

# Kampf gegen Fast Food

## Slow Food und Förderung gesunder Ernährung in der Foodie Community

---

Universität Bern  
Übung: Anthropologie des Essens  
Prof. Dr. Heinzpeter Znoj

Katrin Negele  
Juli 2016

4. Semester  
Matrikelnummer:  
14-120-364

„Let us rediscover the flavours and savours of regional cooking and banish the degrading effects of Fast Food.“ – The Slow Food Manifesto, Folco Portinari, 1989

## **Einleitung**

Die menschliche Nahrungselektion ist stark in der Kultur eingebettet, wobei biologische Faktoren (Überleben, bestimmte Prädispositionen sowie nährwertbezogene und metabolische Charakteristiken) als primäre Determinanten unserer kulturellen (nahrungsbezogenen) Praktiken gelten (limitierend durch Regeln und Tabus, ausdehnend durch Domestizierung, Import und Techniken), welche wiederum unsere individuelle Erfahrungen stark beeinflussen. (Rozin 1982:38)

Als Omnivoren sind wir konfrontiert mit einer grossen Bandbreite an Möglichkeiten (das Dilemma der Omnivoren) (Schneider 2009:387), und dadurch, dass wir alle essen müssen, wird unsere individuelle Wahl zu einem entscheidenden Symbol unserer Identität. (Fox 2002:2)

Aus diesem Zusammenhang entwickelte sich ein kulturelles Phänomen: Die Identifikation ernährungsbegeisterten Individuen als „Foodies“ (Johnston et al. 2009, Review). Definiert werden sie hierbei als Amateure mit einer grossen Leidenschaft für Essen und Ernährungswissen (Cairns 2010:592) und weisen meist demographische Charakteristiken wie überdurchschnittliche Bildung und Einkommen, kaukasische Abstammung und Zugehörigkeit zur oberen Mittelschicht auf. (Cairns 2010:597)

Die Foodie-Community steht hauptsächlich über soziale Medien sowie über verschiedene Food-Blogs in Verbindung (DeSolier 2013:13); hierbei werden Rezepte, Anwendungsvideos, Ernährungsratschläge, Restaurantkritiken und neuste Food-Trends ausgetauscht (Ruth 2009:42), wobei oftmals die Einteilung in „gute“ und „schlechte“ Nahrungsmittel zentral ist (Johnston et al. 2009, Review) und somit moralische Urteile über den Konsum gefällt werden (DeSolier 2013:24).

Nestle sieht darin eine aus zahlreichen separaten Bewegungen zusammengesetzte soziale Bewegung mit dem gemeinsamen Ziel eines Nahrungssystems, welches die Gesundheit für Mensch und Umwelt gewährleisten soll und stellt die Hypothese auf, dass wir uns zur Zeit inmitten einer Ernährungsrevolution befinden (Nestle 2009:37).

Um genauer auf diese aktuellen Entwicklungen einzugehen, möchte ich im folgenden Essay einerseits die Hintergründe, welche zu unserer heutigen „Fast Food Nation“ führten, kurz erläutern sowie anschliessend auf Gegenbewegungen (Slow Food und Antiglobalisierungsbewegungen, Anti-Junk-Food) und deren Umsetzung in sozialen Medien der Foodie-Community eingehen.

## **Geschichte unseres heutigen Nahrungssystems (Fast Food)**

Während dem Zeitalter der europäischen Expansion und somit durch die Inkorporation Asiens, Afrikas und der neuen Welt erreichten neue Substanzen und Nahrungsmittel Europa, welche die europäische Ernährung massgeblich beeinflussten. Mais, Kartoffeln, Tomaten und Pfefferschoten, diverse Früchte, Kakao, Tee und Kaffee sowie Gewürze, anfangs noch als exotische Delikatessen gesehen, fanden nach und nach ihren Weg in die Alltagsküche Europas. Eine weitere wichtige Veränderung war die Ausbreitung des damals bereits bekannten Rohrzuckers in die neue Welt, wo er bald zu einer wichtigen Anbaupflanze wurde und somit Europa mit Zucker versorgte (Mintz 1997:358).

Während der Zucker im 13. Jahrhundert noch beinahe unbedeutend für Europa war, wurde er später als Medizin und Luxusgut für die europäische Oberschicht verwendet und entwickelte sich nach und nach zum Grundnahrungsmittel europäischer Städte,

welches aufgrund seiner Eigenschaften als schneller, relativ billiger Energielieferant auch bald von den Unterschichten geschätzt wurde. Noch vor 1900 wurde er als tägliche Notwendigkeit aller Klassen angesehen und verdrängte und ersetzte somit andere Nahrungsmittel. Beispielsweise wurden Nahrungsmittel nun häufig mit Zucker konserviert statt traditionell eingelegt oder fermentiert (Mintz 1997:360/361).

Die Industrialisierung trug massgeblich zur Entwicklung des Fast Foods bei. Einerseits wurden Nahrungsmittel (z.B. Brot, Marmelade) industriell gefertigt und ersetzten somit durch ihre Einfachheit traditionelle Gerichte (z.B. Porridge), andererseits führte den Eintritt von Frauen in den Arbeitsmarkt dazu, dass sie weniger Zeit zuhause verbrachten und somit weniger Zeit hatten, Nahrungsmittel selbst zuzubereiten, weshalb diese nach und nach durch einfachen, schnellen, billigen, kalorienreichen und somit effizienten „Junk-Food“ ersetzt wurden. (Mintz 1997:365)

Des Weiteren führten die Urbanisierung, die Kommerzialisierung der Landwirtschaft sowie die weitere Expansion des internationalen Handels zur Reduktion der Selbstversorgung, was wiederum die Abhängigkeit von der Cash-Crop Produktion verstärkte und zum Anstieg von Fehlernährung führte (Messer 1984:216)

Durch die zunehmende Mobilität von Menschen und Ideen über Küche und Ernährung wird auch die Globalisierung der Nahrung gefördert. Inzwischen gelten Nahrungsmittel als mobile Rohstoffe in einer internationalen Zirkulation von Gütern in der Nahrungsmittelproduktion, organisiert von transnational expandierenden Konzernen und überwacht von globalen Institutionen (Phillips 2006: 38).

Um 1940 entstanden die ersten Fast Food Restaurants in Südkalifornien, welche sich dann rasant ausbreiteten, zuerst innerhalb der USA, später global. Seit den 1970er Jahren hat sich die Fast Food Industrie um beinahe das 20-fache vergrößert, was wiederum dramatische Veränderungen in der Agrikultur, Beschäftigung, Ökonomie sowie der Gesundheit innerhalb der Bevölkerung hervorrief. Heute konsumiert jeder vierte Amerikaner täglich Nahrung aus Fast Food Restaurants (Freeman 2007:2224).

### **Kritik am Weltnahrungssystem**

Nonini spricht von einer globalen sozialen und kulturellen Instabilität (Nonini 2013:267), welche zu grossem Misstrauen in das globale Agrarsystem, mit welchem die Menschen hauptsächlich über Supermärkte in Kontakt kommen, führt.

Dem System wird vorgeworfen, die Gesundheit, das ökonomische, mentale und spirituelle Wohlergehen sowie schlussendlich sogar das biologische Überleben der menschlichen Population zu gefährden.

Aktivist\*innen sprechen von fehlender Transparenz und somit von fehlenden Informationen über Verfügbarkeit, Produktionsbedingungen, Wachstum und Verarbeitung von Lebensmitteln, was wiederum zu Misstrauen gegenüber Zertifikaten (z.B. biologische Lebensmittel) führt, welche nur von entfernten, auswärtigen Institutionen kontrolliert werden.

Ausserdem wird das Weltnahrungssystem allgemein als nicht nachhaltig bezeichnet, da es durch Produktion und Transport von fossilen Brennstoffen, der Arbeit unbekannter immigrierter Arbeit sowie von Düngemitteln und Pestiziden (welche wiederum

unkontrolliert und in grossen Mengen verwendet werden) abhängig ist und die logistischen Strukturen stark belastet bis hin zu überfordert sind.

Das System ist insgesamt an sich nicht vertrauenswürdig, da es viel zu gross, zu komplex, zu fragil und zu anfällig ist (Nonini 2013:271). Die Transportwege sind unübersichtlich, und das Zurückverfolgen der Wege unserer Nahrungsmittel sehr aufwändig, was wiederum zum Misstrauen beiträgt (Phillips 2006:28).

Ebenfalls wird die unpersönliche top-down-Planung des globalen Nahrungssystem weder ökologisch, sozial noch finanziell als nachhaltig angesehen (Grasseni 2014:94). Durch die grossen Distanzen zwischen Produzent und Konsument hat der Konsument weder Einfluss- noch Kontrollmöglichkeiten, und aufgrund fehlender persönlicher Beziehungen kann kein Vertrauen aufgebaut werden, es findet keine Zusammenarbeit statt, was wiederum zur Überproduktion und Nahrungsmittelverschwendung beiträgt. (Grasseni 2014:95)

Des Weiteren bedrohen die industrielle Agrikultur sowie die homogenisierenden Effekte der Globalisierung die Biodiversität sowie die lokale Agrarökonomie – gerade in den 1980er und 1990er Jahre kam vermehrt gentechnisch verändertes Saatgut (GMO) zum Einsatz und verdrängte teils lokale Spezies (Schneider 2009:387) und durch den Konsum importierter Lebensmitteln wird die lokale Landwirtschaft vernachlässigt (Schneider 2009:388).

Ein weiterer Kritikpunkt ist die zunehmende Verdrängung traditioneller Gerichte durch den Import neuer, exotischer Lebensmittel sowie durch schnellere, billigere Alternativen, wie diese beispielsweise von Fast Food Restaurants bereitgestellt werden (Schneider 2009:390).

Diese Alternativen haben wiederum einen grossen Einfluss auf unsere Gesundheit: bei Fast Food handelt es sich meist um stark verarbeitete Lebensmittel mit standardisierten Zutaten und Produktionstechniken. Häufig werden Nahrungsmittel in Transfetten frittiert, was zu einem hohen Cholesterinlevel sowie zu einem erhöhten Herzinfarktisiko führen kann. Durch den sehr hohen Stärke- und Zuckergehalt verfügt Fast Food zusätzlich über einen hohen glykämischen Index, d.h. es kommt zu einem starken Anstieg des Blutzuckerspiegels, was wiederum zu Übergewicht und Diabetes beiträgt. Ausserdem werden häufig viele chemische Zusatzstoffe verwendet, welche wiederum unzureichend gekennzeichnet werden (Freeman 2007:2225)

Durch das rasante Wachstum der Fast Food Industrie (Freeman 2007:2224) konnte insgesamt eine dramatische Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten beobachtet werden. Statistiken zufolge sind 65% der Bevölkerung in den USA übergewichtig, 30% davon fettleibig. Die auf Übergewicht zurückzuführenden Todesfälle überschreiten zahlenmässig diejenigen von Autounfällen, Drogen, Alkohol und Schusswaffen zusammen (Freeman 2007:2229).

Um den stetig wachsenden Bedürfnissen der Fast Food Giganten gerecht zu werden, sind intensive Landwirtschaft und Monokulturen notwendig; dies führt zur Destruktion von Umweltnischen, zum Aussterben nicht geeigneter Sorten und bezüglich des Konsums tierischer Produkte wird von einer noch nie dagewesenen, brutalen Tierquälerei gesprochen. Ebenfalls gefährdet der Anbau von Monokulturen das ökonomische Überleben von Bauern (durch fehlende Sicherung bzw. Puffer in Form anderer Anbauprodukte), was wiederum zum Rückgang der ruralen Population führt (Freeman 2007:2226). Auch werden durch die schnelle Abfertigung durch Fast Food die sozialen Aspekte des Essens (beispielsweise das gemeinsame Essen am Tisch und somit qualitative Zeit zur Pflege sozialer Kontakte) vernachlässigt (Cairns 2010:600).

## **Antiglobalisierungstendenzen: Beispiel Slow Food Bewegung**

Angesichts dieser Kritikpunkte ist es nicht verwunderlich, dass sich Gegenbewegungen entwickeln.

Nestle unterscheidet zwischen auf Konsum und auf Produktion beruhenden Bewegungen. Konsumkritische Strömungen hierbei sind beispielsweise Kampagnen gegen an Kinder adressierte Fast Food Werbungen, für bessere Ernährung in Schulen oder den Einsatz für obligatorische Nährwertkennzeichnungen (Nutrition Facts Labels), während produktionskritische Strömungen den Einsatz für biologische, regionale oder saisonale Lebensmittel, für artgerechte Tierhaltung und faire Produktionsbedingungen bezeichnen. Auch das Slow-Food-Movement lässt sich hier einordnen (Nestle 2009:37). Allein schon durch den Namen stellt es sich dem Fast Food entgegen und will Alternativen aufzeigen (Schneider 2009:387). Die internationale Slow-Food Bewegung entstand offiziell im November 1989 am Slow Food Manifest, an welchem Delegierte aus 15 Nationen teilnahmen. In seiner Rede sprach der Gründer Folco Portinari davon, dass wir zu Sklaven der Geschwindigkeit wurden, dass sich das schnelle Leben wie ein Virus ausbreitet und unsere Gewohnheiten unterbricht, in unsere Privatsphäre eindringt und uns dazu zwingt, Fast Food zu essen. Die Produktivität kommt auf Kosten unseres gewohnten Daseins zustande und bedroht Umwelt und Landschaft. Ebenfalls bezeichnet er „Slow Food“ als die einzige wirklich progressive Antwort und ist überzeugt davon, dass Slow Food uns eine bessere Zukunft garantiert (Potrinari, 1989). Die Bewegung engagiert sich für den Schutz traditioneller und nachhaltiger, qualitativer Nahrungsmittel, Kultivierungs- und Verarbeitungstechniken sowie für den Erhalt der Biodiversität. Die Agrikultur sollte demnach lokal gefördert werden und in Harmonie mit dem lokalen Ökosystem stehen.

Die drei Grundprinzipien sind hierbei „good, clean, fair“, wobei mit „good“ geschmacksvoll, frisch und zufriedenstellend gemeint ist, „clean“ eine rücksichtsvolle Produktionsweise bzgl. Umwelt, Ökosystem und menschlicher Gesundheit bezeichnet und mit „fair“ die soziale Gerechtigkeit und faire Bedingungen für alle Involvierten (von Produktion über Kommerzialisierung bis hin zum Konsum) gemeint ist (Schneider 2009:390).

Durch lokale Lebensmittelversorgungen sollten Nahrungsmittelketten gekürzt werden und soziale Beziehungen sowie Kollaborationen zwischen Konsument und Produzent gestärkt werden („know your local farmer“). Somit beruht die Versorgung wieder vermehrt auf lokaler Basis mit eigenen Kapazitäten und Ressourcen, was zu lokaler Entwicklung sowie stärkerer sozialer Inklusion führt, was wiederum die lokale Gemeinschaft, Kooperation, Kommunikation sowie die Solidarität stärken und dadurch Überkonsum vermeiden soll, Interesse an lokaler Produktion und somit auch das Wiederaufleben der Region und aktive Partizipation in der lokalen Politik führen soll (Grasseni 2014:94/95)

Ein letzter, essentieller Aspekt der Slow Food Bewegung ist Bildung in allen ernährungsbezogenen Bereichen: Die Menschen sollten die Frage, was sie essen sollten, effektiv beantworten und ihre Antworten begründen können (Schneider 2009:399); wichtig ist hierbei auf die Kombination von traditionell-regionalem Wissen sowie wissenschaftlichem Wissen (Schneider 2009:390).

## Gegenbewegungen in der Foodie-Community

In den letzten zwei Jahrzehnten war ein wachsendes öffentliches Interesse in nachhaltige Landwirtschaft, lokalen und biologischen Nahrungsmitteln sowie Aktivismus und Bewegungen wie urbaner Gartenbau, Bauernmärkte, solidarische Landwirtschaft und Fischerei zu beobachten (Nonini 2013: 269).

Diese Trends spiegeln sich wiederum in der Foodie-Community wider: Kriterien qualitativer Nahrungsmittel stimmen mehrheitlich mit den Forderungen der Slow-Food Bewegung überein (frisch, natürlich, lokal, saisonal, traditionell,...), und Massenproduktion, Fertigprodukte sowie stark verarbeitete Lebensmittel gelten als anspruchslos und werden dementsprechend gemieden (DeSolier 2013:21).

Dieses allgemeine Einverständnis über „gute“ und „schlechte“ Nahrungsmittel ist folglich auch in den sozialen Medien der Foodie-Community erkennbar. Ich beschränke mich an dieser Stelle auf Blogs mit dazugehörigen Youtube-Kanälen, wo Videos von Rezepten, Techniken und Ernährungswissen veröffentlicht werden und einem grossen Publikum zugänglich sind.

Während sich viele Blogs auf den gesundheitlichen Aspekt der Nahrung fokussieren, werben andere für hausgemachte Kost und Verwendung regionaler Produkte, wiederum andere sehen Konsumenten im allgemeinen als Verantwortungsträger und möchten das Bewusstsein für die Konsequenzen unserer Nahrungsselektion fördern.

Zur ersten Kategorie gehören Blogs wie „Raw vegan not gross“ von Laura Miller (103.285 Abonnenten auf Youtube), welche sich von veganer Rohkost ernährt. Sie bezeichnet diese Ernährungsweise nicht als Diät, sondern als Möglichkeit, ihre psychische und physische Gesundheit zu verbessern (und somit Depression und dauernde Erschöpfung zu überwinden) und veröffentlicht Rezepte für gesündere Varianten beliebter Snacks und Gerichte (z.B. Burritos, Zimtschnecken, pop-tarts). Ähnliche Rezepte veröffentlicht auch Alyssia Sheikh auf ihrem Blog „Mind over munch“ (260.487 Abonnenten auf Youtube), jedoch weitaus weniger streng und ohne konkrete Restriktionen. Sie bezeichnet ihre Mission als „Neudefinierung der Gesundheit“ und möchte „schuldfreie und figurfreundliche Alternativen“ bieten, ohne dabei den Geschmack der Speisen zu vernachlässigen – dies mit dem Slogan „Un-Junk Your Food“. Ein weiteres Beispiel für einen Blog mit dem Fokus Gesundheit ist „Green Kitchen Stories“ (35.326 Abonnenten auf Youtube, 316'000 Follower auf Instagram) von dem dänisch-schwedischen Paar David Frenkiel und Luise Vindahl (mit Inszenierung ihrer Tochter Elsa in Videos). Sie beschreiben ihren Blog als abwechslungsreiche gesunde, einfache, vegetarische Küche mit natürlichen und biologischen Zutaten, Vollkorn, gesunden Fetten, Früchten und Gemüse und versprechen sich durch diese nährstoffreiche Ernährungsweise viel Energie. Im Zentrum steht dabei das Wohlergehen: „Eating is about feeling good, not following rules!“.

Der irische Kochbuchautor und TV-Moderator Donal Skehan (399.080 Abonnenten auf Youtube) veröffentlicht auf Youtube zahlreiche Videos von Rezepten und möchte dadurch dazu inspirieren und anregen, wieder vermehrt zuhause zu kochen („simple homecooked delicious recipes“). Obwohl auch er eine Wiedergabeliste mit vielen gesunden Rezepten erstellt hat, steht hier klar die Alltagsküche im Fokus. In seinem Vorstellungsvideo demonstriert Skehan ausserdem seine freundschaftliche Beziehungen zum örtlichen Metzger und Fischer (Verbindung zum „know your local farmer“-Prinzip der Slow Food Bewegung) und spricht von seinem Glück, direkten Zugang zu qualitativen, regionalen Produkten zu haben.

Einen beinahe utopischen Ansatz vertritt der Japaner Ryoya Takashima mit seinem Blog „Peaceful Cuisine“ (280.729 Abonnenten auf Youtube), mit welchem er zum veganen Lifestyle aufruft: „Eat foods that are good for all people, all creatures and the environment. World peace through the food choices we make“. Die Videos sind neutral gehalten und zeigen in künstlerischer Weise Rezepte und Techniken, ohne dabei zum Veganismus aufzurufen. Auf seiner Webseite beschreibt Takashima aber detailliert die Vorteile seines Lifestyles und bezeichnet es als seine Pflicht, sein Wissen zu teilen, unser Leben zu bereichern und somit unser Streben nach Glück und Weltfrieden zu unterstützen. Seiner Meinung nach lassen sich Wasserkonsum, Abholzung, der Konsum fossiler Brennstoffe und allgemeiner Ressourcen sowie die CO<sub>2</sub>-Bilanz, Abfälle und durch allgemeine Verbesserung der Gesundheit auch Steuern (durch geringere Ausgaben im Gesundheitswesen) durch Adaption einer veganen Lebensweise drastisch reduzieren. Wichtig ist ihm aber, niemandem seine Ansichten aufzudrängen; vielmehr versucht er durch seinen Youtube-Kanal und seine Kochkurse eine Vorbildrolle einzunehmen und somit andere zu inspirieren.

Der britische Koch Jamie Oliver selbst lancierte durch seine 2010 herausgegebene Fernsehsendung „Jamie Oliver's Food Revolution“ eine eigene, noch immer andauernde Bewegung.

Hierbei versucht er, mit seinem Slogan „join us – let's make the world healthy“ eine Plattform bereitzustellen, auf welcher er die Freuden des Kochens propagiert sowie die „hässliche Wahrheit über die Nahrungsindustrie“ aufgedeckt werden. Somit sollten Mitglieder stets informiert sein, diskutieren und sich aktiv für Veränderungen einsetzen. Oliver stellt Statistiken zur Verfügung und fordert dazu auf, etwas gegen den Welthunger, Lebensmittelverschwendung und Übergewicht sowie für unseren Planeten, Nachhaltigkeit, Kochen und Fairness zu unternehmen. Den Fokus legt er auf Kinder sowie deren Recht auf gute, frische und nährstoffreiche Ernährung.

Auch verfügt Oliver über einen Youtube Kanal: Jamie Oliver's Food Tube (2.480.818 Abonnenten auf Youtube): Hierbei kocht er nicht nur selbst, sondern arbeitet eng mit anderen Köchen sowie „neuen Talenten“ zusammen, welche oftmals selbst Food Blogs und Youtube-Kanäle haben und ihre eigenen Rezepte veröffentlichen. Dieses Netzwerk („Food Tube Family“) bezeichnet sich selbst als die grösste Foodie-Community in Europa.

Zu dieser gehören auch die irischen Zwillingenbrüder David und Stephen Flynn mit ihrem Youtube Channel „The Happy Pear“ (61.246 Abonnenten auf Youtube), welche sich zum Ziel gesetzt haben, ihre Abonnenten zu einer glücklicheren und gesünderen Welt zu inspirieren. Dies versuchen sie einerseits durch einen eigenen Laden, in welchem sie selbst zubereitete Produkte sowie Produkte ihrer eigenen Farm verkaufen sowie diese in ihrem Restaurant anbieten, andererseits durch Kurse über gesunde Ernährung (welche auch online angeboten werden). Sie setzen sich durchwegs für die Prinzipien der Slow-Food Bewegung ein und werben für natürliche, lokale, biologische, saisonale, frische und hausgemachte Produkte: „we want to make healthy eating mainstream, accessible and attractive“. Auch sind sie Mitglied des nationalen irischen Nachhaltigkeitsprogramm „Origin Green“.

## **Fazit**

Die Nachfrage für biologische Lebensmittel ist in den letzten Jahren stark angestiegen; Bauern verbessern somit die Biodiversität und Nachhaltigkeit ihrer Produktion. Gründe der Konsumenten für biologische Nahrungsmittel sind vielfältig: Gesundheit, Umweltbewusstsein, Ethik, sowie Identität und Vertrauen werden genannt. Auch ist der Konsum von Functional Food, d.h. von mit Nährstoffen angereicherten Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln in allen industrialisierten Gesellschaften angestiegen; dies aufgrund der einfachen Verwendung (Bequemlichkeit), erhofften gesundheitlichen Vorteilen und einem hektischeren Lebensstil.

Insgesamt sind das Bewusstsein sowie die Achtsamkeit bezüglich der Gesundheit stark gewachsen und werden tendenziell auch weiterhin durch verbesserten Zugang zu Informationen und höherer Bildung zunehmen (Kearney 2010:2800)

Gleichzeitig wird von der „Nutritional Transition“ (Ernährungswende) gesprochen, welche eine Serie von Veränderungen in Ernährung, physischer Aktivität und Gesundheit in Ländern mit mittlerem bis niedrigem Einkommen beschreibt. Konkret bezeichnet es die Verdrängung traditioneller Nahrungsmittel durch westliche Ernährungsweisen, hierbei jedoch meistens ungesunde, fett- und zuckerreiche Nahrungsmitteln (Fast Food). Dieser wachsende Konsum ungesunder Nahrung führt zu höherer Prävalenz von Übergewicht und Fettleibigkeit und kann gravierende Auswirkungen auf das Gesundheitswesen sowie das Wirtschaftswachstum haben. Besonders davon betroffen sind Schwellenländer (z.B. China, Mexiko, Brasilien) (Kearney 2010:2801).

Diese Befunde bestätigen, dass sich die von Nestle (2009:37) implizierte „food revolution“ auf die höhere Mittelklasse industrialisierter Gesellschaften beschränkt, für welche gesunde Nahrungsmittel auch erschwinglich ist. Zu dieser Schicht gehören auch mehrheitlich die Foodies.

Ebenfalls setzen sich längst nicht alle Foodies mit gesunder Ernährung auseinander (Cairns 2010:599), obwohl ich mich hier auf diesen Aspekt beschränkt habe. Zahlreiche Food Blogs fokussieren sich beispielsweise auf Desserts und Backen ([www.mycupcakeaddcition.com](http://www.mycupcakeaddcition.com), [www.howtocookthat.net](http://www.howtocookthat.net), [www.gretchensbakery.com](http://www.gretchensbakery.com)), auf „normale“ Alltagsküche ([www.thedomesticgeek.com](http://www.thedomesticgeek.com), [www.foodwishes.com](http://www.foodwishes.com), [www.tatyanaseverydayfood.com](http://www.tatyanaseverydayfood.com)), oder auch auf Junk Food ([www.hellthyjunkfood.com](http://www.hellthyjunkfood.com)).

Ebenfalls wird diskutiert, ob man überhaupt von einer (sozialen, nationalen oder sogar internationalen) Bewegung sprechen kann, oder ob es sich nur um lose Allianzen kleinerer Organisationen handelt (Nonini 2013:267). Auf diesen Aspekt bin ich in dieser Arbeit nicht weiter eingegangen und habe somit den Begriff „Bewegung“ frei verwendet.



## Literaturverzeichnis

- Cairns, Kate, Johnston, Josée, Baumann, Shyon 2010, „Caring About Food: Doing Gender in the Foodie Kitchen“, *Gender and Society* 24(5): 591-615
- De Solier, Isabelle 2013, „Making the Self in a Material World Food and Moralities of Consumption“, in: *Cultural Studies Review* 19(1): 9-27.
- Freeman, Andrea 2007, „Fast Food: Oppression through Poor Nutrition“, *California Law Review* 95(6):2221-2259
- Fox, Robin 2002, Food and Eating: An Anthropological Perspective, *Social Issues Research Centre*
- Grasseni, Cristina 2014, „Food Activism in Italy as an Anthropology of Direct Democracy“, *Anthropological Journal of European Cultures* Volume 23(1):77-98.
- Johnston Josée, Baumann Shylon 2009, „Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape“, American Sociological Association 2011: Review *Contemporary Sociology* 40(6):776-777
- Kearney, John 2010, „Food consumption trends and drivers“, *Philosophical Transactions: Biological Sciences*, 365(1554), Food security: feeding the world in 2050, 2793-2807
- Messer, Ellen 1984, „Anthropological Perspectives on Diet“, *Annual Review of Anthropology* 13:205-249
- Mintz, Sidney 1997 „Time, Sugar and Sweetness“, in: Counihan and van Esterik, *Food and Culture*. New York: Routledge, 357-369.
- Nestle, Marion 2009, „Reading the Food Social Movement“, *World Literature Today* 83(1):36-39
- Nonini, Donald 2013, „The local-food movement and the anthropology of global systems“, *American Ethnologist* 40(2):267-275.
- Phillips, Lynne 2006, „Food and Globalization“, in: *Annual Review of Anthropology* 35:37-57.
- Portinari, Folco 1989, „The Slow Food Manifesto“
- Rozin, Paul 1982, „Human Food Selection. The Interaction of biology, culture and individual experience“, In: L.M.Barker (ed.), *The Psychobiology of Human Food Selection*. Westport, Conn.: AVI Publishing 1982, 225-254
- Tobias, Ruth 2009, „The Virtual Roundtable: Food Blogging as Citizen Journalism“, *World Literature Today* 83(1):42-46

### Food Blogs:

- Frenkiel, David; Vindahl Luise: Green Kitchen Stories (abgerufen am 30 Juli 2016)  
<http://www.greenkitchenstories.com/>  
<https://www.youtube.com/user/GreenKitchenStories>
- Flynn, David, Flynn: The Happy Pear (abgerufen am 30 Juli 2016)  
<https://thehappypear.ie/>  
<https://www.youtube.com/user/happypeargreystones>
- Miller, Laura: Raw Vegan Not Gross (abgerufen am 30 Juli 2016)  
<https://imlauramiller.com>  
<https://www.youtube.com/user/rawvegannotgross>
- Oliver, Jamie (abgerufen am 30 Juli 2016)  
<http://www.jamieoliver.com/>  
<https://www.youtube.com/user/JamieOliver>  
<http://www.jamiesfoodrevolution.org/>
- Sheikh, Alyssia; Mind Over Munch (abgerufen am 30 Juli 2016)  
[www.mindovermunch.com](http://www.mindovermunch.com)  
<https://www.youtube.com/user/MindOverMunch>
- Skehan, Donal (abgerufen am 30 Juli 2016)  
<http://www.donalskehan.com/>  
<https://www.youtube.com/user/donalskehan>