

# JungeOöEsskultur

**WORKSHOP**  
24.02.2014

## ERGEBNISSE

Ergebnispapier auf der Basis des Protokolls „JungeOöEsskultur“ – ein Gespräch der Oberösterreichischen Zukunftsakademie mit Expertinnen und Experten am 24.02.2014 in Linz, „Mühlvierteln im Salzamt“

## Teilnehmer/innen

Silke Bartsch, Georg Friedl, Reinhart Grundner, Christine Lahninger, Gabriela Leitner, Franz Linschinger, Katharina Seiser, Susanne Maier, Thomas Mohrs, Reingard Prohaska

Dieter Popp (Moderation)

Margit Hammer, Simone Hüttmeir, Wolfgang Rescheneder, Hans Schratler (Oö. Zukunftsakademie)

## Einführung

Die Oberösterreichische Zukunftsakademie will mit diesem Workshop auf eine Entwicklung aufmerksam machen und zukunftsfähige Lösungen aufzeigen, die mit der unterschiedlichen Funktion des Essens für Jugendliche und Erwachsene zusammenhängen. Hier werden Trends erkennbar, die deutlich machen, dass Formen der Jugendesskultur auch zunehmend Eingang in die Esskultur der Erwachsenenwelt finden.

Der parallel dazu ausgeprägte Trend zur verstärkten Nachfrage nach authentischen Regionalprodukten sowie regionalen Spezialitäten steht bislang im Widerspruch zu diesen Entwicklungen.

Die Veränderungen der Esskultur werden geprägt von einer erkennbar geringeren Bedeutung der Kultur der sogenannten „Spitzengastronomie“ einerseits sowie einer zunehmenden Nachfrage nach saisonalen, regionalen sowie handwerklich-authentischen Angeboten andererseits, welche sich seit etwa Anfang der 90er Jahre sogar zu einem bemerkenswerten Trend entwickeln konnten.

In der Jugendkultur erleben wir – heute mehr denn je auch transparent inszeniert – die schon immer vorhandene Abgrenzung Jugendlicher durch bewusste Individualisierung. Anfänge dazu sind seit der Wandervogelbewegung zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch vielen Menschen bewusst, während die heute eher unübersichtlichen Jugendkulturszenen für viele Erwachsene fremd bleiben. Haben sie noch vor wenigen Jahren zu wahrnehmbaren Formen eines Generationenkonflikts geführt, sind sie mittlerweile eher Teil einer vielfältigen Konsumgesellschaft geworden. Vor allem ihre sehr kurzlebigen Spielarten und Ausdrucksformen führen dazu, dass die Gesellschaft diese Differenzierungen gar nicht mehr wahrzunehmen bereit ist oder sie ob der Kurzlebigkeit dieser Phänomene nicht mehr aufnehmen kann. Jugendliche leben aber in einer bestimmten Phase diese Welt sehr aktiv, die sie mit zunehmendem Alter und eigenen familiären Bindungen auch wieder verlassen. Zurück bleibt ein anderes Verständnis für diese Formen der Jugendkultur als bei jenen Erwachsenen, welche solche Phasen nicht aktiv erlebt oder gelebt haben.

In der Esskultur erleben wir vergleichbare Ansätze mit einem Mix aus unterschiedlichen Essstilen in einer Person. Die bei Erwachsenen zunehmend stärker ausgeprägte Differenzierung nach Convenience-, Feinschmecker- und Gesundheitsorientierung gilt sicher nicht in gleicher Weise für Jugendliche, aber Essen ist – deutlich stärker als in der Vergangenheit – bei Jugendlichen zu einem akzeptierten Stilbildungsmittel geworden. Dabei spielen die Fragen nach dem Stellenwert des Kulturkapitals von Essen im Familienkreis einerseits und den angesagten Food-Trends (vergleichbar mit den Trends zu Jugend-Textilmarken) andererseits eine nicht zu unterschätzende Rolle für diese Stilbildung. Aber auch die eingeschränkte Verfügbarkeit über Finanzbudgets, die Versorgungsfunktion häuslichen Essens und die Bedeutung des wichtigen Körperbewusstseins spielen bei Entwicklungen der Jugendesskultur entscheidende Rollen.

Der Workshop soll nach Lösungsansätzen suchen und für Oberösterreich Perspektiven eröffnen, wie Jugendliche bei ihrem Essverhalten verstärkt qualitätsorientierte Konsumententscheidungen treffen können. Hierfür werden Empfehlungen erwartet, welche die Oö. Zukunftsakademie der Landesregierung vorlegen kann.

## Impulsvorträge

Silke Bartsch zum Thema

**„Jugendesskultur: Mit Jugendlichen in die Zukunft“**

Thomas Mohrs zum Thema

**„Essen – Identität – Verantwortung: ein Zukunftsschlüsselthema?“**

Die beiden Impulsbeiträge haben die Grundlage dafür geliefert, dass im Anschluss in zwei ausgewählten Arbeitsgruppen zu jeweils unterschiedlichen Fragenkomplexen die dort aufgezeigten Thesen weiter vertieft werden konnten. Auf die Inhalte beider Impulsreferate sowie auf die Forschungsarbeit „Jugendesskultur: Bedeutung des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup“ (s. Bartsch, 2008) beziehen sich die im Ergebnispapier gemachten Aussagen, die damit eine wichtige Basis für die Diskussionsergebnisse lieferten.

### **Arbeitsgruppe A**

**Können gesundes Essen und heutige Snackkultur eine tragfähige Verbindung eingehen?**

**Bietet eine weiter entwickelte Snackkultur Perspektiven für authentische Regionalprodukte?**

**Welche Bedeutung nimmt die erlebte häusliche Esskultur für die weitere Prägung Jugendlicher ein?**

**Kann einer bewussteren Esskultur ein trendiger Kultstatus verliehen werden?**

**Welche Veränderungen bedarf dazu die Esskultur oder Alltagswelt Jugendlicher?**

#### **Teilnahme:**

Margit Hammer, Gabriele Leitner, Franz Linschinger, Susanne Maier, Thomas Mohrs, Dieter Popp

#### **Können gesundes Essen und heutige Snackkultur eine tragfähige Verbindung eingehen?**

Die Jugend prägt auch bei der Kultur zunehmend den Trend im Essverhalten. Essen verliert die Funktion der zeitlichen Gliederung des Tagesverlaufs, aber es behält seine schon Jahrhunderte präsente Bedeutung als Gemeinschaftserlebnis. Und gerade diese Kommunikationsfunktion bleibt auch ein signifikanter Faktor der neuen Esskultur. Es verändern sich jedoch die Zeiten und Anlässe zum gemeinsamen Essen (spontanes situatives Essen). Daher kann gesundes oder auch regional bzw. saisonal ausgerichtetes Essen Teil dieser neuen Kultur sein, aber es muss dies nicht zwangsläufig mit einbinden.

Snacks sind ein erkennbarer Teil dieser neuen Lebensstile und deren Inszenierungen. Die Snackkultur wird Hauptmahlzeit unter der Woche (Snacken wird bei Jugendlichen als selbstbestimmtes kommunikatives Essen wahrgenommen, der Familienmahlzeit kommt eher die Bedeutung der Versorgungsfunktion zu, die Kommunikationsbedeutung des häuslichen Essens behält aber bei Jugendlichen eine wichtige Funktion).

Der Trend, gesunde Ernährung zunehmend auch über Convenience anzubieten macht transparent, dass auch Snackkultur und gesundes Essen verbunden werden können. Was hier möglicherweise fehlt, sind entsprechende Erfahrungen und Angebote.

#### **Bietet eine weiter entwickelte Snackkultur Perspektiven für authentische Regionalprodukte?**

Die junge Netz affine Generation (Digital Natives) ermöglicht die Verschmelzung auch unterschiedlicher Welten. Das Internet als Informationsquelle und Einkaufsplattform wird wichtiger als Kochbuch, Bauernmarkt oder die allfälligen TV-Koch-Shows.

Wenn Regionalprodukte Genuss versprechen sollen, darf Essen diesem Genuss nicht im Wege stehen. Daher müssen Regionalprodukte bzw. gesunde saisonal geerntete Lebensmittel auch ihren Weg zur Snackkultur suchen. „Snack“ und „Regio“ müssen in ihrer Kombination cool werden! Ein Beispiel bietet die italienische Pizza, die ja auch längst den Weg von der gedeckten Tafel zu „Fingerfood“ gefunden hat. Und in vielen ländlichen Regionen Süddeutschlands mit gelebter Backhauskultur werden auch heute noch Fladen (Platz, Ploatz in unterschiedlicher Dialektform) gebacken, die – mit ihren regionalen Zutaten - parallel zur importierten Pizza auch den Weg in die Snackkultur finden können, wie es einige kreative Gastronomen auch bewiesen haben.

### **Welche Bedeutung nimmt die erlebte häusliche Esskultur für die weitere Prägung Jugendlicher ein?**

Genuss und Esskultur muss man lernen und „Genießen können“ setzt ein „rechtes Maß“ voraus, um diesen Genuss von anderen Formen der Esskultur unterscheiden zu können. Unser Essverhalten und damit auch die erlebte Kultur der Nahrungszubereitung und –aufnahme unterliegen einer frühkindlichen Prägung. Daher ist dieses so geprägte Essverhalten später auch kaum korrigierbar. Darum kommt dieser Phase eine deutlich höhere Bedeutung zu als der jugendlichen Abgrenzungsphase, die sich z.B. in einem eher zeitlich begrenzten anderen Essstil dokumentiert.

Im Ernährungsverhalten Jugendlicher überwiegt über die Heranwachsenden- und die Abgrenzungsphase noch immer die häusliche Versorgung. Zusammen mit der frühkindlichen Prägung wird deutlich, dass und wie das häusliche Essen den Lebensstil nachhaltig beeinflusst. Soll dies eine positive Prägung werden, müssen dafür aber die Grundlagen im Elternhaus gelegt werden. Häufig wird die häusliche Versorgung aber von den Jugendlichen nur noch in ihrer „Versorgungsfunktion“, nicht aber in ihrer „Kommunikationsfunktion“ und in dieser Kombination als Erlebnis wahrgenommen. Dies hängt zu einem Teil damit zusammen, dass die festgelegten Zeitmuster der häuslichen Versorgung mit dem Erlebnisdrang nach Selbstpräsentation im Rahmen einer Gleichaltrigen-Gruppe kollidieren.

Es bestand Einvernehmen, dass hier eine Aufgabe von Elternhaus und Schule gleichermaßen vorhanden ist, um Verantwortung gegenüber sich selbst zu erreichen und damit aber auch eine gesamtgesellschaftliche Verantwortung wahrzunehmen. Eine gewisse Flexibilisierung im häuslichen Tagesablauf kann hier Optionen für Jugendliche eröffnen, beide Erlebniswelten gleichermaßen bedienen und nutzen zu können.

### Kann einer bewussteren Esskultur ein trendiger Kultstatus verliehen werden?

### Welche Veränderungen bedarf dazu die Esskultur oder die Alltagswelt Jugendlicher?

Zunächst ist es wichtig, dass kommuniziert und wahrgenommen wird, dass und wie ein bewusster Genuss auch einen gesteigerten Genuss darstellt. Allerdings ist der Stellenwert von Genuss grundsätzlich und damit von gesteigertem Genuss zusätzlich bei Jugendlichen noch sehr gering ausgeprägt. Eher erfahren die Jugendlichen durch die Auswirkungen ihrer eigenen Esskultur eine Instrumentalisierung ihres Körpers. Die soziokulturelle Bedeutung der neuen Körperkultur führt eher dazu, dass zur Erreichung einer angestrebten Körpermodellierung aktiv Sport getrieben und dem Essverhalten dabei weniger große Bedeutung beigemessen wird.

Die Esskultur Jugendlicher wird heute unzweifelhaft vom Phänomen der Snackkultur geprägt. Insofern beeinflussen Jugendliche auch den in diese Richtung erkennbaren Wandel der Esskultur allgemein. Denn die Snackkultur erobert zunehmend auch die Esskultur junger Erwachsener und sogar aller Altersgruppen. Eine „Zwischendrin-Mahlzeit“, ein „Würstel aus der Hand“ oder ein „Coffee-to-go“ machen sich als neue Lebensstile und Essgewohnheiten breit. Allerdings bleibt es parallel dazu bei einigen der vorgegebenen Mustern verbliebener häuslicher Esskultur. Die mit dieser Entwicklung verbundene Auflösung festgefügtter Mahlzeitenmuster emanzipiert vor allem Jugendliche von der häuslichen Versorgungsstruktur mit deren tradierten Regeln.

Die Arbeit von Silke Bartsch zeigt auf, dass in der Altersstruktur Heranwachsender (6- bis 17-Jährige) das gemeinsame Essen im Familienkreis noch über einen sehr hohen Stellenwert verfügt. Dies trifft vor allem auf das Abendessen unter der Woche und das Wochenendfrühstück zu. In der anschließenden Altersgruppe konkurrieren diese Mahlzeiten aber mit den zunehmenden abendlichen Aktivitäten Jugendlicher oder der dadurch bedingten längeren Ausschlafphase am Wochenende. Insgesamt wird die häusliche Atmosphäre für gemeinsame Mahlzeiten bei Jugendlichen durchaus mehr geschätzt als das andere Formen der Jugendkultur vermuten lassen.

Es stellt sich daher auch die Frage, wie diese differierenden Bedürfnisse wieder stärker verbunden werden können.

#### **Ergebnis A - Flipchart**

Ernährungsbildung:   + frühestmöglicher Beginn  
                              + ganzheitlich  
                              + kulinarische Vernunft  
                              + Reflexion des eigenen Ernährungsverhaltens  
                              + außerschulische Lernorte

Anforderungen an Gemeinschaftsverpflegung neu definieren  
Angebot eines gemeinsamen Frühstücks (täglich)  
Anregungen für einen kooperativen Ansatz für eine neue Jugendesskultur in der Gastronomie  
→ Fortführung der begonnenen Diskussion mit Jugendlichen

### Projektideen - Arbeitsgruppe A

#### **A Aufnahme von Ernährungsbildung in die Lehrpläne**

Im Lehrplan allgemeinbildender Schulen muss – als eigenständige Lerneinheit oder als Teil einer interdisziplinären Lerneinheit – frühkindliche Prägung unterschiedlicher Essstile aufgegriffen und wertneutral eine Verantwortung übernehmende Esskultur thematisiert werden. Die kulinarische Vernunft – auch als Teil unseres ökologischen Fußabdrucks – könnte das Lernziel sein. Dies umfasst auch die Lernbereiche Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln (Landwirtschaft, Handwerk) inklusive der weltweiten Vernetzung der Lebensmittelversorgung.

Das Lehrangebot der Erwachsenenbildung muss um den Bereich Ernährungsbildung umfassend erweitert werden.

#### **B Angebot eines gemeinsamen Frühstücks in der Schule**

Derzeit bieten manche Pädagogen/innen eigeninitiativ den Schülerinnen und Schülern am Morgen ein Frühstück (Tee, Butterbrote o.ä.) an, um die notwendigen Lernvoraussetzungen zu schaffen. Die Schulen könnten die oftmals im Elternhaus fehlende Option eines „gemeinschaftlichen Frühstücks“ kompensieren. Es wird das Erlebnis „Kommunikation mit Gleichaltrigen“ und „coole Verpflegung“ bedient. Dies setzt technische Voraussetzungen in den Schulen voraus und bedingt einen Catering-Service bzw. eigene Küche. Eine zusätzliche Chance besteht in dem Angebot einer vollwertigen Nahrungsaufnahme zum Tagesstart. Außerdem kann die Aufstellung des Frühstücksplans Teil eines interaktiven schulischen Angebots zum Thema „Esskultur“ werden. Die Finanzierung eines solchen gemeinschaftlichen Schulfrühstücks darf nicht an den fehlenden Ressourcen geringer verdienender Elternhäuser scheitern. Das Gemeinschaftsfrühstück muss daher Teil eines Lehrmodells Esskultur werden.

Dabei sollte eine Lösung für Eltern gefunden werden, welche ihren Kindern das Erlebnis eines gemeinschaftlichen Frühstücks noch täglich vor dem Schulbesuch bieten können.

### **C Motivation der Gastronomie für ein Jugend-Esskultur-Angebot**

Die Landesregierung sollte überlegen, ob und in welcher Form sie die ihr gegebenen Möglichkeiten von Motivationsprogrammen nutzt, um für die Gastronomie Anreize zu schaffen, damit dort – parallel zu den traditionellen Angeboten – die Jugendlichen als aktive Konsumenten angesprochen werden können. Dies kann sicher nicht von jedem gastronomischen Format aufgegriffen werden. Hier sind Änderungen in der Einrichtung wie im Küchenangebot notwendig, um den unterschiedlichen Ansprüchen von Esskultur gerecht werden zu können. Das Thema ist zu bedeutsam, als dass es McDonalds und anderen Ketten überlassen bleiben sollte.

#### **Arbeitsgruppe B**

**Braucht es andere gastronomische Formate, um die Identitätsbildung Jugendlicher im Rahmen einer gelebten und gleichwohl akzeptierten Esskultur zu unterstützen?**

**Wie können auch häusliches und schulisches Ernährungsangebot zur Imagebildung und Profilierung Jugendlicher beitragen?**

**Warum ist Selberkochen bei Jugendlichen nicht in?**

#### **Teilnahme:**

Silke Bartsch, Reinhart Grundner, Simone Hüttmeir, Christine Lahninger, Reingard Prohaska, Katharina Seiser, Hans Schratler

**Braucht es andere gastronomische Formate, um die Identitätsbildung Jugendlicher im Rahmen einer gelebten und gleichwohl akzeptierten Esskultur zu unterstützen?**

**Essen auf die Straße** als Antwort auf die neue Snack-Kultur, v.a. bei Events mit jungen Menschen.

Essen auf der Straße ist keine Erfindung der heutigen Zeit, noch ist es auf die Jugendlichen begrenzt. Schon immer hat es Verpflegungsangebote auf der Straße gegeben (Würstelbuden etc.), und der „Coffee to go“ oder der „Hamburger zwischendurch“ sind auch zunehmend Ernährungsgewohnheiten der Erwachsenen geworden. Das „Take away“ erweitert das Angebot der Systemgastronomie (Wienerwald, McDonalds) sowie den Schnellimbiss (Pizza-Service, Döner). Auffällig ist aber, dass die Snack-Kultur bei den Jugendlichen die „Außer-Haus-Verpflegung“ dominiert, während diese Form der Nahrungs- und Getränkeaufnahme bei Erwachsenen sich parallel etabliert hat und die Nahrungsgewohnheiten bislang keineswegs dominiert.



Beispiel:

Street Food Trucks bei der Berlinale 2014 (in Zusammenarbeit mit der Markthalle 9 und Slow Food)

Link: <http://www.markthalleneun.de/berlinale-2014>

### **Nutzung bestehender Strukturen mit niederschwelligem Zugang für Produzenten/innen und Konsumenten/innen.**

Der Bedarf an ungezwungener Atmosphäre ohne Konsumzwang einerseits und des geselligen Ambientes mit Gleichaltrigen andererseits kann – so dies gewünscht ist – von gastronomischen Anbietern räumlich abgetrennt realisiert und angeboten werden. Die Umnutzung leerstehender Atmosphäre aufgeladener Bausubstanz stellt eine weitere – sehr interessante Perspektiven bietende – Möglichkeit dar, ein Nachfragepotenzial speziell für Jugendliche aufzubauen.

Beispiel:

Markthalle 9 in Berlin

Link: <http://www.markthalleneun.de/konzept>

**Nutzung digitaler Medien, die bei Jugendlichen "in" sind**, z.B. Facebook, App's, für Vermarktung, Information, Vermittlung von Lerninhalten.

Der einfache Zugang zu „schnellem Essen unterwegs“ ist für Jugendliche bereits eine Grundvoraussetzung für die Akzeptanz dieses Formats. Dabei spielt die Plattform nur insofern eine Rolle, als sie schnell, transparent und umfassend sein muss. Auf diese Weise könnten sogar die Schulkantinen wieder „cool daherkommen“ und eine neue Nachfrage finden. Hier ist daher mehr Kreativität der klassischen Anbieter gefragt, wenn sie sich dem Markt der jugendlichen Konsumenten/innen öffnen wollen.

Beispiele:

Anmeldung für Mittagessen im Schulrestaurant via Handy-App;

Wurst- und Biermarkt am 9. Februar 2014 in der Markthalle 9, Berlin

### **Unterschiedliche Formate:**

Um Jugendliche der **verschiedenen sozialen Gruppen** anzusprechen sind unterschiedliche Formate notwendig.

Jugendliche aus sozial schwachen Gruppen sind schwerer greifbar. Essen darf nicht elitär werden.

In der Studie von Silke Bartsch wird auf die Kaufkraft der 6- bis 13-jährigen am Beispiel Deutschland mit mittlerweile 6 Mrd EUR (für Österreich sind solche Erhebungen nicht bekannt) hingewiesen (36 % davon für Süßigkeiten, 11 % für Speisen im weitesten Sinne, meist Fastfood). Mit zunehmendem

Alter kehren sich diese beiden Kaufkraftschwerpunkte um. Dabei schränken die Eltern die Nahrungsmittel-Konsumwünsche ihrer Kinder nur wenig ein, was vor allem zu erfahrbarer Benachteiligung von Jugendlichen aus sozial schwachen Gruppen führen kann. Da die Jugendlichen sich aber meist in frei gewählten Bezugsgruppen Gleichaltriger bewegen, können dort Ausgrenzungen entstehen. Diesen entziehen sich Jugendliche mitunter aber auch bewusst, um sich dann in Bezugsgruppen neu zu formieren, in denen diese Probleme für sie nicht auftreten.

#### **Vielschichtige Flexibilität der Angebote ist wichtig:**

- **Faktor Zeit:** Schnelles Essen im Sitzen oder Stehen soll ebenso möglich sein wie gemütliches Essen im Sitzen in der Freundesrunde.
- **Faktor Kosten:** Angebote müssen berechenbar, die Kosten überschaubar, die Speisen müssen leistbar sein; gastronomische Formate ohne Konsumationszwang
- **Faktor Freunde:** gastronomische Formate ohne Konsumationszwang
- **Faktor kulinarisches Angebot:** "Baustein-System" – Möglichkeit zum selbständigen Kombinieren, Zusammenstellen von Snacks bzw. Speisen, ev. Möglichkeit des Nachnehmens
- **Faktor Gesundheit:** Speisenangebot (soweit möglich auch Getränke) soll simpel, gesund, saisonal und trotzdem gut sein.

Flexible Arbeitszeiten führen zu weniger gemeinsamen Familienzeiten. Das wirkt sich auf das Muster jugendtypischer Mahlzeitenstrukturen aus, auf die der Markt mit einem vielfältigen Angebot für das Außer-Haus-Essen reagiert hat.

Die vermeintlich immer kürzer zur Verfügung stehende Zeit soll daher besser ausgenutzt werden, um unterschiedliche Funktionen zeitgleich durchführen zu können. Dies hat zu der „Kultur“ des „Eat to go“ oder „Take away“ unter Jugendlichen geführt. Es hat sich aber auch bereits in der Welt jüngerer Erwachsener etabliert und es ist davon auszugehen, dass diese Entwicklung weiter voranschreitet. Parallel zu dieser Form der Nahrungsaufnahme unterwegs gibt es aber – durchaus auch bei Jugendlichen – das Bedürfnis zu einer intensiven Koordination von Dialog und Nahrungsaufnahme. Man kann also nicht davon ausgehen, dass diese neuen Formen der Esskultur dazu führen, dass die bisherigen Esskultur-Variationen ersatzlos abgelöst werden.

Ein ganz entscheidender Faktor ist der Konsumzwang. Überall dort, wo man sich treffen kann ohne zwanghaft konsumieren zu müssen – aber bei Bedarf konsumieren kann – entwickeln sich Jugendtreff-Szenen. Die Nahrungsaufnahme spielt dabei weniger die entscheidende Rolle als dieser Wegfall des Konsumzwangs. Es gibt gastronomischen Formate, die dies erfolgreich anbieten. McDonalds gehört mit dazu, da hier niemand daran gehindert wird in der Gruppe mit Gleichgesinnten zu sitzen ohne gleichzeitig zu konsumieren. Die klassische Gastronomie muss sich solchen offenen Formen einer auf Dialog und weniger auf Konsum ausgerichteten Angebotsform öffnen und z.B. in dafür räumlich abgegrenzten Bereichen auch eine eher kommunikations-freundliche Snackkultur parallel bereithalten.

Das kulinarische Format von Vapiano – Gerichte werden nach den speziellen Wünschen der Gäste individuell vor ihnen zubereitet – hat bereits demonstriert, welche erlebnisorientierten Formen des Baustein-Speiseangebots möglich sind und starke Nachfrage bei jungen Konsumentinnen und Konsumenten finden. Solche Modelle wären z.B. auch auf eine weiter entwickelte Regionalküche anwendbar.

Silke Bartsch weist in ihrer – auf deutsche Verhältnisse bezogenen, aber sicher auch auf Österreich zutreffenden – Studie auf den Faktor Gesundheit hin, der für Jugendliche oftmals als eine Auseinandersetzung mit der Zufriedenheit im Hinblick auf ihre eigene körperliche Entwicklung darstellt. So erleben Mädchen ihre entwicklungsbedingten Veränderungen im Muskel- und Körperfettanteil oft als Bedrohung und neigen in ihren Essreaktionen daher zu untergewichtigen Körperformen. Umgekehrt kommt die entwicklungsbedingte Veränderung bei Jungen mit einem stärkeren Aufbau von Muskelmasse ihren Körperidealen eher stark entgegen. Das zeigt sich nun gerade im Gesundheitsbewusstsein der Jugendlichen, wobei aber "gesund" oft alleine mit "schön", "schlank" und "attraktiv" verbunden wird. Und in dieser Einschätzung sind dann mit zwei Drittel sogar relativ viele Jungen mit ihrem eigenen Aussehen unzufrieden. Dabei fühlen sich etwa doppelt so viele untergewichtig und würden gerne eine etwas kräftigere Figur anstreben. Diese Entwicklungen und Veränderungen spiegeln sich dann auch im Essverhalten der Jugendlichen wieder. Daraus leiten sich geschlechtsspezifische Ernährungscodes ab, die Silke Bartsch im Mythos der fleischreichen Ernährung bei Jungen und der eher gemüselastigen Ernährung bei Mädchen ausmacht. Die trendbildenden Plattformen der Mode-, Fitness- und Jugendkommunikation wirken hier sehr stark in Richtung Schönheitsideale und körperliches Leistungsvermögen. Dem steht dann eine klassische Ernährungsgewohnheit mit einer ausgeprägten Genussorientierung emotional im Wege. Für Jugendliche steht Spaß vor dem kulinarischen Genuss, der gestylte Body vor der Esskultur im klassischen Sinn. Diese Widersprüche werden aber von den kulinarischen Angeboten der Jugendkultur bislang kaum aufgegriffen, obwohl hier sicher ein ganz erhebliches Wachstumspotenzial vorhanden ist.

#### **Unterschiede zwischen Stadt und ländlichem Raum berücksichtigen:**

Unter der Woche wird mehr im Umfeld der Schule oder daheim gegessen.

Freizeit mit "Fortgehen" findet am Land eher am Wochenende statt. Oft finden dort andere Events statt als in der Stadt, aber auch dort können die oben genannten Faktoren Berücksichtigung finden. Zumindest in den Kleinstädten finden sich bereits die meisten Formate der Jugend-Esskultur, so dass eine Differenzierung nicht nur zwischen dem Wochenende und der Arbeitswoche vorgenommen werden muss. Auch hier gruppieren sich Jugendliche mit Gleichgesinnten und pflegen ähnliche Esskonsumgewohnheiten, wie in den Städten. Die Werbung und zahlreiche Fernsehfilme liefern dazu ja täglich die Anregungen bis hin in jedes Dorf.

Natürlich sind die Freizeitangebote im ländlichen Raum andere, als jene in der Stadt. Vor allem auch deshalb, weil ein großer Teil der Jugendlichen dort auch heute noch oft in ein aktives Vereinsleben eingebunden ist (Beispiele: Zeltfeste der "Musi", Landjugend, Feuerwehr....). Das dort oftmals wahrgenommene Esskultur-Erlebnis ist dabei aber immer noch sehr stark von jenen Essgewohnheiten geprägt, welche die Jugendlichen aus ihren Familien kennen. Parallel dazu gibt es zumindest in den Kleinstädten des ländlichen Raums bereits Entwicklungen im Bereich der Esskultur, die denen der großen Städte ähneln.

### **Wie kann auch häusliches und schulisches Ernährungsangebot zur Imagebildung und Profilierung Jugendlicher beitragen?**

#### **Häusliche und außerhäusliche Versorgung Jugendlicher und junger Menschen übernehmen unterschiedliche Funktionen:**

- **Häusliche Versorgung** daheim dient der Erholung und Entspannung, der Gesundheit (oft im Sinne von Kalorienbewusstsein) und damit dem "Schön und attraktiv sein", kostet wenig oder gar nichts.  
Immerhin nehmen Jugendliche noch recht häufig an den Familienmahlzeiten teil, auch wenn deren exklusive Versorgungsfunktion verloren gegangen ist. Dabei wird aber die Kommunikation bei den Familienmahlzeiten stärker geschätzt und auch die Bindung zu den Familien hat laut den aktuellen Ergebnissen der Jugendkulturforschung in den letzten Jahren wieder eher zu- als abgenommen. Dabei dürfte mit großer Wahrscheinlichkeit der Kostenfaktor eine mitentscheidende Rolle spielen.  
Durch diese gefestigte Teilnahme an den Familienmahlzeiten nehmen die Jugendlichen aber auch verstärkt Einfluss auf die Lebensmittelauswahl, auf die Speisenzubereitung sowie die Rahmenbedingungen dieser Mahlzeiten.
- **Außerhäusliche Versorgung** - im Sinne von gastronomischer Versorgung - dient vorrangig der Pflege des Freundeskreises, dem "Cool sein" und weniger stark der Nahrungsaufnahme und Sättigung: Die überwiegende Versorgungsfunktion (viel Kalorien/Energie für wenig Geld) findet weiterhin im häuslichen Bereich statt.  
Untersuchungen belegen, dass Jugendliche gerne häufiger die angebotenen Formate der Jugend-Esskultur nutzen würden, aber das verfügbare Finanzbudget hindert sie daran. Das vorhandene Taschengeld wird nicht gerne überwiegend für die Essensversorgung ausgegeben, weshalb die preisgünstigen Fastfood-Alternativen dann eine hohe Zustimmung erfahren. Bei der außerhäuslichen Versorgung ermöglicht das „Essen unterwegs“ gemeinsames Erleben mit Gleichaltrigen und erfüllt damit eine wichtige soziale Funktion. Hier werden dann aber auch – im Gegensatz zur häuslichen Versorgung – Markierungen des Lebensstils und dessen Kommunikation immer wichtiger. Diese Profilierung macht sich an unterschiedlichen Lifestyle-Produkten in den Bereichen Mode, Musik aber auch Ernährung fest. Da auch Lebens- und Genussmittel Symbole darstellen und so zu Trägern von Botschaften werden, wurde dies durch Silke Bartsch auch mit einem „kulinarischen Codesystem“ erklärt. Cola war lange Zeit so ein Produkt, Red Bull hat diese Rolle aufgegriffen

und mit Bionade hat sich europaweit sogar ein Bio-Produkt dorthin entwickelt. Dies macht deutlich, dass für Jugendliche die außerhäusliche Versorgung auch als Distinktions-Plattform gesucht und genutzt wird. Denn genau diese Funktion erfüllt die häusliche Versorgung nicht.

- **Schulversorgung** nimmt hier eine Zwischenstellung ein: Gegenwirken zum außerhäuslichen Konsumtionstrend "viel Energie für wenig Geld" ist hier noch möglich. Aber die Schulversorgung könnte noch stärker und offensiv diese Rolle annehmen, wenn die Vorteile beider Versorgungstypen noch mehr aufgegriffen und erlebbar gemacht werden. Auf diese Weise kann die Schulversorgung auch die Nachteile der beiden Versorgungstypen für die Jugendlichen ausgleichen. Dies gilt umso mehr, als es viele Familien gibt, in denen das Ausleben der häuslichen Versorgung – aus unterschiedlichen Gründen – schwierig bis fast unmöglich ist und dies gilt aber auch für die außerhäusliche Versorgung. Denn hier könnte die schulische Versorgungsplattform mehr integrative Angebote unterbreiten, wenn Möglichkeiten gefunden werden, welche die Vorzüge der außerhäuslichen Versorgung nicht an die Verfügbarkeit bestimmter Finanzbudgets binden.

**Günstige, Jugend-affine und ernährungsspezifisch niveauvolle Abendangebote fehlen** weitgehend. Mac Donald's dominiert.

Es stellt sich die Frage, warum es solche Angebote nicht gibt. Die bislang angeführten Gründe für die unterschiedlichen Versorgungstypen haben aber deutlich gemacht, dass die ökonomischen Anreize fehlen, damit sich ein niveauvolles Versorgungsangebot am Abend ohne Konsumzwang auch zu einem erfolgreichen Geschäftsmodell entwickeln kann.

Eine Lösung wird hier wohl nur zu finden sein, wenn im Rahmen eines – von Jugendlichen mitkonzipierten – Modellprojekts eine entsprechende Option über einen längeren Zeitraum durch ein interessiertes Unternehmen ergriffen wird. Das könnte ein erfolgversprechender Ansatz für ein gastronomisches Unternehmen sein, das sich mit beiden Komponenten – jugend-affin und ernährungsspezifisch anspruchsvoll – auseinanderzusetzen offensiv bereit ist.

Ohne eine Anreizfinanzierung dürfte dies nicht zu realisieren sein, da das damit verbundene unternehmerische Risiko in hohem Maße unkalkulierbar bleibt. Und bei dieser Ausgangslage wird sich nur dann ein kreatives Unternehmen finden lassen, wenn ihm ein Teil dieses Risikos bei einer Zielgruppe abgenommen wird, die ohnehin nicht kaukraftstark ist und einem in diesem Sinne niveauvollen Essensangebot nicht die oberste Ausgabenpriorität einräumt.

## Warum ist Selberkochen bei Jugendlichen nicht in?

### Selberkochen bei Jugendlichen muss differenziert betrachtet werden:

- "Ernährungskochen" ist nicht in, also Kochen um der Ernährung Willen.
- "Eventkochen" ist in, z.B. Kochen in der Gruppe mit Freunden.

Die zahlreichen Koch-Shows und das mittlerweile vorhandene Image von Köchen/innen (Stars in Weiß) sowie das Image junger Köche (Tim Mälzer als Rockstar unter den TV-Köchen oder der mit ihm im Londoner Neal Street Restaurant gemeinsam arbeitende Jamie Oliver – bis heute auch noch Schlagzeuger bei der Scarlet Division – der mit arbeitslosen und benachteiligten Jugendlichen im Fernsehen kochte) machen deutlich, dass Kochen über entsprechende Inszenierungen ein als cool empfundenenes Auftreten und eine jugend-affine Sprache auch den Zugang zu Altersgruppen finden kann, die diesem Thema bisher eher verschlossen gegenüber gestanden sind.

### Attraktives Kochen für Jugendliche braucht:

- aktives Tun, Handwerk
- Erlebnis
- Herausforderung (und nicht Überforderung)
- Freiheit, darf also nicht normativ sein ("selber entscheiden dürfen", "überzeugen und begeistern statt vorgeben")
- Erfolg

Daher sollte "Kochen" für alle Kinder ab 6 Jahren an allen Schulen in den Lehrplan aufgenommen und verpflichtend angeboten werden.

- auf der Basis von Tun-Erlebnis-Erfolg (siehe oben)
- fördert auch die Kreativität der Kinder und Jugendlichen
- nicht normativ und nicht nur Vermittlung von Methoden
- Verankerung in den Lehrplänen
- Dies würde außerdem das sehr wohl vorhandene politische Grundinteresse von Jugendlichen speisen und Ernährungsselbständigkeit als persönliches politisches Statement ermöglichen.
- Begriff muss sorgfältig gewählt werden und ausdrücken, worum es geht!  
"Kochen" und "Esskulturbildung" oder "NN"

Ergänzend können Projektangebote "Kochen" für Schulen mit buchbaren Projektwochen, Projekttagen, Schulausflüge und Lehrausgänge und ähnlichem bei begeisterungsfähigen Jungköchen/innen, in Kooperation mit Seminarbauernhöfen, LFI, VHS eine wertvolle Ergänzung darstellen.

Ziel sollte eine Genussschulung/Genussbildung ab dem Vorschulbereich und im Elternhaus sein, weil damit auch ein interdisziplinärer Ansatz (Landwirtschaft, Dritte-Welt-Themen, Respekt vor der Natur,

handwerkliche Lebensmittelverarbeitung, Gesundheit und „Bodyculture“, Esskultur als Kulturprägung) erreicht werden kann.

### Arbeitsgruppe B – Flipchart

- Frage 1      + Street food truck  
                  + Markthalle 9, Berlin  
                  + Bausteinsystem (Anm.: selbständiges Zusammenstellen der Speisen)  
                  + Flexibilität von Formaten, z.B. Treffpunkt, Zeit, Sitzen ohne Essen, Cooking Wu,...  
                  + Digitale Medien, z.B. Schulküchen-App
- Fragen 2, 3    + Prägung/Funktionen: > Daheim  
    > Schule  
    >Gastro
- + Projektstage „Kochen“  
                  + Pflichtfach „Kochen“ ab 6 J.: > nicht normativ  
    >Tun + Erlebnis + Erfolg

### Projektideen - Arbeitsgruppe B

#### A Pflichtfach „Kochen“ ab 6 Jahren

Kochen als Erlebnis im Lehrplan ab 6 Jahren verankern. Vermittlung von Gemeinschaftserlebnis „Kochen“ und „Essen“, aber auch Esskulturbildung.

#### B Leitfaden für die kulinarische Vernunft in der Festkultur

Für Zeltfeste, Vereine und Freiwillige Feuerwehren wird ein Leitfaden erstellt, um das Gemeinschaftserlebnis eines Festes mit einer gesunden und regional geprägten Esskultur wieder stärker zu verbinden. Regionale Esskultur kann damit auch wieder ein wichtiger Alleinstellungswert der Festkultur werden und so die austauschbaren Angebote heutiger Zeltfeste und Festkultur ablösen. Dies muss auch als Beitrag zur regionalen Wertschöpfung gesehen und vermittelt werden.

#### C „Street-Food-Trucks“ vor oberösterreichischen Schulen

Einsatz eines noch zu definierenden „Street-Food-Truck“ für Schulen zunächst als Pilotprojekt in einer ausgewählten Stadt- oder Landregion.

## Abschließende Diskussion

Vorstellung der Ergebnisse beider Gruppen über Flip-Charts-Inhalte (siehe dort)

### Aus beiden Arbeitsgruppen könnten folgende Projektideen zu Empfehlungen an die Oö. Landesregierung formuliert werden:

#### **A Ernährungs- und Verbraucherbildung als neuer Inhalt von Lehrplänen**

Im Lehrplan allgemeinbildender Schulen soll das Fach „Ernährungs- und Verbraucherbildung“ (ggf. auch als Teil eines anderen Fachgebiets) umfassend angeboten werden. Es umfasst die Vermittlung einer Verantwortung übernehmenden kulinarischen Vernunft. Dazu gehören Themen wie ökologischer Fußabdruck unseres Lebensstils, Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln (Landwirtschaft, Handwerk), die Entwicklung der Esskulturen inklusive der weltweiten Vernetzung der Lebensmittelversorgung.

Teil dieser Lehreinheit ist dann auch die kreative Zubereitung von Mahlzeiten.

#### **B Ernährungs- und Verbraucherbildung als neues Schwerpunkt-Angebot der Erwachsenenbildung**

Das Lehrangebot der Erwachsenenbildung soll um den Bereich Ernährungs- und Verbraucherbildung umfassend erweitert werden. Hier müssen Lehrangebote eröffnet werden, welche Erwachsenen ihre Verantwortung im Rahmen der Herausbildung und Prägung von Esskulturen aufzeigen.

#### **C „Street-Food-Trucks“ vor oberösterreichischen Schulen**

Einsatz eines noch zu definierenden „Street-Food-Truck“ für Schulen zunächst als Pilotprojekt in einer ausgewählten Stadt- oder Landregion. Hierfür wäre ein griffiger und eher regional geprägter Begriff zu wählen, der aber auch bei der Zielgruppe entsprechend „cool“ aufgenommen wird.

#### **D Angebot eines gemeinsamen Frühstücks in der Schule**

Derzeit bieten manche Pädagogen/innen eigeninitiativ den Schülerinnen und Schülern am Morgen ein Frühstück (Tee, Butterbrote o.ä.) an, um die notwendigen Lernvoraussetzungen zu schaffen. Die Schulen könnten die oftmals im Elternhaus fehlende Option eines „gemeinschaftlichen Frühstücks“ kompensieren. Es wird das Erlebnis „Kommunikation mit Gleichaltrigen“ und „coole Verpflegung“ bedient. Dies setzt technische Voraussetzungen in den Schulen voraus und bedingt einen Catering-Service bzw. eigene Küche. Eine zusätzliche Chance besteht in dem Angebot einer vollwertigen Nahrungsaufnahme zum Tagesstart. Außerdem kann die Aufstellung des Frühstücksplans Teil eines interaktiven schulischen Angebots zum Thema „Esskultur“ werden.



Die Finanzierung eines solchen gemeinschaftlichen Schulfrühstücks darf nicht an den fehlenden Ressourcen geringer verdienender Elternhäuser scheitern. Das Gemeinschaftsfrühstück muss daher Teil eines Lehrmodells Esskultur werden. Dabei sollte eine Lösung für Eltern gefunden werden, welche ihren Kindern das Erlebnis eines gemeinschaftlichen Frühstücks noch täglich vor dem Schulbesuch bieten können.

### **E Leitfaden für die kulinarische Vernunft in der Festkultur**

Für Zeltfeste, Vereine und Freiwillige Feuerwehren wird ein Leitfaden erstellt, um das Gemeinschaftserlebnis eines Festes mit einer gesunden und regional geprägten Esskultur wieder stärker zu verbinden. Regionale Esskultur kann damit auch wieder ein wichtiger Alleinstellungswert der Festkultur werden und damit die austauschbaren Angebote heutiger Zeltfeste und Festkultur ablösen. Dies muss auch als Beitrag zur regionalen Wertschöpfung gesehen und vermittelt werden.

### **F Motivation der Gastronomie für ein Jugend-Esskultur-Angebot**

Die Landesregierung sollte überlegen, ob und in welcher Form sie für die Gastronomie Anreize schafft, damit dort – parallel zu den traditionellen Angeboten – die Jugend als aktive Konsumenten/innen angesprochen werden können. Dies kann sicher nicht von jedem gastronomischen Format aufgegriffen werden. Hier sind Änderungen in der Einrichtung wie im Küchenangebot notwendig, um den unterschiedlichen Ansprüchen von Esskultur gerecht werden zu können. Das Thema ist zu bedeutsam, als dass es McDonalds und anderen Ketten überlassen bleiben sollte.

### **G Definition verpflichtender Mindeststandards für Gemeinschaftsverpflegung**

Derzeit gelten nicht verpflichtende Mindeststandards für eine "Gesunde Küche". Hier sollte die Landesregierung in Erwägung ziehen, verpflichtende Mindeststandards für alle Schulbuffet-Betreiber/innen und Lieferanten/innen unmissverständlich zu definieren. Ggf. ist hierzu auch eine Initiative auf Bundesebene notwendig, die von Oberösterreich ausgehen könnte. Ein Beispiel ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (3. Auflage, 2013).

### **Weitere Ideen und Vorschläge aus der Abschlussdiskussion:**

#### **A Fernsehformat: Regionale Gastronomie kocht mit Kindern**

#### **B App zur Reflexion des eigenen Ernährungsverhaltens**

App zur Analyse der Ernährung, der gewählten Nahrungsmittel u.ä.

(Anm.: Für die Analyse des biografischen Ernährungsprofils sind ausgebildete Pädagogen/innen notwendig, dies kann nicht mehr von einem App geleistet werden.)

Kooperation mit einer Schule, Fachhochschule bzw. Universität ist sinnvoll, z.B. FH Hagenberg oder FH für Gesundheitsberufe.

Beispiel:

aid-Ernährungspyramide, App für das Smartphone

Die App ist zu Beginn des Jahres 2014 neu erschienen. Information unter

[https://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungspyramide\\_pyramiden\\_app.php](https://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungspyramide_pyramiden_app.php)

**Erstellt von:**

Simone Hüttmeir, Dieter Popp und Hans Schratte

Linz/Haundorf, März/April 2014