



Foto: © Sabirina/stock.adobe.com

Alltag in der Krise: Ernährung in Zeiten der Corona-Pandemie

PROF. DR. JANA RÜCKERT-JOHN

Die Corona-Pandemie stellt in ihrer andauernden Präsenz seit mehr als zwei Jahren Alltagsroutinen massiv in Frage. Davon sind nicht nur die Bereiche Erwerbstätigkeit, Freizeit, Sport, Kinderbetreuung, Schule und Bildung betroffen, sondern auch Verpflegung und Ernährung.

Durch das Andauern der Corona-Krise sind Selbstverständlichkeiten und Routinen der Ernährung ebenfalls in die Krise geraten und müssen teilweise neu eingeübt werden. Denn wengleich wir auch in der Krise essen müssen, stehen Probleme des Ernährungskonsums wie die Beschaffung der Lebensmittel, ihre Qualität, Zubereitung und schließlich ihr Verzehr in den unterschiedlichen Phasen der Pandemie – zwischen Lockdown und Wiederöffnung – zur Disposition. Ernährungspraxis, die bis dato weitestgehend reibungslos funktionierte, kam auf die eine oder andere Art zum Stocken, da bislang gültige Routinen scheiterten. Die Probleme der Ernährung in Privathaushalten, in der Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Betriebsgastronomie, Hochschulmensen, Schulen, Krankenhäuser, Altenheime) sowie in der Individualverpflegung (z. B. Restaurants und Hotels) waren durch alternative Ernährungspraktiken zu lösen. Dabei verweisen die Sphären der privaten und öffentlichen Verpflegung und Versorgung unmittelbar auf-

einander: Wenn Betriebskantinen, Mensen und Gastronomie schließen, gibt es in den Privathaushalten einen höheren Bedarf an Selbstverpflegung, der Folgen für die Art und Weise der Ernährungsorganisation hat. Hier stellen sich unmittelbar alltagspraktische Fragen: Was wird zubereitet? Wer ist zuständig? Wie, wann und mit wem wird gegessen? Welche Dienstleistungen (z. B. Lieferservices) werden in Anspruch genommen? Umgekehrt haben auch die Schließung der Gastronomie und das stark reduzierte und veränderte Angebot in der Gemeinschaftsverpflegung gravierende Folgen für die dort organisierte Ernährung: Wie kann die Verpflegungsfunktion unter Pandemie-Bedingungen und danach erhalten bleiben? Was bedeutet die Pandemie langfristig mit Blick auf Konzepte von Gastlichkeit? Wie wird die Außer-Haus-Verpflegung ihre Funktion der Vergesellschaftung von Ernährung beibehalten können? Welche langfristigen Folgen wird die Corona-Pandemie für die Organisation der Ernährung insgesamt haben?

Damit sind drei Zeitperspektiven – Retrospektive, Gegenwart, Prospektive – zu unterscheiden. Die Retrospektive fokussiert auf etablierte gesellschaftliche

Strukturen der Prä-Corona-Zeit, also auf Routinen der Organisation der Ernährung zwischen Privatheit und Öffentlichkeit. Die Zeit der Corona-Pandemie als Krise nimmt die aktuellen Probleme bei der Aufrechterhaltung der Funktionen in den Blick und fokussiert auf mögliche, sich stabilisierende Problemlösungen (Strukturveränderungen), die mit Blick in die Zukunft Chancen auf längerfristigen Erfolg haben.

Organisation der Ernährung zwischen Privatheit und Öffentlichkeit in Prä-Corona-Zeiten

Der Essalltag in der modernen Gesellschaft organisierte sich in der Prä-Corona-Zeit vor dem Hintergrund einer steten Zunahme an Möglichkeiten in der Ernährung zwischen Privatheit und Öffentlichkeit (Rückert-John 2020). Ernährung, verstanden als Essen und Trinken zwischen Zubereitung und Entsorgung, befriedigt nicht nur ein menschliches Grundbedürfnis, es ist ein grundlegendes soziales Phänomen (Rückert-John 2017). Es kulminiert in der sozialen Sinnform der Mahlzeit, indem dabei der bedürfnis- und ich-fokussierte Naturalismus überwunden wird (Simmel 1910; Rückert-John, Reis 2020). Gerade in der modernen Gesellschaft, in der sich ganz überwiegend von der Abwesenheit von Mangel im Sinne von Hunger ausgehen lässt, werden Essen und Trinken mehr denn je verfügbar für soziale Funktionen wie die der Distinktion, der Vergemeinschaftung, Sozialisation und Erziehung. Auf der Nachfrageseite spiegeln sich die Funktionen einerseits in vielfältigen neuen Ernährungsstilen und -trends wider (z. B. vegan, vegetarisch, paleo, bio, nachhaltig) und andererseits in einer Ausdifferenzierung des Ernährungsalltags entlang sozialstruktureller Merkmale wie unterschiedlicher Wissensbestände und Einkommen, aber auch Geschlechterrollenverständnissen (Rückert-John, John 2017), Wert- und Lebensstilorientierungen. Nicht zuletzt geht es hier um die identitäre Selbstbeschreibung, denn das Sein bestimmt sich (auch) darüber, welche Lebensmittel konsumiert und wie diese zubereitet werden.

Corona-Pandemie als Krise der Organisation der Ernährung

Die Corona-Pandemie 2020/21 als ein gesellschaftliches Ereignis, nämlich die weltweite Ausbreitung einer Infektionskrankheit mit hohen Erkrankungszahlen und schweren Krankheitsverläufen, hatte gravierende Veränderungen für die privat und öffentlich organisierten und routinierten Formen der Ernährung zur Folge (Gössling et al. 2021). Gesellschaftlich gesehen ist die Pandemie als Krise zu verstehen, als eine „heikle Situation in System/Umwelt-Beziehungen, die den Fortbestand des Systems oder wichtiger Systemstrukturen unter Zeitdruck in Frage stellt“ (Luhmann 1999, S. 327). Die Funktion der Krise lässt sich – bezogen auf die Organisation der Ernährung – in dreifacher Hinsicht zeigen:

- Ernährung als Praxis kommt auf die eine oder andere Art zum Stocken, da bislang gültige Routinen zu meist scheitern. Probleme und Herausforderungen in der Organisation der Ernährung, die bereits vorher existent waren, treten durch die Krise stärker hervor.
- Andere Praktiken der Ernährung können sich in der Krise bewähren und als Ordnungs- und Strukturmoment wirken.
- Für nicht fortsetzbare Routinen sind äquivalente Ansätze notwendig, um die Funktionen aufrechtzuerhalten: Die Krise eröffnet damit Chancen des Experimentierens mit Alternativen der Ernährung und Verpflegung, die dann Aussicht auf Erfolg haben, wenn sie an bestehende Alltagspraktiken und (organisatorische) Strukturen anschlussfähig sind.

Ernährung in Privat- und Familienhaushalten

Die aktuelle Konsumforschung zeigt, dass die Organisation der Ernährung in Privathaushalten Deutschlands in den verschiedenen Phasen der Corona-Pandemie (Lockdown, Öffnungsphasen) unterschiedlich erfolgte (z.B. Kerschke-Risch 2020). Zu Beginn des Jahres 2020 kauften die Menschen durchschnittlich seltener ein, dafür jedoch größere Mengen („Hamsterkäufe“), um sich unter anderem Vorräte anzulegen oder sich weniger einem Ansteckungsrisiko auszusetzen (Busch et al. 2020a). Da Einrichtungen und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung geschlossen waren, nutzten die Menschen in der ersten Hälfte des Jahres 2020 ver-

Corona-Pandemie: Wende zur nachhaltigeren Ernährung?

Insgesamt gewannen durch die Pandemie sowohl nachhaltige (z. B. bio, regional, saisonal) als auch gesundheitsförderliche Lebensmittel (z. B. Obst und Gemüse) an Bedeutung (Appinio 2020; Romeo-Arroyo et al. 2020; Schwark et al. 2020).

Bei der Befragung des BMEL im April 2020 gab mehr als jede dritte befragte Person (39 %) an, dass die Landwirtschaft für sie in der Corona-Krise an Bedeutung gewonnen habe (BMEL 2020). Besonders unter den Jugendlichen und jungen Erwachsenen im Alter von 14 bis 29 Jahren hatte die Landwirtschaft einen höheren Stellenwert als vor der Krise (47 %). Ferner nutzten sieben Prozent der Befragten häufiger als zuvor Lieferangebote von Landwirtinnen und Landwirten aus der Region und elf Prozent der Befragten ließen „sich schon einmal Gemüse und Obst direkt von Erzeugerinnen und Erzeugern aus der Region nach Hause liefern“ (BMEL 2020).

Auch bei ökologisch erzeugten Lebensmitteln stieg im Verlauf der Pandemie der Anteil derjenigen Befragten an, die bekundeten, dass für sie Bio-Lebensmittel an Bedeutung gewonnen hätten: Im April 2020 gaben knapp 22 Prozent der Befragten an, dass ihnen Bio-Lebensmittel beim Lebensmitteleinkauf wichtiger geworden seien (Busch et al. 2020a). Bei der zweiten Befragung des gleichen Panels im Juni 2020 stieg der Anteil auf rund 25 Prozent der Befragten (Busch et al. 2020b). Nach Angaben von Statista erreichte der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln im Jahr 2020 14,99 Milliarden Euro (ohne Außer-Haus-Markt) und hat sich damit in den zurückliegenden zehn Jahren mehr als verdoppelt (Ahrens 2021).

Laut einer Umfrage des Marktforschungsinstituts Nielsen bestätigten 13 Prozent der Befragten darüber hinaus, „dass Corona eine vegane Ernährung ansprechender gemacht habe“ (Düthmann 2020, S. 92). Damit korrespondiert auch der deutliche Rückgang des Fleischverzehrs in Deutschland pro Kopf in 2020 auf 57,3 Kilogramm (Statista 2020).

Gemeinschaftsverpflegung: Blick in die Zukunft

Vor allem Betriebskantinen und Mensen sind von den Folgen der Corona-Pandemie betroffen, da diese vermutlich deutlich langsamer ihr vorheriges Produktionsniveau erreichen als die öffentliche Gastronomie. Gründe dafür sind zum einen die mit der Corona-Pandemie beschleunigte Veränderung der Arbeitswelt (Stichwort: Homeoffice), aber auch die geringeren Kapazitäten für die Umsetzung von Hygieneregeln (*Roman 2020*) mit dem deutlichen Mehraufwand, wenn zum Beispiel Einlasskontrollen und zusätzliche Hygienemaßnahmen realisiert werden mussten.

Nach der anfänglichen Schließung von Mensen und Kantinen konzentrieren sich die Betreibenden nun auf alternative Ansätze zur Realisierung ihres Verpflegungsangebots. Dazu zählen

- die Reduktion der Vielfalt,
- die Vereinfachung des Angebots,
- fehlende Selbstbedienung an Theken,
- die Ausweitung und Neugestaltung des To-go-Angebots,
- die Einführung von Lieferservices für Mensaessen,
- die Nutzung von Food Trucks (*Brodkorb-Kettenbach 2020*).

Branchenvertretende sind davon überzeugt, dass die Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen und Mensen nach der Pandemie kaum mehr der früheren Art der Verpflegung entsprechen wird. Indem die Corona-Pandemie als Katalysator die Veränderung der Arbeitswelt etwa durch Digitalisierung antreibt, hat das Folgen für die Organisation der Ernährung. Künftig erwartet man deutlich geringere Essenszahlen, das Konzept einer „Mensa to go“ ergänzt das der „Mensa to stay“.

stärkt stationäre Lebensmittelgeschäfte (*Deges, Speckmann 2020*). So setzte die Branche im März 2020 real rund neun Prozent und nominal rund zwölf Prozent mehr um als im März 2019 (*Statistisches Bundesamt 2020*). Dieser Trend entwickelte sich in den Folgemonaten weiter positiv. Speziell die Vollsortimenter profitierten von der Pandemie, weil Einkäufe bevorzugt in einem statt in mehreren Geschäften getätigt wurden (*Becker 2020*). Das Kaufverhalten normalisierte sich mit Blick auf Einkaufshäufigkeit und -intensität im Laufe des Jahres 2020 wieder (*Busch et al. 2020b*).

Infolge der Schließung von Betrieben und Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung – während des ersten Lockdowns – wurden Speisen häufiger zu Hause selbst zubereitet. Studienergebnisse von Busch et al. (*2020a*) machen deutlich, dass 91 Prozent der Befragten im April 2020 mindestens drei bis vier Mal pro Woche „etwas Warmes zu Essen“ zubereiteten. Auch laut der Befragung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (*BMEL 2020*) kochten nicht nur 30 Prozent der Befragten in der Corona-Krise häufiger als zuvor, 28 Prozent nahmen auch häufiger als zuvor gemeinsam Mahlzeiten ein und 21 Prozent kochten öfter als zuvor gemeinsam. Diese Ernährungspraktiken galten offensichtlich als Struktur- und Ordnungsmomente in Krisenzeiten, die Sicherheit und Resilienz versprachen.

Längerfristig – über die Dauer der Pandemie – setzen sich diese Praktiken allerdings nicht durch, denn zunehmend gewannen der Lebensmittel-Onlinehandel (Zuwachs in Höhe von 10 %) und Essenslieferservices (Zuwachs in Höhe von 7 %) an Bedeutung (*Scholz 2020*). Auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) stellte im Ernährungsre-

port 2020 fest, dass sechs Prozent der Befragten Lieferangebote des Einzelhandels während der Corona-Pandemie häufiger nutzten als vor der Pandemie (*BMEL 2020*). Laut dem Corona-Monitor des Bundesinstituts für Risikobewertung (*BfR 2020*) ließ sich durchschnittlich jede/r Zehnte häufiger Lebensmittel liefern als zuvor. Mit zwölf Prozent machten vor allem jüngere Altersgruppen (zwischen 14 und 39 Jahren) davon Gebrauch, während sich Menschen zwischen 40 und 59 Jahren nur mit drei Prozent häufiger Lebensmittel liefern ließen als vor der Pandemie.

Durch die Schließungen der Gastronomie bestand für die Bevölkerung, ob freiwillig oder unfreiwillig, die Notwendigkeit, Mahlzeiten im Privathaushalt selbst zuzubereiten.

Eine Studie, die sich mit dem Familienessen im Corona-Lockdown auseinandersetzte, verdeutlichte, dass die Erwerbssituation die Gestaltung des Essalltags zuhause prägte: Eine strukturiertere Gestaltung (etwa geregelte Mahlzeiten) fand sich bei den untersuchten Familien, in denen beide Eltern im Homeoffice arbeiteten (*Pöhls 2020*).

Studien belegen auch, dass es vorrangig Frauen waren und sind, die für die Zubereitung von Mahlzeiten in Corona-Zeiten verantwortlich sind und mehr Zeit als Männer für Ernährungsaufgaben investieren (*Busch et al. 2020b*).

Die Studie von Kohlrausch und Zucco (*2020*) zeigt, dass 54 Prozent aller befragten Frauen, aber nur zwölf Prozent der Männer den überwiegenden Teil der anfallenden Kinderbetreuung übernahmen (*Kohlrausch, Zucco 2020*). Speziell in Familien mit einer vormals gleichberechtigten Verteilung unbezahlter Arbeit wurde die zusätzlich anfallende Sorgearbeit – auch die der Ernährung – nun vor allem von Frauen übernommen (40 %). Nur noch 60 Prozent der Paare mit Kindern unter 14 Jahren, die sich die Sorgearbeit vor der Corona-Pandemie fair geteilt hatten, taten das auch während der Krise. Bei Paaren mit einem Haushaltseinkommen unter 2.000 Euro waren es 48 Prozent. Das zeigt, dass Eltern, die finanziell stark unter Druck stehen, weniger Spielräume für eine gleichberechtigte Arbeitsteilung haben. Insgesamt machen die Befunde deutlich, dass sich durch und während der Corona-Pandemie bestehende soziale Ungleichheiten zwischen den Geschlechtern verstärken: Gesellschaftliche Geschlechterrollenerwartungen werden in Krisenzeiten mehr denn je aufgerufen. Hinzu kamen für viele gänzlich neue Herausforderungen wie die Arbeit im Homeoffice und/oder Home-schooling oder beides zusammen.

Die erkennbare Re-Privatisierung der Ernährung in Corona-Zeiten ist offensichtlich mit bestehenden sozialen Praktiken nur schwer vereinbar und zudem mit sozialen Ungleichheiten verbunden. Deshalb erscheint sie längerfristig nicht erfolgreich.

Parallel nutzten die Menschen verstärkt Convenience-Produkte (*Appinio 2020; Nielsen 2020*), übten als ungesund bewertete Praktiken aus wie das Snacking und nahmen an Gewicht zu – im Schnitt mehr als vor der

Pandemie (Simon 2020). So registrierte Nielsen eine Absatzsteigerung von 53 Prozent bei Tiefkühlkost im Vergleich zum Vorjahr (Nielsen Shopper Analysis 2020). Mitte des Jahres 2020 gaben in der Consumer-Tracking-Umfrage des Marktforschungsinstituts Appinio 17 Prozent der Befragten an, mehr Tiefkühlprodukte und 14 Prozent mehr Fertiggerichte gekauft zu haben (Appinio 2020).

Essen außer Haus in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Die Corona-Pandemie hat gravierende Veränderungen für die Organisation des Essens und der Ernährung nicht nur in den Privathaushalten mit sich gebracht, sondern auch außer Haus in den Einrichtungen und Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung und Individualgastronomie. Denn die regelmäßige Verpflegung großer Menschengruppen in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen als Normalität ließ sich unter Corona-Bedingungen schwer oder gar nicht aufrechterhalten. Viele Einrichtungen und Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung mussten während des Lockdowns schließen und sich nach der Wiederöffnung neu „erfinden“. Allgemein verzeichnete der Außer-Haus-Markt in der ersten Jahreshälfte 2020 ein Minus von über 30 Prozent im Vorjahresvergleich (Roman 2020). Parallel lagen die Gästezahlen mit 4,2 Milliarden Tischgästen 30 Prozent unter dem Vorjahr (Roman 2020).

In der Gastronomie wurden neue Vertriebswege und Marketingkonzepte (z. B. Online-Shops, Kochboxen oder Gutscheinkonzepte) entwickelt, um in der Pandemie zu überleben (Rützler, Reiter 2020; Wilkesmann, Wilkesmann 2020). Während im ersten Lockdown das

Interesse der Menschen am Selberkochen besonders groß war, stieg nach den ersten Lockerungen im Frühjahr 2020 die Nachfrage nach Lieferungen von Mahlzeiten an (Roman 2020). Zugleich entstanden neue Service-Angebote, wurden zusätzliche Liefergebiete erschlossen und Lieferzeitfenster ausgedehnt (Röttig 2020). Unterstützt von digitalen Tools stieg unter anderem die Nachfrage nach neuen Liefer- oder Mitnahme-Angeboten von Restaurants im Verlauf der Pandemie an (Aichele, Numrich 2020; Busch et al. 2020b; Fischer 2020).

Auch Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung waren von der Pandemie betroffen. Der Lockdown ließ die Umsätze in der Gemeinschafts- und Individualverpflegung massiv schrumpfen. Lediglich die Versorgung in Institutionen wie Altenheimen blieb mit 95 Prozent stabil. Im Vergleich sank der Bereich der Mitarbeiterverpflegung auf 40 Prozent, die Verpflegung im Bildungsbereich auf 20 Prozent, die Individualverpflegung in der Gastronomie auf 15 Prozent und in der Hotellerie auf zehn Prozent (Schmid 2020).

Die Corona-Bedingungen erschwerten es den Einrichtungen und Betrieben, ihre Funktion der Vergesellschaftung von Ernährung aufrechtzuerhalten. Berichte von Küchen- und Mensaleitenden verdeutlichen, dass in der Pandemie das Angebot der Einrichtungen und Betriebe auf die reine Verpflegungsfunktion reduziert wurde: „Jeder Mensabesucher, der kommt, isst und wieder geht, ist ein willkommener Gast“. Lange Verweildauern, die gemeinsame Mahlzeit mit mehreren Kolleginnen und Kollegen sowie ausgiebige Pausengespräche sind nicht coronakonform und dementsprechend nicht erwünscht. Ebenso wurden überwiegend alle zusätzlichen Angebote der Mensen und Kantinen wie Verkostungsaktionen, Show-Cooking, Themenwochen und Catering-Services eingestellt.



Der Lockdown ließ die Umsätze in der Gastronomie massiv schrumpfen. Aufgefangen wurde das zum Teil durch neue Konzepte wie Essen-to-go oder Lieferangebote.

Foto: © Halpin/istockphoto.com

Corona-Pandemie: Wende zu nachhaltigerer Gemeinschaftsverpflegung?



Eigene Studienergebnisse (Pelke, Rückert-John/John 2021) zeigen, dass viele Einrichtungen und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung die Zeit der Pandemie genutzt haben, um ihre Verpflegungskonzepte umzustellen und an Kriterien einer nachhaltigeren Ernährung auszurichten. Hierzu zählen

- die Reduktion der Angebotsvielfalt („Weniger ist mehr“),
- die Einführung von digitalen Essensbestellsystemen, um den Wareneinsatz besser planen und Lebensmittelabfälle reduzieren zu können,
- der Einsatz von Mehrwegsystemen (z. B. Vytal).

Teilweise berichten Leitungspersonen auch von einer stärkeren Nachfrage nach Bio-Angeboten sowie vegetarischen und veganen Gerichten.

Gleichzeitig zeigen andere Beispiele, dass es gerade in Zeiten der Pandemie zu mehr Verpackungen aufgrund der Hygienebestimmungen gekommen ist und die Reduktion der Angebotsvielfalt auf Kosten vegetarischer Angebote erfolgte.

Langfristige gesellschaftliche Folgen: die Post-Corona-Ära

Nach mehr als zwei Jahren der Corona-Pandemie lassen sich Veränderungen in der Organisation der Ernährung erkennen, die auch längerfristig Bestand haben werden. Sie machen eine wechselseitige Bedingtheit von Privatheit und Öffentlichkeit deutlich und zeigen zudem, wie gesellschaftliche Trends langfristige Strukturveränderungen forcieren.

Mit Blick auf die Gemeinschaftsverpflegung ist zu vermuten, dass insbesondere Betriebskantinen und Hochschulmensen nicht mehr das vorherige Produktionsniveau erreichen werden wie zum Beispiel in der öffentlichen Gastronomie. Ursachen sind unter anderem die mit der Corona-Pandemie beschleunigten Veränderungen der Arbeits- und Bildungswelten, wie sie unter dem Stichwort Homeoffice und Homeschooling oder Online-Semester bekannt geworden sind. Typische Großverbraucher-Konzepte, die bislang den Massenbetrieb bedienten, werden künftig – begünstigt durch den Trend zur Digitalisierung – durch stärker individualisierte Konzepte ersetzt werden (z. B. Lieferservices der Mensen).

Für die Außer-Haus-Verpflegung generell stellt sich auch die Frage nach der Neuerfindung von Konzepten der Gastlichkeit. Denn unter den Bedingungen an-

haltender und zukünftiger Pandemien dominiert in der Außer-Haus-Verpflegung unweigerlich die physische Funktion des Essens, die soziale wird suspendiert und ist wieder stärker auf den Privathaushalt verwiesen. Gerade die Gemeinschaftsverpflegung wird in ihren Potenzialen der Vergesellschaftung der Ernährung eingeschränkt. Mit dem Zurückdrängen der Ernährung ins Private gehen nicht zuletzt auch die Möglichkeiten ernährungspolitischer Interventionen (etwa in der Schul- und Kitaverpflegung) verloren. Für die Ernährung in Privat- und Familienhaushalten ist neben den Chancen des gemeinsamen Kochens und Essens vor allem eine sich verstärkende weibliche Mehrfachbelastung zu erwarten, besteht dafür doch gerade mit der Gemeinschaftsverpflegung ein Potenzial der Entlastung.

Als funktionales Äquivalent zum Kochen und Selbstzubereiten haben sich in der Pandemie vor allem Lieferservices und Lebensmittel-Onlinehandel bewährt und werden sich wohl auch zukünftig weiterverbreiten, denn sie erweisen sich als kompatibel mit anderen Alltagspraktiken. Gleichwohl geht hiermit eine Ausdifferenzierung von Funktionen der Mahlzeit einher, wenn das Zubereiten an Dienstleistende ausgelagert wird und lediglich das (gemeinsame) Essen im Setting Privathaushalt erfolgt.

In der weiter zunehmenden Anzahl von Single-Haushalten könnte es rund um das Essen einsam werden (Rückert-John 2020), wenn die öffentlichen Formen der Ernährung prekär sind oder stärker individualisiert werden. Es gilt, weiter zu beobachten, wie diese Entwicklungen mit sozialer Ungleichheit und Teilhabe verknüpft sind. ●

>> Die Literaturliste finden Sie im Internet unter „Literaturverzeichnis“ als kostenfreie pdf-Datei. <<



DIE AUTORIN

Prof. Dr. Jana Rückert-John ist Professorin für „Soziologie des Essens“ an der Hochschule Fulda. Ihre Forschungsschwerpunkte sind der Wandel des Essalltags, nachhaltigere Ernährung und Genderforschung.

Prof. Dr. Jana Rückert-John
Hochschule Fulda, Professur für Soziologie des Essens
Leipziger Str. 123, 36037 Fulda
jana.rueckert-john@oe.hs-fulda.de