Cafés, aus Übersetzung von Speisekarten und Hinweisen auf Spezialitäten. „The city is made available by eating it.“ (Bell 2002: 10) Der Besuch selbst kann zu einer wichtigen Reiseerinnerung werden: „Even the most basic meal can be etched in memory forever when it is eaten when surrounded by awe-inspiring scenery or at the end of a special day exploring a new city.“ (Mitchell/Hall 2003: 60, vgl. auch Richard/Hall 2003: 75)

Tourismus und Nahrungsmittel sind – auf den ersten Blick – fest mit Orten verbunden. In beiden Fällen drückt der Ort (Herkunft oder Ziel) eine bestimmte Qualität und Exklusivität aus, die nur hier erreicht werden kann. „Wine, food and tourism are all products which are differentiated on the basis of regional identity.“ (Hall et al. 2003: 33) Wie die physischen Elemente einer Region die dort entstehenden Lebensmittel – zum Beispiel Wein und Käse – prägen, so definieren diese auch die Attraktivität der Region als touristisches Ziel. Das Terroir-Prinzip⁵⁴ greift bei Lebensmitteln wie im Tourismus (vgl. Hall et al. 2003: 34). So sind Nahrungsmittel ein wichtiger „place marker“ (Richards 2002: 5) für die Region, wichtig für Identität, Image und Marketing. „Regionale Kulinarik ist ein wichtiger zusätzlicher touristischer Attraktor – und sie kann mittelfristig – und langfristig ein Verstärker der Re-

⁵⁴ *Terroir*, zu Deutsch „Gegend“, beschreibt den Einfluss der Region, besonders durch Klima und Boden, auf dort entstandene Lebensmittel.

gionalidentität sein.“ (Matthiesen 2006b: 22) Doch es wird eine „Komplementarität von Globalisierungs- und Regionalisierungsdynamiken“ (Matthiesen 2005: 12) deutlich: Sowohl im Tourismus als auch bei den Nahrungsmitteln entwickelt sich diese lokale Exklusivität gegenläufig zu einem globalisierten, homogenisierten Standard. Der deutsche Tourist bei Schnitzel und Bier im spanischen Urlaubsgebiet ist schon fast sprichwörtlich. „All-inclusive-Reisen“ bieten Touristen und internationale Hotelketten bieten Geschäftsreisenden eine „New Global Cuisine“ (vgl. Scarpato/Daniele 2002: 302-306, Montanari 1993: 158). Auch das eigentlich ortsgebundene Urlaubserlebnis wird globalisiert. Das thailändische Restaurant wird in der Heimat als Vor- und Nachbereitung des Urlaubes genutzt, die Strandbar am heimischen Binnenkanal soll Mittelmeer-Erinnerungen wachrufen. „These spaces used to be restricted to tourist destinations, but the de-differentiation of work, leisure and holidays is ensuring that these ‚holidays‘ environments are becoming a part of our everyday lives.“ (Richards 2002: 8) Doch Bestor (2000: 61) stellt am Beispiel Sushi fest, dass die tägliche Verfügbarkeit des Exotischen der Funktion als „place marker“ nicht widersprechen muss, sondern sie sogar verstärken kann:

Just because sushi is available, in some form or another, in exclusive Fifth Avenue restaurants, in baseball stadiums in Los Angeles, at airport snack carts in Amsterdam, at an apartment in Madrid (delivered by motorcycle), or in Buenos Aires, Tel Aviv, or Moscow, doesn't mean that sushi has lost its status as Japanese cultural property. Globalization doesn't necessarily homogenize cultural differences nor erase the salience of cultural labels. Quite the contrary, it grows the franchise. In the global economy of consumption, the brand equity of sushi as Japanese cultural property adds to the cachet of both the country and the cuisine.

So wichtig für Tagesausflügler der Gastronomiebesuch als Programmpunkt ist, so unwichtig scheint er als Motiv für einen Stadtausflug: Nur 6,4 % der Besucher geben ihn als Hauptmotiv ihrer Reise an, häufigster Beweggrund ist der Besuch von Verwandten und Bekannten (33,9 %, vgl. DTV 2006: 33). Lebensmittel gehören in der Regel zu den „secondary attractions“ (Burtenshaw 1991: 205), die Touristen während ihres Aufenthaltes versorgen, beherbergen und unterhalten. Doch Nahrungsmittel können auch zum Hauptanlass einer Reise werden. Hall/Sharples (2003: 10) definieren „Food tourism“ als den Besuch von Lebensmittelerzeugern und -produzenten, Festen und bestimmten Orten mit der Motivation, Lebensmittel zu probieren oder eine Region kennen zu lernen. „Food tourism is quite literally the consumption of the local and the consumption and production of place.“ (Hall/Sharples 2003: 10)

Cambourne (et al. 2000) führt den Tourismus in Weinanbaugebiet⁵⁵ als ein Beispiel für Lebensmitteltourismus an. Weintourismus sei international eine stark wachsende Industrie, auch wenn viele Winzer noch nicht realisiert hätten, dass sie Teil dieser Industrie sind. Das Napa Valley in Kalifornien haben mit seinen Weingärten und -kellern im Jahr 1996 bereits 5,1 Millionen Personen besucht. Sie generierten einen Umsatz von 600 Millionen Dollar und 8 000 Arbeitsplätzen. Australien ging 1995 von 5,3 Millionen Besuchen im Bereich des Weintourismus aus und Italien berichtet, dass die Besuche von Weinkellern zwischen 1993 und 1996 von 400 000 auf 2,5 Millionen zugenommen haben (vgl. Cambourne et al. 2000: 25). Deutsche Winzer setzen circa ein Drittel Ihrer Weine in der Direkt-

⁵⁵ „Wine tourism can be defined as: *visitation to vineyards, wineries, wine fields and wine shows for which grape wine tasting and/or experiencing the attributes of grape wine region are the prime motivating factor for visitors.*“ (Hall et al. 2000: 3) [Hervorhebung im Original]

vermarktung ab, das größte Weinfest Deutschlands, den Bad Dürkheimer Wurstmarkt, besuchen 500 000 bis 600 000 Menschen (Econ-Consult et al. 2005: 18).

Zusammenfassung

Lebensmittel sind ein wichtiger Bestandteil städtischer Freizeit- und Tourismuswirtschaft. Das Ernährungssystem ist hier eine wichtige Infrastruktur, die beides in ihrer heutigen Form erst ermöglicht und erheblich zu dessen Attraktivität beiträgt. Viele Freizeitaktivitäten beginnen oder enden mit einem Essen und auch auf Reisen nimmt das Essen eine wichtige Rolle ein. Lebensmittel können dabei helfen, ein Ziel für den Touristen attraktiver zu machen. Gastronomie ist nicht nur notwendige Infrastruktur, sondern kann zum touristischen Ziel an sich werden. Das Thema Lebensmittel kann für eine Stadt oder Region eine zusätzliche Attraktion werden. „Authentizität“ spielt eine wichtige Rolle in den Konsumwünschen von Touristen, authentische lokale und regionale Lebensmittel können hier die ideale Lösung sein (vgl. Richards 2002: 12). Für lebensmittelerzeugende und -verarbeitende Betriebe können Touristen eine zusätzliche Absatzmöglichkeit in der Direktvermarktung sein. Und nicht zuletzt spielen Lebensmittel als Souvenir eine große Rolle (vgl. Richards 2002: 14-16) - und tragen so den Ruf der Region nach Hause.

4.1.9 Fazit

Die Wirkungsfelder wurden aus der Analyse des Kapitels 3 abgeleitet. Hier wurde ein Zusammenhang zwischen Ernährungssystem und Stadtentwicklung vermutet. In diesen sehr unterschiedlichen Themenbereichen – die teilweise einen offensichtlichen Zusammenhang zur Ernährung haben und teilweise aber auch Zusammenhänge zeigen, die so nicht auf den ersten Blick zu erkennen sind – konnte die Vermutung eines Zusammenhangs bestätigt werden. Wenn man die Art des Einflusses des Ernährungssystems auf Stadtentwicklung untersucht, dann lassen sich Gruppen, wie in Tabelle 18, bilden.

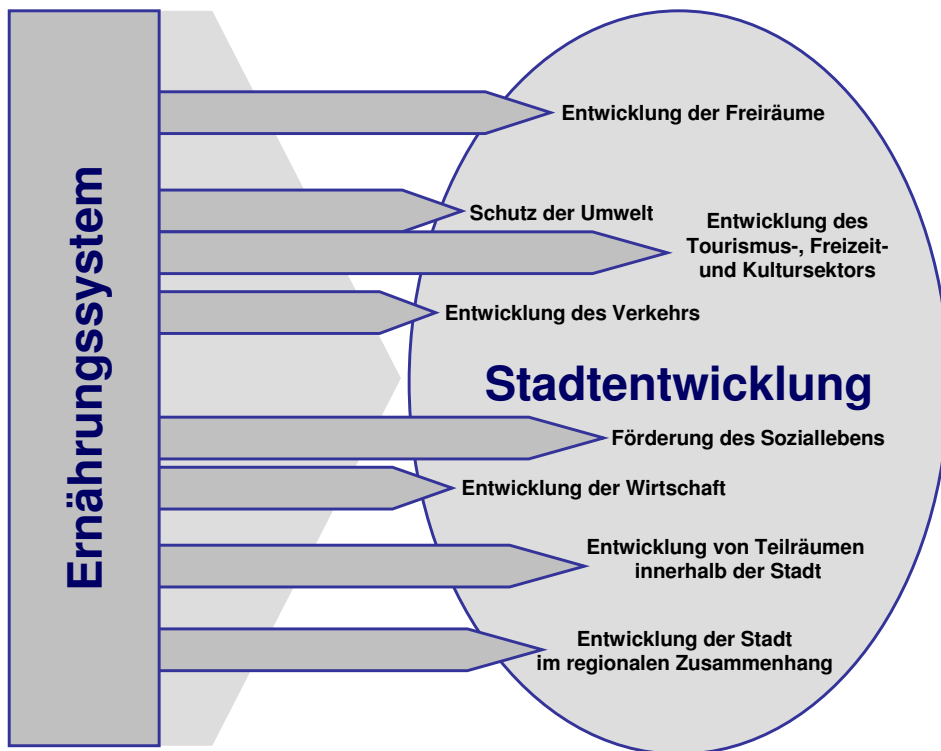
Tabelle 18: Auswirkungen des Ernährungssystem für die Stadtentwicklung

Positive Auswirkungen	Negative Auswirkungen	Funktion des Ernährungssystem nicht voll erfüllt
Stadtstruktur/Flächennutzung	Stadtstruktur/Flächennutzung	Versorgung
Tourismus/Freizeit	Umwelt	Gesundheit
Ökonomie	Transport/Verkehr	
Identität/Image		

Quelle: eigene Darstellung

In den Wirkungsfeldern mit (überwiegend) positiven Auswirkungen bietet das Erkennen dieser das Potenzial ihre Auswirkung optimal zu nutzen beziehungsweise zu verstärken. In den Wirkungsfeldern mit (überwiegend) negativen Auswirkungen ergeben sich Hemmnisse für die Stadtentwicklung durch das Ernährungssystem, gleiches gilt für die Wirkungsfelder in denen das Ernährungssystem seine Aufgabe für die Stadt nicht voll erfüllen kann. Alle drei Gruppen bieten jedoch – durch Beseitigung negativer oder Verstärkung positiver Effekte – gleichermaßen ein Potenzial für die Stadtentwicklung. Im Folgenden sollen die Wirkungszusammenhänge noch einmal zusammenfassend dargestellt werden – wobei die Gliederung sich nun nicht mehr am Ernährungssystem orientiert, sondern an Handlungsfeldern der Stadtentwicklung (siehe Abbildung 25).

Abbildung 25: Einfluss des Ernährungssystem auf die Stadtentwicklung



Quelle: eigene Darstellung

Entwicklung der Freiräume

Die urbane und stadtnahe Landwirtschaft kann städtische Freiräume aufwerten und pflegen. Dabei kann durch eine intensive Nutzung der Flächen durch die Bewohner ein hoher sozialer Nutzen entstehen. Als Nebenprodukt der Lebensmittelerzeugung ist diese Pflege und Aufwertung für die öffentliche Hand vergleichsweise preiswert.

Entwicklung des Verkehrs

Die Beeinflussung der räumlichen Organisation des Ernährungssystems bietet das Potenzial, lokales und globales Verkehrsaufkommen zu senken sowie die Verkehrsmittelwahl im Einkaufsverkehr zu beeinflussen.

Schutz der Umwelt

Auf der lokalen Ebene können durch Maßnahmen im Bereich der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung Belastungen der Umwelt reduziert werden. Darüber hinaus hat die Beeinflussung des städtischen Lebensmittelkonsums das Potenzial, die von der Stadt ausgehenden Umweltbelastungen zu reduzieren.

Entwicklung des Tourismus-, Freizeit- und Kultursektors

Maßnahmen im Bereich des Ernährungssystems, besonders in den Bereichen Handel und Gastronomie, können die Attraktivität der Stadt als touristisches Ziel steigern. Diese Maßnahmen können sich positiv auf die Attraktivität von anderen Freizeit- und Kulturinstitutionen auswirken. Sie bieten das Potenzial das Ernährungssystem zu einer eigenständigen Attraktion werden zu lassen.

Förderung des Soziallebens

Über Märkte, Gärten und Gastronomie lässt sich der öffentliche und halböffentliche Raum beleben, lässt sich das soziale Leben und die Kommunikation an einem Ort intensivieren. Die Förderung lokaler Spezialitäten und regionaler Essgewohnheiten unterstützt die Identifikation der Bürger mit ihrer Stadt.

Entwicklung der Wirtschaft

Die Förderung der Lebensmittelwirtschaft hat das Potenzial, den Umsatz und die Wertschöpfung der städtischen Wirtschaft zu steigern sowie das Angebot an Arbeitsplätzen zu vergrößern. Die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit einer Stadt und die Gesundheit ihrer Bürger lassen sich über Maßnahmen im Bereich des Ernährungsbewusstseins und des Lebensmittelangebots verbessern. Die Aufwertung der Freiflächen und des übrigen öffentlichen Raumes durch Maßnahmen im Bereich des Ernährungssystems steigert die Attraktivität der Stadt als Standort für Wohnen und Wirtschaft. Auch die Unterstützung der Wirkung des Ernährungssystems auf die Identifikation der Bürger mit ihrer Stadt und das Image einer Stadt nach außen kann die Standortfaktoren positiv beeinflussen.

Entwicklung von Teilräumen innerhalb der Stadt

Die Entwicklung eines lebendigen, attraktiven Quartiers lässt sich über eine gut funktionierende Nahversorgung fördern. Versorgung in fußläufiger Entfernung reduziert Autoverkehr und sichert die Versorgung auch sozial benachteiligter Gruppen und alter Menschen. Der öffentliche Raum lässt sich über das Ernährungssystem beleben, es bietet Anlass für vielfältige Nutzungen von Plätzen, Straßen und Freiräumen. Besonders Lebensmitteleinzelhandel, Märkte und Gastronomie lassen sich zu Magneten im öffentlichen Raum und Frequenzbringern für andere Nutzungen entwickeln. Auch Grünflächen lassen sich mit dem Ernährungssystem als Einladung zum Aufenthalt im öffentlichen Raum gestalten.

Entwicklung der Stadt im regionalen Zusammenhang

Die Lebensmittelwirtschaft bietet auf Basis regionaler Verzehrunterschiede sowie einem ausgeprägtem Bedürfnis nach Vertrauen und Nähe zu den Lebensmittel-Produzenten gute Potenziale für die endogene Regionalentwicklung.

Die Leitfrage des Kapitel 4.1 lautete: Welche Zusammenhänge bestehen zwischen Ernährungssystem und Stadtentwicklung? Kapitel 3 hat gezeigt, dass Stadt und Ernährungssystem sich in ihrer Entwicklung beeinflusst haben. Sie haben sich gegenseitig gefördert und behindert und tun dies noch heute. Kapitel 4.1 hat aus diesen generellen Zusammenhängen Wirkungsfeldern abgeleitet, um diese Zusammenhänge konkret belegen zu können. In acht Wirkungsfeldern konnte Art und Richtung der Einflüsse aufgezeigt werden. Außerdem konnten Felder mit positiven und negativen Wirkungen auf die Stadtentwicklung herauskristallisiert werden. In der Betrachtung auf welche Themenfelder sich das Ernährungssystem auswirkt, wurden oben Kernbereiche der Stadtentwicklung angesprochen. Dies unterstreicht die Notwendigkeit einer Beschäftigung mit dem Ernährungssystem. In Kapitel 4.2 gilt es jetzt zu klären, wie das Ernährungssystem für die Stadtentwicklung genutzt werden kann.

4.2 Projekte im Ernährungssystem

Im Folgenden wird erst ein systematischer Überblick über vorgefundene Projekte im Ernährungssystem (Kapitel 4.2.1) gegeben. Dann werden vier Projekte (Kapitel 4.2.2 bis 4.2.4) näher beschrieben und analysiert. Dabei wurden Projekte ausgewählt, die sich in ihrer räumlichen Abdeckung, in Themen und Themenbreite unterscheiden. Da dies nicht oder nur eingeschränkt mit Projekten in Deutschland zu gewährleisten gewesen wäre, wurden Projekte aus drei unterschiedlichen europäischen Ländern gewählt (siehe Abbildung 26). Verbindendes Merkmal ist das starke Engagement der öffentlichen Hand in allen Projekten.

Abbildung 26: Lage der Beispielprojekte



Quelle: IRPUD

4.2.1 Systematisierung von Projekten im Ernährungssystem

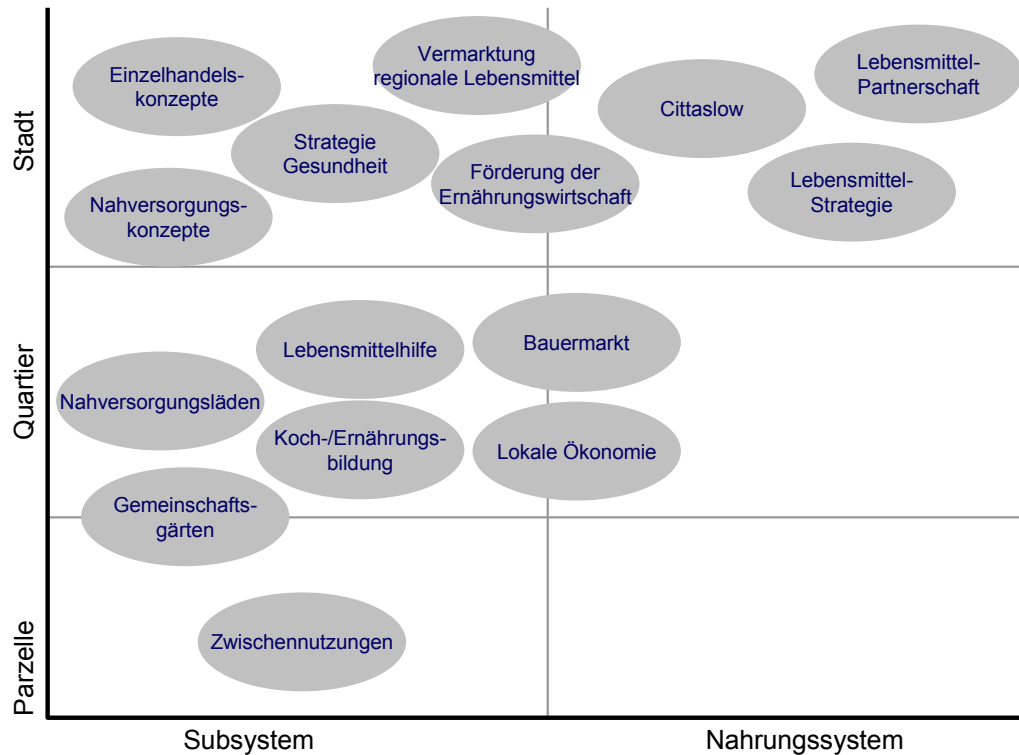
In den in Kapitel 4.1 analysierten Wirkungsfeldern finden sich auf internationaler Seite eine Vielzahl von Projekten und Konzepten. Untersucht wurden in Vorbereitung auf die Auswahl von Beispielprojekten die wissenschaftliche Literatur über und Materialien von Projekten und Organisationen mit dem Schwerpunkt Europa und Nordamerika. Im Folgenden sind die vorgefundenen Projektgruppen kurz charakterisiert, geordnet nach ihrer räumlichen Abdeckung. Abbildung 27 systematisiert die Projektgruppen weitergehend nach ihrer räumlichen und thematischen Abdeckung. Diese Einordnungen sind nur als Orientierung zu verstehen, die Projekte innerhalb der Gruppen unterscheiden sich in ihren Ansätzen.

Bei **Zwischennutzungen** steht die sinnvolle Nutzung der Fläche für einen begrenzten Zeitraum im Vordergrund. Urbane und Stadtnahe Landwirtschaft können ebenfalls Zwischennutzungen sein.

In **Gemeinschaftsgärten** nutzt eine Gruppe von Personen gemeinsam ein Grundstück als Garten. Nicht immer steht der Anbau von Obst und Gemüse im Vordergrund, es kön-

nen auch soziale Motive oder die Aufwertung beziehungsweise Schaffung von Grünanlagen Motiv für das gemeinsame Engagement sein.

Abbildung 27: Systematisierung von Projekten im Ernährungssystem



Quelle: eigene Darstellung

In Projekten zur **Koch- und Ernährungsbildung** soll das Bewusstsein für gesunde Ernährung und das Wissen zum Anbau, Kauf und/oder Zubereitung von Lebensmitteln gefördert werden. Das Spektrum der Projekte reicht von Aufklärungskampagnen und Informationsveranstaltungen bis hin zu Kochkursen und gemeinsamen Mahlzeiten in sozialen Einrichtungen. Zielgruppen sind oft Jugendliche und Familien mit Kindern. Für viele der anderen hier aufgeführten Projekte ist die Koch- und Ernährungsbildung zumindest Nebenzweck.

Unter **alternativen Nahversorgungseinrichtungen** wird eine breite Palette von Verkaufsstellen für Lebensmittel verstanden, die entstandene Versorgungslücken schließen sollen. Diese reicht von Verkaufswagen über Konzepte für Kleinflächen regionaler Großhändler bis hin zu Tankstellenshops. Es gibt Konzepte für Nahversorgungsläden der öffentlichen Hand, deren Umsetzung mit Beratung und finanziellen Zuschüssen unterstützt wird (vgl. Kahnert 2006: 100).

In Projekten zur **Lebensmittelhilfe** geht es im Wesentlichen um die Versorgung mit den überlebensnotwendigen und gesundheitserhaltenden Nährstoffen. Ausgegeben werden fertige Mahlzeiten oder aber Lebensmittel zur Nutzung im Haushalt. Die Projekte basieren zu einem erheblichen Teil auf Waren, die im regulären Lebensmittelmarkt nicht mehr verwertet werden können, und von lebensmittelverarbeitenden Betrieben und dem Handel gespendet werden.

Im Bereich der Förderung der **Lokalen Ökonomie** zeigen sich die vergleichsweise niedrigen Investitionskosten bei Unternehmensgründungen und die quasi ubiquitäre Verfügbarkeit von Rohstoffen und Absatzmöglichkeiten als Vorteil. In der Verarbeitung, in der Gastronomie wie im Handel ist ein Start mit relativ geringen Grundinvestitionen möglich. Die vielen Unternehmen im Lebensmittelbereich mit Migrationshintergrund können hierfür ein Indiz sein.

Bauernmärkte sind reine Produzenten-Märkte. In Großbritannien definieren sich Farmer Markets darüber, dass deren Beschicker aus einem Umkreis von 50 km, in Ausnahmefällen von 80 km kommen (vgl. Farma 2006: 1).

Nahversorgungskonzepte analysieren die Versorgung des Stadtgebietes mit Gütern des täglichen Bedarfs. Ihre Aufgabe ist es, unterversorgte Bereiche zu erkennen, Maßnahmen zu dessen Beseitigung aufzuzeigen und bestehende Nahversorgungseinrichtungen – insbesondere durch Kontrolle möglicher, schädlicher Neuansiedlungen – zu schützen.

Für die **Förderung regionaler Lebensmittel** gibt es verschiedene Ansätze. Es kann der regionale Anbau oder der Absatz von Lebensmitteln gefördert werden. Es können Netzwerke gebildet werden, in denen der Anbau und der Absatz koordiniert werden. Abo-Kisten-Systeme oder die Direktvermarktung können solche Absatzkanäle sein. In Netzwerken kann beispielsweise der Absatz über Supermärkte und die Bildung einer Regionalmarke koordiniert werden. Förderung regionaler Lebensmittel kann auch die Stärkung des überregionalen Absatzes bedeuten.

Die **Förderung der Ernährungswirtschaft** soll eine Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit nach sich ziehen. Es gibt in Europa einige Beispiele für die Förderung von regionalen Clustern der Ernährungsindustrie – beispielsweise im Rahmen des EU-Projektes Fines (vgl. Vermeire et al. 2007) oder der Förderwettbewerb „NRW.Ernährung“ im Rahmen der EFRE Ziel 2 Förderung in Nordrhein-Westfalen (vgl. MWME 2007: 1).

Die Bewegung **Cittaslow** ist aus der Slow Food Bewegung entstanden. Slow Cities haben weniger als 50 000 Einwohner und müssen Kriterien in den Bereichen Umwelt, Infrastruktur, lokale Erzeugnisse, Gastfreundschaft, Landschaftsqualität und Bewusstsein für Lebensqualität erfüllen (vgl. Mayer/Knox 2007: 210, auch Knox 2005). Über seine Verknüpfungen zur Slow Food-Bewegung und dem Ziel der Förderung lokaler Produkte kann Cittaslow der Rahmen für Projekte im Ernährungssystem sein.

Food Policy Councils beraten Politik und Verwaltung in Themen des Ernährungssystems. Sie machen eine Bestandsaufnahme des Systems und leiten daraus Entwicklungsziele ab. Sie initiieren, fördern und beraten Projekte. In Food Policy Councils sind in der Regel im Ernährungssystem aktive Akteure organisiert, mit einem Schwerpunkt auf dem Sozial- und Umweltbereich.

Mit einer **Lebensmittel-Strategie** werden Entwicklungsziele für das Ernährungssystem festgelegt. Die Strategie enthält in der Regel Ziele als Handlungsrichtlinie für Politik und Verwaltung und konkrete Handlungsaufträge an die Verwaltung. Es gibt Lebensmittel-Strategien, die sich auf ein Thema, beispielsweise Gesundheit, konzentrieren/beschränken.

Die untersuchten und im folgenden dargestellten Fallbeispiele gehören den Projektgruppen Gemeinschaftsgärten (Die Internationalen Gärten Dietzenbach, Kapitel 4.2.2), Lokale Ökonomie (Eetwijk, Rotterdam, Kapitel 4.2.3), Food Policy Councils (Food

Partnership, Brighton and Hove, Kapitel 4.2.4) und CittaSlow (Cittaslow Lüdinghausen, Kapitel 4.2.5) an.

4.2.2 Die Internationalen Gärten Dietzenbach

Die internationalen Gärten Dietzenbach sind ein Verein, der sich im Mai 2005 unter dem Namen Interkultureller Verein zur Förderung von Eigeninitiative, beruflicher Integration und sozialer Entfaltung e. V. gegründet hat und gemeinsam ein Grundstück am Rande Dietzenbachs bewirtschaftet. In seinen Grundsätzen orientiert sich der Verein an der Idee der internationalen Gärten. Im Folgenden wird erst die Projektgruppe der Gemeinschaftsgärten näher beschrieben und dann Dietzenbach vorgestellt. Das Projekt „Dietzenbach 2030: definitiv unvollendet“ wird kurz skizziert, da in ihm die Idee zu Gemeinschaftsgärten entstanden ist. Schließlich wird das eigentliche Projekt – die internationalen Gärten – dargestellt.

Gemeinschafts- und internationale Gärten

Gemeinschaftsgärten sind besonders in Entwicklungsländern ein existenzieller Beitrag zur Ernährung der Stadtbevölkerung. Die Gemeinschaftsgärten erreichten die Industrieländer Anfang der 1970er Jahre in New York. In den ärmeren Stadtteilen, in denen es ein massives Problem mit Brachflächen gab, besetzten Bewohner Grundstücke und machten sie urbar. Seit Ende der 70er Jahre gibt es das Büro GreenThumb der Stadt New York, das die Bodennutzung über Pachtverträge legalisiert und Gärtner unterstützt (vgl. Grünsteidel 2000: 125-127). Die Gärtner sind fast ausschließlich Schwarze oder Hispanics, mit einem großen Anteil von Empfängern staatlicher Wohlfahrtsleistungen und Alleinerziehender. Die Gärten dienen ihnen als Aufwertung ihrer Nachbarschaft, Erholungsraum und zum Anbau von Lebensmitteln (vgl. Grünsteidel 2000: 130-133). Die amerikanischen Gemeinschaftsgärten sind reine Nutzgärten, anders als beispielsweise deutsche Kleingärten (vgl. Gröning 2002: 312). Als Zwischennutzung angelegt sind die Gärten durch den wirtschaftlichen Aufschwung seit Ende der 90er Jahre massiv bedroht (vgl. Grünsteidel 2000: 137).

Wie viele Gemeinschaftsgärten und -gärtner es in Deutschland gibt, ist nicht erhoben. Für Berlin stellen Haidle/Rosol (2005: 146) fest, dass Gemeinschaftsgärten zwar eine marginale Form der Freiraumnutzung seien, ihre Zahl und die öffentliche Aufmerksamkeit würden jedoch ständig ansteigen. Rosol (2006: 7) definiert den Begriff Gemeinschaftsgarten wie folgt: „Gemeinschaftsgärten sind gemeinschaftlich und durch freiwilliges Engagement geschaffene und betriebene Gärten, Grünanlagen und Parks mit Ausrichtung auf eine allgemeine Öffentlichkeit.“ Unterschieden werden Gärten, die sich eher durch einen räumlichen oder einen thematischen Zusammenhang gebildet haben. Nachbarschaftsgärten werden von Bewohnern aus der Umgebung ohne besondere Themenstellung bewirtschaftet. Thematische Gärten dagegen haben spezielle Ziele, meistens aus dem Umwelt-, Bildungs- oder interkulturellen Bereich (vgl. Haidle/Rosol 2005: 146, Rosol 2006: 123). Rosol (2006: 217) hat in ihren Untersuchungen den Spaß als Hauptmotiv der Gärtner für die Beteiligung an Gemeinschaftsgärten herausgearbeitet. Als weitere Schlüsselmotive beschreibt sie gärtnerische und soziale Gründe, raumbezogene Motive und eigene kleine Kinder. „Soziale und politische Motivationen spielen [...] eine große Rolle. So sind viele GärtnerInnen an Kontakten zu ihren NachbarInnen interessiert, wollen Prozesse gemeinschaftlich gestalten und selbst ihr Lebensumfeld mitbestimmen.“ (Haidle/Rosol 2005: 148-149) Für die Städte entstehen so Projekte, „die das Flächenangebot auf neuartige, oft unkomplizierte und kostensparende Art und Weise gestalten und benutzen.“ (BBR 2004: 5) Die Stadt sollte Gemeinschaftsgärten aufgrund der daraus folgenden Potenziale für

eine Verbesserung des Grünflächenangebots und der Stadtentwicklung allgemein unterstützen (Rosol 2006: 293).

Iles (2005: 83-84) hebt vor allem die soziale Funktion der Gemeinschaftsgärten hervor. Sie würden soziale Beteiligung fördern und zur Bildung lebendiger Gemeinschaften und Quartiere beitragen. Der Allgemeinheit würden sie gemeinschaftlich gestaltete und gepflegte Grünflächen zur Verfügung stellen. Dem Individuum würden sie Möglichkeiten zur Entfaltung und Entwicklung geben. Durch ihre Offenheit für Leute mit verschiedenen Hintergründen würden sie die Integration und den Zusammenhalt fördern. Die Möglichkeit sich in gemeinschaftlichen Aktivitäten zu engagieren, würde die Identifikation mit dem Quartier steigern und die Beteiligung am öffentlichen und politischen Leben fördern. Die Stadtplanung haben Haidle/Rosol (2005: 147) in verschiedenen Rollen vorgefunden: von einer initiierten Funktion, über die Begleitung eines von Beteiligten organisierten Projekts bis hin zu bremsenden Funktionen oder der völligen Abwesenheit.

Die Idee der internationalen Gärten geht auf den Internationalen Garten Göttingen zurück. 1995 wurde dort aus einem Frauencafé eines Beratungszentrums für Flüchtlinge heraus die Idee geboren, gemeinsam Gärten zu bewirtschaften. 1996 wurde ein Grundstück gepachtet. Daraus entstand das Konzept eines niedrigschwelligen Angebots für Flüchtlinge und Zuwanderer. 1997 wurde ein zweiter Garten gepachtet (vgl. Müller 2002: 16). Die Website der Stiftung Interkultur⁵⁶ listet 2007 66 Internationale Gärten auf, darunter die Internationalen Gärten Dietzenbach.

Die Internationalen Gärten unterscheiden sich von Begegnungszentren für MigrantInnen primär dadurch, dass die Menschen miteinander arbeiten, dass sie den Boden als gemeinsame Ausgangsbasis haben, auf dem sie lebensnotwendige Güter wie Obst, Gemüse, aber auch Freundschaften und Gemeinsamkeiten herstellen. In dem Sinn stiftenden Umfeld der Arbeit für die eigenen Bedürfnis ist die Begegnung der Menschen untrennbar verbunden mit dem gemeinsamen Projekt der Gartenbewirtschaftung bzw. der Bewirtschaftung des transkulturellen sozialen Raumes Internationale Gärten. (Müller 2002: 19)

Dietzenbach

Dietzenbach hat 34 000 Einwohner und liegt mit seinen 21,67 km² 15 km südöstlich von Frankfurt am Main. Dietzenbach ist Kreisstadt des Kreises Offenbach. Dietzenbachs Entwicklung ist geprägt von einer städtebaulichen Entwicklungsmaßnahme, die 1973 beschlossen wurde. „Mit einem Entwicklungsbereich von 796 ha ist die städtebauliche Entwicklungsmaßnahme in Dietzenbach eine der größten Entwicklungsmaßnahmen in Deutschland.“ (Rohbeck 2005: o. S.) Ziel war es, eine Entlastungsstadt für die Region Rhein-Main zu schaffen, die nicht als reine Schlafstadt funktionieren sollte, sondern die Funktionen Arbeiten, Wohnen und Freizeit in sich vereint. Hierzu sollten die beiden 2,5 km auseinander liegenden Siedlungsbereiche von Dietzenbach und Steinberg zusammenwachsen und eine neue Mitte mit Dienstleistungsfunktionen geschaffen werden (vgl. Rohbeck 2005: o. S., Becker et al. 2003: 22-23). Die Entwicklungsmaßnahme ist heute, über 30 Jahre nach ihrem Beschluss, noch nicht fertig gestellt.

Zu Beginn der 70er Jahre wurden die ersten Bebauungen nach dem Leitbild der Charta von Athen und dem Vorbild des Berliner Hansa Viertels realisiert. Zwei Hochhaussiedlungen wurden fertig gestellt, die heute sowohl das Stadtbild als auch das Image von Dietzenbach prägen. Veränderte wirtschaftliche Rahmenbedingungen, große Leerstände

⁵⁶ <http://www.stiftung-interkultur.de/probrd.htm> [09.12.2007]

in den Hochhäusern, infrage stellen des städtebaulichen Konzeptes, Verzögerungen beim S-Bahnbau und ein von einer Interessengemeinschaft Dietzenbacher Bürger angestrebtes Normenkontrollverfahren stoppte die Entwicklungsmaßnahme vorerst (vgl. Becker et al. 2003: 25, Rathert/Kindel 1995: 410). 1976 leitete einen Ideenwettbewerb zur Gestaltung des Stadtzentrums eine neue Entwicklungsphase ein. Mit der Umsetzung der groß strukturierten Blockrandbebauung wurde 1996 begonnen.

Abbildung 28: Schwarzplan Dietzenbach



Quelle: Stadt Dietzenbach

Der alte Ortskern von Dietzenbach war 1967 als Sanierungsgebiet ausgewiesen worden. Geplant war eine Flächensanierung mit drei- bis siebengeschossiger Bebauung. Es wurden jedoch nur einzelne Abrisse und Neubauten umgesetzt. 1977 setzte ein Umdenken ein, 1978 wurden die Bebauungspläne aufgehoben und ein behutsameres Sanierungskonzept beschlossen (vgl. Rathert/Kindel 1995: 410).

Der Schwarzplan (siehe Abbildung 28) zeigt deutlich die aus dieser Historie entstandene Stadtstruktur. Das Stadtgebiet wird in Nord-Südrichtung von der S-Bahnlinie durchschnitten: östlich davon finden sich Gewerbegebiete, westlich Wohnbebauung. In Ost-West-Richtung durchschneidet die Bundesstraße B 459 die Stadt. Südlich davon liegt die Spessart-Siedlung aus den siebziger Jahren, daran anschließend die klein strukturierte, dörflich geprägte alte Mitte von Dietzenbach. Nördlich der Bundesstraße liegt das Wettbewerbsgebiet von 1976. Diese neue Mitte ist geprägt von Blockrandbebauung, dem Rathaus, dem Kreishaus, einem entstehenden Fachmarktzentrum und Brachflächen. „Die leeren Flächen gehören zum Bild der Stadt, aber sie entwickeln keine eigenen räumlichen Qualitäten, die zur Vielfalt der städtischen Struktur beitragen würden. Sie sind ungenutzt

und unnutzbar, da sie für die zukünftige Entwicklung vorgehalten werden.“ (Becker et al. 2003: 38)



Foto 11: Brache in zentraler Lage (Dietzenbach 2007)

Becker (et al. 2003: 42) charakterisiert die Sozialstruktur Dietzenbachs als jung, frisch besiedelt, mit hohem Migrantenanteil und einem hohen Maß an sozialstruktureller Belastung. 25 % der Einwohner Dietzenbachs besitzen nicht die deutsche Staatsangehörigkeit (Kreis Offenbach 12,6 %, vgl. Hessisches Statistisches Landesamt 2006), circa 30 % der Einwohner haben Migrationshintergrund (vgl. Rohbeck 2005. o. S.).

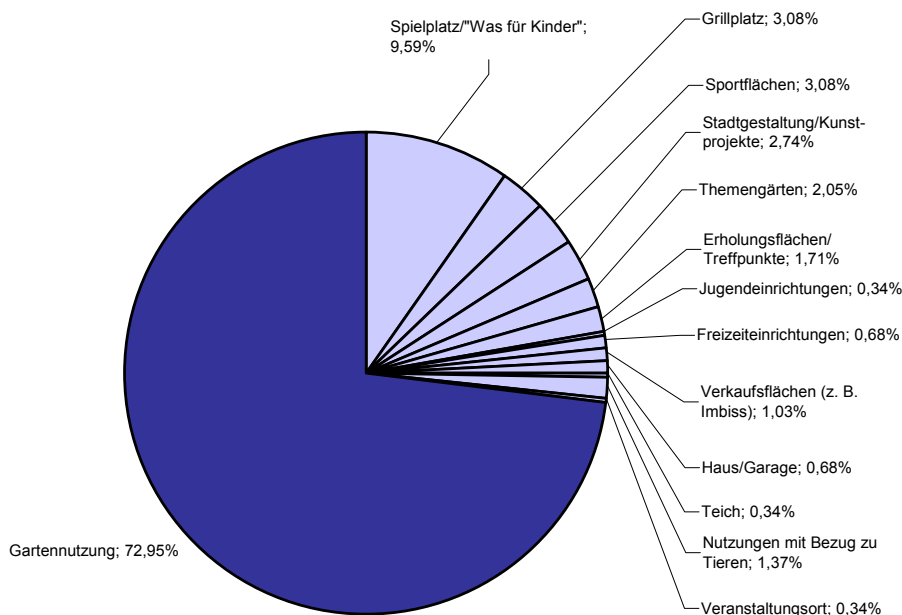
Vorlauf Stadt 2030: Dietzenbach definitiv unvollendet

Dietzenbach startete 2000 mit der These in das Projekt „Stadt 2030“, dass „planerisches Handeln ‚definitiv unvollendet‘ ist, Bedarfe weckt und nicht die sog. [so genannten] funktionalen ‚Bedürfnisse‘ der Gesellschaft deckt, Strategien lokalen, sichtbaren Handelns in einer globalisierten Welt entwickelt, die individualisierte Gesellschaft als Partnerin im Entwurfs- u. [und] Umsetzungsprozess gewinnt.“ (Becker et al. 2003: 57) Das Projekt 2030 wollte die Methode Leitbild überwinden und einen offenen Planungsprozess in Gang setzen. Über Provokationen und eine lustbetonte Form der Planung sollte ein dauerhaftes Engagement bei den Bürgern ausgelöst werden (vgl. Becker et al. 2003: 58). Das Projekt „Dietzenbach 2030 – definitiv unvollendet“ hatte das Ziel „eine Abkehr von der städtischen Identität mit Defizitorientierung zu erreichen.“ (Rohbeck 2005: o. S.) Als Potenziale wurden die junge Bevölkerung und die Freiräume herausgearbeitet. „Mit dem Thema ‚Boden‘ und der Aktion ‚Stelen‘ als Symbole für die Inbesitznahme des Bodens wurde der Freiraum ins Zentrum des Projektes gerückt und als thematisches Zentrum der zukünftigen Stadtentwicklung aktiviert.“ (Becker et al. 2003: 62) Eine Stelenreihe aus 2 500 Holzpfehlen und die Möglichkeit eines jeden Bürgers, sich ein Claim von 100 m² zur eigenen Nutzung auf einer Brachfläche abzustecken waren zentrale Aktionen des Projekts (vgl.

Becker et al. 2003: 71). „Es sollten Verfügungsmöglichkeiten der ansässigen Bevölkerung über den Freiraum symbolisiert und in einem weiteren Schritt auch zumindest ansatzweise umgesetzt werden, um so den Anfang für einen möglichen Aneignungsprozess aufzuzeigen.“ (Rohbeck 2005: o. S.)

Ein Bauwagen an der Stelenreihe, in dem Projektmitarbeiter sechs Tage die Woche ansprechbar waren, diente zum einen als niedrigschwelliger Beteiligungsansatz zum anderen als Ort der teilnehmenden Beobachtung der Kommunikation über das Projekt (vgl. Becker et al. 2003: 100). Rund 1 000 Menschen nutzen das Projektbüro, 260 Nutzungswünsche wurden an die Projektmitarbeiter herangetragen. „Überraschend ist hier die Beteiligungsstruktur. Ganz offensichtlich gelang die Mobilisierung wenig eingebundener Gruppen innerhalb der Stadtbevölkerung.“ (Becker et al. 2003: 101) Ein Großteil der Nutzer hatte Migrationshintergrund.

Abbildung 29: Nutzungswünsche für Brachflächen



Quelle: Abbildung Becker et al. 2003: 107

73% der geäußerten Nutzungswünsche bezogen sich auf eine mögliche Gartennutzung (siehe Abbildung 29). Von den 260 geäußerten Wünschen wurden letztendlich vier umgesetzt.

Als Vorläufer der Internationalen Gärten Dietzenbach können die in Angriff genommenen Gärten gesehen werden (vgl. Interview Rohbeck). Nachdem ursprünglich Kleingartenflächen angedacht waren, wurden 26 Grabeland-Parzellen⁵⁷ vergeben. „Es wurde den Bürgern keine Erlaubnis für das Errichten von Zäunen, Hütten und einem Grillplatz gegeben, um langfristig die Vermarktungschancen nicht zu mindern.“ (Becker et al. 2003: 113) Da die Fläche an einer Erschließungsstraße für ein Gewerbegebiet lag, machte das Zaunverbot für Familien mit Kindern die Gärten unnutzbar. Auch ist es nicht

⁵⁷ Für die Differenzierung siehe Kapitel 3.2.1, Fußnote 25

gelingen, innerhalb des Projektzeitraumes von Stadt 2030 einen Wasseranschluss für das Gelände zu realisieren (vgl. Interview Rohbeck). Für die Nutzer war die Fläche dadurch so unattraktiv, dass sie bald aufgegeben wurde.

Dazu trugen auch zwei weitere Rahmenbedingungen bei. Von städtischer Seite wurde die Temporarität der Nutzung betont und nur ein Nutzungs-Zeitraum von einem Jahr in Aussicht gestellt. Außerdem erhob die Stadt eine Kautions von 500 €, um eine Räumung der Flächen nach einer Nutzung sicher zustellen. Die Summe erwies sich für viele Familien als zu hoch, außerdem fehlte gerade Migranten das Vertrauen, dass sie diese Summe wiederbekämen (vgl. Interview Rohbeck.) „Trotz eines vielversprechenden Anfangs liegt diese Fläche heute wieder brach, es gelang nicht, einen für beiden Seiten akzeptablen Modus der Zwischennutzung zu finden.“ (Becker et al. 2003: 113, vgl. auch Becker et al. 2005: 275).



Foto 12: Alt-Dietzenbach (2007)

Rohbeck (2005: o. S.) resümiert, dass es das Projekt „Stadt 2030“ nicht geschafft hätte, den Gedanken eines unvollendeten Dietzenbachs zu verankern, dass aber zumindest

Zwischennutzungen in die Diskussion gekommen seien. In Bezug auf die Ergebnisse der Bürgerbeteiligung sieht sie folgenden Auftrag an die Stadt:

Sowohl die hohe Anzahl der geäußerten Nutzungswünsche, als auch deren eindeutige Ausrichtung mit der Zielrichtung Freiraumnutzung belegen ein Defizit in der Stadtentwicklung Dietzenbachs. Mit dem Projekt 'Dietzenbach 2030 – definitiv unvollendet' wurde ein [...] Handlungsbedarf in der Stadt deutlich, der Bevölkerung Flächen für Freizeitnutzungen zur Verfügung zu stellen. (Rohbeck 2005: o. S.)

Die Internationalen Gärten Dietzenbach

In der Folge von „Stadt 2030“ hat die Stadt Kontakte zu den Internationalen Gärten in Göttingen und in Marburg erneuert beziehungsweise geknüpft. „In Teilen der Politik setzte sich mittlerweile die Überzeugung durch, dass ein vergleichbares internationales Gartenprojekt mit einem integrativen Ansatz für Dietzenbach unterstützenswert wäre.“ (Rohbeck 2005: o. S.)

Im Jahr 2005 gelang der Stadtentwicklung und dem Ausländerbeirat die Akquise eines Mikroprojektes im Rahmen von LOS – Lokales Kapital für soziale Zwecke⁵⁸. Ziel dieses Projektes im Zeitraum von Februar bis Juni war die Gründung eines Vereins. Beauftragt wurden die Sozialwissenschaftlerin Petra Günther und das Mitglied des Ausländerbeirates Salih Gündüz (vgl. Interview Günther, Stiftung Interkultur o. D.: o. S.)

Die Kontakte aus dem Projektbüro von „Stadt 2030“ wurden genutzt, um Interessenten für einen Internationalen Garten Dietzenbach zu finden. Damals an einer Gartennutzung sehr interessierte Personen wurden angesprochen. Dabei wurde darauf geachtet, dass höchstens zwei Familien in der Gruppe die gleiche Nationalität haben und dass die Angesprochenen sich mit den Grundzügen eines internationalen Gartens einverstanden erklärten. Im Mai 2005 konnte der Verein gegründet werden, er hatte 15 Mitglieder aus folgenden Ländern: Afghanistan, Deutschland, Marokko, Pakistan, Polen, Türkei, Tschechische Republik (vgl. Interview Günther, Stiftung Interkultur o. D.: o. S.). „Der überwiegende Teil der TeilnehmerInnen lebt im Dietzenbacher Soziale-Stadt-Gebiet Spessartviertel. Die TeilnehmerInnengruppe besteht aus Familien mit Kindern, Alleinerziehenden, Singles sowie Rentnerinnen und Rentnern. Insgesamt sind bisher circa 50 Menschen verschiedensten Alters und kulturellen Hintergrunds eingebunden.“ (Difu 2006: o. S.) Der Mitgliedsbeitrag liegt bei 15 € im Jahr.

Ein Grundstück stand zu diesem Zeitpunkt noch nicht zur Verfügung. Den politischen Prozess um die Grundstücksfindung schildert Rohbeck (2005: o. S.) wie folgt:

Während des Meinungsbildungsprozesses ist es durch die fehlenden eindeutigen Positionierungen der Politik für den Bürgermeister möglich, entsprechend partikularer Interessen zu entscheiden und diese Entscheidungen so schnell umzusetzen, dass der Prozess zur Flächenvergabe immer wieder zu scheitern droht. Die PolitikerInnen in Dietzenbach haben jedoch den Bedarf an Gärten als Handlungsaufforderung für ihre Politik angenommen. Daher muss von ihnen gefordert werden, ihre Zurückhaltung im Meinungsbildungsprozess aufzugeben und darüber hinaus dem Verwaltungshandeln mit einer kritischen Aufmerksamkeit zu folgen.

⁵⁸ Ein Programm aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds. „LOS finanziert sogenannte Mikroprojekte zur Verbesserung der sozialen und beruflichen Integration von Menschen in Gebieten mit besonderem Entwicklungsbedarf.“ (Arge Regiestelle LOS o.D.: o.S.) Die Förderung ist auf Soziale-Stadt-Gebiete beschränkt.

Innerhalb des Vereins gab es starke Konflikte um dessen Struktur. Die Vereinsstruktur, gedacht als gesetzlich notwendige Form, schien teilweise als tatsächliche Hierarchie missverstanden worden zu sein und stand so einem gleichberechtigten Miteinander und konsensorientierten Arbeiten entgegen. Verstärkt wurde dieser Konflikt durch die verschiedenen kulturellen Hintergründe. Mit Hilfe einer vom LOS-Programm angebotenen Mediation konnte dieser Konflikt vorübergehend entschärft werden, blieb jedoch in der Aufbauphase des Gartens ein wesentliches Hindernis (vgl. Interview Günther, Interview Rohbeck).

Abbildung 30: Lage der internationalen Gärten in Dietzenbach



Quelle: IRPUD

In den nächsten Monaten bestand die Vereinsarbeit im Wesentlichen aus Werbung und Lobbyarbeit für das Projekt. Eine Aufnahme in das Förderprogramm „Bürger initiieren Nachhaltigkeit“ im November 2005 bedeutete den Durchbruch für das Projekt. Mit 25 000 € konnten Personalkosten und später Sachkosten bei der Urbarmachung des Geländes gedeckt werden. Die Fördermittel verstärkten auch den politischen Druck auf die Stadt, ein geeignetes Grundstück zur Verfügung zu stellen, um die eingeworbenen Mittel für Dietzenbach nutzen zu können (vgl. Interview Rohbeck, Interview Günther).

Die Stadtentwicklung unterstützte das Projekt bei der Suche nach einer passenden Fläche und den Verhandlungen mit den Genehmigungsbehörden. Es gab verschiedene Flächenvorschläge, bis die Politik einen Entschluss für die heutige Fläche fasste. Das Gelände ist ein städtisches Grundstück am Stadtrand. Die Fläche ist als Gewerbegebiet ausgewiesen, wird aber aufgrund von günstiger gelegenen Flächen in absehbarer Zeit

nicht genutzt werden. Außerdem sind die Zuschnitte des Bebauungsplans nicht mehr zeitgemäß, vor einer Nutzung müsste die Fläche also neu überplant werden. Die Gespräche mit dem Kreis, der Naturschutzbehörde, der Regionalentwicklung und der Baugenehmigungsbehörde des Kreises wurden von der Stadtentwicklung geführt oder begleitet. Der Garten ist so gestaltet, dass er zumindest einigen Vorgaben des Bebauungsplanes entspricht, so befindet sich die Ackerfläche beispielsweise nur innerhalb der bebaubaren Grundstücksgrenzen. Genehmigt wurde die Nutzung dann mit viel „good will“ (Interview Rohbeck) und mit Verweis auf §9 (2) des BauGB als temporäre Nutzung (vgl. Interview Rohbeck). Das Grundstück ist an den Verein für 200 € jährlich verpachtet. Der Pachtvertrag ist jährlich kündbar, es gibt ein Sonderkündigungsrecht falls die Nutzung von dem ursprünglichen Konzept abweichen sollte. Die Stadt geht aber von einer langfristigen Nutzung des Grundstücks als Garten aus (vgl. Interview Rohbeck).



Foto 13: Beete im Internationalen Garten (Dietzenbach 2007)

Der erste Spatenstich durch Herrn Bürgermeister Gieseler fand am 14. März 2006 auf dem Vereinsgelände in Anwesenheit von Vertretern des Dietzenbacher Ausländerbeirats, des Seniorenbeirats, des Stadtplanungsamtes, Vertretern der Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt sowie weiteren Gästen und der Presse statt. Von einem Mitglied der Internationalen Gärten Marburg wurde ein Grußwort der Stiftung Interkultur, München, verlesen. An diesem Tag erfolgte auch eine Pflanzaktion mit Obstbäumen, größtenteils Geschenke der anwesenden Gäste an den Verein, um den Bezug zur Idee der Internationalen Gärten noch einmal auf ansprechende Weise herzustellen. (Difu 2006: o. S.)

Der Garten ist heute in voller Nutzung und gut gepflegt. Überwiegend wird er als Nutzgarten zum Anbau von Lebensmitteln genutzt. Jedem Mitglied stehen 100 m² zur Verfügung. Nur zwei Mitglieder haben ihre Parzelle im Moment brach liegen, eine andere Familie nutzt ihren Garten in Abweichung vom ursprünglichen Konzept als Ruhefläche. Das Gelände ist als Ganzes eingefriedet, innerhalb des Gartens gibt es keine Zäune. Es

gibt eine gemeinschaftliche Gartenlaube und eine Komposttoilette. Ein gebohrter Brunnen mit elektrischer Pumpe stellt die Wasserversorgung sicher. Sämtliche Arbeiten erledigten die Mitglieder in Eigenleistung, die Materialien (und die fremdvergebene Brunnenbohrung) konnten mit den Fördermitteln bezahlt werden (vgl. Interview Günther). Ein im Bebauungsplan geforderter Pflanzstreifen sollte als Streuobstwiese und Beerenhecke ausgeführt werden, existiert aber erst in Ansätzen.

Die 100 m² Fläche sind im Vergleich zu anderen Gartenprojekten relativ groß. Den Mitgliedern war wichtig, dass auch Pflanzen mit höherem Platzbedarf angebaut werden können. Der Anbau von Lebensmitteln ist die Grundmotivation der meisten Mitglieder zur Beteiligung am Verein. Oft ist die Großeltern-Generation stark in die Pflege des Gartens involviert. Landwirtschaftliche Erfahrungen aus den Heimatländern können so in Deutschland genutzt und an die nächsten Generationen weitergegeben werden.

Die Wirkung des Internationalen Gartens nach Außen ist im Moment begrenzt. Nach dem Start des Vereins und der Grundstückssuche in 2005 und 2006, die durch Lobbyarbeit und Sitzungen geprägt waren, sind die Mitglieder nun auf ihre Gärten konzentriert (vgl. Interview Günther, Interview Rohbeck). Eine Beteiligung an Aktivitäten der Stadt oder von Vereinen gibt es momentan nur von Einzelnen.

Auch wenn sich die Stadtentwicklung grundsätzlich eine Erweiterung des Gartens vorstellen könne, würde das für den Verein bedeuten, sich erneut in den politischen Prozess zu begeben. Durch die Streichung einer Stelle beim Ausländerbeirat könnte die Verwaltung diesen weniger unterstützen. Vom Verein gehen aber momentan keine Bestrebungen in diese Richtung aus (vgl. Interview Rohbeck).

Analyse

Die Internationalen Gärten Dietzenbach haben eine Brache wieder einer sinnvollen Nutzung zugeführt. Angeregt und unterstützt von der Stadtplanung haben sich Bürger ihre Dietzenbacher Parzelle angeeignet und nutzen sie jetzt aktiv. Die Integration verschiedener Kulturen und Nationalitäten scheint trotz Konflikten zu funktionieren. Die Vereinsmitglieder haben sich eine bunte Erholungsfläche geschaffen, auf der sie Lebensmittel zum Eigenbedarf produzieren. Hier ist das Projekt ein Erfolg.

Die Begleitung des Projektes durch die Stadtentwicklung und den Ausländerbeirat, der Hinweis beziehungsweise die Vermittlung von Förderprogrammen, die Suche eines passenden Grundstücks hat gut funktioniert. Bei der Suche nach einem passenden Grundstück hat sich wie im Projekt 2030 gezeigt, dass eine Aneignung von innerstädtischen Brachflächen durch die Bewohner Dietzenbachs eigentlich nicht gewünscht ist. Die Begleitung und Förderung eines internationalen Gartens trägt besonders von den Migranten geäußerten Nutzungswünschen Rechnung.

Die Förderung des Ernährungssystems war bei den Überlegungen zur Initiierung des internationalen Gartens nicht relevant. Die Anregung eines Gartens war eine Reaktion auf einen geäußerten Bedarf beziehungsweise Instrument um die Integration von Migranten zu verbessern. Aus der Nutzer-Perspektive sieht dies anders aus: Für die Vereinsmitglieder stehen weder Überlegungen zur Stadtentwicklung noch zur Integration im Vordergrund, für sie ist der Anbau von Lebensmitteln entscheidend. Dies hat, die bei den Kleingärten in der Industrialisierung neben der Selbstversorgung (als Brücke der Stadtbevölkerung zur ländlichen Heimat, siehe Kapitel 3.1.1) viel mit dem Einbringen heimischer Kenntnisse und Erfahrungen zu tun. Das Ernährungssystem ist also hier das entscheidende Instrument. Die Wirkung auf die Stadtentwicklung begrenzt sich erst ein-

mal auf das Signal, das den Nutzungsinteressen nachgegangen wurde und die sinnvolle Nutzung einer Brache. Durch die Randlage des Gartens bleiben andere Potenziale eines Gemeinschaftsgartens ungenutzt. Es wird sich zeigen, ob sich trotzdem eine Wirkung auf den Umgang mit anderen Brachen, auf die Aneignung von Räumen und das Zusammenleben von Migrant*innen und Deutschen ergeben wird.

Gemeinschaftsgärten wurden charakterisiert als die gemeinschaftliche Nutzung einer Fläche als Garten. Über die Schaffung von hochwertigen und sozial sehr intensiv genutzten Grünflächen ist von einer positiven Wirkung auf die Stadtentwicklung auszugehen. Das Konzept der Internationalen Gärten legt einen Schwerpunkt auf die Integration von Migrant*innen. Der Internationale Garten Dietzenbach scheint ein weitgehend typischer Vertreter für Gemeinschaftsgärten und ihre Potenziale und Probleme zu sein. Auch wenn es andere Gärten gibt, in denen die Stadtentwicklung eine initiierende Rolle übernommen hat (vgl. Haidle/Rosol 2005: 147), sind die Mehrzahl der Gemeinschaftsgärten doch Projekte aktiver Bewohner. Die Ableitung des Bedarfs nach einem Garten aus einem Forschungsprojekt und die intensive Begleitung durch die Stadtentwicklung sind eher untypisch.

Der direkt wirksame Nutzen von Gemeinschaftsgärten ist – wie oben angedeutet – die Aufwertung oder Neunutzung einer Fläche. Die Bedeutung von Grün- und Freiflächen für die Stadtentwicklung wurde in Kapitel 4.1.3 dargestellt. Für die öffentliche Hand ist das eine relativ preiswerte Nutzung, selbst wenn das Projekt begleitet werden muss und Sach- und Personalkosten nicht immer, wie in Dietzenbach, über Förderprogramme abgedeckt werden können. Die geringen Investitionskosten und minimalen baulichen Eingriffe machen Gemeinschaftsgärten auch zu einer idealen Zwischennutzung. Besonders aus sozialer Sicht ist ein Gemeinschaftsgarten eine sehr hochwertige Nutzung. Die gemeinschaftliche Gestaltung des Raums machen Abstimmungs-, Meinungsbildungs- und Integrationsprozesse notwendig. Bei einem Internationalen Garten stehen diese sogar im Vordergrund des Konzeptes. Die gemeinsame Arbeit und der Austausch über heimische Anbaumethoden fördern eine intensive Beschäftigung mit den unterschiedlichen Hintergründen. Die Bearbeitung des Bodens in der neuen Heimat ist eine fast sinnbildliche Auseinandersetzung mit der neuen Umgebung, die sich aber auch auf Bürger*innen ohne Migrationshintergrund übertragen lässt. Gemeinschaftsgärten bieten Raum zur Aneignung von Stadt.

Im historischen Teil dieser Arbeit wurde gezeigt, wie Landwirtschaft und Tierhaltung als „unstädtisch“ etikettiert und aus der Stadt verbannt wurden. Dietzenbach zeigt, durch die Wahl eines Grundstücks für den Gemeinschaftsgarten am Stadtrand, dass es auch heute Vorbehalte gegen eine landwirtschaftliche Nutzung innerstädtischer Flächen gibt. Mögliche Vorbehalte sind, dass Gemeinschaftsgärten nicht repräsentativ genug sind und eine negative Ausstrahlung auf umgebende städtische Nutzungen haben. Die Entwicklung einer Fläche durch einen Gemeinschaftsgarten baut stark auf Engagement von Bürger*innen. Das Gelingen des Projektes hängt damit auch an gruppendynamischen Prozessen, die von außen nur schwer zu beeinflussen sind. In Dietzenbach konnte einige Schwierigkeiten durch ein Mediationsverfahren abgemildert werden. Das notwendige Engagement der Nutzer steht im deutlichen Konflikt zur Vergänglichkeit einer Zwischennutzung. So sind in Dietzenbach die ersten Gartenversuche auch daran gescheitert, dass eine langfristige Perspektive nicht gegeben war. In der Literatur werden Gemeinschaftsgärten als öffentlicher- und halböffentlicher Raum beschrieben. Während dies für die von der Food Partnership in Brighton geförderten Gärten gilt, ist der Internationale Garten Dietzenbach ein für die Allgemeinheit nicht nutzbarer, privater Raum. Die intensive Aneignung der Flä-

che durch die Nutzer setzt in jedem Fall die Schwelle für Fremde relativ hoch. Aus Sicht der Nutzer machen Probleme wie Vandalismus eine Abgrenzung notwendig.

4.2.3 Eetwijk, Rotterdam

Das Projekt Eetwijk in Rotterdam hatte sich zum Ziel gesetzt, ein Quartier im Süden der Stadt zu entwickeln. Anknüpfend an einen Wochenmarkt sollte ein Cluster von hochwertigen Restaurants und Lebensmittelgeschäften in dem benachteiligten Quartier entwickelt werden. Das ist in den letzten Jahren jedoch nicht gelungen.

Die Eetwijk ist in die Bereiche der Förderung der lokalen Ökonomie aber auch der klassischen Wirtschaftsförderung einzuordnen. Beide Ansätze werden unten kurz erläutert. Dann werden das Quartier und seine Entwicklung dargestellt, um das weiter unten beschriebene Projekt Eetwijk und seine versuchte Umsetzung in den Kontext einordnen zu können.

Förderung der Ernährungswirtschaft

Anders als bei den anderen hier vorgestellten Beispielprojekten ist das Projekt Eetwijk nicht in eine klar umrissene Kategorie von Projekten einzuordnen. Von seiner Zielsetzung liegt es sowohl im Bereich der klassischen (exportorientierten) Wirtschaftsförderung wie in dem der Förderung der lokalen Ökonomie.

Die Aufgaben der Wirtschaftsförderung beschreiben Reschl/Rogg (2003: 14) als

- „Verbesserung der Grundlagen der Wirtschafts- und Beschäftigungsentwicklung
- Flächenvorsorge und Standortplanung
- Sicherung und Entwicklung vorhandener Betriebe
- Förderung der Schaffung neuer Betriebe und Arbeitsplätze
- Wissens- und Technologietransfer
- Förderung von Qualifizierung und Beschäftigung
- Standortmarketing, Imagebildung.“

Grundsätzlich ergeben sich für die Förderung der Ernährungswirtschaft keine anderen Aufgaben. Wie auf die meisten anderen Industrien können diese auch auf das Ernährungsgewerbe angepasst werden. Die Besonderheiten des Ernährungsgewerbes ergeben sich durch die starken Schwankungen in Quantität und Qualität der Rohstoffe, der kurzen Haltbarkeit von Rohstoffen und Produkten und durch strikte Qualitäts- und Hygienevorschriften (siehe Kapitel 3.2.2).

Auch die Methoden und Instrumente der Wirtschaftsförderung lassen sich auf das Ernährungsgewerbe übertragen. So gibt es im Lebensmittelbereich zahlreiche Beispiele für Innovationszentren (zum Beispiel das Food Centre Wales in Horeb, vgl. für die USA Business Week 17.12.07), die Gründern und Kleinunternehmen Räume und Infrastruktur für die Produktion („Kitchen Incubators“) zur Verfügung stellen, aber auch Wissens- und Technologietransfer organisieren. Einige Cluster Initiativen sind oben (siehe Kapitel 4.2.1) schon genannt. Hier werden beispielsweise Dienstleistungen und Beratungen zu spezifischen Fragestellungen der Lebensmittelindustrie angeboten, wird versucht die Branche regional zu vernetzen, regionalen Handelsbeziehungen werden gestärkt und regionale Gütesiegel etabliert (vgl. Yorkshire Forward 2006: 2, Yorkshire Forward o.J., Foundation for SME Development 2002).

Im Rahmen des amerikanischen Konzeptes Community Food Security werden vor allem Ansätze einer sozialen Ökonomie⁵⁹ beschrieben. Gärten, landwirtschaftliche Betriebe oder Küchen, die ihren Hauptzweck in sozialen Themen, in Therapie, Erziehung oder Berufsvorbereitung sehen, nutzen ihre Produktionsüberschüsse um sie zu vermarkten (Winne et al. 1997: 33, Community Food Security Coalition o. D.: 4, Community Food Security Coalition 2003: 9-10). Der Austausch beziehungsweise das Verschenken von Produkten aus privaten Gärten, Gemeinschaftsgärten etc. muss als Bereich der informellen Ökonomie gelten.



Foto 14: Straße im Afrikaanderwijk (Rotterdam 2007)

In der Förderung der lokalen Ökonomie im Bereich des Ernährungssystems ist besonders ein Merkmal prägend: Unternehmen im Lebensmittelbereich haben relativ niedrige „barriers to entry“ (Roberts 2001: 41). Die Investitionen sind im Vergleich zu anderen Geschäftsbereichen vergleichsweise gering. Dies ist einer der Gründe, wieso Unternehmen im Ernährungssystem in der Selbstständigkeit von Migranten eine große Rolle spielen. Der Anteil von Selbstständigen im Gastgewerbe und Lebensmitteleinzelhandel liegt bei Migranten deutlich höher als im Gesamtdurchschnitt (vgl. Roberts 2001: 7-8, Schuleri-Hartje 2005: 47/54, Idik/Schnetger 2004: 170). „Die hohe Konzentration im Gastgewerbe und Einzelhandel zeigt die Bedeutung dieser Branchen für die Selbstständigen aus den Anwerbeländern. Hier können sie eine Selbstständigkeit offenbar auch trotz geringer Qualifikationen und wenig Kapital realisieren.“ (Özcan 2004: 156)

⁵⁹ „Derart verstandene *local economy* zielt nicht auf einen räumlich/funktional abgrenzbaren Teil der formellen Ökonomie, sondern auf etwas wie Gemeinwesenarbeit mit ökonomischen Effekten.“ (Rommelspacher 1997: 11)

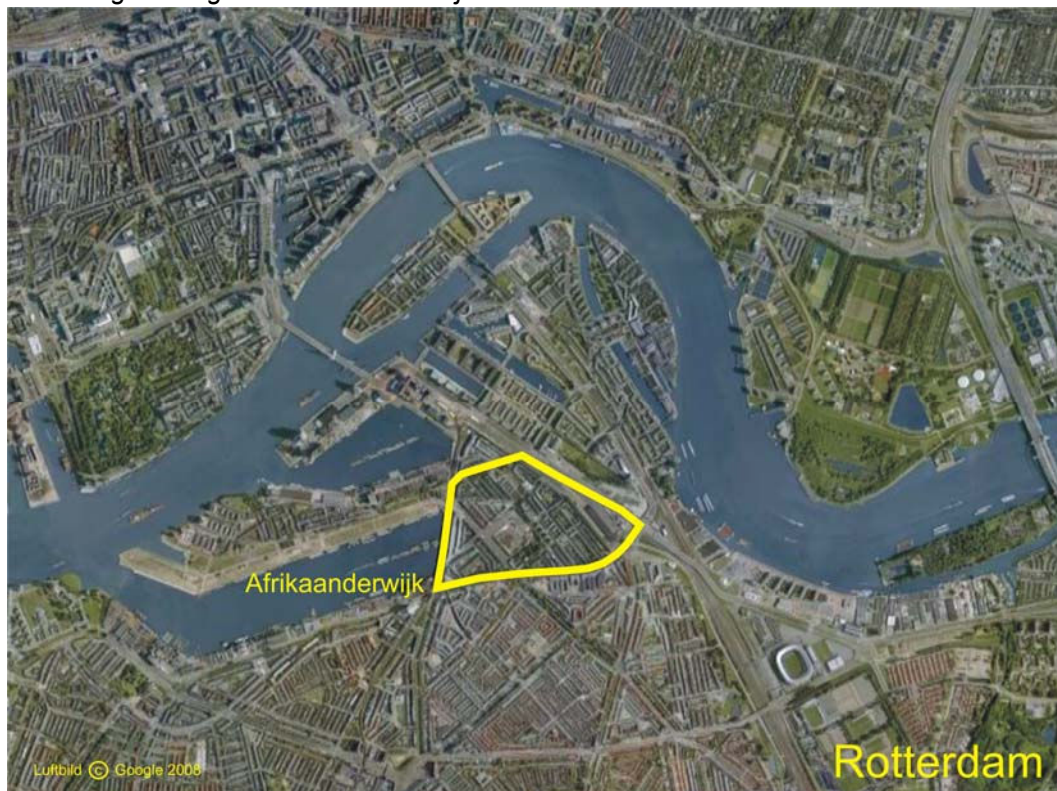
Die American Planning Association (APA 2007, 7-9) betont die Bedeutung des Lebensmittelsektors für die (formelle) lokale und regionale Wirtschaft und hält deren Einbezug in Wirtschaftsanalysen und -entwicklung für wichtig.

A vibrant local economy supports a range of enterprises run by a diverse group of owners and managers. New and transitioning small-scale farm and food enterprises can benefit from programs that provide production training, build marketing connections, teach business and financial planning, and provide other business services. Community organizations exist in many areas to provide these training and assistance programs. (APA 2007: 9)

Das Quartier Afrikaanderwijk

Der Afrikaanderwijk liegt im Rotterdamer Süden, in der Teilgemeinde Feijenord. Das keilförmige Quartier wird nach Osten von einem Eisenbahngelände, im Westen von einer Metrotrasse sowie dem Maas- und Rheinhafen begrenzt. Das Quartier grenzt im Osten an den Kop van Zuid, ein in den 90er Jahren neu entwickelter Stadtteil. Dort sind unter anderem die Hochschule Inholland sowie die Theater Luxor und Las Palmas angesiedelt.

Abbildung 31: Lage des Afrikaanderwijk in Rotterdam



Quelle: IRPUD

Das Viertel Afrikaanderwijk entstand um 1900 mit dem Bau des Südhafens und dem Bedarf nach Wohnungen für die Hafentarbeiter. Traurige Berühmtheit erlangte der Afrikaanderwijk 1972 durch eine dreitägige Straßenschlacht zwischen Niederländern und Migranten (vgl. Boonstra 2007: 21-22).

Im Viertel leben rund 9 500 Menschen, von denen 83 % einen Migrationshintergrund haben. Die größten Migrantengruppen kommen aus der Türkei, aus Marokko und Surinam.

Fast 30 % der Haushalte haben ein Einkommen an oder unter der Armutsgrenze. Von staatlichen Wohlfahrtsleistungen sind 13 % der Haushalte abhängig, in ganz Rotterdam sind es durchschnittlich 7 %. Die Bevölkerung ist vergleichsweise jung, 32 % der Einwohner sind unter 19 Jahre (Rotterdam: 23 %). Auch das Bildungsniveau der Bewohner des Afrikaanderwijk liegt unter dem Niveau von Gesamt-Rotterdam (vgl. Boonstra 2007 23-24, Kul 2006: 49-53).

53 % der Wohnungen im Quartier sind um 1900, 2 % sind in der Nachkriegszeit entstanden. 19 % des Wohnungsbestandes sind in den 1970er und 1980er Jahren neu gebaut, 26 % in den 90er Jahren (vgl. Kul 2006: 55). Die Eigentumsquote liegt etwa bei 6 % (Rotterdam: 26 %). Zu 88 % sind die Wohnungen im Besitz von Wohnungsgesellschaften, im Wesentlichen von Vestia (vgl. Boonstra 2007 23).

Den Mittelpunkt des Quartiers bildet ein 5 ha großer Platz, der in den letzten Jahren neu gestaltet wurde. Hier findet mittwochs und samstags einer der größten Wochenmärkte der Niederlande statt.

Im Quartier soll 2009 ein weiterer Häuserblock (280 Wohnungen) abgerissen und die Fläche neu bebaut werden (vgl. Algemeen Dagblad 29.10.2007). Die Neubauten werden als Eigentumswohnungen vermarktet. Geplant ist das im Osten des Viertels liegende Bahngelände mit Wohnungen zu bebauen und den Afrikaanderwijk so mit dem Kop van Zuid zu verbinden.

Das westlich vom Afrikaanderwijk gelegene Quartier Katendrecht, das wie ein Kap zwischen Maas- und Rheinhafen liegt, wurde und wird gerade umgebaut. Es sind verschiedene neue Anlagen mit Eigentumswohnungen entstanden. Am äußersten Kap soll das historische Dampfschiff SS Rotterdam dauerhaft anlegen, auf ihm sollen Restaurants und Bars, ein Hotel und ein Theater entstehen. Am Nordufer des Maashafen wird das European-Chinese-Centre mit 100 000 m² Büros, Geschäften, Gastronomie und Hotels gebaut (vgl. Kartendrecht o. D.). Gegenüber am Südufer entsteht in einem Speichergebäude die Creative Factory, ein Gründerzentrum für Firmen aus den Bereichen Medien, Musik und Mode.

Das Konzept Eetwijk

Das Projekt Eetwijk (Essquartier) wurde im Jahr 2004 gestartet. Das Konzept wurde vom Planungsbüro A2 entwickelt und im ersten Jahr auch von diesem begleitet. Heutige Projektbeteiligte sind die Stadtentwicklung (OBR – OntwikkelingsBedrijf Rotterdam), die Teilgemeinde Feijenoord, der Projektentwickler Timpaan, die Wohnungsgesellschaft Vestia, der Verband der Unternehmen (Ondernemersvertegenwoordiging) und die Brauerei Heineken. In 2006 waren für diese Akteure Treffen im drei Monats-Rhythmus vorgesehen, eine Lenkungsgruppe (Vestia, Feijenoord, OBR) trifft sich im sechs Wochen-Rhythmus. Daneben gab es noch dreiwöchentliche Treffen zu den Themen Unternehmer und Gebäude unter Einbezug einer auf Einzelhandel spezialisierten Unternehmensberatung (vgl. Tewarie 2006: 1-2).

„Das Konzept Eetwijk ist eine Konzentration von kulinarischen Konzepten (Gastronomie und Einzelhandel), wobei Atmosphäre, Qualität und Kundenorientierung im Mittelpunkt stehen. Angesiedelt ist es im Umfeld des Marktes mit Park, in einem Quartier, das am Beginn von großen Entwicklungen steht, welche die Modernisierung und Urbanisierung des Gebietes lenken sollen. Der historische und multi-kulturelle Charakter sollen auf positive

Weise eine wichtige Rolle für das Gebiet spielen.“ (Tewarie 2005: 2) [Eigene Übersetzung aus dem Niederländischen]⁶⁰

Ziel des Projekts ist es, den Afrikaanderwijk über die Entwicklung von hochwertigem Gastgewerbe und Lebensmitteleinzelhandel aufzuwerten. 2004 wurde das Ziel gesetzt, 24 Unternehmen aus diesem Bereich anzusiedeln. Dabei soll an den Wochenmarkt angeknüpft werden, der als Standortfaktor im Bereich Lebensmittel gesehen wird. Die Ansiedlung weiterer Betriebe – über den Markt hinaus – soll dem Quartier einen urbaneren Charakter geben und zur Stärkung der wirtschaftlichen Struktur in der Teilgemeinde Feijenoord beitragen. Es sollen Bewohner aus anderen Stadtgebieten als Kunden gewonnen werden, sowohl für den Markt als auch für die neuen Gaststätten. Marktbesuchern sollen Anlässe gegeben werden, länger im Quartier zu verweilen und so für weiteren Umsatz zu sorgen (vgl. Tewarie 2005: 1, Tewarie 2006: 1, Interview Trip).

Das Projektteam von Eetwijk hat die Aufgabe, das Projekt bekannt zu machen, Unternehmern über Beratung Unterstützung bei der Gründung ihrer gastronomischen Einrichtung zu geben und Marketing für das jeweilige Lokal zu betreiben. Das Projekt Eetwijk selbst stellt also im wesentlichen Arbeitskraft, Know-how und finanzielle Mittel für Marketing zur Verfügung. Die direkte Subvention der Unternehmen erfolgt über das Projekt Kansenzones.

Kansenzones ist ein Programm zur Förderung klein- und mittelständischer Betriebe in großen Teilbereichen des Rotterdamer Südens. Es umfasst für den Zeitraum von 2005 bis 2008 eine Summe von 48 Millionen €, die von den Niederlanden und der Stadt Rotterdam bereitgestellt werden. Private Investitionen in Gebäude oder Ausstattung werden mit 50 % gefördert (Maximale Förderung: 100 000 €). Zu dem Förderprogramm gehören weiterhin öffentliche Investitionen in Infrastruktur, Mikrokredite von Banken, Gründungsberatung und Trainings (vgl. BBR 2007: 21, Interview Trip). Bei der Einstellung von Arbeitslosen werden Lohnkosten bis zu einer Höhe von 10 000 € mit 50 % gefördert (vgl. OBR 2007: 1). Im Afrikaanderwijk sollen vorwiegend Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel gefördert werden, die Kansenzones fördern hier aber auch andere Betriebe (vgl. Interview Trip).

Die Umsetzung

Als Aushängeschild des Projektes eröffnete im Herbst 2006 in einem ehemaligen Pumpenhaus das Restaurant t'Gemaal. Gründer waren zu je 50 % ein bekannter Rotterdamer Gastronom sowie das Planungsbüro A2. Das Lokal diente gleichzeitig als Ausbildungsstätte für Schüler des ROC Albeda College, eine Institution für Berufs- und Erwachsenenbildung. Im Dezember 2007 musste das Restaurant wegen Zahlungsschwierigkeiten und Mietrückständen schließen. Die Schuld geben sich die beiden Unternehmer und die Stadt jeweils gegenseitig (vgl. NRC Handelsblad 01.04.2007, NRC Handelsblad 04.12.2007, Algemeen Dagblad 10.11.07). In dem Lokal soll demnächst ein neues Restaurant eröffnen (vgl. Interview Trip).

⁶⁰ „Het concept Eetwijk is een verzameling van culinaire concepten (horeca en detailhandel) waarbij sfeer, kwaliteit en klantgerichtheid centraal staan, rondom een markt en park, in een wijk dat nu aan de voordeur staat van grote ontwikkelingen die zullen leiden tot modernisering en verstedelijking van het gebied. Het historische en multi-culturele karakter zullen op positieve wijze een prominente rol gaan spelen voor dit gebied.“ (Tewarie 2005: 2)

Ein zweites Restaurant (Solo), das im Rahmen des Projektes eröffnet wurde, stand im Dezember 2007 leer.



Foto 15: Markt im Afrikaanderwijk (Rotterdam 2007)

Das Fischspezialitätengeschäft MobyDick mit angeschlossenem Restaurant wurde ebenfalls durch das Projekt gefördert und bereichert heute den Einzelhandel im Gebiet. Auch das Kochstudio Improvisaties hat sich mittlerweile etabliert. Das Kochstudio bietet die Räumlichkeiten, stellt das Menü zusammen und kauft ein, Besuchergruppen kochen dann nach Anleitung. Als neueste Gründung hat sich am nördlichen Rand des Quartiers das Restaurant Obba angesiedelt. Am Rand des Maashafens bietet Obba türkische Küche, als Räumlichkeit dienen Überseecontainer. Kunden sind hier sowohl Bewohner des Quartiers als auch Besucher aus anderen Teilen Rotterdams (vgl. Interview Trip, Pact of Zuid o. D.). Vier Unternehmer wurden 2007 bei einer potenziellen Gründung und Suche nach Räumlichkeiten unterstützt (vgl. Interview Trip).

Das Projekt ist nach eigenen Aussagen weit hinter den ursprünglichen Zielsetzungen zurück geblieben. Das Projektteam hat sich eine Evaluation des Projektes und ein Überdenken der bisherigen Strategie auferlegt. Optionen sind die Anpassung oder die Einstellung des Projektes. Als einer der wesentlichen Schwachpunkte wird das Fehlen einer Marktanalyse für Gastronomie im Afrikaanderwijk gesehen. Dies soll jetzt nachgeholt werden. Als ein weiteres grundsätzliches Problem hat sich die Raumfrage herauskristallisiert: Es gibt im Quartier wenig Räumlichkeiten, die für Restaurants geeignet sind (vgl. Interview Trip).

Seit 2006 gibt es den Pact of Zuid, ein Entwicklungsprogramm für den Rotterdamer Süden, das auf 10 Jahre angelegt ist. Ein Aspekt dieses Programms wird „Eat en Meet“ genannt. Das Gebiet rund um Maas- und Rheinhafen „ist – in Kombination mit dem Eetwijk (Afrikaanderwijk) – äußerst geeignet für ein lebendiges und stimmungsvolles Ausgehviertel.“ (Pact of Zuid 2006: Abschnitt 3.3.4) [Eigene Übersetzung aus dem Nieder-

ländischen]⁶¹. Neben der Förderung von Gastronomie soll im Rahmen von Eat en Meet stärker auf Events und Veranstaltungen gesetzt werden. Die ersten Schritte zur Umsetzung sind zurzeit in Erarbeitung. Es ist wahrscheinlich, dass das Projekt Eetwijk in dem Projekt Eat en Meet aufgeht (vgl. Interview Trip).

Analyse

Das Projekt Eetwijk hatte das Ziel, ein Quartier zu entwickeln. Die massive Gastronomieentwicklung sollte, in Anknüpfung an den Wochenmarkt, Besucher in das Viertel ziehen und halten. Eetwijk wollte Gastronomie und Einzelhandel über erhebliche Subventionen als auch über Unterstützung fördern. Die Private-Public-Partnership aus Stadtentwicklung, Wohnungsunternehmen, Brauerei und Beratungsbüros scheint im Großen und Ganzen trotz der schwierigen Rahmenbedingungen funktioniert zu haben. Bewohner oder deren Organisationen waren in diese Kooperation allerdings nicht miteinbezogen. Es wurde vernachlässigt, eine Einschätzung des Gastronomiemarktes und die Positionierung des Projektes Eetwijk darin und gegenüber der in der Umgebung in attraktiven Uferlagen entstehenden Konkurrenz abzuschätzen. Außerdem wurde der Bestand möglicher Räumlichkeiten für eine Gastronomie-Nutzung nicht erhoben, beziehungsweise nicht ausgewertet. Die Bewohner des Viertels, deren Interessen und auf sie gründende Potenziale wurden nicht berücksichtigt.

Das Projekt hat den Wochenmarkt als ein wichtiges Potenzial gesehen, die multikulturelle Mischung der Bewohner als ein Weiteres. Beides kann ein Ausgangspunkt für die Förderung des Ernährungssystems in dem Quartier sein. Die Zahl der geplanten hochwertigen Restaurants zielte auf Zielgruppen außerhalb des Quartiers und eine Verdrängung bestehender Strukturen. Eine Entwicklung, die von den Bewohnern ausgeht und auf sie ausgerichtet ist, hätte einen nachhaltigeren Prozess anstoßen können. Gleichzeitig hätte der *Standortfaktor Multikulti* nach außen authentischer vermarktet werden können. Der Schwerpunkt auf Gastronomie und stationären Einzelhandel lässt den als Standortfaktor identifizierten Markt an sich außen vor. Dessen Attraktivität sollte ein guter Ansatzpunkt sein, um mehr Leute ins Quartier zu ziehen beziehungsweise deren Verweildauer zu erhöhen. Auch könnte der Markt ein Absatzort für lokal produzierte Produkte sein; das Thema Verarbeitung hat Eetwijk jedoch nicht behandelt.

Wirkungen auf das Ernährungssystem gehen von dem Projekt, zu seinem jetzigen Stand über die drei geförderten Unternehmen hinaus, nicht aus. Auch die Wirkung auf die Stadtentwicklung beziehungsweise die Entwicklung des Quartiers dürfte sich in Grenzen halten.

Die Eetwijk wurde den Projektansätzen „Förderung der Ernährungswirtschaft“ und „Lokale Ökonomie“ zugerechnet. Das Projekt hat sich allerdings so zwischen diesen beiden Ansätzen positioniert, dass weder der eine noch der andere greifen konnte. Lokale Potenziale für eine auf das Viertel ausgerichtete Entwicklung (hauptsächlich der Markt und die internationalen Bewohner) wurden nicht berücksichtigt, genau so wenig wie die Standortnachteile für eine nach Außen gerichtete Entwicklung (schlechtes Image, keine Räumlichkeiten, keine Uferlage). Eine Übertragung der Erfahrungen mit Eetwijk auf diese Projektansätze soll daher hier nicht stattfinden.

⁶¹ „De Strook langs Maashaven en Rijnhaven, van der noordzijde van de Mijnsheerenlaan en de Dordtselaan tot de Laan op Zuid, is uitermate geschikt als bruisend en sfeerfol uitgaansgebied in combinatie met de Eetwijk (Afrikaanderwijk).“ (Pact of Zuid 2006: Abschnitt 3.3.4)

4.2.4 Food Partnership, Brighton and Hove

Die Küstenstadt Brighton and Hove hat sich mit der Food Partnership ein Instrument geschaffen, um das Ernährungssystem in seiner Gesamtheit zu fördern. Eine 2006 vom Rat der Stadt verabschiedete Lebensmittel-Strategie gibt die Stoßrichtung vor.

Brightons Food Partnership ist in die Projektgruppe der Food Policy Councils einzuordnen, diese wird im Folgenden skizziert. Erst dann wird die Stadt Brighton and Hove und das Projekt der Food Partnership vorgestellt. Die Darstellung einiger Schlüsselprojekte soll die Vorgehensweise der Partnership verdeutlichen.

Food Policy Council

In der US-amerikanischen Literatur werden die Food Policy Councils, zu denen auch die Food Partnership von Brighton and Hove gezählt werden muss, als der wichtigste Ansatz der Stadtplanung für eine Gestaltung des Ernährungssystems genannt: „Food Policy Councils represent the closest thing to a centering of attention for food related concerns at the local level.“ (Pothukuchi/Kaufman 1999: 220, vgl. insbesondere auch APA 2007: 5). Das erste Food Policy Council soll 1982 in Knoxville, Tennessee entstanden sein (vgl. Borron 2003: 25, Clancy 1996: 3).

In den Food Policy Councils sind in der Regel Akteure aus dem Ernährungssystem vertreten, oft jedoch mit einer stärkeren Orientierung hin zu Akteuren aus dem Sozial- und Umweltbereich denn aus dem wirtschaftlichen Bereich. Die Councils sind bis auf wenige Ausnahmen nicht in der Verwaltung angesiedelt, sondern dienen als Beratungsgremium. Oft sind Verwaltungsangehörige oder Ratsmitglieder im Council vertreten. Es gibt aber auch Food Policy Councils, die unabhängig von Verwaltung oder Politik, als Nicht-Regierungs-Organisationen arbeiten. Insgesamt unterscheiden sich die Councils stark in ihren Strukturen und ihrer Ausstattung (vgl. Pothukuchi/Kaufman 1999: 219, Borron 2003: 4-5, SSAWG 2005: 46-49).

Ziel der meisten Councils ist die Entwicklung eines nachhaltig gerechten, effektiven und ökologischen Ernährungssystems (vgl. Pothukuchi/Kaufman 1999: 219). Als Aufgaben von Food Policy Councils sehen Pothukuchi/Kaufman (1999: 219-220) Forschung und Entwicklung, Weiterbildung, Lobbyarbeit, lebensmittelspezifische Dienstleistungen und „Community development“. Die Sammlung von Informationen über das lokale Ernährungssystem wird als eine weitere Aufgabe von Councils genannt (vgl. Borron 2003: 7).

Im Folgenden sollen kurz die Food Policy Councils von Toronto und London als Beispiele neben Brighton skizziert werden. Das Toronto Food Policy Council wurde 1990 gegründet. Es entstand aus der Überzeugung, dass das derzeitige Ernährungssystem mit Gesundheitsrisiken für die Toronter Bevölkerung verbunden ist. Das Council ist ein Unterausschuss des Gesundheitsausschusses von Toronto. Dieser finanziert auch die drei Angestellten und den Etat. Das Council hat 21 Mitglieder aus den Bereichen der Landwirtschaft, sozialer beziehungsweise Wohlfahrtsorganisationen, der konventionellen Lebensmittelwirtschaft, der ökologischen Lebensmittelwirtschaft, dem Bildungsbereich, Gewerkschaften, interkultureller Organisationen und der Politik. Als Leitlinie der Arbeit wurde formuliert: „The Toronto Food Policy Council will work to develop a just and environmentally sustainable food system for all Torontonians.“ (MacRae 1994: 16) Seit seinem Bestehen hat sich das Council in allen Bereichen des Ernährungssystems eingebracht. Unter anderem konnte es im Verfahren zu Aufstellung des „Official Plan“ das Thema Lebensmittel mit auf die Agenda setzen und eine ganze Reihe von Änderungen einbringen.

Im Mai 2000 hat der Rat eine Ernährungs-Charta verabschiedet (vgl. MacRae 1994, Borron 2003: 35-36, Toronto Food Policy Council 2001, Wekerle 2004: 382-385).

London hat seit 2004 ein Food Board, welches der London Development Agency zugeordnet ist. Die 20 Mitglieder kommen aus der Verwaltung (Planung, Wirtschaftsförderung), aus der konventionellen und ökologischen beziehungsweise alternativen Lebensmittelwirtschaft, aus der Gesundheitsverwaltung, aus der Landwirtschaft und einer Umweltorganisation. Eine Food Strategy unter dem Titel „Healthy and Sustainable Food for London“ wurde 2006 veröffentlicht, ein Plan zu dessen Umsetzung im September 2007. Die Strategie hat sich zum Ziel gesetzt, die Gesundheit der Londoner zu verbessern, die Umweltauswirkungen des Londoner Ernährungssystems zu verringern, die Ernährungswirtschaft zu stärken, Londons Ernährungskultur zu feiern beziehungsweise zu fördern und die Lebensmittelsicherheit zu verbessern (vgl. London Development Agency 2006: 19). Mit der Umsetzung sind im Wesentlichen die London Development Agency, die Nichtregierungsorganisation Sustain, das Government Office, die Gesundheitsverwaltung und die Greenwich Co-operative Development Agency, eine Einrichtung zur Förderung der lokalen Ökonomie, beauftragt (vgl. London Development Agency 2006, London Development Agency 2007).



Foto 16: Brighton Pier (2007)

Die Stadt Brighton and Hove

Brighton and Hove liegt an der Küste des Ärmelkanals im Südwesten Englands. Erst 1997 schlossen sich die Städte Brighton und Hove zu einer Gemeinde zusammen. Die Doppelstadt hat rund 250 000 Einwohner auf 8 267 ha (vgl. Brighton and Hove City Council 2001: 1).

Neben der Fischerei ist der Tourismus der älteste Wirtschaftszweig in Brighton and Hove. Bereits in der Mitte des 18. Jahrhunderts etablierte sich Brighton als Kurort. Berühmt

wurde die Stadt damals durch den Prinzregenten, der Brighton zu seinem Freizeitdomizil machte und den Royal Palace, heute Wahrzeichen der Stadt, bauen ließ. Durch den Bau der Eisenbahn nach London im 19. Jahrhundert wurde Brighton dann zum beliebten Ziel für Tagesausflügler (vgl. Brighton and Hove City Council 2004: 12).

Brighton and Hove hat eine vergleichsweise erfolgreiche Wirtschaft mit wachsenden Arbeitsplatzzahlen. Im Jahr 2004 gab es 117 000 Arbeitsplätze. 25 % davon waren im Finanz- und Dienstleistungssektor, 30 % im öffentlichen Dienst. Nur 4 % der Arbeitsstellen lagen im gewerblichen Bereich, das ist nur ein Drittel des Landesdurchschnitts (vgl. Brighton and Hove 2006: 20).

Brighton and Hove zieht jährlich 8 Millionen Besucher an, die 380 Millionen £ in die lokale Wirtschaft einbringen. Diese Ausgaben stützen 10 % der Arbeitsplätze. 6,8 Millionen der Besucher sind Tagesgäste, 57 % der Ausgaben kommen von Übernachtungsgästen. Der überwiegende Teil der Besucher kommt aus Großbritannien (vgl. Brighton and Hove City Council 2004: 11). Brighton sieht sich als attraktiven Wohnort für Schwule und Lesben und als Großbritanniens Topziel für homosexuelle Urlauber (vgl. Brighton and Hove City Council 2004: 12). Neben seinen historischen und kulturellen Attraktionen, der Landschaft, der Hotelinfrastruktur und der Nähe zu London sieht Brighton and Hove vor allem seine Atmosphäre als Stärke: „Its creative, bohemian, free-spirited, alternative and hedonistic air and its determination to be different – an atmosphere created by the people who live here and reinforced by the spirit and diversity of its visitors.“ (Brighton and Hove City Council 2004: 14)



Foto 17: Fish and Chips am Strand (Brighton and Hove 2007)

Die Food Partnership

Die Brighton and Hove Food Partnership möchte ein lokales Ernährungssystem fördern, welches sozial gerecht, wirtschaftlich aktiv und umweltfreundlich ist und die Gesundheit

und das Wohlbefinden der Bürger fördert (vgl. Brighton and Hove Food Partnership 2006a: 4). Die Food Partnership hat 170 individuelle und institutionelle Mitglieder. Die Mitgliedschaft ist kostenlos. Die Partnerschaft ist eingetragen als gemeinnützige Firma. Es gibt einen Vorstand, der sich aus gewählten und ernannten Mitgliedern zusammensetzt. Von den Mitgliedern werden die Vorsitzenden gewählt, diese vertreten die Food Partnership in rechtlicher und finanzieller Sicht. Der gewählte Vorstand beruft Vertreter der Partner (Rat der Stadt, Primary Care Trust) und Fachleute in den Vorstand (vgl. Schriftwechsel Baldrige 14.11.07, Interview Baldrige/Illiffe, Brighton and Hove Food Partnership 2004: 1, Foodvision 2006: o. S.).

Die Initiative, die zur Gründung der Partnerschaft führte, ging vom Sustainability Team⁶² der Verwaltung von Brighton and Hove aus. Das Sustainability Team stellte in seiner Arbeit eine enge Verbindung zwischen den Themen der Nachhaltigkeit und der Ernährung fest. Bei einem ersten Treffen im Oktober 2002 mit Interessierten rund um das Thema Lebensmittel (beispielsweise der Primary Care Trust, die Food and Health Partnership East Sussex) wurde beschlossen, die Arbeit weiter zu vertiefen (vgl. Interview Baldrige/Illiffe). Der Primary Care Trust und der Nachhaltigkeitsausschuss des Rates beauftragten das Beratungsbüro Food Matters damit, eine Bestandsaufnahme des Ernährungssystems in Brighton and Hove durchzuführen. Die Studie „The Brighton and Hove Foodshed“ wurde im Herbst 2003 auf der Konferenz „Spade to Spoon“ vor 120 Personen vorgestellt. Die Konferenz war offen für alle Interessierten und hatte nationale wie lokale Besucher. Die Konferenz empfahl eine Querschnittsorganisation zum Thema Lebensmittel, dies war der Auftakt zur Gründung der Brighton and Hove Food Partnership (vgl. Interview Baldrige/Illiffe, Food Matters 2003: 5, Foodvision 2006: o. S.). Im Wesentlichen wird die Arbeit durch den Primary Care Trust finanziert (vgl. Interview Baldrige/Illiffe).

Im Folgenden soll die Studie „Spade to Spoon“ dargestellt und vier Projekte vorgestellt werden, welche die Food Partnership als ihre Schlüsselprojekte bezeichnet: eine Bestandsaufnahme des Ernährungssystems, die Erarbeitung einer Lebensmittel-Strategie, die Aufsetzung eines Förderprogramms für Projekte im Lebensmittelbereich und die Durchführung von drei „Local Food Festivals“ (vgl. Interview Baldrige/Illiffe).

Bestandsaufnahme: „From Spade to Spoon“

Die Studie „From Spade to Spoon“ untersucht das Ernährungssystem der Stadt Brighton and Hove in sieben Sektoren: Erzeuger, Verarbeiter, Händler, Lebensmittelinitiativen (wie Community Cafes, Gartenprojekte und Kochclubs), Bildungsprojekte und Abfall (vgl. Food Matters 2003: 5). Die Informationen wurden im Wesentlichen über Experteninterviews und Fragebögen erhoben.

Zu den Sektoren der kommerziellen Landwirtschaft und der Verarbeitung stellt der Bericht nur fest, dass es hier fast keine Betriebe gebe. Im Kartenanhang werden 25 Farmen aufgelistet, zwölf davon auf 4 450 ha Agrarland in städtischem Eigentum (vgl. Brighton and Hove 2003: 2). Dieses Land wird als das größte Potenzial in den Bereichen Erzeugung und Verarbeitung gesehen, es böte die Möglichkeit für lokale Erzeugung, die Verknüpfung

⁶² „The Sustainability Team is a small team based within the Strategy & Governance Directorate of the council. The team works across the council and with the community to promote sustainability issues through the development of action plans, supporting local projects and campaigns, and through the delivery of an environmental education programme.“ (Brighton and Hove City Council o. D.: o. S.). Die Sustainability Commission (Nachhaltigkeitsausschuss) dagegen besteht aus gewählten Ratsmitgliedern, hat aber auch nur eine beratende Funktion.

von Landwirten und Verbrauchern, für Erziehung, Freizeit und Tourismus. Als Defizite werden vor allem die fehlenden Vermarktungsmöglichkeiten für lokale Erzeugnisse und das Fehlen kleiner Verarbeiter gesehen (vgl. Food Matters 2003: 13-16).



Foto 18: Regionales Lebensmittelgeschäft (Brighton and Hove 2007)

Näher betrachtet wird der Handel, der sichtbarste und aktivste Sektor des Ernährungssystems von Brighton. Es gab 2003 elf Supermärkte in Brighton, vier von diesen auf der grünen Wiese. Es gäbe noch einige Bereiche innerhalb der Stadt mit einem guten Angebot von unabhängigen Lebensmittelfachgeschäften. In den benachteiligten Stadtvierteln Whitehawk und Moulsecombe gibt es Probleme mit der Nahversorgung. In Brighton existieren 600 Restaurants, Cafés und Gaststätten. Durch die lange Tradition als Seebad gibt es hier ein sehr lebendiges und vielfältiges Angebot. Der Bericht stellt dies als das größte Potenzial in diesem Sektor dar. Es sei ein ökonomisch starker Bereich, der zusätzlich die Möglichkeit zur Vermarktung lokaler Produkte geben könne. Der Rückgang der Zahl kleiner Läden, das Fehlen von Spezialitätenläden und eines regionalen Großhändlers werden als Defizite beschrieben (vgl. Food Matters 2003: 17-19).

Im Bereich der Lebensmittelinitiativen gibt es in Brighton and Hove 43 Projekte, davon acht Gartenprojekte, 25 soziale Projekte, die auf verschiedene Arten Essen anbieten, und neun Projekte zum Thema Kochen. Die aktiven und vielfältigen Projekte, die mit großer lokaler Unterstützung durchgeführt werden, sieht der Bericht als Potenzial. Das Fehlen längerfristiger Förderung sei dagegen ein Problem (vgl. Food Matters 2003: 22).

21 Bildungsprojekte sind im Bericht „Spade to Spoon“ aufgelistet, davon elf in Schulen und zehn Projekte zur Erwachsenenbildung. Hier wird vor allem die Bereitschaft der

Schulen Projekte zum Thema Ernährung anzubieten als Potenzial gesehen und das Fehlen von Förderungsmöglichkeiten als Problem (vgl. Food Matters 2003: 24-26).

Im Bereich des Abfalls wird besonders ein Recycling Service für Lebensmittelabfälle hervorgehoben, insgesamt würde aber zu wenig recycelt (vgl. Food Matters 2003: 24-27).

Der Bericht folgert, dass es mit der Vielfalt der Aktivitäten innerhalb des Ernährungssystems und einer aktiven Arbeit von Institutionen und Vereinen eine gute Grundlage für die weitere Arbeit gibt: Brighton and Hove sei reif für alternative und innovative Lösungen im Bereich des Ernährungssystems.

Although there is an understanding and acknowledgement of the need to address issues relating to the impact of the current global food system among key players in the City, this does not necessarily translate into action. This is most apparent among decision makers and those responsible for public policy. (Food Matters 2003: 24-28).

Food Matters empfiehlt unter anderem die Erarbeitung einer Strategie, die die Verknüpfungen zwischen Lebensmitteln/Ernährung, Gesundheit, Wirtschaft und Nachhaltigkeit berücksichtigt. Außerdem sollte die Arbeit an der Gründung einer Food Partnership weiter vorangetrieben werden. Die Informationsgrundlagen über das Ernährungssystem sollten verbessert und leichter zugänglich gemacht werden (Food Matters 2003: 29).

Food Strategy „Spade to Spoon“

Der eigentliche Beratungsprozess für eine Food Strategy begann am 14. Juni 2005 mit einer Konferenz mit über 100 eingeladenen Schlüsselakteuren. Neben dem Bürgermeister, Ratsmitgliedern, Verwaltungsvertretern hatte auch die Öffentlichkeit Zutritt. Zusätzlich zu diesem großen Event gab es im Rahmen des Beratungsprozesses eine Reihe kleinerer Treffen mit verschiedenen Gruppen aus dem Sozial- und Lebensmittelbereich. Außerdem präsentierte sich die Food Partnership mit Ständen auf verschiedenen Veranstaltungen mit Lebensmittelbezug (vgl. Food Matters 2005: 3). Eine Kurzfassung des Planentwurfs wurde mit einem einfachen Fragebogen breit gestreut. Den Rücklauf bezeichnet Food Matters (2005: 4) als enttäuschend. Sie machen dafür die Komplexität der Strategie und ihre begrenzten Ressourcen verantwortlich. „However, this low response rate can also be looked at positively – people are always much more inclined to comment if they are unhappy with something, and if it all looks good feel no need to submit their views.“ (Food Matters 2005: 4) Mit den in dem Beratungsprozess gemachten Vorschlägen und Änderungswünschen wurde die Food Strategy überarbeitet. Viele der vorgeschlagenen Ziele und Maßnahmen gingen jedoch über die lokale Ebene hinaus und flossen zu Gunsten eines pragmatischen Ansatzes der Food Strategie nicht in den weiteren Prozess ein. Die Food Strategy wurde danach erst vom Nachhaltigkeitsausschuss des Rates und dann vom Rat selbst verabschiedet (vgl. Food Matters 2005: 4-6).

Die Food Strategy „Spade to Spoon: Making the Connections“ wurde im September 2006 veröffentlicht. Sie enthält sowohl Zielsetzungen als auch einen Maßnahmenkatalog für verschiedene Akteure in der Verwaltung von Brighton and Hove. Die Strategie wurde in einem umfangreichen kooperativen Verfahren aufgestellt. Das Verfahren begann 2004 mit Workshops zur Erarbeitung der Ziele und Maßnahmen. Diese Entwürfe wurden vom Sustainability Team in Einzelgesprächen mit für die relevanten Themen zuständigen Mitarbeitern in der Verwaltung diskutiert.

The final consultation process for the draft strategy and action plan was intended to reach as wide an audience as possible, from individual residents to neighbourhood community groups, to local catering businesses and statutory agencies. This approach

reflects the relevance of food and food work across the whole community, and the importance of inspiring action at both the individual and the institutional level. (Food Matters 2005: 2)

Tabelle 19: Ziele der Food Strategy

Ziele Spade to Spoon	
1.	Support educational initiatives across all sectors of the community to raise awareness of the production of food and its role in supporting health, the economy and the environment.
2.	Provide networking opportunities and exchange of information, support and advice for individuals and organisations working on food initiatives, in order to build skills and capacity, and to encourage linkage between diverse sectors.
3.	Lobby Governmental agencies at local, regional and national levels, run local campaigns within the city and influence policy and planning decisions, in order to further the aims of the Partnership.
4.	Increase access for all residents within the city to nutritious, safe, affordable food in culturally and socially acceptable ways.
5.	Promote food production systems which conserve and enhance the environment.
6.	Encourage the development of a vibrant local food economy, expand local food production and create opportunities for city residents to access locally produced food.
7.	Introduce procurement policies within public institutions such as schools and hospitals which favour the use of locally produced and healthy food, and which strive to support environmental sustainability, animal welfare and fairtrade.
8.	Reduce, re-use and recycle waste generated by the food system and compost organic waste to improve soil fertility.
9.	Provide a policy forum to initiate research, publications and activities that encourage the exchange of ideas both within the city and beyond and to inform, and be kept informed, of emerging trends in local and global food policy.
10.	Be accountable to and rooted in the participation of all sectors of the community, give voice to those not normally heard. Reflect the social diversity of the city, and to celebrate the part food plays in community and culture of the city.

Quelle: Brighton and Hove Food Partnership 2006a: 4-5

Der Plan stellt zehn Ziele auf (siehe Tabelle 19). Die Food Partnership soll die Aufmerksamkeit für das Ernährungssystem steigern, Netzwerk- und Lobbyarbeit leisten, den Zugang zu gesunden Lebensmitteln fördern, die Umweltfreundlichkeit und Regionalität des Ernährungssystem steigern. Die Beschaffungspolitik öffentlicher Institutionen soll zu Gunsten dieser Ziele beeinflusst werden, Abfall soll reduziert und recycelt und die Forschung und Diskussion über das Ernährungssystem angeregt werden. Diese Ziele werden mit Maßnahmen und Verantwortlichen in der Verwaltung verknüpft (vgl. Brighton and Hove Food Partnership 2006a: 8-15). Durch den Beratungsprozess und die Verabschiedung der Strategie durch den Rat liegt die Verantwortung für die Umsetzung zu großen Teilen bei der Verwaltung, der Food Partnership kommt eher eine Monitoring Funktion zu (vgl. Interview Baldrige/Illiffe). Über die Umsetzung dieser Maßnahme wird auf der Website der Food Partnership⁶³ berichtet.

⁶³ <http://www.bhfood.org.uk/>

Good Food Small Grants scheme

Mit der Veröffentlichung der Food Strategy wurde auch das so genannte „Good Food Small Grants scheme“ ausgeschrieben. Über Gelder des Primary Care Trust standen der Food Partnership 15 000 £ für Projekte im Lebensmittelbereich zur Verfügung. Ein einfaches Antragsverfahren sollte die bürokratische Schwelle so niedrig wie möglich halten. Gefördert werden sollten mit 5 000 £ Projekte von Schulen und mit 10 000 £ Projekte im sozialen Bereich.

Tabelle 20: Im Rahmen von Good Food Small Grants geförderte Projekte

Projekte	Fördersumme
im schulischen Bereich	
Downs View Link College	363 £
St Josephs Catholic School - cookery club	823 £
St Marks C of E Primary School - after school life skills club	747 £
Moulsecomb Primary - School Harvest Feast	950 £
Elm Grove School - Healthy Tuck Shop	166 £
On Track - health week (working with 5 Portslade schools)	250 £
Community Food Project – healthy lunchbox event at Carlton Hill School	200 £
Coombe Road Primary – equipment for newly refurbished kitchen	500 £
Whitehawk Primary - Whitehawk Growing Club	1 000 £
im sozialen Bereich	
Moulsecomb Forest Garden and Wildlife Project - Pick and Cook Sessions	1 000 £
North Portslade Community Allotment	135 £
Whitehawk Community Food Project	1 000 £
Switched On Club - Healthy eating and food growing project	1 000 £
Youth and connexions service - Independent Living: cooking on a budget	1 000 £
Tarnerland Children and Young People's projects: Tarner Young People's Food Project	1 000 £
Hollingdean Youth Forum	90 £
Impact Initiatives – healthy living sessions for older people	500 £
Care Co-ops Trading - Nourishment - a pilot 'Food Empowerment Bag' project.	919 £
Youth Inclusion Project – Healthy Eating Project	400 £
Fruit and Vegetable Market - Bristol Estate	500 £
Craven Vale Community Association - Healthy Food Days	480 £
Early Years Visitor (Hangleton) - Allotment and cookery project	500 £
Friends First - Food for Friends Programme	1 000 £
Brighton Permaculture Trust	475 £

Quelle: Brighton & Hove Food Partnership 2007: 1-2

Die Projekte sollten folgende Ziele verfolgen: Sie sollten die Verfügbarkeit/Erreichbarkeit von frischen, gesunden Lebensmittel erhöhen. Die Projekte sollten die gesunde Ernährung und das lokale, nachhaltige Ernährungssystem fördern. Priorität wurde Projekten zugesprochen, die sich an sozial benachteiligte Gruppen, übergewichtige Personen, Kinder und Jugendliche, Senioren oder Familien richteten. Die Food Part-

nership erhielt 50 Anträge über insgesamt 39 542 £ (vgl. Brighton and Hove City Council 2007: 1-3).

Ausgewählt wurden neun Projekte in Schulen und 15 soziale Projekte, wie in Tabelle 20 dargestellt. Die Food Partnership bewertet die hohe Zahl der Anträge und ihre vielfältigen Ursprünge als Beweis für das Potenzial über die Förderung von Projekten unterschiedliche gesellschaftliche Gruppen mit Inhalten zu gesunder und nachhaltiger Ernährung zu erreichen (vgl. Brighton and Hove City Council 2007: 4). Eine Wiederauflage des Förderprogramms in 2008 ist gesichert (vgl. Schriftwechsel Baldrige 14.11.07).

Local Food Festivals

Die Food Partnership führte 2004 bis 2006 drei so genannte „Local Food Festivals“ durch. Sie fanden in den Stadtteilen St. Luke (25. September 2004), Hangleton (8. Oktober 2006) und Hertford (10. Juni 2006), jeweils auf Schulhöfen statt (vgl. Brighton and Hove Food Partnership o. D.a: 1, Brighton and Hove Food Partnership o. D.b: 1, Brighton and Hove Food Partnership 2006b: 2). Die ursprüngliche Idee war das Fehlen eines Bauernmarktes in Brighton and Hove auszugleichen. Da im Jahr 2005 drei Bauernmärkte entstanden, konzentrierte man sich bei den weiteren Festivals auf Stadtteile, in denen es noch keine Möglichkeit gab, lokale Lebensmittel zu kaufen.

Die Festivals sollten den jeweiligen Schulen und den Bürgern Zugang zu lokal produzierten Lebensmitteln verschaffen. „It is about learning, empowering people to make healthy food choices, promoting local producers, closing the gap between producer and consumer and the environmental benefits of choosing local foods.“ (Brighton and Hove Food Partnership o. D.b: 1). Darüber hinaus sollten die Festivals eine Atmosphäre schaffen, in der sich lokale Lebensmittel nicht nur spielerisch entdecken, sondern auch genießen lassen.

Auf den Festivals präsentierten sich lokale Erzeuger und Verarbeiter. Von Äpfeln und Birnen, Kürbissen bis hin zu verarbeiteten Fleischprodukten und Käse wurde den Besuchern eine breite Warenpalette zum Kauf angeboten. Daneben präsentierten sich der Kleingartenverein, das Whitehawk Community Food Project und die Food Partnership. Für Kinder wurden beispielsweise Kochworkshops und Gewinnaktionen angeboten.

Die Besucherzahl schätzt die Food Partnership auf 600 Besucher in St. Luke, 900 in Hangleton und 450 in Hertford.

Die Festivals wurden vom Primary Care Trust und dem Sustainability Team finanziell unterstützt. Standgebühren wurden keine erhoben. Einnahmen gab es durch Spenden der Standbetreiber und kleine Unkostenbeiträge für Gewinnspiele (vgl. Brighton and Hove Food Partnership o. D.a: 1-3, Brighton and Hove Food Partnership o. D.b: 1-3).

The success of the event clearly shows the community's interest in attending local food related events, and particularly farmers markets. It was a great triumph for all involved – from the customers to the stallholders. The school was pleased with the event, feeling that it was a good way to get both children and adults more interested in local and healthy food, and was a good setting for socialising and fun. (Brighton and Hove Food Partnership o. D.a: 4)

Analyse

Brighton and Hove hat mit der Food Partnership ein Instrument geschaffen, das stadtweit und themenübergreifend das Ernährungssystem behandelt. Mit seiner Offenheit für gesellschaftliche Gruppen und der gleichzeitigen Nähe zur Stadt hat es ein Potenzial, die Vielfalt des Ernährungssystems zu spiegeln, zu fördern und in städtisches Handeln

umzusetzen. Die Food Strategy basiert auf einer breiten Analyse des Ernährungssystems und gibt der Verwaltung konkrete Handlungsaufträge. Die Beteiligungsmöglichkeiten im Rahmen seiner Aufstellung und die Verabschiedung durch den Rat der Stadt bieten darüber hinaus die Möglichkeit, das Thema fester im Bewusstsein von Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit zu verankern.



Foto 19: Folientunnel (Brighton and Hove 2007)

Die Entstehung der Food Partnership aus der Diskussion um Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung und die Verwurzelung der wesentlichen Akteure in diesem Bereich gab der Partnerschaft von Beginn an eine klare Zielsetzung vor. Sie schränkte das Themenspektrum aber auch ein: So ist die wirtschaftliche Entwicklung des Ernährungssystems zwar in der Strategie festgeschrieben, die Festlegung auf lokale Lebensmittel muss hier jedoch als Einschränkung gewertet werden. Die Food Partnership nimmt zwar auf den Absatz von regionalen Lebensmitteln Bezug, aber nicht auf andere Formen des Einzelhandels und der Gastronomie. Die Verarbeitung (auch von lokalen Lebensmitteln) findet ebenfalls keine Erwähnung.

Die Food Partnership unterstützt breit die Entwicklung des Ernährungssystems. Besonders das Förderprogramm „Good Food Small Grants Scheme“ ist dazu geeignet, die

Arbeit mit dem Ernährungssystem auf vielfältige Weise zu fördern. Die Food Partnership leistet einen Beitrag zu einer umweltfreundlichen, sozial gerechten und gesunden Stadtentwicklung.

Food Policy Councils (in Brighton als Food Partnership bezeichnet) zielen auf die gesamte Entwicklung des Ernährungssystems. Besonders in der US-amerikanischen Literatur werden sie als wichtiges Instrument zur Gestaltung des Ernährungssystems auf der lokalen Ebene und für die Stadtentwicklung diskutiert (vgl. Pothukuchi/Kaufman 1999: 220, APA 2007: 5). Die Food Partnership in Brighton and Hove kann als ein typischer Vertreter eines britischen Councils auf lokaler Ebene gesehen werden.

Food Policy Councils haben die Stärke, dass sie sich durch ihren breiten Ansatz mit allen beziehungsweise vielen Themen rund um das Ernährungssystem beschäftigen. Sie können Querbezüge aufzeigen, Synergien schaffen und die systematischen Zusammenhänge des Ernährungssystems für sich nutzen. Hinzu kommt ein systematisches Vorgehen – wie es in Brighton fast idealtypisch gezeigt wurde – das von der Bestandsaufnahme, über Leitbild und Zielkatalog in ein Handlungskonzept mündet. Brighton sichert die Umsetzung des Handlungskonzepts durch die Verankerung in Politik und Verwaltung sowie durch die (finanzielle) Förderung von Initiativen aus der Bevölkerung. Durch einen starken kooperativen Ansatz haben Food Policy Councils das Potenzial, dem Ernährungssystem wieder ein gestaltendes Element auf der lokalen Ebene zu geben, das es durch die Nationalisierung beziehungsweise Internationalisierung verloren hatte.

Eine der wesentlichen Schwächen der Food Policy Councils ist, dass die Schwerpunkte oft, wie in Brighton, auf Umwelt und sozialen Themen liegen. Auch wenn dies das Fehlen starker, lokaler wirtschaftlicher Akteure widerspiegelt, könnte diese Konzentration doch die Handlungsmöglichkeiten der Food Partnerships einschränken.

4.2.5 Cittaslow Lüdinghausen

Die münsterländer Kleinstadt Lüdinghausen ist im Sommer 2007 als vierte Stadt Deutschlands der Vereinigung lebenswerter Städte beigetreten und darf sich seitdem Cittaslow nennen. Im Folgenden wird die Idee und Geschichte von Cittaslow, die Stadt Lüdinghausen und ihr Weg in die Slow City Vereinigung beschrieben.

Cittaslow – Die Vereinigung Lebenswerter Städte

Cittaslow, auch Slow City und im Untertitel auch Vereinigung der lebenswerten Städte genannt, ist ein transnationales Städtenetzwerk⁶⁴. Die Slow City Bewegung entstand 1999 in Italien. Die Bürgermeister von vier norditalienischen Kleinstädte (Bra, Greve in Chianti, Positano und Orvieto) formulierten gemeinsam mit dem Gründer von Slow Food Carlo Petrini die Gründungscharta.

We are looking for towns brought to life by people who make time to enjoy a quality of life. Towns blessed with quality public spaces, theatres, shops, cafes, inns, historic buildings, and unspoiled landscapes. Towns where traditional craft skills are in daily use, and where the slow, beneficial succession of the seasons is reflected in the availability of

⁶⁴ Städtenetzwerke sind eine der Reaktionen auf den durch die Globalisierung zunehmenden Städte-Wettbewerb. „Through networking, cities are able to establish beneficial connections, improve flow of information, develop best practise, pool financial resources and share development costs of innovative projects.“ (Kunzmann/Wegener 2006: 33)

local produce, in season. Where healthy eating, healthy living and enjoying life are central to the community. (Cittaslow UK o.D.: 1)

Die Slow City Bewegung möchte dem homogenen und standardisierten globalen Dorf regionale und lokale Besonderheiten entgegensetzen. Knox (2005: 6) sieht sie als ein Beispiel für die Wiederentdeckung der Kultur des Ortes und als eine Antwort von unten auf die Globalisierung. Die Slow Food Bewegung und die Slow City Bewegung ähneln sich in ihrer Philosophie. Slow Food ging 1989 aus der Organisation Arcigola hervor, die während des italienischen Weinpansch-Skandals gegründet wurde. Angeheizt wurde die Diskussion um italienische Esskultur Mitte der 1980er Jahre auch durch die Gründung einer McDonald's-Filiale an der spanischen Treppe im Herzen Roms.

Slow Food ist der Schnittpunkt von Ethik und Genuss, von Nachhaltigkeit und Gastronomie. Als Bollwerk gegen die Homogenisierung des Geschmacks, die unbeschränkte Macht der Multiunternehmen, die industrielle Landwirtschaft und den Wahn der Schnelllebigkeit gibt Slow Food den Lebensmitteln ihre kulturelle Würde zurück und verlangsamt den Rhythmus der gemeinsamen Tafelfreuden zu Tisch. (Slow Food 2005: 37)

Heute ist Slow Food eine internationale Non-Profit-Organisation mit rund 1 000 Ortsgruppen (genannt Convicini) und 80 000 individuellen Mitgliedern. Slow Food möchte die biologische Vielfalt im Lebensmittelangebot bewahren, Geschmackserziehung fördern und Erzeuger und Verbraucher zusammenführen (vgl. Slow Food 2005: 3-4). Einer der wichtigsten Prinzipien von Slow Food knüpft an das Terroir-Prinzip (siehe Kapitel 4.1.8) an. Von Slow Food wird dieses Prinzip begriffen als die Verbindung eines Ortes mit seinen Menschen und seiner Landschaft zu den dort traditionell produzierten Lebensmitteln. Hier sehen Mayer/Knox (2006a: 326-327) die inhaltliche Verbindung zur Slow City Vereinigung, die eine Strategie zur Förderung der lokalen Besonderheiten in der Stadtentwicklung entwirft (vgl. Mayer/Knox 2006a: 326-327).

Die Satzung der Slow City Bewegung legt fest, dass die Mitgliedsstädte nicht mehr als 50 000 Einwohner haben und weder Provinz- noch Bezirkshauptstadt sein dürfen (vgl. Cittaslow Deutschland o. D.: Art. 5). In der Charta sind die Themenfelder aufgelistet, in denen eine Slow City aktiv sein soll. Im Wesentlichen gehört dazu eine Politik, die die Besonderheit und Charakteristik der Region und des städtischen Leben fördert. Städtebau und Infrastrukturentwicklung sollen das Gebiet bereichern und Geschichte, Tradition und die Bedürfnisse der Bewohner berücksichtigen. Der Genuss und die Produktion von Lebensmittel müssen auf umweltfreundlichen, traditionellen Methoden beruhen. Die grüne Gentechnik wird abgelehnt. Lokale und regionale Produkte – über Lebensmittel hinaus – sollen gefördert werden. Die Verbraucher sollen motiviert werden, Hersteller und Erzeuger zu unterstützen. Eine große Gastfreundschaft soll sicherstellen, dass Einheimische und Besucher die Attraktionen der Stadt und der Region bestmöglich nutzen können. Bürger und Besucher müssen motiviert werden, ein Verständnis für Qualität des Lebens, von Essen, Trinken und Geselligkeit sowie den Wert der lokalen Traditionen zu entwickeln (vgl. Cittaslow UK o.D.).

Darüber hinaus gibt es eine Kriterienliste für die Bereiche

- Umweltpolitik,
- Infrastrukturpolitik,
- Urbane Qualität,
- Aufwertung einheimischer Erzeugnisse,
- Gastfreundschaft,
- Cittaslow-Bewusstsein und

- landschaftliche Qualität.

Die jeweiligen nationalen Vereinigungen passen diese Kriterien auf die jeweilige Situation an. Tabelle 21 zeigt am Beispiel des Themenbereiches der Urbanen Qualität die einzelnen Kriterien auf. Der Aufnahme einer Stadt in die Slow City Vereinigung geht eine Selbsteinschätzung voraus. Jedes Kriterium wird mit einem Wert zwischen 0 (keine Beachtung) und 3 (voll erfüllt) bewertet und dann gewichtet addiert. Alle 4 Jahre muss eine Stadt durch Cittaslow neu zertifiziert werden (vgl. Mayer/Knox 2006b: 24-30). Während in der Charta Handlungsfelder beziehungsweise eine Agenda aufgezeigt wird, ist die Kriterienliste im Wesentlichen eine Abfrage des Bestandes – aus der sich keine Maßnahmen ergeben.

Tabelle 21: Beispiel für Cittaslow-Kriterien

Urbane Qualität
Maßnahmenprogramme zur Wiederherstellung des ursprünglichen Zustands der Stadtkerne und/oder der Bauten von kultureller oder historischer Bedeutung (Stadt-sanierung, Denkmalpflege, Gestaltungssatzung, keine Leuchtreklame)
Förderung der Nutzung von wieder verwendbaren Behältnissen (Geschirr) innerhalb der öffentlichen Strukturen (Satzung zu Ausrichtung von Festlichkeiten, Spül (Geschirr mobil)
Mülltrennung, festgelegte Abholzeiten
Förderung und Pflege regionaltypischer Bepflanzung in öffentlichem und privatem Raum (Baumschutzverordnung, Baumkataster, Pflanzungsempfehlungen, Pflanzaktionen, ...)
Förderung des Kontakts zwischen Stadtverwaltung und Bürgern. Einsatz verschiedenster Kontaktmedien (z. B. virtuelles Rathaus, Medien, Bürgertelefon, Bürgerbüro etc.)
Bestehende Maßnahmen zur Sensibilisierung für Bauvorhaben nach ökologischen Prinzipien (Förderung ökologisch orientierter Bauleitplanung und Bebauung)
Bestehende Programme und Aktivitäten zur Aufwertung und Nutzung der Altstadt (Stadtmarketing, Citymanagement)
Zukunftsorientierte Flächenerschließung, flächensparende Stadtentwicklung (Nachverdichtung)
Stadtgeschichte als Entwicklungspotenzial erkennen und nutzen

Quelle: Cittaslow Deutschland o. D.b

Mayer/Knox (2007: 206-207, 217) kennzeichnen die bestehenden Slow Cities als frühere Handelstädte, die nicht von der Industrialisierung profitierten und deswegen heute von den Problemen der Deindustrialisierung verschont werden. Sie seien gekennzeichnet von einer gut erhaltenen mittelalterlichen Bausubstanz und einem ebensolchen Stadtbild. Sie liegen oft im Umland von größeren Städten, von denen sie wirtschaftlich profitieren. Ein weiterer wirtschaftlicher Vorteil ist ihre Attraktivität für Touristen.

Aus diesen Gegebenheiten ziehen sie heute im Zeitalter weltweiter Harmonisierung und Standardisierung einen Vorteil: Sie besinnen sich auf ihre Vergangenheit und nutzen ihre historisch gewachsenen spezifischen Identitäten und Eigenheiten als Unterscheidungs- und Qualitätsmerkmale. (Mayer/Knox 2007: 206-207)

Die Slow Cities gehören damit zum „Rurban Belt“ (Kunzmann/Wegener 2006: 39) und damit zu den potenziellen Gewinnern der Suburbanisierungstendenzen. „Although rather

effective regional physical plans limit the development of agricultural land for new out-of-town residential developments, the suburban local governments do not hesitate to promote their own communal interests.” (Kunzmann 2007: 176) Steigende Einwohnerzahlen sichern den städtischen Haushalt und helfen die lokale Infrastruktur zu erhalten und auszubauen.

Die Slow City Bewegung startete in Italien. Bis heute liegt der Großteil der Mitgliedsstätte in Norditalien. Die ersten Schritte der Internationalisierung waren Slow Cities in Großbritannien, Norwegen und Deutschland. Heute gibt es Mitglieder in Australien, Belgien, Neuseeland, Polen, Portugal, Spanien und Südkorea. Hersebruck war in Jahr 2001 die erste Slow City außerhalb Italiens und entwickelte die Organisationsstruktur der deutschen Vereinigung lebenswerter Städte. Die nächsten deutschen Mitglieder waren Waldkirch (im Schwarzwald), Schwarzenbruck (in Mittelfranken) und Überlingen (am Bodensee). Wobei Mayer/Knox (2006a: 32) feststellen, dass Schwarzenbrück nicht in der Slow City Bewegung aktiv geworden ist und Überlingen keine Slow City Agenda entwickelt hätte. Mitglieder neueren Datums sind Lüdinghausen (im Münsterland), Marihn (im Landkreis Müritz) und Wirsberg (in Oberfranken).



Foto 20: Norwegische Cittaslow Sokndal (2005)

Die Stadt Lüdinghausen

Lüdinghausen liegt im südlichen Münsterland im Kreis Coesfeld an der Stever und am Dortmund-Ems-Kanal. Es hat 24 200 Einwohner auf 140 km², 6 500 dieser Einwohner leben im 1975 eingemeindeten Seppenrade (vgl. Stadt Lüdinghausen 2006: 13).

Lüdinghausen hatte seit 800 nach Christus eine politische Sonderrolle im Münsterland, die seine Entwicklung für ein Jahrtausend prägte. Das Kloster Werden erhielt alle Grundbesitz- und Lehnsrechte für Lüdinghausen und stand damit im Konflikt zum übermächtigen Bistum Münster. Das führte zu einer vorwiegend militärischen Nutzung der Stever und

zum Bau von drei konkurrierenden Wasserburgen. Die territoriale Sonderrolle führte zu schlechten Verknüpfungen von Lüdinghausen in das Umland und damit zu einer geringen Zentralität. Auch die Lage an der „Rheinischen Straße“ konnte keine Entwicklungsimpulse setzen. Lüdinghausen blieb bis in das 18. und 19. Jahrhundert ein Ackerbürgerstädtchen, das kaum überregionale Bedeutung hatte und im Vergleich zur Entwicklung umliegender Orte an Bedeutung einbüßte (vgl. Schwarze/Parreira 2000: 10-15, Schwarze 2000: 154). Die preußische Verwaltung machte 1816 Lüdinghausen zum Sitz des Kreises Lüdinghausen. Die Stadt erhielt in diesem Zuge einige administrative Funktionen, eine wirtschaftliche Bedeutung erlangte Lüdinghausen trotzdem nicht.

„Die Verkehrsanschließung Lüdinghausens und des gesamten Kreisgebietes blieb bis in die 1840er Jahre auf dem Niveau des Mittelalters.“ (Schwarze 2000: 156) Erst dann entstanden erste Fernstraßen. Insgesamt dominierte die Nord-Süd-Verbindungen zwischen Ruhrgebiet und Münster. Die erste Eisenbahnverbindung zwischen Dortmund und Münster (1848) berührte Lüdinghausen nicht. 1875 erhielt Lüdinghausen jedoch einen Bahnhof an der Strecke Dortmund - Coesfeld - Enschede. Auch der 1899 fertig gestellte Dortmund-Ems-Kanal durchschneidet Lüdinghausener Stadtgebiet und versprach wirtschaftliche Impulse (vgl. Schwarze 2000: 157).

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde in Erwartung der Nordwanderung des Ruhrbergbaus im Südosten der Stadt eine Fläche von 97 ha als Stadterweiterung entwickelt. Es entstanden neben Wohnbebauung ein Finanzamt, ein Schulzentrum, eine zweite katholische Kirche und Sportanlagen. Als deutlich wurde, dass der Bergbau nicht bis Lüdinghausen reichen würde, wurden weitere Stadterweiterungsplanungen gestoppt (vgl. Schwarze 2000: 157).

Die Innenstadt Lüdinghausens steht noch heute weitgehend auf mittelalterlichem Grundriss. Nach dem letzten Stadtbrand von 1832 fehlten die wirtschaftlichen Mittel für eine Umstrukturierung. Im 2. Weltkrieg wurde Lüdinghausen von Zerstörungen im großen Umfang verschont. Auch die Sanierung des Stadtkerns in den 1970er überstand die historische Bausubstanz weitgehend unbeschadet. „Die Attraktivität der Altstadt, ihre Kleinteiligkeit, wurde - von einigen Bausünden abgesehen - bei diesen Sanierungsmaßnahmen weitgehend gewahrt.“ (Schwarze 2000: 162) In der Altstadt gibt es keine herausragenden Sehenswürdigkeiten, sie entfaltet ihre Wirkung als Ensemble (vgl. Schwarze/Parreira: 11). Heute ist die Innenstadt neben den landschaftlichen Vorzügen des Münsterlandes ein wesentlicher Faktor der Wohnqualität und Attraktivität für den Tourismus.

1964 siedelte sich mit einem Maggi-Werk einer der wenigen Industriebetriebe an. 410 Beschäftigte produzieren hier unter anderem 190 Millionen 5-Minuten-Terrinen jährlich (vgl. Nestlé o. D.). „1996 gab es in ganz Lüdinghausen lediglich 13 Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten.“ (Schwarze 2000: 157) Lüdinghausens Funktion als Kreisstadt bis zur Gründung des Kreises Coesfeld 1975 hinterließ eine vergleichsweise gute Ausstattung an mittelzentralen Einrichtungen: Schulen, Verwaltungen, Amtsgericht und ein Krankenhaus mit überörtlicher Ausrichtung (vgl. Schwarze 2006: 162).

Seit den 1960er Jahren gewinnt der ländliche Raum in Nordrhein-Westfalen an Bevölkerung.

Insbesondere der Kreis Coesfeld profitierte sowohl von der Suburbanisierung aus der Stadt Münster als auch aus dem Ruhrgebiet. Wichtige Attraktivitätsfaktoren für die Zuwanderungen waren vergleichsweise niedrige Immobilienpreise, eine gute Ausstattung mit kultureller und sozialer, insbesondere mit schulischer Infrastruktur, sowie ein als angenehm und sicher empfundenes Wohnumfeld. Im Münsterland [...] haben aber auch

Geburtenüberschüsse zu einem erheblichen Teil zum Bevölkerungswachstum beigetragen. (Danielzyk/Mielke 2006: 57)

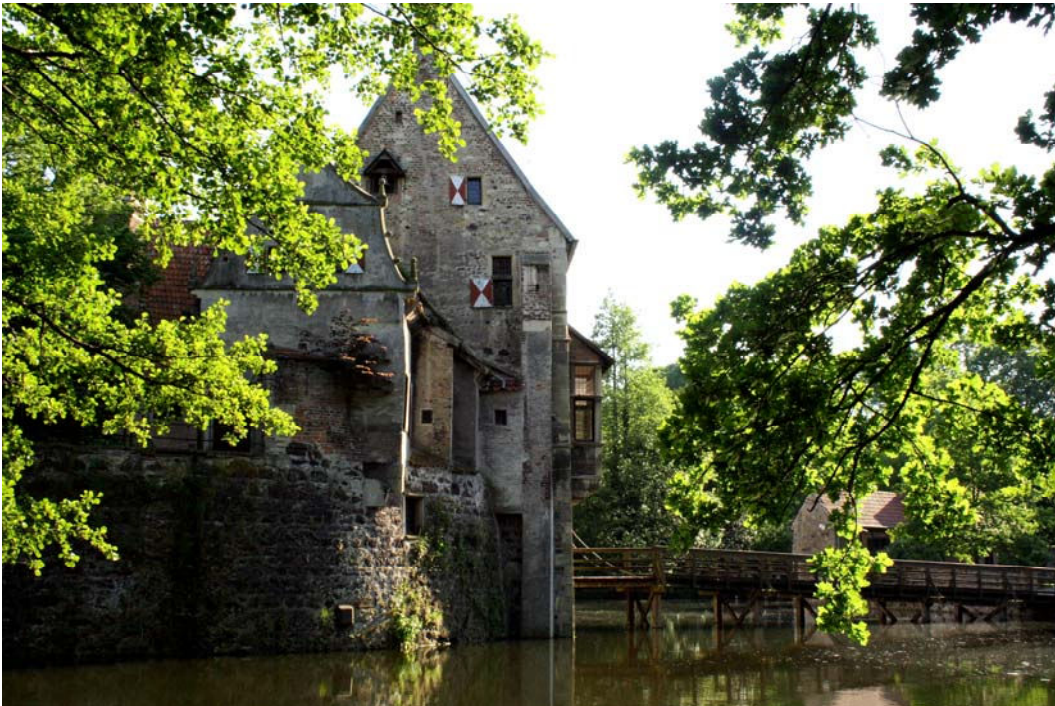


Foto 21: Burg Vischering (Lüdinghausen 2008)

Lüdinghausen hat sowohl einen Wanderungs- als auch einen Geburtenüberschuss. Die Bevölkerungszahl ist in den letzten Jahren leicht (zwischen 0,3 und 2 % jährlich) gewachsen. Die Arbeitslosenquote des Kreises Coesfeld liegt deutlich unter der des Landes und des Bundes. Im Februar 2008 lag sie bei 4,2 % (aller ziviler Erwerbspersonen) und war damit halb so hoch wie die Quoten von Nordrhein-Westfalen (8,9 %) und Deutschland (8,6 %) (vgl. Kreis Coesfeld 2008: o.S.). Die Zahl der sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten wuchs in Lüdinghausen zwischen 1987 und 1998 um mehr als 20 % (vgl. Schwarze 2000: 162). Zwischen 2001 und 2006 stieg sie noch um 2,3 %, während sie im Kreis Coesfeld um 2,3 % und im Land um 6,2 % sank (vgl. Kreis Coesfeld 2008: o. S.). Die Mischung verschiedener Branchen und die vorwiegend klein- und mittelständischen Unternehmen zeigten sich wenig anfällig für Krisen (vgl. Schwarze 2000: 163, auch Danielzyk/Mielke 2006: 58-60). Zusammenfassend bewertet Schwarze (2006: 163):

Lüdinghausen hat in seiner zwölfhundertjährigen Geschichte die von Anbeginn gegebene regionale Bedeutung, trotz manch herbem Rückschlag – bewahren und in zeitgemäßer Form fortentwickeln können. Die heutige Herausforderung besteht darin, ggf. [gegebenenfalls] im Zusammenspiel mit benachbarten Mittelzentren seinen Bewohnern ein hohes Maß an Lebensqualität zu bieten und sich im Wettbewerb mit benachbarten Oberzentren zu behaupten.

Der Weg zur Slow City

Die Idee für eine Cittaslow Lüdinghausen ging vom örtlichen Autohändler Joan Hendrik Rüschkamp aus. Er war in einer Kundenzeitschrift einer Autofirma auf die Bewegung Cittaslow gestoßen. Zusammen mit „Lüdinghausen Marketing e.V.“ wurde der Arbeitskreis „Lüdinghausen auf dem Weg zur Cittaslow“ im Jahr 2004 gegründet. Für eine Mitarbeit in

dem Arbeitskreis wurden gezielt städtische Akteure angesprochen. Zusammengekommen ist eine „bunte Truppe“ (Interview Bußkamp) engagierter Bürger, Kaufleute und Gastronomen mit den unterschiedlichsten Interessen an Cittaslow. Sprecher des Arbeitskreises wurde Rüschkamp. Neben örtlichen Einzelhändlern und Gastronomen sind auch lokale Lebensmittelproduzenten vertreten. Die katholische Bildungsstätte Lüdinghausen und das Biologische Zentrum („Umweltbildung im Kreis Coesfeld“) beteiligen sich als Institutionen am Arbeitskreis. Die Stadt ist regelmäßig durch den Wirtschaftsförderer, teilweise auch durch den Beigeordneten vertreten. Das Gewicht der beteiligten Gruppen und Interessen verschiebt sich je nach Thema der jeweiligen Sitzungen. Insgesamt ist die Interessenlage laut Bußkamp (Geschäftsführer von Lüdinghausen Marketing) inhomogen. Das Interesse kann beispielsweise die strategische Idee sein, dass eine Stärkung von Cittaslow langfristig auch den Absatz der eigenen Produkte fördert, es kann aber auch die Absicht sein, unter dem Leitbild bestimmte politische Ziele leichter durchsetzen zu können (vgl. Interview Bußkamp, vgl. auch Schultz 2006).

Für das Stadtmarketing ist die wesentliche Motivation im Arbeitskreis eine tragende Rolle zu übernehmen die Idee der existierenden Qualität Lüdinghausens mit Cittaslow einen Namen zu geben. Lüdinghausen sei eine quasi idealtypische Kleinstadt: Infra-, Bevölkerungs- und Baustruktur würden die Vorstellung einer europäischen Stadt wie unter Laborbedingungen abbilden. Darüber hinaus wird das Konzept von Cittaslow als Leitbild für das Stadtmarketing und die Stadtentwicklung verstanden. Eine eigene umfassende Leitbilddebatte würde beim Rückgriff auf dieses vorliegende Konzept überflüssig. Cittaslow sei eine wunderbare Plattform und man müsse sich nur darum bewerben, diese Plattform nutzen zu dürfen (vgl. Interview Bußkamp).

Die erste Veranstaltung auf dem Weg zur Cittaslow waren die Lüdinghausener Tafelfreuden am 2. Juli 2005. In Kooperation mit Slow Food Münster präsentierten sich in Ergänzung zum turnusmäßig stattfindenden Bauernmarkt 20 Produzenten von besonderen Spezialitäten beziehungsweise Spezialitäten mit regionalem Ursprung. „Leckeres aus Romanow-Schafen oder Flambiertes mit der seltenen Schweinerasse ‚Bentheimer Bunte‘ gehören ebenso dazu wie Antipasti, Spezialitäten aus Bäckerei und Konditorei sowie Obstbrände aus Sachsen, Korn aus Lüdinghausen [...]“ (Westfälische Nachrichten 12.04.2005) Begleitend gab eine Reihe von Veranstaltungen mit Warenkunde und Verkostung von regionalen und internationalen Spezialitäten. Bei den Lüdinghäuser Tafelfreuden stand Cittaslow noch nicht im Mittelpunkt, sondern die Slow Food-Idee diente als Aufhänger. Während und im Anschluss an die Veranstaltung wurde dann vom Arbeitskreis begonnen die Argumentation von Slow Food auf den gesamten städtischen Lebensbereich auszuweiten (vgl. Interview Bußkamp).

Nächster Schritt war ein Besuch von Cittaslow-Vetretern in Lüdinghausen. Am 31. März 2006 kamen Richard Leibinger, der Bürgermeister der Stadt Waldkirch und Bernhard Steinert, der Sprecher der Waldkirchener Kaufmannschaft in das Münsterland. Zu einer Informationsveranstaltung waren Akteure aus der Politik, der Gastronomie, des Handels, von Schulen und Kirche geladen (vgl. Kreiskurier 05.04.2006, Westfälische Nachrichten 03.04.2006). Nach Bußkamps Aussage ist auf dieser Veranstaltung das Eis für die Cittaslow-Idee gebrochen. Die Waldkirchener hätten sehr überzeugend über die Bewegung lebenswerter Städte und die Waldkirchener Erfahrungen referiert (vgl. Interview Bußkamp).

Der Lüdinghausen Marketing e.V. stellte im September 2006 den Antrag an den Rat, dass die Stadt Lüdinghausen eine Mitgliedschaft in der Vereinigung lebenswerter Städte an-

streben soll. Nach Beratung im Hauptausschuss und im Rat wurde er mit einheiligem Zustimmung verabschiedet. Die Stadt stellte daraufhin den Antrag auf Aufnahme in die Citaslow-Vereinigung. Die Kriterienliste wurde im Wesentlichen von der Stadtverwaltung bearbeitet, der Arbeitskreis begleitete dieses Verfahren kritisch. Im März 2007 wurde der Antrag mit allen Unterlagen eingereicht (vgl. Interview Bußkamp, Westfälische Nachrichten 07.03.2007).



Foto 22: In der Innenstadt von Lüdinghausen (2008)

Die feierliche Überreichung der Beitrittsurkunde wurde auf dem „Burgen-Brücken-Bauernmarkt“ am 4. August 2007 in Anwesenheit von NRW-Minister Eckhard Uhlenberg⁶⁵ vollzogen. Die Veranstaltung verfolgte ein ähnliches Konzept wie die oben beschriebenen Tafelfreuden, aber in einem wesentlichen größeren Rahmen. Der Markt zog sich von der Innenstadt bis zur Burg Lüdinghausen. Der Bauernmarkt war der Ausgangspunkt, es gab Verkostungen von regionalen Spezialitäten, zahlreiche Informationsstände rund um Umwelt-Themen, einen Geschmackskreisel von Slow Food Münster und zahlreiche Stände von lokalen Anbietern – begleitet von einem Kulturprogramm (vgl. Interview Bußkamp, Lüdinghausen Marketing 2007: o. S., Westfälische Nachrichten 08.04.2007, Westfälische Nachrichten 07.03.2007).

Nach dem erfolgreichen Start steht der Arbeitskreis vor einer Umstrukturierung. Bußkamp hält eine Anknüpfung an professionelle Strukturen für eine Verstetigung der Arbeit für notwendig. Nach dem der Arbeitskreis es geschafft hat, die bestehenden Qualitäten Lü-

⁶⁵ Minister für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

dinghausens auszuzeichnen zu lassen, gilt es nun diese weiter auszubauen und das Slow City Bewusstsein in der Stadt zu stärken. Die zukünftigen Aufgaben des Arbeitskreises müssen nun definiert werden. Als nächstes Projekt ist ein Schneckenführer geplant, der Orte in Lüdinghausen mit Bezug zu Cittaslow- und Slow Food-Idee beschreiben und verbinden soll (vgl. Interview Bußkamp).

Aktuelle Aktionen, die aber eher vom Marketingverein als vom Arbeitskreis getragen werden, fokussieren die Gastronomie. So gibt es einen Flyer mit der Geschichte eines Besuchs des päpstlichen Gesandten Fabio Chigi 1644 in Lüdinghausen, der die Vermarktung eines „Pfefferpotthast nach alter Lüdinghauser Art“ unterstützen soll. Außerdem sollen vermehrt Gastronomen angeregt werden sich an der Aktion „Regionale Speisekarte – So schmeckt das Münsterland“ zu beteiligen. Beteiligte Gaststätten und Restaurants bieten auf einer einheitlich gestalteten Speisekarte eine Auswahl von regionalen Gerichten. Die Bezugsquellen müssen zu 100 % (beziehungsweise im Übergang zu 80 %) regional sein und werden auf der Rückseite der Karte nachgewiesen. Zurzeit sind zwei von sieben Restaurants in Lüdinghausen-Innenstadt beteiligt. Zur Feier des Jubiläums „700 Jahre Stadtrechte“ im Jahr 2008 wurden nicht nur alte lokale Osterbräuche (Eierballen, Schwengellangziehen) wieder belebt werden, sondern es soll auch eine spezielle, historische Speisekarte geben. Sieben Restaurants bieten jeweils zu einem Jahrhundert ein passendes regionales Gericht an (vgl. Interview Bußkamp).

Für eine Bewertung des Projektes Cittaslow Lüdinghausen ist es nach Meinung von Bußkamp noch zu früh. In der Innenwirkung zeige sich, dass die Slow City Idee in vielen öffentlichen Diskussionen um Stadtplanung und -entwicklung eine Rolle spiele. Auch der Arbeitskreis wird in diesem Zusammenhang als Akteur wahrgenommen. In der Außenwirkung gibt es eine gesteigerte Wahrnehmung von Lüdinghausen. Mit Berichten und Arbeiten über die Cittaslow-Bewegung werde jetzt auch der Name Lüdinghausen transportiert (vgl. Interview Bußkamp).

Analyse

Die Slow City Bewegung hat der *Kleinstadt* eine Marke gegeben. Das als Gegenmodell zur Globalisierung verkaufte Konzept ist ein geschickter Umgang mit ihr. In den durch Globalisierung, räumliche Spezialisierungen und Polarisierungen entstehenden „Patchwork City Regions“ (Kunzmann 2006: 52) betonen Slow Cities ihre Stärken sowie lokale Identität und geben sich ein global bekanntes Markenzeichen. Sie verfolgen damit im Grunde keine andere Strategie als die großen Metropolen. Ihre Nische, die hohe Attraktivität als Wohn- und Tourismusstandort, lösen sie mit dem Prädikat Cittaslow aus der provinziellen Ecke, stellen sie in einen internationalen Kontext und machen sie zum Leitbild ihrer Entwicklung.

Lüdinghausen passt weitgehend in die Kategorisierung von Slow Cities wie sie oben gegeben wird. Auch Lüdinghausen hat Cittaslow im ersten Schritt als Möglichkeit gesehen, die lokale Substanz mit einem Prädikat versehen zu lassen. Für den Vorschlag zur Mitgliedschaft aus den Reihen der Bürger beziehungsweise Einzelhändler konnte eine breite Akzeptanz geschaffen werden. Mit den Besuchen des Waldkirchener Bürgermeisters und des Landesministers wurde die Seriosität und mögliche Aufmerksamkeitswirkung des Konzeptes verdeutlicht. In den Antragsprozess wurden die Schlüsselakteure eingebunden, über Veranstaltungen konnte die Idee der Bürgerschaft nahe gebracht werden. So wurde mit der Stärkung der Identität und des Profils schon vor dem eigentlichen Beitritt begonnen.

Auch wenn dies in den Statuten von Cittaslow kein Schwerpunkt ist, hat sich Lüdinghausen dem Konzept von Cittaslow über das Thema Ernährung genähert. Mit den Veranstaltungen und Aktivitäten im Bereich der Gastronomie sind Anfänge im Bereich der Stärkung regionaler Esskulturen und Strukturen des Ernährungssystems gelegt. Der Einfluss des Cittaslow-Konzepts auf die Stadtentwicklung von Lüdinghausen liegt jedoch unter den vom Selbstverständnis der Slow-City-Bewegung gesetzten Maßstäben. Lüdinghausen steht jetzt vor der Aufgabe, Cittaslow nicht nur als Auszeichnung, sondern die Charta auch als Leitlinie für seine Entwicklung zu begreifen. Dies wird notwendig sein, um die Wirkung der Auszeichnung Cittaslow nach außen und innen langfristig aufrecht zu erhalten.

Lüdinghausen ist eine sehr junge Cittaslow. Von der Herangehensweise an Cittaslow und dessen Verankerung scheint sie aber für die jüngeren, deutschen Mitglieder typisch zu sein. Aus der Literatur (vgl. beispielsweise Leitschuh-Fecht 2002: 29-44, Mayer, Heike/Knox, Paul 2007: 205-220) lässt sich schließen, dass es bei den italienischen Cittaslows und den deutschen Mitgliedern eine tiefere Verankerung der Cittaslow-Leitlinien in der Stadtentwicklungspolitik gibt, als bei den Cittaslows der zweiten Generation.

Cittaslow bietet seinen Mitgliedern einen Rahmen auf drei Ebenen. Die Cittaslow-Charta, die bei Beitritt akzeptiert wird, ist ein Leitbild für eine nachhaltige, auf lokale Potenziale bezogene Stadtentwicklung. Die Marke Cittaslow, geschützt durch ein detailliertes Aufnahmeverfahren, ist ein gutes Marketingmittel im Wettbewerb der Städte. Als nationale und internationale Vereinigung ist Cittaslow ein Forum für den Austausch von Ideen und Projekten. Lüdinghausen zeigt, dass die Mitgliedschaft in Cittaslow im ersten Schritt als Auszeichnung verstanden wird. Erst im zweiten Schritt entsteht daraus eine Selbstverpflichtung, die Charta von Cittaslow auch in die Stadtentwicklung einfließen zu lassen.

Hier zeigt sich auch eine Schwäche von Cittaslow: Zentral für Cittaslow sind die in der Satzung festgelegten Entwicklungsleitlinien, die aber in der Praxis nur eine Selbstverpflichtung der Mitglieder sind. Mit den bei der Aufnahme (und turnusmäßig) überprüften Kriterien kann nicht sicher geprüft werden, inwieweit die Stadtentwicklung wirklich von den Cittaslow-Kriterien bestimmt ist. Insofern hängt es am einzelnen Mitglied inwieweit Cittaslow als Leitbild für die Stadtentwicklung genutzt oder auf ein Marketinginstrument reduziert wird. Für die Weiterentwicklung der Cittaslow-Bewegung und der Wirkung von Cittaslow auf der lokalen Ebene (auch in Marketing-Hinsicht) ist jedoch eine Umsetzung der eigentlichen Idee in möglichst vielen (Mitglieds-) Städten unumgänglich.

4.2.6 Analyse

Die vier Fallbeispiele liegen nicht nur in vier unterschiedlichen Städten, sondern in drei unterschiedlichen europäischen Ländern mit unterschiedlichen Ernährungs- und Planungskulturen. Diese vielfältigen Perspektiven sind ganz im Sinne des explorativen Charakters dieser Arbeit. Auch im Sinne dieser Arbeit ist, dass von den vier unterschiedlichen Projekten unterschiedliche Wirkungen in ihrer Art und Stärke ausgehen – nur so können Merkmale von wirksamen und weniger wirksamen Projektgruppen herausgearbeitet werden. Durch den Ansatz der Arbeit bedingt, aber nicht unbedingt beabsichtigt, ist die Auswahl von Projekten mit unterschiedlichem Erfolg. Die Bandbreite der untersuchten Praxis reicht von sehr gelungen bis weitgehend gescheitert. Bei einem explorativen Vorgehen kann weder auf bereits existierende Sammlungen von erfolgreichen Projekten zurückgegriffen werden, noch lassen sich bei der Annäherung an ein Thema vorab Kriterien für Best Practice ableiten. Während der Auswahl der Projekte konnte der Erfolgsgrad nur oberflächlich durchleuchtet werden. Untersucht wurde im Rahmen dieser Fallbeispiele

also keine Best Practise sondern „Average Practise“. Das Fallbeispiel Eetwijk Rotterdam wird für einen Teil der nachfolgenden Schlussfolgerungen nicht verwendet werden, da nicht immer sicher zwischen Problemen der Rotterdamer Praxis und des Projektansatzes unterschieden werden kann.

Tabelle 22: Effekte der Beispielprojekte

	Brighton	Rotterdam	Dietzenbach	Lüdinghausen
Entwicklung Freiräume	↑		↑	
Entwicklung des Verkehrs	↔ ○			
Schutz der Umwelt	○			
Entwicklung des Tourismus-, Freizeit- und Kultursektors	○	○		↗
Förderung des Soziallebens	↑		↑	↗
Entwicklung der Wirtschaft	↑	○		↗
Entwicklung von Teilräumen der Stadt	↗	○		○
Entwicklung der Stadt im regionalen Zusammenhang	○			

Effekte: ↗↑; Potenziale: ○; Weiße Felder: Kein Thema des Projekts

Quelle: eigene Darstellung

Die vier unterschiedlichen Projekte, die sich auf höchst unterschiedliche Weise im Zusammenhang von Stadtentwicklung und Ernährungssystem bewegen, zeigen beispielhaft vier Möglichkeiten der Nutzung des Ernährungssystems auf:

- die umfassende Förderung eines regionalen Ernährungssystems als Beitrag zum Umweltschutz, zur Gesundheitsvorsorge und zur wirtschaftlichen Entwicklung der Stadt;
- das Ernährungssystem als integratives, verbindendes Thema einer sozialen Maßnahme in einem benachteiligten Quartier und als sinnvolle Nutzung einer Brachfläche;
- das Ernährungssystem als Leitbild für die wirtschaftliche Entwicklung und Aufwertung eines Quartiers;
- die Nutzung einer Philosophie aus dem Bereich des Ernährungssystems als Vorbild für ein Stadtentwicklungsleitbild.

Diese unterschiedlichen Ansätze, mit dadurch bedingt unterschiedlichen Zielen und Maßnahmen, haben auch unterschiedliche Auswirkungen auf Stadtentwicklung und Ernäh-

runungssystem. Wie sind diese Ansätze im Kontext dieser Arbeit – also der Betrachtung des Ernährungssystem und seiner Zusammenhänge – zu bewerten?

Tabelle 22 fasst schematisch die Effekte der einzelnen Fallbeispiele auf die Handlungsfelder des Kapitels 4.1 zusammen. Hier wird die unterschiedliche Breite der Themenstellungen deutlich (siehe auch Abbildung 27). Offensichtlich wird weiterhin die Differenz zwischen den Möglichkeiten des Projektes (beziehungsweise der Projektgruppe) und realisierten Effekten. Dietzenbach und Rotterdam haben einen sehr eingegrenzten Ansatz, in dem Dietzenbach viele und Rotterdam wenig Effekte erzielen konnte. Lüdinghausen und Brighton haben dagegen einen eher breiten Ansatz. Lüdinghausen zeigt relativ wenige Effekte. Brighton zeigt deutlich mehr Effekte – und dies nicht nur in den weicheren Handlungsfeldern sondern beispielsweise auch im Bereich der Wirtschaftsentwicklung.

Für die Projektgruppen können aus der Betrachtung der Fallbeispiele folgende Schlüsse gezogen werden:

- *Gemeinschaftsgärten* sind auf die Nutzung einer Fläche und die Förderung sozialer Zusammenhänge ausgerichtet. Sie richten sich also nur auf einen Ausschnitt der in der Arbeit betrachteten Themen und haben so auch nur begrenzte Auswirkung. Sie nutzen einen Teil des Ernährungssystems, die Erzeugung von Lebensmitteln, als gezieltes Instrument zur Lösung eines Problems. Gemeinschaftsgärten sind eine sehr konkrete Maßnahme, mit wenig Integration in das Ernährungssystem und die Stadtentwicklung.
- *Cittaslow* hat ein sehr umfassendes Thema, jedoch das Ernährungssystem ist nur noch ein kleiner Teil der Philosophie. Die Wirkung im Sinne dieser Arbeit ist begrenzt, weil ein konkretes Maßnahmenkonzept zur Förderung des Ernährungssystems fehlt. Inwieweit Cittaslow in der Stadtentwicklung genutzt wird, obliegt genauso den Städten wie der konkrete Einbezug des Ernährungssystems.
- Die *Food Partnership* mit ihrem stadt- und systemweiten Ansatz und ihrem methodischem Vorgehen von Bestandsaufnahme bis Handlungskonzept hat im Sinne dieser Arbeit den besten Ansatz gewählt. Das Ernährungssystem ist hier nicht nur isoliertes Instrument für ein Problem, sondern wird breit gefördert. So kann es allgemein positive Auswirkungen auf die Stadtentwicklung haben, steht aber auch als Instrument zur Beseitigung konkreter Probleme zur Verfügung.

Ein weiterer Unterschied in den Projekten ist der unterschiedliche Einbezug von Akteuren. Im Vergleich der Tabelle 23 „Akteure in den Beispielprojekten“ mit der Abbildung 21 „Akteure im Ernährungssystem“ (siehe Kapitel 3.3) fällt auf, dass die deutliche Mehrzahl der an den Beispielprojekten Beteiligten, zum weiteren Kreis der Akteure des Ernährungssystems gehört. Der engere Kreis der Akteure, die hauptsächlich über wirtschaftliche Beziehungen in das Ernährungssystem eingebunden sind, spielt (mit der wichtigen Ausnahme der Haushalte beziehungsweise Verbraucher) eine untergeordnete Rolle.

Initiierend war in allen Projekten die öffentliche Hand (in Lüdinghausen: Privat-Public-Partnership). Da dies jedoch eines der Auswahlkriterien für die untersuchten Projekte war, ist lediglich die Schlussfolgerung erlaubt, dass ein Anstoß von Projekten im Ernährungssystem durch die öffentliche Hand möglich ist. Dietzenbach hat im Verhältnis zu seinem schmalen thematischen Ansatz sehr viele Akteure involviert, Lüdinghausen eher wenig. Entscheidend für die Wirksamkeit scheint jedoch das Spektrum der involvierten Akteure. Bei den thematisch eingegrenzten Projekten ist dies eher gering. Dietzenbach hat zwar viele Akteure involviert, ein deutlicher Schwerpunkt liegt jedoch in der Verwaltung. In Rotterdam fällt auf, dass die Zahl der Akteure relativ begrenzt ist und im Spektrum die

Akteure des Quartiers oder der Zivilgesellschaft völlig fehlen. Dies wurde bereits in Kapitel 4.2.3 als eine mögliche Ursache für das Scheitern des Projektes diskutiert. Lüdinghausen und Brighton sind in Bezug auf die Akteure sehr breit aufgestellt. Beide Projekte haben Wert darauf gelegt, ihre Arbeit in der Zivilgesellschaft zu verankern. In Lüdinghausen fällt auf, dass Politik und Verwaltung, also die Akteure, die mit einem Stadtentwicklungsleitbild arbeiten müssten, nur marginal involviert sind. Die Food Partnership Brighton ist nicht nur breit verankert, sondern zeigt bei den involvierten Gruppen auch eine deutliche Umsetzungsorientierung.

Tabelle 23: Akteure in den Beispielprojekten

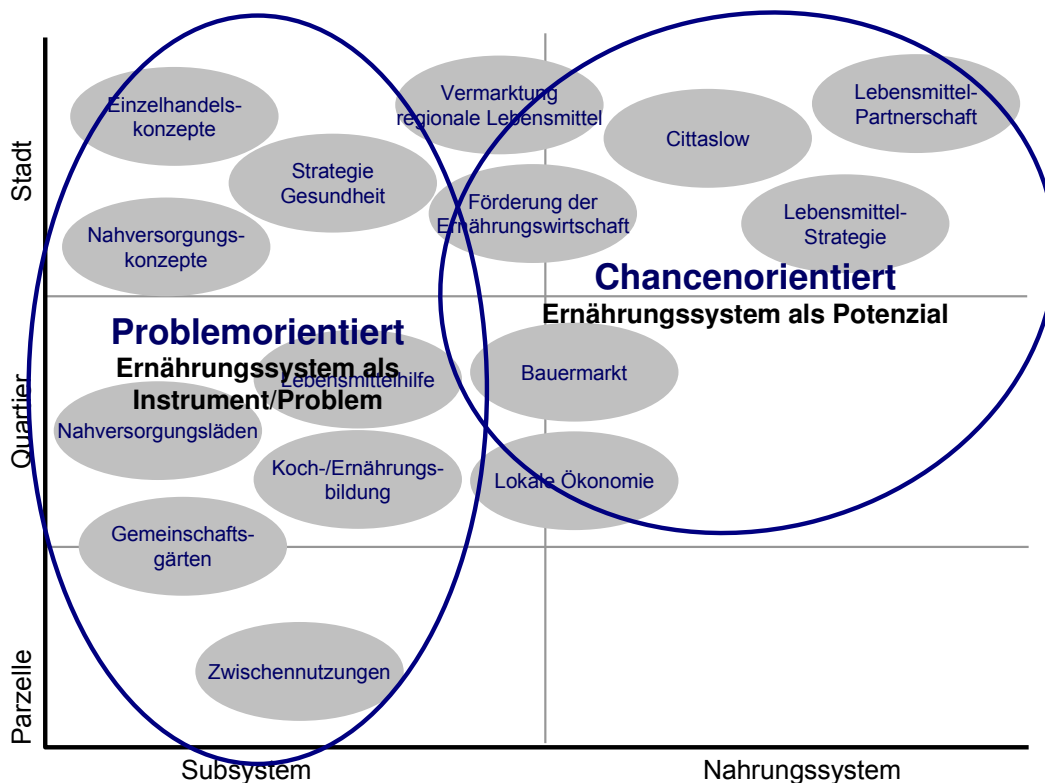
Dietzenbach	Rotterdam	Brighton	Lüdinghausen
<p>Initiierend</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stadtentwicklungsamt <p>Aktiv</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausländerbeirat ▪ Verein/ Vereinsmitglieder <p>Beteiligt</p> <p>Projekt 2030</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Internationale Gärten Magdeburg ▪ Bund über Förderprogramme ▪ Bürgermeister ▪ Stadtrat ▪ Kreis ▪ Naturschutzbehörde ▪ Regionalentwicklung ▪ Baugenehmigungsbehörde 	<p>Initiierend</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wirtschaftsentwicklung <p>Aktiv</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Planungsbüro ▪ Teilgemeinde ▪ Projektentwickler ▪ Wohnungsgesellschaft ▪ Unternehmerverband ▪ Brauerei ▪ Existenzgründer <p>Beteiligt</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stadt/Land über Förderprogramm 	<p>Initiierend</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nachhaltigkeitsausschuss <p>Aktiv</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mitglieder Partnership ▪ Primary Care Trust ▪ lokale Experten ▪ Sustainability Team, Verwaltung ▪ Beratungsbüro (Food Matters) ▪ Verwaltungsvertreter ▪ Gruppen aus dem Sozial- und Lebensmittelbereich ▪ Schulen ▪ Gemeinschaftsgärten <p>Beteiligt</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rat ▪ Food and Health Partnership East Sussex ▪ Öffentlichkeit ▪ Bürgermeister 	<p>Initiierend</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Marketingverein <p>Aktiv</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ engagierte Bürger ▪ Gastronomen ▪ Kaufleute ▪ Lebensmittelproduzenten ▪ Wirtschaftsförderer <p>Beteiligt</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cittaslow Bundesverband ▪ Kirche ▪ Landwirtschaftsminister ▪ Rat/Verwaltung

Quelle: Eigene Darstellung

Aus den Diskussionen oben lassen sich zwei Gruppen von Projektansätzen ableiten, die in Abbildung 32 verallgemeinert werden. Das ist zum einen die Gruppe der eher problemorientierten Projekte. Sie nutzen das Ernährungssystem als Instrument zur Lösung konkreter Probleme der Stadtentwicklung. Sie behandeln nur einzelne Teilsysteme des Ernährungssystems. Ihre Ausstrahlung auf und die Wechselwirkungen mit anderen Teilbereichen des Ernährungssystems ist beschränkt. Als gezielte Maßnahme wirken sie auf die Stadtentwicklung durch die Lösung eines spezifischen Problems. Die Ausstrahlung auf die Stadtentwicklung erfolgt nicht über das Ernährungssystem. Die andere Gruppe

sind die eher chancenorientierten Projekte. Sie nutzen das Ernährungssystem als Potenzial für die Stadtentwicklung. Sie behandeln das gesamte (oder große Teile des) Ernährungssystems. Sie arbeiten themenübergreifend und umfassend den gesamten städtischen Raum, so bieten sie die Möglichkeit zu Synergien zwischen den einzelnen Teilsystemen. Auf die Stadtentwicklung wirken sie über eine allgemeine Förderung des lokalen Ernährungssystems und über größere Potenziale für problemorientierte Projekte.

Abbildung 32: Abgrenzung problem- versus chancenorientierter Projekte



Quelle: Eigene Darstellung

Die Leitfrage des Kapitels lautete „Wie kann das Ernährungssystem für die Stadtentwicklung genutzt werden?“. Zur Beantwortung wurden verschiedenen Projektgruppen und Beispielprojekte aufgezeigt. Die wenigsten der Projekte sind Stadtentwicklungsprojekte im eigentlichen Sinne. Die Stadtentwicklung liegt nicht in ihrem Fokus beziehungsweise ist für die Projektakteure nicht relevant. Viele der Projekte konzentrieren sich auf Umwelt- oder soziale Themen, anderen geht es um die Entwicklung von Teilsystemen des Ernährungssystems. Ihre Relevanz für die Stadtentwicklung erhalten sie über die in Kapitel 4.1 aufgezeigten Wirkungszusammenhänge. Zu Stadtentwicklungsprojekten werden sie erst durch einen aktiven Akt der Stadtentwicklung: Die Projekte müssen in Zielsetzungen einbezogen werden und als Instrument zur Umsetzung benutzt werden.

Die große Bandbreite der Projektgruppen und der Projekte deutet es an: Es gibt keine universelle Herangehensweise an das Ernährungssystem. Die Städte unterscheiden sich in ihren Entwicklungen und Entwicklungsmöglichkeiten wie in ihren Ernährungssystemen. Problemorientierte Projekte (mit einem begrenzten Themenumfang oder einer begrenzten räumlichen Reichweite) müssen also nicht die Vernachlässigung von Entwicklungs-

möglichkeiten im Bereich des Ernährungssystems bedeuten. Es könnte sogar für die gegebenen Rahmenbedingungen die richtige Herangehensweise sein.

Eine umfassende Nutzung des Ernährungssystems für die Stadtentwicklung ist – nach obigen Analysen – dann möglich, wenn das Ernährungssystem allgemein gefördert und gestärkt wird. Die auf die Chancen des Ernährungssystems orientierten Projekte zeigen hier größere Potenziale als die eher problemorientierten. Deutlich wurde auch, dass es für den Erfolg dieser Projekte auf einen breiten Einbezug von Akteuren ankommt. Für den Erfolg der chancenorientierten Projekte ist der Einbezug der Öffentlichkeit und Betroffenen wie der umsetzungsorientierten Akteure aus Politik, Verwaltung und Zivilgesellschaft notwendig.

5 Die Bedeutung des Ernährungssystems für die Stadtentwicklung

„Welche Bedeutung hat das Ernährungssystem für die Stadtentwicklung?“ ist die leitende Frage für die zusammenfassenden Betrachtungen im Rahmen dieser Arbeit. Sie folgen dem möglichen Verlauf einer Annäherung der Stadt an ihr Ernährungssystem: entdecken, analysieren, entwickeln und nutzen.

Lebensmittel vielschichtig sehen.

Lebensmittel haben einen Tausch-, Gebrauchs-, Nähr-, Gesundheits-, Genuss- und Sozialwert. Hinzu kommen ein ökologischer und politischer Wert (siehe Kapitel 2.1). In dem Begriff der Ernährung werden übergeordnet die Teilsysteme des Ernährungssystems und dessen naturale, soziale, politische, religiöse und wissenschaftliche Randbedingungen einbezogen. Das System zur Versorgung der Stadt mit Nahrung wurde als Ernährungssystem gekennzeichnet und bezieht damit ausdrücklich diese Werte und Randbedingungen in das Versorgungssystem mit ein (siehe Kapitel 2.2).

Die Versorgung der Stadt mit Lebensmitteln geht über das reine zur Verfügung stellen von Waren hinaus. Ernährung ist ein wichtiger Teil unseres Soziallebens und unserer Kultur. Sie ist wesentlich mitverantwortlich für unsere Gesundheit und unser Wohlergehen. Sie ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, aber auch Umweltverschmutzer. Die verschiedenen Wertigkeiten von Lebensmitteln stellen unter anderem gesundheitliche, soziale, ökologische und politische Anforderungen an eine Lebensmittelversorgung, die über die Ansprüche von Gebrauchs- und Nährwert hinausgehen und die es für eine gute Versorgung zu beachten gilt. Diese zusätzlichen Bedeutungen der Ernährungsversorgung stellen zusätzliche Ansprüche an diese Versorgung. Die Betrachtung des Ernährungssystems als System fordert darüber hinaus die Beachtung der internen Vernetzungen und die externen Wechselwirkungen mit Strukturen und Prozessen.

Lebensmittel als städtisches Thema wahrnehmen.

Die reflexartige Verortung des Themas Lebensmittel im ländlichen Raum, so hat diese Arbeit gezeigt, ist zu reduziert. Das Ernährungssystem ist nicht nur ein wichtiges städtisches Versorgungssystem, es beeinflusst die Stadt in wirtschaftlicher, ökologischer, kultureller und sozialer Hinsicht. Die Urbanisierung hat die Ernährungssysteme geprägt und prägt sie bis heute. Auch übergeordnete Ernährungssysteme haben einen städtischen Charakter. Es ist nicht mehr die Landwirtschaft, die den Schwerpunkt des Ernährungssystems bildet. Die Schwerpunkte von Umsatz und Wertschöpfung liegen in Industrie und Handel. Die Mehrheit der Menschen, die im Ernährungssystem arbeiten, sind nicht mehr Landwirte, sondern stehen an den Kassen der Supermärkte oder den Fließbändern der Industrie. Dreh- und Angelpunkte des Ernährungssystems sind nicht mehr dezentrale Bauernhöfe und Mühlen, sondern Konzernzentralen, Zentrallager und Werbebüros. Das Ernährungssystem hat ein städtisches Gesicht.

Über die Wirkungsfelder Versorgung, Ökonomie, Flächennutzung, Umwelt, Transport und Verkehr, Gesundheit, Identität und Image sowie Tourismus und Freizeit (siehe Kapitel 4) bestimmt das Ernährungssystem die Entwicklung der Stadt mit. Kapitel 4.2 zeigt beispielhaft Projekte auf, die diese Felder nutzen. Die Stadt vergibt Möglichkeiten zur Lösung städtischer Probleme und vergibt Entwicklungschancen, wenn sie das Ernährungssystem ignoriert und nicht als städtisches Thema wahrnimmt.

Der räumliche Schwerpunkt „Stadt“ dieser Arbeit ist als Antithese zu der üblichen Assoziation „Lebensmittel = Land“ entstanden. Die Konzentration dieser Arbeit auf die Stadt kann und soll den ländlichen Ernährungssystemen aber ihre Relevanz nicht absprechen.

Nicht nur weil der ländliche Raum in dieser Arbeit nicht behandelt wurde, sondern auch weil die Indizien dagegen sprechen. Viele der hier dargestellten individuellen und gesellschaftlichen Bedeutungen des Ernährungssystems lassen sich auf den ländlichen Raum übertragen. Hinzu kommt die Landwirtschaft mit ihren dort überragenden ökonomischen, kulturellen und raumgestaltenden Funktionen. Und nicht zuletzt, um einen Gedanken aus Kapitel 3.2.2 aufzugreifen, ist die Landwirtschaft die wesentliche Quelle für menschliche Nahrung und damit Grundlage jeder Wertschöpfung.

Die Konzentration der Arbeit auf die Stadt kann und soll also nicht gegen die räumlich eingebettete regionale Entwicklung von Stadt und Ernährungssystem argumentieren. Das städtische Ernährungssystem hat während der Industrialisierung die Grenzen der Stadt überschritten, später aber auch die regionale Umlandversorgung gesprengt. Die Stadt kann sich nicht aus ihrem Gebiet heraus ernähren – unabhängig davon wie stark sie ihr Ernährungssystem lokalisiert und regionalisiert. Schon die räumlich begrenzte Betrachtung dieser Arbeit hat viele regionale Beziehungen aufgezeigt, die trotz internationalisierter Ernährungssysteme bestehen. Das lässt eine räumlich isolierte Entwicklung nicht sinnvoll erscheinen. Vor der räumlichen Einbettung eines Gegenstandes in sein Umfeld sollte dieser jedoch erst einmal als Thema erkannt und umrissen sein. Das war die Aufgabe dieser Arbeit und erst im nächsten Schritt steht die Entwicklung des Ernährungssystems im städtischen oder regionalen Zusammenhang.

Das Ernährungssystem entdecken.

Die Betrachtung der Lebensmittelversorgung der Stadt als Ernährungssystem betont die Interaktion zwischen den Teilsystemen und zwischen Ernährungssystem und Stadt. Das Ernährungssystem in der Stadt entdecken heißt, dass vor der Beschäftigung mit einzelnen Teilsystemen das System als ganzes erschlossen und betrachtet wird. Der Versuch, es auf einzelne Themen – wie Nahversorgung oder Food Miles – zu reduzieren, greift zu kurz. Die Wirkungsfelder und Thesen haben die Themenvielfalt sowie die Möglichkeiten und Notwendigkeiten der Entwicklung des Ernährungssystems aufgezeigt.

Die Datenbasis über das Ernährungssystem ist nicht gut, dies gilt für die theoretische Diskussion und auch für konkrete Einzelfälle. Es gibt keine deutsche Stadt, für die das Ernährungssystem untersucht wurde. Bestandsaufnahmen in britischen Städten, wie in London oder in Brighton and Hove, zeigen auch dort die Grenzen der Datenverfügbarkeit auf. Um Stärken, Schwächen und Chancen eines städtischen Ernährungssystems einschätzen zu können, sind aber sowohl allgemeine Analysen als auch genaue Erhebungen für die jeweilige Stadt notwendig.

Nicht besser ist das Wissen im Bereich der Akteurskonstellationen. Die Analyse des Ernährungssystems hat die Vielzahl der direkt oder indirekt involvierten Akteure gezeigt. Die Beschreibung der Lebensmittelregime (siehe Kapitel 2.3) legt hier den Schwerpunkt auf internationale Verflechtungen, die von nationalen Regierungen, der internationalen Handelspolitik und internationalen oder globalisierten Konzernen gestaltet wird. Ausgehend von der städtischen Ebene und dem in Kapitel 2.2 dargestellten Modell des Ernährungssystems (siehe Abbildung 3) als Suchraster zeigt die Analyse in Kapitel 3 eine Reihe weiterer Akteure (siehe Abbildung 21). Kapitel 4 erweitert dies um Akteure aus der Raumplanung, dem Umwelt- und sozialen Bereich (siehe Tabelle 23). Das Ernährungssystem wird von einer Vielzahl von Gruppen gestaltet. Eine Stadt sollte, bevor sie mit der Entwicklung des Ernährungssystems beginnt, die Bedeutung ihres Ernährungssystems, die darin involvierten Akteure und ihre Interessen kennen.

Teilsysteme des Ernährungssystems sollten nicht nur im Umfeld ihres Subsystems (Industrie, Einzelhandel etc.) betrachtet werden, sondern explizit als Teil und im Kontext des Ernährungssystems. Ihre Entwicklung lässt sich nur aus diesem Kontext heraus erklären. Beispielsweise ist der Handel als Teilsystem des Ernährungssystems beeinflusst von den vor- und nachgelagerten Systemen wie Konsum und Verarbeitung. Die wichtigsten Machtverhältnisse in diesem Einfluss wurden in Kapitel 2.3 beschrieben.

Außerdem ist der Handel als Teil des Ernährungssystems von

- stofflich-energetischen, räumlichen (beispielsweise Siedlungsstruktur),
- technischen (beispielsweise Transportwesen, Gentechnik, Functional Food, Haushaltstechnik),
- institutionellen (beispielsweise Planungsrecht, Lebensmittelrecht),
- soziokulturellen (beispielsweise Ernährungsweisen) und
- ökonomischen (beispielsweise Globalisierung) Strukturen und Prozessen beeinflusst.

Ähnliches ließe sich auch für andere Teilsysteme aufzeigen. Eine Entwicklung des Ernährungssystems bedarf nicht nur der Analyse von Stärken und Schwächen sowie der Akteurskonstellationen, sie muss die Zusammenhänge und Einflüsse im System der Ernährungsversorgung beachten. Die Bereiche, in denen das Ernährungssystem die Stadtentwicklung am offensichtlichsten beeinflusst, sollen ebenso herausgearbeitet werden, wie die Einflüsse der Stadtentwicklungsplanung auf das Ernährungssystem. Die Teilsysteme des Ernährungssystems sollten als solche, also im Kontext des Ernährungssystems, betrachtet werden.

Lokale Handlungsebene schaffen

Die Delokalisation des Ernährungssystems ändert für seine Akteure die Bedeutung der Stadt. Die Stadt beeinflusst (in einem nationalen oder internationalen Ernährungssystem) nur noch bedingt die Produktionsmöglichkeiten, Verfügbarkeit von Rohstoffen, Qualitäten, Rezepturen und wirtschaftlichen Erfolg. Nicht nur in den Handelsbeziehungen zwischen Einzelhandel und Konsumenten gibt es kein Monopol der Nähe mehr. Wo es früher Austausch zwischen Erzeugern, Verarbeitern und Einzelhandel innerhalb der Stadt gab, stehen heute die Akteure nicht mehr in direkten Handelsbeziehungen. Das Ernährungssystem hat damit sein Interesse an der Stadtentwicklung verloren. Eine (nicht nur in wirtschaftlicher Hinsicht) gute Gesamtentwicklung der Stadt war früher für die Akteure und deren wirtschaftlichen Erfolg ein entscheidender Faktor, spielt jedoch heute, da Produktionsort und Absatzraum nicht räumlich aneinander gebunden sind beziehungsweise wenn Filialsysteme national organisiert sind, keine entscheidende Rolle mehr.

Ziel muss es sein, für das Ernährungssystem wieder eine lokale Handlungsebene zu schaffen. Die Projektgruppen (siehe Kapitel 4.2.1) zeigen hierfür zwei Möglichkeiten auf. Die lokale Ebene kann zum einen über die Wiederbelebung der wirtschaftlichen Beziehung, die in dieser Arbeit diskutierte Regionalisierung, gestärkt werden. Der andere Ansatz ist, die Akteure des Ernährungssystems in einer eher kooperativen Weise zu vernetzen. Die lokale Handlungsebene wird so über Beziehungen jenseits der direkten wirtschaftlichen Interessen wieder belebt. In allen chancenorientierten Projektgruppen gibt es Ansätze zur Schaffung von lokalen Handlungsebenen. Die Food Partnership setzt auf eine breite Verankerung des Themas Lebensmittel in der Stadt, auf Partnerschaft und Kooperation in der Erarbeitung von Zielen und Maßnahmen. Damit wird eine lokale Ebene des Austausches geschaffen, die zwar in ihrer Intensität nicht den früher existenziell wich-

tigen wirtschaftlichen Austausch ersetzen kann, aber die verbliebenen lokalen Belange zusammenführt. Dabei wird die schmalere gewordene Basis der wirtschaftlichen Akteure durch andere Akteure ergänzt beziehungsweise ersetzt. Die Interessen des Ernährungssystems an der Stadt werden so auf einer neuen Ebene formuliert – ergänzt durch eine deutliche Formulierung der Interessen der Stadt am Ernährungssystem.

Tabelle 23 zeigt die in den Beispielprojekten involvierten Akteure auf. Für die optimale Durchführung von Projekten im Ernährungssystem braucht es eine breite Basis dieser Akteure, die von Vordenkern über Trendsetter, Finanziern, Umsetzern, Unterstützern bis zu Konsumenten reicht. Die Diskussion in Kapitel 4.2.6 hat insbesondere die Bedeutung des Einbezugs von Umsetzern und Konsumenten hervorgehoben. Eine ideale Akteurskonstellation und ihre Möglichkeiten könnten etwa so aussehen:

- Bürger mit Interesse an ihrer Ernährung und den Zusammenhängen können auf Defizite im Ernährungssystem hinweisen, Projekte starten und mit verantwortungsvollem Konsum unterstützen.
- Lokale Einzelhändler mit Interesse an ihrem Standort können ihre Leistungen für die Stadt unterstreichen, gute Rahmenbedingungen einfordern und regionale Produzenten unterstützen.
- Lokale Gastronomen können lokale und regionale Produzenten unterstützen, regionale Ernährungsgewohnheiten herausstreichen und ihre Leistungen betonen.
- Landwirte mit Interesse an ihren Produkten und ihrer Region können regionale Vermarktung unterstützen und lokal angepasst produzieren, ihre Leistungen für die Stadt betonen, gute Rahmenbedingungen einfordern.
- Lokale Verarbeiter können auf regionale Rohstoffe zurückgreifen, für den lokalen Markt produzieren, ihre Leistungen für die Stadt unterstreichen, gute Rahmenbedingungen einfordern.
- Aktive Gruppen im Umwelt- und sozialen Bereich können Querbezüge in ihrer Arbeit zum Ernährungssystem herstellen und aufzeigen, auf Auswirkungen des nationalen beziehungsweise internationalen Ernährungssystems hinweisen, Defizite und Chancen des lokalen Ernährungssystems betonen und das Ernährungssystem für ihre Arbeit nutzen.
- Neugierige und mutige Politiker können Initiativen anregen, unterstützen und promoten, sich für die Akteure und eine Bestandsaufnahme des Ernährungssystems einsetzen und Interessen der Stadt aufzeigen und einfordern.
- Stadtentwicklung und Verwaltung, welche die Zusammenhänge ihrer Arbeit mit dem Ernährungssystem erkennt und als Chance begreift, kann das Ernährungssystem in ihren Aufgabenfeldern berücksichtigen, das lokale Ernährungssystem erfassen und analysieren, die Akteure vernetzen, Interessen moderieren, Projekte initiieren und unterstützen.
- Wissenschaftler können das Ernährungssystem und Handlungsmöglichkeiten analysieren, Projekte initiieren und begleiten und Best Practice promoten.

In den betrachteten Beispielprojekten ging die Initiative für die Projekte in wesentlichen Teilen von der öffentlichen Hand aus. Das Spektrum an möglichen Initiatoren ist jedoch breiter. Ausgangspunkt für eine breite Beschäftigung mit dem Ernährungssystem werden oft einzelne Probleme und Projekte zu deren Beseitigung sein. Hier gibt es konkret Betroffene und Zuständigkeiten in der Verwaltung (bspw. Fachplanungen). Aus diesen Projekten kann dann eine umfassendere Beschäftigung mit dem Ernährungssystem erwachsen. Besonders die Entstehungsgeschichte der Partnership Brighton ist hier fast idealtypisch: In der Beschäftigung mit Nachhaltigkeit und der lokalen Agenda sind in der

Verwaltung, die vielen Querbezüge ihrer Arbeit zum Ernährungssystem aufgefallen. In der Folge wurde dann das Ernährungssystem als ein Handlungsfeld isoliert und systematisch angegangen. Unterstützend für diesen Schritt wirkten dabei eine Reihe vergleichbarer britischer Projekte und eine wissenschaftliche wie öffentliche Diskussion über das Ernährungssystem (und dessen Zusammenhänge mit der Stadtentwicklung). So wurde aus einem problemorientierten Ansatz ein chancenorientierter.

Die Bewegung Cittaslow zeigt, dass ein chancenorientiertes Projekt aber auch ohne Problemdruck, sondern aus der Faszination einer Idee heraus, begonnen werden kann. Ab einer kritischen Masse von gelungenen Projekten und der Bewerbung dieser Erfolge werden auch andere Projektansätze ohne Problemdruck, über ihre Chancen und Möglichkeiten überzeugen.

Leitbilder für das Ernährungssystem schaffen.

Diese Arbeit hat die Entwicklung und den Stand des städtischen Ernährungssystems nachgezeichnet. Die enge Verknüpfung des Systems mit Akteuren und gesellschaftlichen Prozessen wurde immer wieder betont. Das Ernährungssystem entwickelt sich im Diskurs vieler Interessen.

Für die Akteure innerhalb des Ernährungssystems wurden diese Interessen und Machtverhältnisse untersucht, in großen Teilen sind sie durch wirtschaftliche Erwägungen bestimmt. Die Landwirtschaft tendiert zu Produktivitätssteigerungen durch größere Betriebe und Flächen sowie zu standardisierten Produkten. Die Verarbeitung ist daran interessiert, eine möglichst hohe Wertschöpfung zu erzielen und setzt dabei auf Diversifizierung und Höherverarbeitung der Produkte. Betriebe und Firmen werden möglichst konzentriert. Der Lebensmittelhandel ist bereits stark konzentriert. Im preisorientierten Wettkampf versucht er, den Service (inklusive der Verteilung in der Fläche) möglichst an die Verbraucher auszugliedern und den Preisdruck an die Verarbeitung weiterzugeben. Alle diese Akteure werben um den Verbraucher, um ihn von der Qualität und Notwendigkeit ihrer Produkte und Strategien zu überzeugen. Der Verbraucher wiederum strebt nach Lebensmitteln, die preiswert, unaufwändig zuzubereiten sind und einen möglichst hohen Nutzen bieten. Die Interessen, die aus der Gesellschaft an das Ernährungssystem herangetragen werden, wurden in dieser Arbeit nicht explizit untersucht. Beispielsweise die Wissenschaft sucht Kunden für biotechnologische Entwicklungen, die Politik legt die Priorität, zumindest wenn man die Ausgaben als Maßstab ansetzt, auf den Schutz der heimischen Landwirtschaft, der Planung geht es um ein räumlich dichtes Netz an Verkaufsstellen für Lebensmittel. Auffallend ist, dass das Thema Gesundheit, welches mit der Ernährung eigentlich ursächlich verknüpft ist, innerhalb des Ernährungssystems keine und außerhalb keine besonders starke Lobby hat.

Die Stadt muss ihre eigenen Interessen und Anforderungen kennen, um eine optimierte Entwicklung des Ernährungssystems zu gewährleisten. Sie hat ein Interesse an einer bestimmten Ausprägung des Ernährungssystems. Die Analyse in Kapitel 4.1.9 zeigt die Themenfelder auf. Kurz zusammengefasst hat die Stadt ein Interesse

- an hochwertigen Freiräumen und damit an einer vielfältigen urbanen und stadtnahen Landwirtschaft.
- an stadtverträglichem Verkehr und damit an einer verkehrsoptimierten Organisation des Ernährungssystems.

- am Schutz der lokalen und globalen Umwelt und damit an einer umweltfreundlichen Erzeugung und Verarbeitung sowie eines bewussten Konsums.
- an einem lebendigen Tourismus, Kultur- und Freizeitsektor und damit an einem attraktiven Ernährungssystem, besonders in den Bereichen Handel und Gastronomie.
- an einem vielfältigen, sozialen Leben und damit an einem Ernährungssystem, das öffentliche und halböffentliche Räume belebt und die Identifikation der Bürger mit ihrer Stadt unterstützt.
- an einer guten Entwicklung der Wirtschaft und ausgeprägten Standortfaktoren und damit an einer leistungsfähigen Lebensmittelwirtschaft und einem Ernährungssystem, das zur Attraktivität der Stadt beiträgt.
- an einer guten Entwicklung von Teilräumen der Stadt und damit an einer guten Nahversorgung sowie an einem Lebensmittelhandel, Märkten und einer Gastronomie, die zur Attraktivität der Quartiere beitragen.
- an der Entwicklung der Stadt im regionalen Kontext und damit an der Lebensmittelwirtschaft als Potenzial für eine endogene Entwicklung.

Die Stadt sollte auf der lokalen Handlungsebene klären, wie ihr Ernährungssystem aussehen muss, um optimal zu diesen Entwicklungen beitragen zu können. Auch hier gibt Kapitel 4.1.9 Hinweise.

Das Ernährungssystem entwickeln und nutzen.

Nach dem Entwurf eines Leitbildes beziehungsweise einer Zielvorstellung für ihr Ernährungssystem sollte die Stadt das Ernährungssystem entwickeln und für die Stadtentwicklung nutzen.

Zur Entwicklung des Ernährungssystems geben die Wirkungsfelder die Themen vor. Es gilt, bestimmte Bereiche des Ernährungssystems gezielt zu fördern und zu entwickeln. Aus der Analyse in Kapitel 3.3 und den Wirkungsfeldern in Kapitel 4.1 lassen sich Handlungsfelder aufzeigen, in denen das Ernährungssystem Schwächen zeigt und in denen der Markt und die aktuellen Akteurskonstellationen nicht die optimale Entwicklung garantieren. In anderen starken Feldern können dagegen positive Entwicklungen gestützt und gefördert werden. Die Stärken und Schwächen werden sich von Stadt zu Stadt unterscheiden, weil nicht nur die lokalen Anforderungen unterschiedlich sind, sondern weil selbst ein weitgehend standardisiertes Ernährungssystem in seinen örtlichen Ausprägungen variiert. Felder mit Handlungsbedarf sind nach der generellen Analyse

- die Versorgung,
- der Umweltschutz,
- der Transport und Verkehr,
- der Gesundheitsbereich
- und im Punkt Einzelhandel auch das Thema Flächennutzung.

Überwiegend starke Felder mit Chancen zu einer Weiterentwicklung des Ernährungssystems sind

- die Ökonomie,
- die Flächennutzung/Stadtstruktur,
- die Identität/Images
- und der Tourismus sowie des Freizeitbereich.

Für eine Entwicklung der Stadt mit Hilfe des Ernährungssystems geben die Handlungsfelder in Kapitel 4.1.9 die Themen vor. Die Projektgruppe der Food Partnerships setzt auf eine breite, integrierte Entwicklung des Ernährungssystems. Es wird versucht neben Feldern, in denen eine eingebettete, komplexe Entwicklung notwendig ist, auch generell das Ernährungsklima in der Stadt zu verändern. Die Food Partnership strahlt also über ihre eigentlichen Projekte hinaus. Die anderen Beispielprojekte konzentrieren sich nur auf ein Teilsystem und nutzen dabei das Potenzial des Ernährungssystems nicht komplett aus. Eine Entwicklung von Teilsystemen im Kontext des Ernährungssystems ist sinnvoll – dies gilt für chancenreiche wie für problematische Bereiche. Problemlösungsversuche ohne die Betrachtung der (im Nahrungssystem liegenden) Ursachen degeneriert es allerdings zur Symptombehandlung.



Foto 23: Jobs im Gemeinschaftsgarten (Brighton and Hove 2007)

Diese Entwicklung im Kontext des Ernährungssystems hat die wesentliche Schwierigkeit, den allgemeinen Widerspruch zwischen Globalisierung/Internationalisierung und lokalen Handlungsansätzen lösen zu müssen. Da das Ernährungssystem auf der lokalen Ebene nicht geschlossen ist, lässt sich der Kontext – also das Ernährungssystem auf übergeordneten Ebenen – nicht oder nur eingeschränkt beeinflussen. Hier gilt es zu entdecken,

wie das städtische Ernährungssystem mit den übergeordneten Ernährungssystemen interagiert, wie diese Interaktion zu beeinflussen ist und wo sich lokale Handlungsspielräume ergeben.

Besonders im Bereich der Stadtentwicklung geht es nicht darum, das Ernährungssystem als Entwicklungsoption schlechthin zu empfehlen. Nur für einige Städte wird das Ernährungssystem zum Entwicklungsleitbild werden können, für viele andere wird sich eine Entwicklung durch das Ernährungssystem nur in einigen Bereichen anbieten. Dennoch sollte das Ernährungssystem, als existenzielles Thema, in jeder Stadt diskutiert werden.

Regionalität nutzen.

Es gibt wohl kein anderes Produkt, das so eng, vielfältig aber auch widersprüchlich mit regionalen Räumen verbunden wird, wie Lebensmittel. Da ist zum einen die Lebensmittelversorgung, die durch die Überwindung des Raumes wesentlich verbessert wurde. Das System insgesamt ist von einer Delokalisierung, von einer Enträumlichung gekennzeichnet. Die Produktions- und Verbrauchsräume haben sich entkoppelt. Das Ernährungssystem hat seit der Industrialisierung die räumliche Ebene der Region hinter sich gelassen. Aus dem ursprünglich in sich geschlossenen System in der Stadt ist im ersten Schritt ein regionales System geworden. Heute ist weder das Ernährungssystem auf der lokalen noch auf der regionalen Ebene geschlossen. Die Stadt wird von den Ausläufern eines nationalen beziehungsweise internationalen Ernährungssystems versorgt (siehe Kapitel 3.3).

In der öffentlichen Diskussion wird eine Regionalisierung der Lebensmittelversorgung als Lösung für viele Probleme nicht nur des Ernährungssystems angesehen. Dem Merkmal räumliche Nähe wird nachbarschaftliches Vertrauen entgegengebracht. Dort wo Markt und staatliche Kontrolle versagen, verspricht man sich von der Region kleinere, verlässlichere und überschaubarere Strukturen. Regionalen Lebensmitteln werden Umweltfreundlichkeit durch kurze Transportwege und Verzicht auf aufwändige Verpackungen, höhere Transparenz, handwerkliche Herstellung, fairer Handel und ähnliches zugesprochen (siehe Kapitel 4.1.2). Dies sind Eigenschaften, die regionale Lebensmittel haben können, die aber keinesfalls zwingend an eine bestimmte räumliche Ebene gebunden sind. Sogar die Frage wann und unter welchen Umständen ein regionales Lebensmittel eine günstigere oder schlechtere Energiebilanz aufweist, wird in der Wissenschaft heftig diskutiert.

In der Herstellung und Vermarktung steht die Regionalität im Spannungsfeld zwischen lokalen Bezügen und internationalem Handel. Das Lebensmittel selbst hat im industrialisierten Ernährungssystem oft noch eine tiefe Verbindung zu seiner Herkunft. Lebensmittel werden geprägt vom Terroir und weisen damit eine besonders starke regionale Identität auf (siehe Kapitel 4.1.8). Geschützte Herkunftsbezeichnungen, welche ein Produkt mit bestimmten Produktionsverfahren an einen Raum binden, sind heute in Verordnungen festgeschrieben. Aber so sehr diese Produktionsverfahren räumlich fixiert sind, so wenig ist es die Vermarktung. Hier ist die regionale Ebene losgelöst von räumlichen Zusammenhängen auch Teil der Internationalisierung der Ernährungssysteme. Die Region dient hier als Marke: Es geht weniger um die spezifische Region als um die regionale Ebene an sich (siehe Kapitel 3.2.5). Am Beispiel von Sushi wurde argumentiert, dass ein Lebensmittel dadurch seine regionale/nationale Identität nicht verlieren muss, sondern diese auch gestärkt werden kann (Kapitel 4.1.8).

Im Subsystem Konsum steht die Regionalität im Spannungsfeld zwischen Tradition und Folklore. Die Ernährungsgewohnheiten der Menschen gleichen sich vergleichsweise langsam an. Trotz gleicher Verfügbarkeit der Lebensmittel, gleichen Lagerungsmöglichkeiten etc. haben sich regionale Unterschiede in Deutschland erhalten. Im Bereich der regionalen Speisen kommt es zu einer Folklorisierung. Einzelne Elemente der regionalen Traditionen werden als Spezialitäten wiederbelebt, jedoch ohne den ursprünglichen kulturellen Kontext und Anpassung an heutige Geschmacks- und Essgewohnheiten (siehe Kapitel 3.2.5).

Im Ernährungssystem stehen einer Delokalisierung die Regionalisierung, dem *terroir* die Internationalisierung und den wirklichen Ernährungsgewohnheiten die Folklorisierung gegenüber. Kapitel 4.1.2 hat darauf hingewiesen, dass die Region als Handlungsebene, ein lokalisiertes oder regionalisiertes Ernährungssystem als Strategie zur Erreichung von Zielen, aber nicht als Ziel verstanden werden muss. Ferner zieht Kapitel 4.1.2 die Parallele von den oft mit einer Regionalisierung von Ernährungssystemen verbundenen Zielen zu räumlichen Entwicklungskonzepten auf Ebene der Region und des Quartiers.

Auch wenn die Beziehung von Lebensmitteln zum Raum widersprüchlich ist, ist sie wesentlich stärker als in vielen anderen Produkt- oder Lebensbereichen. Daher gilt es, das positive Image regionaler Ernährungssysteme zu nutzen und deren vorhandene Vorteile auszubauen. Die existenten regionalen Ernährungsgewohnheiten können dafür genutzt und gestärkt werden, das kann auch über die folklorisierten Elemente geschehen. *Terroir* and „sense of place“ von Lebensmitteln können für die innerregionale Entwicklung aber auch für den Export von Produkten und für das Image genutzt werden. Besonders in den chancenorientierten Projektansätzen lässt sich die widersprüchliche Beziehung auflösen. Über die dort entwickelten Leitbilder und Zielsysteme lassen sich beispielsweise wirtschaftliche und soziale Vorteile gegenüber Umweltnachteilen abwägen. Außerdem haben sie die Möglichkeit, die mit „Regional“ antizipierten Eigenschaften als Standards festzusetzen oder zu fördern. Insofern ist der Zusammenhang zwischen Lebensmitteln und räumlichen Entwicklungskonzepten kein widersprüchlicher sondern ein starker.

Einzigartigkeit fördern.

Das Ernährungssystem präsentiert sich zu einem überwiegenden Anteil standardisiert und filialisiert. In ganz Deutschland finden sich die gleichen Waren in den gleichen Ladenkonzepten in Einheitsbauten an ähnlichen Standorten. Für die Stadt gehen dadurch eine Reihe von Potenzialen verloren, die das Ernährungssystem haben könnte.

Lebensmittelproduktion und -handel sind auf der nationalen Ebene organisiert. Die Produktion eines Lebensmittels findet in der Regel an ein- oder zwei nationalen Standorten statt – ohne, dass es um die Standorte herum besondere regionale Liefer- oder Absatzverflechtungen geben würde (siehe Kapitel 3.2.2). Auch der Lebensmittelhandel distribuiert national (siehe Kapitel 3.2.3). Der Fund eines regionalen Produkts im Supermarktregal ist daher oft Zufall. Es muss nicht weniger Kilometer zurückgelegt haben, als ein Produkt aus einer anderen Region.

Die Ladenkonzepte des Lebensmitteleinzelhandels sind national einheitlich. Bei den Filialkonzepten der Discounter (mit immerhin rund 40 % Marktanteil) und Supermärkte sind die Läden kaum zu unterscheiden. Etwas mehr Spielraum haben die selbstständigen Kaufleute in den Genossenschaften. Die Standortanforderungen variieren aber kaum. Die Margen im Lebensmitteleinzelhandel sind klein. Flächengrößen und Einzugsbereich ergeben sich aus Wirtschaftlichkeitsberechnungen. Viele aus Sicht der Stadt und Nahversor-

gung sinnvolle Standorte lassen sich mit den Konzepten der Lebensmitteleinzelhändler nicht wirtschaftlich betreiben.

Diese Standardisierung ist für die Stadt an zwei Punkten problematisch (siehe Kapitel 4.1.3). Standardisierte Konzepte und großen Strukturen können an den lokalen Bedürfnissen vorbei gehen oder für die Lösung lokaler Probleme nicht geeignet sein. Der Lebensmitteleinzelhandel passt seine Filialnetze an, aber nur sehr eingeschränkt die einzelnen Filialen an örtliche Gegebenheiten. Mit dem Verlust des Lokalbezugs gehen viele Potenziale im Bereich des Images, der Identität mit Auswirkungen auf Standortfaktoren und Tourismus verloren. Das lässt sich auf das ganze Ernährungssystem von der Erzeugung bis zur Gastronomie und zum Konsum übertragen. Die Stadt hat aber grundsätzlich ein Interesse daran, die Einzigartigkeit ihres Ernährungssystems zu fördern: Besonders in den mit Identität und Image zusammenhängenden Themen braucht das Ernährungssystem ein unterscheidbares, lokales Profil um seine Potenziale zu nutzen. Die regionalen Bezüge des Ernährungssystems, alternative Formen des Handels (Märkte, Direktvermarktung, Naturkosthandel etc.), die noch vergleichsweise abwechslungsreiche Gastronomie, die vielfältigen Formen der urbanen Landwirtschaft sind hier Handlungsansätze.

Konsum nutzen.

Im Kapitel 3.1.2 wurde die Bedeutung der Stadt als konzentrierter Absatzraum für die Lebensmittelindustrie hervorgehoben. Das hat sich grundsätzlich nicht verändert: Auch wenn dies heute weniger durch Probleme beim Transport und der Lagerung der Produkte bedingt ist, als durch die eingeschränkte Mobilität der Konsumenten. Der Autobesatz steigt, die für den Einkaufsverkehr zurückgelegten Kilometer ebenfalls – trotzdem ist der Konsument von Lebensmitteln im Vergleich zu ubiquitär verfügbaren Lebensmitteln vergleichsweise immobil. Der Konsum ist das einzige räumlich nicht beliebig in andere Städte oder Räume verschiebbare Teilsystem des Ernährungssystems. Die Beeinflussung dieses Konsums wird für eine Nutzung und Entwicklung des Ernährungssystems in vielen Bereichen eine Schlüsselrolle einnehmen. Viele der auf der lokalen Ebene denkbaren Projekte (siehe Kapitel 4.2.1) stehen oder fallen mit der Vermarktung ihrer Produkte. Aber auch soziale und/oder öffentlich finanzierte Projekte müssen genutzt werden. Das Teilsystem Konsum bedarf also einer besonderen Aufmerksamkeit bei der Initiierung von Projekten. Wenn es darum geht, die vom städtischen Ernährungssystem verursachten globalen Umweltbelastungen zu reduzieren, ist das Teilsystem Konsum sogar der einzige oder entscheidende Faktor. Das in Kapitel 4.1.4 zitierte Motto *Langsam, Nah, Wenig und Schön* gibt hier die Richtung vor.

In der Einleitung (siehe Kapitel 1) zu dieser Arbeit wurden, die von Planern genannten Gründe für die Nichtbeachtung des Ernährungssystems durch die Stadtentwicklung dargestellt. Die dort genannten inhaltlichen Gründe konnten durch diese Arbeit entkräftet werden. Die Bedeutung des Ernährungssystems für Stadt und Stadtentwicklung wurde dargestellt. Handlungsnotwendigkeiten wurden ebenso aufgezeigt wie Handlungsmöglichkeiten. Insofern konnte dieser Arbeit Notwendigkeit der Beschäftigung von Stadtentwicklung mit Lebensmitteln und Ernährung deutlich herausstellen.

Darüber hinaus wurden Wissenslücken im Bereich des Ernährungssystems beklagt. Hier hat diese Arbeit erste Lücken schließen können und auf viele andere hingewiesen. Notwendig ist in Zukunft

- eine detaillierte Bestandsaufnahme städtischer Ernährungssysteme.

- eine Überprüfung der gezogenen Schlüsse und erarbeiteten Thesen an konkreten Fallbeispielen.
- die Durchführung und wissenschaftliche Evaluierung von Pilotprojekten, bei denen von Beginn die Auswirkungen auf die Stadtentwicklung im Fokus sind.

Es gilt die in dieser Arbeit aufgezeigten Projektansätze für die Stadtentwicklung zu erschließen sowie die aus den Beispielprojekten gewonnenen Erkenntnisse zu vertiefen und zu überprüfen.

Beklagt wurde in der Einleitung auch das Fehlen von Institutionen und Ansprechpartnern für die städtische Arbeit mit dem Ernährungssystem. Es gibt nicht den Ansprechpartner, jedoch gibt es auf der lokalen Ebene eine Vielzahl von involvierten Akteuren – mit unterschiedlichen Interessen und Ansprüchen. Die Moderation und Zielführung solcher Interessen muss (der Definition in Kapitel 1.1 folgend) als klassische Aufgabe der Stadtentwicklung gesehen werden. Zusätzlich zeigt die Projektgruppe der Food Policy Councils (siehe Kapitel 4.2.1), wie aus unterschiedlichen Stadtentwicklungsfragen heraus ein Gremium geschaffen wurde, das diese und darüber hinausgehende Aufgaben übernimmt. Das Fehlen einer solchen lokalen Instanz eignet sich wenig als Grund für die Nichtbeachtung des Ernährungssystem, sondern muss – zumindest nach der Herausarbeitung der Bedeutung dieses Systems – als Handlungsaufforderung an die Stadtentwicklung selbst gesehen werden.

Verzeichnisse

Quellenverzeichnis

- Acocella, Donato (2004a): „Stand und Perspektiven der Lebensmittel-Nahversorgung in Nordrhein-Westfalen: Bericht aus einem Forschungsprojekt.“ In: Ministerium für Städtebau und Wohnen, Kultur und Sport des Landes Nordrhein-Westfalen (Hg.): *Tagungsdokumentation: Land ohne Läden? Alternativer Möglichkeiten der Lebensmittel-Nahversorgung*. Hagen, 15-20.
- Acocella, Donato (2004b): *Nahversorgungsuntersuchung für die Gesamtstadt Braunschweig: Kurzfassung*. Lörach.
- Acocella, Donato (2004c): *Nahversorgung in der Fläche - wie lange noch?* Kurzfassung eines Vortrages auf der IFR-Jahrestagung 2004. Dortmund.
- Adolf, Thomas (1995): „Lebensmittelaufnahme und Vitaminversorgung Erwachsener in Abhängigkeit vom Einkommen.“ In: Barlösius, Eva et al. (Hg.): *Ernährung in der Armut: Gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland*. Berlin, 90-105.
- Aiginger, Karl et al. (1999): „Marktmacht im Lebensmitteleinzelhandel.“ In: *WIFO Monatsberichte* 12/1999. Wien, 797-809.
- Akbar, Oma/Kremer, Elisabeth (2005): Schrumpfung: Herausforderung für die europäische Stadt. In: IBA-Büro (Hg.): *Die anderen Städte: IBA Stadtumbau 2010*. Dessau, 20-28.
- Algemeen Dagblad (10.11.2007): „Ruzie om dreigend faillissement 't Gemaal.“ Rotterdam. <http://www.ad.nl/rotterdam/stad/article1812865.ece> [14.12.2007].
- Algemeen Dagblad (29.10.2007): „Onrust over sloop in Afrikaanderwijk.“ Rotterdam. <http://www.ad.nl/rotterdam/stad/article1783380.ece> [14.12.2007].
- Allen, Keith R. (2002): *Hungrige Metropole: Essen, Wohlfahrt und Kommerz in Berlin*. Hamburg.
- Amin, Ash (1994): „Post-Fordism: Models, Fantasies and Phantoms of Transition.“ In: Amin, Ash (Hg.): *Post-Fordism: A Reader*. Oxford, 1-40.
- APA - American Planning Association (2007): „Policy Guide on Community and Regional Food Planning.“ Washington DC. <http://www.planning.org/policyguides/pdf/food.pdf>. [17.05.2008].
- Arbeitskammer Wien (2004): *Speiseplan und Transportaufkommen: Was haben unsere Ernährungsgewohnheiten mit dem LKW-Verkehr zu tun?* Wien.
- ARGE Fast Food - Slow Food (2002): *Lebensmittelwirtschaft und Kulturlandschaft: Synthesebericht*. Wien.
- ARGE Regiestelle LOS (o. D.): *Was bedeutet ‚LOS‘?* Berlin. <http://www.los-online.de> [09.09.2007].
- Atkins, Peter (1977): „London's intra-urban milk supply, circa 1790-1914.“ In: *Transactions*, Institute of British Geographers. Ausgabe 2, Nummer 1. London, 383-399.
- Atkins, Peter (1985): „The Production and Marketing of Fruit and Vegetables, 1850-1950.“ In: Oddy, Derek J./Miller, Derek S. (Hg.): *Diet and Health in Modern Britain*. London, 102-133.
- Atkins, Peter (2003): „Is it urban? The relationship between food production and urban space in Britain 1800-1950.“ In: Hietala, Marjatta/Vahrikari, Tanja (Hg.): *The Landscape of Food. The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Tampere, 133-144.
- Atkins, Peter/Bowler, Ian (2001): *Food in Society: Economy, Culture, Geography*. London.
- Ausschuss für Definitionen zu Handel und Distribution (Hg.) (2006): *Katalog E, Definitionen zu Handel und Distribution*. 5. Ausgabe. Köln.

- Bahn, Christopher (2001): „Der Einzelhandel als Ressourcen der Stadtentwicklung in Deutschland und Großbritannien: ein Vergleich mit den USA.“ In: Rudolph, Hedwig (Hg.): *Aldi oder Arkaden? Unternehmen und Arbeit im europäischen Einzelhandel*. Berlin, 157-176.
- Bakker, Nicolaas T. (Hg.) (2000): *Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda*. Zentralstelle für Ernährung und Landwirtschaft. Feldafing.
- Barlösius, Eva (1997): „Bedroht das europäische Lebensmittelrecht die Vielfalt der Essenskulturen?“ In: Teuteberg, Hans Jürgen et al. (Hg.): *Essen und Kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Kulturthema Essen, Band 2. Berlin, 113-130.
- Barlösius, Eva et al. (1995b): „Armut und Ernährung: Problemaufriß eines wiederzuentdeckenden Forschungsgebietes.“ In: Barlösius, Eva et al. (Hg.): *Ernährung in der Armut: Gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland*. Berlin, 11-28.
- Barlösius, Eva et al. (Hg.) (1995a): *Ernährung in der Armut: Gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland*. Berlin.
- Barret, Mel/Keech, Dan (2004): *Capital eats: An analysis of London's food economy*. London.
- Bayer, Otto et al. (1999): *Ernährung und Gesellschaft: Forschungsstand und Problem-bereiche*. Opladen.
- BBK – Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe (2007): *Für den Notfall vorgesorgt: Vorsorge und Eigenhilfe in Notsituationen*. 9. Auflage. Bonn.
- BBR – Bundesamt für Bauwesen und Raumordnung (2007): *Strengthening the Local Economy and the Labour Market in Deprived Urban Areas. Good Practise Examples in Europe*. Berlin.
- BBR – Bundesamt für Bauwesen und Raumordnung (Hg.) (2004): *Zwischennutzungen und neue Freiflächen: Städtische Lebensräume der Zukunft*. Berlin.
- Beardsworth, Alan/Keil, Teresa (1997): *Sociology on the Menu: An invitation to the study of food and society*. London/New York.
- Becker, Claudia et al. (2003): *Dietzenbach 2030 – definitiv unvollendet*. Abschlussbericht des Forschungsprojekts. Darmstadt.
- Becker, Claudia et al. (2005): „Dietzenbach 2030 – ein neuer Planungsansatz für die Innenentwicklung der Stadt.“ In: Deutsches Institut für Urbanistik (Hg.): *Zukunft von Stadt und Region*. Band I: Integration und Ausgrenzung in der Stadtgesellschaft. Berlin, 249-278.
- Bell, David (2002): „Fragments for a new Urban Culinary Geography.“ In: *Journal for the Study of Food and Society*. Jahrgang 6, Nr. 1, 10-21.
- Bell, David/Valentine, Gill (1997): *Consuming Geographies: We are where we eat*. London/New York.
- Bell, Richard (2003): „Competition Issues in European Grocery Retailing.“ *European Retail Digest*, Nr. 39, 27-37.
- BELV – Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hg.) (2006): „Ernährungswirtschaft in Ostdeutschland: Rahmenbedingungen – Strukturen – Wettbewerb.“ Tagungsdokument zur Zukunftskonferenz Ernährungswirtschaft, Magdeburg, 11./12. Oktober 2006. Berlin.
- Berekoven, Ludwig (1987): *Geschichte des deutschen Einzelhandels*. 2. Auflage. Frankfurt/Main.
- Bergner, Elisabeth (1993): „'Der Markt hat etwas' – aber was? Wochenmärkte in Hamburg.“ In: Helmers, Sabine (Hg.) *Ethnologie der Arbeitswelt: Beispiele aus euro-*

- päischen und außereuropäischen Feldern*. Mundus Reihe Ethnologie, Band 67. Bonn, 11-40.
- Besch, Michael (2001): „Globalisierung und Regionalisierung in der Ernährung: Fast Food versus Slow Food.“ In: Gedrich, Kurt/Oltersdorf, Ulrich (Hg.): *Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland*. Karlsruhe, 9-29.
- Bestor, Theodore C. (2000): „How Sushi Went Global.“ In: *Foreign Policy*, Nr. 121, 54-63.
- Blotevogel, Hans H. (2001): „Regionalbewusstsein und Landesidentität am Beispiel von Nordrhein-Westfalen.“ Duisburg. <http://purl.oclc.org/NET/duett-12282001-090943> [07.10.2007].
- BMELV – Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2006): *Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutschland*. Münster.
- BMGS – Bundesministerium für Gesundheit und Soziale Sicherung (2005): *Lebenslagen in Deutschland: Der 2. Armuts- und Reichtumsbericht der Bundesregierung*. Bonn.
- BNN – Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel e.V. (2004): *Trendbericht Wachstumsmarkt Naturkost: Zahlen und Fakten 2003*. Köln.
- Bochnig, Stefan/Selle, Klaus (1991): „Aufgaben, Ziele und Wege der Freiraumpolitik in den Städten.“ In Bochnig, Stefan/Selle, Klaus (Hg.): *Freiräume für die Stadt: Sozial und ökologisch orientierter Umbau von Stadt und Region*. Band 1. Wiesbaden, 41-60.
- Boczeck, Barbara (2004): „Auf dem Weg zu neuen Feldern. Strukturwandel in der Landwirtschaft im Ballungsraum.“ In: *Polis*, Band 16, Nr. 1, 18-21.
- Böge, Stefanie (1993): „Erfassung und Bewertung von Transportvorgängen: Die produktbezogene Transportkettenanalyse.“ In: Läßle, Dieter (Hg.): *Güterverkehr, Logistik und Umwelt: Analysen und Konzepte zum interregionalen und städtischen Verkehr*. Berlin, 113-142.
- Böge, Stefanie et al. (2004): „Nahversorgung und Tätigkeitsgesellschaft.“ In: Brand, Heike et al. (Hg.): *EVALO - Eröffnung von Anpassungsfähigkeit für lebendige Orte: Endbericht Gesamtprojekt*. Kassel, 226-245.
- BÖLW – Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (2007): *Die Ökologische Lebensmittelwirtschaft in Deutschland 2006: Zahlen, Daten, Fakten*. http://www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/Zahlen__Daten__Fakten/-BOELW_Zahlen-Daten_Fakten_2007.pdf [01.12.07].
- BÖLW – Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (Hg.) (2006): *Nachgefragt: 25 Antworten zum Stand des Wissens rund um Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel*. Berlin.
- Boonstra, Nanne et al. (2007): *Allochtone vrouwen doen mee!* Utrecht.
- Borron, Sarah Marie (2003): „Food Policy Councils: Practice and Possibility.“ Unveröffentlichtes Manuskript. Eugene.
- Breitenacher, Michael/Träger, Uwe Christian (1990): *Ernährungsindustrie: Strukturwandlungen in Produktion und Absatz*. Berlin/München.
- Breitenacher, Michael/Träger, Uwe Christian (1996): *Branchenuntersuchung Ernährungsindustrie*. Berlin/München.
- Brighton and Hove City Council (2001): *Census Briefing: Brighton & Hove City Profile*. Brighton and Hove.
- Brighton and Hove City Council (2003): *Map 1: Growers, Producers, Manufactures and Processors*. Brighton and Hove. http://www.brighton-hove.gov.uk/downloads/bhcc-sustainability/Food_Partnership_-_Map_1.pdf [28.10.07].
- Brighton and Hove City Council (2004): *A Different Kind of City – a unique Destination: A Strategic Framework for tourism development for Brighton and Hove*. Brighton and

- Hove. http://www.brighton-hove.gov.uk/downloads/bhcc/tourism/-Tourism_Strategy_2004.pdf [17.11.07].
- Brighton and Hove City Council (2006): *Employment Land Study: Final Report*. Brighton and Hove.
- Brighton and Hove City Council (2007): „Food Grant Report.“ unveröffentlichtes Manuskript. Brighton and Hove.
- Brighton and Hove City Council (o. D.): *The Sustainability Team*. Brighton and Hove. <http://www.brighton-hove.gov.uk/index.cfm?request=c1164869> [14.11.07].
- Brighton and Hove Food Partnership (2004): „Constitution of the Brighton and Hove Food Partnership.“ Unveröffentlichtes Manuskript. Brighton and Hove.
- Brighton and Hove Food Partnership (2006a): *Spade to Spoon: Making the connections. A Food strategy and action plan for Brighton and Hove*. Brighton and Hove.
- Brighton and Hove Food Partnership (2006b): *City Food News Summer 2006*. Brighton and Hove. http://www.bhfood.org.uk/pdfs/Summer2006_final.pdf [14.11.07]
- Brighton and Hove Food Partnership (2007): „Good Food Small Grants Scheme.“ Unveröffentlichtes Manuskript. Brighton and Hove.
- Brighton and Hove Food Partnership (o. D. a): „St. Luke's Local Produce Festival Report.“ Unveröffentlichtes Manuskript. Brighton and Hove.
- Brighton and Hove Food Partnership (o. D. b): „Hangleton Local Produce Festival.“ Unveröffentlichtes Manuskript. Brighton and Hove.
- Brink, Antje (1995): „Städte und Landwirtschaft: Am Beispiel der Agrarpolitik der Stadt Hannover.“ In: Thomas, Frieder et al. (Hg.): *Kommunen entdecken die Landwirtschaft: Perspektiven und Beispiele einer zukunftsfähigen Agrarpolitik in Dorf und Stadt*. Alternative Konzepte 94. Heidelberg, 110-121.
- Brink, Antje (2004). „Landwirtschaft in urbanen Regionen: Ziele des GALK-Arbeitskreises Umweltgerechte Landwirtschaft in Ballungsräumen.“ In: *Stadt + Grün* 11, 7-10.
- Bromley, Rosemary D. F./Thomas, Colin J. (2002): „Large Food Stores and Town Revival: Evidence from Wales, UK.“ In: *European Retail Digest* 35, 35-37.
- Bromley, Rosemary D. F./Thomas, Colin J. (2003): „Retail revitalization and small town centres: the contribution of shopping linkages.“ In: *Applied Geography* 23, 47-71.
- Brunner, Karl-Michael (2005): „Konsumprozesse im alimentären Alltag. Die Herausforderung der Nachhaltigkeit.“ In: Brunner, Karl-Michael/Schönberger, Gesa U. (Hg.): *Nachhaltigkeit und Ernährung: Produktion – Handel – Konsum*. Frankfurt/Main, 191-221.
- Brunner, Karl-Michael/Schönberger, Gesa U. (Hg.): *Nachhaltigkeit und Ernährung: Produktion – Handel – Konsum*. Frankfurt/Main.
- Bryan, Carol A. et al. (Hg.) (2003): *The Cultural Feast: An Introduction to Food and Society*. 2. Auflage. Belmon.
- Bryant, Christopher R./Johnston, Thomas R. (1992): *Agricultures in the City's Countryside*. London.
- Bucholz, Hans Eberhard (1993): „Strukturen und Bestimmungsgründe des Nahrungsangebots.“ In: Kutsch, Thomas (Hg.): *Ernährungsforschung – interdisziplinär*. Darmstadt, 7-27.
- BUND/Misereor (Hg.) (1997): *Zukunftsfähiges Deutschland: Ein Beitrag zu einer global nachhaltigen Entwicklung*. Basel.
- Bundesministerium für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen (Hg.) (2005): *Verkehr in Zahlen*. Berlin.
- Burtenshaw, David (1991): *The European city: a Western perspective*. London.

- Business Week (17.12.07): „Kitchen Incubators Get Food Businesses Cooking.“ http://www.businessweek.com/smallbiz/content/dec2007/sb20071214_603976.htm [17.12.2007].
- Büttner, Marianne (1986): *Wochenmärkte in der Bundesrepublik Deutschland: Entwicklungen seit 1951 sowie Struktur und Funktionsanalyse ausgewählter Beispiele*. Dissertation. Kassel.
- Callies, Christian (2004): *Kommunale Einzelhandelszentrenkonzepte und ihre Anwendung als Steuerungsinstrument der städtischen Einzelhandelsentwicklung – Ziele, Ansätze, Wirkungsweise und Erfahrungen aus der Praxis*. Dissertation. Dortmund.
- Cambourne, Brock et al. (2000): „The maturing wine tourism product: an international overview.“ In: Hall, C. Michael et al. (Hg.): *Wine Tourism around the World: Development, Management and Market*. Oxford, 24-66.
- Cannon, Terry (2002): „Food Security, Food Systems and Livelihoods: Competing Explanations of Hunger.“ In: *Die Erde* 133, Ausgabe 4, 345-362.
- Christmann, Gabriela B. (2004): *Dresdens Glanz, Stolz der Dresdner: Lokale Kommunikation, Stadtkultur und städtische Identität*. Wiesbaden.
- Christpherson, Susan (2001): „Lean Retailing in marktliberalen und koordinierten Wirtschaften.“ In: Rudolph, Hedwig (Hg.): *Aldi oder Arkaden? Unternehmen und Arbeit im europäischen Einzelhandel*. Berlin, 57-80.
- Cittaslow Deutschland (o. D. a): *Statuten der cittaslow/slowcity-Bewegung*. Waldkirch. <http://www.cittaslow.info/index.php?statuten> [24.02.2008].
- Cittaslow Deutschland (o. D. b): *Kriterien zur Bewertung der cittaslow/slowcity-Bewegung*. Waldkirch. <http://www.cittaslow.info/index.php?kriterien> [24.02.2008]
- Cittaslow UK (o.D.): *Cittaslow Charter*. Ludlow. http://www.cittaslow.org.uk/images/Download/cittaslow_charter.pdf [24.02.2008].
- Claupein, Erika et al. (2001): „Zeit fürs Essen: Deskriptive Auswertung der Zeitbudgeterhebung.“ In: Statistisches Bundesamt (Hg.): *Zeitbudget in Deutschland: Erfahrungsberichte der Wissenschaft*. Spektrum Bundesstatistik, Band 17. Wiesbaden, 202-218.
- Community Food Security Coalition (2003): *Urban Agriculture and Community Food Security in the United States: Farming from the City Center to the Urban Fringe*. Venice. <http://www.foodsecurity.org/PrimerCFSCUAC.pdf> [21.12.2007].
- Community Food Security Coalition (o. D.): *Community Food Security Programs: What Do They Look Like?* Venice. http://www.foodsecurity.org/CFS_projects.pdf [21.12.2007].
- Crouch, David/Ward, Collin (1997): *The Allotment: Its Landscape and Culture*. Nottingham.
- Cruz, Cary/Aguila, Red (2000): „Conceptual Framework for Urban Agriculture.“ In: *Dialog* 65/2, 4-8.
- Cummins, Steven/Macintyre, Sally: „Food Environment and obesity: neighbourhood or nation.“ In: *International Journal of Epidemiology* 35, 100-105.
- Dahlberg, Kenneth A. (1993): „Regenerative Food Systems: Broadening the Scope and Agenda of Sustainability.“ In: Allen, Patricia (Hg.): *Food for the Future: Conditions and Contradictions of Sustainability*. New York, 75-102.
- Dahlberg, Kenneth A. (1999): „Promoting Sustainable Local Food Systems in the United States.“ In: Koc, Mustafa et al. (Hg.): *For Hunger-Proof Cities: Sustainable Urban Food Systems*. Ottawa, 41-45.
- Danielzyk, Rainer (2006): Städte im regionalen Kontext – Strategien und Organisationsformen für Stadtregionen. In: Sinning, Heidi (Hg.): *Stadtmanagement – Strategien zur Modernisierung der Stadt(-Region)*. Dortmund, 191-203.

- Danielzyk, Rainer/Mielke, Bernd (2006): „Strukturwandel in den ländlichen Gebieten des westlichen Münsterlandes und Ostwestfalen-Lippes.“ In: *Geographische Rundschau*, Jahrgang 58, Nr. 1, 56-63.
- Dawson, John (1995): „Retail change in European Community.“ In: Davis, Ross L. (Hg.): *Retail Planning policies in Western Europe*. London, 1-30.
- Dawson, John/Burt, Steve (1998): „European Retailing: Dynamics, restructuring and development issues.“ In: Pinder, David (Hg.): *The new Europe: Economy, Society and Environment*. New York, 157-176.
- DBV – Deutscher Bauernverband (2005): *Situationsbericht 2006: Trends und Fakten zur Landwirtschaft*. Berlin.
- De Irala-Estévez, J. et al. (2000): „A systematic review of socio-economic differences in food habits in Europe: consumption of fruit and vegetables.“ In: *European Journal of Clinical Nutrition* 54, 706-714.
- Deckert, Klaus (1999): „Kleingärten – Freizeit in der Zwangsjacke.“ In: *Landschaftsarchitektur*, Band 29/9, 26-27.
- Deffner, Alex/Maloutas, Thomas (2002): „Restaurants in the Greater Athens Area: A Service for all?“ Unveröffentlichtes Manuskript. <http://ideas.repec.org/p/wiw/wiwrsla/ersa02p340.html> [10.11.2007].
- Defra – Department for Environment, Food and Rural Affairs (2003): *Policy Paper on Local Food*. London. <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/lfood/pdf/locfoodpolicy.pdf> [27.04.2007].
- Dehoga – Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (2006): *Jahrbuch 2005/2006: Hotellerie und Gastronomie in Deutschland*. Berlin.
- Demmeler, Martin/Burdick, Bernhard (2005): „Energiebilanz von regionalen Lebensmitteln: Eine kritische Auseinandersetzung mit einer Studie über Fruchtsäfte und Lammfleisch.“ In: Agrarbündnis (Hg.): *Der kritische Agrarbericht 2005*. Hamm, 182-187.
- Demmeler, Martin/Heißenhuber, A. (2004): „Energieeffizienzvergleich von regionalen und überregionalen Lebensmitteln – das Beispiel Apfelsaft.“ In: *Ländlicher Raum*, Nr. 2, 1-10, http://www.wzw.tum.de/wdl/wirueberuns/personen/demmeler/energieeffizienz_regionale_lebensmittel_16.2.pdf [30.03.2007].
- Den Hartog, Adel P. (2003): „Technological Innovations and Eating Out as a Mass Phenomenon in Europe.“ In: Jacobs, Marc/Scholliers, Peter (Hg.): *Eating out in Europe: Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*. Oxford/New York, 263-280.
- Der Rat von Sachverständigen für Umweltfragen (2004): „Umweltgutachten 2004: Umweltpolitische Handlungsfähigkeit sichern.“ In: Deutscher Bundestag (Hg.): *Drucksache 15/3600*. Berlin.
- Deutscher Städtetag (2005): *Nahversorgung in den Städten: Aktuelle Herausforderungen und Handlungsempfehlungen*. Arbeitspapier des Deutschen Städtetages. Köln/Berlin.
- Deutsches Tiefkühlinstitut (2006): *Tiefkühlmarkt Deutschland*. Köln. <http://www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehlmarkt/statistiken/> [30.07.06].
- DFV – Deutscher Fleischer Verband (2006): *Geschäftsbericht*. Frankfurt/Main.
- DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hg.) (2004): *Ernährungsbericht 2004*. Im Auftrag des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft. Bonn.
- Diehl, Jörg (2000): „Verbraucherverhalten bei Convenience-Food.“ In: Schlich, Elmar (Hg.): *Convenience Food und Technik im Privathaushalt*. Gießen, 59-77.

- Diekmann, Andreas (2004): *Empirische Sozialforschung: Grundlagen, Methoden, Anwendungen*. 12. Auflage, Reinbek bei Hamburg.
- Difu – Deutsches Institut für Urbanistik (2006): *Integrationsprojekt Internationale Gärten Dietzenbach*. Berlin. <http://www.bund-bin.de/projekte/anzeige.phtml?id=3014> [09.09.2007].
- Dinter, Harald (1987): *Versorgungslücken in einem Oberzentrum? Eine vergleichende Untersuchung zwischen der Versorgung mit Gütern des täglichen Bedarfs aus der Sicht der Verbraucher und der Angebotsstruktur des Lebensmittel-Einzelhandels am Beispiel der Stadt Nürnberg*. Frankfurt/Main.
- DKV – Deutscher Konditorenverband (o. J.): Zahlen und wirtschaftliche Tendenzen des Konditorenhandwerks. Mönchengladbach. <http://www.konditoren.de/datei/dafal-uentw.html> [28.01.2007].
- Dowler, E. (1999): Food and Poverty: The Present Challenge. In: *Benefits: a journal of social security research, policy and practice*, Nr. 24, 3-6.
- Dowler, E.A./Dobson, B.M. (1997): „Nutrition and poverty in Europe: an overview.“ In: *The Proceedings of the Nutrition Society* 56/1, 51-62.
- Dröge, Franz/Krämer-Badoni, Thomas (1987): *Die Kneipe: Zur Soziologie einer Kulturform oder „Zwei Halbe auf mich!“* Frankfurt/Main.
- Drummer, Christian (1996): „Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens 1870-1930.“ In: Teuteberg, Hans Jürgen et al. (Hg.): *Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Kulturthema Essen, Band 2. Bonn, 303-321.
- DTV – Deutscher Tourismusverband e. V. (Hg.) (2006): *Städte- und Kulturtourismus in Deutschland*. Langfassung. Bonn.
- Eberle Gramberg, Gerda/Gramberg, Jürgen (2004): „Stadtidentität: Stadtentwicklung ist Identitätsentwicklung.“ In: Hilber, Marie Luise/Ergez, Ayda (Hg.): *Stadtidentität: Der richtige Weg zum Stadtmarketing*. Zürich, 27-36.
- Eberle, Ulrike et al. (2004): *Umwelt-Ernährung-Gesundheit: Beschreibungen der Dynamiken eines gesellschaftlichen Handlungsfeldes*. Ernährungswende Diskussionspapier Nr. 1. Freiburg.
- Econ-Consult et al. (Hg.) (2005): *Shoppingtourismus im internationalen Vergleich: Wachstumsimpulse für Tourismus und Einzelhandel in Deutschland*. Köln.
- EHI – Euro Handelsinstitut (Hg.) (2005): *Handel aktuell: Struktur, Kennzahlen und Profile des deutschen und internationalen Handels*. Köln.
- Einzelhandelsverband Baden-Württemberg (2003): *Nahversorgung in Baden-Württemberg: ein Leitfaden mit praktischen Lösungsansätzen*. Stuttgart.
- Ellaway A. et al. (1997): „Does area of residence affect body size and shape?“ In: *International Journal of Obesity*, Nr. 21, 304-308.
- Ellerbrock, Karl-Peter (1993): *Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750-1914*. Zeitschrift für Unternehmensgeschichte: Beiheft 76. Stuttgart.
- Ellerbrock, Karl-Peter (2004): „Die Lebensmittelindustrie als Wegbereiter moderner Marktwirtschaft: Von der Manufaktur des 18. Jahrhunderts zur modernen Aktiengesellschaft um 1900.“ In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Die Revolution am Esstisch: Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart, 69-83.
- Engels, Friedrich (1972): *Die Lage der arbeitenden Klasse in England: Nach eigener Anschauung und authentischen Quellen*. Karl Marx-Friedrich Engels-Werke, Band 2. Berlin/DDR.

- Ermann, Ulrich (2001): „Lebensmittelpunkte: Die deutsche Ernährungswirtschaft im Spannungsfeld zwischen Globalisierung und Regionalisierung.“ In: *Politische Studien*, Heft 378, 63-77.
- Ermann, Ulrich (2005): *Regionalprodukte: Vernetzungen und Grenzziehungen bei der Regionalisierung von Nahrungsmitteln*. Sozialgeographische Bibliothek, Band 3. Wiesbaden.
- Esser, Josef/Hirsch, Joachim (1987): „Stadtsoziologie und Gesellschaftstheorie: Von der Fordismus-Krise zur ‚postfordistischen‘ Regional- und Stadtstruktur.“ In: Prigge, Walter (Hg.): *Die Materialität des Städtischen: Stadtentwicklung und Urbanität im gesellschaftlichen Umbruch*. Basel/Boston, 31-56.
- Europäische Kommission (2004): *Protection of geographical Indications, Designations of Origin and Certificates of Specific Character for Agricultural Products and Foodstuffs. Guide to Community Regulations*. Brüssel. http://ec.europa.eu/agriculture/publi/gi/broch_en.pdf [28.01.2007].
- Euroterroirs (2004): *Deutschlands kulinarisches Erbe: Traditionelle regionaltypische Lebensmittel und Agrarerzeugnisse*. 2. Auflage. Cadolzburg.
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations (1996): „Food and international trade.“ Rom. <http://www.fao.org/docrep/003/w2612e/w2612e00.HTM> [07.06.2007].
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations (2000): *Ernährungsunsicherheit: Wenn Menschen mit dem Hunger leben und den Tod durch Verhungern fürchten*. Rom.
- Farma – National Farmers' Retail & Markets Association (2006): *Sector Briefing: Farmer Markets in the UK*. Winchester. <http://farma.org.uk/research.htm> [09.12.2007].
- Favry, Eva (et al. 2002): *Fast food, slow Food: Lebensmittelwirtschaft und Kulturlandschaft*. Synthesebericht des Projektes Fast Food – Slow Food: Nachhaltige Kulturlandschaftsentwicklung durch Sustainable Chain Management der Material-, Stoff- und Transportströme in der Lebensmittelwertschöpfungskette. Wien.
- FAZ (02.05.05): „Nur die Verbraucher haben etwas zu lachen.“ Frankfurt.
- Fellmann, Ferdinand (1997): „Kulturelle und personale Identität.“ In: Teuteberg, Hans Jürgen et al. (Hg.): *Essen und Kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Kulturthema Essen, Band 2. Berlin, 27-36.
- Flick, Uwe (1991): Stationen des qualitativen Forschungsprozesses. In: Flick, Uwe et al. (Hg.): *Handbuch Qualitative Sozialforschung: Grundlagen, Konzepte, Methoden und Anwendungen*. München, 148-174.
- Food Matters (2003): *The Brighton and Hove Foodshed: Mapping the local food system*. Brighton and Hove.
- Food Matters (2005): *Spade to Spoon: Making the connections. Report on Consultation Process*. Brighton and Hove. <http://www.brightonandhovepct.nhs.uk/healthylives/healthpromotion/healthyeating/documents/Reportonconsultationprocess.pdf> [28.10.2007].
- Foodvision (2006): *Brighton and Hove Food Partnership*. London. <http://www.foodvision.gov.uk/pages/brighton-and-hove-food-partnership> [27.10.2007].
- Foundation for SME Development (Hg.) (2002): *Great North East Food and Drink: Food and Drink Sectoral Support Strategy*. Newcastle Upon Tyne. <http://www.onenortheast.co.uk/lib/liReport/44/food&drink.pdf> [19.12.04].
- Frank, Jost (1999): *Roter Faden Gartenstadt: Stadterweiterungsplanungen von Howards garden city bis zur „neuen Vorstadt*. Berlin.
- Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung (24.06.2005): „Steigende Nachfrage nach günstigen Lebensmittel.“ Frankfurt.

- Frei, Andrea (2000): „Die Kölner Wochenmärkte im Spiegel von Angebot und Nachfrage.“ In: *Bonner Beiträge zur Geographie. Materialien aus Forschung und Lehre*. Heft 12. Geographisches Institut der Universität Bonn. Bonn, 25-23.
- Freudenau, Henrik/Reutter, Ulrike (2007): *Sicherung von Nahversorgung und Nahmobilität: Zusammenhänge zwischen Lebensmittelversorgung und Mobilitätsverhalten*. ILS-Trends 2/2007. Dortmund.
- Frey, Hans-Peter/Haußer, Karl (1987): „Entwicklungslinien sozialwissenschaftlicher Identitätsforschung.“ In: Frey, Hans-Peter/Haußer, Karl (Hg.): *Identität*. Der Mensch als soziales und personales Wesen, Band 7. Stuttgart, 3-26.
- Freyer, Bernhard (2004): „Umweltauswirkungen der Lebensmittelproduktion in Europa und den Entwicklungsländern.“ Unveröffentlichtes Manuskript. http://www.boku.ac.at/fileadmin/_/H93/H933/Personen/Freyer/publikationen/Vortrag_Freyer_041007.pdf [24.08.2007].
- Friedland, William H. (1994a): „The Global Fresh Fruit and Vegetable System: An Industrial Organization Analysis.“ In: McMichael, Philip (Hg.): *The Global Restructuring of the Agro-Food Systems*. Ithaca/London, 173-189.
- Friedland, William H. (1994b): „The new Globalization: The case of Fresh Produce.“ In: Bonanno, Alessandro et al. (Hrsg): *From Columbus to ConAgra: The Globalization of Agriculture and Food*. Kansas, 210-231.
- Friedmann, Harriet (1990): „The Origins of the Third World Food Dependence.“ In: Bernstein, Henry et al. (Hg.): *The Food Question: Profits Versus People?* London, 13-31.
- Friedmann, Harriet (1994a): „The International Relations of Food: The Unfolding Crisis of National Regulation.“ In: Harris-White, Barbara/Hoffenberg, Sir Raymond (Hg.): *Food: Multidisciplinary Perspectives*. Oxford/Cambridge, 175-204.
- Friedmann, Harriet (1994b): „Distance and Durability: Shaky Foundations of the World Food Economy.“ In: McMichael, Philip (Hg.): *The Global Restructuring of the Agro-Food Systems*. Ithaca/London, 258-276.
- Friedmann, Harriet (1995a): „The International Political Economy of Food: A Global Crisis.“ In: *International Journal of Health Services*, Ausgabe 25, Heft 3, 511-538.
- Friedmann, Harriet (1995b): „Food Politics: New Dangers, New Possibilities.“ In: McMichael, Philip (Hg.): *Food and Agrarian Orders in the World-Economy*. Westport/London, 15-33.
- Friedmann, Harriet/McMichael, Philip (1989): „Agriculture and the state system: the rise and decline of national agricultures, 1870 to present.“ In: *Sociologia Ruralis* 29, 93-117.
- Fuhrmann, Felicitas (2006): „Nutzungsbreite innerstädtischer Landwirtschaften in deutschen und europäischen Großstädten: Ableitung von Handlungsoptionen für Berlin.“ In: Berliner Gartenamtsleiterkonferenz/Agrarbörse in Deutschland Ost e.V. (Hg.): *Neue Felder für die Stadt: urbane Landwirtschaft als Instrument der Stadtentwicklung?* Unveröffentlichtes Manuskript. Berlin, 8-12.
- Fürst, Franz et al (1999): *Leitbilder der räumlichen Stadtentwicklung im 20. Jahrhundert: Wege zur Nachhaltigkeit?* Berichte aus dem Institut für Raumplanung 41. Dortmund.
- Gailing, Ludger (2006): „Die Integration der Landwirtschaft in städtische Raumkontexte als innovative Strategie: Chancen und Realisierungshürden.“ In: Berliner Gartenamtsleiterkonferenz/Agrarbörse in Deutschland Ost e.V. (Hg.): *Neue Felder für die Stadt: urbane Landwirtschaft als Instrument der Stadtentwicklung?* Unveröffentlichtes Manuskript. Berlin, 13-15.
- Garnett, Tara (2003): *Wise Moves: Exploring the relationship between food, transport and CO₂*. London.

- Gassner, Edmund (1987): *Geschichtliche Entwicklung und Bedeutung des Kleingartenwesens im Städtebau*. Schriftenreihe des Instituts für Städtebau, Bodenordnung und Kulturtechnik der Universität Bonn. Bonn.
- Gedrich, Kurt/Albrecht, Monika (2003): *Datenrecherche der Haushaltsausgaben für Ernährung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts*. Ernährungswende, Materialband Nr. 3. Freising-Weihenstephan.
- Gerhards, Norbert et al. (1998): *Städtebauliche, ökologische und soziale Bedeutung des Kleingartenwesens*. Bundesministerium für Raumordnung, Bauwesen und Städtebau. Bonn.
- Gerlach, Sabine et al. (2005): *Die Zukunft des Großhandels in der Bio-Wertschöpfungskette*. BMBF-Forschungsprojekt „Von der Agrarwende zur Konsumwende?“, Diskussionspapier Nr. 11. Göttingen.
- Gerlach, Sabine et al. (2006): „Der Markt für Milch und Milcherzeugnisse.“ In: *Agrarwirtschaft* 55, Heft 1.
- Goffman, Erving (2001): *Stigma: Über Techniken der Bewältigung beschädigter Identität*. Nachdruck. Frankfurt/Main.
- Goodman, David (1997): „World-scale process and agro-food systems: critique and research needs.“ In: *Review of International Political Economy*, Heft 4, 663-687.
- Goodman, David/Redclift, Michael (1989): „Introduction: The International Farm Crisis.“ In: Goodman, David/Redclift, Michael (Hg.): *The International Farm Crisis*. London, 1-21.
- Gormsen, Erdmann (1992): „Wochenmärkten in Deutschland: Entwicklung, Struktur, Zukunftsaussichten.“ In: *Die Erde*, Nr. 2, 137-151.
- Gram, Sybille (2006): „Landwirtschaft in Berlin: ein Beitrag aus der amtlichen Statistik.“ In: Berliner Gartenamtsleiterkonferenz/Agrarbörse in Deutschland Ost e.V. (Hg.): *Neue Felder für die Stadt: urbane Landwirtschaft als Instrument der Stadtentwicklung?* Unveröffentlichtes Manuskript. Berlin, 4-7.
- Grammler, Ralf (1992): „Die Industrialisierung der Nahrungserzeugung.“ In: Andritzky, Michael (Hg.): *Oikos: von der Feuerstelle zur Mikrowelle; Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen, 246-255.
- Graumann, Carl F. (1983): „On multiple identities.“ In: *International social science journal*, Ausgabe 3, Nr. 2, 309-321.
- Greif, Franz (1981): *Landwirtschaft und Regionalpolitik in peri-urbanen Gebieten*. Schriftenreihe des agrarwirtschaftlichen Institutes des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft. Wien.
- Gröning, Gert (1996): *Politics of Community Gardening in Germany*. Montreal. <http://www.cityfarmer.org/german99.html> [26.06.2005].
- Gröning, Gert (2002): „Gemeinschaftsgärten in Nordamerika.“ In: Meyer-Renschhausen, Elisabeth (Hg.): *Die Gärten der Frauen: Zur sozialen Bedeutung von Kleinstlandwirtschaft in Stadt und Land weltweit*. Frauen Gesellschaft Kritik, Band 35. Herbolzheim, 298-312.
- Gröning, Gert/Wolschke-Bulmahn, Joachim (1995): *Von Ackermann bis Ziegelhütte: Ein Jahrhundert Kleingartenkultur in Frankfurt am Main*. Studien zur Frankfurter Geschichte 36. Frankfurt/Main.
- Grünsteidel, Irmtraud (2000): „Community Gardens: Grüne Oasen in den Ghettos von New York.“ In: Meyer-Renschhausen, Elisabeth/Holl, Anne (Hg.): *Die Wiederkehr der Gärten: Kleinstlandwirtschaft im Zeitalter der Globalisierung*. Innsbruck, 125-139.
- Gustedt, Evelyn (2000): *Nachhaltige Regionalentwicklung durch intermediäre Organisationen? Erwartungshaltungen, Hemmnisse und Möglichkeiten, dargestellt vor dem Hintergrund intermediärer Organisationen in vier peripheren, touristisch orientierten Regionen*. Stuttgart.

- Hahne, Ulf (1985): *Regionalentwicklung durch Aktivierung intraregionaler Potentiale: Zu den Chancen „endogener“ Entwicklungsstrategien*. Kiel.
- Hahne, Ulf/von Stackelberg, Klaus (1994): *Regionale Entwicklungstheorien*. Eures discussion paper 39. Freiburg.
- Haidle, Ella/Rosol, Marit (2005): „Vom Lande in der Stadt – Gemeinschaftsgärten in Buenos Aires und Berlin.“ In: Altröck, Uwe et al. (Hg.): *Landliebe – Landleben: Ländlicher Raum im Spiegel von Sozialwissenschaften und Planungstheorie*. Reihe Planungsrundschau, Ausgabe 12. Berlin, 141-153.
- Hall, Michael C. et al. (2000): „Wine tourism: an introduction.“ In: Hall, C. Michael et al. (Hg.): *Wine Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Oxford, 1-23.
- Hall, Michael C. et al. (2003): „Consuming places: The role of food, wine and tourism in regional development.“ In: Hall, Michael C. et al. (Hg.): *Food Tourism around the World*. Oxford, 25-59.
- Hall, Michael C./Sharples, Liz (2003): „The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste.“ In: Hall, Michael et al. (Hg.): *Food Tourism Around the World: Development, management and markets*. Oxford, 1-24.
- Hall, Peter (1988): *Cities of Tomorrow: an intellectual history of urban planning and design in the twentieth century*. Oxford.
- Halweil, Brian (2004): *Eat here: Reclaiming Homegrown Pleasures in a Global Supermarket*. New York.
- Hamm, Ulrich/Rippin, Markus (2007): *Marktdaten aktuell: Öko-Lebensmittelumsatz in Deutschland 2006*. Bornheim. <http://www.agromilagro.de/resources/UmsatzOeko2006.pdf> [01.12.2007].
- Hammel, Christian (2004): „Innovation in der Lebensmittelindustrie.“ In: Hammel, Christian (Hg.): *Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft im Strukturwandel – Innovationspotenziale für die Region Berlin-Brandenburg*. Berlin, 20-21.
- Handelsblatt (07.09.05): „Niedrigpreise gefragt: Discounter weiter auf dem Vormarsch.“ Düsseldorf. <http://www.handelsblatt.com/pshb?fn=tt&sfn=go&id=1101332> [23.10.2005].
- Hatzfeld, Ullrich (1996): „Die Probleme des Handels sind die Probleme der Städte. Stand Entwicklung und Prognosen der Handlungsbereiche im Überschneidungsbereich zwischen Handel und Stadt.“ In: Ministerium für Stadtentwicklung, Kultur und Sport des Landes NRW (Hg.): *Handel in der Stadt – Handeln in der Stadt*. Düsseldorf, 31-90.
- Hatzfeld, Ulrich (1988): *Einzelhandel in Nordrhein-Westfalen: Strukturwandel und seine Bedeutung für die Stadtentwicklung*. Institut für Landes- und Stadtentwicklungsforschung des Landes Nordrhein-Westfalen. Dortmund.
- Hatzfeld, Ulrich (2002): „Handel in, vor, mit und durch die Stadt: das Verhältnis von Handel und Stadtentwicklung in zehn Jahren.“ In: Institut für Landes- und Stadtentwicklungsforschung des Landes Nordrhein-Westfalen (Hg.): *Einzelhandel - stadt- und regionalverträglich. Diskussionsforum zur Weiterentwicklung der Landesplanung in NRW*. Dortmund, 51-60.
- Hatzfeld, Ulrich (2004): „Lebensmittelversorgung als Handlungsfeld der Städtebaupolitik.“ In: Ministerium für Städtebau und Wohnen, Kultur und Sport des Landes NRW et al. (Hg.): *Tagungsdokumentation: Land ohne Läden? Alternative Möglichkeiten der Lebensmittelnaheversorgung*. Hagen, 3-6.
- Hayn, Doris et al. (2005): *Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag: Ergebnisse einer Literaturrecherche*. Ernährungswende, Materialband 2. Frankfurt/Main.
- Heasman, Michael/Mellentini, Julian (2001): *The Functional Foods Revolution: Healthy people, healthy profits?* London.

- Heffernan, William D./Constance, Douglas H. (1994): „Transational Corporations and the Globalization of the Food System.“ In: Bonanno, Alessandro et al. (Hg.): *From Columbus to ConAgra: The Globalization of Agriculture and Food*. Kansas, 29-51.
- Hensche, Hans-Ulrich et al. (2005): *Stärkung des Agrarstandortes Nordrhein-Westfalen durch engere Verzahnung von Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft – Bestandsaufnahme und Perspektiven (Agrarstandort NRW)*. Forschungsberichte des Fachbereichs Agrarwirtschaft Nr. 19. Soest.
- Hermann-Kunz, Edelgard (1995): „Ernährung und relative Armut in den neuen Bundesländern.“ In: Barlösius, Eva et al. (Hg.): *Ernährung in der Armut: Gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland*. Berlin, 161-182.
- Hessisches Statistisches Landesamt (2006): *Hessische Gemeindestatistik*. Wiesbaden. <http://www.statistik-hessen.de/themenauswahl/bevoelkerung-gebiet/regionaldaten/index.html> [25.08.2007].
- Hirschfelder, Gunter (2001): *Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt/New York.
- Hoffmann-Riem, Christel (1980). Die Sozialforschung einer interpretativen Soziologie – Der Datengewinn. In: *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie* 32, 339-372.
- Hough, Michael (1995): *Cities and Natural Process*. London.
- House of Commons (1998): *The Future of Allotments. Environment, Transport and Regional Affairs: Fifth Report*. London. <http://www.parliament.the-stationery-office.co.uk/pa/cm199798/cmselect/cmenvtra/560/56002.htm> [16.06.2006].
- Howard, Ebenezer (1965): *Garden Cities of To-Morrow*. Cambridge.
- Hristov, Latchezar et al. (2003): *The Contribution of Food Retailing to Society and the Economy*. Oxford.
- Hummel, Diana et al. (2004): *Versorgungssysteme als Gegenstand sozial-ökologischer Forschung: Ernährung und Wasser*. Demons Working Paper 2. Frankfurt/Main.
- Idik, Ercan/Schnettger, Meike (2004): „Barrieren einer Migrantenökonomie und Bedingungen einer geeigneten Förderstruktur.“ In: Hanesch, Walter/Krüger-Conrad, Kirsten (Hg.): *Lokale Beschäftigung und Ökonomie: Herausforderung für die „Soziale Stadt“*. Wiesbaden, 163-183.
- Iles, Jeremy (2005): „The social role of community farms and gardens in the city.“ In: Viljoen, André et al. (Hg.): *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford, 83-88.
- IÖW – Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (2005): *Versorgung mit Waren des täglichen Bedarfs im ländlichen Raum*. Studie für den Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. Berlin.
- Ipsen, Detlev (1995): „Das Verhältnis von Stadt und Land im historischen Wandel.“ In: Ipsen, Detlev (Hg.): *Stadt und Region: StadtRegion*. Dokumentation einer Tagung am 3. und 4. November 1994 in Kassel. Frankfurt/Main, 7-24.
- Ipsen, Detlev (1999): „Was trägt der Raum zur Entwicklung der Identität bei? Und wie wirkt sich diese auf die Identität des Raumes aus?“ In: Thabe, Sabine (Hg.): *Räume der Identität – Identität der Räume*. Dortmunder Beiträge zur Raumplanung 98. Dortmund, 150-159.
- Jacobs, Marc/Scholliers, Peter (2003): „Vaut ou ne Vaut pas le détour: Conviviality, Custom(er)s and Public Places of New Taste since the Late Eighteen Century.“ In: Jacobs, Marc/Scholliers, Peter (Hg.): *Eating out in Europe: Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*. Oxford/New York, 1-15.
- Jannig, Heinz (2004): „Das Instrumentarium des Städtebaurechts zur Sicherung der Nahversorgung.“ In: Ministerium für Städtebau und Wohnen, Kultur und Sport des Landes

- Nordrhein-Westfalen (Hg.): *Tagungsdokumentation: Land ohne Läden? Alternative Möglichkeiten der Lebensmittel-Nahversorgung*. Hagen, 78-101.
- Jasper, Ulrich (1997): „Eigenständige Regionalentwicklung: Von den Anfängen bis zur Anerkennung.“ In: Jasper, Ulrich et al.: *Leitfaden zur Regionalentwicklung*. Rheda-Wiedenbrück, 15-28.
- Jochimsen, Reimut/Gustafsen, Knut (1977): „Infrastruktur: Grundlage der marktwirtschaftlichen Entwicklung.“ In: Simonis, Udo E. (Hg.): *Infrastruktur: Theorie und Politik*. Köln, 38-53.
- Jost, Frank (1999): *Roter Faden „Gartenstadt“: Stadterweiterungsplanungen von Howards garden city bis zur „Neuen Vorstadt“*. Berlin.
- Junker, Rolf/Kruse, Stefan (1998): „Perspektiven des Handels und deren Bedeutung für die Entwicklung von Zentren.“ In: *Informationen zur Raumentwicklung*, Heft 2/3. Bonn, 133-139.
- Kahnert, Rainer (2002): „Zur Situation der Lebensmittel-Nahversorgung in Nordrhein-Westfalen.“ In: Institut für Landes- und Stadtentwicklungsforschung des Landes Nordrhein-Westfalen (Hg.): *Einzelhandel – Stadt- und regional verträglich: Diskussionsforum zur Weiterentwicklung der Landesplanung in NRW*. Dortmund, 34-38.
- Kahnert, Rainer (2006): „Zur Zukunft der Nahversorgung in den Städten.“ In: Hatzfeld, Ulrich (Hg.): *Stadt und Bürger*. Dortmund, 98-102.
- Kamensky, Jutta (2000): „Ernährung und Sozialhilfe: Ergebnisse eines Forschungsprojektes.“ In: Landesvereinigung für Gesundheit Niedersachsen e.V. et al. (Hg.): *Suppenküchen im Schlaraffenland: Armut und Ernährung von Familien und Kindern in Deutschland*. Hannover, 37-43.
- Kartendreht (o. D.): Website. <http://www.katendreht.nl/> [14.12.07].
- Kaufmann, Ines (1998): „Zur Entwicklung der Kneipe im 19. und 20. Jahrhundert.“ In: Schwibbe, Gudrun (Hg.): *Kneipenkultur: Untersuchungen rund um die Theke*. Münster, 23-31.
- Kemming, Herbert (1991): „Zur Gestaltung von Stadtmarketing: Orientierungen für die Praxis.“ In: Kemming, Herbert et al. (Hg.): *Stadtmarketing in der Diskussion: Fallbeispiele aus Nordrhein-Westfalen*. ILS-Schriften Nr. 56. Dortmund, 7-14.
- Kirsch, Johannes et al. (1998): „Der Lebensmitteleinzelhandel: eine vergessene Branche? Beschäftigung und Arbeitszeiten im Lebensmitteleinzelhandel.“ In: Institut Arbeit und Technik (Hg.): *Jahrbuch 1997/98*. Gelsenkirchen, 58-69.
- Kirsch, Johannes et al. (1999): *Darf's etwas weniger sein? Arbeitszeiten und Beschäftigungsbedingungen im Lebensmitteleinzelhandel. Ein europäischer Vergleich*. Hans-Böckler-Stiftung. Berlin.
- Kleining, Gerhard (1991): „Methoden und Geschichte qualitativer Forschung.“ In: Flick, Uwe (et al., Hg.): *Handbuch Qualitative Sozialforschung: Grundlagen, Konzepte, Methoden und Anwendungen*. München, 11-22.
- Kleining, Gerhard (1995): *Lehrbuch entdeckende Sozialforschung. Band 1: Von der Hermeneutik zur qualitativen Heuristik*. Weinheim.
- Kleining, Gerhard (2003): „Umriss zu einer Methode qualitativer Sozialforschung.“ Zuerst erschienen in Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 1982, überarbeitete Fassung. Hamburg. <http://www.heureka-hamburg.de/UmrissaufsatzKleining.pdf> [14.10.06].
- Klohn, Werner/Windhorst, Hans-Wilhelm (2003): *Die Landwirtschaft in Deutschland*. Vechtaer Materialien zum Geographieunterricht. Heft 3, 4. erweiterte Auflage. Vechta.
- Knox, Paul (2005): „Creating Ordinary Places: Slow Cities in a Fast World.“ In: *Journal of Urban Design*, Ausgabe 10, Nr. 1, 1-11.

- Koelreuter, Isabel/Unternährer, Nathalie (2006): *Brot und Stadt: Bäckerhandwerk und Brotkonsum in Basel vom Mittelalter bis zur Gegenwart*. Basel.
- Kokenge, Hermann/Lieske, Heiko (2005): „Die neue Leipziger Kleingartenkonzeption: Grundlagen der naturräumlichen, stadträumlichen und gartenkulturellen Entwicklungen.“ In: *Naturschutz und Landschaftsplanung* 37, 316-319.
- Kolodziej, Marcus (2003): „Gastronomie im Quartier – Das Beispiel Hamburg-Schanzenviertel.“ In: Altrock, Uwe (Hg.): *Jahrbuch Stadterneuerung 2003: Beiträge aus Lehre und Forschung an deutschsprachigen Hochschulen*. Berlin, 377-387.
- Komet-Kalender (Hg.) (2006): *Umfassendes Markt- und Messeverzeichnis für das Reise-gewerbe*. Pirmasens.
- KPMG (2003): *Trends im Handel 2005: Ein Ausblick für die Branchen Food, Fashion & Footwear*. Köln.
- KPMG/EHI (2004): *Status Quo und Perspektiven im deutschen Lebensmitteleinzelhandel 2004*. Köln.
- Krappmann, Lothar (1993): *Soziologische Dimensionen der Identität: strukturelle Bedingungen für die Teilnahme an Interaktionsprozessen*. 8. Auflage. Stuttgart.
- Krätke, Stefan (1996): „Regulationstheoretische Perspektiven in der Wirtschaftsgeographie.“ In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie*, Jahrgang 4, Heft 1-2. Frankfurt/Main, 6-19.
- Kreis Coesfeld (2008): *Zahlen – Daten – Fakten. Coesfeld*. <http://www.kreis-coesfeld.de/> [08.03.08].
- Kreiskurier (05.04.2006): *Netzwerk für die Umwelt*. Lüdinghausen.
- Kretschmer, Jürgen/von Koerber, Karl (2006): „Ernährung nach den vier Dimensionen: Wechselwirkungen zwischen Ernährung und Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft und Gesundheit.“ In: *Ernährung & Medizin* 21. Stuttgart, 178-185.
- Kühn, Manfred (1998): „Der Beitrag der Kleingärten für eine nachhaltige Stadtentwicklung: raum- und planungswissenschaftliche Aspekte.“ In: Bundesministerium für Verkehr, Bau- und Wohnungswesen (Hg.): *Kleingärten als städtebaulicher, ökologischer und sozialer Auftrag*. Berlin.
- Kul, Hulya (2006): „Wonen of wijken? De woonwensen van autochtone en allochtone sociale stijgers in Afrikaanderwijk.“ Unveröffentlichte Masterarbeit. Rotterdam. <https://ep.eur.nl/scripties/handle/2105/3820> [14.12.07].
- Kulke, Elmar (1992): „Structural Change and Spatial Response in the Retail Sector in Germany.“ In: *Urban Studies*, Volumen 29, Nr. 6, 965-977.
- Kullmann, Armin (2004): „Regionalvermarktung von ökologischen Produkten: Stand, Erfolgsfaktoren und Potentiale.“ Vortrag auf der Tagung des Institut für ländliche Struktur-forschung am 11. März 2004. Frankfurt/Main. <http://www.ifls.de/download/Beitrag-Tagung0304ak.pdf> [07.04.07].
- Kunzmann, Klaus R. (2006): „The Future of City Regions in Europe.“ In: Kunzmann, Klaus R. (Hg.): *Reflexionen über die Zukunft des Raumes*. Dortmunder Beiträge zur Raum-planung 111. Dortmund, 44-62.
- Kunzmann, Klaus R. (2007): „Urban Germany: The Future will be different.“ In: van den Berg, Leo et al. (Hg.): *National Policy Responses to Urban Challenges in Europe*. Hampshire, 169-192.
- Kunzmann, Klaus R./Wegener, Michael (2006): „The pattern of urbanization in Western Europe.“ In: Kunzmann, Klaus R. (Hg.): *Reflexionen über die Zukunft des Raumes*. Dortmunder Beiträge zur Raumplanung 111. Dortmund, 27-43.
- Kutsch, Thomas (1990): „Ethnic food, cuisines régionales, gruppen- und landschafts-typische Küchen: Essen als Teil der sozialen Identität.“ In: Wegemann, Sigrid (Hg.):

- Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung.* Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V., Band 7. Frankfurt/Main, 29-37.
- Lademann, Rainer P. (1999): „Verkaufsflächenexpansion als Herausforderung der Stadtplanung.“ In: Beisheim, Otto (Hg.): *Distribution im Aufbruch: Bestandsaufnahme und Perspektiven.* München, 527-544.
- Lampert, Thomas/Ziese, Thomas (2005): *Armut, soziale Ungleichheit und Gesundheit.* Expertise des Robert-Koch-Instituts zum 2. Armuts- und Reichtumsbericht der Bundesregierung. Berlin.
- Landesverband der Gartenfreunde e.V. (Hg.) (2001): *Ein starkes Stück Berlin 1901-2001: 100 Jahre organisiertes Berliner Kleingartenwesen.* Berlin.
- Lang, Tim/Heasman, Michael (2004): *Food Wars: The Global Battle for Mouths, Minds and Markets.* London.
- Läpple, Dieter (2003): „Lokale Ökonomie und soziale Stadt.“ Hamburg. [http://www.tu-harburg.de/stadtplanung/html/ab/ab_106/ag_1/publikationen/laepple/lokale_oek.pdf](http://www.tu-harburg.de/stadtplanung/html/ab/ab_106/ag_1/publikationen/laepple/lokale_oe.pdf) [29.04.2007].
- Läpple, Dieter (2004): „Entwicklungsperspektive von Stadtregionen und ihre lokalen Ökonomien.“ In: Hanesch, Walter/Krüger-Conrad, Kirsten (Hg.): *Lokale Beschäftigung und Ökonomie: Herausforderung für die soziale Stadt.* Wiesbaden, 96-117.
- Lauber, Ilka/Hoffmann, Ingrid (2001a): „Gütertransporte im Zusammenhang mit dem Lebensmittelkonsum in Deutschland, Teil I: Ausmaß und Verteilung.“ In: *ERNO* Jahrgang 2, Nr.2, 108-113.
- Lauber, Ilka/Hoffmann, Ingrid (2001b): „Gütertransporte im Zusammenhang mit dem Lebensmittelkonsum in Deutschland, Teil II: Umweltwirkungen anhand ausgewählter Indikatoren.“ In: *ERNO* Jahrgang 2, Nr. 3, 108-113.
- Le Heron, Richard (1993): *Globalized Agriculture: Political Choice.* Oxford.
- Lebensmittelzeitung (06.05.2005): „Die Discounter dominieren Deutschlands Osten“.
- Lebensmittelzeitung (15.07.2005): „Discount siegt in Europa.“
- Lehmkühler, Stephanie/Leonhäuser, Ingrid-Ute (1998): „Armut und Ernährung: Eine qualitative Studie über das Ernährungsverhalten von ausgewählten Familien mit niedrigem Einkommen.“ In: *Spiegel der Forschung.* Wissenschaftsmagazin der Universität Gießen, Nr. 2, 74-84.
- Leitschuh-Fecht, Heike (2002): *Lust auf Stadt: Ideen und Konzepte für urbane Mobilität.* Bern.
- Leitzmann, Claus/Sicher-Oevermann, Wolfgang (1988): „Lebensmittelqualität und Lebensmittelwahl nach Wertstufen: Verbrauchergerechte Empfehlungen über eine zeitgemäße Lebensmittelwahl.“ In: Meier-Ploeger, Angelika/Vogtmann, Hartmut (Hg.): *Lebensmittelqualität: ganzheitliche Methoden und Konzepte.* Alternative Konzepte 66. Karlsruhe.
- Lenz, Barbara (1997): „Zwischen Anpassung und Untergang: Wandel und Zukunft der Landwirtschaft in der Region Stuttgart.“ In: Gäbe, Wolf (Hg.): *Struktur und Dynamik in der Region Stuttgart.* Stuttgart, 115-133.
- Leonhäuser, Ingrid-Ute/Lehmkühler, Stephanie (2002): „Ernährung und Armut: erste empirische Befunde.“ In: *Zeitschrift für Gesundheitswesen,* Heft 1, 21- 33.
- Lesniczak, Peter (2002): „Eine revolutionäre Veränderung der Ernährungsverhältnisse: Ländliche Kost und städtische Küche. Die Verbürgerlichung der Ernährungsgewohnheiten zwischen 1880 und 1930.“ In: Landeszentrale für politische Bildung Baden-Württemberg (Hg.): *Nahrungskultur.* Der Bürger im Staat. 52. Jahrgang, Heft 4. Stuttgart, 193-199.

- Lesniczak, Peter (2004): „Derbe bäuerliche Kost und feine städtische Küche: Zur Verbürgerlichung der Ernährungsgewohnheiten zwischen 1880 und 1930.“ In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Die Revolution am Esstisch: Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart, 84-98.
- Lipietz, Alain (1995): „Der Regulationsansatz, die Krise des Kapitalismus und ein alternativer Kompromiss für die neunziger Jahre.“ In: Hitz, [Hansruedi] et al. (Hg.). *Capitales Fatales: Urbanisierung und Politik in den Finanzmetropolen Frankfurt und Zürich*. Zürich, 90-122.
- Local Food Works (2007): *The benefits of developing local food links*. Bristol. <http://www.localfoodworks.org/> [17.06.2007].
- Lohrberg, Frank (2001a): *Stadtnahe Landwirtschaft in der Stadt- und Freiraumplanung: Ideengeschichte, Kategorisierung von Konzepten und Hinweise für die zukünftige Planung*. Dissertation. Stuttgart. <http://elib.uni-stuttgart.de/opus/volltexte/2001/908/> [17.09.2005].
- Lohrberg, Frank (2001b): „Stadtnahe Landwirtschaft in der Stadt- und Freiraumplanung.“ In: *Wechselwirkungen. Jahrbuch aus Lehre und Forschung der Universität Stuttgart*. Stuttgart. <http://www.uni-stuttgart.de/wechselwirkungen/ww2001/lohrberg.pdf> [17.09.2005].
- London Development Agency (2006): *Healthy and Sustainable Food for London: The Mayor's Food Strategy*. London.
- London Development Agency (2007): *Healthy and Sustainable Food for London: The Mayor's Food Strategy Implementation Plan*. London.
- Lowe, Philipp et al. (1994): Changing Regulatory Orders: The Analysis of the Economic Governance of Agriculture. In: Lowe, Philipp et al. (Hg.): *Regulating Agriculture*. London, 1-30.
- LUA NRW - Landesumweltamt Nordrhein-Westfalen (Hg.) (2001): *Verzehrstudie in Kleingärten im Rhein-Ruhrgebiet*. Materialien zur Altlastensanierung und zum Bodenschutz, Band 14. Essen.
- Lucas, Caroline/Jones, Andy (2003): *Local Food: Benefits and Opportunities*. The Greens/ European Free Alliance – EFA in the European Parliament. London.
- Lüdinghausen Marketing e.V. (2007): *Burgen-Brücken-Bauernmarkt: Angebote und Spezialitäten aus der Region – mit Musik, Kultur und Information*. Faltblatt. Lüdinghausen.
- Lummel, Peter (2004): „Berlins nimmersatter ‚Riesenbauch‘: Ausbau der Lebensmittelversorgung einer werdenden Millionenmetropole.“ In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Die Revolution am Esstisch: Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart, 84-100.
- Lüth, Maren et al. (2005): „Kosten- oder Qualitätsführerschaft: eine empirische Analyse zum Wareneinkauf der Gastronomie.“ In: Darnhofer, Ika et al. (Hg.): *Jahrbuch der ÖGA. Dokumentation der 14. ÖGA-Jahrestagung „Standards in der Agrar- und Ernährungswirtschaft: Lokale und globale Herausforderungen“* am 23. und 24. September 2004. Wien.
- Mac Rae, Rod (1994): „So Why Is the City of Toronto Concerned About Food and Agriculture Policy? A Short History of the Toronto Food Policy Council.“ In: *Culture & Agriculture*, Nr. 50, 15-18.
- Macintyre, Sally et al. (1993): „Area, Class and Health: Should we be focusing on Places or People?“ In: *Journal of Social Policy*, Ausgabe 22, Nr. 2, 213-234.
- Macintyre, Sally et al. (2002): „Place effects on health: how we can conceptualise, operationalise and measure them?“ In: *Social Science and Medicine* 55, 125-139.
- Maier, Gerhart (2003): „Wochenmärkte aus wirtschafts- und arbeitsmarktpolitischer Sicht.“ Vortrag am 13.11.2003, im Rahmen der Veranstaltung „Wochemärkte in Ost-

- deutschland“ von DSSW und IHK Chemnitz. http://www.chemnitz.ihk24.de/-CIHK24/CIHK24/servicemarken/branchen/Handel/Einzelhandel/Anlagen/Marktveranstaltung_Vortrag_BMWA.pdf [22.01.2006].
- Maier, Gunther/Tödting, Franz (1995): *Regional- und Stadtökonomik: Standorttheorie und Raumstruktur*. 2. Auflage. Wien.
- Matthäi, Ingrid (1994): „Kleingartenbewegung und Arbeitergesundheit.“ In: *Medizin, Gesellschaft und Geschichte* 13. Institut für Geschichte der Medizin. Stuttgart, 189-206.
- Matthiesen, Ulf (2003): *Kulinarik und Regionale Entwicklung unter besonderer Berücksichtigung von „Markt und Metropole“: Strukturskizzen zu einem Forschungsfeld*. Antrittsvorlesung, 27. Mai 2003. Berlin. <http://edoc.hu-berlin.de/humboldt-vl/-144/matthiesen-ulf-3/PDF/matthiesen.pdf> [23.12.2007].
- Matthiesen, Ulf (2006a): „Beeskow: Von der wiedererfundenen Identität einer Kleinstadt im ländlichen Raum Ostdeutschlands – identitätspolitische und identitätstheoretische Anmerkungen.“ In: Deutsches Institut für Urbanistik (Hg.): *Zukunft von Stadt und Region. Band 3. Dimensionen städtischer Identität*. Berlin, 45-60.
- Matthiesen, Ulf (2006b): „Raffiniert einfach – einfach raffiniert: Regionale Kulinarik und Tourismus in der Hauptstadtregion Berlin Brandenburg.“ unveröffentlichtes Manuskript. Potsdam. http://www.potsdam.ihk24.de/produktmarken/starthilfe/anlagen/anhaengsel-Matthiesen_Regionale_Kulinarik.pdf [13.05.2007].
- Mayer, Heike/Knox, Paul (2006a): „Slow Cities: Sustainable Places in a fast World.“ In: *Journal of Urban affairs*, Jahrgang 28, Nummer 4, 321-334.
- Mayer, Heike/Knox, Paul (2006b): „Pace of Live and Quality of Life: The Slow City Charter.“ In: Sirgy, M. Joseph et. al (Hg.): *Community Quality of Life Indicators: best practise III*. Blacksburg, 20-39.
- Mayer, Heike/Knox, Paul (2007): „Slow City oder Città Lente: ein Zukunftsmodell der Stadtentwicklung?“ In: von Petz, Ursula (Hg.): *Stadt und Planung in Italien*. Die alte Stadt 3, 205-220.
- Mayer, Margit (1996): „Postfordistische Stadtpolitik: Neue Regulationsweisen in der lokalen Politik und Planung.“ In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie*, Jahrgang 4, Heft 1-2. Frankfurt/Main, 20-27.
- McDonald's Deutschland (2006): *Jahresbericht 2005*. München.
- McMichael, Philip (1993): „World food system restructuring under a GATT regime.“ In: *Political geography*, Jahrgang 12, Heft 3, 198-214.
- Mead, George Herbert (1991): *Geist, Identität und Gesellschaft aus der Sicht des Sozialbehaviorismus*. 8. Ausgabe. Frankfurt/Main.
- Mekel, Odile (1996): *Anbau und Verzehr von Obst und Gemüse bundesdeutscher Kleingärtner im Hinblick auf die Expositions- und Risikoabschätzungen*. Göttingen.
- Mennel, Stephen (2003): „Eating in the Public Sphere in the Nineteenth and Twentieth Centuries.“ In: Jacobs, Marc/Scholliers, Peter (Hg.): *Eating out in Europe: Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*. Oxford/New York, 245-259.
- Mennel, Stephen et al. (1992): *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London.
- Meyer, Rolf/Sauter, Arnold (2004): *Entwicklungstendenzen bei Nahrungsmittelangebot und -nachfrage: eine Basisanalyse*. Frankfurt/Main.
- Meyer, Simone/Weggemann, Sigrid (2001): „Mahlzeitenmusteranalyse anhand der Daten der Zeitbudgeterhebung 1991/92.“ In: Statistisches Bundesamt (Hg.): *Zeitbudget in Deutschland: Erfahrungsberichte der Wissenschaft*. Spektrum Bundesstatistik, Band 17. Wiesbaden, 188-201.

- Michels, Paul (2001): „Regionalprofile beim Nahrungsmittelkonsum.“ In: Gedrich, Kurt/Oltersdorf, Ulrich (Hg.): *Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland*. Karlsruhe, 141-156.
- Mitchell, Richard/Hall, Michael C. (2003): „Consuming tourists: food tourism consumer behaviour.“ In: Hall, Michael C. et al. (Hg.): *Food Tourism around the World*. Oxford, 60-80.
- Mollenhauer, Hans P. (1988): *Von Omas Küche zur Fertigpackung: Aus der Kinderstube der Lebensmittelindustrie*. Gernsbach.
- Mollenhauer, Hans P. (1995): *Nahrungsmittel zu allen Zeiten aus aller Welt: aus der Geschichte des Handels mit Nahrungsmitteln in Europa*. Hamburg.
- Montanari, Massimo (1993): *Der Hunger und der Überfluß: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. München.
- Moran, Warren et al. (1996): „Family Farmers, Real Regulation, and the Experience of Food Regimes.“ In: *Journal of Rural Studies*, Jahrgang 12, Heft 3, 245-258.
- Morgan, Kevin et al. (2006): *Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain*. Oxford.
- Mougeot, Luc J.A. (2000): „Urban Agriculture: Definition, Presence, Potentials and Risks.“ In: Nicolaas T. Bakker (Hg.): *Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda*. Zentralstelle für Ernährung und Landwirtschaft. Feldafing.
- Müller, Christa (2002): *Wurzeln schlagen in der Fremde: Die Internationalen Gärten und ihre Bedeutung für Integrationsprozesse*. München.
- MWME – Ministerium für Wirtschaft, Mittelstand und Energie des Landes NRW (2007): NRW-Cluster in Leitmärkten. Düsseldorf. http://www.ziel2-nrw.de/docs/website/2007/news_media/Leitmaerkte_NRW_05_2007.pdf [09.12.07].
- Myers, Hayley (2003): „European Food Retailers: Paths for growth.“ In: *European Retail Digest*, Nr. 32, 1-5.
- Myers, Hayley (2004): „Trends in the Food Retail Sector across Europe.“ In: *European Retail Digest*, Nr. 41, 72-74.
- Neiberger, Cordula (1999): „Standortstrukturen und neue räumliche Verflechtung in der Nahrungsmittelindustrie. Die Beispiele Molkereiprodukte und Dauerbackwaren.“ In: Nuhn, Helmut et al. (Hg.): *Auflösung regionaler Produktionsketten und Ansätze zu einer Neuformierung: Fallstudien zur Nahrungsmittelindustrie in Deutschland*. Münster, 81-111.
- Nestlé Deutschland AG (o. D.): *Maggi Werk Lüdinghausen*. Faltblatt. Lüdinghausen.
- Nichol, Lucy (2001): *How can planning help the local food economy? A guide for planners*. Oxford.
- Niemann, Eckehard (1995): „Landwirtschaft und Gartenbau im Ballungsraum Hamburg.“ In: Thomas, Frieder et al. (Hg.): *Kommunen entdecken die Landwirtschaft: Perspektiven und Beispiele einer zukunftsfähigen Agrarpolitik in Dorf und Stadt*. Alternative Konzepte 94. Heidelberg, 167-187.
- Nohl, Werner (1993): *Kommunales Grün in der ökologisch orientierten Stadterneuerung: Handbuch und Beispielsammlung*. München.
- NRC Handelsblad (01.04.2007): „Chefkok wil de de buurt omhoog koken.“ Rotterdam. http://www.nrc.nl/binnenland/article268010.ece/-Chefkok_wil_de_de_buurt_omhoog_koken [14.12.2007].
- NRC Handelsblad (04.12.2007): „Modelrestaurant wachtte vergeefs op list.“ Rotterdam. http://www.nrc.nl/binnenland/article844401.ece/-Modelrestaurant_wachtte_vergeefs_op_list [14.12.2007].

- Nuhn, Helmut (1993): „Strukturwandel in der Nahrungsmittelindustrie: Hintergründe und räumliche Effekte.“ In: *Geographische Rundschau*, Ausgabe 45, Heft 9, 510-515.
- Nuhn, Helmut (1999): „Veränderung des Produktionssystems der deutschen Milchwirtschaft im Spannungsfeld von Markt und Regulierung.“ In: Nuhn, Helmut et al. (Hg.): *Auflösung regionaler Produktionsketten und Ansätze zu einer Neuformierung: Fallstudien zur Nahrungsmittelindustrie in Deutschland*. Münster, 113-166.
- Ober, Steffi (2004a): *Agrarforschung in Deutschland*. o. O.
- Ober, Steffi (2004b): „Forschung als Motor einer nachhaltigen Landwirtschaft: Ziele, Strukturen und Veränderungspotenziale der Agrarforschung in Deutschland.“ In: Agrarverbund (Hg.): *Der kritische Agrarbericht 2004*. Hamm, 64-70.
- OBR – OntwikkelingsBedrijf Rotterdam (2007): *Kanszones*. Ausgabe Mai 2007. Rotterdam.
- Oddy, Derek J. (2003): „Formalizing relationships during twentieth century: The roles of town and country in the British diet, 1860-1950.“ In: Hietala, Marjatta/Vahtikari, Tanja (Hg.): *The Landscapes of Food: The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Tampere, 100-117.
- OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development (1979): *Die Landwirtschaft in Planung und Management peri-urbanen Gebiete*. Band 1. Paris.
- Oekolandbau.de (Hg.) (2006): „Bio Markt Kompakt: Kennzahlen zum Markt für Bio-Lebensmittel.“ Bonn. http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/-haendler/marktinformationen/biomarkt_kompakt.pdf [01.12.07].
- Opaschowski, Horst W. (2006): *Freizeitwirtschaft: die Leitökonomie der Zukunft*. Hamburg.
- Özcan, Veysel (2004): „Ausländische Selbstständige in Deutschland.“ In: Hanesch, Walter/Krüger-Conrad, Kirsten (Hg.): *Lokale Beschäftigung und Ökonomie: Herausforderung für die „Soziale Stadt“*. Wiesbaden, 137-162.
- Pact of Zuid (2006): *Buit op Zuid*. Rotterdam.
- Pact of Zuid (o. D.): „Reiseburo op Zuid.“ Rotterdam. <http://www.reisburoopzuid.nl/uitopzuid-uitopzuid.php> [17.12.07].
- Picciano, Giorgio (1983): *Städtebau in Deutschland 1871-1914: Genese einer wissenschaftlichen Disziplin*. Bauwelt Fundamente 62. Braunschweig/Wiesbaden.
- Pietrzik, Klaus (1993): „Zur Pathophysiologie der Ernährung des Menschen.“ In: Kutsch, Thomas (Hg.): *Ernährungsforschung – Interdisziplinär*. Darmstadt, 312-329.
- Poppitz, Marianna/Lembcke, Jürgen (2003): *Wochenmärkte. Merkmale und Entwicklungspotenziale*. Berlin.
- Pothukuchi, Kameshwari/Kaufman, Jerome L. (2000): „The Food System: A Stranger to the Planning Field.“ In: *Journal of the American Planning Association*, Jahrgang 66, Nr. 2. Chicago, 113-123.
- Pothukuchi, Kameshwari/Kaufmann, Jerome L. (1999): „Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning.“ In: *Agriculture and Human Values* 16, 213-224.
- Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika (1999): *Soziologie der Ernährung*. Opladen.
- Pretty, Jules (2001): *Some Benefits and Drawbacks of Local Food Systems*. Diskussionspapier für TVU/Sustain AgriFood Network, 2. November 2001. Essex. http://www.sustainweb.org/pdf/afn_m1_p2.pdf [22.04.2007].
- Pudel, Volker (2003): „Psychologie des Essens.“ In: Escher, Felix/Buddeberg, Claus (Hg.): *Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur*. Zürich, 121-138.
- Rama, Ruth (1992): *Investing in Food*. OECD Development Centre Studies. Paris.

- Rath, Claus-Dieter (1984): *Reste der Tafelrunde: Das Abenteuer der Eßkultur*. Reinbek bei Hamburg.
- Rathert, Gisela/Kindel, Detlev (1995): *775 Jahre Dietzenbach: Heimat- und Geschichtsbuch*. Dietzenbach.
- Reschl, Richard/Rogg, Walter (2003): *Kommunale Wirtschaftsförderung: Standortdialog und Standortentwicklung in Kommunen und Regionen*. Sternenfels.
- Reulecke, Jürgen (1985): *Geschichte der Urbanisierung in Deutschland*. Frankfurt/Main.
- Richards, Greg (2002): „Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?“ In: Hjalager, Anne-Mette/Richards, Greg (Hg.): *Tourism and Gastronomy*. London, 3-20.
- Rieger-Genennig, Kathrin/Behling, Michael (1999): *Der Markthandel in ostdeutschen Innenstädten*. Berlin.
- Roberts, Wayne (2001): *The way to a city's heart is through its stomach: Putting food security on the urban planning menu*. Toronto.
- Rohbeck, Stefanie (2005): *Dietzenbach 2030 – Definitiv unvollendet*. Hannover. http://www.stadtteilarbeit.de/seiten/projekte/dietzenbach/definitiv_unvollendet.htm [25.08.2007].
- Rommerspacher, Thomas (1997): „Die Bedeutung der lokalen Ökonomien für die städtische Wirtschaftsstruktur und -entwicklung.“ In: Weck, Sabine (Hg.): *Lokale Ökonomie und Wirtschaftsförderung in Stadtteilen mit besonderem Erneuerungsbedarf*. ILS-Schrift 130. Dortmund, 11-14.
- Roos, Gun et al. (2000): „Disparities in vegetable and fruit consumption: European cases from the north to the south.“ In: *Public Health Nutrition*, Jahrgang 4, Nr. 1, 35-43.
- Rösener, Werner (1993): *Die Bauern in der europäischen Geschichte*. München.
- Rosol, Marit (2006): *Gemeinschaftsgärten in Berlin: Eine qualitative Untersuchung zu Potenzialen und Risiken bürgerschaftlichen Engagements im Grünflächenbereich vor dem Hintergrund des Wandels von Staat und Planung*. Dissertation. Berlin. <http://edoc.hu-berlin.de/docviews/abstract.php?lang=ger&id=27666> [25.11.07].
- Rudolph, Hedwig (2001): „Der Lebensmitteleinzelhandel als Treiber weltregionaler Warenketten.“ In: Rudolph, Hedwig (Hg.): *Aldi oder Arkaden? Unternehmen und Arbeit im europäischen Einzelhandel*. Berlin, 81-102.
- Rudolph, Hedwig/Schüttelpelz, Anne (2001): „Europäische Strukturen im Einzelhandel – Einleitung.“ In: Rudolph, Hedwig (Hg.): *Aldi oder Arkaden? Unternehmen und Arbeit im europäischen Einzelhandel*. Berlin, 7-22.
- Sachverständigenrat für Umweltfragen (2004): *Umweltgutachten 2004: Umweltpolitische Handlungsfähigkeit sichern*. Deutscher Bundestag 15. Wahlperiode, Drucksache 15/3600. Berlin.
- Saunders, Caroline et al. (2006): *Food Miles: Comparative Energy/Emissions Performance of New Zealand's Agriculture Industry*. Lincoln.
- Sauter, Arnold (2005): *Grüne Gentechnik – Transgene Pflanzen der 2. und 3. Generation*. Büro für Technikfolgen Abschätzung beim Deutschen Bundestag. Berlin.
- Scarpato, Rosario/Daniele, Roberto (2002): „New global cuisine: tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy.“ In: Hjalager, Anne-Mette/Richards, Greg (Hg.): *Tourism and Gastronomy*. London, 296-313.
- Schlegel-Matthies, Kirsten (1988): „Regionale Kostformen im Spiegel alter Kochbücher.“ In: Wegemann, Sigrid (Hg.): *Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung*. Frankfurt/Main, 54-59.
- Schlegel-Matthies, Kirsten (2004): „Liebe geht durch den Magen: Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit. Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende?“ In:

- Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Die Revolution am Esstisch: Neue Studien zur Nahungskultur im 19./20 Jahrhundert*. Studien zur Geschichte des Alltags, Band 23. Wiesbaden, 148-161.
- Schlich, Elmar H./Fleissner, Ulla (2003): *Comparison of Regional Energy Turnover with Global Food*. In: *EHS* Nr. 6, 1-6. <http://dx.doi.org/10.1065/ehs2003.06.009> [30.03.2007].
- Schneider, Manuel/Geißler, Karlheinz A. (1995): „Editorial.“ In: Schneider, Manuel/Geißler, Karlheinz A. (Hg.): *Zeit-Fraß: Zur Ökologie der Zeit und Landwirtschaft und Ernährung*. Politische Ökologie, Sonderheft 8. München, 3.
- Schobeß, Detlef (2004): *Alte Zentrensysteme und neue Versorgungsnetze Nebeneinander von Erosion und Expansion*. Vortrag auf dem Difu-Workshop Nahversorgung in Großstädten – Entwicklungen, Probleme, Handlungsmöglichkeiten am 8. November 2004, Berlin.
- Schönberger, Gesa U. (2000): „Optimierung als Strategie der Ernährungswissenschaft.“ In: Schlich, Elmar (Hg.): *Convenience Food und Technik im Privathaushalt*. Gießen, 45-58.
- Schuleri-Hartje, Ulla-Kristina et al. (2005): *Ethnische Ökonomie: Integrationsfaktor und Integrationsmaßstab*. Darmstadt.
- Schultz, Viviane (2006): *Lüdinghausen auf dem Weg zur „Cittaslow“!?* Unveröffentlichte Bachelor-Arbeit, Ruhruniversität Bochum. Bochum.
- Schürmann, Carsten (1999): *Schöne heile Einkaufswelt: Eine Methode zur wohnstand-örtlichen Versorgungsqualität*. Institut für Raumplanung Arbeitspapier 167. Dortmund.
- Schüttelpelz, Anne/Deniz, Alev (2001): „Beschäftigungsentwicklungen im europäischen Einzelhandel.“ In: Rudolph, Hedwig (Hg.): *Aldi oder Arkaden? Unternehmen und Arbeit im europäischen Einzelhandel*. Berlin, 103-130.
- Schwarze, Thomas (2000): „Lüdinghausen.“ In: Heineberg, Heinz (Hg.): *Städte und Gemeinden in Westfalen - Band 7: Der Kreis Coesfeld*. Münster, 149-163.
- Schwarze, Thomas/Parreira, Daniel (2000): *Einzelhandel in Lüdinghausen*. Arbeitsgemeinschaft für Angewandte Geographie Münster, Arbeitsberichte Band 31. Münster.
- Schwibbe, Gudrun (1998): „Forschungsfeld: Kneipenkultur.“ In: Schwibbe, Gudrun (Hg.): *Kneipenkultur: Untersuchungen rund um die Theke*. Münster, 1-9.
- Schwibbe, Gudrun/Schwibbe, Michael (1998): „Zur räumlichen Verteilung der Kneipen in Göttingen.“ In: Schwibbe, Gudrun (Hg.): *Kneipenkultur: Untersuchungen rund um die Theke*. Münster, 33-48.
- Sellach, Brigitte (1996): *Die Frankfurter Beköstigungsstudie: Wie kommt das Essen auf den Tisch?* Hohengehren.
- Selle, Klaus (Hg.) (2000): *Freiraum, Siedlung, Kooperation: Forschungsergebnisse, Hinweise für die Praxis, Folgerungen*. Dortmund.
- Shephard, Sue (2001): *Pickled, Potted, and Canned: How the Art and Science of Food Preserving Changed the World*. New York.
- Siedentop, Stefan/Kausch, Steffen (2003): „Die siedlungsstrukturelle Dimension der Schrumpfung – Räumliche Trends der Bevölkerungsentwicklung in Ostdeutschland nach der Wende.“ In: Müller, Bernhard/Siedentop, Stefan (Hg.): *Schrumpfung – Neue Herausforderungen für die Regionalentwicklung in Sachsen/Sachsen-Anhalt und Thüringen*. Hannover, 11-24.
- Sieverts, Thomas et al. (2005): *Zwischenstadt – inzwischen Stadt? Entdecken, Begreifen, Verändern*. Wuppertal.

- Sinnig, Heidi (2007): „Stadtmanagement – Konzeptionelle Einordnung, Handlungsebene und -felder.“ In: Sinnig, Heidi (Hg.): *Stadtmanagement: Strategien zur Modernisierung der Stadt(-Region)*. Dortmund, 7-21.
- Slow Food (2005): *Die Slow Food Bibel*. 2. Auflage. Bra.
- Smith, Alison et al. (2005): *The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development*. Oxon.
- Spannagel, Rolf/Bange, Helmut (1999): „Standortpolitik und Strukturwandel im Einzelhandel.“ In: Beisheim, Otto (Hg.): *Distribution im Aufbruch: Bestandsaufnahme und Perspektiven*. München, 564-580.
- Spiekermann, Uwe (1997): „Regionale Verzehrunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte: Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900-1940.“ In: Teuteberg, Hans Jürgen et al. (Hg.): *Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Kulturthema Essen, Band 2. Berlin, 247-282.
- Spiekermann, Uwe (1999a): *Basis der Konsumgesellschaft: Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850-1914*. Schriftenreihe zur Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Band 3. München.
- Spiekermann, Uwe (1999b): „Eßkultur heute: Was, wie und wo essen wir?“ In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): *Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft*. Münster, 41-56.
- Spiekermann, Uwe (2002): „Deutsche Küche – eine Fiktion. Regionale Verzehrsgewohnheiten im 20. Jahrhundert.“ In: Gedrich, Kurt/Olterdort, Ulrich (Hg.): *Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland*. 23. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V.. Karlsruhe, 47-74.
- SSAWG – Southern Sustainable Agriculture Working Group (2005): „How Food Policy Councils Are Organized & Operate.“ In: SSAWG (Hg.): *Food Security Begins at Home: Creating Community Food Coalitions in the South*. <http://www.ssawg.org/documents/Chapter4-HowFoodPolicyCouncilsAreOrganizedandOperate.pdf> [06.12.2007].
- Stadt Lüdinghausen (Hg.) (2006): *Statistischer Jahresbericht 2006*. Lüdinghausen.
- Stanhill, G. (1977): „An urban agro-ecosystem: The example of nineteenth-century Paris.“ In: *Agro-Ecosystems* 3, Amsterdam, 269-284.
- Statistisches Bundesamt (2006): *Statistisches Jahrbuch 2006 für die Bundesrepublik Deutschland*. Wiesbaden.
- Steffen, Gabrielle/Weeber, Rotraut (2001): *Das Ende der Nahversorgung? Studie zur wohnungsnahen Versorgung*. Verband Region Stuttgart. Stuttgart.
- Steinfeld, Henning et al. (2006): *Livestock's long shadow: environmental issues and options*. Food and Agriculture Organisation of the UN. Rom.
- Stierand, Philipp (2006): „Das Nahrungssystem der Stadt. Lebensmittel als neue Perspektive in der Stadtentwicklung.“ In: *RaumPlanung* Nr.129. Dortmund, 265-269.
- Stieß, Immanuel/Hayn, Doris (2005): *Ernährungsstile im Alltag: Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung*. Ernährungswende Diskussionspapier Nr. 5. Frankfurt/Main.
- Stiftung Interkultur (o. D.): *Internationale Gärten Dietzenbach*. München. <http://www.stiftung-interkultur.de/prop1m.htm> [09.09.2007].
- Streich, Bernd (2005): *Stadtplanung in der Wissensgesellschaft: ein Handbuch*. Wiesbaden.
- Tannahill, Reay (1989): *Food in History*. Überarbeitete Auflage. New York.
- Tansey, Geoff/Worsley, Tony (1995): *The Food System. A Guide*. London.
- Tappeser, Beatrix et al. (1999): *Globalisierung in der Speisekammer. Band 1: Wege zu einer nachhaltigen Entwicklung im Bedürfnisfeld Ernährung*. Freiburg.

- Taylor, John et al. (2005): *Trading Places: The local economic impact of street produce and farmers' markets*. London. <http://www.ruralvoices.org.uk/download/555/051202-tradingplaces.pdf> [28.12.2007].
- Tenberg, Ingo (1999): *Gastronomie im Handel, eine institutionenorientierte Analyse*. Arbeitspapiere des Lehrstuhls für Marketing und Handel an der Universität GH Essen, Nr. 5. Essen.
- Tenbusch, Axel (2003): „Retailing in Germany: Another year of success for discounters.“ In: *European Retail Digest*, Nr. 36, 51-55.
- Teuteberg, Hans-Jürgen (1987): „Zum Problemfeld Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert.“ In: Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): *Durchbruch zum modernen Massenkonsum: Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters*. Münster, 1-36.
- Teuteberg, Hans-Jürgen (1988): „Die Begründung der Ernährungsindustrie.“ In: Teuteberg, Hans-Jürgen/Wiegelmann Günter (Hg.): *Unsere tägliche Kost: Geschichte und regionale Prägung*. 2. Auflage. Münster, 291-302.
- Teuteberg, Hans-Jürgen (1998): „Der Lebensmittelhandel in Wandel: Zur Wirtschafts-, Technik- und Sozialhistorie des Einzelhandels.“ In: Sticke, Antje/Tröscher, Michael (Hg.): *49,98 Tante Emma – Megastore: 50 Jahre Lebensmittelhandel in Deutschland*. Deutsches Werbemuseum e.V./Lebensmittelzeitung. Ingelheim am Rhein, 51-70.
- Teuteberg, Hans-Jürgen (2000): „Vom ‚Kramladen‘ zum ‚Elektronischen Kommerz‘.“ In: Haverkamp, Michael/Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): *Unterm Strich: Von der Winkelkrämerei zum E-Commerce*. Eine Ausstellung des Museums Industriekultur im Rahmen des 175jährigen Bestehens der Sparkasse Osnabrück. Bramsche, 17-32.
- Teuteberg, Hans-Jürgen (2003): „The Rising Popularity of Dining Out in German Restaurants in the Aftermath of Modern Urbanization.“ In: Jacobs, Marc/Scholliers, Peter (Hg.): *Eating out in Europe: Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*. Oxford/New York, 281-299.
- Teuteberg, Hans-Jürgen (2004): „Von der Hausmutter zur Hausfrau: Küchenarbeit im 18./19. Jahrhundert in der zeitgenössischen Hauswirtschaftsliteratur.“ In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Die Revolution am Esstisch: Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Studien zur Geschichte des Alltags, Band 23. Wiesbaden, 101-128.
- Tewarie, Nim (2005): *Executive Summary Marketing Plan*. Unveröffentlichtes Manuskript. Rotterdam.
- Tewarie, Nim (2006): *Concept Plan van aanpak 2006*. Unveröffentlichtes Manuskript. Rotterdam.
- Theobald, Theresia (1996): „Die Geschichte des Kleingartenwesens in Deutschland.“ In: *Entwicklung + ländlicher Raum*, Jahrgang 30, Nr. 6. Frankfurt/Main, 26-27.
- Thieding, Frank (Hg.) (2004): *Deutschlands kulinarisches Erbe*. 2. Auflage. Cadolzburg.
- Thiel, Detlef (2004): „Kleingärten: ein wesentlicher Beitrag zum Stadtgrün.“ In: *Stadt + Grün* 5, 44-45.
- Thomas, Frieder (1995): „Rückbesinnung aufs Land? Hintergründe und Ziele einer neuen Agrarpolitik der Kommunen.“ In: Thomas, u a. (Hg.): *Kommunen entdecken die Landwirtschaft: Perspektiven und Beispiele einer zukunftsfähigen Agrarpolitik in Dorf und Stadt*. Alternative Konzepte 94. Heidelberg, 58-82.
- Thompson, Susan J./Cowan, J. Tadlock (1995): „Durable Food Production and Consumption in the World-Economy.“ In: Mc Michael, Philip (Hg.): *Food and Agrarian Orders in the World-Economy*. Westport/London, 35-52.

- Thoms, Ulrike (2003): „Industrial Canteens in Germany, 1850-1950.“ In: Jacobs, Marc/Scholliers, Peter (Hg.): *Eating out in Europe: Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*. Oxford/New York, 251-272.
- Thoms, Ulrike (2004): „Essen in der Arbeitswelt: Das betriebliche Kantinenwesen seit seiner Entstehung um 1850.“ In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Die Revolution am Esstisch: Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart, 203-218.
- Toronto Food Policy Council (2001): Ten Years of Getting Things Done. Toronto. http://www.toronto.ca/health/tfpc_ten_years.pdf [09.12.07].
- Tränkle, Magret (1992a): „Zur Geschichte des Herdes: vom offenen Feuer zur Mikrowelle.“ In: Andritzky, Michael (Hg.): *Oikos: von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen, 37-53.
- Tränkle, Margret (1992b): „Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost: Zur Entritualisierung des Essens.“ In: Andritzky, Michael (Hg.): *Oikos: von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Haushalt und Wohnen im Wandel*. Stuttgart, 393-409.
- Tremante, Louis P. (2000): „Livestock in nineteenth-century New York City.“ In: *Urban Agriculture Magazine*, Jahrgang 1, Nr. 2. Leusden, 5-7. <http://www.ruaf.org/1-2/05-07.pdf> [01.07.2005].
- UNDP - United Nations Development Programme (Hg.) (1996): *Urban Agriculture: Food, Jobs and Sustainable Cities*. New York.
- Valentine, Gill (1999): „Eating in: home, consumption and identity.“ In: *The Sociological Review*, Jahrgang 47, Nr. 3, 491-524.
- Van Lenthe, FJ/Mackenbach, JP (2002): „Neighbourhood deprivation and overweight: the GLOBE study.“ In: *International Journal of Obesity* 26, 234-240.
- Vanzetti, D./Wynen, E. (2002): „Does it make sense to buy locally produced organic products?“ In: Hall, D./Moffitt, J. (Hg.): *Economics of Pesticides, Sustainable Food Production and Organic Food Markets*. Amsterdam, 195-208.
- Vermeire, Bert et al. [2007]: Strategic objectives for developing innovation clusters in the European food industry. Arnhem. http://www.networkfine.net/Obrazki/Final_Report-SWOTandSOR.pdf [09.12.07].
- Vielberth, Hans (1995): „Retail planning policy in Germany.“ In: Davies, Ross L. (Hg.): *Retail planning policies in Western Europe*. London, 78-103.
- Viljoen, André et al. (Hg.) (2005): *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*. Oxford.
- Vogt, Gunter (2001a): „Geschichte des ökologischen Landbaus im deutschsprachigen Raum – Teil I.“ In: *Ökologie und Landbau* 118, Nr. 2, 47-49.
- Vogt, Gunter (2001b): „Geschichte des ökologischen Landbaus im deutschsprachigen Raum – Teil II.“ In: *Ökologie und Landbau* 119, Nr. 3, 47-49.
- Von Blanckenburg, Peter (1986): *Welternährung: Gegenwartsprobleme und Strategien für die Zukunft*. München.
- Warich, Bert (2005): *Branchendaten – Einzelhandel: Jahresergebnisse 2004*. Verdi. Berlin.
- Watts, Michael (1983): *Silent Violence: Food, Famine & Peasantry in Northern Nigeria*. Berkeley/Los Angeles.
- Watts, Michael/Goodman, David (1994): „Reconfiguring the rural or fording the divide: capitalist restructuring and the global agro-food system.“ In: *The journal of peasant studies*, Jahrgang. 22, Nr. 1, 1-49.
- Watts, Michael/Goodman, David (1997): „Agrarian questions: global appetite, local metabolism: nature, culture, and industry in fin-de-siècle agro-food systems.“ In: Watts,

- Michael/Goodman, David (Hg.): *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*. London, 1-31.
- Weck, Sabine (2005): *Quartiersökonomie im Spiegel unterschiedlicher Diskurse: Standpunkte und theoretische Grundlagen zur Revitalisierung erneuerungsbedürftiger Stadtteile*. Dortmunder Beiträge zur Raumplanung 124. Dortmund.
- Wedemeyer, Georg (1990): *Kneipen und politische Kultur*. Pfaffenweiler.
- Wegemann, Sigrid (1996): „Entwicklung des Ernährungsverhaltens der Bevölkerung der Bundesrepublik Deutschland von 1950-1990.“ In: Kutsch, Thomas/Wegemann, Sigrid (Hg.): *Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderungen in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftspflege*. Bonner Studien zur Wirtschaftssoziologie, Band 3. Bonn, 21-48.
- Weichhart, Peter (1990): *Raumbezogene Identität: Bausteine zu einer Theorie räumlich-sozialer Kognition und Identifikation*. Erdkundliches Wissen, Heft 102. Stuttgart.
- Weichhart, Peter (1999): *Raumbezogene Identität 1: Intensivkurs*. Unveröffentlichtes Manuskript. Nijmegen. <http://www.ru.nl/socgeo/colloquium/Placeld01new.pdf> [04.07.2006].
- Weichhart, Peter (2004): „Regionalentwicklung: Identitätsmanagement für Orte.“ In: Hilber, Marie Luise/Ergez, Ayda (Hg.): *Stadtidentität: Der richtige Weg zum Stadtmarketing*. Zürich, 129-138.
- Weigl, Andreas (2004): „Vom Kaffeehaus zum ‚Beisl‘: Zur Institutionalisierung der Wiener Gastronomie seit dem späten 18. Jahrhundert.“ In: Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): *Die Revolution am Esstisch: Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Stuttgart, 175-189.
- Wekerle, Gerda R. (2004): „Food Justice Movements: Policy, Planning, and Networks.“ In: *Journal of Planning Education and Research* 23, 378-386.
- Wersebeckmann, Sabine (1994): „Wochenmärkte in Münster – Struktur, Einzugsbereich und Versorgungsfunktion.“ In: Felix-Henningsen, Peter et al. (Hg.): *Untersuchungen zur Landschaftsökologie und Kulturgeographie der Stadt Münster*. Münstersche Geographische Arbeiten 36. Münster, 181-190.
- Westfälische Nachrichten (03.04.2006): „Gäste winken mit der Eintrittskarte.“ Lüdinghausen.
- Westfälische Nachrichten (07.03.2007): „Cittaslow: Feier ist bereits geplant.“ Lüdinghausen.
- Westfälische Nachrichten (07.04.2007): „Sogar der Minister kommt.“ Lüdinghausen.
- Westfälische Nachrichten (08.05.2007): „Cittaslow kämpft gegen Verlust der Esskultur.“ Lüdinghausen.
- Westfälische Nachrichten (12.04.2005): „Veranstaltung für den guten Geschmack.“ Lüdinghausen.
- WHO - World Health Organization (2004): *Food and health in Europe: a new basis for action*. WHO Regional Publications, European Series, Nr. 96. Copenhagen.
- Wiegelmann, Günter (1988): „Tendenzen des Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhunderts.“ In: Teuteberg, Hans Joachim/Wiegelmann, Günter: *Unsere tägliche Kost: Geschichte und regionale Prägung*. 2. Auflage. Münster, 363-370.
- Wiegelmann, Günter (1990): „Historische Grundlagen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa.“ In: Weggemann, Sigrid (Hg.): *Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung*. 11. Wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. am 3. und 4. Juni 1988 in Stuttgart-Hohenheim. Frankfurt/Main, 4-15.

- Wiegmann, Kirsten et al (2005a): *Umweltauswirkungen von Ernährung: Stoffstromanalysen und Szenarien*. Ernährungswende-Diskussionspapier Nr. 7 des Öko-Instituts. Darmstadt/Hamburg.
- Wiertz, H. (1982): *Wochenmärkte im Ruhrgebiet: Strukturen: Einzugsgebiete, Verflechtungen, ein Vorbericht*. Mainzer Geographische Studien 21. Mainz, 74-82.
- Wilson, Thomas M. (2006): „Food, Drink and Identity in Europe: Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture.“ In: Wilson, Thomas M. (Hg.): *Food, Drink and Identity in Europe*. European Studies 22. Amsterdam, 11-30.
- Winkel, Rainer (2003): Bestandsentwicklung, Schrumpfung: Herausforderung für die Planung. In: Müller, Bernhard/Siedentop, Stefan (Hg.): *Schrumpfung: Neue Herausforderungen für die Regionalentwicklung in Sachsen/Sachsen-Anhalt und Thüringen*. Hannover, 3-10.
- Winne, Mark (1997): *Community Food Security: A Guide to Concept, Design and Implementation*. Venice.
- Wissenschaftsrat (2006): *Empfehlungen zur Entwicklung der Agrarwissenschaften in Deutschland im Kontext benachbarter Fächer (Gartenbau-, Forst- und Ernährungswissenschaften)*. Dresden.
- Witt, Harald (2001): *Forschungsstrategien bei quantitativer und qualitativer Sozialforschung*. Forum Qualitative Sozialforschung. Hamburg. <http://qualitative-research.net/fqs-texte/1-01/1-01witt-d.pdf> [24.11.07].
- Wortmann, Michael (2003): *Strukturwandel und Globalisierung des deutschen Einzelhandels*. WZB-discussion paper. Berlin.
- Wortmann, Michael (2004): „Aldi and the German model: structural change in German grocery retailing and the succes of grocers discounters.“ In: *Competition and Change*, Jahrgang 8, Nr. 4, 425-441.
- Yorkshire Forward (2006): *Growing a world-class food and drink sector: A summary of the strategy for the food and drink industry in Yorkshire and Humber 2006-2010*. Leeds.
- Yorkshire Forward (Hrsg). (o. J.): „Yorshire Cluster Factsheet Food and Drink“. <http://www.yorkshire-forward.com/images/2662.pdf> [19.12.04]. Leeds.
- Zatsch, Angela (1987): „Die Brauwirtschaft Westfalens: Ein Wegbereiter modernen Getränkekonsums.“ In: Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): *Durchbruch zum modernen Massenkonsum: Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters*. Münster, 237-275.
- Zehner, Klaus (2003): „Nahversorgung im Umbruch – die Ansiedlungspolitik von Lebensmitteldiscounter-Ketten und ihre Auswirkung auf die Stadtentwicklung.“ In: *Geographische Handelsforschung* Nr. 14. Berlin, 5-14.
- Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. (2005): *Zahlen, Fakten, Hintergründe 2005*. Berlin.
- ZMP – Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH (Hg.) (2001): *Essen außer Haus 2000*. Bonn.

Verordnungen/Gesetze

- Baugesetzbuch (BauGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. September 2004 (BGBl. I S. 2414), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 21. Dezember 2006 (BGBl. I S. 3316)
- Baunutzungsverordnung (BauNVO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Januar 1990 (BGBl. I S. 132), geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 22. April 1993 (BGBl. I S. 466)
- Bundesgesetz (Österreichisches Nahversorgungsgesetz - NVG) vom 29. Juni 1977 zur Verbesserung der Nahversorgung und der Wettbewerbsbedingungen
- Bundeskleingartengesetz (BKleingG) vom 28. Februar 1983 (BGBl. I S. 210), zuletzt geändert Gesetz vom 13.9.2001 (BGBl. I S. 2376)
- Gaststättengesetz (GastG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. November 1998 (BGBl. I S. 3418), zuletzt geändert durch Artikel 10 des Gesetzes vom 7. September 2007 (BGBl. I S. 2246)
- Gewerbeordnung (GewO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 1999 (BGBl. I S. 202), zuletzt geändert durch Artikel 14 des Gesetzes vom 19. Dezember 2007
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. April 2006 (BGBl. I S. 945), geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 5. November 2007 (BGBl. I S. 2558)
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.
- Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel

Interviews

- Baldrige, Ann. Mitarbeiterin der Food Partnership, Brighton and Hove. Interview geführt am 11.07.2007 in Brighton.
- Bußkamp, Martin. Geschäftsführer Lüdinghausen Marketing e.V. Interview geführt am 20.02.2008 in Lüdinghausen.
- Günther, Petra. Mitglied im Verein „Internationale Gärten Dietzenbach“, ehemalige Vorsitzende. Interview geführt am 02.08.2007 in Dietzenbach.
- Iliffe, Francesca. Sustainability Officer des Brighton and Hove City Council, Mitglied des Board of Directors der Food Partnership. Interview geführt am 11.07.2007 in Brighton.
- Rohbeck, Stefanie. Stadtverwaltung Dietzenbach, Fachbereich Zentrale Verwaltung und Stadtentwicklung. Interview geführt am 02.08.2007 in Dietzenbach.
- Trip, Yvonne. Projektbetreuerin Eetwijk, OntwikkelingsBedrijf Rotterdam. Interview geführt am 12.12.2007 in Rotterdam.

Exkurse

Exkurs 1: Die Thüneschen Ringe	33
Exkurs 2: Howards Gartenstadt und dessen Lebensmittelversorgung	52
Exkurs 3: Forschung und Entwicklung im Ernährungssystem	85
Exkurs 4: Lebensmittel aus ökologischer Produktion und ihre Vermarktung	101

Tabellen

Tabelle 1: Entwicklung des Gemüseanbaus im Großherzogtum Braunschweig (in ha)	44
Tabelle 2: Massenfilialetriebe im Kaffee- und Schokoladenhandel 1910	59
Tabelle 3: Industrialisierung der Landwirtschaft	75
Tabelle 4: Beispiele für Funktionen landwirtschaftlicher Flächen	76
Tabelle 5: Kennzahlen der weltgrößten Nahrungskonzerne (2000)	87
Tabelle 6: Die zehn größten Molkereiunternehmen in Deutschland (2004)	88
Tabelle 7: Top 10 des Lebensmittelhandels in Deutschland 2004	93
Tabelle 8: Marktanteile der jeweiligen Top 5 Lebensmittelkonzerne im Jahr 2000	94
Tabelle 9: Umsatzentwicklung in der Gastronomie	107
Tabelle 10: Essen außer Haus	108
Tabelle 11: Einflüsse auf den Lebensmittelkonsum	111
Tabelle 12: Verzehr von Lebensmittelgruppen (1998) in kg pro Person und Jahr	112
Tabelle 13: Wirtschaftliche Dimension des Ernährungssystems	133
Tabelle 14: Beitrag des Ernährungssystem zum CO ₂ -Austoß	143
Tabelle 15: Transportaufkommen/-leistung für das deutsche Ernährungssystem	145
Tabelle 16: Energieverbrauch und Emissionen für das deutsche Ernährungssystem	146
Tabelle 17: Lokale Spezialitäten	155
Tabelle 18: Auswirkungen des Ernährungssystem für die Stadtentwicklung	160
Tabelle 19: Ziele der Food Strategy	190
Tabelle 20: Im Rahmen von Good Food Small Grants geförderte Projekte	191
Tabelle 21: Beispiel für Cittaslow-Kriterien	196
Tabelle 22: Effekte der Beispielprojekte	204
Tabelle 23: Akteure in den Beispielprojekten	206

Abbildungen

Abbildung 1: Zirkulärer Forschungsverlauf	5
Abbildung 2: Vorgehensweise	9
Abbildung 3: Das Ernährungssystem	16
Abbildung 4: Die Thüneschen Ringe	34
Abbildung 5: Die drei Magneten	53
Abbildung 6: Gastronomische Betriebe in Berlin 1836-1930	63
Abbildung 7: Verzehrunterschiede in ausgewählten Regionen 1927/28	70
Abbildung 8: Betriebsgrößen im Ernährungsgewerbe NRW 1999	84
Abbildung 9: Anzahl der Molkereiunternehmen	88
Abbildung 10: Entwicklung der Molkereistandorte	90
Abbildung 11: Geschützte Herkunftsbezeichnungen	91
Abbildung 12: Integration von Handelsstufen	95
Abbildung 13: Umsatzanteile im Lebensmitteleinzelhandel nach Betriebsformen	98
Abbildung 14: Herkunft der Marktbesucher	104
Abbildung 15: Strategische Gruppen in der Gastronomie	106
Abbildung 16: Tiefkühlsortimente im 10-Jahresvergleich	113
Abbildung 17: Verzehrunterschiede zwischen NRW und Süddeutschland	117
Abbildung 18: Zeitaufwand für die Beköstigung nach Geschlecht	119
Abbildung 19: Private Ausgabenentwicklung für Außer-Haus-Verzehr	120
Abbildung 20: Veränderter Maßstab des Ernährungssystems	122
Abbildung 21: Akteure im Ernährungssystem	123
Abbildung 22: Wirkungsfelder zwischen Ernährungssystem und Stadtentwicklung	129
Abbildung 23: Einflussfaktoren der Krebsentstehung	149
Abbildung 24: Vom Städtetourismus profitierende Wirtschaftszweige 2004	157
Abbildung 25: Einfluss des Ernährungssystem auf die Stadtentwicklung	161
Abbildung 26: Lage der Beispielprojekte	163
Abbildung 27: Systematisierung von Projekten im Ernährungssystem	164
Abbildung 28: Schwarzplan Dietzenbach	168
Abbildung 29: Nutzungswünsche für Brachflächen	170
Abbildung 30: Lage der internationalen Gärten in Dietzenbach	173
Abbildung 31: Lage des Afrikaanderwijk in Rotterdam	179
Abbildung 32: Abgrenzung problem- versus chancenorientierter Projekte	207

Fotos

Foto 1: Die europäischen Interessen des Snacks (Brüssel 2004)	25
Foto 2: Landwirtschaftliches Gerät (Region Gdańsk 2004)	32
Foto 3: Milchkannen (Region Gdańsk 2004)	35
Foto 4: Historische Sardinendosen (Konservenmuseum, Stavanger)	45
Foto 5: Kolonialwaren Joseph Stierand (Qualisch/heute Chvaleč, circa 1908)	51
Foto 6: Aus eigenem Anbau (Hoyerswerda 2006)	80
Foto 7: Schließung eines Lebensmittelgeschäfts (Münster 2004)	97
Foto 8: Türkischer Lebensmittelladen (Hamburg 2004)	135
Foto 9: X-tra Long – zwei standardisierte Industrieprodukte (Hoyerswerda 2006)	137
Foto 10: Aal-Kai, Fischmarkt (Hamburg 2006)	141
Foto 11: Brache in zentraler Lage (Dietzenbach 2007)	169
Foto 12: Alt-Dietzenbach (2007)	171
Foto 13: Beete im Internationalen Garten (Dietzenbach 2007)	174
Foto 14: Straße im Afrikaanderwijk (Rotterdam 2007)	178
Foto 15: Markt im Afrikaanderwijk (Rotterdam 2007)	182
Foto 16: Brighton Pier (2007)	185
Foto 17: Fish and Chips am Strand (Brighton and Hove 2007)	186
Foto 18: Regionales Lebensmittelgeschäft (Brighton and Hove 2007)	188
Foto 19: Folientunnel (Brighton and Hove 2007)	193
Foto 20: Norwegische Cittaslow Sokndal (2005)	197
Foto 21: Burg Vischering (Lüdinghausen 2008)	199
Foto 22: In der Innenstadt von Lüdinghausen (2008)	201
Foto 23: Jobs im Gemeinschaftsgarten (Brighton and Hove 2007)	216

Quellen:

Foto 5: Familienbesitz

alle anderen Fotos: Philipp Stierand

Abkürzungen

APA	American Planning Association
ARGE	Arbeitsgemeinschaft
BauGB	Baugesetzbuch
BauNVO	Baunutzungsverordnung
BBK	Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe
BBR	Bundesamt für Bauwesen und Raumordnung
BkleingG	Bundeskleingartengesetz
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BMGS	Bundesministerium für Gesundheit und Soziale Sicherung
BMI	Body Mass Index
BNN	Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel
BÖLW	Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft
BSE	Bovine spongiforme Enzephalopathie, Rinderwahn
bspw.	beispielsweise
BUND	Bund für Umwelt und Naturschutz
BVerwG	Bundesverwaltungsgericht
bzw.	beziehungsweise
CO ₂	Kohlendioxid
d. h.	das heißt
DBV	Deutscher Bauernverband
DDR	Deutsche Demokratische Republik
Defra	Department for Environment, Food and Rural Affairs
Dehoga	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
DFV	Deutscher Fleischer Verband
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
Difu	Deutsches Institut für Urbanistik
DKV	Deutscher Konditorenverband
DTV	Deutscher Tourismusverband
EG	Europäische Gemeinschaft
EHI	Euro Handelsinstitut
et al.	et alii, und andere
etc.	et cetera, und so weiter
EU	Europäische Union
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
Farma	National Farmers' Retail & Markets Association
FAZ	Frankfurter Abendzeitung
g	Gramm
ha	Hektar
i.e.	id est, „das ist, mit anderen Worten“
IÖW	Institut für ökologische Wirtschaftsforschung
IRPUD	Institut für Raumplanung der Universität Dortmund
J	Joule
kg	Kilogramm
km	Kilometer
LKW	Lastkraftwagen

LOS	Lokales Kapital für soziale Zwecke
LUA	Landesumweltamt
m	Meter
m ²	Quadratmeter
Mio.	Millionen
MJ	Megajoule
Mrd.	Milliarden
MWME	Ministerium für Wirtschaft, Mittelstand und Energie des Landes NRW
NAC	New Agricultural Countries
NAFTA	North American Free Trade Agreement
NIC	New Industrial Countries
NRW	Nordrhein-Westfalen
OBR	OntwikkelingsBedrijf Rotterdam
OECD	Organisation for Economic Co-operation and Development
PKW	Personenkraftwagen
qm	Quadratmeter
SB	Selbstbedienung
SO ₂	Schwefeldioxid
SSAWG	Southern Sustainable Agriculture Working Group
t km	Tonnenkilometer
t	Tonnen
u. a.	unter anderem
UNDP	United Nations Development Programme
USA	United States of America
usw.	und so weiter
vgl.	vergleiche
WHO	World Health Organization
z. B.	zum Beispiel
ZMP	Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH