
Einleitung

Eine Erziehung zum „gut informierten, zu selbstbestimmten Handeln befähigten und mündigen Verbraucher“ zu gewährleisten, erscheint als zentrale Aufgabe der Gesellschaft des 21. Jahrhunderts: So wünscht es sich die deutsche Bundesregierung schon seit 2009 (Bundesregierung 2009), und seitdem versucht sie dies in wechselnden Koalitionen an die Familien und pädagogischen Institutionen heranzutragen. Gerade die Bildungsinstitutionen tun sich damit wiederum schwer, da internationale Leitbilder wie die des „Consumer Citizen“ (Lamla 2011) oder des „verantwortlichen“ (Rosa 2011) oder, noch besser, „souveränen Konsumenten“ (Schrader 2011) wie auch die Idee einer „Consumer Social Responsibility“, die sich in vielen aktuellen urbanen Kooperationsformen wie „Share-Economies“ schon niedergeschlagen haben, sich bisher noch nicht auf der Ebene der Bildungsstandards wiederfinden. Eine Erziehung zum souveränen, mündigen und selbstbestimmten Konsum könnte sich zudem als sehr vielfältig auf sehr unterschiedlichen Ebenen angesiedelt erweisen – zumal bis heute eine europäisch-christliche Tradition wirksam ist, die allen Konsum als Teufelswerk und Weg zum Verderben ansieht und verdammt und die sich mit aktuellen Konsum-kritischen Positionen durchaus verbindet (Sorgo 2006).

Ein Gegenstand – und eine damit eng verbundene Praxis –, mit dem der Konsum ebenso wie die Bildung jedoch von jeher verknüpft war, ist das Essen. Der Kulturhistoriker Wolfgang Schivelbusch hat kürzlich in „Das verzehrende Leben der Dinge. Ein Versuch über die Konsumtion“ (2015) noch einmal darauf hingewiesen, dass „Konsumtion“ letztlich eine einzugehende Beziehung bedeutet, das „physische Zusammentreffen des konsumierenden Objekts mit dem konsumierenden Subjekt“ sowie den „Verzehr des einen durch das andere“ (Schivelbusch 2015, S. 9). „Bei der Konsumtion von Nahrung ist der Fall klar. Nahrung wird einverleibt, verdaut, assimiliert, in ihrer ursprünglichen Form vernichtet und umgewandelt in die Körpersubstanz des Konsumenten“ (ebd., S. 11). Sehr ähnlich argumentiert die Erziehungswissenschaftlerin Sabine Seichter, wenn sie in ihrer Rekonstruktion der

langen, disziplinär gern verdrängten Geschichte der „Erziehung und Ernährung“ auf die expansive pädagogische Metaphorologie der Gleichsetzung von Ernährungs- mit Bildungs- und Erziehungsprozessen zurückgreift und z. B. Novalis zitiert: „Alles Genießen, zueignen, und assimilieren ist Essen, oder Essen ist vielmehr nichts, als eine Zueignung. Alles geistige Genießen kann daher durch Essen ausgedrückt werden“ (Novalis zit. n. Seichter 2012, S. 34). Und Seichter selbst weist – u. a. in diesem Band – darauf hin, dass schon dem Mund als Essen aufnehmenden Organ nicht immer nur ontogenetisch, sondern kulturphilosophische Bedeutung zukommt, da er im „Geschmacksurteil“ Entscheidungen trifft, was aufgenommen und Teil des eigenen Körpers wird, und somit sowohl „urteilendes Erkenntnisorgan“ wie – durch den Prozess des physisch-kognitiven Konsums – „erkennend Urteilendes“ ist. Dies gilt ebenso für die Immaterialität des Wissens wie für die Materialität der Nahrung, des Essens. Die Kulturwissenschaftlerinnen Dorothee Kimmich und Schamma Shahadat, die ebenfalls 2012 einen Band zum Thema „Essen“ als Heft der Zeitschrift für Kulturwissenschaft herausgaben, weisen darauf hin, dass das „Wissen vom Essen“ nicht in einer Disziplin zusammengefasst werden kann, sondern als „hybrides Gebiet [...] Gesellschaftswissenschaften, Kulturwissenschaften, historische Disziplinen und Naturwissenschaften verbindet“ (Kimmich und Schahadat 2012, S. 8). Ursprünglich als zentrales Gebiet in der (kulturvergleichenden) Anthropologie angesiedelt – „da Essen auf die verschiedensten kulturellen Praktiken verweist“, wie etwa Nahrungsbeschaffung, -zubereitung oder -aufnahme, „ist Essen als Verb und als Nomen zu einem Forschungsgebiet für die unterschiedlichsten Wissenschaften“ (etwa Literaturwissenschaft, Medizin, Kunstgeschichte und Ethnologie, aber eben auch: die Erziehungswissenschaft, B.A., vgl. Rose und Sturzenhecker 2009; Seichter 2012; Althans et al. 2015) „avanciert, wobei es zusätzlich auch Forschung und populäres Alltagswissen verbindet“ (ebd.).

Essen und Konsum sind nur im Kontext einer umfassenden politischen Ökonomie diskutierbar. Gerade unter den Bedingungen zunehmender Globalisierung sowohl der Nahrungsmittelproduktion als auch der Konsumptionsbedingungen und der zugehörigen Praxen muss das anthropologische Faktum der menschlichen Ernährung immer auch in seinen jeweiligen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Einbindungen und Realisierungen reflektiert werden. James Watson und Melissa Caldwell haben dazu bereits 2005 unter dem Titel „The Cultural Politics of Food and Eating“ einen orientierenden Sammelband vorgelegt, in dem sich eine Reihe von national differenzierten Einzel-Untersuchungen mit dem Zusammenhang von Nahrung und Globalisierung, der Domestizierung der Geschmäcker und der politischen Ökonomie der Ernährung auseinandersetzt (Watson und Caldwell 2005).

Der vorliegende Band geht auf eine 2011 an der Universität Trier veranstaltete Tagung der Kommission „Pädagogische Anthropologie“ in der DGfE zurück und

konzentriert sich angesichts der inzwischen erreichten Vielfalt wissenschaftlicher Perspektiven auf die Bezüge zwischen Essen und Konsum einerseits und personalen und institutionellen Bildungsprozessen andererseits.

Der Band beginnt mit dem Kapitel I „Essen in Bildungssituationen“, in dem der Konsum von Nahrung, seine bildungs- und gesundheitspolitische Rahmung sowie die institutionsspezifischen, pädagogischen Inszenierungen der Nahrungsgabe und -einnahme in den Blick genommen werden.

Lotte Rose, Rhea Seehaus & Katharina Schneider untersuchen mittels einer ethnografischen Studie „Sozialisierungen am Mittagstisch“ in Ganztagschulen, mit der sie sich u. a. methodisch und theoretisch kritisch zu den Vorgaben der aktuellen Diskurse zum Schulessen stellen, die sie allzu sehr durch Ökotrophologie, Gesundheits- und Agrarwissenschaften und Marktforschung als „hegemoniale Fachakteure“ dominiert sehen. Die Autorinnen beobachten Sozialisierungen der kindlichen Akteure in der Mittagessenssituation sowohl anhand des Mobiliars und der „Ordnung durch die Dinge“ wie Tischgerätarrangements, aber auch durch „Leise-Gesten“ seitens der Erzieher_innen, Ordnungen des Zeitablaufs und der Speisenfolge selbst und stellen dabei nicht nur ein massives „doing gender“ zwischen, sondern auch ein „doing child“, die erneute „Hervorbringung des Kindes als triebhaft-zügelloses Wesen“ durch die Organisation der Essenssituationssituation von Seiten der erwachsenen Akteure fest.

Marc Schulz vergleicht – ebenfalls mit ethnografischen Methoden – die unterschiedlichen Inszenierungsformen von Frühstücks- und Mittagessenssituationen in Kitas aus Perspektive einer performativen Bildungstheorie. Er arbeitet dabei – aus einer praxeologischen Perspektive, die nicht nur Co-Präsenz, sondern auch Co-Einverleibung/-konsum des institutionellen Nahrungsangebots beinhaltet – einen durchgängig starken Kontrast zwischen den oft heterogenen Praktiken der Frühstücksinszenierung und den eher homogenen Formen des Mittagessens in den Kitas heraus. Er kritisiert dabei nicht nur die Distinktionen, welche durch die institutionelle Bewertung der von den Familien mitgebrachten Speisen erzeugt werden, sondern auch die institutionellen Tabus, die Qualität des Essens zu kommentieren und den Geschmack der Speisen zu reflektieren.

Anke Lang untersucht die schulische Gesundheitsförderung und -wahrnehmung im Ganztagskontext mit diskursanalytischen Methoden. Sie zeigt dabei, wie durch die beiden im schulischen Diskurs dominanten, sehr unterschiedlichen Ansätze der Krankheitsprävention (Bio- und Lebenswissenschaften) und der Gesundheitsförderung (Gesellschafts- und Kulturwissenschaften), die beide ebenfalls den Konsum von Nahrung thematisieren, die Wahrnehmung kindlicher und jugendlicher Körper geprägt wird. Dabei wird ihrer Ansicht nach deutlich, dass die schulischen

Diskurse die Entwicklungsaufgaben der Körper der Jugendlichen, die in der Schule die Pubertät durchlaufen, zu wenig reflektieren.

Cornelie Dietrich zeigt aus pädagogisch-anthropologischer Perspektive anhand des Materials eines ethnografischen Lehrforschungsprojekts zu Essenssituationen und -inszenierungen in einer Berliner Kita, wie die Imaginationen der Beteiligten – Kinder, professionelle Akteure der Institution und Forscherinnen – in der gleichen Situation differieren können. So zeigen schon die kindlichen Akteure in ihrem Umgang mit dem vorgegebenem Ablauf der Essenssituation – vom Essen bis zum Abräumen und dem „Hände-gewaschen-bekommen“ – starke Differenzen zwischen Unterwerfung und genussvoller Überschreitung, wobei letztere: das Panschen und Schmieren mit den Essensresten, wiederum den selbstgesetzten Anspruch der Institution, Sinneswahrnehmungen zu fördern, durchaus entspricht.

Das zweite Kapitel versammelt Beiträge, die sich mit den körperlichen Praxen der Ernährung und den personalen Interaktionen beschäftigen, die sich darin verwirklichen.

Der Literaturwissenschaftler *Nikolas Immer* analysiert in seinem Text literarische Beispiele, in denen das Thema der Menschenfresserei im Mittelpunkt steht. Dabei wird deutlich, dass die Imaginationen der Anthropophagie strukturell durchaus verschieden behandelt werden und dass sie deutlich unterschiedliche Funktionen innerhalb der Erzählökonomie und im Rahmen kultureller bzw. politischer Intentionen übernehmen. Grundlegendes Motiv der Erzählungen von der Menschenfresserei ist stets die Präsentation von bzw. der Umgang mit extrem fremden, zunächst als außerhalb aller Zivilisation verstandenen Einverleibungsformen, die in den literarischen Bearbeitungen mittels komischer Verharmlosung, als selbstverständliche kulinarische Praxis, oder über Metaphorisierung inkludiert werden.

Johannes Bilstein zeichnet in seinem Beitrag die Imaginationsgeschichte männlicher Alimentation nach. Gegen die konventionelle Monopolisierung der Kleinkind-Ernährung durch die Frauen bzw. Mütter zeigen sich immer wieder Beispiele, in denen auch Männern die Fähigkeit zugesprochen wird, Säuglinge zu stillen. Diese Beispiele werden – z. B. von Alexander von Humboldt – als mehr oder weniger exotisch dargestellt, immer wieder in medizinischen Diskursen behandelt und diskutiert und entspringen letztlich vor allem anderen der männlichen Sehnsucht, von weiblichen Ernährungsleistungen unabhängig zu werden.

Sabine Seichters Beitrag nimmt einen durchaus traditionellen Versuch auf, das Denken über Erziehung über die Praxis der Ernährung zu erklären und damit wieder an Diskurse anzuknüpfen, die schon lange vor dem wissenschaftlichen Nachdenken und Reden über Erziehung präsent sind. Ernährung und Erziehung – diese beiden sozialen Praxen werden in enger Verbindung und Analogie zueinander verhandelt. Methodenpluralistisch untersucht sie historisch, systematisch, philosophisch und

empirisch das in Metaphern, in der Etymologie und in pädagogischen Hauptwerken verborgene Wissen über den Zusammenhang von Erziehung und Ernährung und kann so z. B. zyklische Imaginationen vom fortwährenden Wachstum in einen geistesgeschichtlichen und systematischen Kontext einordnen.

Sandra Busch geht es in ihrem Beitrag um die öffentlichen und wissenschaftlichen Diskurse über das Stillen, die sich in Texten, Abhandlungen und Ratgebern, zugleich aber auch in Bildern, Metaphern und Symbolen niederschlagen und die oftmals deutlich von der kulturellen Realität der Säuglings-Ernährung abweichen. Den Hintergrund bilden dabei immer Diskurse über Mütterlichkeit, über die richtige Ausgestaltung von Mutterschaft und über Mutterliebe. Ihre Analyse von Beispielen aus der insbesondere deutschen Ratgeber-Literatur zeigen, dass zwischen tatsächlichem oder behauptetem Stillzwang und der Praxis mütterlicher Säuglingsernährung letztlich Muster weiblich-mütterlicher Selbstdefinition verhandelt werden.

Im dritten Kapitel des Buches sind Beiträge zur Kulturanthropologie der Nahrung, insbesondere zum Verständnis von Nahrung als Gabe versammelt.

Gabriele Sorgo behandelt in ihrem Beitrag die Nahrung im Kontext einer Ökonomie der Gabe. Sie arbeitet heraus, dass für Bildungskontexte die erotische Gabe am wichtigsten ist, jene Gabe also, die wächst und bereichert, indem man sie verbraucht. Das gilt für Nahrung – die verbraucht werden muss, um ihre Kräfte zu entfalten – genauso wie für Wissen – das integriert werden muss, damit es handlungsgenerierend wird. Sie versteht das Nahrungssystem ebenso wie das Bildungssystem grundsätzlich in gabenökonomischen Systemen jenseits der Profitwirtschaft, wo Sammeln und Horten sowie das Vorenthalten und der stetige Hunger nach mehr vorherrschen. Sorgo verfolgt die These, dass unsere Überflussgesellschaft zwar über eine verschwenderische Fülle an Nahrungsmitteln verfügt, dass jedoch Nahrung im Sinne einer erotischen Gabe, welche die Dinge und das Wissen um sie wachsen lässt, weitgehend fehlt. In psychologischen bzw. psychoanalytischen Modellen der frühkindlichen Entwicklung findet sie durchaus analoge Deutungsmuster menschlichen Zusammenspiels im Sinne einer erotischen Gabe. Unsere gegenwärtigen Konsumgesellschaften dagegen verzeichnen den zunehmenden Verlust von Mahlgemeinschaften und zelebrieren das Essen mehr und mehr im Rahmen einer möglichst perfektionierten Ego-performance.

Christoph Wulfs Beitrag widmet sich den familiären Zusammenhängen der Nahrungsaufnahme und verfolgt diese Fragestellung im interkulturellen Vergleich zwischen Japan und Deutschland. Insbesondere bei den wichtigsten Festen – Weihnachtsfest in Europa, Neujahrsfest in Japan – kann er zeigen, wie sich das Essen in einen rituellen Kontext einordnet, in dem sich die Familie ihrer inneren Kohärenz versichert und der sich über demonstrative Fülle, Gaben-Austausch, religiöse Praktiken, ritualisierte Erinnerung und Erzählung und zumindest dem

Anspruch nach offenem Beisammensein konkretisiert. Dabei bekommen die wiederkehrenden Rituale in den sprachlichen Stilisierungen, den regelmäßigen Bewegungsabläufen und Inszenierungen ihre jeweils spezifische Ausprägung und können so wichtige gemeinschaftsbildende Funktionen übernehmen: sie regeln und symbolisieren Kontinuität und Dynamik, sie erzeugen Inklusion und Exklusion, dienen der Krisenbewältigung und Selbstvergewisserung.

Mallika Swaminathan führt in ihrem Beitrag eine spezifisch vedische Perspektive auf Ernährung und Lernen ein. Sie zeigt, wie Ernährung bei den Samskaras, den hinduistischen Übergangsritualen, von Beginn an ein integraler Teil der rituellen Praxis ist und wie deutlich dabei Ernährung und Lernen sowohl in der symbolischen bzw. bildlichen Repräsentation als auch in der rituellen Praxis miteinander verbunden sind.

Mie Buhl verfolgt in ihrem Beitrag eine forschende Perspektive, die sich auf die visuelle Kultur der Nahrungs-Präsentation bezieht. Sie untersucht die Vorstellung von Kantinengerichten in gläsernen Schaukästen, und zwar in deutschen, japanischen und vietnamesischen Universitäts-Mensen bzw. Restaurants. Durch diese phänomen-nahe kulturvergleichende Untersuchung gewinnt sie sehr genaue und detaillierte Erkenntnisse über das jeweilige Verständnis von Nahrung und Ernährung, aber auch über die institutionellen Denkmuster, die sich in solchen Präsentationen niederschlagen. Nicht zuletzt lassen sich aus solchen Nahrungs-Präsentationen auch Einsichten in eher untergründige Muster nationalen Selbstverständnisses generieren, erscheint auf diese Weise die universelle anthropologische Konstante „Nahrung“ in spezifischen und durchaus unterschiedlichen Realisierungsformen.

Im Kapitel IV „Nahrung und Konsum“ werden historische Bezüge zwischen den Anfängen der Konservierung von Lebensmitteln, den Veränderung in ihrer häuslichen und industriellen Produktion und aktuellen Konsumpraxen des Kaufs und der Produktion von Nahrungsmitteln sowie den daraus resultierenden Bildungsmöglichkeiten untersucht.

Barbara Wagner beschäftigt sich aus kunst- und technikwissenschaftlicher Perspektive mit den großen familiären und kulturellen Transformationsprozessen, die im 19. Jahrhundert in den Küchen mit der Erfindung des Rumford-Herds und damit verbunden den neuen Möglichkeiten der Nahrungszubereitung entstanden sind. Der Herd, der den Feuerholzverbrauch deutlich senkte und Wärme anders speichern konnte sowie auf seiner Herdplatte neue Zubereitungsmöglichkeiten der Nahrung anbot, erzeugte in seinen Weiterentwicklungen um Brat- und Backmöglichkeiten als Folge neue Rezepturen und daraus resultierende neue Materialitäten wie Kochbücher und neue Praktiken wie die Vorratshaltung durch Einwecken und Konservieren von Lebensmitteln.

Auch *Helga Peskoller* beschäftigt sich – im Kontext der Proviantierung beim Bergsteigen – mit den neuen Haltbarkeiten der Lebensmittel im 19. Jahrhundert. Unter der Begriffstria „haltbar“ „leicht“ und „dicht verpackt“ beschreibt sie nicht nur die internationale und interkontinentale Geschichte der Haltbarmachung der Lebensmittel, sondern auch die ersten Untersuchungen der „Bergkrankheit“ im 18. Jahrhundert, um ihre These zu stützen, dass die spezifische Anforderung der Umwelt der Berge und die daraus resultierende „Empfindlichkeit“ der menschlichen Körper beim Nahrungskonsum unter diesen Bedingungen nicht nur die Nahrungsmittelproduktion beeinflusst, sondern inzwischen auch spezifische Anforderungsprofile an die menschlichen Körper selbst hervorgebracht hat: Auch diese Körper sind inzwischen „haltbar“ (=ausdauernd), „leicht“ (=gewichtsreduziert) und „dicht verpackt“ (=outdoor-design) geworden und haben sich bestimmten Subjektivierungspraktiken der Optimierung unterworfen, auf die auch der Soziologe Hartmut Rosa aktuell als „Korporealisation des Konsums“ (Rosa 2011) hinweist.

An diese aktuellen korporalen Praktiken des Konsums schließt auch *Birgit Althans* an. Sie präsentiert eine Geschichte des stellvertretenden Konsums seit dem 18. Jahrhundert, die eng mit dem weiblichen Körper und der Genderinszenierung des Konsums als einer – ökonomisch motivierten – Zuschreibungspraktik eines spezifisch weiblichen „desire to consume“ verbunden ist. Auch sie endet mit einem internationalen Vergleich bei den aktuellen Praxen des Konsums, den mit ihnen verknüpften Erwartungen an eine mögliche Erziehung zu einem „moralischen“ und „verantwortlichen“ Konsum und fragt sich, ob die Geschlechterinszenierung damit aufgehoben werden kann.

Daniel Burghardt und *Jörg Zirfas* beschäftigen sich mit Rekurs auf Adornos Begriff einer auf Kultur bezogenen „Halbbildung“ mit dem Entwurf einer „kulinarischen Halbbildung“. Sie untersuchen jene Informationen und Wissensbestände, die Supermärkte, Lebensmittelproduzenten und Food-Designer für ihre Kunden bereithalten, um ihnen eine informierte Kaufentscheidung zu ermöglichen. Sie kommen zu dem Schluss, dass die hier stattfindenden Inszenierungen und Praktiken der „Information“ von Kunden eher einem Prozess der „Ent-Mündigung“ gleichkommen und bestenfalls „kulinarische Halbbildung“ produzieren. Stattdessen formulieren sie aus bildungstheoretischer Perspektive das Leitbild vom „Essen als zentralem Selbst- und Weltbezug“, bei dem in der Geschmacksbildung die „elementare Identitäts- und Weltbildung“ stattfindet. Aus diesen Prozessen müsse eine Erziehung zur „kulinarischen Mündigkeit“ entstehen, was sie aus bildungstheoretischer Perspektive als Beitrag zu einer „pragmatischen Anthropologie gastrosophischer Mündigkeit“ auffassen.

Den Abschluss dieses Kapitels bildet der Beitrag von *Michails Kontopodis*, *Gerda Margit Schütz-Foerste* & *Erineu Foerste* „Wir leben nicht nur vom Essen“ zu einem

Projekt der „Landless-Bewegung“ in Brasilien, in dem nicht nur die Probleme der Nahrungsmittelproduktion ohne staatliche Subventionen zwischen Agrarindustrie und Agrarökologie beschrieben werden, sondern auch die Bedürfnisse, die durch die Verheißungen eines globalen „Konsumismus“ entstehen. Daraus resultieren ganz konkrete Anforderungen, die seitens der Landless-Bewegung an die Bildungsinstitutionen und ihre Curricula gerichtet werden. Als Ergebnis ergibt sich die Forderung nach Unterricht und Unterrichtsmaterialien, die nicht ausschließlich auf die Bedürfnisse der urbanen Bevölkerung Brasiliens ausgerichtet sind, sondern an die lokalen Wissensbestände der auf dem Lande Produzierenden anschließt. Offensichtlich wird gerade hier, in Brasilien, seitens der Schülerschaft und ihrer Eltern eine konkrete Forderung nach einer Erziehung zum „souveränen“ und „mündigen“ Konsum gefordert.

Insgesamt präsentieren die Beiträge dieses Bandes noch einmal die zugleich universelle und ubiquitäre Präsenz des Themas „Ernährung“ und seine anthropologisch basale Bedeutung. Menschen müssen essen und trinken, Kinder müssen ernährt werden. Ernährung und Konsum sind Grundvoraussetzungen menschlich-leiblichen Lebens, die auf durchaus unterschiedliche Weise erfüllt werden und höchst unterschiedliche Problemkonstellationen mit sich bringen. Zwischen zu viel und zu wenig, zwischen Vernachlässigung und Über-Inszenierung, zwischen animalischer Bedürftigkeit und zivilisationskonformen Ritualisierungen entfaltet sich ein Spektrum höchst divergenter Realisierungsformen von Ernährung, das einerseits historischem Wandel unterliegt und das andererseits immer auch mit Erziehungs- und Bildungsaufgaben verbunden ist.

Dabei sind Ernährung und Konsum im doppelten Sinne historisch. Sowohl die Realisierungsformen: Essgewohnheiten, Zusammenstellung und Zubereitung von Nahrungsmitteln, Vorlieben und Aversionen, als auch die von Normen und Geschmacksurteilen geprägten Diskurse über Ernährung ändern sich. Über Gier und Ekel, über Konsum, Askese und Völlerei, über Gesundheit und Krankheit, über Genuss und Leiden entfalten sich im Laufe der Zivilisationsgeschichte vielfältige Diskussionen und Konflikte, die sich immer wieder auch in Erziehungskonflikten verwirklichen.

Dabei ist das höchst leibliche Faktum der Ernährung auf vielfältige Weise metaphorisiert worden. „Geistige Nahrung“ gehört zu den zentralen Sprachbildern, in denen die Eigenart und die Vermittlungsprobleme kognitiver, mentalitärer oder ideologischer Gehalte verhandelt und problematisiert werden.

Essen – Konsum – Bildung, diese Problemkonstellation erweist so ihre sowohl historisch als auch anthropologisch und pädagogisch zentrale Bedeutung.

Wir danken den Autorinnen und Autoren für Ihre Textbearbeitungen und Ihre Geduld, der Universität Trier und den beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Abteilung Sozialpädagogik des Fachbereichs Erziehungswissenschaften sowie der dortigen „Katholischen Akademie“ für ihre Gastfreundschaft anlässlich der Tagung. Für die Mühen und die Geduld bei der redaktionellen Bearbeitung bedanken wir uns bei Dennis Krämer von der Leuphana-Universität Lüneburg und dem VS-Verlag, insbesondere bei Stefanie Laux.

Literatur

- Althans B, Schmidt F, Wulf Ch (Hrsg) (2015) Nahrung als Bildung. Interdisziplinäre Perspektiven auf einen anthropologischen Zusammenhang. Beltz-Juventa, Weinheim und Basel
- Kimmich D, Schahadat Sch (2012) Vorwort: Essen. In: Dies. (Hrsg) Essen. Zeitschrift für Kulturwissenschaft 1:7-17
- Lamla J (2011) Verbraucherdemokratie. Ein Zwischenbericht zur Politik der Konsumgesellschaft. In: Heidbrink L, Schmidt I, Ahaus B (Hrsg) Die Verantwortung des Konsumenten. Campus, Frankfurt und New York, S 93-112
- Rose L, Sturzenhecker B (2009) Erst kommt das Fressen...! Über Essen und Kochen in der Sozialen Arbeit. VS, Wiesbaden
- Rosa H (2011) Über die Verwechslung von Kauf und Konsum: Paradoxien der spätmodernen Konsumkultur. In: Heidbrink L, Schmidt I, Ahaus B (Hrsg) Die Verantwortung des Konsumenten. Campus, Frankfurt und New York, S 115-132
- Schivelbusch W (2015) Das verzehrende Leben der Dinge. Versuch über die Konsumtion. Hanser, München
- Schrader U (2011) Verbraucherrechte und Verbraucherverantwortung für nachhaltigen Konsum. In: Heidbrink L, Schmidt I, Ahaus B (Hrsg) Die Verantwortung des Konsumenten. Campus, Frankfurt und New York, S 75-92
- Seichter S (2012) Erziehung und Ernährung. Beltz-Juventa, Weinheim und Basel
- Sorgo G (2006) Abendmahl in Teufels Küche. Über die Mysterien der Warenwelt. Styria, Wien, Graz und Klagenfurt
- James LW, Melissa LC (Hrsg) (2005): The Cultural Politics of Food and Eating. Blackwell, Oxford

Essen - Bildung - Konsum

Pädagogisch-anthropologische Perspektiven

Althans, B.; Bilstein, J. (Hrsg.)

2016, VII, 291 S. 44 Abb., 26 Abb. in Farbe., Softcover

ISBN: 978-3-658-01542-8