

Lehrkraft: OStRin. Manuela Dorant M.A.

Leitfach: Sk/G

Geschmackssache! Esskultur und Lebensstil – Zur Soziologie des Essens

Zielsetzung des Seminars

Unsere globalisierte Gesellschaft bietet eine scheinbar unendliche Vielfalt an Ernährungsoptionen, die Essen zum individuellen Lifestyle machen – sofern man das Glück hat, in der Wohlstandsgesellschaft zu leben. Jedoch wirken bei jeder Ess-Entscheidung zum Beispiel die wirtschaftliche Lage, politische Statements, ernährungsreformerische Ideologien, gesellschaftliche Konventionen, Schönheitsideale und ethische Gewissensentscheidungen mit ein.

Im Seminar wollen wir zunächst in die Altsteinzeit zurückgehen und uns mit der Nahrungssicherung als Urproblem des Lebens beschäftigen und den Menschen als Allesfresser, Jäger und Sammler kennenlernen, der weder Kalorientabelle noch Nahrungsmittelprüfer zu Verfügung hatte. Anschließend werden wir die neolithische Gesellschaft betrachten, in welcher der Mensch Ackerbau und Viehzucht betreibt, sesshaft wird und neue Kochkünste und Utensilien entstehen.

Unser Augenmerk wird sich auf Essen als soziales Phänomen richten. Soziale, ethische, religiöse Gruppen konstituieren sich durch eine gemeinsame Esskultur: von Tischsitten und Tischgebet bis zu heiligen Kühen oder unreinen Schweinen, werden wir religiöse Komponenten und Riten analysieren, aber auch herausfinden, dass es ein geschlechtsspezifische Ernährungsverhalten gibt.

Ferner werden wir uns nicht nur in Koch-Shows, sondern auch in „National-, Regional- und Migrationsküchen“ mit typischen Rezepten einarbeiten und merken, dass sich die soziale Hierarchie zwischen Klassen, Schichten, Milieus und Lebensstilen auch auf dem Gebiet des Kochens widerspiegelt.

Mit dem breiten Angebot an Lebensmitteln steigt die Ratlosigkeit der Konsumenten, es steigt aber auch das Übergewicht und der Boom von Diät-Ratgebern. Ausgewählte Diäten und den Schlankheitswahn bis zu Ess-Störungen werden wir unter die Lupe nehmen. Als biologisch-chemischen Exkurs werden wir einen Blick auf die Zusammensetzung von Speisen werfen und herausfinden, was hinter E-Nummern, Zuckern und Zusatzstoffen steckt und welche Folgen sie haben.

Der Überflussgesellschaft aber stehen unzählige Millionen von hungernden und verhungerten Menschen gegenüber. In diesem Bereich werden wir uns der Ernährungsethik zuwenden und fragen was der Mensch essen darf, was gut und richtig ist, bezahlbar und fair, umwelt- und tiergerecht und dazu noch gesund. Zwei Schwerpunkte werden sicherlich „Fair Food“ statt Dumping-Lebensmittel und „artgerechte Tierhaltung“ sein.

„Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.“ (Jean Anthelme Brillat-Savarin)

mögliche Themen für die Seminararbeiten:

1. Archaische Outdoorküche – Kochen wie in der Steinzeit?
2. Freitags Fisch, Koscher Kochen, kein Schwein! Ernährungsvorschriften der Religionen
3. Kochen mit der Bibel – Die Kultur biblischer Gastfreundschaft
4. Show-Cooking! Der Erfolg von Koch-Shows
5. Magerkeit – verdächtig! Fruchtbarkeitsgöttinnen und Rubensfrauen
6. Hollywood im Schlankheitswahn: Size Zero als Ideal
7. „Meine Suppe ess’ ich nicht!“ Magersucht als Krankheit
8. Trocknen, Konservieren, Frosten – Haltbarkeit und Verfügbarkeit von Lebensmitteln und die Folgen

Kurzbeschreibung eines **W-Seminars im Fach Sozialkunde**

9. „Mindestens haltbar bis...“ Zwischen Verbraucherschutz und Lebensmittel auf dem Müll
10. „Die Suppe lügt!“ Was essen wir wirklich? Fertiggerichte und Convenience Food
11. Ernährungsbedingte Zivilisationskrankheiten (und therapeutische Konzepte z.B. der orthomolekularen Medizin)
12. „Heuschrecken-Burger“, „Gefüllter Hund“ oder „Pfälzer Saumagen“ – Grenzen des Geschmacks?
13. Super Food! Analyse eines Trends
14. Der Siegeszug von Fast-Food-Ketten
15. „Das große Fressen“ (Frankreich 1973) – Filmanalyse
16. „Brust oder Keule“ (Frankreich 1976) – Filmanalyse
17. „Madame Mallory und der Duft von Curry“ (Deutschland 2014) – Filmanalyse
18. Martin Sutor: Der Koch (Zürich 2010) – Lektüreanalyse und Interpretation
19. 10 Milliarden – Wie werden wir alle satt? Globale Konflikte und der Kampf um Ressourcen
20. „Die besondere Note ♪♪♪ - Der Guide Camerloher“ - Ein Restaurantführer durch die Küchen Freising