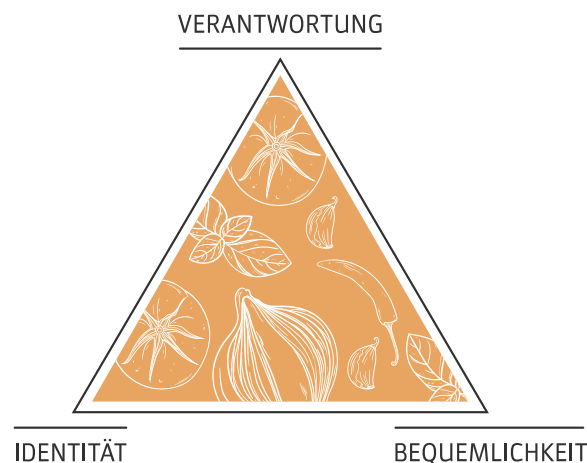


Das kulinarische Dreieck von Warren Belasco Info- und Arbeitsblatt

Essen ist nie nur eine Handlung zur Aufrechterhaltung unseres Energie- und Flüssigkeitshaushaltes, sondern immer auch eine persönliche, sozio-kulturelle und global-politische Handlung. Warum du etwas isst und etwas anderes nicht, hat mit deinen Gewohnheiten und deinem Lebensstil zu tun und hat weltweite Auswirkungen. Der amerikanische Sozialwissenschaftler Warren Belasco spricht in seinem Buch „Food: The key concepts“ (2008) von einem kulinarischen Dreieck mit drei Eckpunkten:



Wenn du unterwegs Hunger oder Durst bekommst, kaufst du vielleicht einen Hamburger mit Pommes, ein Falafel-Sandwich, eine Zimtschnecke, ein Smoothie oder einen Energydrink. Je nachdem, was du kaufst (Fleisch und Erdäpfel; Kichererbsenbällchen, Brot und Gemüse; Wasser mit Zucker, Koffein etc....), wo du es kaufst (z.B. bei einer großen Handelskette oder einem kleinen Einzelhändler), womit es verpackt ist (z.B. umweltschonendes Papier, problematisches Plastik oder Aluminium), spielen Verantwortung, Identität und Bequemlichkeit in dieser Konsumententscheidung eine unterschiedlich große Rolle. Nach Belasco kann man jede Entscheidung für eine Speise als ein mehr oder weniger bewusstes Aushandeln zwischen den drei Polen in diesem Dreieck verstehen, wobei Identität und Bequemlichkeit eine größere Rolle spielen als die Verantwortung.

Zu Identität: Welche sozialen und kulturellen Vorlieben und Abneigungen spiegelt das Essen wider? Isst jemand z.B. aus religiösen Gründen kein Fleisch, sind die Klassenkolleginnen und -kollegen gerade am Zimtschnecken- oder Smoothie-Trip und du willst es auch probieren? Was, wo und wie Menschen essen, sagt viel über ihre soziokulturelle Identität aus.

Zu Bequemlichkeit: Wie billig, leicht zu erhalten und einfach in der Zubereitung bzw. dem Verzehr ist eine Speise? Hier geht es um den Aufwand an Energie, Zeit, Arbeit und Mühe, die mit der Zubereitung verbunden ist. Damit ein Nahrungsmittel von der Landwirtschaft zu dir auf den Teller kommt, durchläuft es unterschiedliche Verarbeitungsschritte, bei denen Bauern, Nahrungsmittelindustrie, Supermärkte und Restaurants unterschiedliche Rollen spielen. Dein Essen hat also wirtschaftliche Auswirkungen auf lokaler, nationaler und globaler Ebene.

Zu Verantwortung: Hier geht es um die persönlichen, sozialen, physiologischen und politischen Konsequenzen des Konsums. Macht dich ein Nahrungsmittel krank, entweder gleich heute oder in 30 Jahren? Welche Auswirkungen hat das Produkt auf die Umwelt, auf Tiere, auf andere Menschen, auf die Verteilung von Macht und Ressourcen auf der ganzen Erde? Diesen wichtigen Aspekt bedenken wir laut Belasco oft zu wenig.

2. ARBEITSAUFTRAG (GRUPPENARBEIT): WAS SERVIEREN WIR UNSEREN GÄSTEN?

Stellt euch vor, ihr lebt in einer Wohngemeinschaft und wollt am kommenden Freitag ein Abendessen mit Vorspeise, Hauptspeise, und Nachspeise für folgende Personen kochen:

- a. Einen Freund, der demnächst den Bauernhof der Eltern mit Rindern, Schweinen und Schafen übernimmt und für den zu einer warmen Mahlzeit Fleisch fix dazugehört,
- b. eine Freundin, die vor zwei Monaten Veganerin geworden ist, also keinerlei tierische Produkte isst,
- c. einen Freund, der aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch isst,
- d. eine Freundin aus dem Ausland, der ihr regionale Spezialitäten eurer Heimat näher bringen wollt.

Ihr möchtet, dass es allen schmeckt und, dass das Essen keinen Anlass für Konflikte bietet. Es muss nicht jeder alles essen, aber es sollen alle satt werden. Was serviert ihr und warum? Kocht ihr alles frisch, verwendet ihr vorgefertigte Produkte oder kauft ihr fertiges Essen ein? Begründet eure Speisenwahl mit Belascos Kriterien!

Wir servieren folgende Vorspeise:	<p>Die Vorspeise geht auf die sozio-kulturellen Vorlieben unserer Gäste ein und spiegelt unsere regionale Identität, weil...</p> <p>Das ist bequem und praktisch, weil...</p> <p>Das ist verantwortungsbewusst, weil...</p>
Wir servieren folgende Hauptspeise:	<p>Die Hauptspeise geht auf die sozio-kulturellen Vorlieben unserer Gäste ein und spiegelt unsere regionale Identität, weil...</p> <p>Das ist bequem und praktisch, weil...</p> <p>Das ist verantwortungsbewusst, weil...</p>
Wir servieren folgende Nachspeise:	<p>Die Nachspeise geht auf die sozio-kulturellen Vorlieben unserer Gäste ein und spiegelt unsere regionale Identität, weil...</p> <p>Das ist bequem und praktisch, weil...</p> <p>Das ist verantwortungsbewusst, weil...</p>

Versucht wieder, eure Konsumententscheidung als Punkt in dem Dreieck einzuzeichnen.