

Zwischen Stärke und Spannungen

Macht Vielfalt resilient(er)?

I. Die Karte und das Verfahren

Eine Gesellschaft und deren Ernährungskultur anhand ihrer Menükarte analysieren.

Vielfalt verspricht Anschluss für jeden: Du darfst wählen.

Aber woher weiß ich, dass ich mich nicht ver-wähle und ver-irre? Wie finde ich Orientierung?



Die Kochbücher der Katharina Seiser – soziologisch



Eigene Grafik mittels ChatGPT nach <https://kuechenfreundin.at/natuerlich-pflanzlich-essen-mit-katharina-seiser/>

Rezepte als strukturierte Vielfalt der Komplexität

- Komplexität wird reduziert – und im Anschluss daran wieder gesteigert.
- Rezepte nicht als „Predigt“, sondern als freundlicher und bestimmter Ablaufplan.
- Handwerk redet und präsentiert eine Form des Tuns: So wird es gut.



<https://www.esskultur.at/wp-content/uploads/2021/11/ks-buecher-2021-8173-low.jpg>

Ordnung macht Appetit. Dinge schmecken besser, wenn sie am Platz sind.

WAS DIE SYMBOLE BEDEUTEN

-  in ca. 30 Minuten auf dem Tisch
-  gelingt auch mit wenig Übung
-  wird im Glossar auf S. 162/163 erläutert

Der Beginn der Resilienz

Eine Küche wird robust, wenn sie im Alltag Platz hat: in Haushalten, Kantinen oder Restaurants – und zwar nicht nur als Thementag, sondern immer.

Die Karte und das Verfahren als Rezept erzeugen eine Zivilisierung der Möglichkeiten.



II. Bunt lackiert, gleich geschmeckt



Baukastenraster und Effizienz

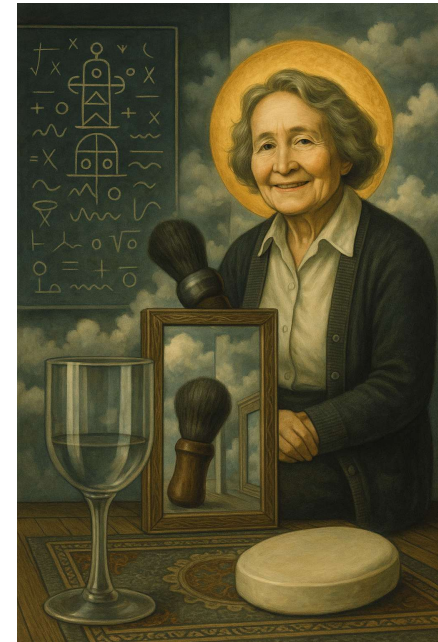
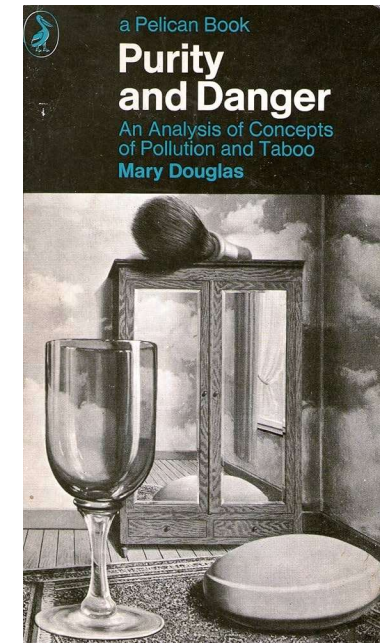
- Allianz von Sichtbarkeit und Reproduzierbarkeit
- Es setzt sich durch, was sich schnell erklären, rasch schulen und überall wiederholen lässt.
- Unterschiede werden flacher: die Spektren sind primär sauber, glatt und kalkulierbar

In der Pseudo-Vielfalt werden Grenzen nicht mehr verhandelt, sie werden dekoriert.



Purity and or without Danger (*n. Mary Douglas*)

- Das immer auch spannende und risikoreiche „Andere“ ist lediglich als Instagram-Requisite präsent.
- Ernährungskultur des Schaufensters: der Alltag selbst ist sanfter Gleichschmeck.
- Viel Zeichenvielfalt, aber wenig Praxisvielfalt.
- Systeme lieben, was Anschluss verspricht: *Sichtbarkeit* ist ein Code der Medien, *Skalierbarkeit* einer der Wirtschaft.



Denn die Reserve sitzt hier im Design und nun mal nicht im Können.

Der Benefit der Nivellierung

- Gründe für die Tendenz zur geschmacklich-gastronomischen Nivellierung: sie ist die Gegenleistung für Tempo und Sicherheit.
- Das Problem liegt nicht in der Existenz des Baukastens, sondern in der Monopolisierung seiner Vorstellung.

Gegen inhaltslose Inszenierung von Vielfalt hilft, die Zeichen wieder an die Praxis zu binden.



III. Hybrid, nicht beliebig

- Hybride sind Formen, in denen zwei Ernährungskulturen sich nicht bekämpfen, sondern einander verständlich machen.
- Hybride sind ein Übersetzungsformat.



Lose Kopplungen

- Lose Kopplung = Zwei Ordnungen hängen zusammen, ohne dass eine die andere verschluckt. → Die Reibung sinkt und die Praxis findet Anschluss, wo eine reine Lehre scheitern würde.
- Phở: Die Küche schenkt eine Grundordnung aus, der Gast reguliert Nuancen. → Es entsteht Zugehörigkeit ohne Zwang.
- Das „Fremde“ wird nicht entgrenzt, es bekommt Platz und Reihenfolge. Es entstehen Kontaktzonen, in denen verschiedene alimentäre Grammatiken miteinander arbeiten.

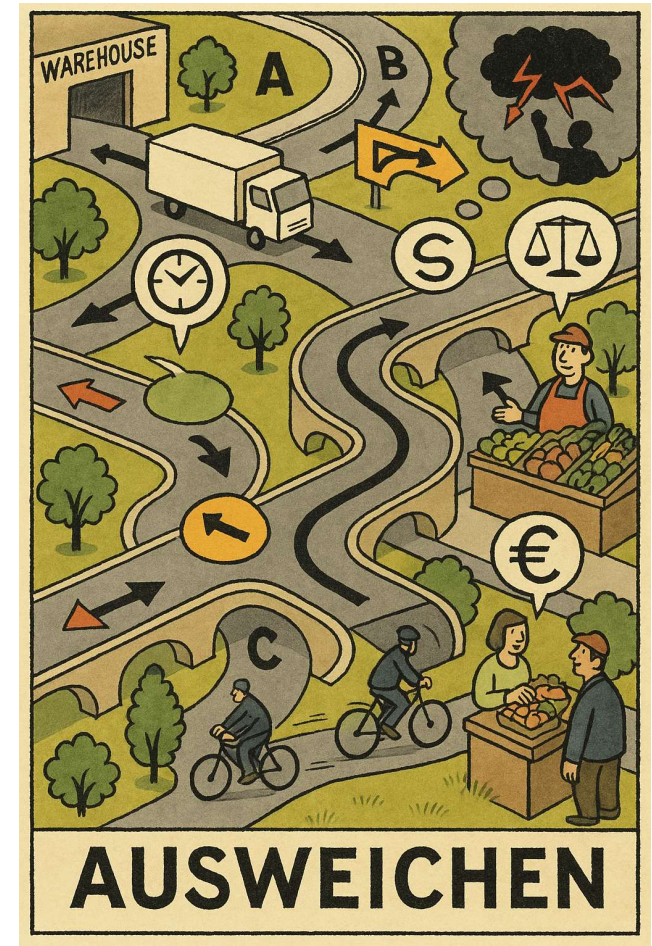
Beim Hybrid trägt das Ritual die Wahl – nicht das Raster.



Rhythmus – Resonanz – Resilienz

- Ernährungskultur des Ernährungskulturkontakts.
- Hybrid als ein Ort, der Geselligkeit zulässt, ohne Verpflichtung zu erzwingen. Ein Rhythmus, der das Neue auf einen bekannten Takt legt.
- Resonanz = Die Welt antwortet. Sie ist nicht nur verfügbar, sie ist begegnungsfähig. (n. Hartmut Rosa)
- Resilienz → Vielfalt wird zur Infrastruktur des Ausweichens.

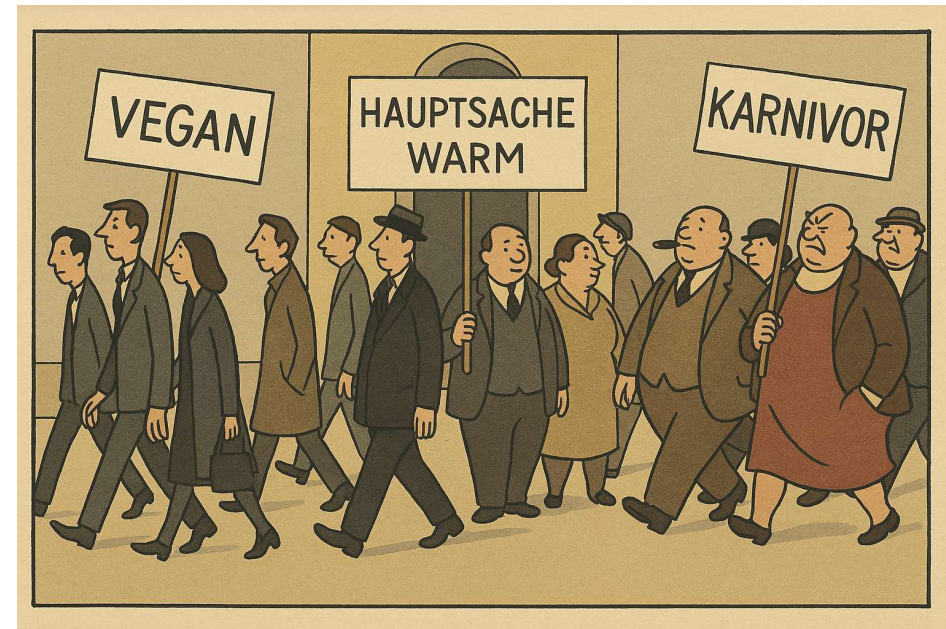
Der alltagstaugliche Hybrid ist taktfest, preisstabil und konfliktarm – nicht, weil er die Unterschiede einebnet, sondern weil er sie lesbar ordnet.



IV. Reinheitswächter am Buffet

- Ernährungskultur des Ernährungskulturkontaktkonflikts.
- Politisierte und ernährungsersatzreligiöse Lagerbildung.
- Dogmen, Liturgien, Gefahr von Verschmutzung → *Rauschen* statt Resonanz.
- Komplexität trifft auf Entscheidungspflicht.
- Starre Kopplungen, Überhitzung, Parallelküchen.

Aus „mit/ohne“ wird eine Karte des Weltgeistes.



Irrtümer der späten Postmoderne

1. Kopplung: Regeln, die einst hilfreich waren („Kennzeichnen, trennen, respektieren“), werden starr („niemals, auf keinen Fall, um jeden Preis“).
2. Moralisierung: Essen als überbetonter Anker für das Selbstbild – wer es kritisiert, kritisiert mich.
3. Mythos: Durch immer genauere Unterscheidung könne man am Ende alle versöhnen.
4. Komplexität wird mit noch mehr Komplexität bekämpft und erzeugt dabei ermüdende Hyperkomplexität.



Entmoralisierung der Handgriffe

- Was fehlt, ist ein entschärfender Takt und eine Kulturtechnik der Amoralität.
- Entmoralisierung der Handgriffe = Primat des Formats.
- Ein gemeinsamer Kern mit legalen Rändern.
- Klare Ausnahmen, die vorher feststehen.
- Sprache, die deeskaliert.
- Eine Karte, die nicht alle Identitäten abbildet, sondern anschlussfähig ordnet.



V. Repertoire statt Moral, Struktur statt Pose

Vielfalt ist ambivalent. Sie ist weder Heilsversprechen noch Verfallserzählung. Sie kann tragen – oder eben ermüden.

Vielfalt wird fruchtbar, wenn sie drei Dinge tut: (1.) Sich in bestehende Ordnungen einfügt, (2.) Komplexität in Etappen erhöht und (3.) eine moralische Gewaltlosigkeit pflegt, das heißt Geschmack ohne Tugendpathos und Regeln mit geplanten Ausnahmen.



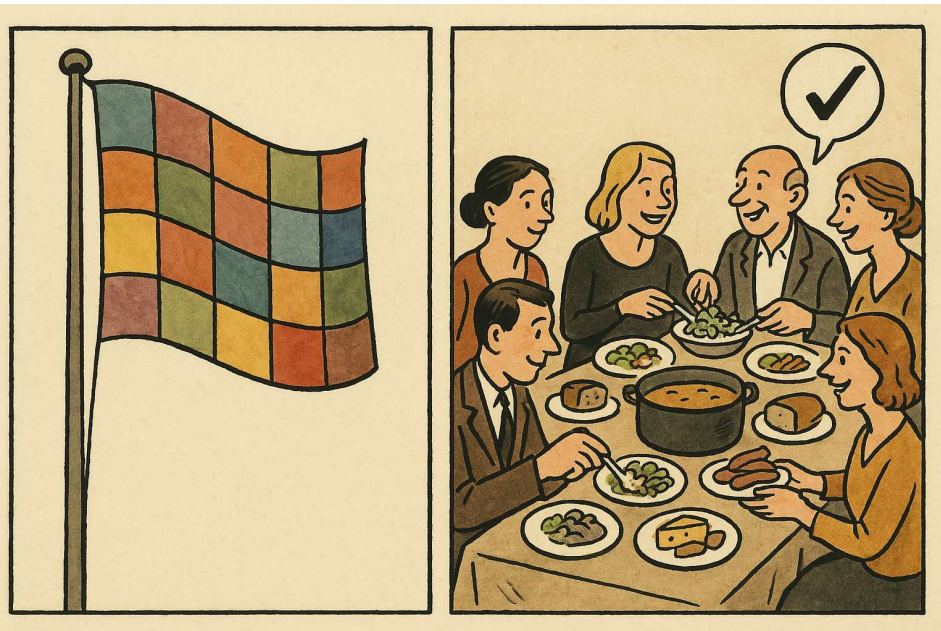
Redundanzen des Ernährungskulturkontaktfriedens

Ernährungskulturkontaktfrieden ist kein *Schweigen*, sondern eine Alltagstechnik. Man organisiert den Kontakt so, dass er bindet, nicht spaltet: Dazu gehört ganz basal ein gemeinsamer Kern mit rechtmäßigen Abzweigungen in einem Ritual, das niemanden beschämt.

Vielfalt schafft dann Resilienz durch Redundanzen („zweite Wege“) mittels des erweiterten Repertoires.



„Macht Vielfalt resilient(er)?“



Ja, Vielfalt macht resilienter, wenn sie Ordnung ebenso kann wie Ausnahmen mit Ansage.

Und Resilienz entsteht dann, wenn Vielfalt nicht bloß als dekorative Fahne weht, sondern wenn Vielfalt integriert wird und als Format trägt.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Zum Referenten: Dr. Daniel Kofahl ist Ernährungssoziologe und leitet das *Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK)*. Er lehrt "Soziologie des Ernährung" an der Universität Wien sowie "Sozialwissenschaftliche Methoden" an der Universität Salzburg. Mit einer unideologischen Perspektive auf die Komplexität der Ernährung in der Gegenwartsgesellschaft, ist es ihm ein Anliegen, Wissenschaft, Praxis und interessierte Öffentlichkeit miteinander in konstruktiven Austausch zu bringen.

Mehr Infos zur Person: <https://www.apek-consult.de/team/dr-daniel-kofahl/>

Vorträge von Dr. Daniel Kofahl: <https://www.apek-consult.de/team/dr-daniel-kofahl/vortr%C3%A4ge/>

Publikationsliste von Dr. Daniel Kofahl: <https://www.apek-consult.de/team/dr-daniel-kofahl/publikationen/>



© Jennifer Marke/Lebensmittelverband

