

Geographien des Essens:
Das Kantinenessen aus
praxeologisch-geographischer Perspektive

Dissertation
zur Erlangung des
Doktorgrades der Naturwissenschaften (Dr. rer. nat.)

der

Naturwissenschaftlichen Fakultät III
Agrar- und Ernährungswissenschaften,
Geowissenschaften und Informatik

der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg,

vorgelegt

von Frau Christine Wenzl
geb. am 20.01.1988 in Trostberg

Datum der Verteidigung: 25.06.2021

1. Gutachter: Prof. Dr. Jonathan Everts

2. Gutachter: Prof. Dr. Matthew Hannah

Danksagung

Es liegt mir am Herzen, an dieser Stelle denjenigen Personen meinen Dank auszusprechen, welche mich auf dem Weg zu dieser Dissertation unterstützt und begleitet haben. Ein besonderer Dank gebührt dabei meinem Doktorvater Prof. Dr. Jonathan Everts, der mich darin bestärkte, das Forschen mit Begeisterung, Ernsthaftigkeit und Verantwortungsgefühl anzugehen. Aus den zahlreichen gemeinsamen Diskussionen habe ich wertvolle Anregungen für die Entwicklung dieser Arbeit mitgenommen, wobei er mir zugleich die Freiheit ließ, meine eigenen konzeptionellen Gedanken zu entwickeln. Insbesondere im Hinblick auf den langwährenden Endspurt danke ich ihm für das in mich gesetzte Vertrauen.

Weiterhin möchte ich den Köchinnen und Köchen, den Gästen der beforschten Kantinen und weiteren Schlüsselpersonen für ihre freundliche Bereitschaft danken, an dem vorliegenden Forschungsprojekt mitzuwirken, indem sie ihr Wissen und ihr Netzwerk mit mir teilten. Für die kollegiale und konstruktive Arbeitsatmosphäre möchte ich zudem meinen lieb gewordenen Kollegen und Kolleginnen an den Universitäten Bonn und Halle danken, insbesondere Andreas, Nadine, Florian W. und Florian R., Kim und Larissa. Wichtige Mitstreiterinnen waren zudem Cosima, Madlen, Katharina und Sarah, die mit mir zusammen einen Schreibzirkel gründeten, wobei die gegenseitige Unterstützung weit über das Akademische hinausging.

Ein grundsätzlicher Dank gilt meinen Eltern, die mich immer bedingungslos bei all meinen Vorhaben unterstützt haben. Ohne ihre Hilfe wäre ich gar nicht erst so weit gekommen. Zudem möchte ich mich bei meiner Schwester dafür bedanken, dass sie immer zu mir hält und mir bei Bedarf Mut zuspricht. Meinen Dank möchte ich auch meinen Freunden aussprechen, die immer ein offenes Ohr für mich hatten, obwohl ich in den letzten Jahren so wenig Zeit hatte.

Ich danke auch all jenen, die sich bereit erklärt haben, Teile meiner Arbeit Korrektur zu lesen. Dazu gehören zusätzlich zu den bereits genannten Personen Stephan und insbesondere der Vater meines Lebensgefährten Richard. Richard, Dir danke ich für alles, aber an dieser Stelle insbesondere dafür, dass Du immer für mich da bist und mich vorbehaltlos unterstützt.

Halle (Saale), im Februar 2021

Summary

The thesis explores the complex interplay between the production, distribution and consumption of food in workplace canteens and thereby sheds light on the manifold contexts of provisioning with food in everyday working life.

For this purpose, the project develops a research approach which frames canteen food as a *situated socio-material nexus* of interconnected practices and arrangements. This perspective allows for the consideration of the various aspects of producing, serving, and eating food, as well as their interplay in situ, from an integrative perspective. By elaborating such an approach, this paper makes a conceptual contribution to human geography research on food-related topics.

The research approach also addresses current debates within praxeological theory formation and develops them in relation to the relationship between individual human beings and their practices, power relations as well as social change. This further development also includes a methodological operationalization, which aims at a thick description of socio-material nexuses.

In the present case, this tracing-the-nexus is based on a qualitatively-oriented research design. The investigation took place in eight canteens and other facilities relevant to the research questions. Problem-centred interviews were conducted with 125 cafeteria guests and 17 employees, and participant observation was conducted on 40 days.

The research illustrates that the practices and arrangements concerning canteen food both *in* everyday working life and *as* daily working life constitute specific places and spaces of everyday food provision, thereby connecting, intersecting and colliding with each other in various ways. The latter is particularly evident in the exploration of the conflicting price valuation of food, body politics, and ambivalent concerns about food origins.

The perspective on canteen food as a socio-material nexus furthermore takes the influence of the corresponding contexts of production, distribution and consumption of food into account. These define the extent to which specific practices appear to be practical on site, or even practicable in the first place.

Zusammenfassung

Diese Dissertation erforscht das komplexe Zusammenspiel der Produktion, der Distribution und des Konsums von Essen in der Kantine, und beleuchtet auf diese Weise die vielfältigen Kontexte der Versorgung mit Essen im Erwerbsalltag.

Für diesen Zweck wird ein Forschungsansatz entwickelt, welcher Kantinenessen als *verorteten sozio-materiellen Zusammenhang* miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements begreift. Auf diese Weise lassen sich die verschiedenen Aspekte des Produzierens, des Ausgebens wie auch des Verspeisens von Essen sowie ihr Wechselspiel vor Ort aus einer integrativen Perspektive betrachten. Mit der Ausarbeitung einer solchen Betrachtungsweise leistet die vorliegende Arbeit einen konzeptionellen Beitrag zur humangeographischen Erforschung essensbezogener Themen.

Der Forschungsansatz greift zudem aktuelle Debatten innerhalb der praxeologischen Theoriebildung auf und treibt diese in Bezug auf das Verhältnis von Menschen und ihre Praktiken, Machtbeziehungen als auch sozialen Wandel voran. Zu dieser Weiterentwicklung gehört auch eine methodologische Operationalisierung, welche auf eine dichte Beschreibung sozio-materieller Zusammenhänge abzielt. Dieses *tracing-the-nexus* baut im vorliegenden Fall auf ein qualitativ ausgerichtetes Forschungsdesign auf, im Zuge dessen acht Kantinen sowie weitere, für die Beantwortung der Forschungsfragen relevanten Einrichtungen und Veranstaltungen beforscht wurden. Dabei wurden mit 125 Kantinengästen und 17 Beschäftigten problemzentrierte Interviews geführt und an 40 Tagen teilnehmend beobachtet.

Die empirische Forschung zeigt, dass die Praktiken und Arrangements des Kantinenessens *im* Erwerbsalltag der Kantinengäste und des Kantinenessens *als* Erwerbsalltag des Kantinenpersonals spezifische Orte und Räume der alltäglichen Versorgung mit Essen konstituieren, wobei sie in vielfältiger Weise Verknüpfungen eingehen, sich überschneiden und auch miteinander kollidieren. Letzteres wird insbesondere bei der Erforschung der konfliktreichen Preisbewertung von Essen, von Körperpolitiken und von den ambivalenten Sorgen um die Herkunft der Nahrungsmittel deutlich.

Durch die Perspektive auf Kantinenessen als sozio-materieller Zusammenhang rückt zudem der Einfluss der entsprechenden Kontexte der Produktion, der Distribution und des Konsums von Essen in der Kantine in den Fokus. Sie definieren, inwiefern spezifische Praktiken vor Ort praktisch beziehungsweise überhaupt erst praktikabel erscheinen.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	xi
Tabellenverzeichnis	xi
1. Über den Tellerrand blicken	1
1.1 Kantinenessen – Ein sozialräumliches Phänomen.....	1
1.2 Zielsetzung und Fragestellungen der Arbeit	3
1.3 Aufbau der Arbeit	4
2. Theoretische Perspektive auf Kantinenessen	6
2.1 Forschungsstand der Geographien des Essens	6
2.1.1 Politisch-ökonomische und kulturelle Geographien des Essens	9
2.1.2 Geographien der Produktion, der Distribution und des Konsums von Essen	12
2.1.3 Fokus Kantinenessen.....	17
2.1.4 Herausforderung: Integrative Perspektiven auf Essen	18
2.2 Einführung in die Theorien über soziale Praktiken	20
2.3 Forschungsperspektive: Kantinenessen als sozio-materieller Zusammenhang.....	24
2.3.1 Soziale Phänomene als sozio-materielle Zusammenhänge	25
2.3.2 Praktiken und ihre Organisationskomponenten nach Schatzki	26
2.3.3 Arrangements	28
2.3.4 Verknüpfungen zwischen Praktiken und Arrangements.....	31
2.3.5 Einfluss auf die Entfaltung sozialer Phänomene.....	35
2.3.6 Schlussfolgerungen für die geographische Erforschung von Kantinenessen.....	38
2.4 Einordnung der Forschungsperspektive	40
2.4.1 Einordnung der Forschungsperspektive in die Geographien des Essens	40

2.4.2	Reflexion der Forschungsperspektive im Hinblick auf die Fragestellungen der Arbeit.....	42
3.	Empirische Umsetzung	44
3.1	Methodologie und Methoden.....	44
3.1.1	Praxeographische Herangehensweise.....	44
3.1.2	Forschungsdesign	47
3.1.3	Methoden der Datenerhebung	48
3.1.4	Auswertung und Darstellung.....	52
3.2	Forschungsfeld.....	56
3.2.1	Konstitution des Forschungsfeldes Essen in der Kantine	56
3.2.2	Auswahl und Charakterisierung der Fälle.....	57
3.2.3	Erweiterung des Forschungsfeldes über die Kantine hinaus.....	62
3.3	Reflexion der empirischen Umsetzung.....	64
3.3.1	Reflexion der Umsetzung des qualitativen Forschungsdesigns	64
3.3.2	Reflexion der Konstruktion des Forschungsfeldes.....	67
4.	Kantinenessen im Erwerbsalltag	69
4.1	Naheliegendes Essen	69
4.1.1	Arbeiten außer Haus – Essen außer Haus	70
4.1.2	Koordination des Kantinenessens mit dem Essen zu Hause	73
4.1.3	Alternativen in der Umgebung.....	75
4.2	Mahlzeiten	78
4.2.1	Kantinenmahlzeiten im Tagesverlauf.....	79
4.2.2	Zeitlich starre und flexible Arbeitszeitregime	82
4.2.3	Zeitliche Konkurrenz von Arbeiten und Essen	84
4.3	Erholsames Essen	86
4.3.1	(Über-)Sättigung.....	87

4.3.2	Abstand zur Arbeit gewinnen.....	88
4.3.3	In Gesellschaft essen	90
4.3.4	Erholsame Aufenthaltsatmosphären schaffen	94
4.4	Kommunikationsarbeit bei Tisch.....	97
4.4.1	Kommunikationsarbeit beim Mittagessen.....	98
4.4.2	Kommunikationsarbeit auf einen Kaffee	102
4.4.3	Kommunikationsarbeit bei der Gelegenheit.....	103
4.4.4	Kantine als geplanter Kommunikationsraum.....	104
4.5	Schmecken.....	107
4.5.1	Geschmacksvorlieben sind verschieden.....	108
4.5.2	Vertrauter Geschmack	111
4.5.3	Beeinflussende Arrangements	113
4.6	Zwischenfazit: Praktisches Essen	115
5.	Kantinenessen als Erwerbsalltag	119
5.1	Produzieren, ausgeben und aufräumen	119
5.1.1	Kantinenessen produzieren.....	120
5.1.2	Einbettung von Convenience-Produkten in den Küchenalltag	123
5.1.3	Ausgabe des Kantinenessens.....	126
5.1.4	Aufräumen.....	129
5.2	Kochen lernen und lehren.....	132
5.2.1	Fachwissen verinnerlichen	133
5.2.2	Ortswechsel	135
5.2.3	Fachwissen verkörpern.....	136
5.2.4	Lernen und Lehren im Ersten und Zweiten Arbeitsmarkt.....	139
5.3	Zubereitung digitalisieren.....	142
5.3.1	Informationen digitalisieren	142

5.3.2	Digitalisierte Produktion	144
5.3.3	Schulung statt Ausbildung.....	146
5.3.4	Integration neuer Technologien in bestehenden Routinen	147
5.3.5	Digitale Vernetzung.....	148
5.4	Lebensmittelsicherheit gewährleisten.....	151
5.4.1	Praxisnahe und praxisferne Regelsetzungen	153
5.4.2	Inspizierende Kontrolle und bürokratische Kontrolle	158
5.4.3	Verstetigende Arrangements: Reine und unreine Räume	160
5.4.4	Folgeeffekte am Beispiel Allergenkennzeichnung.....	162
5.5	Mahlzeiten kalkulieren, planen und organisieren.....	167
5.5.1	Mahlzeiten kalkulieren.....	168
5.5.2	Mahlzeiten planen	172
5.5.3	Mahlzeiten organisieren	178
5.6	Zwischenfazit: Praktikables Essen in der Arbeitspraxis.....	180
6.	Kollisionen.....	183
6.1	Preiswertes Essen	184
6.1.1	Absolute, relative und relationale Bewertungspraktiken	185
6.1.2	Von Verknüpfungen zu Kontexten.....	188
6.1.3	Blinder Fleck Arbeitsleistung.....	192
6.2	Körperpolitiken des Maßhaltens.....	195
6.2.1	Quantifizierung des Essens durch staatliche Einflussnahme	197
6.2.2	Betriebliche Gestaltung des Maßhaltens	201
6.2.3	Konkurrierende Praktiken des Maßhaltens vor Ort.....	202
6.3	Wissen, wo das Essen herkommt.....	211
6.4.1	Geographische Herkunftsangabe.....	212
6.4.2	Tatsächliches Wissen um die Herkunft des Essens	213

6.4.3	Kantine als Ort des Essens <i>im</i> und <i>als</i> Erwerbsalltag	217
6.4.4	Unbehagen in Bezug auf die Herkunft des Essens.....	222
7.	Essen im Kontext – ein Fazit	226
	Literaturverzeichnis.....	232
	Appendix	252

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Sozialisierung von Empfindungen	33
Abbildung 2 Potenzielle Einflussquellen auf die Entfaltung des sozio-materiellen Zusammenhangs Kantinenessen	37

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Thematische und konzeptionelle Ausrichtungen der Geographien des Essens	7
Tabelle 2 Konzeptionelle Einordnung des Forschungsansatzes in die Geographien des Essens.	42
Tabelle 3 Euskirchen und Düren im statistischen Vergleich	59
Tabelle 4 Übersicht über die erforschten Betriebskantinen.....	60
Tabelle 5 Erweitertes Forschungsfeld.	63
Tabelle 6 Kantinenessen im Erwerbsalltag	115
Tabelle 7 Kantinenessen als Erwerbsalltag	180

1. Über den Tellerrand blicken

Das Essen in der Kantine ist ein alltägliches Phänomen in Deutschland: Die letzte Nationale Verzehrsstudie ermittelte, dass 19,1 Prozent der Erwerbstätigen in Deutschland in Kantinen essen (Max Rubner-Institut 2008: 112). Diese kollektive Form der Verpflegung im Betrieb gilt als ernährungspolitischer Hebel, wie die wiederkehrenden Forderungen um eine Reduktion des Fleischanteils der angebotenen Speisen exemplarisch veranschaulichen. Doch wie die sich daran anschließenden öffentlichen Debatten ebenfalls demonstrieren, ist Essen mehr als bloße Nahrungsaufnahme. Es genügt daher nicht, die Erforschung des Essens auf das zu beschränken, was auf dem Teller liegt – vielmehr gilt es, über den Tellerrand zu blicken, und auf diese Weise auch die sozialen, kulturellen und ökonomischen Kontexte des Essens zu betrachten

1.1 Kantinenessen – Ein sozialräumliches Phänomen

Die vorliegende Forschungsarbeit fasst Kantinenessen als sozialräumliches Phänomen, welches sich durch die Aushandlung von Bedeutungen, Beziehungen, und Widersprüchen charakterisiert. Das Wissen um diese Aspekte ist folglich entscheidend, um das Phänomen Kantinenessen zu verstehen. Dazu gehört auch, die Kontexte der Produktion, der Distribution und des Konsums von Essen sichtbar zu machen.

Über die letzten Jahrzehnte hat sich in der Humangeographie eine eigenständige Forschungsdebatte herausgebildet, die *geographies of food*, oder Geographien des Essens. Sie nähern sich essensbezogenen Themen und deren Kontexte über Fragen nach den Orten und Räumen der Produktion, der Distribution oder des Konsums von Essen.

Eine ortssensible Perspektive kann beispielsweise erhellen, auf welche Weise die Bedeutung bestimmter Orte, wie inhabergeführter Läden (Everts 2010, Wenzl et al. 2020), durch die entsprechenden Aktivitäten sozial konstituiert werden und jene wiederum beeinflusst. Aus gutem Grund betiteln Bell und Valentine eine der ersten Monografien dieser vergleichsweisen jungen Forschungsdebatte über die Geographien des Konsums von Essen mit den Worten „Consuming geographies. We are where we eat“ (Bell & Valentine 1997). Sie tragen so der Tatsache Rechnung, dass es einen Unterschied macht, ob zu Hause, am Schreibtisch oder in der Kantine gegessen wird – selbst wenn die gleichen Nahrungsmittel verzehrt werden.

Doch nicht nur die Frage nach der Verortung erhellt die Kontexte des Kantinenessens, sondern auch die Frage nach den räumlichen Beziehungen. Dazu gehören etwa die Beziehungen zwischen den Personen, welche die Lebensmittel produzieren, ausgeben und konsumieren. So hält beispielsweise der Geograph David Harvey seine Studierenden mit der Frage nach der Herkunft ihres Essens dazu an, über ortsübergreifende sozio-ökonomische Beziehungen und Ungleichheiten nachzudenken (Harvey 1990: 422). Verräumlichte Machtbeziehungen können weiterhin über die kritische Betrachtung moralisierender Debatten sichtbar gemacht werden (Jackson 2016).

Derartige humangeographische Blicke über den Tellerrand lassen sich durch weitere Theoriendebatten fokussieren. Im Hinblick auf die Erforschung konkreter Tätigkeiten rund um das Kantinenessen erscheinen die neueren Theorien über soziale Praktiken besonders interessant, welche insbesondere in der kulturgeographischen Erforschung der alltäglichen Komplexität des Essens seit einigen Jahren an Bedeutung gewinnen (Everts & Jackson 2009). Diese richten den Fokus auf Handlungszusammenhänge und damit auch auf die entsprechenden Kontexte und ihre Verknüpfungen, wobei sie auch den materiellen Bestandteilen sozialer Phänomene – den Räumlichkeiten, den anwesenden Personen oder den Zutaten – eine konzeptionelle Bedeutung einräumen.

Aus diesem Grund sind sie auch besonders vielversprechend, um eine integrative Perspektive auf das Zusammenwirken der unterschiedlichen Praktiken des Zubereitens, Ausgebens und Verspeisens von Essen in Kantinen zu entwerfen. Diesbezüglich lässt sich ein konzeptioneller Forschungsbedarf identifizieren, denn etablierte geographische Perspektiven auf die Verbindungen zwischen der Produktion, der Distribution und des Konsums von Essen – etwa entlang einer Warenkette oder innerhalb von Ernährungssystemen – scheinen nur bedingt geeignet, um das Zusammenspiel vor Ort zu erforschen. Doch genau dieses Zusammenspiel charakterisiert das sozialräumliche Phänomen Kantinenessen und macht es zu einem besonders interessanten Forschungsfeld, um die Komplexität der alltäglichen Versorgung mit Essen zu erforschen.

1.2 Zielsetzung und Fragestellungen der Arbeit

Die Arbeit zielt darauf ab, die sozialräumliche Komplexität der alltäglichen Versorgung mit Kantinenessen in Deutschland zu verstehen. Folgende Forschungsfragen sollen dabei den Blick sowohl konzeptionell als auch empirisch immer wieder über den Tellerrand hinaus auf die Kontexte des Kantinenessens lenken:

Wie wird Essen in seinen Praktiken und materiellen Bestandteilen in der Kantine verortet?

Wie wird der Ort Kantine durch das Essen konstituiert?

Welche räumlichen Zusammenhänge ergeben sich aus diesen Prozessen der Verortung und der Konstitution von Orten?

Die Beantwortung dieser Fragestellungen bedarf einer integrativen Perspektive auf die Produktion, die Distribution als auch den Konsum von Kantinenessen sowie ihren Orten und räumlichen Beziehungen. Diese zu entwickeln gehört dementsprechend ebenso zur Zielsetzung dieser Arbeit wie die inhaltliche Beantwortung der drei formulierten Fragestellungen, so dass sie sowohl einen inhaltlichen als auch einen konzeptionellen Beitrag für die geographische Forschung leistet.

Die theoretische Ausgangsbasis bilden die neueren Theorien über soziale Praktiken und dabei insbesondere die Sozialontologie des US-amerikanischen Philosophen und Geographen Theodore R. Schatzki (Schatzki 1996b; 2002; 2010). Dieser entwirft einen detaillierten und zugleich grundsätzlichen Zugang auf soziale Phänomene, indem er den Fokus auf das organisierende Element zwischen den Aktivitäten einzelner Menschen, der dabei beteiligten materiellen Entitäten, und der Ausprägung des entsprechenden sozialen Phänomens richtet (Schatzki 2002: xi). Inspiriert von diesem philosophischen Zugang wird in dieser Arbeit eine Forschungsperspektive auf Kantinenessen entwickelt, welche dieses als *sozio-materiellen Zusammenhang* begreift, der verortet ist, Orte konstituiert und räumliche Verknüpfungen aufmacht. Die Theorieentwicklung ist dabei nicht von der empirischen Forschung zu trennen, denn die konkrete Auseinandersetzung mit dem empirischen Datenmaterial gibt Anregung für konzeptionelle Weiterentwicklungen, etwa im Hinblick auf das Verhältnis von Menschen und ihre Praktiken, die Operationalisierung von Machtbeziehungen oder die Dynamik der Entfaltung sozialer Phänomene in Bezug auf Wandel.

Die Forschungsperspektive beinhaltet eine entsprechende methodologische Operationalisierung. Aufbauend auf Ryles Konzept der *thick description* (Ryle 2009 [1971]) wird eine empirische Forschungshaltung erarbeitet, welche in dieser Arbeit als Praxeographie bezeichnet wird. Diese lehnt sich an die ethnographische Forschungspraxis an, allerdings mit dem Unterschied, dass sie darauf abzielt, den sozio-materiellen Zusammenhang aus miteinander verknüpften Praktiken und Arrangements möglichst dicht zu beschreiben. Damit leistet die vorliegende Arbeit auch einen methodologischen Beitrag zu der Frage, wie sich theoretische Ausführungen über soziale Praktiken empirisch umsetzen lassen.

Die Daten wurden im Zeitraum von Februar 2015 bis Oktober 2018 erhoben, wobei sich Phasen der Erhebung mit Phasen der Auswertung und der Nachjustierung der Erhebungsmethoden mehrmals abwechselten. Die Auswahl wurde nach dem erwarteten Erkenntnisgehalt vorgenommen. In der Annahme, dass die Art des Betriebes womöglich Einfluss auf das Kantinenessen nimmt, wurden staatliche wie private Betriebe untersucht, wobei letztere Industrie- und Dienstleistungsbetriebe umfassten. Die empirische Forschung stützte sich zum einen auf die Methode der teilnehmenden Beobachtung, wobei an insgesamt 40 Tagen in den Speiseräumen, Küchen und Theken von acht Kantinen sowie bei einer Produktmesse, einer Hygiene-Belehrung und zwei Fortbildungen für Kantinenfachkräfte teilnehmend beobachtet wurde. Zum anderen wurde über eine Adaption des problemzentrierten Interviews nach Witzel (2000) mit insgesamt 131 Kantinengästen und 17 Personen, welche in Kantinen arbeiten, geführt. Um der Alltäglichkeit des Phänomens gerecht zu werden, wurde die Forschung in den Kantinen nicht in Metropolen oder Städten mit besonderen Merkmalen, sondern in zwei Mittelstädten Nordrhein-Westfalens durchgeführt.

In der Auswertung der empirischen Daten zeigte sich, dass nicht von „dem“ Kantinenessen oder „der“ Kantine die Rede sein kann – vielmehr handelt es sich dabei um sehr heterogene Ausprägungen eines komplexen Phänomens. Trotz dieser Heterogenität lassen sich zentrale Kontexte des Kantinenessens herausarbeiten, welche den Inhalt dieser Forschungsarbeit strukturieren.

1.3 Aufbau der Arbeit

Der Aufbau gestaltet sich wie folgt: Auf diese Einleitung folgt im zweiten Kapitel die Darlegung der theoretischen Perspektive auf Kantinenessen. Dazu wird zunächst der Forschungsstand der Geographien des Essens dargelegt. Dieser macht deutlich, dass es nach

wie vor eine Herausforderung darstellt, integrative Perspektiven auf Essen zu entwickeln. Dieser nimmt sich die Arbeit an, indem eine praxeologisch-geographische Perspektive auf Kantinenessen als sozio-materieller Zusammenhang miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements entwickelt wird. Anschließend daran erfolgt im dritten Kapitel eine Darstellung, wie sich Praxeographien mittels einer dichten Beschreibung unter Rückgriff auf ein qualitatives Forschungsdesign und die Methoden des problemzentrierten Interviews und der teilnehmenden Beobachtung schreiben lassen. Ebenfalls Gegenstand des dritten Kapitels ist die Darlegung des Forschungsfeldes inklusive der Auswahl der Fälle sowie eine Reflexion der empirischen Umsetzung.

Die Darlegung der Ergebnisse aus der empirischen Forschung erfolgt in drei Schritten: Im ersten Schritt, dem Kapitel vier, wird das Kantinenessen *im* Erwerbsalltag der Kantinengäste beschrieben. Als zentrale Kontexte des Essens im Erwerbsalltag werden dabei die räumlichen und zeitlichen Verknüpfungen der Organisation des Essens mit der Organisation des Erwerbsalltags, die Erholung und die Kommunikationsarbeit bei Tisch sowie das Schmecken identifiziert.

Im fünften Kapitel geht es um das Kantinenessen *als* Erwerbsalltag. Dazu wird zunächst dargelegt, was den Erwerbsalltag in der Kantine ausmacht, gefolgt von den Kontexten der Wissensvermittlung in Bezug auf die Zubereitung, der Digitalisierung der Produktion, der Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit und dem Kalkulieren, Planen und Organisieren der Aktivitäten der Zubereitung und Ausgabe von Kantinenessen.

Das sechste Kapitel handelt von drei zentralen Kollisionen des Essens *im* Erwerbsalltag und des Essens *als* Erwerbsalltag: Die Bewertung des Essens als preiswert, die Körperpolitiken des Maßhaltens und das Wissen in Bezug auf die Herkunft des Kantinenessens. Der Fokus auf Praktiken, an denen die Kantinengäste wie auch das Kantinenpersonal partizipieren, bietet einen Einblick in die Kontexte des Essens, die über eine Einteilung nach Gruppen wie „die“ Produzenten und „die“ Verbraucher hinausgeht. Den Abschluss bildet das siebte Kapitel, in dem ein Fazit gezogen wird.

2. Theoretische Perspektive auf Kantinenessen

Die zur Beantwortung der Forschungsfragen notwendige theoretische Perspektive wird in den folgenden vier Kapiteln entwickelt. Die Ausführungen beginnen mit einem Überblick über den Stand der geographischen Erforschung von Essen in der deutschsprachigen und englischsprachigen Geographie. Dabei lassen sich zahlreiche Anknüpfungspunkte, aber auch Forschungslücken identifizieren. Unter anderem ist festzustellen, dass insbesondere in der deutschsprachigen Geographie dem Kantinenessen bislang wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Da damit ein wichtiger Aspekt des Essens im Alltag unterbeleuchtet ist, besteht ein Bedarf an Forschungsarbeiten, die sich diesem Thema widmen. In konzeptioneller Hinsicht ist festzustellen, dass die Auswahl an integrativen Perspektiven, die das Zusammenspiel von der Produktion, der Distribution und des Konsums von Essen beleuchten und dabei kulturelle und politisch-ökonomische Aspekte berücksichtigen, einer Erweiterung bedarf. Bislang ist diesbezüglich vor allem der *follow-the-thing*-Ansatz (Cook 2004) zu nennen. Dieser spielt seine Stärken aus, wenn es darum geht, einer bestimmten Ware zu folgen. Aus der Betrachtung des Forschungsstands lässt sich allerdings noch einen Bedarf an entsprechenden Alternativen ableiten, die den Fokus auf die Aushandlung des Zusammenwirkens an einem Ort – wie der Betriebskantine – richten.

Die neueren Theorien über soziale Praktiken bieten vielversprechende Ansatzpunkte für das Entwickeln einer geeigneten Forschungsperspektive auf Kantinenessen. Eine allgemeine Einleitung in diese Theorien erfolgt in Kapitel 2.2. Aus diesen greife ich die Theorie des Philosophen und Geographen Theodore R. Schatzki heraus, anhand derer ich in Kapitel 2.3 eine Forschungsperspektive auf Kantinenessen erarbeite. In Kapitel 2.4 erfolgt eine Einordnung dieser Forschungsperspektive in die Geographien des Essens, was eine entsprechende Reflexion über die Grenzen des Ansatzes beinhaltet.

2.1 Forschungsstand der Geographien des Essens

Humangeographische Forschungsarbeiten über Essen spiegeln die jeweiligen konzeptionellen Debatten über Orte und Räume. Dementsprechend ist die Beschreibung der landwirtschaftlichen Nutzung von Flächen und die landestypischen Küchen so alt wie die länderkundliche Art und Weise, Geographie zu betreiben. Bei den Geographien des Essens im Sinne einer eigenständigen Forschungsdebatte handelt es sich dagegen um ein relativ junges

Phänomen, das sich durch eine Pluralität an theoretischen Perspektiven auf das Räumliche auszeichnet.

In den 1980er Jahren zeichnete sich in der britischen Geographie ein „end of agricultural geography and the dawn of a ‚geography of food““ (Whatmore 2009: 17) ab. Die *geographies of food* sind seit knapp zwei Jahrzehnten in Form eines entsprechenden Arbeitskreises in der britischen Geographie institutionalisiert. Dies ist in Deutschland noch nicht der Fall, wengleich thematisch orientierte Workshops als Vorboten einer solchen Institutionalisierung gedeutet werden können. Auf eine steigende Relevanz der Geographien des Essens auch in Deutschland deutet die zunehmende Anzahl entsprechender Fachsitzungen bei geographischen Fachtagungen und die Veröffentlichung von Lehrbüchern (Ermann et al. 2018, Schmied 2018). Für eine Besprechung beider Bücher siehe Wenzl (2018b; 2020).

Wie die nachfolgenden Ausführungen zeigen, handelt es sich um eine sehr vielfältige Debatte, die nicht nur verschiedene Facetten des Essens, sondern auch der Kontexte des Essens beleuchtet. Die geographische Erforschung von Essen macht beispielsweise ökonomische Abhängigkeiten, gesellschaftliche Teilhabe, kulturelle Deutungshoheit oder den Bezug von Menschen zu sich und ihrer Umwelt sichtbar. Dieser Vielfalt kann eine schematische Einteilung nur eingeschränkt gerecht werden. Dennoch ist eine solche hilfreich, um einen Überblick über die Forschungsdebatte zu erhalten. Die Geographien des Essens lassen sich hinsichtlich ihrer konzeptionellen Ausrichtung wie auch des thematischen Fokus einteilen (vgl. Tabelle 1).

Tabelle 1 Thematische und konzeptionelle Ausrichtungen der Geographien des Essens.

(Eigene Abbildung)

Geographien	der Produktion	der Distribution	des Konsums	von Essen/ des Essens
	politisch-ökonomische Geographien			
	kulturelle Geographien			

Zunächst beschäftigten sich vor allem die nahrungssystemorientierten, politisch-ökonomisch ausgerichteten Agro-Food Studies mit der Produktion und der Distribution von Essen, während der Konsum von Essen überwiegend in Arbeiten thematisiert wurde, die von den Konzepten des *cultural turn* inspiriert waren. Diese bezeichnet Cook nicht von ungefähr als „cultural studies of food“ (Cook et al. 2006: 657). Resultat dieser konzeptionell verschiedenen Perspektiven ist eine separierende Entwicklung, die sich beispielsweise in den *Progress Reports* der Zeitschrift *Progress in Human Geography* widerspiegelt. Im Vergleich der dreireihigen

Serie von Michael Winter (2003; 2004; 2005) und Ian Cook (Cook et al. 2006, Cook 2008, Cook et al. 2010) wird deutlich, dass in beiden Reihen „der“ Stand der Geographien des Essens dargestellt wird – aber je nach Perspektive auf unterschiedliche Weise.

Ausschlaggebend für die Auswahl der nachfolgend zitierten Arbeiten war der Gedanke, dass es sich bei allen Aspekten rund um „Essen“ um Prozesse handelt, die von Menschen beeinflusst sind und für menschliche Zwecke in Gang gesetzt werden. Daraus folgt, dass die Erforschung von essensbezogenen Themen eine Perspektive auf soziale Prozesse beinhalten muss. Für diesen Forschungsstand wurden Beiträge in einschlägigen geographischen Fachzeitschriften wie auch Beiträge von Personen, die mit einer geographischen universitären Einrichtung affiliert sind – auch wenn sie interdisziplinär veröffentlichen – berücksichtigt. Die Literaturübersicht trägt zudem der Tatsache Rechnung, dass die geographischen Debatten in Deutschland in der Regel englischsprachige wie deutschsprachige Beiträge rezipieren und auch in beiden Sprachen veröffentlichen. Neben der Stichwortsuche in Fachzeitschriften war die weiterführende Literatursuche anhand der Quellenverweise bereits erschlossener Literatur und der Bibliographie von Schlüsselpersonen besonders ergiebig. Im Allgemeinen konzentriert sich der Fokus auf Beiträge ab dem Jahr 2005, zehn Jahre vor Beginn meiner Forschung. Vereinzelt wurde ausgewählte Literatur älteren Datums konsultiert, um konzeptionelle Entwicklungslinien zu vertiefen. Der nachfolgend vorgestellte Forschungsstand bezieht sich demnach allgemein auf die Geographien des Essens und geht damit weit über das Thema Kantinenessen hinaus. Dies erleichtert es, die vorliegende Arbeit in der geographischen Erforschung von Essen zu verorten und ihren konzeptionellen Beitrag für die geographische Erforschung von Essen deutlich zu machen. Zusätzlich trägt sie zu einem besseren inhaltlichen wie konzeptionellen Grundverständnis bei.

Die folgenden Ausführungen beginnen mit einer Übersicht über zwei grundlegende konzeptionelle Ausrichtungen der Geographien des Essens, gefolgt von einer kursorischen Einführung in geographische Debatten über die Produktion, die Distribution und den Konsum von Essen. Im Anschluss richte ich den Fokus auf die geographische Erforschung von Kantinenessen. Zum Schluss stelle ich eine der bereits bestehenden integrativen Perspektiven auf Essen vor, der ich in dieser Arbeit eine weitere zur Seite stellen möchte.

2.1.1 Politisch-ökonomische und kulturelle Geographien des Essens

Nachfolgend wird die Vielfalt an konzeptionellen Perspektiven, die Geographinnen und Geographen auf Essen richten, in zwei grundsätzliche Ausrichtungen zusammengefasst: Einer nahrungssystemorientierten, politisch-ökonomischen und einer kulturellen Perspektive auf Essen. Dabei handelt es sich um eine „widely acknowledged and longstanding division“ (Cook et al. 2006: 657), die sich lange Zeit auch in der Wahl der Methoden – quantitativer beziehungsweise qualitativer Art – niederschlug (ebd.). Mittlerweile sind die Grenzen zwar nicht mehr so eindeutig zu ziehen, dennoch lassen sich zum Zwecke einer Übersicht Schwerpunkte identifizieren.

Die Herausbildung der nahrungssystemorientierten, politisch-ökonomischen Geographien des Essens kann als akademische Reaktion auf die Intensivierung neoliberaler Formen der Versorgung mit Nahrungsmitteln ab den 1980er Jahren (Trebbin & Franz 2010: 2043). Die Debatten innerhalb der Geographie fanden dabei Anschluss an die interdisziplinär ausgerichteten Agro-Food Studies, auch Agri-Food Studies genannt. Diese Bezeichnung deutet bereits darauf hin, dass zumindest in der Anfangszeit die (landwirtschaftliche) Produktion von Essen im Vordergrund der Betrachtung stand. Ein zentraler konzeptioneller Baustein der politisch-ökonomischen Geographien des Essens ist das Denken in Systemen, genauer gesagt in *food systems*. Diesbezügliche Arbeiten kreisen um die Frage, wie gut die in diesem System lebenden Menschen mit Essen versorgt sind. Umfassende historische Veränderungen werden über die Identifikation verschiedener Nahrungsregime abgebildet (Atkins & Bowler 2001, Schmied 2018: 45–48).

Ein anderes Grundkonzept politisch-ökonomischer Geographien sind Wertschöpfungsketten. Wegweisend war unter anderem der Ansatz der *global commodity chains* (Gereffi & Korzeniewicz 1994). Aufbauend auf Weltsystemtheorien zielt dieser auf die Verortung des monetären Wertzuwachses und die sich daraus ergebenden sozio-ökonomischen Folgen an den spezifischen Gliedern entlang der Warenkette ab. Neben deren internationalen Reichweite wird ihre funktionale Qualität durch eine globale Verflechtung hervorgehoben (Gereffi et al. 1994: 2). Eine Übersicht über ihre Rezeption liefern Jackson, Ward und Russell (2006: 130), ein Beispiel für ihre Anwendung Dannenberg und Kulke (2014).

Konsumspezifische Aspekte spielten in den politisch-ökonomisch geprägten Debatten lange Zeit nur eine untergeordnete Rolle (Evans 2016: 24). Eine Bezugnahme erfolgte beispielsweise, indem Konsumentinnen und Konsumenten als diejenigen, die die Nachfrage bestimmen, über

Produktionsbedingungen aufgeklärt werden sollten (Goodman & DuPuis 2002: 6–9). Eine solche Perspektive unterscheidet zwischen guten und verfehlten Kaufentscheidungen, lässt aber den Kontext der konsumierenden Person außer Acht. Indem Kaufentscheidungen aber nicht aus der Perspektive der jeweiligen Personen betrachtet werden, bleibt die subjektive beziehungsweise intersubjektive Sinnhaftigkeit ihres Handelns verborgen – und damit ein wesentlicher Aspekt des Konsums.

Die Berücksichtigung der Sinnhaftigkeit essensbezogener Aktivitäten kennzeichnet dagegen die kulturellen Geographien des Essens. Anders als die nahrungssystemorientierten Ansätze der Agro-Food Studies, die sich von vornherein über den thematischen Fokus auf Essen definierten, waren diese lange Zeit in der in der themenübergreifenden Konsumforschung verortet. Mit dem „decline of production-based working-class cultures and the rise of consumption-based middle-class cultures“ (Miller et al. 1998: 2) wurde Konsum zu einem Forschungsgegenstand, der die akademischen Debatten Fragen der Konstruktion, der Zuweisung und dem Ausdruck von Identität beflügelte (Jackson 2011: 64). In diesem Zusammenhang beinhaltet der Begriff „Konsum“ nicht nur eine thematische, sondern meist auch eine konzeptionelle Setzung.

Das zentrale konzeptionelle Charakteristikum dieser kulturellen Geographien des Essens stellt Perspektive auf Kultur im Sinne der Neuen Kulturgeographie dar, die sich in den 1980er Jahren in der britischen Geographie herausbildete (Natter & Wardenga 2003). Einen Überblick über die Entwicklung der Geographien des Essens dem *cultural turn* in Großbritannien bieten Gregson (1995) und Jackson (2011). In diesem Zusammenhang wurden auch Debatten um *material culture* rezipiert (Cook & Crang 1996: 132, Jackson 2000, Naylor 2000, Goodman & DuPuis 2002: 13).

Als Resultat einer kritischen Auseinandersetzung mit handlungszentrierten Ansätzen hat sich eine theoretische Grundhaltung herausgebildet, wonach nicht mehr „der“ Konsument, sondern Konsum als „socially situated activity“ (Jackson & Holbrook 1995: 1913) im Fokus der Aufmerksamkeit steht. Damit einher geht das Verständnis, dass Konsum mehr sei als ein simpler Kaufvorgang,

„arguing instead that *consumption is a social process* [Herv. i. O.] whereby people relate to goods and artefacts in complex ways, transforming their meaning as they incorporate them in their lives through successive cycles of use and reuse.“ (ebd.: 1914)

Diese Grundhaltung entwickelte sich mit der Zeit zu einem eigenen theoretischen Diskussionszusammenhang um Konsumpraktiken (Jackson 2004). Da Theorien über soziale

Praktiken die Grundlage für die konzeptionelle Perspektive dieser Forschungsarbeit darstellen, werden sie in eigenen Kapiteln behandelt (vgl. Kapitel 2.2, 2.3).

In den kulturellen Geographien des Essens zeichnet sich seit einigen Jahren eine Erweiterung der Perspektive auf Bereiche ab, die bis dahin eher zu den naturwissenschaftlichen Geltungsbereichen gezählt hätten. Zu diesen Debatten um *more-than-food* zählt Goodman (2015) beispielsweise die *visceral geographies* und den *vital materialism*. Erstere zielen auf ein körperbewusstes Verständnis der Wahrnehmung von Essen ab, das sich wie folgt definiert:

„visceral refers to the realm of internally-felt sensations, moods and states of being, which are born from sensory engagement with the material world. Note that we include in visceral experience the role of the cognitive mind” (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008: 462).

Die mit dem Einverleiben von Essen einhergehenden körperlichen Zustände können dabei zum Forschungsgegenstand wie auch zur Erhebungsstrategie gemacht werden (Hayes-Conroy 2010). Ansätze des *vital materialism* werden in den Geographien des Essens beispielsweise genutzt, um die Verbindungen zwischen dem Verderb von Lebensmitteln und Praktiken des Wegwerfens zu erforschen (Evans 2012). Zu den neueren Debatten kann auch die humangeographische Erforschung des Mikrobioms gezählt werden (Lorimer 2016). Ob angesichts dieser Weiterentwicklungen in Zukunft von *postkulturellen* Geographien des Essens die Rede sein wird, wird sich zeigen.

Der politische Anspruch kultureller Geographien des Essens besteht unter anderem darin, die „cultural politics“ (Jackson 1989: 5; 2011: 64) der gesellschaftlichen Aushandlung von Bedeutungen im Zusammenhang mit den Aktivitäten des Essens zu verstehen. Die Voraussetzung für ein Aufdecken solcher kulturellen Politiken ist eine sozialkonstruktivistische Perspektive auf die vielfältigen Bedeutungen von Konsum und die Berücksichtigung der eigenen Positionalität anstelle einer Beurteilung aus einer elitären Position heraus (Jackson 2011: 64). Aus dieser konzeptionellen Perspektive ergibt sich auch, über die beforschten Menschen als „knowing, active subjects“ (Jackson & Holbrook 1995: 1913) zu schreiben. Diese Haltung inspiriert auch die vorliegende Arbeit.

In der Neuen Kulturgeographie wurde das Hauptaugenmerk auf Kultur, Identität und Bedeutungen konkreter Aktivitäten gelegt. Dies birgt die Gefahr, dass politisch-ökonomische Fragestellungen insbesondere in Bezug auf die Produktionsbedingungen aus dem Blickfeld rücken (Jackson 2000: 9; 2011: 70, Goodman & DuPuis 2002: 11).

Die vorliegende Einteilung in politisch-ökonomische und kulturelle Geographien des Essens folgt dem Ziel, eine Übersicht zu bieten, und ist daher schematisch gehalten. Doch auch wenn die geographischen Debatten vielfältiger geführt werden, wird doch seit längerem die Einseitigkeit der einen oder anderen Ausrichtung kritisiert (Goodman & DuPuis 2002: 11, Jackson 2011: 70, Evans 2016: 24). Angesichts dieser konzeptionellen Trennung scheint eine integrative Perspektive wünschenswert, um die Kontexte des Kantinenessens aus mehreren Blickwinkeln erfassen zu können. Dies gilt aber nicht nur in Bezug auf die konzeptionelle Ausrichtung der Geographien des Essens.

2.1.2 Geographien der Produktion, der Distribution und des Konsums von Essen

Die Geographien des Essens lassen sich hinsichtlich ihrer thematischen Schwerpunktsetzung voneinander unterscheiden. Dabei kann zwischen Geographien der Produktion, der Distribution und des Konsums unterschieden werden, die jeweils politisch-ökonomisch wie auch kulturell ausgerichtet sein können. Die nachfolgenden Ausführungen zeigen weiterhin auf, wie sich über unterschiedliche räumliche Perspektiven wichtige Kontexte des Essens identifizieren lassen.

Die Geographien der Produktion von Essen erforschen die sozialräumlichen Aspekte der landwirtschaftlichen Erzeugung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln. Dementsprechend lassen sich diverse Debatten innerhalb dieses Themenfeldes identifizieren. Eine dieser Debatten ist unter dem Schlagwort Ernährungssicherheit (*food security*) bekannt. Dieser Begriff wird in der akademischen Debatte nicht einheitlich verwendet, wie ein Blick in die Literatur zeigt (Guthman 2009: 259, Nally 2011: 37, Wakefield et al. 2015: 83–85). Grundsätzlich bezieht sie sich auf einen „consistent access to nutritious food in conditions which maintain human dignity“ (Wakefield et al. 2015: 82), wobei dieser Zugang nicht nur von der Produktion, sondern auch der Distribution und des Konsums von Essen abhängt. In Bezug auf die Produktion des Essens ist diese Debatte beispielsweise in Bezug auf die Selbstversorgung der Bevölkerung vor Ort relevant. Geographische Forschungsarbeiten heben hervor, dass es nicht mit der Betrachtung von Anbaumethoden und technischen Anpassungen getan ist. Exemplarisch kann die kenianische Geographin Oluoko-Odingo zitiert werden, die in einer Arbeit über die Anpassung von Landwirtschaft an den Klimawandel feststellt: „poverty was the main contributor to food insecurity, although climate complicated the issue“ (Oluoko-Odingo 2011: 1). Stellvertretend für geographische Forschung in Bezug auf die Steigerung landwirtschaftlicher Produktion durch Biotechnologie lässt sich Nallys Erkenntnis anführen,

dass sich diese so lange nicht in einer besseren Versorgung niederschlage, solange hungernde Menschen „poor consumers“ (Nally 2011: 49) blieben.

Der sozio-politische Kontext der Produktion von Essen spielt auch in der geographischen Erforschung des Anbaus von landwirtschaftlichen Exportprodukten eine Rolle, welche eng mit den Geographien der Distribution von Essen verknüpft sind. Dies trifft etwa in Bezug auf die koloniale Vergangenheit bestimmter Handelsbeziehungen (Freidberg 2007), die Mechanismen marktwirtschaftlicher Integration (Ouma et al. 2013) oder Konflikte in der Landnutzung (Berndt & Bernhold 2018) zu. Allerdings sind problematische Produktionsbedingungen nicht allein im sogenannten Globalen Süden zu verorten, wie Studien über den Anbau von Obst und Gemüse in der Mittelmeerregion (Gertel & Sippel 2014) zeigen. Solche Erkenntnisse sind auch in Bezug auf Kantinenessen relevant, schließlich sind die Speisen, die in einer Kantine produziert werden, mit den Orten und Produktionsbedingungen ihrer einzelnen Zutaten verknüpft (vgl. auch Kapitel 6.3).

Geographische Debatten öffnen den Blick dafür, dass die Versorgung von Menschen entscheidend mit Fragen gesellschaftlicher Teilhabe verknüpft sind. Die jeweiligen konzeptionellen Perspektiven richten den Fokus auf unterschiedliche Aspekte. So unterscheiden sich beispielsweise die Debatten um Ernährungssicherheit und Ernährungssouveränität (Jarosz 2014). Letztere gilt als „counterpart to the dominant neoliberal paradigm of globalist food production“ (Dünckmann & Fladvad 2016: 25). Aus einer solchen Perspektive wird der Fokus unter anderem auf die aktive, selbstbestimmende Rolle der Erzeugerinnen und Erzeuger und die emanzipatorische Zielsetzung veränderter landwirtschaftlicher Praktiken gerichtet (Fladvad 2017: 201). In diesem Kontext sind auch die Forschungsdebatten über Ernährungsgerechtigkeit zu nennen (Bradley & Herrera 2016).

Ein neueres Thema innerhalb der geographischen Erforschung der Produktion von Lebensmitteln stellt die sozio-technischen Transformation von „Natur“ bei der Zucht von sogenannten Nutztierassen, abgestimmten Haltungsbedingungen, speziellem Futter und medizinischer Versorgung (Morris & Holloway 2009), dem Einsatz von Technik wie Melkrobotern (Holloway 2007: 1041) oder dem Wohlergehen von Tieren wie Legehühnern (Buller & Roe 2014) dar.

Aus der Literaturrecherche ergibt sich, dass die geographische Erforschung der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln, beispielsweise in Bezug auf die Verarbeitung von Fisch zu Surimi (Mansfield 2003), bislang eine untergeordnete Position einnimmt. Daraus ergibt sich

ein Forschungsbedarf. Diesbezüglich setzt die vorliegende Arbeit bei der Erforschung der Weiterverarbeitung von Zutaten in Großküchen an und liefert so einen inhaltlichen Mehrwert.

Die Geographien der Distribution von Essen beschäftigen sich aus unterschiedlichen Blickwinkeln mit dem Handel von Nahrungsmitteln. So versprechen historisch-geographische Arbeiten Einblick in die Entwicklungen, welche das heutige, mitunter weit verzweigte Warennetz, ermöglichen. Dazu gehört die Erforschung der strategischen Bedeutung von Konservierungstechniken (Naylor 2000), des Aufbaus von Vertrauen in die Frische von weit gehandelten Waren (Freidberg 2009) oder der zunehmenden Standardisierung von Gesetzen und Vorschriften der Lebensmittelsicherheit (Block 2009).

Auch gegenwärtige Handelsstandards werden geographisch erforscht, wie etwa deren Setzung durch staatliche und suprastaatliche Akteure (Dunn 2003, Bingham & Lavau 2012, Etzold 2014, Coles 2015), Supermärkte (Freidberg 2003; 2007) oder Agrarkonzerne (Trebbin & Franz 2010). Die geographischen Perspektiven lenken zudem den Fokus darauf, wie durch Standards Grenzen relevant gemacht werden. So erkennen sich die Europäische Union und die USA ihre jeweiligen Zertifikate zu biologisch erzeugten Lebensmitteln erst seit 2012 gegenseitig an (Bernzen & Braun 2014: 1249), so dass Produzenten bis dahin ihre Produkte doppelt zertifizieren lassen mussten, wenn sie in beide exportieren wollten – mit entsprechendem Aufwand. All diese Aspekte von Lebensmittelsicherheit sind auch in Bezug auf die Produktion und Distribution von Kantinenessen relevant.

Ein anderes Themenfeld der Geographien der Distribution von Essen stellt die Versorgung vor Ort unter verteilungsbezogenen Aspekten dar. Dazu gehören Debatten um Ernährungssicherheit, wobei geographische Arbeiten wie von (Etzold et al. 2009, Etzold 2014) darauf verweisen, dass auch der informelle Lebensmittelhandel auf der Straße einen Beitrag dazu leisten kann. Eine andere Debatte um *food deserts* betrachtet die potenzielle Versorgungslage vor Ort mit Hilfe kartographischer Methoden (Chen & Clark 2013), teilweise kombiniert mit weiteren Parametern wie Mobilität, soziodemographische Merkmale und verfügbares Einkommen der ansässigen Bevölkerung (LeDoux & Vojnovic 2014). Dabei werden die Versorgungsmöglichkeiten in einem fest umrissenen Gebiet betrachtet – eine Logik, die teilweise auch bei Kantinenessen zur Anwendung kommt. Kritisiert wird an der Debatte um *food deserts*, dass oftmals bestimmte soziale Gruppen bevormundet und Probleme in spezifischen Stadtvierteln verortet werden (Guthman 2008: 431, Shannon 2014: 248). Ähnlich

strukturiert sind kritische Forschungsdebatten um *obesogenic environments* (Colls & Evans 2014, Guthman 2013).

Neben den Geographien der Produktion und Distribution werden auch Geographien über den Konsum von Essen geschrieben. Eine konsumorientierte Betrachtungsweise auf Aspekte des Essens orientiert sich auf verschiedene Aspekte rund um das Auswählen, Einkaufen, Verwenden und Entsorgen von Essen durch die „Endverbraucher“. Aus einer konsumorientierten Perspektive lässt sich beispielsweise Ernährungsunsicherheit erforschen, wie Studien über die Ernährungssicherheit der indigenen Bevölkerung in Kanada (Wakefield et al. 2015) oder über Personen, welche sich über die Tafeln versorgen (Cloke et al. 2016) oder auf Schulesen angewiesen sind (Sonnino 2009, Kleine & Brighwell 2015) exemplarisch zeigen. Letzteres ist eine Form der Gemeinschaftsverpflegung, zu der auch Kantinenessen gehört. Allerdings kommt der Verpflegung in der Kantine nicht mehr die ernährungssichernde Rolle zu, die sie zu Hungers- und Kriegszeiten innehatte (Frombach 1961).

Eine Kopplung dieser thematischen Ausrichtung mit einer kulturellen Perspektive lenkt den Fokus auf die vielfältigen Bedeutungen im Zusammenhang mit Essen. Auf diese Weise lassen sich beispielsweise Shopping Malls hinsichtlich ihrer, durch Planung und Bedeutungszuweisungen konstruierten „Magie [Übers. durch Verf.]“ (Goss 1993: 20) in so unterschiedlichen Ländern wie den USA, Argentinien (Miller 2014) oder Bangladesch (Keck 2014) erforschen. Parallel dazu thematisieren konsumgeographische Forschungsarbeiten die Veränderung der Lebensmitteleinzelhandelslandschaft in Bezug auf die Rolle kleiner, inhabergeführten Lebensmittelläden (Everts & Jackson 2009, Everts 2010, Wenzl et al. 2020). Auch Wochenmärkte (Smith et al. 2014) und ihre Bedeutung als „New Gentrification Frontier“ (Gonzalez & Waley 2013: 965) in Europa werden beispielsweise erforscht. Aus einer kulturgeographischen, konsumorientierten Forschungsperspektive heraus lässt sich auch darlegen, wie Ethnizität konstruiert wird, beispielsweise in Bezug auf migrantengeführte Lebensmittelläden (Everts 2008) oder ethnisch konnotierte Gastronomie wie die sogenannten Tex-Mex-Restaurants (Dillon et al. 2007).

Eine andere Debatte der Geographien des Konsums von Essen bezieht sich auf Werbung und Verpackungsaufschriften, die bestimmte räumliche Bezüge zwischen den Orten der Produktion und des Konsums herstellen. Dazu wurden früher die „cultural politics of advertising“ (Jackson & Taylor 1996: 364) oder der Vermittlung von Geschlechterrollen (Miller 1991, Dowling 1993) erforscht. Wie Miller (1991) zeigt, finden diese räumlichen Niederschlag in

Suburbanisierungsprozessen und der Verlagerung von Einkaufsmöglichkeiten an den Stadtrand. Diesbezüglich lässt sich auch die Werbung im Zuge des Übergangs von Bedienläden zu Selbstbedienungsläden analysieren (Freidberg 2007: 323).

Heute werden mit diesen Ansätzen diejenigen *alternative food networks* erforscht, bei denen Verpackungsaufschriften und Zertifikate auf den alternativen Status verweisen. Diese „informieren nicht mehr über den Produktnutzen, sondern mutieren zum Gegenstand des Nutzens“ (Ermann 2006: 212). Dabei kann vom doppelten Fetisch gesprochen werden, wonach zunächst die Produktionsbedingungen verschleiert und darüber hinaus noch ein kultureller Wert für die konsumierenden Personen geschaffen werden (Goodman 2004, Bryant & Goodman 2004: 344). Bryant und Goodman beschreiben diese Entwicklung überspitzt: „consumption becomes the ‘new‘ activism“ (Bryant & Goodman 2004: 344). Geographien des alternativen Konsums werden beispielsweise über fair gehandeltes (Pykett et al. 2010, Wilson & Curnow 2013), biologisch erzeugtes (*organic*) (Franz & Hassler 2010) regionales (*local*) (Blake et al. 2010, Ermann 2005) Essen oder auch *slow food* (Hayes-Conroy 2010) geschrieben. Weiterhin werden Formen *alternativer food networks* erforscht, die auf eine neue Aushandlung zwischen Konsum und Produktion abzielen. Dazu gehört das Gärtnern in der Stadt (Rosol 2012, Ghose & Pettygrove 2014). In diesem Kontext lässt sich auch das Phänomen essbarer Städte verorten (Wenzl 2018a). Diese Forschungsdebatten schaffen einen Kontrast zu den Formen des Essens außer Haus, bei denen die konsumierenden Personen das Essen verzehrfertig serviert bekommen und dadurch keinen weiteren Bezug zur Herkunft des Essens aufbauen. Ergänzend ist zu sagen, dass die Debatten um *alternative food networks* nicht nur ein Thema der Geographien des Konsums, sondern auch der Produktion und Distribution von Essen sind. Zudem wird diese dichotome Unterscheidung zwischen alternativen und konventionellen Warennetzwerken auch kritisch betrachtet (Coles 2016), zumal eine freiwillige Auszeichnung mit entsprechenden Siegeln das Alternative auch konterkarieren kann (Guthman 2007).

Die Analyse kultureller Politiken (*cultural politics*) sensibilisiert für konsumspezifische Forschungsthemen, die sich durch eine einseitige Moralisierung der konsumierenden Personen auszeichnen, während der Rückzug des Staates und die Unterfinanzierung staatlicher Einrichtungen weniger thematisiert werden (Jackson 2011; 2016). Durch diese „Verantwortungszuweisungen“ (Krüger & Strüver 2018: 217) an die einkaufenden Personen kann Einkaufen zu einer komplexen Angelegenheit werden (Everts 2008: 144). In Verbindung mit feministischen Perspektiven richten Geographien moralisierten Konsums den Fokus darauf,

dass diese Moralisierung mitunter geschlechtsspezifisch erfolgt (Meah 2014, Meah & Jackson 2016). Dies wurde bisher etwa in Bezug auf *convenience food* (Jackson & Viehoff 2016, Jackson et al. 2018), der Ernährung von Schwangeren als eine „form of gendered biopolitics of responsibility for population security“ (Mansfield 2012: 588), der Ernährung von Kindern (Rawlings 2009: 1106) oder dem Stillen (Boyer 2010) erforscht.

Ein weiteres Forschungsfeld moralisierten Essens stellt der Konsum von Alkohol dar (Turner & Manderson 2007, Jayne et al. 2012, Valentine et al. 2012), die Konstruktion und Stigmatisierung von Übergewicht (Colls 2007, Evans & Colls 2009: 1051, Guthman 2011: 77–90) allgemein und im Erwerbskontext im Besonderen (Bell & Valentine 1997: 31–36). Geographien von Lebensmittelabfällen setzen sich ebenfalls mit der Moralisierung von Konsumentinnen und Konsumenten auseinander, entwickeln aber auch neue Perspektiven auf die Materialität des Essens (Coles & Hallett 2012, Evans 2012, Watson & Meah 2012: 103, Evans 2014; 2016: 23–36).

Auch körperliche Prozesse sind Gegenstand kultureller Geographien des Konsums von Essen, wie Arbeiten über die kulturelle Aushandlung von Ekel (Probyn 2000, Longhurst et al. 2008) oder *visceral geographies* (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008) zeigen. Dementsprechend kann auch der menschliche Körper zum Forschungsfeld der Geographien des Konsums von Essen betrachtet werden, wobei sich eine solche Betrachtung unter anderem auch dafür eignet, räumliche Beziehungen zwischen der konsumierenden Person und den Orten des Essens sowie der Herstellung des Essens herzustellen (Coles 2013). Dieser Gedanke ist nicht neu, schon Bell und Valentine zeigen, wie „thinking through food“ (Bell & Valentine 1997: 12) auf verschiedenen Maßstabsebenen funktioniert: Körper, Haushalt, Gemeinschaft, Stadt, Region, Land, global (ebd.). Dabei zeigt sich eine Verschiebung des Fokus von Nahrungsmitteln hin zu einer Betrachtung des Nahrungsmittels wie auch der Aktivitäten, Bedeutungen und körperlichen Empfindungen, die damit in Zusammenhang stehen.

2.1.3 Fokus Kantinenessen

Das Essen am Arbeitsplatz im Allgemeinen und in Kantinen oder *workplace cafeterias* im Speziellen nahm in den geographischen Debatten bis zur Jahrtausendwende einen verhältnismäßig kleinen Raum ein (Valentine 2002: 3). Daran scheint sich bis heute wenig verändert zu haben. Zuweilen werden Kantinen als Nebenschauplätze erforscht, beispielsweise als Ort der Meinungsverschiedenheit im privaten wie auch betrieblichen Kontext in

philippinischen Fabriken (Kelly 2001: 17) oder als Ort der Aushandlung von Geschlecht und gesellschaftlichem Status (Tooke 2000, Valentine 2002). Wenngleich bei Valentine die Kantine nur ein Ort des Essens im Arbeitsalltag unter vielen darstellt, greift sie in ihrem Beitrag „Incorporations: Food, Bodies and Organizations“ (Valentine 2002) zahlreiche Aspekte auf, die auch für die vorliegende Arbeit relevant sind. Dazu gehören etwa die zeitliche Koordination und der soziale Charakter der Mahlzeiten mit Kollegen, der Wert der gemeinsamen Pause im Arbeitsalltag, die Materialität von Essen inklusive olfaktorischer Eigenschaften sowie die soziale Kontrolle bezüglich der Kalorienaufnahme (ebd.).

Innerhalb der akademischen Debatte sticht der 1988 von Rogerson im *South African Geographical Journal* veröffentlichten Beitrag „Humanizing Industrial Geography: Factory Canteens and Worker Feeding on the Witwatersrand“ (Rogerson 1988) hervor. Dieser rückt Kantinen als „back regions“ (ebd.: 32) industrieller Produktion in das Zentrum seiner Forschung. Der zentrale Kontext seiner Studie ist die Aushandlung der Rassentrennung in, durch und gegen Kantinen. Er behandelt Themen wie Distinktion, Produktivitätssteigerung und Boykott der Kantine, aber in der spezifischen Ausprägung unter rassistischen Bedingungen.

Es existieren wesentlich weniger Forschungsarbeiten, die sich auf das Kantinenessen *als* Arbeitsalltag konzentrieren. Zu diesen gehört eine Studie über die Auswirkungen der Privatisierungspolitik der späten 1980er Jahren auf die Beschäftigungsverhältnisse im Catering- und Reinigungsbereich in Großbritannien (Reimer 1999). Der Konsum, aber insbesondere die Produktion und die Distribution von Kantinenessen sind folglich bislang noch nicht erschöpfend aus geographischer Perspektive dargestellt. Dementsprechend bedürfen diese Aspekte weiterer Erforschung, wozu die vorliegende Arbeit einen Beitrag leistet.

2.1.4 Herausforderung: Integrative Perspektiven auf Essen

Das Erkenntnisinteresse dieser Arbeit bedarf eines Forschungsansatzes, der eine politisch-ökonomische sowie eine kulturgeographische Perspektive auf Essen einnehmen kann und auf diese Weise sowohl die Produktion, die Distribution und den Konsum von Essen beleuchtet.

Solche integrativen Ansätze gibt es bereits. Programmatisch ist hier der Beitrag von Cook „Follow the thing: Papaya“ (Cook 2004) zu sehen, wobei der Ansatz in einem früheren Beitrag bereits konzeptionell vorbereitet wurde (Cook & Crang 1996). Dieser beinhaltet „counterposing surfaces from different moments and places in a commodity’s biography, not claiming any as more real, but disrupting their separation from each other.“ (Cook & Crang 1996: 147) Auf

diese Weise ließen sich unter anderem auch „relations between places“ (Cook & Crang 1996: 147) herausarbeiten. Acht Jahre später folgt Cook (2004) „der“ Papaya mittels einer multi-lokalen Ethnographie. Dazu zeichnet er – neben einem Exkurs in die politische Ökonomie des Produkts und seinen biologischen Eigenschaften – die verschiedenen Stationen entlang der Warenkette nach, wobei er die Menschen, die Papayas produzieren, verpacken, handeln, importieren und kaufen, in den Fokus rückt. Die größte empirische Aufmerksamkeit widmet er der Produktion und Distribution von Papayas, wobei die Arbeit politisch-ökonomische, kulturgeographische wie auch naturwissenschaftliche Elemente aufweist (ebd.). Wie er später beschreibt, sieht er in diesem Ansatz eine Möglichkeit, die in Kapitel 2.1.1 bereits festgestellte konzeptionelle Trennung der geographischen Debatten zu überwinden (Cook et al. 2006).

Die erkenntnisleitenden Fragestellungen der vorliegenden Arbeit könnte damit aber nicht optimal beantwortet werden. Das liegt zum einen daran, dass diese auf die Wechselwirkungen der unterschiedlichen Gleichzeitigkeit von Aktivitäten des Essens an einem Ort verweisen, und nicht auf die „life stages of food“ (ebd.: 657). Thema der vorliegenden Arbeit über Kantinenessen ist dementsprechend auch das Aufeinanderprallen verschiedener Prozesse der Produktion, der Distribution und des Konsums von Kantinenessen in der Kantine sowie die damit einhergehenden Konflikte und Widersprüche. Ein wichtiger Schritt dahin ist es, den Ort in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit zu rücken und die hier verorteten Praktiken zunächst für sich und darauf aufbauend in ihrem Zusammenspiel zu betrachten. Ähnlich handhabte dies Everts (2008) in der Erforschung inhabergeführter Lebensmittelläden.

Noch gewichtiger wirkt das Ansinnen, Kantinenessen nicht nur über die verzehrten Speisen, sondern auch die damit verbundenen Aktivitäten zu verstehen und auf diese Weise über den Tellerrand zu blicken (vgl. Kapitel 1). Nun beleuchtet auch ein *follow-the-thing*-Ansatz menschliche Aktivitäten in Bezug auf Nahrungsmittel, aber der programmatischen Bezeichnung entsprechend steht das Nahrungsmittel im Vordergrund. Essen ist aber auch etwas, was Menschen *tun*.

Aus diesem Grund ist es vielversprechend, eine Perspektive zu entwickeln, welche die menschlichen Aspekte des Essens – wie Bedeutungen, Emotionen und andere Prozesse der körperlichen Auseinandersetzung mit Essen – stärker beleuchtet, ohne die materiellen Aspekte außer Acht zu lassen. Dazu erarbeite ich einen Forschungsansatz, welcher Essen konzeptionell als sozio-materiellen Zusammenhang, bestehend aus miteinander verknüpften organisierten Aktivitäten und den dabei beteiligten materiellen Bestandteilen definiert (vgl. Kapitel 2.3).

Dementsprechend stelle ich dem *follow-the-thing*-Ansatz eine weitere integrative Perspektive zur Seite, die sich als *tracing-the-nexus* übersetzen ließe (vgl. Kapitel 2.4). Um diesen konzeptionellen Beitrag zu den Geographien des Essens zu entwickeln, rekurriere ich auf Theorien über soziale Praktiken, die im nächsten Kapitel näher erläutert werden.

2.2 Einführung in die Theorien über soziale Praktiken

Der Blick auf die Welt, und damit auch auf soziale Phänomene wie Kantinenessen, wird von der Perspektive auf den Untersuchungsgegenstand beeinflusst. Die forschende Person bringt auch dann Erfahrungen und Annahmen in den Forschungsprozess ein, wenn sie sich nicht dessen bewusst ist:

„Man geht nicht ohne Hypothese, ohne Konstruktionsinstrumente an das Reale heran. Und wenn man meint, man mache gar keine Voraussetzungen, dann konstruiert man, ohne es zu wissen, doch immer noch, und dann fast immer schlecht.“ (Bourdieu 2013: 22)

Theorien können dazu beitragen, Vorannahmen zu reflektieren und eine systematische Perspektive auf den Untersuchungsgegenstand zu entwickeln. Sie implizieren aber auch bestimmte theoretische Grundannahmen, wodurch sie einen Forschungsgegenstand auf eine bestimmte Art und Weise beleuchten (ebd.: 29).

Nachfolgend lege ich in vier Schritten dar, auf welche Grundannahmen die neueren praxeologischen Theorien der sogenannten zweiten Generation (Everts & Schäfer 2019: 9, Geiselhart et al. 2019: 27) aufbauen. Angesichts der zahlreichen Übersichten über die verschiedenen Theorien über soziale Praktiken im Allgemeinen (Schatzki 1997; 2001a, Schmidt 2012: 9-19, Hui et al. 2017) und in Bezug auf die geographische Forschung im Besonderen (Everts et al. 2011, Everts 2016, Schäfer & Everts 2019) scheint es legitim, diese Einführung auf diejenigen Aspekte zu beschränken, welche sich für die Erforschung der sozialräumlichen Aspekte von Kantinenessen als vorteilhaft erweisen.

Den Auftakt bildet der Einblick in die Theoretisierung von Praktiken als organisierte Aktivitäten, gefolgt von konzeptionellen Ausführungen bezüglich des Verhältnisses zwischen Individuum und Praktik sowie zwischen Praktiken und Materialität. Zum Schluss skizziere ich einige der zentralen Herausforderungen praxeologischer Ansätze. Bevor ich mit den Ausführungen beginne, möchte ich anmerken, dass die Begriffe „Praktiken“ und „Praxis“ auf unterschiedliche Theorien verweisen können, mitunter aber auch synonym verwendet werden.

In der vorliegenden Arbeit benutze ich in Referenz auf Schatzkis Konzept (vgl. Kapitel 2.3) den erstgenannten Begriff, aber das Adjektiv „praxeologisch“.

Theorien über soziale Praktiken fanden unter anderem Eingang in die geographische Erforschung von Essen, weil sie eine „radical alternative to the conventional emphasis on individual decisionmaking [sic]“ (Jackson 2004: 172) verhaltenstheoretischer Ansätze darstellen. Auch in den Nachbarwissenschaften wurden sie rezipiert, wie die Monographie „The Practice of Eating“ (Warde 2016) des Soziologen Alan Warde exemplarisch zeigt.

Es gibt verschiedene Arten und Weisen, Praktiken zu definieren (Schatzki 1996b, Shove et al. 2012, Reckwitz 2003). Als kleinsten gemeinsamen Nenner identifiziert Schatzki die

„idea that practices are the site where understanding is structured and intelligibility (*Verständlichkeit* and *Bedeuten*) [Übers. u. Herv. i. O.] articulated (*gegliedert*) [Übers. u. Herv. i. O.]“ (Schatzki 1996b: 12).

Ein Beispiel für eine geteilte Praktik wäre eine geteilte Sprache, doch Verständlichkeit im praxeologischen Sinne ist umfassend zu begreifen und bezieht sich nicht allein auf Sprache, sondern auf alle körperlichen Äußerungen (ebd.: 13). Auf diese Weise sind auch Formulierungen zu verstehen, wonach Praktiken „temporally unfolding and spatially dispersed nexus of doings and sayings“ (ebd.: 89) seien. Damit stellen praxeologische Ansätze eine Alternative zu textlastigen Ansätzen dar, um Essen zu erforschen (Jackson 2004: 172, Halkier 2009: 362).

Angesichts der zentralen Rolle von Verstehen beziehungsweise Verständlichkeit überrascht es kaum, dass diese Theorien über lange Zeit vor allem in den kulturellen Geographien des Konsums von Essen aufgegriffen wurden (Jackson 2004, Everts & Jackson 2009). Aus praxeologischer Sicht ist Kultur keine Eigenschaft von Personen, die diese qua ihrer Herkunft besäßen; vielmehr äußert sich Kultur in dem, was Menschen tun und sagen. Zunehmend werden aber auch Aspekte der Produktion (Dünckmann & Fladvad 2016) und Distribution (Blake et al. 2010) aus praxeologischer Perspektive beleuchtet. Dies unterstreicht, dass praxeologische Theorien vielversprechend erscheinen, um eine integrative Perspektive auf Essen zu entwickeln.

In einem zweiten Schritt gehe ich auf das Verhältnis zwischen dem Individuum und einer Praktik ein. Theorien über soziale Praktiken kommen trotz des Fokus auf Praktiken nicht ohne ein Verständnis des einzelnen Menschen aus, schließlich sind es menschliche Aktivitäten, die Praktiken bilden. Dazu müssen sie aber erst in die Lage versetzt werden, indem sie diese

erlernen. Das Lernen in Praktiken und dem Ausbilden sogenannter *communities of practice* ist dementsprechend ein wichtiges Thema praxeologischer Theoriebildung (Gherardi et al. 1998, Gherardi 2000, Gherardi & Nicolini 2002).

Indem Menschen an den Praktiken anderer partizipieren, können sie ein Verständnis für die ausgeführten Praktiken und ihre Spielregeln erwerben. Diese „Mitspielfähigkeit“ beruht dabei zentral auf einem praktischen, inkorporierten Wissen“ (Alkemeyer et al. 2013: 18). Um mit Nicolini zu sprechen: Es ist die „practice itself that provides the common background“ (Nicolini 2013: 94) und so dazu führt, dass sich Menschen verstehen. Ein Beispiel dafür wären Familienmahlzeiten, bei denen Kinder nicht nur die motorischen Fähigkeiten erlernen, sondern auch, was „man“ darf oder was essbar ist. Menschen

„bilden und schaffen sich als Subjekte, indem sie sich in den ‚Spielzügen‘ diskursiver und nicht-diskursiver Praktiken für andere wie für sich selbst intelligibel machen und als ‚mitspielfähig‘ zeigen“ (Alkemeyer et al. 2013: 18).

Wie ich im nächsten Kapitel zeige, ist es vorteilhaft, den Prozess der Sozialisierung nicht zu einem bestimmten Zeitpunkt als abgeschlossen zu begreifen. Vielmehr ist davon auszugehen, dass sich Menschen im Laufe ihres Lebens einen individuellen Wissensschatz aneignen, siehe auch (ebd.: 21). Für die neueren praxeologischen Ansätze gilt, dass Menschen weder als „fully determined nor completely autonomous“ (Hannah 2019: 66-67) von Praktiken betrachtet werden. Sie sind „Träger“ (Reckwitz 2003: 286) von Praktiken, die verschiedene Subjektpositionen einnehmen (Reckwitz 2007: 101), oder „participants“ (Schatzki 1996a: 108) in Praktiken. Mitunter ist auch von „Praktiken und ihre Subjekte“ (Alkemeyer 2013: 34) die Rede. Bereits die Wortwahl deutet an, dass in den einzelnen theoretischen Zugängen das Verhältnis von Individuum und Praktik auf unterschiedliche Arten und Weisen gefasst wird.

Als dritten Schritt dieser Annäherung an die gegenwärtigen Theoriedebatten beleuchte ich das Verhältnis zwischen Materialität und Praktik, denn zum Verständnis sozialer Phänomene wie Essen ist nicht nur wichtig, was Menschen tun, sondern auch, *womit* sie es tun. Neuere Theorien über soziale Praktiken denken das Materielle sozialer Phänomene mit, allerdings bestehen Unterschiede in Bezug darauf, wie das Verhältnis von menschlichen Aktivitäten und der dinglichen Umwelt gefasst wird. Nach Shove, Pantzar und Watson gilt beispielsweise: „in doing things like driving, walking or cooking, people (as practitioners) actively combine the elements of which these practices are made“ (Shove et al. 2012: 14), wobei nach ihrem Ansatz diese Elemente aus „materials [...], competences [...] and meanings“ (ebd.) bestehen. Bei ihnen sind Gegenstände also Teil einer Praktik.

Schatzki wählt dagegen einen anderen Weg. Zum Verständnis sozialer Phänomene entwirft er zwei komplementäre Perspektiven, und zwar zum einen auf die Organisation menschlicher Aktionen zu Praktiken (Schatzki 1996b), und zum anderen auf die Organisation von Gegenständen zu „material settings.“ (Schatzki 2002: 149) Zum Verständnis sozialer Phänomene ist das Zusammenspiel beider essentiell (ebd.). Da er auf diese Weise Praktiken sowie Materialität stärker untergliedert, können mehr Verknüpfungsmomente ausgemacht werden, was sich als Vorteil für die Analyse erweist (vgl. Kapitel 3.1).

Weiterhin bietet sich sein Ansatz an, da sich seine Perspektive auf das Materielle dezidiert auf den menschlichen Körper erstreckt (Schatzki 2002). Der menschliche Körper ist zugleich Gegenstand seiner Theoretisierung von Praktiken, wobei er sich unter anderem eingehend mit der Rolle körperlicher Zustände wie Emotionen in Bezug auf Praktiken auseinandersetzt (Schatzki 1996b).

Der Blick auf Materialität ist auch für das Verständnis der Verortung von Phänomenen wichtig. Geographische Arbeiten leisten einen Beitrag zu praxeologischen Debatten, indem sie betonen, dass Orte ihre Bedeutung durch Praktiken erlangen, Orte aber auch Bedeutung für Praktiken haben (Everts & Jackson 2009, Blake et al. 2010, Meah & Jackson 2016). Da das Verhältnis von Praktiken, Orten und räumlichen Beziehungen auch für das Forschungsinteresse der vorliegenden Arbeit zentral ist, knüpft mein konzeptioneller Beitrag daran an (vgl. Kapitel 2.3).

Als vierten und letzten Schritt gehe ich auf einige der noch zu bewältigen konzeptionellen Herausforderungen praxeologischer Theoriebildung ein. Diese kommen auch aus den eigenen Reihen, beispielsweise wirft Schatzki die Frage auf, inwiefern auch „large phenomena [like] markets, international financial systems“ (Schatzki 2016: 4) praxeologisch erforscht werden können. Ich möchte an dieser Stelle anmerken, dass solche Fragen epistemologische Aspekte tangieren, schließlich wird ein Phänomen erst dann empirisch erfassbar, wenn es auf ein bestimmtes Forschungsfeld eingegrenzt wird. Vor diesem Hintergrund erscheint die Definition eines Phänomens nach seiner Größe unglücklich gewählt (vgl. Kapitel 2.3).

Zur Debatte steht meines Erachtens die Frage, wie Verknüpfungen nicht nur zwischen spezifischen Praktiken und ihren materiellen Grundlagen, sondern auch zwischen verschiedenen Phänomenen zu fassen sind. Vielversprechend dafür scheinen beispielsweise Schatzkis (2002) Ausführungen (Everts et al. 2011, Shove et al. 2012). Dies ist umso wichtiger, als dass die Analyse von Verknüpfungen vielversprechend erscheint, um den Wandel sozialer

Phänomene nachzuvollziehen (Blue & Spurling 2017) – auch dies eine noch nicht abschließend gelöste Herausforderung für praxeologische Debatten (Everts 2019: 161).

Aus der Debatte um die Erforschung größerer oder komplexerer Phänomene lässt sich auch der Wunsch herauslesen, über ein passendes Vokabular für die Analyse von Machtverhältnissen oder Steuerungsmechanismen verfügen zu können. Es gibt bereits Impulse für eine solche Entwicklung (Watson 2017, Everts 2019, Hannah 2019), doch scheint diese bislang bei weitem noch nicht abgeschlossen. Aus diesem Grund begleitet dieser Aspekt auch die Ausarbeitung einer Forschungsperspektive auf Kantinenessen, die im nächsten Kapitel erfolgt.

In diesem Kapitel habe ich in vier Schritten eine Einführung in die jüngeren theoretischen Debatten über soziale Praktiken gegeben. Erstens habe ich dargelegt, dass Praktiken – und nicht etwa Konsumtypen – im Sinne organisierter Aktivitäten im Fokus stehen. Zweitens bin ich auf das Verhältnis zwischen Individuum und Praktik eingegangen, gefolgt von einer gesonderten Darstellung der Rolle von Materialität in diesen Theorien. Der vierte Schritt bestand in einer Skizzierung zentraler konzeptioneller Herausforderungen, etwa in Bezug auf die Verknüpfung der einzelnen Elemente einer Praktik und die Steuerung sozialer Phänomene. In dieser kurzen Einführung habe ich mich auf die Grundzüge konzentriert, zugleich aber auch versucht, einen ersten Einblick in die Vielfalt praxeologischer Theoriebildung zu geben. Das folgende Kapitel erläutert die Theorie des Geographen und Philosophen Theodore R. Schatzki eingehender, da sie die nachfolgend präsentierte Forschungsperspektive auf Kantinenessen inspirierte.

2.3 Forschungsperspektive: Kantinenessen als sozio-materieller Zusammenhang

In diesem Kapitel entwickle ich eine integrative Forschungsperspektive auf Essen, welche sowohl politisch-ökonomische als auch kulturelle Aspekte der Produktion, Distribution und des Konsums von Essen beleuchten und diese in ihre jeweiligen Kontexte setzt. Zu diesem Zweck setze ich mich mit ausgewählten theoretischen Konzepten von Theodore R. Schatzki auseinander. Innerhalb der deutschsprachigen Humangeographie haben diese bereits zahlreiche geographische Arbeiten zu unterschiedlichen Themen inspiriert (Lahr-Kurten 2012, Maus 2015, Haubrich 2015, Faller 2015, Lahr-Kurten 2018, Stephan 2019, Everts 2019). Schatzkis Theorie ist nicht an spezifische Inhalte gebunden. Das ist darauf zurückzuführen, dass er das Wesen menschlicher Koexistenz auf eine möglichst allgemeine Art und Weise ergründen möchte (Schatzki 2005: 467). Konkrete Phänomene wie Kantinenessen stellen aus dieser Sicht

eine spezifische Ausprägung menschlicher Koexistenz dar (Schatzki 2010: 73). Die nachfolgenden Ausführungen legen das Ergebnis dieser Auseinandersetzung dar.

2.3.1 Soziale Phänomene als sozio-materielle Zusammenhänge

Die nachfolgend zitierte Grundannahme Schatzkis ist wegweisend für die von mir entwickelte Forschungsperspektive:

„Human coexistence [...] is people forming what is best described with the German word *Zusammenhang* [Herv. i. O.]. [...] Human coexistence is a hanging-together of human lives that forms a context in which each proceeds individually.” (Schatzki 1996b: 14).

Der Begriff *Zusammenhang* nach Schatzki besitzt demzufolge nicht nur eine umgangssprachliche, sondern vielmehr eine theoretische Bedeutung, wonach das menschliche Zusammenleben als kontextualisierter wie kontextualisierender *Zusammenhang* gedacht wird, der weder determinierend noch gleichförmig wirkt. Ein soziales Phänomen wie Kantinenessen lässt sich dementsprechend als einen solchen kontextualisierten wie kontextualisierenden *Zusammenhang* betrachten.

Am Phänomen Kantinenessen sind zahlreiche Menschen beteiligt, welche das Essen produzieren, ausgeben und verspeisen. Was sie tun, hängt zusammen, ohne dass die Menschen notwendigerweise in direkter Interaktion miteinander stehen. Diese Verknüpfungen gilt es zu analysieren. Dazu ist ein Blick auf die Kontexte dieses Tuns hilfreich, wonach die Aktivitäten verschiedener Personen weder unabhängig voneinander noch determiniert vollzogen werden.

Wie bereits festgestellt wurde, spielen Verknüpfungen eine zentrale Rolle bei der Ausformung von Zusammenhängen. Nach Schatzkis Auffassung lassen sich die Bestandteile dieser Verknüpfungen in das, was Menschen tun (Praktiken) und ihre physisch-materielle Basis (Arrangements) unterteilen: „Human coexistence always transpires as part of a nexus of practices and arrangements” (Schatzki 2002: 173). Mitunter ist auch von einem „mesh of practices and arrangements“ (Schatzki 2005: 472), siehe auch (Schatzki 2002: 150), „bundles“ (Schatzki 2005: 472; 2010: 73; 2019a: ix) oder früher auch „nexus-contexts“ (Schatzki 1996b: 14) die Rede. Um hervorzuheben, dass Zusammenhänge sowohl Praktiken als auch Arrangements umfassen, spreche ich im Folgenden von *sozio-materiellen Zusammenhängen*. Bevor ich diesen Gedanken weiter ausführe, ist es sinnvoll, näher auf Praktiken und Arrangements einzugehen.

2.3.2 Praktiken und ihre Organisationskomponenten nach Schatzki

In diesem Kapitel steht das namensgebende Element der Theorien über soziale Praktiken im Fokus. Praktiken sind nach Schatzki „an organized, open-ended spatial-temporal manifold of actions“ (Schatzki 2005: 471). Diese Aktionen sind „doings and sayings“ (Schatzki 1996b: 89), wobei sprachliche wie nicht-sprachliche Aktionen gleichgestellt sind (ebd.: 112). Diese Definition birgt eine wichtige Implikation: Da Menschen Dinge nicht stets auf die exakt gleiche Art und Weise tun oder sagen, muss auch bei der Theoretisierung von Praktiken dieses Potenzial zur Abweichung mitgedacht werden. Eine ausführliche Erläuterung findet sich beispielsweise bei Hui (2017).

Schatzki identifiziert vier Organisationskomponenten, die das, was Menschen sagen und tun, zu Praktiken organisieren: praktisches Verstehen, Regeln, teleoaffektive Strukturen und allgemeines Verstehen (Schatzki 2002: 77). Dabei ist zu beachten: „[T]he entirety of a practice's organization is normative. By ‘normativity’ I mean, in the first place, oughtness or rightness“ (Schatzki 1996b: 101) sowie „second, acceptability“ (ebd.: 102).

Die erste Organisationskomponente bezieht sich auf praktisches Verstehen (Schatzki 1996b: 98-100; 2002: 77-79). Das praktische Verstehen umfasst das Wissen darüber, wie etwas geht, worum es sich bei der Aktivität des anderen handelt, sowie das „knowing how to prompt as well as respond“ (Schatzki 2002: 77) angesichts des entsprechenden Vorgangs in einer bestimmten Situation (Schatzki 1996b: 100). Zwei Gründe sprechen besonders dafür, das praktische Verstehen in meine Forschungsperspektive auf Kantinenessen aufzunehmen. Erstens erlaubt es zu beschreiben, wie gut eine Person eine Praktik tatsächlich ausführen kann, wobei ich dies als Kontinuum begreife, das von Unverständnis über ein zunehmend tieferes Verständnis zur Expertise reicht. Zweitens erfasst es den Umstand, dass Personen gewisse Dinge verstehen sowie ausführen können, ohne dies notwendigerweise in Worte fassen zu können. Das praktische Verstehen beinhaltet eine normative Komponente, indem es definiert, wie gut jemand einschätzen kann, wann eine bestimmte Praktik angebracht ist und wie gut jemand eine Praktik ausführen kann.

Als weitere Organisationskomponente von Praktiken stellt Schatzki in seiner zweiten Monographie dem praktischen noch ein allgemeines Verstehen (Schatzki 2002: 86) daneben. Dieses lässt sich mit Begriffen wie allgemeine Auffassung oder Weltanschauung beschreiben, beispielsweise, was ein „gutes“ Essen ausmacht. Auch diese Organisationskomponente birgt demnach einen normativen Gehalt.

Die dritte Organisationskomponente stellen Regeln dar, also „explicit formulations, principles, precepts, and instructions that enjoin, direct, or remonstrate people to perform specific actions.” (Schatzki 2002: 79) Regeln transportieren Normativität in einer sehr deutlichen Form, beispielsweise durch Handlungsanweisungen oder Verboten.

Und schließlich ist das, was Menschen tun und sagen, auch durch *teleoaffective structures* (Schatzki 1996b: 99) organisiert. Insbesondere in seinen frühen Veröffentlichungen (Schatzki 1996a; 1996b; 1997; 2001b) geht Schatzki ausführlich darauf ein, dass die Zweckgerichtetheit dessen, was Menschen tun, und das, was sie bewegt, zusammengedacht werden muss. Was sie bewegt drückt sich nicht nur in dem aus, was üblicherweise unter Emotionen begriffen wird:

„By teleoaffectivity, I mean orientations toward ends and how things matter. [...] These matters, in turn, are housed in the mental states – or [...] ‘conditions of life’ – that are expressed in human activity, for example, believing, desiring, hoping, being in pain, imagining, fearing, understanding, and intending” (Schatzki 1997: 302).

In dieser Definition zeichnet sich bereits ab, dass auch Empfindungen wie Schmerzen zu den teleoaffektiven Strukturen einer Praktik zählen, und Schatzki merkt selbst an, dass der Ausdruck „conditions of life“ (ebd.) etwas geeigneter erscheint als von „mental states“ (ebd.) zu schreiben. Darauf aufbauend inkludiere ich in der Verwendung dieses Konzeptes körperliche Empfindungen allgemein, also auch die sich empirisch als relevant zeigenden Empfindungen wie Bauchgefühl, Hunger oder Ekel. Damit ist dieses Konzept anschlussfähig an aktuelle humangeographische Debatten um Affekte und Emotionen (Bondi 2005, Pile 2009, Schurr 2014, Thrift 2016, Anderson 2016, Bille & Simonsen 2019) sowie den *visceral geographies* (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008). Diese demonstrieren wiederum, dass es angezeigt ist, das Affektive einer Praktik auf körperliche Empfindungen allgemein zu beziehen.

Weiterhin erweitere ich Schatzkis Konzept der teleoaffektiven Strukturen um Fälle, in denen Affektivität und Zweckgerichtetheit nicht zusammenwirken, sondern in Konflikt miteinander stehen. Das ist beispielsweise der Fall, wenn Personen etwas widerstrebt, was sie dennoch tun. Dementsprechend analysiere ich auch Zielkonflikte mit diesem Konzept.

Eine Perspektive, die Zwecke und Empfindungen als miteinander verknüpft betrachtet, ist meines Erachtens geeignet, um Essen als soziales Phänomen zu erforschen. Allerdings ist der Begriff teleoaffektive Strukturen sperrig. Daher benenne ich in dieser Forschungsarbeit zumeist die konkreten Zwecke und Empfindungen, die zum Verständnis des jeweiligen Aspektes relevant sind, folge aber Schatzki dahingehend, als dass diese zusammen gedacht werden müssen. Wie auch die anderen praktikenorganisierenden Komponenten birgt auch die

teleoaffektive Struktur eine inhärente Normativität, die sich in „hierarchies of ends, tasks, projects, beliefs, emotions, moods, and the like“ (Schatzki 1996b: 99) niederschlägt.

In seiner dritten Monographie beschäftigt sich Schatzki mit den räumlichen und zeitlichen Dimensionen von Praktiken und verweist darauf, dass Praktiken über den Ort und den Moment ihrer Ausführung hinausreichen (Schatzki 2010). Beispielsweise zielt die Zweckgerichtetheit einer Praktik in einer im hier und jetzt ausgeführte Aktivität auf zukünftige Ereignisse ab (ebd.: xii). Die Organisation von Praktiken verweist aber auch auf die Vergangenheit:

„Human activity is laden with the past. Past practice organizations circumscribe present activity, people react to and act in the light of past states of affairs, and the bodily actions that publicly manifest performances reflect bodily repertoires and practical understandings that are left behind by past activity and experience. Activity is circumscribed, induced/oriented, and given public presence by the past.“ (ebd.: 214)

Dies lässt sich am Beispiel der Praktik des Abschmeckens veranschaulichen, wie sie im Laufe der Berufsausbildung von unterschiedlichen Personen erlernt wird. Dies impliziert wiederum eine Weitergabe dieser Praktiken durch Personen, die ihrerseits diese Praktik in der Vergangenheit bereits erlernt haben und nun an ihre Auszubildenden weitergeben, die dieses Wissen wiederum an andere Orte tragen. Auf solche und andere Weisen formen Aktivitäten im Rahmen von Praktiken zeit-räumliche Verknüpfungen, die Schatzki auch *timespaces of human activity* (ebd.: 29, 57) nennt.

Wird Essen aus dem Blickwinkel von Praktiken betrachtet, so stehen die menschlichen Tätigkeiten im Vordergrund. Andere materielle Grundlagen des Kantinenessens – Zutaten, Tische, Speiseräume, Theken, Küchen – treten dann allerdings in den Hintergrund. Eine Perspektive auf Kantinenessen, die sich allein auf das Konzept der Praktiken stützt, wäre dementsprechend eine einseitige.

2.3.3 Arrangements

Das Phänomen Kantinenessen lässt sich nicht nur über die Praktiken des Produzierens, Ausgebens und Konsumierens von Kantinenessen, sondern auch über die entsprechenden Gefüge aus materiellen Objekten charakterisieren. Dazu gehören etwa die Speisen auf dem Teller, die Räumlichkeiten einer Kantine, oder die anwesenden Mitmenschen. Schatzkis Konzept der Arrangements hilft dabei zu verstehen, wie einzelne Objekte zu einem, für das entsprechende Phänomen bedeutsamen, Gefüge werden.

Das Konzept der Arrangements umfasst Menschen wie auch nicht-menschliche Objekte: „The context-forming arrangements into which coexisting humans are woven encompass artifacts, other living organisms, and things in addition to people.” (Schatzki 2002: 21) Zu den Dingen gehören auch „phenomena of nature” (Schatzki 2019a: 35) wie Luft oder Wasser. Wenngleich die jüngere geographische Forschung darauf verweist, dass diese Einteilung anfechtbar ist – beispielsweise ist die Grenze zwischen Menschen und ihr Mikrobiom (Lorimer 2016: 58) schwierig zu definieren – so erweist sie sich als zweckmäßig und wird deshalb von mir für die vorliegende Arbeit übernommen.

Bei den Arrangements handelt es sich um ein komplementäres Pendant zu dem Konzept der Praktiken (Schatzki 2002). Dies wird in der weiteren Definition von Arrangements deutlich, nach der sie ein „hanging together of entities in which they relate, occupy positions, and enjoy meaning” (ebd.: 20) darstellen. Diese drei Charakteristika bedürfen einer eingehenderen Definition.

Das erstgenannte Charakteristikum, die Beziehungen zwischen den Entitäten eines Arrangements, kann verschiedener Art sein: „An arrangement’s components are linked through a tangle of causal, spatial, intentional, and prefigurational relations” (ebd.: 46). Bezüglich der kausalen Beziehungen spezifiziert Schatzki zwei Aspekte: „The first is one entity’s actions *making* [Herv. i. O.] something *happen* [Herv. i. O.]. The second is one entity’s actions or conditions *leading to* [Herv. i. O.] another entity’s action(s)” (ebd.: 41). Diese ursächlichen Beziehungen können sich äußern in „causal chains of action, which are series of actions each member of which is a response to its predecessor or to a change in the world that its predecessor brought about” (ebd.: 42). Um Kantinenessen zu erforschen, gestehe ich belebten wie unbelebten Entitäten zu, zu einer Verkettung der Ereignisse führen zu können. Dies wird beispielsweise relevant, wenn sich die Zutaten einer Speise durch Zerfallsprozesse so verändern, dass sie Lebensmittelvergiftungen nach sich ziehen können.

Mit räumlichen Beziehungen meint Schatzki zunächst objektive Lagebeziehungen im Sinne eines „further from, closer to, in the vicinity of, next to, between, inside, and outside“ (ebd.: 43). Weiterhin gehört dazu, dass bestimmte Entitäten so arrangiert sein können, dass sie Raum für bestimmte Praktiken eröffnen. Eine solche „matrix of places and paths where activities are performed” (ebd.) nennt er *activity-place space* (ebd.). Diese Art von Beziehung ist beispielsweise hilfreich, um den Blick für diejenigen Anordnungen zu schärfen, welche für eine ganz bestimmte Abfolge von Praktiken arrangiert wurden.

Aus Schatzkis Ausführungen über die *intentional relations* (Schatzki 2002: 44) wird deutlich, dass diese absichtliche, vorsätzliche oder bewusste Aktionen darstellen, welche auf eine andere Entität gerichtet (*directed*) (Schatzki 2002: 44; 2010: 66-67) sind. Dazu gehört auch, jemanden zum Objekt von „thoughts, beliefs, intentions, and emotions“ (Schatzki 2002: 44) zu machen. Solche Beziehungen offenbaren sich mitunter in dem Sprechen über das Verhältnis einer Person zum Essen an sich oder zu einer bestimmten Speise. An dieser Stelle möchte ich darauf hinweisen, dass Hannah (2019) mit seiner Monographie über *oriented practice* eine wertvolle Erweiterung in Bezug auf die Gerichtetheit von Praktiken anbietet, die ich für meine Forschungsperspektive auf Essen übernehme (vgl. Kapitel 2.3.4).

Und schließlich identifiziert Schatzki eine ermöglichende beziehungsweise restriktive Beziehung zwischen Entitäten. Diese beschreibt, „how the world channels forthcoming activity“ (Schatzki 2002: 44). Dabei betont er: „What enables and constrains actions, however, is not actions alone. Artifacts, organisms, and things, typically in combination and as arranged, also do so.“ (ebd.: 45) In der vorliegenden Arbeit spielen solche Beziehungen beispielsweise eine Rolle, wenn es darum geht zu zeigen, wie typische Selbstbedienungstheken erblindete Personen in der Nutzung der Kantine behindern.

Charakterisierend für Arrangements sind zweitens auch die Positionen der einzelnen Entitäten zueinander. Schatzki definiert dies wie folgt: „To be ‘positioned’ is to take up a place among other things, a place that reflects relations among the things involved.“ (ebd.: 19) Ein Beispiel für einen solchen räumlichen Ausdruck von sozialen Beziehungen stellen beispielsweise Sitzordnungen da.

Als drittes Charakteristikum sind die Bedeutungen relevant, um die Organisation von Entitäten zu einem Arrangement zu verstehen. Dem „selben“ Objekt können in unterschiedlichen Praktiken verschiedene Bedeutungen beigemessen werden, schließlich gilt: „the meanings of the entities amid and through which humans coexistently live derive from activity“ (ebd.: 56). Dies erinnert an Butler, wenn sie schreibt, dass Geschlecht performativ hergestellt werde (Butler 2006 [1990]).

Zum Abschluss dieser Ausführungen zu Arrangements möchte ich noch darauf hinweisen, dass Arrangements kein statisches Phänomen darstellen: „Relations, positions, and meanings, like the arrangements of which they are aspects, are labile phenomena, only transitory fixations of which can be assured.“ (Schatzki 2002: 24) Ich habe nun die beiden Kernelemente von

Schatzkis Sozialontologie vorgestellt, Praktiken und Arrangements, die jeweils eigene Blickwinkel auf menschliche Koexistenz und damit soziale Phänomene darstellen. Um eine geeignete Perspektive auf Kantinenessen zu entwickeln, bedarf es meines Erachtens beider Blickwinkel.

2.3.4 Verknüpfungen zwischen Praktiken und Arrangements

Praktiken und Arrangements stellen zwei Konzepte dar, die ihren Mehrwert insbesondere dann ausspielen, wenn die Verknüpfungen zwischen ihnen in den Vordergrund der Analyse gestellt werden. Der Fokus auf Verknüpfungen eröffnet weiterhin den Blick für den Umstand, dass soziale Phänomene nicht abgeschlossen für sich, sondern in Verbindung mit anderen Aspekten stehen.

An dieser Stelle folge ich nicht Schatzkis Typisierungen verschiedener Arten von Verknüpfungen (Schatzki 2010: 65–68), da es meines Erachtens zweckdienlicher ist, diese zum Gegenstand der empirischen Forschung zu machen, siehe auch (Blue & Spurling 2017: 36). Daher beschränkte ich mich nachfolgend darauf, drei mögliche Ansatzpunkte zu identifizieren: Verknüpfungen von Praktiken mit Arrangements, verknüpfte und verknüpfende Praktiken sowie verknüpfte und verknüpfende Arrangements.

Praktiken und Arrangements sind erstens dahingehend miteinander verknüpft, als dass die Bedeutung der einzelnen Entitäten aus Praktiken resultiert, während die materiellen Bestandteile von Arrangements Praktiken erst ermöglichen (Schatzki 2013: 35; 2015: 15). Diese Verknüpfungsweise zielt auf die Einheit zwischen Praktiken und Arrangements ab, wobei es nicht darum geht, diese abschließend zu definieren. Vielfach zitiert ist Schatzkis Ausdruck, dass es sich dabei um „bundles“ (Schatzki 2005: 472; 2010: 73; 2019a: ix) handle. So lassen sich beispielsweise Kantinenessen, Familienleben oder die Organisation der Erwerbsarbeit als eigene Bündel oder sozio-materieller Zusammenhänge aus miteinander verknüpften Praktiken und Arrangements begreifen. Dabei sind es vor allem die „concentration of relatedness, its density and continuity, that makes it the case that a bundle exist“ (Schatzki 2012: 17).

Überschneiden sich einzelne sozio-materielle Zusammenhänge, gehen sie *Konstellationen* (Schatzki 2015: 16) ein. Praktiken und Arrangements, die sich in der „Schnittmenge“ beider sozio-materieller Zusammenhänge befinden, verweisen dementsprechend auf den Einfluss, den die jeweiligen sozio-materielle Zusammenhänge aufeinander haben. Auch Konstellationen sind nicht als abstrakte Struktur zu denken, schließlich zeigt sich der Einfluss von

Konstellationen erst in dem, was Menschen tun und sagen. Entscheidend ist demnach, wie sich eine Konstellation für Menschen darstellt. So zeigt sich die Relevanz der Konstellation aus dem sozio-materiellen Zusammenhang der Erwerbsarbeit außer Haus mit den sozio-materiellen Zusammenhängen des Essens im Alltag vor allem dann, wenn dies ein Essen außer Haus naheliegend erscheinen lässt.

Als zweite Form der Verknüpfung schlage ich vor, auf verknüpfende und verknüpfte Praktiken zu achten. Dabei gehe ich davon aus, dass alle praktikenkonstituierenden Komponenten verknüpfend wirken können, weshalb sich eine detaillierte Auflistung der Kombinationsmöglichkeiten an dieser Stelle erübrigt. Stattdessen möchte ich auf eine Frage eingehen, die sich in den vorhergehenden Ausführungen schon andeutete: Wie kommen nun unterschiedliche Menschen dazu, dass sie die gleichen Praktiken teilen? Dazu greife ich auf den Begriff der Sozialisierung zurück, womit ich in einem sehr weitgefassten Sinn die Formung von Menschen in, durch und für die menschliche Koexistenz meine.

Die Sozialisierung in Praktiken werde ich anhand des Aspekts der „affectivity“ (Schatzki 1996b: 101), also dem körperlich Empfundenen, darlegen. Damit knüpfe ich an eine humangeographische Forschungsdebatte an, die in den letzten Jahren an Impetus gewonnen hat und sich in konzeptionellen Debatten um Affekte und Emotionen (Bondi 2005, Pile 2009, Schurr 2014, Thrift 2016, Anderson 2016, Bille & Simonsen 2019) und Bauchgefühl oder *visceral geographies* (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008) widerspiegelt.

So wie Menschen die gleichen Praktiken teilen können, können sie auch die gleichen praktikeninhärenten Empfindungen teilen, wie etwa Ekel oder Appetit angesichts eines Insekts auf dem Teller. Die Sozialisierung einer solchen Empfindung ist in der nachfolgenden Abbildung exemplarisch dargestellt. In der Grafik ist links ein Mensch abgebildet, der eines Insektes ansichtig wird. Es baut sich eine gerichtete Beziehung des Menschen zum Insekt auf, wie ich sie auf allgemeine Weise bezüglich der Beziehungen zwischen den Entitäten eines Arrangements in Anlehnung an die diesbezüglichen Ausführungen von Schatzki (2002: 44; 2010: 66-67) und erweitert um Hannahs Konzept der Gerichtetheit (Hannah 2019) beschrieben habe (vgl. Kapitel 2.3.3). Zugleich wird der Mensch vom Anblick des Insekts berührt, was körperlich spürbare Empfindungen hervorruft.

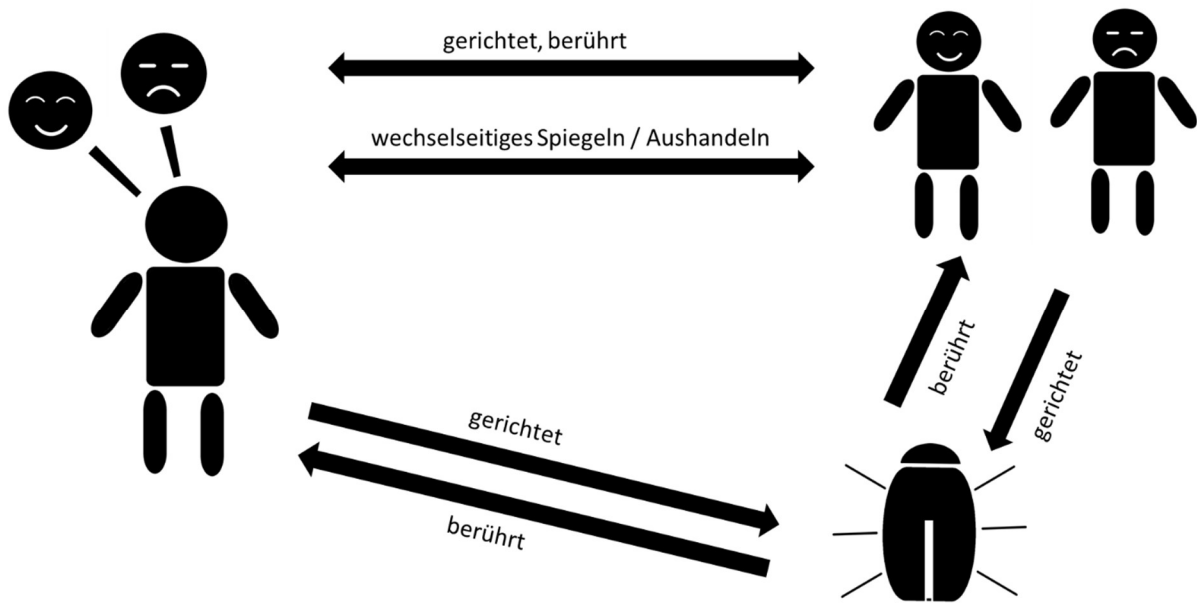


Abbildung 1 Sozialisierung von Empfindungen. Grafik Fitting, nach eigenem Entwurf.

Ob die Person diesen Anblick ekelnerregend oder appetitanregend empfindet, hängt davon ab, welche Bedeutung dem Insekt auf dem Teller beigemessen wird: Essbar oder nicht essbar. Nun geht es im Zuge einer sozial- und kulturwissenschaftlichen Perspektive nicht darum, was eine einzelne Person empfindet & vielmehr geht es um die sozialen *geographies of edibility* (House 2018), wie House am Beispiel der Einführung eines Insektenburgers in den Niederlanden zeigt.

Aus einer praxeologischen Perspektive erwächst ein geteiltes Verständnis aus geteilten Praktiken (vgl. Kapitel 2.2), also einer Sozialisierung in Praktiken. Auch wenn es das Individuum ist, das etwas fühlt, so erwächst die Bedeutung des Objekts, das eine körperliche Reaktion hervorruft, aus den erlernten Praktiken. So ist es auch zu verstehen, dass teleoaffektive Strukturen Bestandteil von Praktiken sind:

„a teleoaffektive structure is not a set of properties of actors. It is, instead, the property of a practice: a set of ends, projects, and affectivities that, as a collection, is (1) expressed in the open-ended set of doings and sayings that compose the practice and (2) unevenly incorporated into different participants’ minds and actions.“ (Schatzki 2002: 80)

Ein solcher Moment der Sozialisierung wäre beispielsweise, wenn Dritte ebenfalls anwesend wären, deren Empfindungen durch Äußerungen wie „Das ist wirklich eklig!“ oder „Mhmm!“ das Verständnis in Bezug auf die Essbarkeit des Insekts spiegeln. Diese sozial geteilte Normativität könnte beispielsweise auch durch das Äußern von expliziten Regeln wie „Das isst man doch nicht!“ oder „Es wird gegessen, was auf dem Teller liegt!“ offenbar werden.

Die Sozialisierung in Praktiken wirkt dahingehend verknüpfend, als dass die praktikeninhärente Verständlichkeit (Schatzki 1996b: 12-13) in Form von praktischem und allgemeinem Verstehen, Regeln und teleoaffektiven Strukturen erzeugt und potenziell weitergetragen wird. Durch die Sozialisierung in geteilten Praktiken erwerben Menschen nicht nur den Verständnishorizont für das Ausführen von Praktiken, sondern auch, einander zu verstehen (ebd.: 111-112).

In alltäglichen Situationen, beispielsweise bei dem Anblick eines Insekts auf dem Teller, spiegelt sich in der Reaktion anderer anwesender Personen, welche Bedeutung diesem Insekt beigemessen wird und welche Praktiken angemessen erscheinen. Auf diese Weise wird die Essbarkeit dieses Insekts ausgehandelt (Abbildung 1). Die Empfindungen, die sich zukünftig angesichts eines Insekts auf dem Teller einstellen, können dementsprechend als Verinnerlichung bestimmter sozialer Praktiken verstanden werden, die am eigenen Leib spürbar sind. Wie ich bereits darlegte, bergen Praktiken eine normative Komponente. Daraus folgt, dass die Vermittlung von Praktiken auch eine Vermittlung von Normativität ist, schließlich erlernen Menschen Praktiken in einer spezifischen Form. Nun gibt es Unterschiede, was beispielsweise das Verständnis einer „richtigen“ Mahlzeit oder des „richtigen“ Ausführens einer Praktik anbelangt. Das Verinnerlichen von Praktiken kann sich folglich in geteilten, aber auch unterschiedlichen Praktiken niederschlagen (vgl. *commonality* und *orchestration* bei Schatzki (2002: 147; 2010: 54; 2013: 35)).

Wichtig ist meines Erachtens die Annahme, dass die Sozialisierung nicht determinierend wirkt (Schatzki & Natter 1996a: 8-10), sondern „fields of possibility“ (ebd.: 9) eröffnen. Ich gehe davon aus, dass Praktiken einen Anteil an der „social constitution of the individual“ (Schatzki 1996b: 10) haben, indem Menschen durch das Erlernen von Praktiken hinsichtlich ihres Könnens, Wissens und Empfindens (Schatzki 2002: 147, Schatzki & Natter 1996a) geformt werden. Davon ausgehend, dass das Erlernen von Praktiken nicht ab einem gewissen Zeitpunkt im Leben abgeschlossen ist, siehe auch (Alkemeyer et al. 2013: 21), können Menschen im Laufe ihres Lebens potenziell in vielen verschiedenen Praktiken an vielen verschiedenen Orten – unter anderem der Betriebskantine – sozialisiert werden. Dementsprechend können sie sich einen individuellen Erfahrungsschatz aneignen und Praktiken in individuell gefärbten Variationen sowie neuen Kombinationen ausführen und damit auch weitergeben.

Meines Erachtens dürfen weiterhin menschliche Erfahrung, Kreativität und Wille nicht aus dem Blickfeld geraten. Das hat nicht nur forschungspraktische (vgl. Kapitel 3.1), sondern auch konzeptionelle Gründe: Soll es sich bei der vorliegenden Perspektive nicht um eine

strukturalistische handeln, so darf nicht von einem einseitigen Einfluss von Praktiken auf Menschen ausgegangen werden, siehe auch (Alkemeyer 2013: 33-34). Daher lege ich Wert auf die Feststellung, dass Menschen nicht einseitig von Praktiken überformt werden: „People, consequently, are not mere putty in the hands of discourses and practices.“ (Schatzki & Natter 1996a: 9). Vielmehr ist den Menschen auch ein gestaltender Einfluss zugestehen. Nach dieser Auffassung erscheinen sie nicht als bloße „Träger von Praktiken“ (Reckwitz 2003: 298), sondern als „human beings with particular identities, genders, characters, joys, understandings, and the like“ (Schatzki & Natter 1996a: 3).

Die dritte Art der Verknüpfung bezieht sich auf die Verbindung von Praktiken, um beispielsweise die Verbindungen zwischen den „places and paths where activities are performed“ (Schatzki 2002: 43) zu analysieren. Mögliche Ansatzpunkte für solche Verbindungen stellen die Charakteristika von Arrangements dar, etwa die kausalen Beziehungen, welche eine Verkettung von Ereignissen nach sich ziehen (ebd.: 41-42). Kommen zum Beispiel unterschiedliche Personen an einem Ort – beispielsweise der Kantine – zusammen, so können diese Zusammentreffen Folgepraktiken nach sich ziehen. In diesem Fall stellt die Kantine ein verknüpfendes Arrangement dar, das Raum für Folgepraktiken eröffnet. An dieser Stelle sei angemerkt, dass Schatzki die Idee der *chains of actions* in seinen späteren Veröffentlichungen aufgreift, sie aber nicht mehr als eine Form der Verknüpfung betrachtet, welche exklusiv Arrangements konstituiert (Schatzki 2010; 2019b). Ich erachte es aber als sinnvoll, die Verkettung von Ereignissen nicht von ihrer Verortung zu isolieren, sei es, dass Arrangements eine Verkettung ermöglichen oder Arrangements durch Verkettungen miteinander verknüpft werden.

Bezüglich der drei dargestellten Verknüpfungsformen Praktiken mit Arrangements, Praktiken mit Praktiken sowie Arrangements mit Arrangements stellt Schatzki fest, dass diese „thinner or thicker, more compact or spread out, continuing and fleeting, and patterned or scattered“ (Schatzki 2016: 6) sein können. Im Hinblick auf die gegenstandsorientierte Theoriebildung (vgl. Kapitel 3.1) habe ich die Ausführungen zu den Verknüpfungen von Praktiken und Arrangements zu sozio-materiellen Zusammenhängen bewusst allgemein gehalten.

2.3.5 Einfluss auf die Entfaltung sozialer Phänomene

Das Zustandekommen sozio-materieller Zusammenhänge ist das Resultat einer Vielzahl mit- und untereinander verknüpften Praktiken und Arrangements. Mit dieser Setzung ist aber noch

nicht geklärt, wie es dazu kommt, dass sich bestimmte sozio-materielle Zusammenhänge formen und nicht andere. Dies tangiert die Frage, mit welchem Begriff von Macht die hier vorgestellte Forschungsperspektive arbeitet.

Schatzki (2002) arbeitet keinen eigenen Machtbegriff heraus und verweist diesbezüglich etwa auf Foucault (2002). Eine praxeologische Aufarbeitung liefert dagegen Watson (2017). Er stellt fest:

„to be consistent with the ontological commitments of practice theory, power must be understood as an effect of performances of practices, not as something external to them. Power only has reality in so far as it is effected, and made manifest, in moments of human action and doing.“ (ebd.: 171)

Ich argumentiere, dass der Begriff Einfluss geeignet ist, um machtvolle Beziehungen hinsichtlich ihrer Effekte aus einer praxeologischen Perspektive zu fassen: Ein Aspekt kann beeinflussend wirken, Einfluss kann aber auch aktiv genommen werden.

Als potenzielle Quellen des Einflusses auf den sozio-materiellen Zusammenhang Kantinenessen identifiziere ich Praktiken im Sinne zeit-räumlicher Organisation von Aktionen durch normativ wirkenden Organisationskomponenten, Arrangements, die sich über Beziehungen, Positionen und Bedeutungen der einzelnen Bestandteile auszeichnen, sowie deren vielfältige, gewachsene Verknüpfungen. Zu den Verknüpfungen gehören auch die Konstellationen, die das Kantinenessen mit anderen sozio-materiellen Zusammenhängen wie Erwerbsarbeit oder Sorgearbeit eingeht. Watson weist darauf hin, dass es nicht nur um die Verknüpfungen per se geht, sondern um die Frage „how practices are related to each other across different sites“ (ebd.: 181).

Menschen sind sowohl in den Konzepten der Praktik als auch der Arrangements impliziert. Auch sie stellen eine potenzielle Einflussquelle auf die Entfaltung sozialer Phänomene dar. Daraus folgt aber nicht die Annahme, dass jede Person über den gleichen Handlungsspielraum oder jeder sozio-materielle Zusammenhang über die gleiche Reichweite verfüge. Diese Handlungsspielräume und Reichweiten als Ausdruck machtvoller Beziehungen zu definieren ist meines Erachtens eine Aufgabe für die empirische Forschung. Nicht ohne Grund gingen einflussreichen konzeptionellen Perspektiven auf Macht ein Studium konkreter sozialer Phänomene voraus (Marx 2009 [1872], Bourdieu 1979, Foucault 1995).

Die Abbildung 2 fasst zusammen, auf welche potenziell beeinflussend wirkenden Verknüpfungen der Fokus durch die in diesem Kapitel dargelegte Forschungsperspektive gerichtet wird:

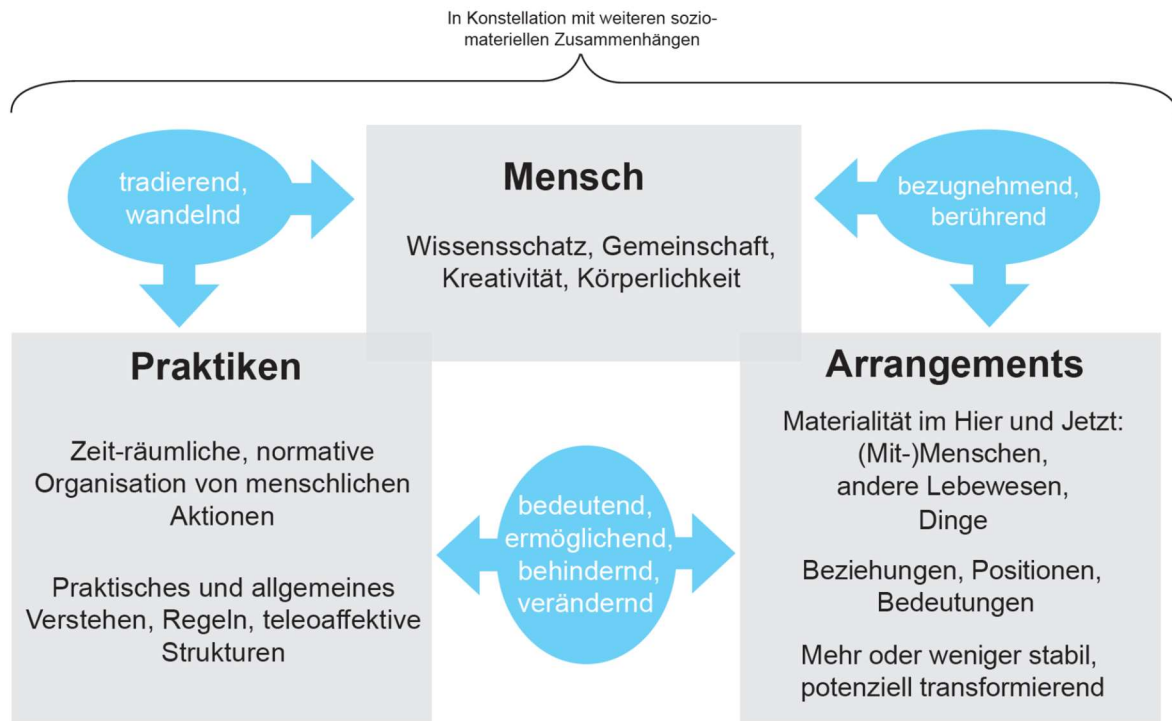


Abbildung 2 Potenzielle Einflussquellen auf die Entfaltung des sozio-materiellen Zusammenhangs Kantinenessen. Grafik Kaiser, nach eigenem Entwurf.

Die Verknüpfungen zwischen Praktiken, Arrangements und einzelnen Menschen zu analysieren bedeutet, den Blick auf die Kontexte zu richten. Da in der empirischen Forschung diese Konzepte auf konkrete, gewachsene Ausprägungen des Phänomens Kantinenessen übertragen werden, werden auch Unterschiede in Bezug auf Handlungsspielräume und Reichweiten in das Sichtfeld gerückt.

Im Hinblick auf einer Konzeptionalisierung von Wandel kommt es zugute, dass Schatzki weder Praktiken noch Arrangements als stabile, geordnete oder determinierende Konzepte angelegt hat: „The seeds of transformation and resistance are always present in discourses and practices“ (Schatzki & Natter 1996a: 9). Was Menschen tun oder sagen, macht einen Unterschied im Hinblick darauf, wie sich soziale Phänomene entfalten: „Practices and social phenomena arise, persist, and dissolve through the twists and turns of activity“ (Schatzki 2013: 36), siehe auch (Watson 2017: 171). Eine solcherart beeinflusste Forschungsperspektive wie die vorliegende

rückt folglich die „contingency of social outcomes rather than the unfolding of structural logics“ (Gibson-Graham 2008: 615) in den Fokus.

Auch das Konzept der Sozialisierung trägt dazu bei, Persistenz wie Wandel besser zu verstehen. So, wie sie in diesem Kapitel definiert wurde, wirkt sie weder determinierend noch unilateral. Eine solche Betrachtungsweise wird in den neueren praxeologischen Theorien bereits diskutiert (Alkemeyer et al. 2013). Zum Schluss möchte ich unterstreichen, dass es wichtig ist, Aspekte wie Kreativität, Reflexivität und Wille mitzudenken. Das bedeutet nicht, dass diese außerhalb von Praktiken stehen. Dennoch sind sie in der Hinsicht anzuerkennen, als dass Menschen Praktiken nicht nur reproduzieren, sondern diese wie auch Arrangements aktiv verändern können.

2.3.6 Schlussfolgerungen für die geographische Erforschung von Kantinenessen

Kantinenessen nicht allein als Praktik oder als Speise, sondern als sozio-materiellen Zusammenhang zu betrachten eröffnet, so mein Argument, den Blick auf die Kontexte des Essens und ihre Verknüpfungen. Das Kantinenessen wird dabei aus zwei Blickwinkeln betrachtet, die sich wechselseitig informieren: Aus dem Blickwinkel von Praktiken und aus dem Blickwinkel von Arrangements. Das Konzept der Praktiken beleuchtet die Organisation verbaler und nonverbaler Aktionen in Bezug auf das Essen in der Kantine. Das komplementäre Konzept der Arrangements erhellt die Organisation der materiellen Elemente wie Menschen, Zutaten, Gerätschaften, und anderen ortsbezogenen Elementen zu den Arrangements des Kantinenessens.

Die hier vorgestellte Forschungsperspektive mag aufgrund der allgemein gehaltenen Ausführungen zunächst abstrakt anmuten. Genau daraus erwächst aber das Potenzial, verschiedene Aktivitäten rund um Kantinenessen aus einer Perspektive zu betrachten. Ob jemand Essen produziert, ausgibt oder verspeist, all diese Momente der Produktion, Distribution und des Konsums von Essen lassen sich als Elemente des sozio-materiellen Zusammenhangs Kantinenessen begreifen. Aus der hier vorgestellten Perspektive werden Produktion, Distribution und Konsum von Kantinenessen dementsprechend lediglich als Kategorien für bestimmte Praktiken begriffen, und nicht als immaterielle Strukturen oder Systeme.

Im Hinblick auf die forschungsleitenden Fragestellungen dieser Arbeit möchte ich zum Abschluss noch erläutern, wie mit dieser praxeologischen Forschungsperspektive Verortungen,

Orte und räumliche Beziehungen in den Blick genommen werden können. Zum Teil geschieht dies durch die Konzepte der Praktiken und Arrangements, schließlich entfalten sich Praktiken über die diesbezüglichen Aktivitäten an Ort und Stelle und weisen zugleich über ihre Organisation über den Zeitpunkt und Standort ihrer Ausführung hinaus (Schatzki 2010: 29, 57). Die Verortung der Praktiken des Essens in der Kantine beruht folglich darauf, dass hier tatsächlich Menschen essen, Essen zubereiten oder ausgeben, und damit die entsprechenden Praktiken zur Entfaltung bringen.

Auch durch die Arrangements der Zubereitung, der Ausgabe und des Konsums von Essen in der Kantine – wie Menschen, Zutaten oder Ausstattung der Räume – wird Essen als sozio-materieller Zusammenhang in der Kantine verortet. Zugleich können Arrangements Räume für Praktiken eröffnen, sei es durch die Lagebeziehungen oder durch die Anordnung für bestimmte Praktiken (*activity-place spaces*) (Schatzki 2002: 43). Dies wiederum eröffnet den Blick für die Bedeutung von Orten aus und für diese Praktiken als auch für die räumlichen Zusammenhänge eines Phänomens. Das drückt sich auch in der Art und Weise aus, wie Schatzki in einem früheren Aufsatz die „plurality of ways in which people make geography“ (Schatzki 1991: 657) definiert. Im Sinne seiner Auffassung von Phänomenen als kontextualisierende Kontexte kommt er zu dem Schluss: „Human beings make their own geography within the geography that their lives have always already opened for them.“ (ebd.)

Seine Definition, wonach miteinander verknüpfte Praktiken und Arrangements den Ort des Sozialen (*site of the social*) darstellen, ist dagegen im übertragenen Sinne zu verstehen (Schatzki 2002; 2005). Denn auch, wenn sich konkrete Praktiken und Arrangements in ihrer Entfaltung unter anderem über ihre Standorte und Lagebeziehungen definieren lassen, so ist diese Art der Verortung nicht das, was das Soziale ausmacht – das Soziale erwächst vielmehr aus dem sozio-materiellen Zusammenhang (vgl. Kapitel 2.3.1).

Hinsichtlich der Frage nach der Ausdehnung von sozio-materiellen Zusammenhängen ist der Begriff der Reichweite meines Erachtens wesentlich passender als eine Unterscheidung von Phänomenen nach ihrer Größe, wie sie beispielsweise Schatzki vornimmt (Schatzki 2016). So mag das Ausführen einer Praktik des Konsumierens von Essen in der Kantine nicht viel Raum zu beanspruchen. Im Hinblick auf die Praktik als organisierten Zusammenhang, die an verschiedenen Orten mit ihren verknüpften Arrangements inklusive der weitläufigen Transportwege von Menschen und Zutaten durchgeführt wird, scheint das Kantineessen ein sehr *ausgreifendes* (Everts 2019) Phänomen darzustellen.

Weiterhin möchte ich darauf hinweisen, dass sich Schatzkis Ontologie auch in seiner Betrachtung von Ort und Raum niederschlägt, was auch an seinem Umgang mit entsprechenden geographischen Konzepten deutlich wird (Schatzki 2010: xiv, 9-11, 84-85). Ich orientiere mich dagegen an einer humangeographischen Theoriebildung, wie sie Cresswell beschrieb: „place is not simply something to be observed, researched and written about but is itself part of the way we see, research and write“ (Cresswell 2012: 15). Dabei handelt es sich nicht um eine neue konzeptionelle Sichtweise. Schon Tuan antwortete auf die Frage, was ein Ort sei: „Place can be as small as the corner of a room or large as earth itself: that earth is our place in the universe is a simple fact of observation to homesick astronauts.“ (Tuan 1977: 419–421)

Dementsprechend übernehme ich zwar Schatzkis These, wonach Aktivitäten über einen messbaren Ort und Zeitpunkt ihrer Ausführung sowie über eine nicht-objektive, miteinander verschmolzene Zeitlichkeit und Räumlichkeit charakterisiert werden können (Schatzki 2010). Wo es aber zum besseren Verständnis des sozio-materiellen Zusammenhangs Kantinenessen hilfreich erscheint, greife ich auf weitere geographische Konzepte von Ort und Raum zurück. Anstelle einer erschöpfenden Darstellung an dieser Stelle vertiefte ich diese kontextspezifisch in der Darstellung der empirischen Ergebnisse.

2.4 Einordnung der Forschungsperspektive

In den drei vorhergehenden Unterkapiteln wurden die einzelnen Bausteine meiner theoretischen Perspektive auf Kantinenessen dargelegt. Diese bedarf einer Einordnung in die humangeographischen Forschungsdebatten sowie einer Einordnung im Sinne einer Reflexion der Forschungsperspektive im Hinblick auf die Fragestellungen dieser Arbeit.

2.4.1 Einordnung der Forschungsperspektive in die Geographien des Essens

Das erste Unterkapitel legte den Forschungsstand der deutsch- und englischsprachigen, humangeographischen Erforschung von Essen sowohl in konzeptioneller als auch thematischer Hinsicht dar. In Bezug auf letzteres konnte festgestellt werden, dass zum Phänomen Kantinenessen bislang nur wenige geographische Arbeiten publiziert wurden. Hier ist also ein Forschungsbedarf zu konstatieren. Doch auch thematisch anders gelagerte Forschungen liefern Hintergrundinformationen zu Aspekten des Essens, mit denen die Produktion, die Distribution und der Konsum von Kantinenessen verknüpft sind. Weiterhin zeigen sie, dass sich über raumbezogene Perspektiven wichtige Kontexte des Essens identifizieren lassen.

Allerdings ist eine konzeptionelle Segmentierung zu beobachten, die es zu Gunsten eines umfassenden Verständnisses zu überwinden gilt. Eine solche integrative Perspektive existiert mit dem *follow-the-thing*-Ansatz (Cook 2004) bereits. In der vorliegenden Arbeit über Kantinenessen geht es aber nicht darum, einem bestimmten Lebensmittel zu folgen – was bei zusammengesetzten Speisen ohnehin kaum zu bewerkstelligen ist (Cook & Harrison 2007) – sondern zu erfassen, wie Praktiken und Arrangements des Essens an einem Ort zusammentreffen.

Es bedarf also eines anderen konzeptionellen Forschungsansatzes. Bei der in Kapitel 2.3 dargestellten praxeologisch-geographischen Forschungsperspektive stehen weder das Individuum noch Systeme im Fokus der Analyse, sondern sozio-materielle Zusammenhänge, welche sich weder eindeutig abgrenzen lassen noch als gleichförmig oder perpetuierend anzunehmen sind. Das Aufspüren eines derart verorteten sozio-materiellen Zusammenhangs Kantinenessen könnte auch als *tracing-the-nexus* bezeichnet werden.

Dieser Ansatz soll eine integrative Perspektive auf Kantinenessen ermöglichen. Eine Anschlussfähigkeit an die kulturgeographische Erforschung von Essen ist unter anderem dadurch gegeben, dass in praxeologischen Theorien Verstehen und Bedeuten eine große Rolle beigemessen wird. Das Konzept der Arrangements birgt meines Erachtens wiederum besonderes Potenzial, auch eine Anschlussfähigkeit an politisch-ökonomische Debatten herzustellen.

Anstatt dem Weg eines Warentypus an verschiedenen Orten zu folgen (*follow-the-thing*), begreife ich Kantinenessen als *sozio-materieller Zusammenhang*, der weit verzweigt ist, dessen einzelne Aspekte sich aber in der Kantine manifestieren. Diesen sozio-materiellen Zusammenhang gilt es zu erforschen. Durch den Fokus auf einen Ort – der Kantine – wird besonders deutlich, dass sich einzelne Praktiken überlagern, parallel zueinander existieren oder kollidieren können. Sozio-materielle Zusammenhänge stellen weder eine externe Struktur dar, die unilateral auf menschliches Handeln wirkt oder in welche einzelne Handlungen eingebettet sind, noch die bloße Summe einzelner Handlungen und materieller Entitäten. Vielmehr konstituieren sie sich durch zahlreiche Verknüpfungen zwischen Praktiken und Arrangements, die wiederum Kontexte für folgende Verknüpfungen darstellen. Eine solche Auffassung beinhaltet erhebliche Implikationen in Bezug auf das Verhältnis von Skalenkonzepten wie „lokal“ und „global“, wie sie auch in geographische Rezeptionen von *flat ontologies* aufgegriffen wird (Marston et al. 2005). Die nachfolgende Tabelle fasst die in Kapitel 2.1

besprochenen konzeptionellen Ausrichtungen der Geographien des Essens zusammen und zeigt, wie sich die vorliegende Dissertation in die akademische Debatte einordnen lässt.

Tabelle 2 Konzeptionelle Einordnung des Forschungsansatzes in die Geographien des Essens. Eigene Darstellung.

	Politisch-ökonomische Geographien	Kulturelle Geographien	<i>Follow-the-thing</i>	<i>Tracing-the-nexus</i>
Entstehung	1980er Jahre mit steigender Relevanz politisch-ökonomischer Ansätze	1980er Jahre mit steigender Relevanz des <i>cultural turn</i> und <i>material culture</i>	2000er Jahre mit Bedarf an integrativen Ansätzen	Anfang 2010er mit Bedarf, integrative Ansätze zu erweitern
Akademische Verortung	Agro-Food Studies, politische Ökonomie	Neue Kulturgeographie	Akteur-Netzwerk-Theorie	neuere Konzepte von Praktiken und Materialität
Skala	Global	Lokal	<i>flat</i>	
Phänomen	Reproduktion der Struktur	Ausdruck von geteilten Verständnissen, Bedeutungen	Netzwerkbeziehungen zwischen menschlichen wie nicht-menschlichen Akteuren	Sozio-materieller Zusammenhang aus Praktiken und Arrangements
Prägende methodologische Ausrichtung	Quantifizierend	Qualitativ vertiefend	Multi-lokale Ethnographie	Praxeographie

Jackson weist auf einen wichtigen Aspekt hin, den es bei der Einordnung der Forschungsperspektive zu berücksichtigen gilt: „the choice of commodities may also restrict the range of spatialities that we consider“ (Jackson 2004: 173). Dementsprechend erscheint es passend, dass Cook die Wege der Papaya mit einem multi-ethnographischen Ansatz erforscht, ich dem Kantinenessen als sozio-materiellen Zusammenhang dagegen aus einer praxeographischen Perspektive auf die Spur komme.

2.4.2 Reflexion der Forschungsperspektive im Hinblick auf die Fragestellungen der Arbeit

Die Gemeinsamkeit der einzelnen Theorien über soziale Praktiken tritt vor allem im Kontrast mit Handlungstheorien oder Systemtheorien hervor (vgl. Kapitel 2.2). Wenngleich die Theoriedebatte schon seit mehr als zwei Jahrzehnten im Gange ist, verbleiben zahlreiche

Aspekte noch ungeklärt. Als zwei zentrale Herausforderungen – unter anderen – habe ich die Konzeptionalisierung von Verknüpfungen und der Steuerung sozialer Phänomene identifiziert. In Kapitel 2.3 habe ich dargelegt, inwiefern Schatzkis Theorie über soziale Praktiken zahlreiche Anknüpfungspunkte zur Erforschung sozialer Phänomene liefert. In Bezug auf die Steuerung sozialer Phänomene ist dagegen festzustellen, dass die konzeptionellen Überlegungen von Geographinnen und Geographen wie Dünckmann und Fladvad (2016), Watson (2017), Everts (2019) und Hannah (2019) aufschlussreicher scheinen als Schatzkis ontologische Abhandlungen (Schatzki 2019a). Dieser Umstand deutet darauf hin, dass Fragen nach Macht, Steuerung oder – mein Vorschlag – Einfluss letztlich empirische Fragen sind.

Für das Vorhaben, eine Forschungsperspektive zu entwickeln, die eine gegenstandsorientierte Theoriebildung erlaubt, zog ich Inspiration aus einigen seiner Konzepte. Allerdings habe ich weder seine ontologische Haltung übernommen noch alle seine, bisweilen schematisch anmutenden, Kategorisierungen. Im Hinblick auf die Fragestellungen dieser Arbeit gilt es, die Verknüpfungen von Praktiken und Arrangements des Essens in ihrer Verortung herauszuarbeiten und zu interpretieren. Eine schematische Typisierung wäre dabei hinderlich. Das gleiche gilt für die Fragen, wie die Praktiken und Arrangements des Essens die Kantine als Ort konstituieren und welche räumlichen Zusammenhänge sich aus der Verortung des Kantinenessens als auch der Konstitution der Kantine als spezifischen Ort ergeben. Weiterhin nutze ich auch andere geographische Theorien, wenn sie dazu beitragen, bestimmte Kontexte des Kantinenessens besser in den Blick zu bekommen.

3. Empirische Umsetzung

Gegenstand der folgenden drei Kapitel ist die empirische Umsetzung der Forschung. Der erste der drei Kapitel widmet sich der Frage, wie sozio-materielle Zusammenhänge im Allgemeinen und des Kantinenessens im Besonderen erforscht werden können. Ich argumentiere, dass eine Debatte um theoretische Forschungsperspektiven auch eine entsprechende methodologische Auseinandersetzung nach sich ziehen sollte. Im ersten der folgenden drei Unterkapitel schlage ich eine mögliche Art und Weise einer *praxeographischen* Forschungshaltung vor. In Kapitel 3.2 stelle ich das Forschungsfeld Kantinenessen dar. Dies beinhaltet eine Arbeitsdefinition, was unter einer Kantine zu verstehen ist. Weiterhin werden die Strategie der Fallauswahl nach theoretischen Gesichtspunkten und die Orte der Feldforschung dargelegt. Im letzten Unterkapitel wird diese Umsetzung sowohl in Bezug auf die Methoden als auch auf das Forschungsfeld reflektiert.

3.1 Methodologie und Methoden

Kantinenessen als sozio-materiellen Zusammenhang (vgl. Kapitel 2.3) zu betrachten bedeutet, die Praktiken des Essens wie auch die materiellen Arrangements von Essen zu identifizieren und im Hinblick auf ihre Verknüpfungen zu analysieren. Dies umfasst die Produktion, die Distribution und den Konsum von Kantinenessen. Bezüglich der empirischen Forschung auf Basis seines Theoriegebäudes liefert Schatzki (1996b: 94, 107-108; 2005; 2012: 25) Hinweise, allerdings handelt es sich dabei um theoretische und nicht praxiserprobte Ableitungen.

In diesem Kapitel lege ich dar, wie ich seine Konzepte in die empirische Forschungspraxis übertrage. Dazu entwickle ich zunächst die methodologischen Grundlagen meines *praxeographischen* Forschens. Daran schließen sich Ausführungen zum Forschungsdesign und der Datenerhebung an. Zum Schluss gehe ich explizit auf die Auswertung der Daten und die Ergebnisdarstellung ein.

3.1.1 Praxeographische Herangehensweise

In diesem Kapitel lege ich dar, was ich unter einer praxeographischen Herangehensweise verstehe und auf welche methodologischen Grundlagen diese beruht. Die Bezeichnung „Praxeographie“ soll zum Ausdruck bringen, dass die Beschreibung von Praktiken im Zentrum steht, und nicht etwa Personengruppen, wie es etwa die Wortbedeutung von „Ethnographie“ nahelegt.

Der Anspruch, eine methodologische Herangehensweise zu entwickeln, die speziell auf das Forschen aus einer praxeologischen Perspektive ausgerichtet ist, klingt auch in anderen Forschungsarbeiten an. So formuliert Lahr-Kurten – wenngleich in einer Fußnote – als „Ziel [...] eine Beschreibung der Praktiken im Sinne der Praxistheorie, folglich eine *Praxeographie* [Herv. i. O.]“ (Lahr-Kurten 2012: 69), und auch bei Maus (2015: 91) findet der Begriff eine vorsichtige Erwähnung. Selbstbewusster wird der Begriff Praxeographie bei Beiträgen aus den Nachbardisziplinen verwendet, wenngleich sich diese stärker an Bourdieus (1979) Theorie über soziale Praktiken orientieren (Schmidt 2012: 49; 2017: 13–15, Alkemeyer et al. 2013: 16). Darüber hinaus findet das praxeographische Forschen bereits Erwähnung in einem Einführungswerk über qualitatives Forschen (Strübing 2013: 76), was darauf verweist, dass neue Herangehensweisen methodologische Debatten allgemein bereichern können.

Nun zeigen zahlreiche geographische Forschungsarbeiten, dass ethnographische Herangehensweisen grundsätzlich geeignet sind, um aus einer praxeologischen Perspektive zu forschen. Allerdings müssen diese dazu eigens abgewandelt werden (Everts 2008: 38-39, Lahr-Kurten 2012: 62–69, Evans 2014: 23, Maus 2015: 99-105, 115-117, Haubrich 2015: 115, 123). Auch in anderen Disziplinen ist eine solche Vorgehensweise etabliert (Lengersdorf 2015: 177, Sedlacko 2017: 47). Bei den beiden letztgenannten Beiträgen handelt es sich um Beiträge in Sammelbänden (Schäfer et al. 2015, Jonas et al. 2017), die sich explizit mit der Frage der empirischen Umsetzung praxeologischer Theorien beschäftigen und die auch in Bezug auf alternative Vorgehensweisen konsultiert werden können.

Trotz des Potenzials ethnographischer Herangehensweisen plädiere ich dafür, eigenständige methodologische Debatten zu führen. Zum einen versprechen genuin praxeologisch informierte Zugänge eine passgenaue Ausrichtung der empirischen Forschung, zum anderen trägt dies zur Vielfalt methodologischer Debatten allgemein bei. Das bedeutet nicht, dass sich nicht auch nach wie vor etwas von der ethnographischen Forschungspraxis lernen ließe, beispielsweise erinnert die Literatur über ethnographisches Forschen in der eigenen Gesellschaft daran, sich auch bei vermeintlich vertrauten Phänomenen auf eine andere Sicht der Dinge einzulassen (Knoblauch 1996: 7, Strübing 2013: 57–65). Dennoch argumentiere ich, dass es Zeit für praxeologisch informiertes Forschen ist, eigene Wege zu beschreiten.

Mein Weg für die Ausarbeitung des vorliegenden Forschungsdesign führte über die Lektüre ethnographischer Arbeiten bis hin zu einem Text des Philosophen Gilbert Ryle (2009 [1971]), dem Geertz das Konzept der *thick description* entlehnt (Geertz 2008: 32). Kombiniert mit einer

Auffassung des Kulturellen, wonach der Mensch „an animal suspended in webs of significance he himself has spun“ (Geertz 2008: 31) sei, machte er es zum Grundprinzip ethnographischen Arbeitens.

Nach einer praxeologischen Auffassung wird das Kulturelle beziehungsweise Soziale dagegen nicht im Menschen verortet, sondern in Praktiken (vgl. Kapitel 2.2., 2.3). Dementsprechend bietet es sich an, die Originalquelle der *thick description* aus einer praxeologischen Perspektive erneut zu lesen. Diese Quelle besteht in einer Gedankenübung des britischen Philosophen Gilbert Ryle, in der er zur Diskussion stellt, was wohl Rhodins Denker tue (Ryle 2009 [1971]) – ein sinniges Beispiel, denn die Statue zeichnet sich unter anderem dadurch aus, dass die dargestellte Figur aus ihrem Kontext gerissen ist.

Ryle bedient sich bei seiner Darstellung unter anderem des folgenden Beispiels: Angenommen, es lässt sich ein Zucken des Augenlids bei zwei Jungen beobachten. Bei einem handelt es sich um ein unbewusstes Zwinkern. Der andere jedoch zwinkert jemandem zu. Ryle stellt fest: „At the lowest or the thinnest level of description the two contractions of the eyelids may be exactly alike.“ (ebd.: 494) Ein und dieselbe Aktion – verbaler oder non-verbaler Art (ebd.: 498) – kann dünner, aber auch dichter beschrieben werden (ebd.: 503-504). Dabei ist eine dünnere Beschreibung nicht falsch, sondern lediglich weniger informativ.

Diese Beschreibung wird auch nicht dichter in Ryles Sinn, indem die Körperbewegung möglichst genau beschrieben wird:

„there remains the immense but unphotographable difference between a twitch and a wink. For to wink is to try to signal to someone in particular, without the cognisance of others, a definite message according to an already understood code.“ (ebd.: 494)

Diesen „already understood code“ (ebd.) gilt es herauszuarbeiten, um zu einer dichteren Beschreibung zu gelangen. Dieses Verstehen beziehungsweise Verständlichkeit wird laut praxeologischen Theorien in Praktiken hergestellt. Um eine Aktion möglichst dicht zu beschreiben, muss diese folglich möglichst gut verstanden werden. Dies wiederum verweist auf die methodologischen Aspekte des empirischen Forschens.

Zum Schluss möchte ich noch darauf hinweisen, dass diese Überlegungen zum praxeographischen Forschen auf die jeweilige Theorie über soziale Praktiken sowie das entsprechende Erkenntnisinteresse angepasst werden müssen. Dementsprechend ist es mein Ziel, nicht nur Praktiken, sondern auch Arrangements auf eine möglichst dichte Art und Weise

zu beschreiben und dabei ein besonderes Augenmerk auf Prozesse der Verortung, der Konstitution von Orten und die sich daraus ergebenden räumlichen Beziehungen zu legen.

3.1.2 Forschungsdesign

Üblicherweise wird zwischen einer qualitativen und einer quantitativen Ausrichtung des Forschungsdesigns unterschieden (Reuber 1999: 33–36). Eine allgemeine Einführung in die qualitative Forschung bieten beispielsweise Reuber (1999: 107–97), Flick (2017) oder Rothfuß und Dörfler (2013), in die quantitative Forschung Reuber (1999: 37–106), Ernste (2011), sowie Lange und Nipper (2018). Grundsätzlich lässt sich sagen, dass eine qualitative Ausrichtung darauf abzielt, zu *verstehen*, wie ein soziales Phänomen zustande kommt, während eine quantitative Ausrichtung dieses *quantifiziert*.

Aus zwei Gründen entschied ich mich für ein qualitatives Forschungsdesign. Zum einen liegt dies in der Art des Erkenntnisinteresses begründet, das auf ein *Verstehen* von Praktiken abzielt. Zum anderen erlaubt es, Kategorien und weiterführende theoretische Überlegungen gegenstandsbezogen zu erarbeiten, indem die Auswahl der Fälle, Erhebung der Daten und ihre Auswertung in einem aufeinander bezogenen Prozess erfolgen (Reuber 1999: 107). Aus diesem Forschungsdesign folgt, dass sich Theorie und Empirie wechselseitig informieren und entwickeln. Dementsprechend stellt die Konkretisierung meines Forschungsinteresses in Form der forschungsleitenden Fragestellungen einen wichtigen Meilenstein des Forschungsprozesses dar, die auch in diesem Entstehungskontext zu verstehen ist. Das qualitative Forschungsdesign ermöglichte es, den anfänglichen Fokus auf Konsum um die Aspekte der Produktion und der Distribution von Kantinenessen zu erweitern, was sich wiederum in dem Ansinnen niederschlug, einen konzeptionellen Beitrag zur integrativen Betrachtung von Produktion, Distribution und Konsum zu leisten.

An die Entscheidung für ein bestimmtes Forschungsdesign ist auch eine Entscheidung in Bezug auf die Strategie der Fallauswahl geknüpft. Generell sind bei der Auswahl der Fälle verschiedene Vorgehensweisen denkbar (Reuber & Pfaffenbach 2005: 151–53). Da ich in dieser Forschungsarbeit keine Repräsentativität im statistischen Sinne anstrebe, sind Zufallsstichproben nicht Mittel der Wahl. Daher habe ich mich für die Strategie der theoretisch begründeten Fallauswahl (Glaser & Strauss 2010³: 61–64, Corbin & Strauss 1990: 420–421) entschieden, die den Grundsätzen des qualitativen Forschens zupass kommt. Dabei wird die Auswahl der Fälle „an den Kriterien *theoretische Absicht* und *Relevanz* [beide Herv. i. O.] –

und nicht an äußeren Umständen“ (Glaser & Strauss 2010³: 64) festgemacht. Der Hinweis darauf, dass die Datenerhebung beendet werden kann, ist das Eintreten einer theoretischen Sättigung (ebd.: 76–78).

3.1.3 Methoden der Datenerhebung

Die Forschungstradition qualitativen Forschens hat eine ganze Reihe an unterschiedlichen Methoden hervorgebracht, welche auch im Rahmen praxeologischer Zugänge zum Einsatz kommen können (Wenzl et al. 2019). Das Anwenden solcher „Perspektivierungspraktiken“ (Maus 2015: 88) folgt dem Zweck, auf systematische wie auch praktikable Art und Weise Kenntnisse über Praktiken und ihre Verknüpfungen zu erlangen.

Wie die nachfolgenden Ausführungen zeigen, scheinen die Methoden der teilnehmenden Beobachtung und des problemzentrierten Interviews vielversprechend, um die Praktiken und Arrangements des Kantinenessens zu erforschen. Die teilnehmende Beobachtung dient dazu, Praktiken und ihre Objekte im Moment und am Ort ihrer Ausführung zu erfassen (Lahr-Kurten 2012: 63, Alkemeyer et al. 2013: 16-17, Maus 2015: 88–91, Wenzl et al. 2019: 344–346). Bis auf wenige Ausnahmen erfolgte die teilnehmende Beobachtung im vorliegenden Fall nicht verdeckt, wobei ich mich auch in diesen Fällen im Anschluss zu erkennen gegeben und um Erlaubnis gebeten habe, die Daten zu verwenden. Die forschungsethisch problematischen Aspekte einer verdeckten Beobachtung diskutiere ich in Kapitel 3.3.

Neben Versuch und Irrtum wurde meine Beobachtungspraxis von den Erfahrungen anderer Personen inspiriert, die beispielsweise Besprechungen (Brosziewski 1996), Küchenabläufe (Martens & Scott 2017), Servicearbeit (Crang 2004) und Schmecken (Mann et al. 2011) erforschten. Da die forschende Person durch ihre Anwesenheit Bestandteil des Untersuchungsraums wird (Everts 2008: 47), ist es von Vorteil, sich passend in das Arrangement einzufügen. So legitimierte beispielsweise eine Tasse Kaffee das Verweilen im Speiseraum sowie den Gang zur Theke, um mit dem Servicepersonal oder anderen Gästen in Kontakt zu kommen. Ebenso galt es, auf manche Dinge wie Klemmbretter, die mit bestimmten Ereignissen wie Lebensmittelkontrollen assoziiert werden, zu verzichten.

Das Einverleiben von Kantinenessen ist ein wichtiger Bestandteil des Erforschens, denn „[i]n the case of food, consumption is not just about practices of ‘doing’, but also about taking in and absorbing.“ (Sargant 2014: 28) Damit erweitern sich die Daten aus der teilweise stark auf verbalen Daten abzielenden Methoden der qualitativen Sozialforschung (Crang 2003) um non-

verbale Aspekte. In Bezug auf die Gesprächsatmosphäre erwies es sich von Vorteil, das zu essen, was auch andere am Tisch aßen, auch wenn dies teilweise gegen meinen Geschmack, Prinzipien und „Aufnahmekapazität“ ging (vgl. Kapitel 3.3). Auch in Bezug auf die Gesprächsatmosphäre war es von Vorteil, das zu essen, was auch andere am Tisch aßen. In den Fällen, in denen ich von den Köchinnen und Köchen zum gemeinsamen Mittagessen eingeladen wurde, wurde das Essen der gleichen Speisen auch von dem Ziel getragen, als guter Gast Wertschätzung für das Essen zum Ausdruck zu bringen – ein Beispiel dafür, wie bereits erworbene Praktiken des menschlichen Zusammenlebens für das Forschen eingesetzt werden (Strübing 2013: 28).

Die Interaktion mit anderen Personen beinhaltet Gespräche, wobei es sich aber um eine andere Gesprächssituation handelt als bei Interviews (Skinner 2012: 32–35). Unter anderem sind diese weniger formell. Dementsprechend stellt sich die forschungsethische Frage, inwiefern solche Daten genutzt werden dürfen (Swain & Zachery 2020). Das gilt umso mehr für Gespräche, deren Zeuge ich durch meinen Aufenthalt in der Kantine geworden bin, die jedoch nicht an mich adressiert waren. Zugleich liegt ein Wert der teilnehmenden Beobachtung eben darin, dass Phänomene wie Kantineessen miterlebt werden und auf diese Weise ein tieferer Einblick in die Thematik möglich wird. In Kapitel 3.3 lege ich meinen Umgang mit dieser ethischen Herausforderung in Bezug auf Offenheit, Persönlichkeitsrechte und Vertrauen dar.

Durch die Dokumentation von Abläufen und Ereignissen werden „Spuren dieser Praxis“ (Schindler 2016: 274) produziert. Die Feldnotizen wurden, wo möglich, direkt im Anschluss an die Beobachtungen angefertigt. Dem Hinweis von Glaser und Strauss, nur das zu notieren, was sich auf die zu entwickelnden Kategorien beziehe (Glaser & Strauss 2010³: 84-85), konnte ich zu weiten Teilen des Forschungsprozesses *gerade* im Hinblick auf ein offenes Forschungsdesign erst folgen, nachdem ich mir ein gewisses Grundverständnis des Themenfeldes wie auch meiner Forschungsrichtung erarbeitet hatte.

Die teilnehmende Beobachtung bietet Vorzüge gegenüber anderen Methoden wie Interviews, da sich mit dieser Methode erfassen lässt, was *getan* wird. Das ist beispielsweise bei Aktivitäten relevant, die denjenigen, die sie ausführen, so selbstverständlich erscheinen, dass sie womöglich nicht in den Interviews erwähnt werden. Weiterhin lenkt das Beobachten von Praktiken im Vollzug den Blick auf Aspekte, die bislang unbekannt waren und nach denen dementsprechend in Interviews auch nicht explizit gefragt wurde. Allerdings birgt die

teilnehmende Beobachtung auch blinde Flecken, die andere Methoden besser beleuchten (Cook et al. 2006: 660).

Dazu gehören qualitative Interviews. Diese gelten als besonders geeignet, wenn die zu erforschenden Praktiken über die Zeit und den Ort der empirischen Feldforschung hinausreichen (Maus 2015: 92). Die in den Interviews getätigten Aussagen sind dabei als Berichte über eigene Aktivitäten (Warde 2016: 79) oder diejenigen anderer (Lahr-Kurten 2012: 63, Nicolini 2009: 1395) zu begreifen.

Meines Erachtens ist es vorteilhaft, das Interview möglichst nah am Essen (und Trinken) in der Kantine zu führen. Dafür war die Limitierung des Interviews durch die Dauer der Arbeitspause in Kauf zu nehmen. Um trotz Zeitlimit ein möglichst gutes Ergebnis zu erzielen, bot sich eine teilstrukturierte Interviewform an, die den Fokus stärker auf eine Thematik lenkt als unstrukturiertere Interviewformen. Für eine Gegenüberstellung verschiedener Interviewformen verweise ich auf Flick (2017: 193–278). Das problemzentrierte Interview nach Witzel (2000) stellt eine solche teilstrukturierte Interviewform dar, die allerdings hinsichtlich mancher Aspekte angepasst werden musste. Witzel richtet den Fokus auf Probleme, ich dagegen auf ein Phänomen, und Gegenstand seiner Forschung sind Individuen (ebd.: Abs. 1), in der vorliegenden Arbeit dagegen Praktiken.

Obwohl es sich um ein teilstrukturiertes Verfahren handelt, werden die Fragen nicht starr abgearbeitet. Vielmehr geht es darum, „Frageideen im Dialog zwischen Interviewern und Befragten“ (ebd.: Abs. 3) nachzugehen. Dabei können verschiedene „Gesprächstechniken [...] flexibel eingesetzt“ (ebd.: Abs. 4) werden. Der Leitfaden dient dabei als „Gedächtnisstütze“ (ebd.: Abs. 8). Für meine Zwecke hat sich die Organisation der beabsichtigten Fragen in Form einer stichwortartigen Mindmap bewährt, wobei ich für Katingenäste und für das Katingenpersonal jeweils eine eigene Mindmap erstellt habe. Durch die Anordnung als Mindmap ist auf einen Blick erkennbar, welche Aspekte die interviewten Personen bereits im Zuge ihrer Ausführungen beantwortet haben und welche noch fehlen. Die Offenheit in Bezug auf die Gestaltung des Interviews ist von Vorteil, wenn sich Interviews in eine ungeplante, aber aufschlussreiche Richtung entwickeln. Dazu gehören Rückblenden der interviewten Personen in Bezug auf vergangene Erfahrungen des Essens, die aufschlussreich sein können, um die gegenwärtigen Aktivitäten des Essens verstehen und einordnen zu können. Manche Exkurse erwiesen sich als so erhellend, dass ich den entsprechenden Aspekt in den Leitfaden aufnahm. Weitere Kontextinformationen habe ich auf den Feldnotizen notiert. Sie geben nicht nur

Anregungen zur weiterführenden Interpretation, sondern auch „für eine inhaltlich begründete Auswahl“ (Witzel 2000: Abs. 9) weiterer Fälle. Der Einfluss der *grounded theory* (Glaser & Strauss 2010³, Corbin & Strauss 1990) ist dabei deutlich erkennbar.

Bewährt hat sich Witzels Anregung, den Gesprächseinstieg vorzuformulieren (Witzel 2000: Abs. 8). Folgender Satz hat sich als geeignet erwiesen: „Ich habe Sie ja in der Kantine angetroffen. Warum sind Sie heute in die Kantine gegangen?“. Diese Frage provoziert eher Begründungen als Beschreibungen und erscheint damit auf den ersten Blick wenig praxeologisch. Allerdings zielt sie nicht primär darauf ab, das Motiv für den Kantinenbesuch zu erfassen, sondern über eine leicht zu beantwortende Frage einen Gesprächseinstieg zu schaffen. Zudem folgte ich Witzels Rat, zuzulassen, dass die interviewten Personen mehrmals auf dieselben Aspekte zurückkommen (ebd.: Abs. 4). Ich habe festgestellt, dass stringente, widerspruchsfreie Erzählungen ohnehin eher eine Ausnahme darstellen, so dass entsprechende Wiederholungen zusätzliche Gelegenheiten für eine vertiefte Analyse geben. Wann immer es mir die interviewten Personen erlaubten, habe ich die Interviews aufgenommen. In den anderen Fällen habe ich während des Gesprächs Stichworte notiert und direkt im Anschluss Gesprächsnotizen angefertigt.

Die Feldforschung erstreckte sich – von Phasen der Auswertung und konzeptionellen Weiterentwicklung unterbrochen – von Februar 2015 bis Oktober 2018. Die Daten aus der teilnehmenden Beobachtung beziehen sich auf 40 Beobachtungstage in acht Kantinen – wenngleich in unterschiedlicher Intensität – und sechs weiteren Veranstaltungen zur Fortbildung für Fachkräfte aus der Gastronomie, bei einer Messe sowie in einer Zentralküche im Bereich Schulverpflegung. Genauere Informationen zum Forschungsfeld gebe ich in Kapitel 3.2.

Mein Ziel war es, im Laufe der Beobachtungstage in den einzelnen Kantinen jeweils alle Öffnungszeiten und Mahlzeiten abzudecken, was in den einigen Betrieben auch das Abendessen sowie Sonntage beinhaltete und Zeiträume von sieben Uhr morgens bis achtzehn Uhr abends umfasste. Das mit zunehmender Aufenthaltsdauer in einer Kantine erworbene Wissen ließ sich strategisch für den weiteren Forschungsverlauf einsetzen, beispielsweise um mich in der Nähe von Personen zu platzieren, deren Praktiken ich erforschen wollte. Diese Taktik wurde bisweilen unterlaufen, indem sich Personen bei meinem Anblick an andere Tische als üblich setzten. Diese Reaktionen zeigten mir, dass das Beobachten auf Gegenseitigkeit beruhen kann.

Etwa die Hälfte der angesprochenen Personen zeigte sich für ein Interview aufgeschlossen, die andere Hälfte lehnte mit Verweis auf die verbleibende Zeit oder auf einen stressigen Arbeitstag ab. Da das problemzentrierte Interview nicht auf eine Person beschränkt ist, bot es sich mitunter an, das Interview auf mehrere Personen auszuweiten. Insgesamt habe ich mit 70 männlichen und 61 weiblichen Kantinegästen Interviews geführt. Die Interviews dauerten im Schnitt 14 Minuten, zehn dauerten unter fünf Minuten. Zu berücksichtigen ist, dass diese Interviews in allen Fällen in den Arbeitspausen der interviewten Personen stattfanden, was die Länge der Interviews beschränkte. Die Altersklassen von 25 bis 29 Jahren, von 30 bis 34 Jahren sowie von 45 bis 49 Jahren waren besonders häufig vertreten, wobei Personen zwischen 18 Jahren und 65 Jahren interviewt wurden.

Weiterhin habe ich Interviews mit sechs weiblichen und elf männlichen Personen aus dem Küchen- und Servicebereich geführt. Diese umfassen Angestellte wie auch die Inhaberinnen und Inhabern von Catering-Betrieben. Da in ihrem Arbeitsalltag selten Zeit für Interviews blieb, verabredete ich mich zu Interviews außerhalb ihrer Arbeitszeiten beziehungsweise in deren Pausen. Im Durchschnitt dauerte ein Interview mit dem Kantinepersonal 44 Minuten, wobei die Spannbreite zwischen 122 Minuten (ein Arbeitnehmer in leitender Position) und vier Minuten (eine Praktikantin) reicht. Von dieser Praktikantin abgesehen, die sich während des formellen Interviews sichtlich unwohl fühlte und nahezu sprachlos war, hatte ich den Eindruck, dass diese Personengruppe über ihre Arbeit sprechen möchte und sich auf die Forschung einließ. Dies zeigt sich auch in der angesichts der Umstände überraschend langen Dauer der Gespräche.

3.1.4 Auswertung und Darstellung

Es ist es nicht Sinn und Zweck einer Praxeographie, sich in der dünnen Beschreibung einzelner Vorgänge zu verlieren, sondern vielmehr das Phänomen dicht zu beschreiben. Die Auswertung von Datenmaterial zum Zweck einer dichten Beschreibung beinhaltet im Grunde drei Schritte: *Durchdringen, Reduzieren und Verdichten*. Prozesse der Analyse und der Interpretation kommen in allen drei Schritten zum Tragen.

Zur Auswertung wurde das Datenmaterial zunächst verschriftlicht. Bereits dabei handelt es sich um eine Konstruktionsleistung (Crang & Cook 2007: 132-133, Geertz 2008: 34). Dementsprechend stehen die Daten weder für sich noch sind sie objektiv in dem Sinne, dass sie unbeeinflusst von menschlicher Wahrnehmung sind.

Die handschriftlichen Notizen und Skizzen aus den teilnehmenden Beobachtungen habe ich abgetippt und die aufgenommenen Interviews transkribiert. Dabei folgte ich bis auf eine Ausnahme Witzels Forderung, Interviews vollständig zu transkribieren (Witzel 2000: Abs. 7, 19). Weitgehend wurde auch dem Hinweis Folge geleistet, dass im Hinblick auf die Auswertung auch die Aussagen der interviewenden Person transkribiert werden sollten (Crang & Cook 2007: 86). Die Interviews wurden nach einheitlichen Transkriptionsregeln von verschiedenen Personen transkribiert, wobei ich alle Interviews noch einmal durchgehört und die Transkripte gegebenenfalls korrigiert habe. Dieses Durchhören war auch aus dem Grund wichtig, als dass durch das Transkribieren der Tonfall „verloren“ geht, in dem Äußerungen getätigt werden. Dieser stellt aber eine wichtige Kontextinformation zum Verständnis des Gesagten dar, so dass ich einen Wechsel im Tonfall im Transkript vermerkte. Diese Kontextinformationen sind wichtig, denn das „tape-recording would reproduce just what he was doing, in this thinnest sense of ‘doing’“ (Ryle 2009 [1971]: 498).

Zum Durchdringen, Reduzieren und Verdichten der Daten griff ich auf etablierte Techniken des Kodierens zurück, wie sie von (Corbin & Strauss 1990) beschrieben werden. Dabei handelt es sich um ein bewährtes Verfahren in der qualitativen Sozialforschung (Crang & Cook 2007: 133, Reuber & Pfaffenbach 2005: 163, Maus 2015: 115), das sich auch für die Auswertung problemzentrierter Interviews empfiehlt (Witzel 2000: Abs. 19, 25). Das Ziel besteht darin, über eine gegenstandsorientierte Entwicklung von Kategorien zu einer „conceptual density“ (Corbin & Strauss 1990: 425), also einer Verdichtung der Daten, zu gelangen.

Über Kodierungsprozesse macht die Forscherin oder der Forscher „sich die Daten ‚fremd‘“ (Strübing 2008: 285) um das Abstraktionsniveau zu erreichen, das für theoretische Überlegungen notwendig ist (ebd.). Dabei ist Sorge zu tragen, dass die auswertende Person über das Abarbeiten einzelner Kodierungsschritte nicht in ein schematisches Arbeiten verfällt (Thomas & James 2006), sondern eine „balance of creative and structured processes“ (Crang & Cook 2007: 132) bewahrt.

Beim Kodieren kommen Hilfsmittel analoger wie digitaler Art in Frage (ebd.: 133). In dem vorliegenden Fall habe ich spezielle Kodierungs-Software wie Atlas.ti und MAXQDA ausprobiert, allerdings schränkte mich deren Benutzeroberfläche zu sehr darin ein, in dem heterogenen Datenmaterial Zusammenhänge zu identifizieren, ohne die jeweiligen Kontexte außer Acht zu lassen. Die Auswertung der Daten erfolgte letztlich handschriftlich, wobei ich

parallel zu einer Kodierung eine entsprechende „Falldarstellung“ (Witzel 2000: Abs. 22) angefertigt habe, um die Kontexte nicht aus den Augen zu verlieren.

Zu dem Kontext eines Interviews gehört auch das Wissen um die konkrete Situation, beispielsweise in Bezug auf andere Personen im Raum. Das Setting des Interviews brachte es zuweilen mit sich, dass sich andere Personen am gleichen Tisch aufhielten. Die Anwesenheit Anderer beeinflusst das Arrangement des Interviews, beispielsweise könnte sie zu sozial erwünschten Antworten führen. Ich weise darauf hin, dass das auch für die Anwesenheit der interviewenden Person gilt (vgl. Kapitel 3.3). Das wird insbesondere in Situationen deutlich, in denen die Reaktion der anderen Anwesenden darauf hinweist, dass die interviewte Person ihre Ernährungsweise mir gegenüber anders beschreibt als dies die Kollegen tagtäglich beobachten. Was Personen tun und was sie sagen, das sie tun, muss dementsprechend nicht übereinstimmen, kann aber jeweils als eigene Praktik erforscht werden.

Das Durchdringen, Reduzieren und Verdichten der Daten geschah in einem wechselseitigen Prozess der Datenauswertung und der Kategorie- und Theoriebildung. Bei der Interpretation muss sichergestellt sein, dass „den erhobenen Daten nicht im Nachhinein einfach Theorien ‚übergestülpt‘ werden.“ (Witzel 2000: Abs. 3). Dabei erwies sich der allgemeine Charakter von Schatzkis Ontologie (vgl. Kapitel 2.3) von Vorteil. Allerdings ergeben sich diese Zuordnungen zu Praktiken und Arrangements nicht von selbst, vielmehr müssen sie anhand des Datenmaterials konstruiert werden.

Daran schließt sich die Frage an, wie anhand des verschriftlichen Datenmaterials Praktiken und Arrangements (vgl. Kapitel 2.3) identifiziert werden können. In Bezug auf Praktiken lassen sich non-verbale wie auch verbale Praktiken hinsichtlich ihrer praktikenorganisierender Komponenten analysieren (Bueger 2014: 207, Lahr-Kurten 2012: 91, Everts 2012: 157–70). Angesichts der empirisch feststellbaren Variationen bestand die nächste Herausforderung darin, Praktiken und Arrangements als solche einzugrenzen, siehe auch (Hui 2017: 55). Ob empirische Ausprägungen nun als Variation ein- und derselben Praktik oder als unterschiedliche Praktiken gefasst werden sollten, war nicht immer eindeutig zu bestimmen.

Es wäre meines Erachtens wenig gewonnen, würde das Essen in der Kantine als *eine* Praktik perspektiviert. Das Ausdifferenzieren in verschiedene Praktiken bietet dagegen ein größeres Potenzial zu einer dichterem Beschreibung, insbesondere im Hinblick auf Verknüpfungen. Ähnlich handhabt es Warde bei seiner Konsumforschung, wenn er schreibt: „In this view,

consumption is not itself a practice but is, rather, a moment in almost every practice“ (Warde 2005: 137).

Hinsichtlich der Auswertung der Daten nach ihren praktikeninhärenten Komponenten möchte ich an die besondere Rolle von Empfindungen in Schatzkis Theoriegebäude erinnern (vgl. Kapitel 2.3), denn diese zeigen an, auf was sich die Zwecke einer Praktik richten:

„The sole universal feature of teleoaffectivity is the omnipresence of affectivity: human activity continuously expresses the emotions, moods, and feelings [...] thereby manifesting its dependence on how things matter to people.“ (Schatzki 1997: 302)

Wie eine bestimmte Aktion zu verstehen ist, hängt also von dem Verständnis der dabei herrschenden Empfindungen ab. Eine dichte Beschreibung von Praktiken muss daher zunächst das Augenmerk auf die Empfindungen richten, um davon ausgehend Aussagen über die Zwecke einer Praktik treffen zu können. Im Hinblick auf die anderen praktikenkonstituierenden Komponenten wie das praktische und allgemeine Verstehen und explizite Regeln scheinen die beschriebenen Auswertungstechniken qualitativer Sozialforschung ohnehin geeignet.

Grundlegend für die Verallgemeinerbarkeit der fallspezifischen Ergebnisse im Zuge qualitativer Forschung ist nicht die statistische Repräsentativität, sondern „*Plausibilität* [Herv. i. O.]“ (Reuber & Pfaffenbach 2005: 150). Um die Gültigkeit der entwickelten Kategorien zu überprüfen, werden sie mit dem empirischen Datenmaterial gespiegelt (Witzel 2000: Abs. 24, Crang & Cook 2007: 160). Zu diesem Zweck habe ich auch das Gespräch mit Personen gesucht, die über große fachliche Expertise verfügen, aber nicht zu meinen Fallbeispielen gehören. Weiterhin ist es sinnvoll, die eigene Forschung durch die Rezeption anderer Forschungsarbeiten in den Kontext zu setzen (Crang & Cook 2007: 15, Mann 2015), denn manche Aspekte treten im Kontrast mit anderen deutlicher hervor. Auch Dokumente wie Hygienerichtlinien sind sinnvolle Quellen, um die erhobenen Aktivitäten, beispielsweise in Bezug auf Hygiene, besser zu verstehen. Der Interpretation sind aber auch Grenzen gesetzt, unter anderem, weil sich eine Person wie ein Forscher oder eine Forscherin nicht vollständig in eine andere Person hineinversetzen kann (Reuber & Pfaffenbach 2005: 115). In Kapitel 3.3 lege ich dar, wie ich mit dieser Unsicherheit umgehe.

Bei der Darstellung von Ergebnissen kann es sich aus den bereits angeführten Gründen nicht um ein exaktes Abbild der Realität handeln. Diese Interpretationsarbeit geht in druckreifen Texten oftmals unter (Geertz 2008: 34). Dementsprechend ist es wichtig, eine Sprache zu finden, die abbildet, „that knowledge is constructed and contested rather than being simply

received” (Jackson 1989: 176). Aus diesem Grund folge ich Everts Vorschlag, „durch ein Schreiben in der Ich-Perspektive [...] die Person des Forschers und ihr notwendig subjektiver Zugang zur Welt sichtbar [zu machen]” (Everts 2008: 39).

Damit sich die Informationsdichte auch in der Darstellung widerspiegelt, bedarf es einer entsprechenden Beschreibung. Nicolini beschreibt dies anschaulich als „zooming in on the accomplishments of practice; zooming out to discern their relationships in space and time“ (Nicolini 2013: 219). Mit einer dichteren Beschreibung geht eine entsprechend höhere Interpretationsleistung einher, weshalb eine getrennte Darstellung in „Ergebnisse“ und „Interpretation“ wenig sinnvoll erscheint.

In diesem Kapitel habe ich den Vorschlag gemacht, das praxeographische Forschen im Sinne einer dichten Beschreibung von Praktiken und Arrangements also auch ihrer Verknüpfungen als eine eigene methodologische Debatte zu entwickeln. Weiterhin habe ich das Forschungsdesign sowie die Strategien der Datenerhebung, Auswertung und Darstellung dargelegt. Ein Aspekt des Forschungsdesigns blieb bislang allerdings unberücksichtigt: Die Strategie der Fallauswahl.

3.2 Forschungsfeld

Empirisches Forschen erfolgt notwendigerweise zeitlich und räumlich begrenzt, was Entscheidungen in Bezug auf die Fragestellung, die Forschungsperspektive, die Methoden sowie die Auswahl der zu untersuchenden Fälle notwendig macht. Letztere darzustellen ist Gegenstand dieses Kapitels. Dazu gebe ich eine Einführung in die Konstitution des Forschungsfeldes, wie es sich aus der theoretischen Grundperspektive ableitet, gefolgt von einer Arbeitsdefinition, was unter Betriebskantinen zu verstehen ist und einer überblicksartigen Beschreibung der ausgewählten Fälle.

3.2.1 Konstitution des Forschungsfeldes Essen in der Kantine

Die Geographin Cindi Katz wies schon vor längerer Zeit darauf hin, dass das Forschungsfeld das Ergebnis einer „constitution as a discursive and spatial practice” (Katz 1994: 67) sei. Es handelt sich dabei dementsprechend nicht um ein bestimmtes Territorium, sondern um eine forschungspragmatische Abgrenzung einer „site of inquiry that is necessarily artificial in its separations from geographical space and the flow of time.“ (ebd.) Dem Erkenntnisinteresse dieser Arbeit entsprechend, konstituiert sich das Forschungsfeld aus den Praktiken und

Arrangements der Produktion, Distribution und des Konsums von Essen in den ausgewählten Kantinen.

Die Orte der Feldforschung sind in der vorliegenden Arbeit dementsprechend nicht mit *Ortschaften* gleichzusetzen. Dennoch ist es nicht unerheblich, *wo* sich das Phänomen Kantinenessen entfaltet, schließlich ist davon auszugehen, dass sich die örtlichen Gegebenheiten in der lokalen Ausprägung des Phänomens spiegeln. Dazu gehören beispielsweise die Größe und die Art des Betriebes oder die gesetzlichen Rahmenbedingungen.

Im Sinne einer Arbeitsdefinition lassen sich Kantinen zum einen über ihre Funktion definieren, die Belegschaft eines Betriebes mit Essen zu versorgen. Sie unterscheiden sich weiterhin über ihren räumlichen Zusammenhang aus Speiseraum, Theke und Küche von Aufenthaltsräumen, die lediglich über einen Lebensmittelautomaten verfügen. Diese Arbeitsdefinition von Kantinen umfasst auch Orte, die sich durch die gleichen Praktiken und Arrangements kennzeichnen, aber beispielsweise als Betriebsrestaurant bezeichnet werden. Für andere Definitionen sowie historische Abhandlungen über die Entstehung von Kantinen verweise ich auf (Tanner 1999, Thoms 2003; 2004; 2009, Thelen 2006, Uhl 2012).

Die Forschung in Küchen bedurfte entsprechender Zustimmung seitens der Kantinenleitung. Dem Aufenthalt in Speiseräumen ging die Zustimmung des Personal- beziehungsweise Betriebsrates oder der Betriebsleitung voraus. Manche der Kantinen – und damit der Betriebsgelände – waren öffentlich zugänglich, andere nicht. Letztere konnte ich nur in autorisierter Begleitung betreten, erstere auch eigenständig. Zum Teil wurde ich auch in Sicherheitspraktiken des jeweiligen Betriebes eingebunden, beispielsweise indem ich mich bei der Pforte anzumelden hatte, mein Kommen mit dem Sicherheitsdienst absprechen musste, eine Beschreibung meiner Person mit Foto über den internen Verteiler geschickt wurde, eine eigene Schlüsselkarte mit ausschließlichem Zutritt zu der Kantine erhielt oder meine Kleidung und Taschen vor dem Betreten des Gebäudes durchleuchtet wurden. Dies gibt bereits einen Hinweis darauf, dass es sich bei der Betriebskantine um einen Ort „im Inneren“ eines Betriebs handelt, sozusagen um dessen „Bauch“.

3.2.2 Auswahl und Charakterisierung der Fälle

Das Essen in Kantinen ist weit verbreitet in Deutschland (Max Rubner-Institut 2008: 112), weshalb es nahe liegt, sich auch bei der Fallauswahl am Alltäglichen zu orientieren. So erscheint es weder zweckführend, in einer Stadt zu forschen, die sich durch Besonderheiten wie eine hohe

Konzentration an staatlichen Einrichtungen, Industrie- und Software-Betriebe, kulturelle Angebote oder auch Arbeitslosigkeit auszeichnet, noch auch kommunale Einheiten, die zu klein sind, um mehrere Betriebe zu beherbergen. Aus diesem Grund bietet es sich an, die Forschung in Mittelstädten durchzuführen. Angesichts der hohen Anzahl an Mittelstädten in Deutschland erscheinen die Auswahlmöglichkeiten entsprechend groß, was eine weitere Eingrenzung notwendig macht.

Die Entscheidung, welche Stadt, welcher Betrieb und welche zu beobachtende oder zu interviewende Person ausgewählt wird, folgt der Strategie der theoretisch begründeten Fallauswahl (Glaser & Strauss 2010³: 61–64, Corbin & Strauss 1990: 420-421), die ich in Kapitel 3.1 dargelegt habe. Um sicherzustellen, dass trotz der Vorkehrungen nicht ein „besonderes“ Gebiet im Hinblick auf die Ausprägung des Phänomens Kantinenessen ausgewählt wurde, schien es angeraten, nicht nur in einer, sondern in zwei Mittelstädten zu forschen. In Bezug auf das Erkenntnisinteresse sprach nichts dagegen, die Erhebung in dem Bundesland durchzuführen, in dem ich zum damaligen Zeitpunkt beschäftigt war: Nordrhein-Westfalen.

Zur Erhebung der Daten ist es hilfreich, ein gut erreichbares Forschungsgebiet zu wählen, während zur Auswertung ein sprichwörtlicher Abstand hilfreich ist. Alle genannten Bedingungen erfüllen die beiden Städte Düren und Euskirchen. Da mein Forschungsfeld „Kantinenessen“ und nicht die beiden Städte darstellt, verzichte ich auf eine landeskundliche Beschreibung. In Bezug auf historische Rückblicke verweise ich auf Deckers Monographie über „Die betriebliche Sozialordnung der Dürener Industrie im 19. Jahrhundert“ (Decker 1965) und die Studie „Struktur und sozialer Wandel einer Mittelstadt. Euskirchen 1952-2002“ (Friedrichs et al. 2002).

Um ein Verständnis für die Erwerbslandschaft vor Ort zu schaffen, charakterisiere ich nachfolgend beide Städte anhand ausgewählter statistischer Kennziffern (siehe Tabelle 3). Relevant dafür, wie viele Personen in den Kantinen vor Ort essen, ist die Zahl der Beschäftigten am Arbeitsort, was auch die Einpendler umfasst. In beiden Städten ist der Pendlersaldo positiv, in Düren stehen 25 155 Einpendlern 14 257 Auspendlern (IT.NRW 2019a), in Euskirchen dagegen 13 376 Einpendlern 12 329 Auspendlern gegenüber (IT.NRW 2019b).

Tabelle 3 Euskirchen und Düren im statistischen Vergleich. Eigene Abbildung auf Basis der nordrhein-westfälischen Landesdatenbank für die Stadt Euskirchen (IT.NRW 2019b) und die Stadt Düren (IT.NRW 2019a).

	Stadt Euskirchen, Daten aus (IT.NRW 2019b)	Stadt Düren, Daten aus (IT.NRW 2019a)
Einwohner (Stand 2017)	57 715 Personen	82 695 Personen
Sozialversicherungspflichtig beschäftigt am Arbeitsort (Stand 2017)	21 827 Personen	41 639 Personen
Davon im primären Sektor	0,6 %	0,1 %
im sekundären Sektor	27,2 %	27,8 %
im Handel, Gastgewerbe, Verkehr und Lagerei	23,3 %	16,5 %
in sonstigen Dienstleistungen	48,9 %	55,7 %
Davon Einpendler über die Gemeindegrenzen hinweg	13 376 Personen	25 155 Personen
Vollzeitbeschäftigte am Arbeitsort	15 629 Personen	28 333 Personen
Davon männlich	19 482 Personen	18 553 Personen
weiblich	5 037 Personen	9 780 Personen

Mit Blick auf die Tabelle 3 ist festzustellen, dass in Düren die Zahl der Erwerbstätigen und damit der potenziellen Kantinengästen wesentlich höher ist. Die Struktur des tertiären Wirtschaftssektors stellt sich in beiden Städten unterschiedlich dar. Wie ich an späterer Stelle in diesem Kapitel darlege, schlagen sich beide Aspekte in der Auswahl der jeweiligen Betriebskantinen nieder. Weiterhin ist ersichtlich, dass die Beschäftigten ungleich auf die einzelnen Wirtschaftssektoren verteilt sind, was sich auch in der Art der Betriebe und damit womöglich auch der Art der Betriebskantinen spiegeln könnte.

Relevant für das Phänomen Kantinenessen könnte weiterhin die Struktur der Teilzeitbeschäftigung sein, wobei sowohl in Euskirchen als auch in Düren etwa vier Mal so viele Frauen wie Männer in Teilzeit arbeiten (IT.NRW 2019b: 16, IT.NRW 2019a: 16). Dies mag ein Hinweis darauf sein, warum in der bereits zitierten Nationalen Verzehrstudie geschlechtsspezifische Unterschiede bei den Kantinengästen vorzufinden sind: Von den befragten Frauen nehmen 14,5 Prozent ihr Mittagessen in der Kantine ein, von den befragten Männern 23,8 Prozent (Max Rubner-Institut 2008: 112). Auf die Verfügbarkeit von Kantinen

ist dieser Unterschied nicht zurückzuführen, denn nur 23,1 Prozent der Frauen, aber 25,5 Prozent der Männer haben keine Kantine zur Verfügung (Max Rubner-Institut 2008: 112).

Als Basis für die Auswahl der Betriebskantinen diente eine Recherche über die Betriebe vor Ort, deren Belegschaft mehr als fünfzig Personen umfasste. Dies erfolgte in der Annahme, dass bei weniger Arbeitnehmern kaum eine eigene Kantine eingerichtet würde. Da die jeweiligen Stadtverwaltungen entsprechende Listen über die gemeldeten Gewerbe nicht oder nur gegen eine hohe Gebühr aushändigten, habe ich auf öffentlich zugängliche Quellen zurückgegriffen. An diese Recherche schloss sich eine telefonische Abfrage in Bezug auf die Existenz einer Betriebskantine an, beziehungsweise im Falle der Catering-Betriebe die Frage, ob diese Kantinen betreiben.

Aus der Überlegung heraus, dass der Betrieb ein relevanter Kontext des Kantinenessens darstellen könnte, habe ich Kantinen in staatlichen wie privaten Betrieben aus dem sekundären und tertiären Wirtschaftssektor erforscht. Da ich in aller Regel zusichern musste, dass die einzelnen Betriebskantinen nicht zu identifizieren sein werden, verzichte ich in der nachfolgenden Tabelle auf eine Angabe der Standorte sowie auf die genaue Benennung der entsprechenden Betriebe.

Tabelle 4 Übersicht über die erforschten Betriebskantinen. Eigene Abbildung.

Art des zu versorgenden Betriebs	Betriebsart der Kantine	Art der Versorgung	Anzahl der produzierten Mittagessen
Behörde	Caterer, externe Gäste	Küche vor Ort	50 insgesamt, davon vereinzelt für externe Gäste (Nr. 18 Beobachtung)
Bildungs- und Beratungszentrum	Eigenregie	Küche vor Ort	200 (Nr. 45 Beobachtung)
Finanzdienstleister	Caterer	Küche vor Ort	70 (Nr. 56 Interview)
Medizinische Einrichtung	Eigenregie, externe Gäste	Küche vor Ort	100 Essen für die Belegschaft, 360 Essen für Patienten und 25 Essen für externe Gäste (Nr. 53 Beobachtung)
Industriebetrieb	Caterer	Küche vor Ort	40 (Nr. 3 Beobachtung)
Industriebetrieb	Caterer, externe Gäste	Küche vor Ort, Zentralküche	400-700 Essen mit Lieferung an andere Betriebe und Einrichtungen (Nr. 128 Interview)
Forschungseinrichtung	Caterer	Anlieferung aus zentraler Küche	k. A.
Behörde	Caterer, externe Gäste	Anlieferung aus zentraler Küche	k. A.

Die Kantinen unterscheiden sich weiterhin in ihrer Betriebsart, der Art der Versorgung sowie der Anzahl der produzierten Mittagessen. Die Anzahl der produzierten Mittagessen basiert auf dem geschätzten Durchschnittswert seitens derjenigen, die die Kantine leiten oder hier arbeiten. Bei den beiden Kantinen, die aus einer zentralen Küche angeliefert wurden, konnten keine Angaben erhoben werden.

Für den Einstieg in die empirische Forschung habe ich die Kantine ausgewählt, dessen Leiter sich am aufgeschlossensten zeigte. Damit war die Annahme verbunden, dass dies günstige Voraussetzungen zur Entwicklung und Verfeinerung der empirischen Erhebungsmethoden schafft. Anschließend habe ich mich bei der Auswahl der Kantinen gemäß der Strategie der theoretisch begründeten Fallauswahl (Glaser & Strauss 2010³: 61–64, Corbin & Strauss 1990: 420-421) am Erkenntnispotenzial orientiert. Dabei bemühte ich mich auch um die Forschungserlaubnis in Kantinen, bei denen der Einstieg nicht so reibungslos verlief.

Ein Blick in offizielle Statistiken verrät, ob diese Fallauswahl nach theoretischen Gesichtspunkten die Alltäglichkeit des Phänomens widerspiegelt. In Bezug auf das Verhältnis von Kantinen mit einer Küche vor Ort und Kantinen, die aus einer zentralen Küche beliefert werden, gestaltet sich das statistische Gesamtbild der Kantinen in Deutschland folgendermaßen: Dem Ernährungsbericht von 2008 zufolge, der einen Schwerpunkt auf die Verpflegung im Betrieb richtet, verfügen 75 Prozent der Betriebe mit Betriebsverpflegung über eine Kantine, in der Speisen selber zubereitet werden, während sich 25 Prozent das Essen liefern lassen (DGE 2008: 153). In meiner Fallauswahl spiegelt sich dieses Verhältnis wider.

Die amtliche Statistik über die „Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen“ gibt über die Unternehmensstrukturen Aufschluss. Unter diese Sammelkategorie fallen verschiedene Formen der Gemeinschaftsverpflegung, beispielsweise im Betrieb, aber auch in Schulen oder Krankenhäusern. Ein Vergleich der Zahlen von 2013, die mir vom Statistischen Bundesamt auf Anfrage im Jahr 2016 zur Verfügung gestellt wurden (DESTATIS 2016) und der Zahlen von 2016, die ich Jahr 2018 erhielt (DESTATIS 2018), liefert Hinweise auf einen Wandel in diesem Wirtschaftsbereich.

Die Mehrzahl der Catering-Unternehmen in dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sind kleine Unternehmen mit weniger als zehn sozialversicherungspflichtig Beschäftigten: Von den im Jahr 2016 gezählten 10 913 Unternehmen aus diesem Sektor entfielen 9 512 Unternehmen auf diese Kategorie (DESTATIS 2018). In dieser kleinsten Beschäftigungsgrößenklasse ist ein Rückgang um mehr als 1000 Unternehmen zum Jahr 2013 zu verzeichnen (DESTATIS 2016),

während in allen größeren Beschäftigungsgrößenklassen die Anzahl der Unternehmen stieg (DESTATIS 2016, DESTATIS 2018). Allerdings zeigen die Zahlen auch, dass die kleineren Unternehmen nicht schlicht zu größeren Unternehmen wurden; vielmehr gab es im Jahr 2013 insgesamt 11 846 Unternehmen in dieser Wirtschaftssparte (DESTATIS 2016). Das heißt, insgesamt verzeichnet die Statistik 933 Unternehmen weniger in diesem Wirtschaftsbereich innerhalb von drei Jahren. Die Zahlen geben aber keinen Aufschluss darüber, ob es sich dabei beispielsweise um Geschäftsaufgaben oder um Geschäftsübernahmen handelt.

In Bezug auf den Umsatz ist festzustellen, dass von den insgesamt mehr als neun Milliarden Euro Umsatz, die im Jahr 2016 von diesem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung erbracht wurden, knapp vier Milliarden Euro Umsatz allein auf die insgesamt 81 Unternehmen mit 250 und mehr sozialversicherungspflichtig Beschäftigten entfallen (DESTATIS 2018). Die insgesamt 9 512 Unternehmen mit unter zehn sozialversicherungspflichtig Beschäftigten haben dagegen insgesamt 1,6 Milliarden Euro Umsatz gemacht (ebd.). Die Minderheit der größten Unternehmen vereint also verhältnismäßig viel Umsatz auf sich, während die kleinen Unternehmen mit weniger als zehn Beschäftigten den absolut größten Anteil der Unternehmen in diesem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung bilden. Die theoretisch begründete Fallauswahl scheint dementsprechend das Alltägliche des Phänomens Kantinenessen abzubilden, wie es sich auch statistisch zeigt.

3.2.3 Erweiterung des Forschungsfeldes über die Kantine hinaus

Bisweilen war es erforderlich, den Praktiken des Kantinenessens auch an andere Orte zu folgen, wenngleich diese Forschung weniger umfangreich ausfiel als in den Kantinen selbst. Eine solche Erweiterung des Forschungsfeldes ist in der praxeologischen Forschung nicht unüblich (Lahr-Kurten 2012: 63, Nicolini 2009: 1395).

In der nachfolgenden Tabelle 5 wird die Art der Erweiterung des Forschungsfeldes inklusive der damit verbundenen Erkenntnisabsicht aufgelistet. Dazu gehören Interviews mit ehemaligen Köchinnen und Köchen, das Absolvieren einer Belehrung, die für alle verpflichtend ist, die gewerblich mit Essen umgehen, der Besuch von Fachtagungen, Fachmessen und Weiterbildungsveranstaltungen sowie im Zuge einer maximalen Fallkontrastierung der Besuch in einer großen Zentralküche. Veranstaltungen wie Messen stellen einen vielversprechenden Ort geographischer Forschung dar, weil sich hier zahlreiche Prozesse temporär konzentrieren (Bathelt & Zakrzewski 2007). Bei der zweitägigen Zusammenkunft, der geschlossenen

Veranstaltung im Rahmen der Fachmesse sowie der Rundgang in der Zentralküche konnte die Teilnahme nur nach einer Einladung beziehungsweise Fürsprache durch Dritte erfolgen. Diese Kontakte habe ich im Laufe der Forschung geknüpft.

Tabelle 5 Erweitertes Forschungsfeld. Eigene Darstellung.

Art	Erkenntnisabsicht
Interview mit einer Köchin im Ruhestand	Hintergrundinformation über den Wandel der Außer-Haus-Verpflegung
Interview mit einem ehemaligen Kantinenkoch, der nun in einem Restaurant arbeitet	Kontrastierung des Arbeitens in der Kantine mit dem Arbeiten in einem Restaurant
Absolvieren der Erstbelehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz	Einblick in die Erfahrungen derjenigen, die in der Kantine arbeiten
Zweitägige Zusammenkunft ausgewählter Personen aus Industrie, Politik und NGOs	Kontextualisierung der Daten in Bezug auf die produktionsspezifischen Herausforderungen
Besuch einer Fachmesse (Intergastra) sowie aktive Teilnahme an einer geschlossenen Veranstaltung im Rahmen derselben	Kenntnisse über neue Küchentechnik, Convenience Produkte
Absolvieren einer Weiterbildung für Leiterinnen und Leiter aus der Gemeinschaftsverpflegung	Erweiterung meiner Kenntnisse in Bezug auf Technik, Gesetze, Bedingungen
Absolvieren einer Weiterbildung für Leiterinnen und Leiter aus der Gemeinschaftsverpflegung	Erweiterung meiner Kenntnisse in Bezug auf Technik, Gesetze, Bedingungen
Küchenrundgang in einer Zentralküche einer der international führenden Catering-Anbieter mit 2500 produzierten Essen täglich und anschließendes Interview mit einer Person aus dem Management	Maximale Kontrastierung zu den erforschten Kantinen erhalten

Die teilnehmende Beobachtung (vgl. Kapitel 3.1) erstreckte sich dabei über verschiedene Grade der Teilnahme, von der bloßen Anwesenheit bis hin zum Halten eines Vortrags im Kreis einer geschlossenen Veranstaltung. Nicht alle Informationen dürfen gleichermaßen verwendet werden, beispielsweise habe ich an einer Veranstaltung teilgenommen, bei der sich Vertreterinnen und Vertretern aus der Gastronomie und Nahrungsproduzierender Industrie, Politik, Nichtregierungsorganisationen und angewandte Forschung im Bereich des Außer-Haus-Sektors in Deutschland unter der Voraussetzung trafen, dass weder die Teilnehmerinnen und Teilnehmer noch deren Arbeitgeber namentlich genannt werden dürfen.

Aus der Analyse der empirischen Daten haben sich fortlaufend weitere Anknüpfungspunkte aufgetan. Allerdings waren mit der Zeit die Bedingungen einer theoretischen Sättigung (Glaser & Strauss 2010³: 76–78) zumindest insofern erreicht, als dass es an der Zeit schien, die Erkenntnisse in Form der vorliegenden Arbeit mitzuteilen.

Zudem lässt sich ein Phänomen ohnehin nicht abschließend beschreiben, schließlich nimmt die eigene Erkenntnis wie auch die Praktiken und Arrangements vor Ort weiter seinen Gang: „we are always already in the field-multiply positioned actors, aware of the partiality of all our stories and the artifice of the boundaries drawn in order to tell them.“ (Katz 1994: 67) Insbesondere bei den Anlässen, bei denen ich meine Ergebnisse nach mehreren Jahren Forschung zu den Kantinenleitungen zurückbrachte und mit ihnen diskutierte, habe ich Veränderungen vorgefunden, die mir vor Augen führten, dass es sich bei den erhobenen Daten um Momentaufnahmen handelt und darauf basierende Verallgemeinerungen dementsprechend in ihrem Kontext betrachtet werden müssen.

3.3 Reflexion der empirischen Umsetzung

In den folgenden Ausführungen reflektiere ich die Umsetzung des in Kapitel 3.1 dargestellten Forschungsdesigns und die Auswahl der Fälle, wie sie in Kapitel 3.2 beschrieben ist. Dabei bietet sich unter anderem die Möglichkeit, Erfahrungswerte bezüglich Herausforderungen und Grenzen, nicht verfolgter Wege und nicht optimal gelöster Konflikte weiterzugeben.

3.3.1 Reflexion der Umsetzung des qualitativen Forschungsdesigns

Einige Aspekte erwiesen sich zugleich als Vorteil und als Herausforderung. Dazu gehört die Flexibilität des in Kapitel 3.1 beschriebenen, qualitativen Forschungsdesigns. Diese war zum einen von Vorteil, als ich erkannte, dass die Personen, die in Kantinen arbeiten, eigentlich ganz andere Geschichten zu erzählen hatten als diejenigen, nach denen ich sie fragte. Indem ich die Erhebungsmethoden öffnete und immer wieder anpasste, konnten auch diese Geschichten erfasst werden. Aus dieser Weiterentwicklung resultierte aber ein sehr disperser Datensatz, dessen Strukturierung eine Herausforderung darstellte.

Weiterhin weist jede Methode Stärken und Schwächen auf, weshalb eine Kombination von Methoden mitunter sinnvoll erscheinen kann. Die teilnehmende Beobachtung (vgl. Kapitel 3.1) hat sich beispielsweise als geeignet erwiesen, um Praktiken während ihrer Ausführung zu erforschen. Allerdings kann meines Erachtens nicht davon ausgegangen werden, dass sich alle Praktiken beobachten lassen. Zudem ist eine „directional asymmetry“ (Hannah 2019: 66) der eigenen Aufmerksamkeit anzunehmen. Das bedeutet konkret, dass bestimmte Aspekte den Blick auf sich ziehen und andere dabei aus dem Sichtfeld geraten.

Zwei Herausforderungen, die mit der teilnehmenden Beobachtung einhergehen, möchte ich näher erläutern. Die erste bezieht sich auf das Einverleiben des Essens, die zur teilnehmenden Beobachtung des Essens gehört (vgl. Kapitel 3.1). Dazu ist es meines Erachtens erforderlich, die eigenen Vorstellungen und Geschmacksvorlieben in Bezug auf Essen so weit als möglich zu reflektieren und zurückzustellen. In der Praxis stellte mich dies durchaus vor Herausforderungen. Beispielsweise schlägt es mir bei dem Gedanken an die Lebensumstände von Tieren aus industrieller Tierhaltung und Tierschlachtung den Appetit. Dennoch habe ich mitunter in den Kantinen die fleischhaltigen Speisen gegessen, wenn sie mir beispielsweise von den Köchinnen und Köchen speziell empfohlen wurden oder sie mich an ihren Tisch eingeladen und selber auch diese Speise verzehrt haben. Dies erfolgte in der Annahme, dass es einer unbefangenen Gesprächsatmosphäre abträglich wäre, wenn ich als Forscherin das von ihnen zubereitete Essen verschmähen würde. Auch in Bezug auf die Forschung mit den Kantinengästen gilt es zu bedenken, dass der Gesprächsverlauf durch mein Essverhalten beeinflusst werden könnte.

Eine andere Herausforderung bestand in dem Konfliktpotenzial, dass die teilnehmende Beobachtung in Bezug auf die Ethik des Forschens birgt. Gerade wenn sich die forschende Person gut in das Kantinengeschehen einfügt, ist davon auszugehen, dass sich nicht jede der anwesenden Personen ständig darüber bewusst ist, dass ihr Tun und Sagen möglicherweise zum Gegenstand meiner Forschung wird. Daran schließt sich die Frage an, inwiefern solche Daten genutzt werden dürfen. Ständiges Nachfragen, ob ich die Inhalte für die Forschung benutzen dürfte, wäre kaum praktikabel gewesen und hätte das Vorhaben gestört, das Phänomen Kantineessen mitzerleben. Auf die Erkenntnisse aus der teilnehmenden Beobachtung gänzlich zu verzichten, hätte einen erheblichen Verlust im Hinblick auf die Darstellung der Ergebnisse bedeutet. Für dieses Dilemma habe ich keine optimale Lösung gefunden.

Um diesen Konflikt zumindest in geordnete Bahnen zu lenken, habe ich drei Kriterien aufgestellt: Offenheit, Persönlichkeitsrechte und Vertrauen. Bis auf wenige Ausnahmen erfolgte meine Anwesenheit offen. Das beinhaltet die Erlaubnis der Betriebsleitung, des Betriebsrats oder der Kantineleitung sowie ein Auftreten, das meine Absichten als Forscherin offensichtlich machte. In einem Fall wurde ich auch mit Bild über den betriebsinternen Newsletter angekündigt. Zur verdeckten Beobachtung kam es in Situationen, in denen ich mit einer Erweiterung des Forschungsfeldes experimentierte. Wo es sich als weiterführend herausstellte, habe ich im Anschluss angeboten, auf Wunsch die Beobachtungen nicht weiter zu

verwerten. Um die Persönlichkeitsrechte der interviewten und beobachteten Personen zu respektieren habe ich zum einen möglichst anonyme Beschreibungen geliefert und zum anderen die Ortsbezüge im Appendix so weit verallgemeinert habe, dass ein Rückverfolgen der Personen wesentlich erschwert wird. Im Zuge der Feldforschung wurde mir auch Zugang zu Informationen unter der Zusage meinerseits gewährt, diese vertraulich zu behandeln. Dazu gehören Einsichtnahmen in Bilanzen, Geständnisse über Fehlverhalten et cetera.

Da Interviews in formalen Kontexten geführt werden, kann zumindest davon ausgegangen werden, dass sich die Personen ihrer Teilnahme an meiner Forschung bewusst sind. Die in Kapitel 3.1 dargelegte Anpassung des problemzentrierten Interviews nach Witzel (2000) eignet sich, Informationen über die Praktiken des Essens in der Kantine zu erhalten, die sich nicht durch die teilnehmende Beobachtung erschließen lassen. Ich habe mich dazu entschieden, die Interviews in nahem zeitlichem und räumlichem Bezug zum Vollzug der Praktiken des Essens in der Kantine zu führen, um das, was Menschen tun und das, was sie sagen, besser abgleichen zu können. Allerdings ist dabei der Nachteil in Kauf zu nehmen, dass Pausen mitunter einen restriktiven zeitlichen Rahmen setzen.

Dieses Kapitel bietet zudem die Gelegenheit zu erwähnen, dass ich auch ein Feldtagebuch führte. Allerdings habe ich mich dazu entschieden, dieses nicht in den Datenkorpus einfließen zu lassen, um stattdessen denjenigen mehr Raum zu geben, um deren Praktiken es in dieser Arbeit geht. Durch die Lernprozesse, die sich aus diesen schriftlichen Reflektionen ergaben, ist das Feldtagebuch aber dennoch in dieser Arbeit präsent, wenngleich auf indirekte Art und Weise.

In Bezug auf die Interpretation der Daten ist zu bedenken, dass Menschen Praktiken nicht jedes Mal auf die gleiche Art und Weise ausführen. Das birgt Herausforderungen, wenn es darum geht, Praktiken zu interpretieren. Zudem zeigt sich in der empirischen Forschung, dass diese praktiken-organisierende Elemente *in actu* durchaus widersprüchlich sein können, die Personen beispielsweise Regeln befolgen, und zugleich ihr Unverständnis über diese Regeln äußern. Wie lässt sich dann sicherstellen, dass diese Interpretation zu korrekten Ergebnissen kommt? Meines Erachtens existiert kein Patentrezept, das eine korrekte Interpretation garantiert. Erstens spiegelt die Qualität der Ergebnisse die Qualität der Forschung sowie der Fähigkeiten der forschenden Person. Zweitens ist davon auszugehen, dass Menschen – und damit auch die forschende Person – nur einen beschränkten Zugang zur Wirklichkeit besitzen. Die Erforschung des Essens stellt keine unpolitische Praktik dar. Die Wahl des Untersuchungsgegenstandes, der

Fragestellung, der Methoden und der theoretischen Konzepte unterliegt bestimmten Vorannahmen. In diesem Sinne gilt es auch die vorliegende Arbeit zu reflektieren.

Der schriftlichen Repräsentation der Daten sind Grenzen gesetzt. Erstens lassen sich nicht alle Aspekte einer Praktik gleichermaßen gut in Worte fassen. Ein Beispiel dafür ist die affektive Komponente einer Praktik. Zweitens führt eine detailliertere Aufzeichnung eines Phänomens nicht zwingend zu einer dichterem Beschreibung (Martens & Scott 2017: 184), abgesehen davon, dass nicht jede Person ihr Tun gleichermaßen gut in Worte fassen kann (Ryle 2009 [1971]: 232). Weiterhin birgt die schriftliche Repräsentation die Gefahr, dass auf hegemoniale Kategorien zurückgegriffen wird. So zeigt sich beispielsweise in Bezug auf Geschlecht, wie sehr mein alltagspraktisches Verständnis von Geschlecht von einer binären Auffassung geprägt ist, die ich wiederum durch meine Beschreibungen weitertrage. Zugleich bedeutet ein Verstehen der schriftlichen Beschreibung einer Praktik nicht, dass die Praktik selbst vollumfänglich verstanden wird.

3.3.2 Reflexion der Konstruktion des Forschungsfeldes

Das Forschungsfeld, wie ich es in Kapitel 3.2 dargestellt habe, ist das Ergebnis bestimmter Abgrenzungspraktiken. Ihre Reflektion bietet die Gelegenheit, auf diejenigen Pfade der Forschung einzugehen, die ich nicht weiterverfolgte. Dazu gehört beispielsweise die Erforschung eines vergleichsweise ungewöhnlichen Verfahrens, das darin besteht, dass die Kantine ihr eigenes Convenience Food herstellt, indem Essen vorgekocht und mit Hilfe spezieller Einwegverpackungen portionsweise eingefroren wird. Eine Kantine, die dieses Verfahren praktiziert, sagte so oft ab, dass ich davon ausgehen musste, dass meine Anwesenheit nicht erwünscht war. Da dieses Verfahren das Phänomen Kantinenessen ohnehin nur in einem sehr speziellen Aspekt charakterisiert, habe ich die Entscheidung getroffen, diese Richtung nicht weiter zu verfolgen.

Ebenso begonnen, aber nicht weiter verfolgt habe ich die Forschung mit Personen, die keinen Zugang zu Kantinen haben sowie die Erforschung von Restaurants mit spezieller Mittagskarte, da sich nach der ersten Erhebungsphase das Kantinenessen als diejenige Form darstellte, die mein Erkenntnisinteresse auf besondere Art und Weise weckte. Nicht weiter verfolgt habe ich auch Vergleiche zwischen Kantinen in unterschiedlichen Ländern, wenngleich ich öffentliche wie nicht-öffentlich zugängliche Kantinen in Spanien, Italien und Kenia auf explorative Art und Weise besuchte, um meinen eigenen Verständnis- und damit Interpretationshorizont zu

erweitern. Zudem zeigt ein Blick in die Literatur, dass auch innerhalb von Deutschland unterschiedliche Entwicklungslinien des Kantinenessens festzustellen sind, vor allem während der Zeit des geteilten Deutschlands (Thelen 2006).

Schließlich möchte ich das Konzept der theoretischen Sättigung reflektieren. Ich möchte darauf hinweisen, dass dieser Zustand zumindest in der vorliegenden Forschung nicht einheitlich erreicht wurde. Während in mancherlei Hinsicht, beispielsweise bezüglich der Konstellationen, die das Essen in der Kantine naheliegend machen, diese Sättigung längst erreicht war, trifft dies nicht auf alle Bereiche der Produktion von Kantinenessen zu.

Mit dem Durchführen eines Forschungsprojektes ist auch ein Lernprozess verbunden. Anhand von Beispielen habe ich gezeigt, wie sich hinsichtlich des Forschungsdesigns, der Erhebungsmethoden und der Auswahl des Forschungsfeldes Sachverhalten ergeben haben, die eine Entscheidung meinerseits erforderlich machten. Die vorliegende Arbeit ist das Ergebnis dieser Entscheidungen. Deren Reflektion kann nicht nur dazu beitragen, die Arbeit in ihren Entstehungskontext einzuordnen, sondern auch, Ansatzpunkte für folgende Forschungsprojekte zu identifizieren.

4. Kantinenessen im Erwerbsalltag

Die Fragestellungen der vorliegenden Forschungsarbeit beantworte ich in drei Schritten. Zunächst widme ich mich den Praktiken und Arrangements des Kantinenessens im Erwerbsalltag, also des Konsums von Kantinenessen. Analog dazu stelle ich in Kapitel fünf dar, wie sich das Phänomen Kantinenessen als Erwerbsalltag der Personen, die in den Küchen das Essen produzieren und es an den Theken ausgeben, darstellt. In Kapitel sechs erörtere ich zentrale Kollisionen, die sich aus den Verknüpfungen die einzelnen Aspekte des sozio-materiellen Zusammenhangs Kantinenessen ergeben.

Die Darstellung der empirischen Ergebnisse beginnt mit Kapitel 4.1, in dem der Einfluss der räumlichen Nähe der Betriebskantine zu dem Ort des Arbeitens thematisiert wird, gefolgt von einer Darstellung der Verknüpfung des Essens und Arbeitens in zeitlicher Hinsicht in Kapitel 4.2. In Kapitel 4.3 geht es um die verschiedenen und ambivalenten Facetten der Erholung beim Essen und Trinken in der Kantine. Wie das Kapitel 4.4 zeigt, wird in der Kantine aber auch zu einem nicht unerheblichen Maße gearbeitet. Und schließlich in Kapitel 4.5 habe ich auch Schmecken als einen relevanten Aspekt des Kantinenessens identifiziert, der – wie die anderen Aspekte auch – verdeutlicht, dass eine dichte Beschreibung des Essens eine Beschreibung der Kontexte beinhalten muss.

4.1 Naheliegender Essen

„Weil es nah am Arbeitsplatz ist, weil die Küche hier in der Regel gut-bürgerlich, aber ganz gut ist und weil ich hier [...] auch Kontakt zu meinen Kolleginnen und Kollegen habe.“ (Nr. 23 Interview)

Dieses Zitat aus einem Interview mit einem Kantinengast spielt auf einen wesentlichen Aspekt des Kantinenessens an: Räumliche Nähe im Sinne von kurzen Distanzen, die aber erst in ihrem Zusammenwirken mit weiteren Aspekten tatsächlich ihre Bedeutung entfaltet, das Essen in der Kantine naheliegend zu machen. Dieses Zusammenwirken lässt sich über die Verknüpfungen von Arrangements als ein Gefüge aus „interconnected human bodies, organisms, artifacts, and things“ (Schatzki 2016: 5) und Praktiken im Sinne eines organisierten, „open spatial-temporal manifolds of activity“ (ebd.) betrachten.

Gegenstand dieses Kapitels sind drei zentrale Konstellationen der Praktiken und Arrangements des Essens im Erwerbsalltag, welche die Kantine als einen naheliegenden Ort des Essens im Erwerbsalltag konstituieren: Die Konstellation des Arbeitens außer Haus mit dem Essen außer

Haus, die Koordination des Essens am Arbeitsplatz mit dem Essen zu Hause und die Konstellation zwischen dem Angebot in der Kantine und den verfügbaren Alternativen in der Umgebung.

4.1.1 Arbeiten außer Haus – Essen außer Haus

Die räumliche Organisation der Erwerbsarbeit nimmt einen zentralen Einfluss auf die Praktiken des Essens in der Kantine, denn erst das Arbeiten außer Haus schafft eine Konstellation, die das Essen außer Haus naheliegend macht. Nicht ohne Grund ist die Geschichte der Kantine eng mit der Geschichte der Industrialisierung und damit der Erwerbsarbeit außer Haus verknüpft (Decker 1965, Tanner 1999, Uhl 2012).

Die verhältnismäßig große Distanz zwischen den Orten des Arbeitens und des Wohnens befördern das Essen außer Haus. Dieses kann vielfältige Formen annehmen, die vom Mitbringen belegter Brote über das Essen in der Kantine bis zum Besuch umliegender Versorgungsmöglichkeiten reichen. Exemplarisch zeigt sich dies in den Worten, mit denen ein Interviewpartner seinen Kantinenbesuch begründete:

„Joa, weil es schmeckt hier. [...] ich wohne so weit weg, lohnt sich dann nicht nach Hause zu fahren, ne. Ich bin Ganztagskraft, das ist ein großer Grund, aber ich gehe nicht regelmäßig. Ich gehe nur vielleicht zwei Mal die Woche. [I: Und die anderen Tage?] Joa, bringe ich mir was mit oder gehe in die Stadt mal was Kleines kaufen.“ (Nr. 19 Interview)

In dem Zitat werden einige Aspekte genannt, die zusammen eine Konstellation ergeben, die das Essen in der Kantine naheliegend erscheinen lässt. Zuerst nannte er den Umstand, dass ihm die angebotenen Speisen schmecken. Das Zitat des Interviewpartners zeigt aber auch: Wenngleich die große Distanz zwischen seinem Wohn- und Arbeitsort – und die verhältnismäßig geringe Distanz zwischen Kantine und Arbeitsplatz – ein Arrangement darstellt, welches das Essen in der Kantine befördert, so lässt sich daraus keine Kausalität in Bezug auf die ausgeführten Praktiken ableiten.

Zu berücksichtigen ist weiterhin „contingency of social outcomes“ (Gibson-Graham 2008: 615), was ich im Hinblick auf die Entfaltung von Kontexten *situative Kontingenzen* nenne: Trotz förderlicher Konstellationen kann es immer noch anders kommen. So erscheint dem Interviewpartner an manchen Tagen die Einnahme des Mittagessens in der Kantine als naheliegend, an anderen Tagen das Mitnehmen von Essen oder der Rückgriff auf die Alternativen in der Umgebung. Dieses Beispiel veranschaulicht, dass sich zwar förderliche Arrangements des Kantinenessens identifizieren lassen, ihr Einfluss auf die Entfaltung von

Praktiken aber davon abhängen, wie sie situativ empfunden werden. Ein solcher beeinflussender Kontext stellt die räumliche Nähe dar, wie sich im weiteren Verlauf zeigt, spielen noch andere Aspekte eine relevante Rolle.

Bislang konzentrierten sich die Ausführungen auf das Verspeisen in der Kantine gekaufter und vor Ort verzehrter Speisen. Empirisch ist aber festzustellen, dass diese Kombination nicht die einzige ist, welche das Essen in der Kantine beziehungsweise den Konsum von in der Kantine gekauften Essens ausmacht. Solche erweiterten Formen des Kantinenessens im Erwerbsalltag lassen sich durch die Forschungsperspektive auf Kantinenessen als sozio-materieller Zusammenhang miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements besser begreifen, als wenn ich mit Kantinenessen lediglich eine Produktkategorie bezeichnen würde.

Zunächst gehe ich auf die Kontexte ein, welche die Kantine zu einem naheliegenden Ort der Versorgung im Erwerbsalltag machen, auch wenn die Einnahme des Essens an anderen Orten innerhalb des Betriebs stattfindet. Aus der Analyse der Daten geht hervor, dass dies auch auf die warmen Mahlzeiten zutreffen kann. Noch relevanter ist dies jedoch bei belegten Brötchen und Kaffee. Das zeigen exemplarisch die folgenden Ausschnitte aus Interviews, die ich in einer Behördenkantine führte. Hier wird das in der Kantine gekaufte Frühstück verhältnismäßig selten auch im Speiseraum vor Ort eingenommen: „[D]ie meisten nehmen sich das dann mit hoch, ne. Also zwei, drei Mann sitzen schon mal hier unten“ (Nr. 19 Interview). Das Frühstück kann „alleine in meinem Zimmer“ (Nr. 21 Interview) oder „oben in Gesellschaft“ (Nr. 22 Interview) verzehrt werden. Wie ich in Kapitel 4.3 zeige, können im Verspeisen des Kantinenessens am Arbeitsplatz verschiedene Zwecke zum Ausdruck kommen, sei es, dass auf diese Weise weitergearbeitet werden kann oder eine ungestörte Atmosphäre herrscht, um das Essen tatsächlich als Pause zu genießen.

Inwiefern das Mitnehmen von Essen und Getränken aus der Kantine praktisch erscheint, hängt nicht nur mit der räumlichen, sondern auch mit der tätigkeitsbezogenen Organisation von Erwerbsarbeit zusammen. Die Arbeit im Büro unterscheidet sich diesbezüglich stark von anderen Tätigkeiten, beispielsweise im Labor, im Operationssaal oder auf einer Baustelle.

Die Konstellation zwischen dem Phänomen Kantinenessen und der Organisation von Erwerbsarbeit wird auch durch betriebsspezifische Regeln beeinflusst. Diese verdeutlichen, dass das Kantinenessen nicht nur eine individuelle, sondern auch eine betriebliche Angelegenheit darstellt. Beispielsweise kann die Belegschaft angewiesen werden, nicht in ihren Büros, sondern nur in dafür vorgesehen Räumen wie die der Betriebskantine zu Essen und zu

Trinken. Dies trifft beispielsweise auf die Beschäftigten eines Finanzdienstleisters zu, um zu vermeiden, dass „was umfällt, Schreibtisch, Unterlagen, bekleckert.“ (Nr. 72 Interview) Dem gegenüber wird die Kantine dann zu einem „Ort [...], wo man Essen einnehmen kann“ (Nr. 72 Interview). Die Kantine wird so als Ort des Essens im Erwerbsalltag konstituiert. Im Übrigen wurde schon in den Dürener Papierfabriken des späten 19. Jahrhunderts ähnliche Regeln zu einem vergleichbaren Zweck aufgestellt (Decker 1965: 165), allerdings wurden die bereitgestellten Aufenthaltsräume kaum genutzt. Stattdessen wurde im Freien gegessen oder das Verbot missachtet, „was bei starker Staub- und Dampfbildung zur Gesundheitsschädigung führen mußte [sic]“ (ebd.: 166), siehe auch (Ellerkamp 1991: 90–96). Geschichtswissenschaftliche Studien greifen den Aspekt des Arbeitsschutzes auf, betonen aber zugleich, dass mit dem Verorten des Essens in der Kantine die Arbeitspausen kontrollierbarer wurden, etwa in Bezug auf das Zwischendurchessen am Arbeitsplatz (Uhl 2012: 376–378).

Die Kantine kann aber auch dann einen naheliegenden Ort des Essens im Erwerbsalltag darstellen, wenn hier Speisen verzehrt werden, die an anderen Orten gekauft wurden. Eine solche Begebenheit veranschaulicht der folgende Auszug aus den Feldnotizen:

„Neben mir ist eine größere Gruppe junger Angestellter. Einer isst nichts, eine schneidet sich Obst in einen Joghurt in eine Plastikschüssel, die anderen haben ein belegtes Brötchen von Backwerk.“ (Nr. 68 Beobachtung)

In allen beforschten Kantinen stellte der Verzehr mitgebrachten Essens eine normale Praxis dar, wengleich sie nicht die Praktiken des Essens in der Kantine dominieren. Die Kantine kann also auch die Bedeutung eines betrieblichen Aufenthaltsraumes annehmen. Bei den beforschten, extern bewirtschafteten Kantinen wurde dies durch entsprechende vertragliche Regelungen sichergestellt.

Die interviewten Personen nannten verschiedene Zwecke im Sinne von *teleoaffective structures* (Schatzki 2016: 5, Kapitel 2.3), die das Mitnehmen von Speisen in die Kantinen anleiteten. Dazu gehörte etwa, die Kontrolle über die zugeführten Inhaltsstoffe zu behalten (Nr. 10 Interview) oder zu Hause übrig gebliebenes Essen nicht wegzuwerfen: „Wenn ich zum Beispiel gekocht habe und da sind Reste, dann lasse ich die ungerne schlecht werden“ (Nr. 36 Interview). An solchen Tagen liegt es nahe, sich das Essen von zu Hause zur Arbeit mitzubringen – und an anderen Tagen möglicherweise, sich in der Kantine zu versorgen.

Diese Flexibilität in Bezug auf das Essen in der Kantine beziehungsweise in Bezug auf das Essen von in der Kantine zubereiteten Speisen habe ich als situative Kontingenz bezeichnet.

Weiterhin habe ich gezeigt, dass die räumliche Nähe der Kantine zum Ort des Arbeitens sowie dessen Entfernung zum Wohnort eine Verknüpfung von Arrangements darstellt, die sich förderlich auf die Entfaltung der Praktiken des Essens in der Kantine auswirken kann. Deutlich wurde aber auch: Nächstgelegen heißt nicht unbedingt naheliegend. Diese Erkenntnis ist wichtig für die weitere Beantwortung der Fragestellung dieser Arbeit, wie das Essen in seinen Praktiken und materiellen Bestandteilen in der Kantine verortet wird.

In der Analyse der empirischen Daten habe ich zwei weitere Konstellationen des Erwerbsalltags als relevant identifiziert, die sich ebenfalls über räumliche Beziehungen auszeichnen: Die Koordination des Essens in der Kantine mit dem Essen zu Hause und die verfügbaren Alternativen in der Umgebung der Kantine.

4.1.2 Koordination des Kantinenessens mit dem Essen zu Hause

In der Auswertung der Daten zeigte sich, dass nicht nur die Organisation der Erwerbsarbeit, sondern auch des Essens zu Hause einen relevanten Kontext des Essens in der Kantine darstellt. Dies trifft insbesondere im Hinblick auf die Koordination der Mittagsmahlzeiten zu: „Praktisch muss es sein. Also, mittags muss es praktisch sein“ (Nr. 71 Interview). Um zu verstehen, in welchen Konstellationen die Praktiken und Arrangements des Kantinenessens praktisch erscheinen, ist das zuvor ausgearbeitete Verständnis von räumlicher Nähe als Wechselbeziehungen zwischen Lagebeziehungen, die sich etwa über Distanzen ausprägen, und einer räumlichen Bezugnahme in sozialen Praktiken hilfreich.

Zwei Formen häuslichen Arrangements scheinen das Auslagern der Mahlzeitenzubereitung an die Kantine besonders zu befördern: Wenn Personen alleinstehend sind und wenn alle Mitglieder einer häuslichen Gemeinschaft mittags außer Haus essen, denn dann „braucht man abends nichts mehr zu machen“ (Nr. 20 Interview). Das Versorgungsangebot in der Kantine ermöglicht es, die essensbezogene Arbeit an die Kantine auszulagern und abends auf einfach umzusetzende, sprichwörtliche Brotzeiten zurückzugreifen, wie eine andere Interviewpartnerin ausführt (Nr. 36 Interview). Dadurch wird das warme, werktägliche Essen in der Kantine verortet: „Zum Kochen bin ich zu faul. Also muss ich in die Kantine gehen. Um was Warmes zu haben.“ (Nr. 87 Interview)

In der Auswertung der Daten zeigte sich, dass das Essen in der Kantine bei alleinlebenden Personen von dem Verständnis begleitet werden kann, dass sich das Kochen nur für sich selbst nicht „lohnt“ (Nr. 29 Interview) beziehungsweise „wenn ich für mich alleine koche, das so, also

vor allem in der Menge nicht hinbekomme.“ (Nr. 41 Interview) Allerdings kann das Verorten der warmen Mittagsmahlzeit außer Haus auch dann praktisch sein, wenn Personen in einer Gemeinschaft leben. Entscheidend für die Koordination der warmen Mittagsmahlzeit ist, dass alle diese Personen auf Kantinen oder andere Versorgungsmöglichkeiten zurückgreifen können:

„[D]ie Kinder sind eigentlich mittags auch versorgt und wenn die dann rumquängeln, sagen ‚wir wollen aber noch mal Nudeln‘ oder so, ja dann koche ich dann halt auch noch mal Nudeln, aber eigentlich ist immer dann abends dann Brotzeit und Gemüse halt, also hier Gurke, Tomate et cetera.“ (Nr. 33 Interview)

An dieser Stelle möchte ich anmerken, dass es bis auf wenige Ausnahmen die Interviewpartnerinnen sind, die sich für die Versorgung anderer Personen zu Hause zuständig zeigten. Praktiken lassen sich dementsprechend auch dahingehend analysieren, wie durch das Ausführen von Praktiken Subjektpositionen – etwa die einer sorgenden Mutter – konstituiert werden. In der Kantine kommen solche Bedeutungskonstruktionen aber nicht nur zu Sprache, vielmehr lassen sich hier auch deren Effekte studieren. So führe ich die Tatsache, dass in Deutschland mehr Männer als Frauen am Kantinenessen partizipieren (Max Rubner-Institut 2008: 112), zu Teilen auf die geschlechtsspezifische Partizipation an der Vollzeit-Erwerbsarbeit außer Haus zurück (vgl. Kapitel 3.2). Für eine vertiefende Betrachtung des Zusammenhangs von geschlechtsspezifischen Bedeutungskonstruktionen mit der Partizipation an der Erwerbsarbeit außer Haus und der Verbreitung von Kantinen verweise ich auf Thelens historische Studie über die divergierende Entwicklung des Kantinenessens in der DDR und der damaligen BRD (Thelen 2006).

Die Koordination des Kantinenessens mit dem Essen zu Hause kann sich in einer weiteren Art und Weise zeigen, und zwar im Hinblick auf die Koordination der jeweiligen Geschmacksvorlieben der einzelnen Haushaltsmitglieder. In der Auswertung der Daten trat dies insbesondere in Praktiken des Essens von Fleisch hervor. Diesen Umstand illustriert das folgende Zitat: „Weil mein Mann zu Hause auch Wert auf Fleisch legt, dann kommt es häufiger vor, dass ich hier [betont] das Fleischlose wähle“ (Nr. 49 Interview). Das werktägliche Essen in der Kantine kommt in diesen Fällen einer Erweiterung der Wahlmöglichkeiten gleich. Auch in anderen Interviews wird dieser Zweck des Essens in der Kantine illustriert, wonach es das werktägliche Essen in der Kantine ermöglicht, an fünf Tagen fleischlos zu essen und dann am Wochenende den Geschmacksvorlieben der anderen Haushaltsmitgliedern entgegenzukommen und „fleischbetonter“ (Nr. 10 Interview) zu essen. Zur Ergänzung sei angemerkt, dass das Essen in der Kantine auch dann naheliegend erscheinen kann, wenn die warme Hauptmahlzeit am

Abend eingenommen wird. Mitunter erfolgt eine Anpassung dahingehend, als dass mittags dann ein kleines Gericht oder ein Salat verzehrt wird (Nr. 81 Interview). Andere erweitern die Anzahl ihrer warmen Hauptmahlzeiten und essen „halt zwei [...] Mal warm“ (Nr. 83 Interview).

Bislang habe ich mich auf die häuslichen Kontexte konzentriert, die die Kantine als naheliegenden Ort des Essens im Erwerbsalltag erscheinen lassen, weil hier fertig zubereitetes Essen verzehrt und die Arbeit der Essenszubereitung somit ausgelagert werden kann. Auf diese Weise werden die Praktiken des Essens in der Kantine verortet. Im Hinblick auf die materiellen Bestandteile des Essens in der Kantine zeigen sich noch weitere Formen der Koordination des Essens im Erwerbsalltag relevant, die sich dadurch auszeichnen, dass Essen aus ihren bisherigen Arrangements herausgelöst und in andere Arrangements integriert werden. Dazu gehört die bereits beschriebene Praktiken, Essen von zu Hause mitzunehmen und in der Kantine zu verzehren.

Im Rückgriff auf in der Kantine zubereitetes Essen kann sich aber auch das Verständnis äußern, wonach dieses eine praktische Möglichkeit darstellt, sich zu Hause zu versorgen. Dabei handelt es sich zwar nicht um eine dominante Praktik, aber auch nicht um eine außergewöhnliche. So sagt eine Interviewpartnerin:

„Das habe ich auch schon gemacht. Ja weil es teilweise wirklich gute Sachen sind, die man, ähm, dann auch nochmal warm machen kann oder so, das habe schon öfter gemacht. Also das machen einige hier“ (Nr. 15 Interview).

Mitunter reicht diese Praktik sogar noch weiter, indem über das Mitnehmen von Speisen aus der Kantine ein Vorrat für zu Hause angelegt wird. Exemplarisch sei das Beispiel eines Kantinengast angeführt, der angibt, er „nehme freitags schon mal was mit, Suppe oder so. Die Suppe können Sie gar nicht machen, ne, die hier... Tupperware mitgebracht, rein, ne und dann ab und abends warm gemacht oder was, oder eingefroren.“ (Nr. 19 Interview)

In diesem Unterkapitel habe ich deutlich gemacht, dass neben der Organisation der Erwerbsarbeit auch die Organisation der Sorgearbeit ein relevanter Kontext darstellt, der beeinflusst, inwiefern die Kantine ein praktischer Ort der Versorgung im Erwerbsalltag darstellt. Noch nicht ausreichend thematisiert wurden bisher die alternativen Möglichkeiten der Versorgung in der Nähe des Arbeitsplatzes.

4.1.3 Alternativen in der Umgebung

Die Kantine wird mitunter als „captive environment“ (Price et al. 2016: 169), ein Kantinengast als „captive consumer“ (Spaargaren et al. 2013: 449, Sargant 2014: 121) beschrieben. Dies

erinnert an die geographische Erforschung von *food deserts*, welche allerdings auch unter anderem aufgrund einer solchen begrenzenden Verortung kritisiert wurde (vgl. Kapitel 2.1). Die bisherigen, wie auch die folgenden Ausführungen zeigen, dass die Möglichkeiten des Essens im Erwerbsalltag nicht so abgeschlossen und alternative Praktiken nicht so ausgeschlossen sind, wie es diese Begriffe suggerieren.

Die beforschten Kantinen zeichneten sich durch unterschiedliche Lagebeziehungen aus. Sie reichten von zahlreichen fußläufigen Alternativen in der Umgebung einer Kantine inmitten der Innenstadt Dürens bis hin zu einer Kantine auf der grünen Wiese in Euskirchen. Zu bedenken ist aber, dass nicht alle Möglichkeiten des Essens außer Haus auch naheliegende Alternativen zur Betriebskantine darstellen.

Erstens müssen die Alternativen zu den Bedingungen passen, die aus der Organisation des Erwerbsalltags resultieren. Das bedeutet, dass die Alternativen zur Kantine angesichts des zeitlichen Rahmens der Mittagspause das Essen bereits servierfertig haben müssen. Das trifft auf Restaurants normalerweise nicht zu. Entsprechend ist die Kantine für ein Mitglied eines Rettungsteams einer medizinischen Einrichtung

„die einzige Möglichkeit wirklich mal zu sagen, man kann jetzt mal hier schnell was essen ohne mal wieder auf Fastfood zurückgreifen zu müssen. Ich glaube das passiert in unserem Beruf relativ häufig.“ (Nr. 78 Interview)

Aus den Charakteristika von Kantinen resultiert, dass auch die Kantinen anderer Betriebe mitunter zu den Alternativen gezählt werden. Manche wurden sogar als „Geheimtipp“ (Nr. 18 Beobachtung) gehandelt. Zwei der interviewten Personen aßen als externe Gäste in einer der beforschten Kantine, obwohl beiden an ihrem jeweiligen Arbeitsplatz eine eigene Betriebskantine zur Verfügung stand. Dennoch nahmen sie den etwas längeren Weg zur benachbarten Kantine auf sich, „weil es hier sehr gut schmeckt, frisch gekocht wird“ (Nr. 40 Interview). Sie unterstreichen damit das in diesem Kapitel vertretene Argument, dass die objektiv messbare räumliche Nähe zwar ein Arrangement darstellt, das sich förderlich auf die Praktiken des Essens in der Kantine auswirken kann, aber die nächstgelegene Versorgungsmöglichkeit nicht auch diejenige sein muss, die naheliegend erscheint.

Zweitens ist zu beachten, dass die Alternativen den Vorstellungen eines adäquaten Essens genügen müssen. Dies verdeutlicht das Beispiels einer Interviewpartnerin, die ihrer Aussage nach in die Kantine ging, „weil es nirgendwo anders warmes Essen gibt hier“ (Nr. 104

Interview). Die Bäckerei und der Kiosk, die sich in direkter Umgebung befanden, aber keine warme Mahlzeit anbieten, schieden daher aus.

Drittens ist zu erwähnen, dass in Zeiten von Lieferdiensten das Angebot nicht mehr auf das Angebot vor Ort beschränkt ist. In zwei Betrieben abseits der Innenstadt wurde ab und zu Essen zur Lieferung bestellt. Allerdings handelte es sich dabei eher um eine Nischenpraktik, der eher die Bedeutung eines Ausbrechens aus etablierten Routinen denn einer alltäglichen Versorgungsmöglichkeit beigemessen wird (Nr. 87 Interview, 80 Interview). Auch die Alternativen der Versorgung mit Essen definieren sich folglich nicht allein über ihre Lagebeziehung zum Arbeitsort, sondern darüber, ob sie naheliegend erscheinen.

Die Kantine als Ort ist aber nicht nur ein „product of interrelations“ (Massey 2005: 9), sie wirkt auch selbst beeinflussend auf die umgebende gastronomische Landschaft. So kann sie eine Konkurrenz für andere gastronomische Einrichtungen darstellen, insbesondere, wenn sie auch für externe Gäste geöffnet ist. Zugleich deutet die Tatsache, dass sich unter den externen Gästen neben Erwerbstätigen aus anderen Betrieben auch alleinstehende, erwerbslose Personen (Nr. 25 Interview, Nr. 42 Interview, Nr. 91 Interview) befinden, auf eine Lücke im Versorgungsangebot für Personen mit begrenzten finanziellen Mitteln hin. Aus der Öffnung von Kantinen für die Öffentlichkeit, aber auch aus der Integration alltäglicher Praktiken des Essens in die privatwirtschaftlichen Räume des Betriebs können Synergieeffekte wie auch Konflikte resultieren, die im weiteren Verlauf der Arbeit thematisiert werden (vgl. Kapitel 4.3, 4.4, 5.5).

Die Alternativen in der Umgebung, die Koordination des Essens im Erwerbsalltag sowie die räumliche Organisation der Erwerbsarbeit gehen Konstellationen mit den Praktiken und Arrangements des Kantinenessens ein, die beeinflussen, inwiefern dieses naheliegend und damit praktisch erscheint. Räumliche Nähe habe ich dabei als das Resultat miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements – insbesondere in Form von Lagebeziehungen – an unterschiedlichen Orten konzipiert. Ein solches praxeologische Verständnis räumlicher Nähe eröffnet eine Perspektive, die es erlaubt, die Komplexität, Flexibilität und Kontingenz der Verortung und räumlichen Zusammenhänge des Kantinenessens besser zu verstehen. Dies ist relevant in Bezug auf die Verortung der Praktiken und Arrangements des Essens in der Kantine, der Konstitution der Kantine als praktischen Ort des Essens im Erwerbsalltag sowie der räumlichen Zusammenhänge des Kantinenessens. Diesbezüglich wurde deutlich, dass die Praktiken und Arrangements des Konsums von Kantinenessen weit über den Moment und Ort des Verzehrs von Essen in der Kantine hinausreichen.

4.2 Mahlzeiten

Der Speiseraum einer Kantine steht die meiste Zeit des Tages leer. Seine Bedeutung als Ort des Essens erhält er durch die Aktivitäten des Essens, die sich hier zu ganz bestimmten Zeiten ereignen. Dabei kommen unterschiedliche Menschen für eine kurze Zeit zusammen und teilen die Praktiken des Essens in der Kantine, bevor sie wieder anderen Aktivitäten an anderen Orten nachgehen.

Dabei ist eine gewisse Rhythmisierung durch Mahlzeiten erkennbar. In diesem Sinne handelt es sich bei Mahlzeiten um „common and shared temporalities and spatialities“ (Schatzki 2013: 35). Indem sie am gleichen Ort zur Entfaltung kommen, entsteht ein miteinander verknüpfter, verorteter Zusammenhang des Essens in der Kantine: „the timespaces of people who carry on the same practices amid the same interconnected arrangements of entities form an interwoven net.“ (Schatzki 2010: 50) Für eine weitere Ausarbeitung zu den zeitlichen Dimensionen von Praktiken verweise ich auf Blue und Spurling (2017) sowie auf Stephan und Wiemann (2019).

Zur Beantwortung der Fragestellungen gilt es daher, eine Perspektive auf das Räumliche zu entwickeln, welche die zeitliche Dimension sozialer Phänomene mitdenkt, aber dennoch den Fokus auf die Prozesse der Verortung, der Konstitution von Orten als auch die daraus erwachsenden räumlichen Zusammenhänge beibehält. Eine solche liefert Massey, indem sie argumentiert

„that space is a dimension that cuts through stories/trajectories, but not to stabilise them into a surface in which the lives of others are stilled [...]. Space in this sense is inherently imbued with time. Space is a simultaneity of unfinished, ongoing, trajectories.“ (Massey 2006: 92)

Aus der Kombination dieser praxeologischen und geographischen Ansätzen ergibt sich eine Perspektive, die den Blick auf die Gleichzeitigkeit von Prozessen eröffnet, die an einem Ort stattfinden. Dies ist wiederum relevant für die Beantwortung der Fragestellung, wie Essen in der Kantine verortet wird.

Wie bereits festgestellt ist die räumliche und zeitliche Organisation von Praktiken ontologisch nicht zu trennen. Zu analytischen Zwecken kann eine entsprechende Schwerpunktsetzung dagegen sinnvoll sein, um die Kantinenmahlzeiten im Tagesverlauf und ihr Zusammenhang mit den starren und flexiblen Zeitregimen des Arbeitens und der sich mitunter daraus ergebenden Konflikten zu verstehen.

4.2.1 Kantinenmahlzeiten im Tagesverlauf

Es bietet sich an, die Ausführungen über die Kantinenmahlzeiten im Tagesverlauf mit dem werktäglichen Frühstück zu beginnen. Die Praktiken des Frühstückens im Erwerbsalltag sind breit gefächert: Manche frühstücken gar nicht, andere zu Hause „ausgiebig und in aller Ruhe“ (Nr. 40 Interview) oder „halt schon eher so ein bisschen mehr gehetzt“ (Nr. 36 Interview), wieder andere auf dem Weg zur Arbeit oder im Betrieb. Im letzten Fall wird auch auf das Angebot der Kantine zurückgegriffen. Welch großem Einfluss der zeitlichen Organisation der Erwerbsarbeit zukommt, wird im Vergleich zum Frühstück an den freien Tagen deutlich: „Also das ist eigentlich Wochenende. Das ist eigentlich anders, weil ich dann die Möglichkeit habe richtig zu frühstücken, ne [I: ja], was ich also unter der Woche keine Zeit zu habe“ (Nr. 20 Interview). Die Diskrepanz zwischen werktäglichem Frühstück und Frühstück an den freien Wochenenden ist auch aus anderen Studien bekannt (Leonhäuser et al. 2009: 91-92, Meyer & Weggemann 2001: 192).

Die erforschten Kantinen boten ab acht Uhr, vereinzelt auch schon ab sieben Uhr Frühstück an. Zum Standardangebot gehörten Kaffee und frisch belegte Brötchen, teilweise auch Rührei, Joghurt und Müsli. Bis auf eine ermöglichten alle Kantinen Frühstück bis weit in den Vormittag hinein, wodurch auch die vormittägliche Pause abgedeckt wurde, die in aller Regel auf eine Viertelstunde festgesetzt war.

Wie ich im vorhergehenden Kapitel gezeigt habe, wird das Frühstück nicht zwingend in der Kantine selbst verzehrt. Belegte Brötchen konnten in der Mehrzahl der beforschten Kantinen bis weit in den Vormittag hinein gekauft werden. Ohnehin zeigte sich der Übergang zwischen dem Frühstück als begrenzte Mahlzeit und belegten Brötchen als „Zwischenmahlzeit“ als fließend.

Das Mittagessen konzentriert sich in der Regel auf ein relativ enges Zeitfenster zwischen zwölf und dreizehn Uhr. Dabei scheint es sich um eine tradierte zeitliche Organisation der Praktiken des Mittagessens zu handeln, denn schon in der Zeitbudgeterhebung von 1991 bis 1992 war die Zeitdauer zwischen 12:00 Uhr und 13:00 Uhr ausreichend, um die meisten mittäglichen Mahlzeiten zu beschreiben, während Frühstück und Abendessen eine wesentlich größere Streuung aufwiesen (Meyer & Weggemann 2001: 192). Trotz des kürzeren Zeitfensters werden in allen Kantinen mehr Mittagsmahlzeiten verkauft als Frühstück und vormittägliche Speisen.

Das Mittagessen markiert auch heute noch die zeitliche Zäsur des Arbeitstages und zeichnet sich dementsprechend durch eine Persistenz aus, indem es über verschiedene Orte hinweg einen taktgebenden Einfluss auf den Alltag nimmt. Diese Feststellung wird in anderen Studien bestätigt (Jahoda et al. 1975: 84-85, Warde 2016: 165).

Mahlzeiten lassen sich als „interwoven timespace that runs through the practice“ (Schatzki 2013: 35) begreifen, etwa bezüglich der Praktiken des Mittagessens. Praktiken können in diesem Sinne nach Schatzki als „open spatial-temporal manifolds of activity organized by understandings, rules, and teleoaffective structure“ (Schatzki 2016: 5) verstanden werden. Solche Verständnisse können sich etwa darauf beziehen, zu welchen Zeiten das Essen angebracht scheint. Zu den Regeln, welche die Aktivitäten der Mahlzeiten in ihrer zeitlichen Dimension regeln, gehören beispielsweise die Arbeits- und Pausenzeitregelungen durch den Betrieb. Wie ich im weiteren Verlauf des Kapitels zeige, nehmen diese einen großen Einfluss.

Von besonderer Bedeutung für die Rhythmisierung der Praktiken des Essens in der Kantine hat sich weiterhin das Hungergefühl erwiesen, das ich unter dem Gesichtspunkt der teleoaffectiven Strukturen einer Praktik (ebd.) betrachte. Dieses nimmt starken Einfluss auf die zeitliche Strukturierung der Praktiken des Essens, weil es sich unmittelbar körperlich ausdrückt. Das individuell empfundene Hungergefühl und die zeitliche Organisation der Praktik können sich wechselseitig konstituieren. So sagte ein Interviewpartner, dass er in die Kantine gehe, „weil ich Hunger habe [...] und zwar regelmäßig um kurz vor zwölf.“ (Nr. 47 Interview) Eine derartige Verinnerlichung von Essenszeiten wirkt wiederum beeinflussend auf die zeitliche Organisation der Arbeit, indem die Arbeitszeit unterbrochen wird, um eine Mahlzeit einzunehmen.

Ist eine Person in Konstellationen des Essens eingebunden, die zeitlich nicht miteinander harmonieren, können sich Konflikte ergeben. Das verdeutlicht das folgende Beispiel einer Person, die deswegen vergleichsweise früh frühstückt, damit sie das Frühstück mit ihrem Partner teilen kann. Dementsprechend hatte sie auch schon früher Hunger als die anderen aus ihrer Mittagsrunde. Damit sie es bis zum gemeinsamen Mittagessen mit den anderen Richtern und Richterinnen aushielt, aß sie oftmals

„manchmal vorher noch was oder irgendwie eine Stunde vor Mittagessen und so, wenn ich dann schon Hunger habe. Dann mache ich auch keine richtige Pause, sondern einfach nur so bei der Arbeit dann zwischendurch.“ (Nr. 10 Interview)

Wie das Beispiel zeigt, sind der sozialen Überformung des eigenen Tuns und Sagens individuelle Grenzen gesetzt. Aus dem Wunsch, sowohl mit ihrem Partner als auch ihren Kolleginnen und Kollegen essen zu wollen, resultierte ein Konflikt, der sich in unregelmäßiger Nahrungsaufnahme äußerte. Das Hungerempfinden wird von dem „zwischendurch“ (ebd.) Essen zwar kurzfristig gelindert, doch es ersetzt nicht das gemeinschaftlich eingenommene Mittagessen in der Kantine.

Die Zwischenmahlzeiten am Nachmittag ähneln den Zwischenmahlzeiten am Vormittag. Auch hier hängt es unter anderem von der zeitlichen Konkretisierung der eigenen Praktiken mit denen anderer ab, ob sich diese in der Kantine entfalten. Wie das nachfolgende Zitat veranschaulicht, erscheint der Gang in die Kantine kaum praktisch, wenn es nur darum geht, etwas Süßes nebenher zu verspeisen:

„[...] wenn ich nachmittags einfach so ein paar Kekse esse dann gehe ich ja nicht in die Kantine, allein, oder so, dann arbeite ich auch, dann will ich auch nicht so lange Pause machen, dann isst man einfach kurz was zwischendurch“
(Nr. 10 Interview).

Allerdings können nachmittägliche Pausen lange Arbeitstage auch sprichwörtlich versüßen. Das lässt sich am Beispiel der wöchentlichen Kuchenpause in der Kantine eines Betriebs zeigen, in dem donnerstags länger gearbeitet wurde. Am „scheiß-langen Donnerstag“ (Nr. 55 Beobachtung), wie er in der Belegschaft mitunter genannt wird, hatte sich eine nachmittägliche Kuchenpause etabliert, in der die einzelnen Abteilungen „in fröhlicher Runde“ (ebd.) zum Kuchenessen in der Kantine zusammenkamen. Wenngleich die Kuchen reihum von den einzelnen Abteilungen gestiftet wurden, fanden die Zusammenkünfte nicht in den jeweiligen Abteilungen, sondern in der Betriebskantine statt. Sie scheint für diese abteilungsübergreifende Treffen naheliegend (vgl. Kapitel 4.1).

Zwischen den bereits thematisierten Mahlzeiten und dem Abendessen zeichneten sich große Unterschiede ab, denn beim Abendessen in der Kantine handelt es sich weder um alltägliche noch um weit verbreitete Praktiken. Das Essen in der Kantine scheint mit Arbeit konnotiert und in dieser Bedeutung dem Essen in der Freizeit untergeordnet: „Abendessen sowieso Zuhause, ne. Weil der Dienst hört um vier Uhr auf“ (Nr. 20 Interview). Damit stellt die Kantine Ort des Essens im Erwerbsalltag, nicht jedoch ein Ort des Essens in der Freizeit dar.

In der Annahme, dass die Öffnungszeiten der Kantinen eine entsprechende Nachfrage sowohl konstituieren als auch repräsentieren, ist die Tatsache aufschlussreich, dass nur eine der beforschten Kantinen bis 18:00 Uhr Essen anbot. Sie versorgte die Beschäftigten einer

medizinischen Einrichtung, in der rund um die Uhr im Schichtdienst gearbeitet wurde. Für Personen im Spätdienst fällt das Abendessen dann nicht mit dem Feierabend zusammen, vielmehr ähnelt das Abendessen dem Mittagessen, indem es für eine Unterbrechung des Arbeitstages sorgt. Das Gebot der Wirtschaftlichkeit (vgl. Kapitel 5.5.) setzt der Versorgung allerdings Grenzen, so dass keine Versorgung über 18:00 Uhr hinaus erfolgt. Wer sich danach mit warmem Essen versorgen möchte, muss auf andere Optionen zurückgreifen, „manchmal Pommes Bude und manchmal kochen wir dann selber und ich mache heute Abend Miracoli.“ (Nr. 78 Interview). Die Arrangements des Essens in der Kantine, so wird deutlich, beziehen sich nicht nur auf die räumlichen, sondern auch auf die zeitlichen Aspekte des Zugangs zur Kantine. Im Hinblick auf die Fragestellungen dieser Arbeit ist festzustellen, dass das Essen zu bestimmten Zeiten in der Kantine verortet wird, was die Kantine zu einem Ort des Essens im Erwerbsalltag macht, nicht jedoch zu einem Ort des Essens in der Freizeit. Wenig Beachtung habe ich bislang der Frage gewidmet, welche Zusammenhänge sich aus der zeitlichen Strukturierung der Arbeitszeiten und dem Essen in der Kantine ergeben.

4.2.2 Zeitlich starre und flexible Arbeitszeitregime

In der zeitlichen Rhythmisierung des Essens in der Kantine spiegeln sich die Organisation der Arbeits- und Pausenzeiten. Dies trifft nicht nur auf die Mahlzeiten im Tagesverlauf zu, sondern auch auf die Zeitregime des Arbeitens, wobei ich zwischen starren und flexiblen Organisationsformen unterscheidet.

Eine zeitlich starre Organisationsform der Erwerbsarbeit zielt auf eine Konzertierung der der Arbeits- und damit auch der Pausenrhythmen ab. Historische Arbeiten über das Kantinenessen im Fordismus arbeiten diese Verbindung deutlich heraus (Ellerkamp 1991, Tanner 1999, Luks 2009, Thoms 2009, Uhl 2014). Aber auch heute noch hängt das Gelingen vieler Arbeitsprozesse davon ab, dass Personen zur gleichen Zeit arbeiten oder pausieren.

Aus der Analyse der Praktiken des Essens in der Kantine war abzuleiten, dass an den Betrieben unterschiedliche Zeitregime koexistieren können. Dies hat auch Auswirkung auf das Essen in der Kantine und den damit verknüpften Praktiken. In der Kantine der medizinischen Einrichtung kam es aufgrund der Überlappung der Stundenpläne mitunter zu ungewöhnlichen Gesprächen in der Kantine, beispielsweise wenn eine Person im Bereitschaftsdienst nach dem Mittagessen mit den Worten „schlaf gut“ (Nr. 90 Beobachtung) verabschiedet wurde oder ein Interviewpartner seinen Kollegen nach dem Interview drängte: „Ab ins Bett, damit wir unsere

Pausenzeiten noch einhalten“ (Nr. 76 Beobachtung). Das „Mittagessen“ wird so zur Mahlzeit vor der Ruhezeit. Hier gehorchen die starren Arbeits- und Pausenzeiten vor allem betriebsspezifischen Zwecken, um etwa potenzielle Notfälle versorgen zu können.

In einem Fall wurde die betriebliche Zielsetzung mit dem Zweck verknüpft, durch eine Taktung der Pausenzeiten die Frequentierung der Kantine zu entzerren, indem die Stundenpläne um eine halbe Stunde versetzt festgelegt wurden. Auch hier existierten mehrere Zeitregime nebeneinander. Dies lässt sich exemplarisch am folgenden Zwiegespräch nachvollziehen, bei dem mir ein Interviewpartner seine Sicht der Dinge erklärte:

„eine gewisse Flexibilität ist mittlerweile vorhanden. Also die Ausbilder können schon ein bisschen mehr wählen, ob sie um zwölf... / *andere Person: Ja, ich hier de facto nicht.* / Ja, nicht alle, unterschiedlich. Ich [betont] kann wählen, wann ich essen will. / *andere Person: Joa.* [I: Und wieso können Sie das nicht?] *Weil er am Schreibtisch sitzt, und ich im Unterricht bin.* /“ (Nr. 31 Interview)

Das Zitat unterstreicht den Einfluss, den das Arbeitszeitregime auf die Entfaltung der Praktiken des Essens in der Kantine nehmen kann, indem es Rahmenbedingungen setzt, die einen entsprechenden Handlungsspielraum definieren.

In zeitlich flexiblen Arbeitsregimen werden Rahmenzeiten vereinbart, innerhalb derer die Erwerbstätigen ihre Arbeits- und Pausenzeiten selbstständig einteilen können. Dies eröffnet für diejenigen, die in einem solchen Zeitregime arbeiten potenziell die Möglichkeit, ihre Arbeitspausen in der Kantine flexibel zu gestalten, schließlich „teilen [wir] uns unsere Arbeit eh selber ein“ (Nr. 10 Interview).

Aber auch die Praktiken in flexiblen Zeitregimen können sich durch eine zeitliche Strukturierung auszeichnen, die insbesondere feste Tischgemeinschaften kennzeichnet. Ein Beispiel dafür stellt das nachfolgende Zitat dar: „Mittagessen gehen wir grundsätzlich um zwölf Uhr. [I: Das habe ich schon gehört.] Die Leute nennen mich die Glocke vom Kirchturm, dann ist Mittag“ (Nr. 70 Interview). Seine Aktivität des Mittagessens zeichnete sich also durch eine große Regelmäßigkeit aus, so dass seine Kollegen und Kolleginnen die Uhr danach stellen konnten.

Die Zusammenhänge zwischen dem Essen in der Kantine und der Erwerbsarbeit im Betrieb zeichnen sich folglich nicht nur durch ihre räumliche (vgl. Kapitel 4.1), sondern auch durch ihre zeitliche Organisation aus. Diese stellen aber nicht nur Charakteristika des sozio-materiellen Zusammenhangs des Kantinenessens dar, sondern verweisen auch auf die entsprechenden Kontexte des Essens im Erwerbsalltag. Diese wirken ihrerseits

kontextualisierend (vgl. Kapitel 2.3), was besonders bei der Betrachtung routinierter Praktiken des gemeinsamen Essens zeigt. Wie die nachfolgenden Ausführungen zeigen, ist damit die Konzertierung der Praktiken des Essens in der Kantine und des Arbeitens aber noch nicht hinreichend beschrieben.

4.2.3 Zeitliche Konkurrenz von Arbeiten und Essen

An die Betrachtung der zeitlichen Verschränkung der Organisation des Erwerbsalltags und des Essens in der Kantine schließt sich die Frage an, ob genug Zeit zum Essen bleibt. Pausenzeiten sind durch gesetzliche, tarifliche und betriebsspezifische Vorschriften geregelt. Somit müsste theoretisch ein Zeitfenster garantiert sein, das zum Essen in der Kantine zur Verfügung stehen sollte. In der Praxis zeigt sich hingegen, dass die Praktiken des Essens und des Arbeitens in Konkurrenz zueinander treten können, die dazu führen kann, dass die Praktiken des Essens in der Kantine nicht zur Entfaltung kommen.

So wie ich in Kapitel 4.1 gezeigt habe, dass nicht nur Nähe in Form von Distanzen, sondern auch in Form einer entsprechenden Bezugnahme wichtig ist, so gilt dies auch für die zeitliche Dimension von Praktiken. Demnach zählt beispielsweise auch das Gefühl, keine Zeit zu haben, als relevanter Kontext, auch wenn nach objektiven Kriterien alle Personen über die gleichen 24 Stunden des Tages verfügen. Aus diesem Grund beschäftigt sich Schatzki mit objektiver wie nicht-objektiver Zeit (Schatzki 2010; 2011).

Das übliche Zeitfenster für die Mittagspause von dreißig Minuten ist ein historisches Erbe der Einführung der „englischen Tischzeit“ (Tanner 1999: 225), wie die moderne industrielle Arbeitszeitenregelung zunächst genannt wurde. Das versteht Tanner als Hinweis darauf, dass diese Arbeitszeitenregelung „in esskulturellen Kategorien diskutiert wurde.“ (ebd.) Arbeitszeiten und Mahlzeiten gingen also auch damals schon wechselseitige Beziehungen ein. Der gesetzlichen Regulierung der Arbeits- und Pausenzeiten gingen langwierige Aushandlungsprozesse zwischen der Arbeiterschaft und der Fabrikhaber voraus (Marx 2009 [1872]: 269-287, Ellerkamp 1991: 97-98, 109).

Damals wie heute birgt die raum-zeitliche Organisation der Pausenzeiten einen politischen Gehalt, wenngleich sich die Kontrollformen stark verändert haben. In Bezug auf die Arbeit in Textilfabriken um die Wende zum 20. Jahrhundert berichtet Ellerkamp von Kontrollen durch die Meister und Sanktionen durch Geldstrafen, Beschimpfungen und körperlicher Gewalt (Ellerkamp 1991: 106-107). In einer Studie über die Kantine einer Automobilfirma Mitte des

20. Jahrhunderts wurde auch noch von Kontrollen, wenngleich nicht von vergleichbaren Sanktionen berichtet (Luks 2009: 43). Heute scheint die Fremdkontrolle zumindest in Teilen einer Selbstkontrolle gewichen zu sein, auch wenn sich manche Personen etwa aus dem elektronischen Arbeitszeiterfassungssystem abmelden müssen, wenn sie in die Kantine gehen (Nr. 68 Beobachtung).

Die Selbstkontrolle bedeutet aber nicht nur eine Verantwortung in Bezug auf die Einhaltung der Arbeitszeiten, sondern auch darauf, die Arbeit rechtzeitig zu unterbrechen, so dass Zeit für das Essen in der Kantine bleibt. Diesbezüglich ist festzustellen, dass diese Form der Kontrolle mitunter nicht funktioniert. Das verdeutlicht das Beispiel einer Verwaltungsangestellten. Sie und ihr Kollege „sind jetzt nach etlichen Wochen nochmal hier in der Kantine, und ansonsten essen wir vorm Rechner, ja [...]. Zwischendurch.“ (Nr. 12 Interview) In der Folge wird das Essen des Erwerbsalltags nicht in der Kantine, sondern am Arbeitsplatz verortet. Dabei verlieren die Mahlzeiten ihre Rolle als Taktgeber, so dass Arbeitszeiten und Pausenzeiten ihre strukturierenden Konturen verlieren. Sie verortet die Verantwortung dafür bei sich selbst:

„Wenn ich Zeitdruck habe, dann mache ich mir den selber, also ich hab hier keinen, der hinter mir steht und sag, so [Ticken auf Uhr] Du hast aber nur noch 10 Minuten Mittagspause [3: Ja], da guckt hier keiner nach [...] also ich würde schon sagen, Zeit hätte man hier genug, ja.“ (ebd.)

Die Arbeit dehnt sich damit auch auf die Zeiträume aus, die eigentlich der Mahlzeit vorbehalten sind. Ein weiteres Beispiel, wie sich dies in der Praxis gestalten kann, liefert das nachfolgende Zitat aus dem Interview mit einer Ärztin:

„Ich versuche täglich hinzugehen. [I: Und wenn Sie es nicht schaffen, wo gehen Sie dann essen?] Ja, manchmal gar nicht. [...] Wenn man schnell ist, also wenn man es absehen kann, dann versucht man halt anzurufen, also nach dem Motto: Halt mir mein Essen zurück. Das machen die dann halt auch. [...] Aber ganz ehrlich, mir fehlt dazu manchmal die Zeit auch. Ich versuchs halt täglich hinzukriegen.“ (Nr. 116 Interview)

In diesem Zitat kommen mehrere Aspekte zum Ausdruck, die sich um die zeitliche Verschränkung von Erwerbsarbeit und Kantinenessen gruppieren: Die zeitliche Konkurrenz der Praktiken des Arbeitens und des Pausierens, die Konflikte, die sich aus den beschränkten Öffnungszeiten der Kantine ergeben, sowie die Einschätzung, keine Zeit zu haben, um Pause zu haben.

Diese empfundene Zeitknappheit bedarf einer eingehenderen Erläuterung, insbesondere weil es sich dabei nicht um Einzelfälle handelt, was sich mit den Erkenntnissen aus anderen Studien deckt (Valentine 2002: 5, Nyberg & Olsen 2010: 227). Für ein besseres Verständnis zur Wirkung

dieser empfundenen Zeitknappheit schlage ich vor, den Fokus auf die normativen Kontexte des Essens im Erwerbsalltag zu richten, und dabei insbesondere auf das Verinnerlichen von Arbeitszwecken und dem Verständnis, was beispielsweise eine gute Ärztin oder eine gute Verwaltungsangestellte ausmache. Dieses Verinnerlichen der Normativität von Praktiken lässt sich über das Konzept der alltäglichen Sozialisierung in Praktiken (vgl. Kapitel 2.3) begreifen. In diesem Fall erwächst aus der Alltäglichkeit, mit der zugunsten der Arbeit auf die Essenspause verzichtet wird, ein Kontext, der diese Normativität als normal erscheinen lässt und damit perpetuiert.

Die praxeologische Perspektive eröffnet den Blick darauf, dass es sich bei dem Gefühl, weiterarbeiten zu müssen, zwar um einen individuell empfunden Zustand handelt, der aber sozial vermittelt ist und eine reale Verkürzung der Pausenzeiten nach sich ziehen kann. Das zeigt, dass die Selbstverantwortung, die mit einer Selbstkontrolle der Arbeits- und Pausenzeiten einhergeht, ambivalent ist: Sie kann sowohl einen Kontext darstellen, der es erlaubt, zu den gewünschten Zeiten essen zu gehen, was sich auch positiv auf das Essen in Gemeinschaft auswirken kann. Zugleich kann sie einen Kontext darstellen, der eine befördert, dass Erwerbstätige auf eigene Kosten – in Form unbezahlter Mehrarbeit – auf ihre Pause verzichten. Das Essen in der Kantine erscheint dann nicht praktisch, sondern hinderlich.

In diesem Kapitel habe ich gezeigt, dass eine praxeologisch-geographische Perspektive auf die Verortung des Essens in der Kantine es erlaubt, die Gleichzeitigkeit verschiedener Prozesse konzeptionell zu fassen. Das ist auch für die nachfolgenden Kapiteln von Relevanz, etwa wenn es darum geht, dass die Kantine zugleich als Ort der Erholung wie auch als ein Ort wahrgenommen werden kann, der einer Erholung im Arbeitsalltag entgegensteht.

4.3 Erholsames Essen

Dieses Kapitel leistet insbesondere einen Beitrag zur Beantwortung der Frage, wie der Ort Kantine durch das Essen konstituiert wird. Orte können als eine „significant dimension of ordering, organising and connecting practices“ (Blue & Spurling 2017: 27) betrachtet werden, wobei sich in der empirischen Forschung zeigt, dass die Bedeutung der Kantine als Ort der Erholung davon abhängt, inwiefern sich Menschen hier tatsächlich beim Essen erholen können.

4.3.1 (Über-)Sättigung

Der zentrale Zweck der Praktiken des Essens in der Kantine ist es, das Hungergefühl zu stillen. Dies zeigt sich in den mitunter banalen aber eben auch zutreffenden Antworten auf die Frage, was die interviewten Personen an jenem Tag in die Kantine geführt hätte: „Hunger!“ (Nr. 84 Interview) Ich argumentiere, dass eine sozialwissenschaftliche Auseinandersetzung mit Essen gut daran tut, diesen banalen, körperlichen Aspekt nicht zu vernachlässigen.

Der körperliche, affektive Einfluss auf das Phänomen Kantinenessen zeigt sich unter anderem darin, dass das Eintreten des Hungergefühls den Wechsel der Praktiken des Arbeitens zu den Praktiken des Essens provoziert. Diese wird exemplarisch in einer weiteren Antwort auf die oben thematisierte Frage beschrieben: „Weil ich dermaßen Kohldampf habe. [Ab] einer bestimmten Uhrzeit hängt mir der Magen halt dermaßen entgegen.“ (Nr. 116 Interview) Gerade im Hinblick auf die Mittagsmahlzeit, die sich üblicherweise auf ein enges Zeitfenster konzentriert, ist eine kollektive zeitliche Konzentrierung der Praktiken des Essens mit den Praktiken des Arbeitens festzustellen (vgl. Kapitel 4.2).

Der Bedarf für eine Verpflegung am Arbeitsplatz zeigt sich insbesondere bei Personen, die Vollzeit arbeiten: „Wenn man hier teilweise nach Hause kommt, ist es was später. Und deshalb halt von der Zeit her, von der Mittagszeit her besser was Warmes im Magen zu haben.“ (Nr. 87 Interview) In dem Zitat dieses Kantinengasts kommt das Verständnis zum Ausdruck, wonach insbesondere eine warme Mahlzeit ein anhaltendes Sättigungsgefühl verspreche. Dementsprechend scheint diese besonders geeignet, um den Zweck des Essens in der Kantine zu erfüllen, den Hunger zu stillen.

Allerdings zieht eine größere Menge nicht ein größeres Erholungsgefühl nach sich. Die Daten deuten darauf hin, dass die erholsame Sättigung ab einer bestimmten Menge in eine kontraproduktive Übersättigung umschlagen kann. Das verdeutlicht der folgende Interviewausschnitt, in dem sich der Interviewpartner in die Lage einiger seiner Kolleginnen und Kollegen versetzte:

„[...] einige gehen ja hier nicht essen, weil man eben nach dem Essen so ein bisschen absackt, ne [...]. Dann schmeckt es auch so gut, dann holt man sich nochmal Nachschlag und [...] dann merke ich, oh Gott, jetzt war es doch ein bisschen viel und dann bin ich völlig, völlig fertig dann“ (Nr. 31 Interview).

In diesen Fällen hat das Kantinenessen keine erholsame Wirkung, im Gegenteil, es ruft einen Zustand der Erschöpfung hervor und „liegt [...] schwer im Magen“ (Nr. 81 Interview). Die Zitate stammen im Übrigen von Kantinengästen aus unterschiedlichen Kantinen.

Wenngleich zwei der beforschten Kantinen – so auch die Kantine, in der das Interview Nr. 31 geführt wurde – täglich ein kalorienreduziertes Menü anbieten und es in allen beforschten Kantinen möglich ist, einen Salat oder eine Kombination aus Beilagen zusammenzustellen, scheinen Praktiken der Selbstversorgung mitunter naheliegender: „Also, wenn ich mittags warm esse, werde ich sehr träge danach. Daher, ich esse dann mittags zwei Brote und das reicht mir dann auch, ne.“ (Nr. 71 Interview)

Die Bekömmlichkeit des Essens ist also eine Voraussetzung dafür, dass das Essen in der Kantine tatsächlich der Erholung dienen kann. Allerdings ist diese mit zahlreichen weiteren Aspekten verknüpft, unter anderem der persönlichen Konstitution der Gäste, der Art ihrer Arbeitsbelastung, aber eben auch die Materialität der Speisen. Dabei spielen aber nicht nur die bereits thematisierte Zusammensetzung und Menge eine Rolle, sondern auch das Geschmackserlebnis: Hat es nicht gut geschmeckt, ist auch der erholsame Zweck des Essens in der Kantine nicht erfüllt. Die Passung zwischen dem Geschmack der angebotenen Speisen und den eigenen Geschmacksvorlieben hat darüber hinaus einen grundsätzlichen Einfluss darauf, ob die Praktiken des Essens in der Kantine überhaupt zur Entfaltung kommen. So berichtete eine Interviewpartnerin, dass sie immer freitags gehe, „weil es meistens am Freitag den leckeren Fisch gibt.“ (Nr. 83 Interview) Wenn sie antizipiert, dass ihr das angebotene Essen nicht schmecken könnte, geht sie gar nicht erst in die Kantine.

In diesem Unterkapitel habe ich gezeigt, dass die teleoaffektive Struktur (Schatzki 1996b: 99) der Erholung durch Nahrungsaufnahme ambivalent und nicht per se gegeben ist. Die Kantine kann dementsprechend als Ort der Erholung, aber auch als Ort der Ermattung wahrgenommen werden. Allerdings ist damit die Erholung beim Essen noch nicht erschöpfend beschrieben, denn es ist festzustellen, dass die potenziell erholsame Wirkung des Essens über die bloße Nahrungsaufnahme hinausgeht.

4.3.2 Abstand zur Arbeit gewinnen

Eine weitere Dimension des erholsamen Essens ist eng mit dem Essen in der Kantine verknüpft: Das Gewinnen von sprichwörtlichem Abstand zur Arbeit. Mitunter wurde in den Interviews davon berichtet, dass die Erwerbstätigen an ihrem Arbeitsplatz „Zwangshaltungen“ (Nr. 31 Interview) wie langes Sitzen einnehmen, weshalb auch das Treppensteigen zur Kantine ausdrücklich als erholsame Komponente des Mittagessens in der Kantine genannt wird (Nr. 81 Interview). Routinen des Essens (vgl. Kapitel 4.2) können dies unterstützen: „[A]lso viertel

nach zwölf ist für mich Auszeit, dann gehe ich etwas essen“ (Nr. 20 Interview). „Auszeit“ ist hier nicht zuletzt durch das Herstellen von räumlichem Abstand zum Arbeitsplatz markiert, der auch eine entsprechende mentale Distanz erlaubt.

Durch ihre zweckgebundene Nutzung gewinnt die Kantine die Bedeutung eines Raums abseits des Arbeitens; wenn die Kantine aufgesucht wird, „kommt aus seinem Alltag raus, man hat mal eine Unterbrechung“ (Nr. 81 Interview). Sie erzählte: „[I]ch fühle mich fitter danach“ (ebd.), denn „nicht nur das Essen, sondern auch abschalten, aus dem Fenster gucken, Tageslicht“ (ebd.), tragen zur Erholung von ihrer Arbeit bei.

Allerdings kann dieser Zweck konterkariert werden, beispielsweise durch die Mitnahme des Diensttelefons:

„Man ist erreichbar und wenn es jetzt nicht gerade mal so Ausnahmen sind äh, dass jetzt sage ich mal der Vorstand irgendwie ein ganz dringendes Problem hat, egal wie dringend das auch für uns erscheint, dass man dann meistens darauf reagiert, ja“ (Nr. 75 Interview).

In der Aussage schwingt die Bedeutung mit, wonach die Erreichbarkeit für vorgesetzte Personen zu einer guten Arbeitshaltung gehört. Dies gilt nicht für Kollegen, „dann denke ich immer 'ok, was soll das jetzt', weil die wissen, dass die wissen eigentlich ganz genau, dass ich um zwölf Uhr Mittag essen gehe.“ (ebd.)

Auch die Anwesenheit externer Gäste, zu denen die Erwerbstätigen eine berufliche Beziehung haben, kann einer Erholung in der Kantine entgegenwirken. Das lässt sich am Beispiel der Kantine einer medizinischen Einrichtung veranschaulichen. Die Patienten und ihre Angehörigen können ein Problem darstellen

„gerade wenn man weiß, gerade hat man eigentlich gar keine Zeit für eine Mittagspause. Man schneit hier nur ganz kurz was rein, um sich was reinzustoßen, um dann halt gleich wieder weiter zu arbeiten [und hat] wirklich ganz viele Leute vor einem, [die] sich nicht hier auskennen und das dauert ganz lange. [...] Man wird so angequatscht von den Patienten wenn man in der Schlange steht. Manchmal setzen die sich zu einem dazu. Das ist schon ein bisschen nervig.“ (Nr. 115 Interview)

Die Kopräsenz der Patienten zieht nach sich, dass das medizinische Personal ihre professionelle Subjektposition aufrecht erhalten müssen, so dass auch in der Kantine kein Abstand zur Arbeit aufgebaut werden kann. Das medizinische Personal scheint in der Kantine leicht greifbar. Ein Arzt,

„dessen Gesicht bekannt ist, der muss ja echt damit rechnen 'gut, dass ich Sie sehe, wie ist das jetzt mit meinem Vater? Wann kriegt der endlich?', ne, so, diese Geschichten.“
(Nr. 54 Interview).

Dieser Sachverhalt wird durch die Daten aus der teilnehmenden Beobachtung bestätigt, wie der folgende Auszug aus den Feldnotizen illustriert:

Gerade wurde ein Arzt von einem Patienten angesprochen. Der Arzt meint, er kümmere sich gleich darum. Dann hat dieser ein Pfleger angesprochen, ob er stören dürfe. Daraufhin gibt er ihm einen Arbeitsauftrag, er soll etwas mit einer Lampe auf einem Zimmer in Ordnung bringen. (Nr. 52 Beobachtung)

In diesem Sinne stellt das Geschehen eine Verkettung von Ereignissen (*chains of action*) (Schatzki 2016: 12-13) dar, die Praktiken verschiedener Personen dahingehend miteinander verknüpft, dass die Arbeit in die Mittagspause hineingetragen wird. Befördert wird dies durch das Arrangement, dass nicht nur Betriebsangehörige, sondern auch externe Gäste in dieser Kantine essen dürfen. Dieses Arrangement erwies sich auch in anderen beforschten Kantinen als potenziell problematisch, da sie die mentale Erholung beeinträchtigen kann.

Die Beobachtung (Nr. 52) illustriert weiterhin, dass die berufliche Beziehung zwischen weisungsgebenden und weisungsempfangenden Personen – der Pause zum Trotz – in der Kantine weitergeführt wird. Dies gilt auch für die anderen beforschten Kantinen. Bei genauerer Betrachtung zeigt sich also, dass nicht nur die Anwesenheit anderer per se einen Einfluss auf die Erholung hat. Es kommt auch darauf an, *wer* diese Personen sind: Vorgesetzte, Patienten, Kunden oder Kolleginnen und Kollegen.

4.3.3 In Gesellschaft essen

Das Essen in Gemeinschaft ist ein etabliertes Thema der Sozialforschung, wobei zunächst familiäre, religiöse oder feierliche Kontexte Beachtung fanden (Simmel 1957, Douglas 1972, Wiegelmann 2006). Mittlerweile wurde vereinzelt auch das gemeinsame Essen im Arbeitsalltag zum Gegenstand historischer (Tanner 1999, Strangleman 2010), architektonischer (Nyberg & Olsen 2010) und geographischer Forschung (Valentine 2002) gemacht. Wie ich nachfolgend zeige, zeichnet sich auch das alltägliche Essen in der Kantine durch spezifische Regeln, Vorstellungen und zweckbezogenen Emotionen aus. Ihre Analyse ist aufschlussreich im Hinblick auf die gemeinschaftlichen Kontexte des Kantinenessens.

Das Essen in Gesellschaft anderer kann dazu beitragen, *mentalen* Abstand zur Arbeit zu gewinnen. Dabei wird deutlich, dass das Essen in Gemeinschaft nicht nur Mittel zum Zweck der Erholung ist, sondern auch zum Selbstzweck des Essens in der Kantine werden kann. Die

Bedeutung der Kantine als Ort des geselligen Miteinanders wurde mitunter sehr explizit formuliert:

„Ich finde die sozialen Kontakte sehr wichtig. [...] Ja, das ist jetzt kein Scherz. [I: Ja.] Manche Kolleginnen und Kollegen sieht man ja sonst den ganzen Tag nicht. Manche möchte man auch nicht sehen, aber [Lachen] sonst ist das, ne ich finde das wirklich gut“ (Nr. 47 Interview).

In der Nationalen Verzehrstudie von 2008 konnte der Zweck, in Gesellschaft anderer zu Essen, mit 60 Prozent Zustimmung sogar mehr Nennungen auf sich vereinigen als der Zweck, sich auf eine bequeme Art und Weise mit Essen zu versorgen (Max Rubner-Institut 2008: 111-112). Das Essen in Gemeinschaft kann sogar so wichtig werden, dass die Arbeitszeiten nach Möglichkeiten den Essenszeiten angepasst werden:

„Deswegen gehe ich, sehe ich schon zu, auch bei der Planung meiner Sitzung, dass ich doch die Mittagspause mit den Kollegen zusammen hier habe“ (Nr. 10 Interview).

Wie wichtig das Essen in Gemeinschaft für die Erholung ist, verdeutlicht ihre Schilderung von Mittagessen, die sie alleine verbringen musste, weil die

„Sitzung so lange gedauert hat, dass ich es hier mittags nicht mehr schaffe. Ich finde das aber unangenehm. Also ich merke dann auch, dass ich mir nicht richtig Zeit nehme, dass ich das esse und dann aber schon gehetzt irgendwie weiter mache. Das empfinde ich als nicht entspannt, so ich habe da nicht so viel von.“ (ebd.).

Daneben verdeutlicht das Zitat die bereits getroffene Feststellung, dass die zeitliche Organisation der Arbeit (vgl. Kapitel 4.2) einen wichtigen Einfluss darauf nimmt, ob Personen zusammen essen können: Nur wer zum gleichen Zeitpunkt Pause machen kann, kann auch zusammen in die Kantine gehen.

In den Feldnotizen finden sich zahlreiche Belege dafür, dass in der Kantine Zwischenmenschliches ausgehandelt, Brüche gekittet und Unstimmigkeiten aus der Welt geschafft werden. Ein Beispiel aus den Feldnotizen: „Ein Mann spricht eine Frau an, die gerade in der Schlange steht. Sie umarmen sich. Er entschuldigt sich, sagt, dass ihm etwas vom Vortag leid täte, ob sie das verstünde. Sie bejaht“ (Nr. 90 Beobachtung). Die Voraussetzung dafür, dass die Kantine so zu einem Ort der Versöhnung wird, ist allerdings, dass sie hier zusammenkommen – etwa weil es praktisch erscheint, in der Kantine zu Mittag zu essen (vgl. Kapitel 4.2).

Die soziale Funktion des Kantinenessens ist daher nicht zu unterschätzen. Das Essen in der Kantine vereint Personen, die an unterschiedlichen Orten innerhalb des Betriebs arbeiten, zu einer bestimmten Zeit am gleichen Ort. Doch nur weil im gleichen Raum gegessen wird, wird

noch lange nicht miteinander gegessen. Das Essen ist zugleich die „Urform der Vergemeinschaftung und der sozialen Distanzierung“ (Barlösius 2011 [1999]: 48), was auch in Bezug auf das Essen in der Kantine deutlich wird.

Dies lässt sich über die Analyse der Arrangements der Praktiken des Essens in Gemeinschaft eingehender analysieren. Schatzki definiert Arrangements über die „relations, positions, and meanings“ (Schatzki 2002: xxi) der einzelnen Bestandteile dieses Arrangements, etwa der anwesenden Personen am Tisch. Eine vertrauensvolle Beziehung ermöglicht Gesprächsthemen über den Small Talk hinaus, beispielsweise über das „was man jetzt einfach mal besprechen muss oder mal loswerden muss.“ (Nr. 61 Interview) Dementsprechend kann nicht jeder mit jedem über alles sprechen: „Hängt von den Kollegen ab, mit denen man hier sitzt.“ (Nr. 58 Interview).

In der Auswertung der Daten ist festzustellen, dass Tischgemeinschaften unterschiedlich zusammengesetzt sein können. Weit verbreitet ist das Arrangement, wonach Personen, die ihren Arbeitsalltag teilen, auch zusammen essen. Das kann sich beispielsweise auf die Abteilung beziehen, wie dies exemplarisch im nachfolgenden Zitat beschrieben wird: „[Die] Leute sitzen so zusammen, wie sie auch zusammen arbeiten.“ (Nr. 10 Interview) Allerdings qualifiziert die Koexistenz, die aus dem gemeinsamen Arbeiten entsteht, nicht automatisch zur gemeinsamen Mahlzeit: „Wir haben schon Lieblingsmenschen. [...] Wir gehen nicht mit jedem essen.“ (Nr. 83 Interview) Den Arbeitsalltag zu teilen kann sich auch auf andere Aspekte beziehen, wie das folgende Zitat veranschaulicht:

„also der Anlaufpunkt ist quasi immer die Kantine, wir [die Auszubildenden] sind ja hier in ganz vielen anderen Stationen eingesetzt. Und wir wissen aber eigentlich immer mittags um dreizehn Uhr ist immer jemand hier und da trifft man sich immer hier.“ (Nr. 58 Interview)

Das Zitat verweist weiterhin darauf, dass gemeinsame Routinen einen perpetuierenden Effekt haben, so dass es keiner speziellen Absprache bedarf. So kann sich eine besonders stabile Tischgemeinschaft herausbilden, was das Mittagessen zu einem „gesellschaftliche[n] Ereignis“ (Nr. 22 Interview) werden lassen kann, das es nicht zu verpassen gilt.

Die erholsame Wirkung des gemeinsamen Essens lässt sich zum großen Teil darauf zurückführen, dass sich die Personen dabei miteinander unterhalten. Ich habe immer wieder beobachtet, wie sich Personen erkundigen, was es gäbe, bereits essenden Personen fragen, ob es schmecke oder sich über dessen Preis unterhalten (Nr. 4 Beobachtung, Nr. 90 Beobachtung). Dabei handelt es sich um Small Talk. Diesem *Gerede* (Virno 2005: 99–101) kommt eine

wichtige Bedeutung im Hinblick auf den Gesprächseinstieg zu. Neben dem Kantinenessen teilen die anwesenden Personen auch die berufliche Tätigkeit für den gemeinsamen Arbeitgeber, so dass auch diese ein Gegenstand für Small Talk darstellen kann.

Aus dem regelmäßigen, gemeinsamen Essen kann eine Vertrautheit erwachsen, die es den Beteiligten erlaubt, aus ihrer professionellen Subjektposition herauszutreten. Das zeigt sich exemplarisch in der Antwort eines Interviewpartners auf die Nachfrage, ob beim gemeinsamen Essen auch über die Arbeit gesprochen werde:

„Ich versuche, das zu vermeiden. [...] also das versuche ich, dass das Pause ist, das man so abschaltet. Aber häufig geschieht das Abschalten darüber, dass man dann Dinge bespricht, die irgendwie passiert sind.“ (Nr. 104 Interview)

Dieser kathartische Zweck, der mit dem Essen in der Kantine verbunden ist, ist auch in anderen Forschungsarbeiten dokumentiert. So zitiert Bishop in einer Studie über Beschäftigte, deren Arbeitsalltag manchmal von unangenehmen Kundenkontakt geprägt ist, eine Person mit den folgenden Worten: „That is your relief, that’s brilliant because that’s what you need. And that’s what the canteen is, it is.“ (Bishop et al. 2005: 596) Auf diese Weise können negative Empfindungen abgebaut und die Arbeitsfähigkeit wieder hergestellt werden. Diese Gespräche können auch dazu beitragen, arbeitsbezogene Probleme nicht nach Hause zu tragen (Deutsch 2011: 271). Gegenüber Personen aus dem privaten Umfeld haben diejenigen aus dem beruflichen Umfeld einen Vorteil: Letztere teilen die gleiche Arbeitswelt und sind dadurch in der Lage, Arbeitsbezogenes zu verstehen, ohne dass langwierige Erklärungen und Ausführungen notwendig wären.

Vielsagenderweise wird ein Gespräch im vertrauten Kollegenkreis, das auch unkorrekte Züge annehmen kann, im britischen Englisch als *canteen culture* bezeichnet. *Canteen culture* wurde bislang beispielsweise in Polizeikantinen erforscht (Fielding 1994, Waddington 1999, van Hulst 2013). Diese kann sich in der Kantine entfalten, weil diese eine „backstage‘ area“ (Waddington 1999: 295) und damit einen geschützten Raum darstellt: „the canteen is the ‘repair shop‘ of policing and jokes, banter and anecdotes the tools.“ (ebd.)

Neben dem Besprechen des Erlebten stellen Scherze eine Möglichkeit dar, wie durch das Essen in Gemeinschaft emotionaler Abstand zur Arbeit hergestellt werden kann. Ein Interviewpartner machte diesen Zweck des gemeinsamen Mittagessens in seiner Beschreibung des alltäglichen Essens in der Kantine explizit: „Und jo wie sieht das aus? Man trifft sich hier und macht Smalltalk, reißt mal einen Witz, um aus der Arbeitssituation mal rauszukommen“ (Nr. 31

Interview). Solche Scherze beim gemeinsamen Essen markieren folglich den Unterschied zwischen Arbeit und Arbeitspause. Auch Gesten können eine solche Wirkung haben. Beispielsweise beobachtete ich in der Kantine einer medizinischen Einrichtung, wie sich ein circa 40 Jahre alter Arzt einem etwas älteren Arzt nähert und ihm an das Ohr schnippte. Letzterer drehte sich empört und mit hoher Körperspannung um. Als er des anderen gewahr wurde, fasste er ihn scherzhaft an den Schultern und lachte (Nr. 90 Beobachtung). Scherze funktionieren allerdings nur auf Basis eines geteilten Verständnisses der Dinge.

Bislang habe ich dargelegt, wie das Essen in Gesellschaft zur Erholung beitragen kann. Die nachfolgenden Ausführungen werfen allerdings nochmal einen neuen Blickwinkel auf das Essen in Gemeinschaft. Ebenso wie das Essen in Gemeinschaft erholend sein kann, kann die Erholung auch darin liegen, sich in der Pause nicht kommunikativ zeigen zu müssen. Dies verdeutlicht der nachfolgende Auszug aus einem Interview mit einer Person, die von Berufs wegen viel Kundenkontakt hat. Gerade, wenn es am Vormittag stressig gewesen sei,

„dann muss ich mich auch nicht unbedingt unterhalten. Also dann sitze ich einfach nur dabei und höre zu, also das kann ich auch ganz gut. Ich gehe aber auch schon mal alleine [...]. Also da habe ich auch kein Problem. Weil das einfach dann auch gut tut, mal sich nicht unterhalten zu müssen.“ (Nr. 15 Interview)

Für diese Interviewpartnerin ist die Erholung von ihrer Arbeit nicht mit Reden, sondern mit Ruhe verbunden. Sie nutzte mitunter ihr Wissen um die zeitliche Organisation des Mittagessens in der Kantine, um gerade dann in die Kantine zu gehen, wenn wenig Publikumsverkehr zu erwarten war und sich auf diese Weise von ihrem Arbeitsalltag erholen zu können.

In der Kantine der zitierten Interviewpartnerin sind die zeitlichen Rhythmen des Essens stark definiert. In den anderen Kantinen herrscht dagegen schon wenige Minuten nach dem Eröffnen reger Publikumsverkehr. Dementsprechend verwundert es nicht, dass manche Personen nicht in die Kantine gehen, weil es „mir einfach zu stressig“ (Nr. 93 Interview) sei. Dementsprechend ist auch dieser Aspekt der Erholung beim Essen ambivalent und daher auch nicht allgemeingültig zu definieren.

4.3.4 Erholsame Aufenthaltsatmosphären schaffen

Mit dem Begriff Kantine scheinen bestimmte Vorstellungen verbunden, so bezeichnet eine Interviewpartnerin einen Speiseraum als „zu kantinig“ (Nr. 61 Interview), ein anderer Interviewpartner einen Raum als „kantinenmäßig, [...] ein großer Raum mit vielen Tischen“ (Nr. 75 Interview). In diesem Zusammenhang ist es bemerkenswert, dass fünf der acht

beforschten Kantinen wenige Jahre vor Beginn der Forschung umgebaut wurden. Dabei ist festzustellen, dass in der Neugestaltung der Kantinen ein Anleihen an Orte der Freizeit wie Cafés oder Bistros genommen wird. Doch auch wenn anhand der Einrichtung kein Rückschluss darauf gezogen werden könnte, ob es sich um eine Kantine oder um ein Café handelt, erwächst aus dem erweiterten Kontext eine bestimmte Bedeutung: „Man wird es nie so gemütlich hinbekommen wie zu Hause oder im Restaurant, das ist quasi naturgemäß“ (Nr. 60 Interview). Das unterstreicht die bereits getroffene Feststellung, dass die Kantine zwar als ein Ort des Essens in den Arbeitspausen, nicht jedoch der Freizeit konstituiert wird (vgl. Kapitel 4.2).

Dennoch lohnt sich ein Blick darauf, wie Gestaltungsmittel aktiv eingesetzt werden können, um den Bedürfnissen verschiedener Personen entgegen zu kommen. Das möchte ich anhand der Umgestaltung der Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums zeigen. Diese Kantine eröffnet weiterhin eine andere Perspektive auf „normale“ Kantinen, wie im weiteren Verlauf deutlich werden wird. Diese Kantine wurde ein Jahr vor dem Forschungsaufenthalt umgebaut. Das Arrangement der alten Kantine wurde mir wie folgt beschrieben: „Wir hatten früher mehr so eine quadratische, pragmatische Siebziger-Jahre-Lösung. Also, im Prinzip ein riesiger Raum mit lauter Tischen drin.“ (Nr. 47 Interview) Der Interviewpartner verbindet mit dem Begriff „Kantine“ so sehr das alte Arrangement, dass ihm dieser für die neuen Räumlichkeiten nicht mehr zutreffend erscheint: „Also, hier spricht man ja auch von Speisesaal. Ich finde das sagt auch noch mal was anderes, als so ‚ich gehe in die Kantine‘.“ (ebd.) Seine Wortwahl bringt zum Ausdruck, dass das neue Arrangement des Speiseraums zu einem anderen Eindruck führt. Andere Kantinen wurden im Zuge des Umbaus sogar formell umbenannt, beispielsweise in Café oder Betriebsrestaurant.

Die Wirkung wurde über eine Neugestaltung der Arrangements des Speiseraums erreicht. So wurde mit Hilfe von Raumteilern der Raum segmentiert, die aus halbhohen Pflanzkästen und mit Abstand aneinandergereihten Stäben bestehen. Sie verhindern die Sicht nicht, bieten aber trotzdem eine Abgrenzung. Diese Veränderungen des Arrangements zielen darauf ab, eine privatere Sphäre des Essens zu schaffen, als ein so großer Speiseraum eigentlich zulassen würde.

In der Planung kam auch der Zweck zum Ausdruck, möglichst angenehme Lichtverhältnisse zu schaffen. Eine Wandseite wurde komplett durch eine Fensterfront ersetzt und an der gegenüberliegenden Seite mit indirekten Lichtquellen gearbeitet. Wie mir gegenüber explizit dargelegt wurde, sind die großflächigen Lampen an der Decke Tageslichtlampen (Nr. 4

Beobachtung). In Bezug auf die Akustik wurde mit schalldämpfenden Materialien in den Pflanzkästen und in der Decke gearbeitet (Nr. 4 Beobachtung), so dass die Geräuschkulisse trotz des verhältnismäßig großen Speiseraums gedämpft ist. Dies wurde auch von Kantinengästen positiv hervorgehoben (Nr. 45 Beobachtung).

Allerdings werden nicht alle Anpassungen der Arrangements gleichermaßen angenommen, was darauf verweist, dass die Planungspraxis nicht zwingend praxisnah erfolgt. So wurden Bereiche mit langen Tischen sowie Bereiche mit hohen Tischen, Barhockern und indirektem Lichteinfall geschaffen (Nr. 4 Beobachtung). Letztere werden allerdings verhältnismäßig selten zur Einnahme des Mittagessens genutzt. Ein Kantinengast legt mir beispielsweise dar, dass sie die hohen Stühle unbequem findet und deswegen mit Gleichgesinnten wieder einen der alten, einfachen Tische zum Mittagstisch auserkoren hat (Nr. 45 Beobachtung).

Das verweist auf den nächsten Aspekt: Was eine Wohlfühlatmosphäre ausmacht, kann sich für verschiedene Menschen unterschiedlich definieren. Dies kann auch weiter reichende Konsequenzen bergen, was sich ebenfalls am Beispiel dieser Kantine veranschaulichen lässt. In ihrer Gestaltung wurde ein besonderer Wert auf Barrierefreiheit gelegt, insbesondere in Bezug auf blinde Menschen. Eine typische Kantine stellt blinde Menschen dagegen vor große Herausforderungen. Für sie ist es nicht trivial, ihr Essen an der Theke auszusuchen und mit dem beladenen Tablett in einer, den Blindenstock oder Blindenhund in der anderen Hand sich in einem vollen und entsprechend lauten Raum einen freien Platz zu suchen.

In der hier beschriebenen Kantine müssen sie sich diesem Stress nicht aussetzen. Leitlinien am Boden und ertastbare Beschriftungen an den Tischen erleichtern die Orientierung, um zu den vorderen Tischen im Speisesaal zu gelangen. Zur Einordnung dieses Arrangements möchte ich anmerken, dass die Kantine zu einem Betrieb gehört, dessen Zweck in der beruflichen Umorientierung blinder Menschen besteht, die für den Dauer der Maßnahme auch auf dem Betriebsgelände untergebracht sind und zusammen mit den dort arbeitenden Angestellten in der Kantine essen. Während ihres Aufenthalts haben sie einen fest reservierten Platz im Speisesaal, an dem sie vom Kantinenpersonal bedient werden. In den anderen beforschten Kantinen drückt sich in der Gestaltung dagegen eine Normativität des Normalen aus, die Menschen mit Sehschwächen behindern. Angesichts einer solchen Einschränkung der Wahlfreiheit scheint es mir nicht passend, davon zu sprechen, dass der Gang in die Kantine für diese Menschen nicht praktisch sei – vielmehr ist er kaum machbar, also praktikabel.

Inwiefern die Kantine als Ort der Erholung wahrgenommen wird, lässt sich nicht allgemeingültig definieren: „place does not have meanings that are natural and obvious but ones that are created by some people with more power than others to define what is and is not appropriate.“ (Cresswell 2012: 27) In diesem Kapitel habe ich dargelegt, wie das Essen in der Kantine erholsam sein kann, wobei ich die Aspekte der Sättigung, Abstand zur Arbeit, in Gesellschaft essen und der Aufenthaltsatmosphäre als relevant identifiziert habe. Aus Gründen der Übersichtlichkeit habe ich diese nacheinander dargelegt, in der Praxis zeigt sich jedoch, dass es gerade das Zusammenspiel dieser Aspekte ist, das die Kantine als Ort der Erholung definiert.

4.4 Kommunikationsarbeit bei Tisch

„Man guckt im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand.“ (Nr. 84 Interview)

Was die Interviewpartnerin damit meint, wird im weiteren Verlauf des Interviews deutlich: Es sei „extrem wichtig, Leute aus anderen Abteilungen kennenzulernen“ (ebd.), und das geschehe unter anderem in der Kantine.

Wie ich in den beiden vorhergehenden Kapiteln gezeigt habe, konzentriert das Essen und Trinken in der Kantine als „temporalspatial event“ (Schatzki 2013: 33) die Anwesenheit unterschiedlicher Menschen in der Kantine zu bestimmten Uhrzeiten, was sie zu einem zentralen Ort des Betriebsgeschehens macht. Ich argumentiere, dass gerade eine flexible Arbeitsorganisation solcher Orte bedarf, die Praktiken vor Ort für eine gewisse Zeit verankern und damit auch ungeplantem Austausch Raum geben.

Kommunikationsarbeit ist schon länger ein Thema der sozialwissenschaftlichen Forschung, wie beispielsweise Brosziewskis (1996) Ethnographie von Besprechungen von Personen in Management-Positionen zeigt. Wie die nachfolgende Analyse der Kommunikationsarbeit beim gemeinsamen Essen in der Kantine verdeutlicht, ist Kommunikationsarbeit nicht auf dezidierte Besprechungen im Sinne zeitlich, räumlich sowie hinsichtlich der beteiligten Personen abgegrenzter Ereignisse beschränkt.

Theoretische Vorarbeit in Bezug auf diesen Wandel der Arbeitswelt leistete beispielsweise Virno (2005). Die Kantine stellt ein geeignetes Beispiel dar, um die alltägliche „produktive Kooperation in einem ‚öffentlich organisierten Raum‘ [...] – eingelassen in den Arbeitsprozess“

(ebd.: 61) besser zu verstehen und einen Einblick in die vielfältigen Formen zu gewähren, in denen sich die alltägliche, wie kapitalistische In-Wert-Setzung des Persönlichen entfaltet.

Da die Kommunikationsarbeit bei Tisch von den Kantinegästen selbstständig initiiert wird – anders als etwa Besprechungen – setzt diese eine weitreichende Verinnerlichung der Arbeitsziele voraus. Vor dem Hintergrund der in diesem Kapitel dargelegten Aspekte erscheint es wenig verwunderlich, dass Reckwitz *„Arbeit, Intimität und Selbsttechniken als primäre Felder der modernen Subjektivation* [Herv. i. O.]“ (Reckwitz 2007: 102) identifiziert.

Nachfolgend stelle ich drei Formen der Kommunikationsarbeit bei Tisch vor, die die Kantine als Ort der Kommunikationsarbeit konstituiert: Kommunikationsarbeit beim Mittagessen, Kommunikationsarbeit auf einen Kaffee, und Kommunikationsarbeit bei der Gelegenheit, die aus der Bedeutung der Kantine als naheliegender Ort des Mittagessens resultiert, an dem unterschiedliche Personen innerhalb eines bestimmten Zeitfensters zusammenkommen. Diese unterschiedlichen Formen sind an spezifische Arrangements gebunden, die sich hinsichtlich der Zusammensetzung der Tischgemeinschaft, aber auch der dabei beteiligten Speisen und Getränke und den damit verbundenen Praktiken des Essens und Trinkens unterscheiden. Im vierten Unterkapitel stelle ich dar, wie Betriebe durch eine Gestaltung der Speiseräume darauf abzielen, Arrangements zu schaffen, die die Entfaltung der Praktiken der Erwerbsarbeit begünstigen.

4.4.1 Kommunikationsarbeit beim Mittagessen

Das Mittagessen in der Kantine zeichnet sich gegenüber dem Frühstück, den Snacks und dem Abendessen in der Kantine unter anderem dadurch aus, dass es sich um eine etablierte Praktik mit großer Reichweite handelt, die zeitlich begrenzt ist, was das Zusammentreffen in der Kantine fördert.

Aus der zeitlich-räumliche Organisation der Praktiken des Essens (vgl. Kapitel 4.1, 4.2) erwächst eine Kopräsenz, die Raum für weitere Aktivitäten des Kantinenessens wie das Gespräch bei Tisch schafft. Die zeitlich-räumliche Gestaltung der Arbeit beeinflusst dabei auch, wer miteinander essen gehen kann. Bei einem starren Zeitregime gehen zum Beispiel diejenigen Personen miteinander essen, „mit denen man grade zusammen in der Schicht ist“ (Nr. 109 Interview). Bei flexiblen Zeitregimen erleichtern Routinen die Abstimmung:

„Also das Mittagessen, unter der Woche, machen wir eigentlich immer hier, ne?! [P 2: ja] Wenn wir Zeit haben, wenn wir nicht von den Sitzungen davon abgehalten werden,

ist das Mittagessen in der Tat auch ganz wichtig für Austausch und so“ (Nr. 10 Interview).

Diese Priorisierung des gemeinsamen Mittagessens über die Arbeit wird mit dessen Bedeutungen für den internen Austausch legitimiert, denn beim Essen sprechen sie „nicht nur über unsere Fälle aber natürlich auch. Also wir tauschen Informationen aus, aber wir reden auch viel über Privates.“ (ebd.) Dies verweist zu einem darauf, dass eine vertraute Beziehung nicht nur die mentale Erholung fördern kann (vgl. Kapitel 4.3), sondern auch den beruflichen Austausch. Weiterhin wird deutlich, dass sich die Praktiken der Kommunikationsarbeit von den Praktiken des Austauschs beim Tisch zum Zweck der Erholung in schneller Folge abwechseln können.

Indem beim gemeinsamen Essen unterschiedliche Menschen mit unterschiedlicher Berufserfahrung zusammenkommen, können sie vom Erfahrungsschatz der anderen profitieren. Beispielsweise erzählen Personen, „wie wir es damals gemacht haben“ (Nr. 90 Beobachtung). Anekdoten sind aber „not just retellings of past events; they are also future scenarios“ (van Hulst 2013: 627), von denen sich lernen lässt. Durch das gemeinsame Diskutieren bestimmter Vorgehensweisen können auch Vergleichshorizonte gebildet werden. Aus den empirischen Daten aus den teilnehmenden Beobachtungen habe ich zudem herausgearbeitet, dass der Erfahrungsaustausch auch hinsichtlich der Eigenheiten anderer Personen erfolgt. Beispielsweise wurde ich Zeugin, als ein neuer Mitarbeiter in Bezug auf bestimmte Eigenheiten anderer Kollegen instruiert wurde, um diesen vor Konflikten zu bewahren (Nr. 111 Beobachtung). Ein anderes Beispiel stellt die Aussage eines Gasts dar, dass beim Mittagessen auch schon mal Personalentscheidungen gefällt würden, man könne da einiges hören (Nr. 18 Beobachtung). Solcher Austausch bedarf eines geschützten Raums, den die vertraute Tischgemeinschaft bietet.

Auch zur Integration in ein neues Umfeld kommt dem gemeinsamen Mittagessen eine besondere Bedeutung zu. So berichtete eine Interviewpartnerin von ihrer Erfahrung:

„Ich fand das klasse, ich arbeite seit einem Jahr hier und es war ein guter Einstieg die Kollegen kennen zu lernen. Weil ich habe ein Einzelbüro, ich sitz am Ende des Ganges und dann hat man hier halt die Leute kennen gelernt und ganz viele Informationen bekommen [...], man schweift immer wieder in das Dienstliche ab, was aber nicht schlimm ist. Tauscht sich kurz aus, fragt nach 'wie läuft's'? Kann ich das machen, kann ich das haben?“ (Nr. 16 Interview)

Die Vereinzelung, die sich aus der räumlichen Position ihres Arbeitsplatzes innerhalb des betrieblichen Gefüges ergibt, wurde durch das gemeinsame Mittagessen wett gemacht. Das

Mittagessen erschien ihr ohnehin praktisch, da sie unter der Woche alleine lebt (Nr. 16 Interview). Doch warum helfen ihr die Kolleginnen und Kollegen überhaupt, noch dazu in ihrer Mittagspause?

Kommunikationssoziologische Studien zeigen, dass aus dem gemeinsamen Gespräch eine zwischenmenschliche Basis erwachsen kann (Keppler 1994: 14), die sich wiederum förderlich für die Kommunikationsarbeit auswirkt:

„Die Kommunikation ist deswegen bedeutsam, weil sie die Sinnhaftigkeit meiner Welt mit der anderer abgleicht und daraus eine gemeinsame soziale Lebenswelt macht. Kommunikatives Handeln erlaubt die Abstimmung und den Austausch von Erfahrungen, also das, was wir Wissensvermittlung nennen“ (Knoblauch 1996: 11)

In praxeologischem Vokabular formuliert, erwächst aus dem gemeinsamen Ausführen narrativer Praktiken Verständlichkeit sowie Verstehen füreinander (vgl. Kapitel 2.2, 2.3). Dies spiegelt sich auch in den entsprechenden Arrangements der Kommunikationsarbeit in Form von Tischgemeinschaften. So berichtete mir eine Interviewpartnerin:

„Das ist eigentlich überwiegend Abteilung. [...] Außer man sieht jemanden von der Station zum Beispiel mit dem man sich gut versteht. Dann setzt man sich natürlich auch mal daneben. Aber nicht wirklich mit Wildfremden. Also das gibt es nicht.“ (Nr. 80 Interview)

Die Kantine als alltäglicher Ort des Essens im Arbeitsalltag stellt aber auch ein Arrangement dar, dass das Erweitern der Tischgemeinschaft oder das Entstehen neuer Tischgemeinschaften befördern kann, etwa beim gemeinsamen Anstehen an der Theke oder der Suche nach einem freien Sitzplatz (Nr. 54 Beobachtung, Nr. 55 Beobachtung). Dementsprechend können sich bei dieser Gelegenheit auch flüchtige Kontakte zu einer Tischgemeinschaft verstetigen:

„wir sitzen hier in unterschiedlichen Häusern und arbeiten in unterschiedlichen Arbeitsbereichen und haben eigentlich gar nichts miteinander zu tun und sehen uns eigentlich in der Mittagspause. Und daher kennen wir uns. [...] Aber dadurch haben wir überhaupt Kontakt, sonst hätten - kämen wir gar nicht miteinander ins Gespräch“ (Nr. 47 Interview).

Nicht jede spontane Konstellation schlägt sich in einer Tischgemeinschaft nieder, die über das singuläre Ereignis hinaus Bestand hat – doch mitunter verstetigen sich Kontakte, so dass auch andere Formen der Kommunikationsarbeit, beispielsweise beim gemeinsamen Mittagessen oder auf einen Kaffee möglich werden.

Besonders routinierte Tischgemeinschaften können sich räumlich in Stammplätzen manifestieren: „also wir sitzen ja meistens hier. Wir haben immer so denselben Tisch“ (Nr. 15

Interview). Von solchen Sitzordnungen und angestammten Tischen in der Kantine berichtet beispielsweise auch Thelen (2006: 60).

Wie ausgeprägt die soziale Vermittlung von Arrangements wie Sitzordnungen sind, zeigt sich, wenn sie durch unvorhergesehene Ereignisse gebrochen werden. Ein solches Ereignis stellt das unwissende Handeln externer Gäste dar, wie mir ein solcher externer Gast berichtet (Nr. 43 Beobachtung). Bei seinem ersten Besuch hier wusste er nichts von den hier existierenden Sitzordnungen. Nichtsahnend setzte er sich an *einen* großen Tisch. Als die erste Person hereinkam, wollte sich diese wie immer an *ihren* Tisch setzen. In dem Moment, als sie ihm gegenüber Platz nehmen wollte, sah sie auf und erkannte, dass er nicht zu ihrer Gruppe gehörte. Sie habe böse geschaut, ihr Tablett genommen und sich an einen freien Platz an einen der kleineren Tische gesetzt, obwohl der ganze Tisch bis auf den besagten Gast leer war. Dies wiederholte sich, bis er allein an dem großen Tisch saß und die anderen Tische dicht gedrängt besetzt waren (ebd.). Nicht nur die Sitzordnung aller Gruppen im Raum wurde gestört, sondern auch derjenige isoliert, der von dieser keine Kenntnis hatte. Das Beispiel zeigt, wie Veränderungen in der Sitzordnung zu spontaner Neu-Aushandlung der Aktivitäten einer Praktik führen kann. Weiterhin veranschaulicht es, wie soziale Differenzierungen räumlich sichtbar werden können.

Besonders markant ist dies zwischen Angehörigen des Betriebs und externen Gästen. Dies ist insbesondere der Fall, wenn sie Teil des Arbeitsalltags der Beschäftigten sind, aber in dem Sinne, dass diese mit der Arbeit zusammenhängen. Das zeigt sich beispielsweise im folgenden Zitat eines Arztes über die Anwesenheit von Patienten in der Kantine:

„Wir führen hier auch Fachgespräche [...]. Und grade wenn so Ärzte hier zusammensitzen, die machen dann ein bisschen so eine kleine Fallbesprechung [...]. Und dann habe ich auch keine Scheu zu sagen, gucken Sie mal bitte auf das Schild, gucken Sie, dass Sie da vorne Platz finden.“ (Nr. 108 Interview)

Damit die Privatsphäre beziehungsweise als Pendant der Raum zum ungestörten Austausch gewahrt bleiben kann, ist es wichtig, dass alle Anwesenden die dazu notwendigen Praktiken aufrecht erhalten – auch die externen Gäste.

Sitzordnungen als manifestierter Ausdruck von Praktiken der Integration sowie der Exklusion sind das Ergebnis kollektiven Einübens, siehe auch (Barlösius 2011 [1999]). Die Abgrenzung nach außen kann eine Integration nach innen befördern. So werden besonders etablierte Tischgemeinschaften von Außenstehenden mitunter auch als Einheit angesehen, worauf Bezeichnungen wie „die Truppe“ (Nr. 55 Beobachtung) hinweist. Es gibt aber auch Personen,

die verschiedenen Tischgemeinschaften angehören, wie die nachfolgend zitierte Interviewpartnerin: „also ich setze mich auch zu anderen Kollegen. Das liegt aber da an meiner Arbeit, weil ich eben in verschiedenen Abteilungen tätig bin“ (Nr. 15 Interview). Gesellschaftliche Konventionen ermöglichen aber eine akzeptable Veränderung der Sitzordnung, etwa indem eine Einladung ausgesprochen wird, Platz zu nehmen.

Für die Gespräche bei Tisch sind nicht nur Zugehörigkeiten wichtig, auch Hierarchie spielt eine Rolle, siehe auch (Thelen 2006). Diese wird aus der Arbeitsbeziehung in die Kantine übertragen und dort weitergeführt. Aufschluss auf hierarchische Beziehungen lässt sich beispielsweise aus Veränderungen in Arrangements gewinnen. So ließ sich beobachten, wie bestimmte Personen einer Tischgemeinschaft sprichwörtlich „Platz machen“ oder „Platz nehmen“ (Nr. 85 Beobachtung).

Zu den gängigen Konventionen gehört auch, dass nur bestimmte Personen in der Position sind, andere warten zu lassen oder Tischgemeinschaften aufzuheben. Das nachfolgende Beispiel aus der Kantine einer medizinischen Einrichtung verdeutlicht, wie diese Konventionen nicht nur für die Kommunikationspraktiken in der Kantine wichtig sind, sondern hier auch eingeübt werden.

Eine Gruppe aus mehreren jüngeren Personen in farbiger Stationskleidung und einem älteren Mann im weißen Kittel isst zusammen zu Mittag. Eine der Frauen steht plötzlich auf, läuft hektisch los und sagt zu den anderen: „ihr könnt noch sitzen bleiben“. Der ältere Mann blickt amüsiert, ein anderer Mann sagt daraufhin, „die fünf Minuten kann man immer warten“. Die Frau verlässt eilig die Kantine, die anderen essen unbeirrt weiter. Sogar als sie fertig sind, bleiben sie noch sitzen und reden miteinander (ebd.).

Die früher aufbrechende Person priorisiert ihre Arbeitspflichten vor der Gelegenheit, Kontakte zu knüpfen und sich für eine weiterführende Kommunikationsarbeit zu empfehlen. Angesichts der Bedeutung von Kommunikationsarbeit erscheint ihr Pflichtbewusstsein allerdings in einem anderen Licht.

4.4.2 Kommunikationsarbeit auf einen Kaffee

Die Kantine ist zudem ein Schauplatz für eine weitere Kommunikationspraktik, die sich in der Redewendung „sich bei einem Kaffee“ treffend ausdrückt. Eine Voraussetzung für diese Praktik ist die Möglichkeit, sich den Arbeitsort und die Arbeitszeit flexibel einzuteilen. Bei den Arbeitsgesprächen „bei einem Kaffee“ geht es nicht primär um das Trinken von Kaffee. Anders als bei dem alltäglichen Mittagessen in der Kantine stellt die Tasse Kaffee nur ein Requisit dar, die den Aufenthalt in der Kantine legitimiert:

„Aber Kantine ist schon Treffpunkt für Arbeitsgespräche. Ja, bei einem Kaffee, wie wir es jetzt machen, dann kommt dann auch mal das obligatorische Brötchen dazu [...]. Wir setzen uns dann irgendwo in die Ecke, wo nicht jeder so unsere Gespräche mitbekommen kann [und] besprechen dann die Dinge, die wir sonst im Büro besprechen würden in einer etwas schöneren Atmosphäre oder wenn es schönes Wetter ist auch mal hier draußen. Und, ja, das ist der freitags Termin, wo man sowie so schon ein bisschen langsam in Freizeitstimmung gerät und so“ (Nr. 54 Interview).

„Bei einem Kaffee“ ist ein Code für ein legeres Arbeitstreffen abseits des Büros, wobei der Ortswechsel förderlich ist für eine persönlichere und offenere Kommunikation. Für den Zugang zu diesen Kaffeepausen spielen persönliche Beziehungen eine konstitutive Rolle.

Solche informellen Gespräche sind auch Thema wirtschaftsgeographischer Studien. Beispielsweise schreibt der Wirtschaftsgeograph Ibert, dass die Kaffeepause auch dann für den Arbeitsprozess förderlich ist, wenn nicht Informationen ausgetauscht werden, sondern „die Akteure etwas über ihre Kollegen [erfahren], was ihnen hilft, deren Eigenheiten in arbeitsbezogenen Interaktionen einzuordnen.“ (Ibert 2006: 107).

Wenngleich die Praktiken der Kommunikationsarbeit bei einer Tasse Kaffee nicht unbedingt in die alltäglichen Praktiken des Essens und Trinkens in der Kantine integriert sind, so konstituieren sie dennoch die Bedeutung der Kantine als Ort des Austauschs – wenngleich in einer exklusiveren Form. Weiterhin eröffnen diese, wie auch die Praktiken der Kommunikationsarbeit beim Mittagessen, den Raum für die dritte Form der Kommunikationsarbeit in der Kantine.

4.4.3 Kommunikationsarbeit bei der Gelegenheit

Das Essen und Trinken in der Kantine orchestriert durch seine Verortung an einem festen Ort und spezifischen zeitlichen Abstimmung die Aktivitäten verschiedener Personen, wodurch ein Raum eröffnet wird, wo sich die Wege verschiedener Menschen kreuzen, die das Bedürfnis nach Essen, Trinken, Erholung oder Austausch teilen. Insbesondere in weitläufigen Betrieben gibt es wenig derart zentrale Orte wie die Betriebskantine. Dadurch begegnen sich auch Personen, die sich sonst im Arbeitsalltag nicht ohne spezifischen Koordinationsaufwand begegnen würden.

Dieses kommunikative Potenzial des Aufenthalts in der Kantine ist vielen interviewten Personen bewusst. Teilweise wird das gemeinsame Essen in der Kantine aktiv für Kommunikationsarbeit genutzt, wie die folgende Antwort auf die Frage nach dem Anteil privater und arbeitsbezogener Gespräche zeigt: „Ich würde eher 50/50. Also viele Dinge die

man sonst über Telefon oder Visiten oder so regeln muss werden auch hier so bei Tisch abgewickelt.“ (Nr. 115 Interview)

Manche Formen der Kommunikationsarbeit werden sogar ganz gezielt in die Kantine verlegt. So trifft sich in der Kantine einer Behörde zwei Mal in der Woche eine bestimmte Gruppe von Personen vor dem Sitzungstermin (Nr. 131 Abschlussgespräch). Ein Indiz, dass auf Arbeitsgespräche hindeutet, sind mitgenommene Unterlagen oder Zeichnungen, die am Tisch studiert werden (Nr. 90 Beobachtung).

Ein interviewter Arzt nutzt die Kantine einer medizinischen Einrichtung gar als Sprechstundenzimmer. Er nimmt den Kaffee grundsätzlich in der Kantine ein, um ansprechbar zu sein: „Also ich zu Hause zu Hause gefrühstückt. Esse dann hier. [...] trinke einen Kaffee. In einer offenen Sprechstunde ähnlich wie Konzile.“ (Nr. 103 Interview) Er ist aber nicht der einzige, der ganz gezielt in die Kantine geht, um sich dieser Möglichkeit zur Kommunikationsarbeit auszusetzen (Nr. 111 Beobachtung). Kommunikationspraktiken geschehen dementsprechend nicht nur aus einer Entfaltung der Praktiken des Essens und Trinkens in der Kantine, sondern können auch aktiv provoziert werden.

Aus der Bedeutung der Kantine für den Erfahrungsaustausch ergibt sich aber auch noch eine weitere Konsequenz: Wer nicht in die Kantine gehen kann (vgl. Kapitel 4.1, 4.2) oder andere Praktiken des Essens im Arbeitsalltag bevorzugt, verschließt sich diese Möglichkeit des Austauschs. Als Beispiel möchte ich ein Gespräch mit einem Chefarzt anführen. Er führt aus, dass die Kantine eine wichtige soziale Funktion für den beruflichen Austausch habe, „und deswegen bin ich auch ein überzeugter Kantinengänger“ (Nr. 111 Beobachtung). Er führt weiter aus: „Ich habe eine Oberärztin, die nie in die Kantine geht und im Haus praktisch unbekannt ist“ (ebd.). Dann würden sich die anderen Personen aber auch nicht so leicht an jemanden wenden. Hier in der Kantine treffe man ohne Aufwand auf Personen aus anderen Abteilungen. „Ich habe schon viele interessante Gespräche hier geführt und schon viele Probleme hier lösen können, leicht, sonst muss man immer einen Termin ausmachen“ (ebd.). „Wenn man sagt, ach, das blöde Kantinenessen“ (ebd.), dann sei man da auch außen vor.

4.4.4 Kantine als geplanter Kommunikationsraum

Der Austausch in der Kantine nutzt den betrieblichen Interessen. Dementsprechend liegt es im Interesse der Betriebe, ihre Kantinen so zu gestalten, dass sich Menschen hier auch aufhalten wollen. Die Wirkung der materiellen Arrangements von Speisesälen wird beispielsweise in

architekturbezogener Literatur diskutiert, denn durch die „‘traditional’ dining configuration at workplaces with a table and some chairs, we often tend to forget the strong spatial and social effects of carefully orchestrating the space“ (Nyberg & Olsen 2010: 226). Aus diesem Grund erscheint es vielversprechend, die geplante, dezidierte Gestaltung von Räumen eingehender zu analysieren. In Disziplinen wie der Architektur wird diese Gestaltung von Kantinen als „architectural spaces that encourage employees to combine food consumption and work in an informal environment“ (Horwitz 2002: 40) bereits diskutiert. Dieses Kapitel kann daher auch als Anregung verstanden werden, dieses Thema aus humangeographischen Perspektiven zu diskutieren.

Die Ausrichtung der Planung auf Zwecke, die über die reine Versorgung hinausgehen, zeigte sich deutlich in den Umbaumaßnahmen der Kantine eines Finanzdienstleisters. Der Architekt führte mich durch die Räumlichkeiten der alten und neuen Kantine und erläuterte mir anhand der Baupläne und der bereits sichtbaren Elemente die Gedanken, die hinter der Planung stecken. Das dezidierte Ziel der Planung war, eine „angenehme Atmosphäre“ (Nr. 55 Beobachtung) zu schaffen. Darüber hinaus finden weitere Zwecke in der Gestaltung ihren materiellen Ausdruck. Während in der alten Kantine die Tische „reihenmäßig, wie in der Mensa“ (Nr. 57 Beobachtung) angeordnet waren, umfasst der Speiseraum der neuen Kantine mehrere Arrangements. Der Essbereich mit großen Tischen nimmt nur noch einen Teil des Raumes ein. Er befindet sich in direkter Nähe zur Ausgabetheke, so dass Personen, die zum Essen in die Kantine kommen, kurze Wege haben.

Für die Praktik des Austauschs auf einen Kaffee wurde ein passendes Arrangement auf der anderen Seite der Kantine geschaffen. Über Pflanzkästen und geschwungenen, versetzt stehenden schallschluckenden Raumteilern, die zugleich auch etwas Sichtschutz gewähren, wird im Speiseraum ein eigener Raum geschaffen. Dieser wird in den Planungsunterlagen auch als Lounge-Bereich betitelt. Hier gibt es kleine Sitzecken mit Sesseln und niedrigen Tischen, die sich zwar dafür eignen, um ein Getränk abzustellen, aber nicht, um hier von einem Teller zu essen. Zur Versorgung mit Kaffee wurde ein sogenannter „Coffee-Point“ (Nr. 55 Beobachtung) eingerichtet. Dabei handelt es sich um eine Selbstbedienungstheke mit Kaffeeautomaten, der von der Essensausgabe abgekoppelt ist. Die niedrigen Preise für den Kaffee, zum damaligen Zeitpunkt zwanzig Cent je Tasse, tun ihr Übriges, um das Kaffeetrinken in der Kantine zu verorten.

Und schließlich lässt sich hier auch ein passendes Arrangement für die Kommunikationsarbeit „bei der Gelegenheit „identifizieren. Dieser Bereich befindet sich am Eingang der Kantine und wird vom Architekten als Bistro-Bereich betitelt. Hier sind einige Stehtische aufgestellt, die eher zu einem kurzen Aufenthalt denn das Einnehmen einer Mahlzeit oder einem längeren Austausch bei einem Kaffee einladen. Der Architekt machte mir die Nutzung vor, für die er dieses Arrangement plante: mit einem Fuß auf einer Querstrebe des Tisches balancierend und einen Espresso am Tisch trinkend.

Die praxeographische Forschung zeigt auch, dass ein Arrangement zwar auf einen bestimmten Zweck hin geplant sein kann, aber nicht so genutzt werden muss. Vielmehr gestalten die Gäste das Arrangement mitunter auch für ihre Zwecke:

„[Es] war oben immer ganz gut gelöst in der alten Kantine, dass man halt auch wirklich große Tische hat, wo auch viele Leute daran sitzen können. [...] bevor sich dann irgendjemand alleine irgendwo hinsetzen muss - jetzt hatten wir zum Beispiel gestern nämlich den Tisch hier dran geschoben, weil der schon zu klein war“ (Nr. 61 Interview).

Die Persistenz althergebrachter Praktiken und Tischgemeinschaften kann also auch zu einer Anpassung der Arrangements führen.

Die Planung der Kantine lässt sich als Sinnbild für die Veränderungen der Praktiken des Essens und Trinkens in der Kantine interpretieren, indem die damit verfolgten Zwecke sich nicht nur auf das Erholen, sondern auch auf das Arbeiten erweitern. Zumal mit dem Umbau noch eine andere, entscheidende Maßnahme einher ging: Durften früher auch externe Gäste die Kantine nutzen, wurde die neue Kantine nicht mehr für diese geöffnet. Die Anwesenheit potenzieller Kunden sei hinderlich für den dienstlichen Austausch gewesen, wie mir ein Interviewpartner erklärte. Es störe, wenn man sich immer umdrehen müsse, wer hinter einem sitze und mithören könne (Nr. 55 Beobachtung). Dies weist Parallelen zu der Erkenntnis auf, dass Arrangements, die als geschützte Räume empfunden werden, förderlich für die Entfaltung der Praktiken des Essens in der Kantine sind, ob im Hinblick auf den berufsbezogenen Austausch oder im Hinblick auf Erholung (vgl. Kapitel 4.3).

Die Praxis des Inkludierens beziehungsweise Exkludierens externer Gäste lässt sich weiterhin in Bezug auf die räumlichen Beziehungen zwischen öffentlichem und privatem Raum diskutieren. Teilweise ist die Öffnung der Kantine dem Bestreben geschuldet, den Absatz zu erhöhen, um die Kantine wirtschaftlicher betreiben zu können (vgl. Kapitel 5.5). Teilweise ruht aber in der Öffnung auch eine Botschaft an sich. Dies verdeutlicht Nielsen mit seiner Auseinandersetzung mit dem Aufbau von Staatlichkeit in Bonn der Nachkriegsjahre. So spielte

unter anderem die Öffnung der Kantine des Bundeshauses für Gäste eine Rolle in der medialen Berichterstattung: „The sheer proximity to politicians while they were eating was sufficient according to the journalist to imbibe some democratic spirit“ (Nielsen 2019: 43). Im Umkehrschluss gilt aber auch, dass der Ausschluss externer Gäste eine Botschaft der Exklusivität vermittelt, ob intendiert oder nicht.

Die Kantine schafft durch ihre Zweckbestimmung, die Belegschaft mit Essen und Trinken zu versorgen, einen potenziellen Raum für Begegnungen und damit für Kommunikation. Diese lassen sich in die Kommunikationsarbeit beim gemeinsamen Mittagessen, „auf einen Kaffee“ und „bei der Gelegenheit“ unterteilen. Indem hier – unter anderem in den Arbeitspausen – Menschen miteinander in das Gespräch kommen, bringen sie die Arbeitsprozesse voran. Dies befördert wiederum Prozesse, die das menschliche Miteinander für betriebliche Zwecke in Wert setzen.

Die empirische Betrachtung der Tischgemeinschaften legt auch die Grenzen dieses informellen Austauschs offen, denn nicht jeder setzt sich zu jedem an den Tisch. Eine räumliche Nähe in dem Sinne, dass sich Personen im gleichen Raum aufhalten, führt dementsprechend nicht kausal zu Kommunikationsarbeit. Zu einem ähnlichen Ergebnis kommen Amin und Roberts in ihrer Analyse von Praktiken der Wissensvermittlung (Amin & Roberts 2008). Hierarchien und Zugehörigkeiten können dementsprechend Arrangements schaffen, die Kommunikationsarbeit nach innen befördern und nach außen erschweren.

4.5 Schmecken

Schmecken ist eine körperliche Angelegenheit, die zunächst einen sensorischen Vorgang bezeichnet, bei dem der Geschmack einer Speise erfahren wird. Das Schmecken geschieht in Synästhesie mit anderen sensorischen Erfahrungen wie Riechen, Sehen, Hören oder Tasten, die mit dem Einverleiben von Essen einhergehen. Darüber hinaus werden im Schmecken auch Aspekte der „life conditions“ (Schatzki 1996a: 72) spürbar, die über die konkrete sensorische Erfahrung hinausreichen. Schon Tanner stellte in seiner historischen Studie über die Fabrikmahlzeit in der Schweiz um die Wende zum 20. Jahrhundert fest: „Die ‚Magensonde‘ registriert vielmehr die gesamten lebensweltlichen Irritationen arbeitender Menschen und gibt deren emotionale Befindlichkeit wieder.“ (Tanner 1999: 24-25). Die Analyse des Schmeckens scheint daher vielversprechend, um mehr über die mitunter abstrakt scheinenden Kontexte des Essens im Erwerbsalltag zu erfahren.

Ich stimme mit Mann darin überein, dass es im Hinblick auf die alltäglichen Kontexte des Essens wenig sinnvoll erscheint, Schmecken als Praktik zu betrachten (Mann 2015) – anders das Verkosten und Abschmecken, ein wiederkehrendes Thema in Kapitel fünf. Das Schmecken im Erwerbsalltag begreife ich daher nicht als Praktik, sondern als ein Erfahren von Praktiken und Arrangements des Essens. Dabei gilt: „Experience is something other than practices“ (Schatzki 2017: 38), auch wenn sie sich „in the context of practices“ (ebd.) und als „*part* [Herv. i. O.] of practices“ (ebd.: 39) entfaltet.

Eine solche Perspektive auf Essen ist anschlussfähig an die neueren geographischen Debatten um *visceral geographies* (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008). Diese wurden bislang vor allem in Kontexten erarbeitet, in den das Schmecken im Zentrum des Tuns steht, beispielsweise bei Aktivitäten um *Slow Food* (Hayes-Conroy 2010) oder auto-ethnographischem Erforschen von ungewohntem Essen (Longhurst et al. 2008). Im Zusammenhang des Kantinenessens geschieht Schmecken aber zumeist nebenher und wird nur selten – etwa bei Nachfragen oder während einem außergewöhnlich guten oder schlechten Geschmackserlebnis – thematisiert. Dies birgt Herausforderungen in Bezug auf das empirische Erforschen von Schmecken, die es in den nachfolgenden Ausführungen über die Verschiedenheit von Geschmacksvorlieben, vertrautem Geschmack und beeinflussende Arrangements zu berücksichtigen gilt.

4.5.1 Geschmacksvorlieben sind verschieden

Die gleichen Speisen können unterschiedlich erfahren werden. Die konkret sich äußernden Geschmacksvorlieben sind also verschieden. In der Auswertung der empirischen Daten zeigten sich zwei Muster als besonders relevant: Zum einen können sich die Geschmacksvorlieben von Mensch zu Mensch unterscheiden, und zum anderen von Situation zu Situation.

Ersteres lässt sich exemplarisch anhand der Aussagen von unterschiedlichen Menschen über die gleiche Speise veranschaulichen. So schmeckt einem Gast ein bestimmtes Gericht „total lecker“ (Nr. 116 Interview). Ein anderer zeigt sich über das gleiche Gericht, das er am gleichen Tag wie die zuvor zitierte Interviewpartnerin aß, enttäuscht:

„ich esse auch gerne Bratwurst, da kann ich auch für sterben. Zum Beispiel ist das so, dass die Wurst heute nicht gut ist und auch [die] Wedges Kartoffeln, die schmecken nie [...], die sind eigentlich eine Katastrophe“ (Nr. 112 Interview).

In der Aussage dieses Interviewpartners kommt zum Vorschein, dass er eine spezifische Vorstellung davon hat, wie eine Bratwurst schmecken soll. Das in der Kantine ausgewählte Gericht erfüllte seine Erwartung nicht und schmeckte ihm daher auch nicht.

Dies lässt sich als Anhaltspunkt dafür interpretieren, dass vergangene Erfahrungen einen Einfluss auf das Schmecken haben. Das wiederum verweist auf den Einfluss von Sozialisierung (vgl. Kapitel 2.3). Schmecken ist demnach nicht nur eine individuelle Erfahrung, sondern auch ein Ausdruck gelebter Koexistenz. Der in dieser Arbeit zu Grunde gelegte Begriff der Sozialisierung unterscheidet sich von Perspektiven, die Unterschiede zwischen kollektiven Gruppen beziehungsweise Prozesse der Distinktion zwischen kollektiven Gruppen von Menschen in den Fokus nehmen. Diesbezüglich erweist sich Bourdieus Werk „Die feinen Unterschiede“ (Bourdieu 2012 [1979]) prägend für die sozialwissenschaftlichen Debatten. Er diskutiert Geschmack im übertragenen Sinn, beispielsweise in Bezug auf Ästhetik, aber eben auch Essen. So wird beispielsweise ein Bezug zwischen der kollektiven Gruppe der Männer und des Verzehrs von Fleisch (ebd.: 307) hergestellt. Allerdings wird dann die Sozialisierung eines Menschen als gleichförmiger, starrer Kontext des Essens angenommen.

Allerdings ist eine inflexible Perspektive auf Geschmacksvorlieben wenig hilfreich, um das Schmecken von Kantinenessen zu verstehen. Das zeigt sich unter anderem darin, dass ein und derselben Person unterschiedliche Gerichte schmecken können, weshalb es wenig sinnvoll erscheint, von statischen Geschmacksvorlieben auszugehen:

„[W]enn ich weiß alle drei Wochen gibt es hier eine total leckere Currywust mit Pommes, würde ich kommen, klar, warum nicht. Und auf der anderen Seite, würde ich auch öfter kommen, wenn es eine super Salatbar gäbe, ne.“ (Nr. 54 Interview)

Interessanter als die Frage nach festen Geschmacksvorlieben scheint daher die Frage, in welchen Situationen sich welche Geschmacksvorlieben – und damit welche Praktiken des Essens – zur Entfaltung kommen.

Die nachfolgenden Zitate zeigen exemplarisch, wie sich die Geschmacksvorlieben je nach Situation unterscheiden können. Manchmal zeigen sich diese in der Antizipation eines bestimmten Geschmackserlebnisses, wie es der nachfolgend zitierte Interviewpartner beschreibt:

„Ich mein, das ist ja unterschiedlich; also ich gehe schon mal mit dem festen Vorsatz [...]. Dann ist da einer vor mir, der hat dann etwas anderes auf dem Teller, dann sage ich ‚das sieht aber lecker aus, da nehme ich auch mal eins‘.“ (Nr. 70 Interview)

Solche empirisch fassbaren Gegebenheiten lassen sich über eine flexible Perspektive auf Geschmacksvorlieben besser erfassen als mit einem starren theoretischen Ansatz. Auch mitunter schwer in Worte zu fassenden Geschmacksvorlieben können auf diese Weise in den Blick genommen werden: „Also, wenn es um heute geht, mir war einfach nach Lasagne. Mehr

kann ich dazu nicht sagen.“ (Nr. 49 Interview) Dieses Zitat verweist zugleich auf den Umstand, dass sich der Einfluss körperlicher Empfindungen mitunter schwierig artikulieren lässt: „das ist eine Entscheidung, die bei mir, ähm, bei mir ist sehr viel bauchlastig“ (Nr. 47 Interview). Diese Unbestimmbarkeit in Bezug auf Geschmack und Appetit ist auch aus anderen Studien bekannt (Mann 2015). Eine praxeographische Forschungshaltung (vgl. Kapitel 3.1) kann dazu beitragen, diese situative Kontingenenz zu erfassen.

Neben dem optischen ist aber auch der olfaktorische Einfluss nicht zu unterschätzen, wie das Beispiel der Kantine einer medizinischen Einrichtung zeigt, in der nachmittags Waffeln zubereitet werden. Der Eingang zur Kantine befindet sich direkt hinter dem Eingang zum Betriebsgebäude, so dass Gerüche aus der Kantine bei geöffneter Tür in die Eingangshalle strömen. Wie ein Interviewpartner beschrieb, kann der Geruch der Waffeln Einfluss auf die Entfaltung der Praktiken des Essens nehmen, indem sie Personen verführen:

„da vorne hinterm Tresen da ist ein Waffeleisen. [...] Da sind die ersten Waffeln. Der Geruch der Waffeln, der wird rausgeleitet in die Halle und alles was reinkommt, riecht die Waffeln und dann kommen alle Waffeln essen.“ (Nr. 113 Interview)

Meiner Beobachtung nach zielten die Aktivitäten des Kantinenpersonals dezidiert auf diese Wirkung ab, denn die ersten Waffeln wurden bereits zubereitet, bevor Bestellungen aufgegeben wurden (Nr. 52 Beobachtung).

Die Flexibilität, mit der Kontexte wirken, gewinnt noch eine weitere Facette mit der ebenfalls empirisch belegbaren Tatsache, dass Menschen eines bestimmten Geschmacks überdrüssig werden können. Dementsprechend unterstützt ein vielseitiges Angebot das Ausleben der Geschmacksvorlieben, wenn eine grundsätzliche Passung zwischen dem Geschmack des angebotenen Essens und den Geschmacksvorlieben eines Gasts gegeben ist: „Also das Essen ist sehr lecker, es ist vielfältig, man kann auswählen“ (Nr. 20 Interview). In solchen Zitaten wird die Kantine als Ort konstituiert, an dem das Essen schmeckt. Dies wiederum kann sich positiv auf die Wahrnehmung des Erwerbsalltags auswirken, wie es im folgenden Zitat eines Interviewgasts zum Ausdruck gebracht wird:

„Also, ich habe in vielen Jahren in vielen Einrichtungen [...] bis nach Süddeutschland und durch einen Personenkreis, in der Regel, meist bei großen Behörden Arbeitsplätze bekommen, also hier jetzt zum Beispiel, für uns war Bonn sehr lange hier wichtig, das ist jetzt mehr oder weniger gestorben. Oder die Landesministerien hier oder die Kreisverwaltungen, alle also diese, wo immer auch Kantinen oder Cafeterien oder Casinos sind und ich [betont] war immer froh, dass ich wieder hier war und hier [betont] wieder mein Essen genießen konnte. So als Vergleich. [...] Also das hier ist, also, klein, fein und ist überhaupt nichts zu bemängeln, im Gegenteil.“ (Nr. 46 Interview)

Ebenso kann es auf die Wahrnehmung des Erwerbsalltags negativ zurückfallen, wenn das Angebot in der Kantine nicht den Geschmacksvorlieben entspricht.

In diesem Unterkapitel habe ich gezeigt, dass die Geschmacksvorlieben verschieden sind. Das bezieht sich aber nicht nur auf die verinnerlichten Geschmacksvorlieben verschiedener Personen, sondern auch auf die jeweiligen Situationen. Wie Schatzki schreibt: „behavior, sensations, and images express particular conditions of life in specific circumstances. Which condition(s) a given phenomenon expresses always depends on the context in which it occurs.“ (Schatzki 1996b: 35) Einige dieser Kontexte habe ich in diesem Unterkapitel genannt. Sie beeinflussen, inwiefern die Praktiken des Essens in der Kantine zur Entfaltung kommen, inwiefern also das Essen im Alltag in der Kantine verortet wird.

4.5.2 Vertrauter Geschmack

Das Schmecken verweist nicht nur im Moment des Verzehrs auf wichtige Kontexte des Essens. Auch vergangene Erfahrungen beeinflussen das Geschmackserlebnis. Wie geographische Forschungsarbeiten zeigen, kann mit der Erinnerung an den Geschmack von Speisen auch eine entsprechende Erinnerung an diese Orte verknüpft sein (Longhurst et al. 2009, Johnston & Longhurst 2012, Meah & Jackson 2016).

Allerdings ist festzustellen, dass nur selten Vergleiche mit werktäglichen Essen gezogen wurden, sondern eher mit dem besonderen:

„[...] bei uns war das so, [die] Urgroßmutter war da mit der Großmutter, dann war ich da mit meinen Eltern, also normal waren wir immer mindestens zu fünft am Tisch oder auch schon mal mehr und dann wurde sonntags eigentlich immer von der Großmutter ein Braten gemacht; es gab immer Braten, meistens mit Kartoffeln, selten mit Reis und Nudeln und Gemüse dazu. Das war so das Übliche. Und dann gab es irgendwie noch so ein Dessert“ (Nr. 75 Interview).

Erst ein Nachfragen meinerseits brachte die Sprache auf die einfachen Gerichte unter der Woche: „[M]eine Mutter hatte ganz oft zum Beispiel Kartoffelbrei mit Spinat und Spiegelei gemacht und solche Sachen.“ (Nr. 36 Interview) Daraus folgt, dass im Vergleich des Kantinenessens mit dem Essen zu Hause mitunter mit zweierlei Maß gemessen wird. Dennoch wird das Essen zu Hause als „archimedischer Punkt für die Beurteilung der Kantinenkost“ (Tanner 1999: 220) herangezogen, wie im folgenden Beispiel zum Ausdruck kommt: „Das ist halt kein Restaurant, man kann sich paar, unter drei Menüs etwas aussuchen und es schmeckt zwar, aber [...] Mama kocht besser“ (Nr. 105 Interview).

Andere Bewertungsmaßstäbe rühren von Erfahrungen an Orten außerhalb des eigenen Alltags. So ist eine Interviewpartnerin während ihres Aufenthaltes in Frankreich auf den Geschmack der dort gekosteten Speisen gekommen. Das beeinflusst noch heute, ob ihr Speisen schmecken (Nr. 63 Interview). Auch kürzere Geschmacksexperimente können einen Einfluss zeitigen:

„man fährt viel in Urlaub ein, zwei Mal im Jahr, man lernt viele Sachen kennen, es gibt sehr, sehr viele internationale Restaurants, wo man Sachen probiert, ob chinesisches ist, koreanisch, und was weiß ich, so dass man dann selber die Sachen auch ausprobiert“ (Nr. 64 Interview).

Aus den Zitaten lässt sich aber nicht nur ableiten, dass vergangene Erfahrungen einen gewissen Standard setzen können. Sie verweisen auch darauf, dass Essen mit Erinnerungen an bestimmte Orte oder Zeiten verknüpft sein können, wie „zu Hause“ oder „im Urlaub“.

Die Erinnerung an vergangene Geschmackserlebnisse kann auch zu einem relevanten Kontext werden, wenn die Erinnerung an eine Speise, die es früher zu Hause gab, einen entsprechenden Appetit auf eine von der Kantine angebotene Speise weckt. Das zeigte sich exemplarisch in der Erfahrung eines Kantinenkochs: Was bei den Gästen auch „unheimlich gerne angenommen“ (Nr. 56 Interview) werden sind Mahlzeiten, die sie „genauso kochen wie früher auch“ (ebd.). Dazu zählt er unter anderem Kartoffelstampf mit Möhren und Wirsing und Suppen mit Hülsenfrüchten wie Erbsen, Bohnen und Linsen (ebd.). Früher bezieht sich in diesem Fall auf das Zubereiten einfacher, sättigender Gerichte aus bekannten Zutaten. Es handelt sich dabei um eine Form des Wissens um die Herkunft von Kantinenessen, die ich in Kapitel 6.3 wieder aufgreife.

Die Kantine ist aber nicht nur ein Ort, an dem vergangene Geschmackserinnerungen zur Entfaltung kommen, die an anderen Orten gemacht wurden. Vielmehr wird auch die Kantine selbst über die hier erlebten Geschmackserfahrungen zu einem bestimmten Ort konstituiert, der bestimmte Geschmackserlebnisse erwarten lässt.

Auf Basis vergangener Erfahrungen wird das Geschmackserlebnis in der Kantine antizipiert. Das wiederum erweist sich mitunter als handlungsleitend, wie das folgende Interviewzitat exemplarisch zeigt: „So meistens geh ich halt Freitag, weil meistens Freitag den leckeren Fisch gibt.“ (Nr. 83 Interview) Eingriffe in die Speisepläne stellen demnach Eingriffe in die gewohnten Geschmackserlebnisse dar, die eine entsprechend emotionale Reaktion hervorrufen können:

„freitags [...], da gibt es immer Fisch und Donnerstag ist Schnitzeltag. Und das hat man mal vor zwei Jahren mal versucht, hier in Düren zumindest, irgendwie ein politisches

Ansinnen, wollte man donnerstags den Vegetariertag hier einführen und das hat natürlich hier zu, ich würde sagen Proteststürmen und Demonstrationen geführt [...], das hat schon zu Irritationen geführt, dass es donnerstags nicht mehr das Jägerschnitzel gab oder so; das ist so, also wenn man hier kein Jägerschnitzel donnerstags - oder Zigeunerschnitzel [sic] oder Balkanschnitzel oder Schnitzel Wiener Art bekommt donnerstags mit Fritten, dann stimmt irgendetwas nicht.“ (Nr. 75 Interview)

Der Eingriff in das vertraute Geschmackserlebnis erscheint hier als unzulässiger Übergriff, bei dem es gilt, eine Grenze zu ziehen und das Schmecken nicht zum Objekt politischer Rahmensetzungen werden zu lassen. Essen ist demnach nicht auf die ernährende Funktion zu reduzieren, weshalb ein Eingriff in das Essensangebot nicht nur ein Eingriff in die Ernährung, sondern auch in die Geschmackserfahrungen und damit verknüpften Erinnerungen bedeutet. Dementsprechend verwundert es nicht, wenn solche Ernährungspolitiken auf emotionale Gegenwehr stoßen.

Mit Hayes-Conroy und Hayes-Conroy gesprochen, manifestieren sich Ernährungspolitiken im „visceral realm“ (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008: 462) des menschlichen Körpers und lassen diesen dementsprechend zum Ort der Aushandlung des Politischen werden. Ernährungspolitiken lassen sich aber auch in der Kantine verorten, indem hier Deutungshoheiten über den vertrauten Geschmack ausgehandelt werden. Ernährungspolitiken lassen sich auch noch auf anderen Maßstabsebenen betrachten (vgl. Kapitel 6.2), doch letztlich zeigen sie ihre Relevanz in dem, was Menschen fühlen, tun und sagen. Dies ist wiederum verknüpft mit den vergangenen Erfahrungen an anderen Orten, wie sie unter anderem durch das Schmecken gemacht werden, ebenso wie das Schmecken bestimmter Speisen die Erinnerungen zum Leben erwecken können.

4.5.3 Beeinflussende Arrangements

Weitere wichtige Kontexte des Schmeckens stellen die Arrangements dar, die das Schmecken beeinflussen. Arrangements bezeichnen nach Schatzki die Anordnung physischer Elemente (Schatzki 2002: 21), beispielsweise Speisen, Teller, die Lichtverhältnisse und die anwesenden Menschen. Arrangements und Praktiken gehen miteinander Verknüpfungen ein, aus den sich der sozio-materielle Zusammenhang Kantinenessen formt (vgl. Kapitel 2.3). Implizit habe ich einige dieser Verknüpfungen bereits thematisiert, so etwa die Verbindung zwischen den essenden Menschen und ihren körperlichen Empfindungen und den einverleibten Speisen oder die emotionale Verbindung zwischen Menschen, Speisen und Orten. Die nachfolgenden Ausführungen konzentrieren sich daher auf die Verknüpfungen zwischen den Praktiken des

Essens mit weiteren, bisher nicht thematisierten Arrangements, die ihrerseits Einfluss auf das Schmecken und damit die Kontexte des Essens haben.

In Bezug auf das Schmecken sind besonders diejenigen Bestandteile der Arrangements des Essens relevant, deren Einfluss sich die Kantinengäste nur schwer entziehen können. Besonders deutlich wurde dies in Interviews in der Kantine einer medizinischen Einrichtung, die auch von Patienten und ihren Angehörigen genutzt werden kann. Die Anwesenheit der Kranken beim Mittagessen fand eine der interviewten Ärztinnen „manchmal ehrlich gesagt ekelig“ (Nr. 83 Interview), schließlich wisse sie auch um die teilweise ansteckenden Krankheiten ihrer Patienten. Dazu kommt das Optische: „Oder auch mit Beutel. Das will ich alles nicht sehen. Das habe ich in der Abteilung genug. Ich muss das nicht beim Essen auch noch haben.“ (ebd.) An dieser Stelle sei angemerkt, dass die Patienten die Kantine teilweise mit ihrem Kittel und dem entsprechenden Zubehör wie Schläuche, Beutel und Katheter betreten. Mit ihrem Empfinden ist sie nicht allein: „manchmal ist es, möchte man dann nicht neben einem Urinkatheter sitzen oder so“ (Nr. 108 Interview). Schmecken, so wird deutlich, ist nicht nur auf die Rezeption des Geschmacks auf der Zunge zu reduzieren, sondern geht eine Synästhesie mit weiteren Sinnen wie auch anderen körperlichen Empfindungen ein. Dies lässt sich auf andere Aspekte der Aufenthaltsatmosphäre (vgl. Kapitel 4.3) erweitern, so nehmen beispielsweise Lichtverhältnisse Einfluss auf die Wahrnehmung von Mahlzeiten (Seemüller 2007: 204-205, 209) sowie die Optik der Mahlzeiten selbst (Nr. 84 Interview).

Aus diesen und den vorhergehenden Ausführungen wurde deutlich, dass die Erfahrung des Schmeckens in vielfältiger Weise mit dem verknüpft ist, was andere Menschen tun und sagen. Daraus ergeben sich räumliche Zusammenhänge des Alltags, die aus den Praktiken unterschiedlicher Menschen an unterschiedlichen Orten geformt werden und im Moment des Einverleibens von Essen in der Kantine spürbar werden. Der Fokus auf Schmecken ist eine Möglichkeit, mehr über diese Verknüpfungen zu erfahren. Welcher Kontext Einfluss auf das Schmecken nimmt, lässt sich dabei erst in der konkreten Situation erkennen, in der das Essen körperlich spürbar wird.

Noch komplexer wird das Netzwerk, wenn diejenigen Aktivitäten mit beachtet werden, die dazu führen, dass eine bestimmte Speise mit einem bestimmten Geschmack auf dem Teller landet. Dementsprechend nehmen auch die Praktiken der Produktion und der Distribution des Kantinenessens Einfluss auf das Schmecken, weshalb ein Blick über den Tellerrand nicht nur

den Konsum, sondern auch die Produktion und die Distribution von Kantinenessen beinhalten muss.

4.6 Zwischenfazit: Praktisches Essen

Die vorliegende Forschungsarbeit zielt darauf ab, über eine praxeologische Perspektive auf Kantinenessen als sozio-materieller Zusammenhang ein besseres Verständnis für die Kontexte des Essens zu erlangen. Die Auswertung der Daten wurde von den Fragen angeleitet, wie Essen als sozio-materieller Zusammenhang in der Kantine verortet wird, wie dies wiederum die Kantine als Ort konstituiert und welche räumlichen Zusammenhänge sich aus diesen Prozessen ergeben.

In der Interpretation der empirischen Daten bezüglich des Konsums von Kantinenessen habe ich fünf zentrale Stränge miteinander verwobener Praktiken und Arrangements identifiziert, die jeweils einen eigenen Blick auf die Kontexte des Essens im Erwerbsalltag eröffnen. Diese sind die Kontexte der räumlichen und zeitlichen Organisation des Kantinenessens, der Erholung wie der Kommunikationsarbeit bei Tisch und der körperlichen Erfahrung des Kantinenessens. Sie sind in der Tabelle 6 in der mittleren Spalte zusammengefasst.

In den entsprechenden Kapiteln habe ich gezeigt, dass diese Kontexte definieren, inwiefern sich das Essen in der Kantine in den Erwerbsalltag einfügt und damit *praktisch* erscheint. Diese Kontexte sind komplex, widersprüchlich und stellen sich zudem nicht gleichförmig dar. Weiterhin wurde deutlich, dass Essen als sozio-materieller Zusammenhang auf vielfältige Arten und Weisen in der Kantine verortet wird, das heißt, in der Kantine zur Entfaltung kommt.

Tabelle 6 Kantinenessen im Erwerbsalltag

Konstellation aus Erwerbsarbeit, Kantine und anderen Orten des Essens im Alltag	Kantinenessen im Erwerbsalltag	Zusammenhang aus Praktiken und Arrangements des Kantinenessens im Erwerbsalltag
	Naheliegendes Essen	
	Mahlzeiten	
	Erholsames Essen	
	Kommunikationsarbeit bei Tisch	
	Schmecken	

Einen großen Einfluss auf die Verortung des Kantinenessens nimmt das Erfahren von Praktiken des Essens durch das Schmecken. Wie die Auswertung des empirischen Datenmaterials zeigt, nimmt die Antizipation des Geschmackserlebnisses einen entscheidenden Einfluss darauf, ob

Personen überhaupt in die Kantine gehen. Das heißt, der Vollzug der Praktiken des Essens in der Kantine wird in großem Maße davon beeinflusst, ob das Essen zumindest akzeptabel schmeckt.

Allerdings bezieht sich das Phänomen Kantinenessen nicht nur auf das Essen, das in der Kantine hergestellt und hier verzehrt wird. Vielmehr umfasst dieses Phänomen auch den Verzehr von Speisen, die von anderen Orten in die Kantine mitgebracht werden und das Verzehren von Kantinenessen an anderen Orten. Wie wichtig diese Erweiterung des Phänomens ist, wird bei einer Betrachtung der kommunikationsbezogenen Aspekte des Essens in Gemeinschaft deutlich. Diese können wiederum die Verortung der alltäglichen Mahlzeiten in der Kantine befördern.

Weitere relevante Kontexte der Verortung von Essen in der Kantine stellen beispielsweise die räumlichen Konstellationen des Essens im Erwerbsalltag mit der räumlichen Organisation des Arbeitens außer Haus, der Koordination des Essens zu Hause und der Alternativen in der Umgebung dar. Dabei ist nächstgelegen nicht unbedingt mit naheliegend gleichzusetzen. Vielmehr ist die Verknüpfung von Lagebeziehungen und praktischem Verständnis entscheidend. Dazu gehört auch das praktische Vermögen, in der Kantine zu essen, wobei die üblichen Arrangements hindernd und damit selektiv exkludierend wirken können. Eine weitere Rolle für die Verortung von Essen und Trinken in der Kantine spielen betriebliche Regelsetzungen in Bezug auf die Orte und der Zeiten des Essens im Betrieb.

Die Praktiken und Arrangements des Essens und Trinkens in der Kantine konstituieren die Kantine als einen Ort mit spezifischer Bedeutung. Diese Bedeutungen sind allerdings weder stabil, widerspruchsfrei noch unangefochten. So kann die Kantine ein nächstgelegener, aber nicht unbedingt naheliegender Ort des Essens im Erwerbsalltag sein, ein Ort der Erholung, der Ermattung oder der Kommunikationsarbeit und ein Ort, an dem das Essen mehr oder weniger gut schmeckt. Vergleichsweise stabil ist dagegen die Bedeutung der Kantine als ein Ort des Essens im Erwerbsalltag und dessen zwischenzeitliche Pausen. Nach Dienstschluss wird dagegen nicht mehr in der Kantine gegessen.

Die vielfältigen Bedeutungen der Kantine schaffen wiederum Kontexte, die das Essen in der Kantine – und damit die Verortung des Essens in der Kantine – befördern, aber auch behindern können. Von großer Reichweite ist dabei das Ausmaß, in dem die Kantine als ein Ort des Essens

im Erwerbsalltag gedeutet wird, in dem das Essen schmeckt. Wird die Kantine etwa mit negativen Geschmackserfahrungen assoziiert, so hemmt dies die Entfaltung der Praktiken des Essens in der Kantine und damit auch die Erholung und den Austausch bei Tisch. Umgekehrt kann eine gute Passung zwischen dem Geschmack der Gäste und dem Geschmack der angebotenen Speisen ein förderlicher Kontext für die Entfaltung der Praktiken des Essens in der Kantine darstellen.

Meine Interpretation der empirischen Daten führt weiterhin zu dem Schluss, dass das Essen in der Kantine nicht für sich steht, sondern mit anderen Praktiken des Alltags verknüpft ist. Solche räumlichen Zusammenhänge treten besonders deutlich hervor, wenn die Konstellation des Kantinenessens mit anderen sozio-materiellen Zusammenhängen, insbesondere der Erwerbsarbeit, aber auch der häuslichen Gemeinschaft, betrachtet werden. Ich argumentiere, dass auch diese Konstellationen beachtet werden müssen, da auch sie beeinflussen, inwiefern das Essen in der Kantine *praktisch* erscheint. Mitunter machen diese Kontexte das Essen in der Kantine nicht nur unpraktisch, sondern sogar unpraktikabel, etwa in Bezug auf Barrierefreiheit. Die Grenzen zwischen *praktisch* und *praktikabel* lassen sich nicht trennscharf ziehen, letzteres verweist meines Erachtens aber noch stärker auf die Grenzen der Wahlfreiheit und des Möglichen.

Im Hinblick auf die Entfaltung der Praktiken und Arrangements des Essens habe ich drei Modi identifiziert. Dazu gehört erstens die *situative Kontingenz* des Essens, wie ich es nenne. Sie verweist darauf, dass sich nicht im Vorhinein bestimmen lässt, welche Praktiken des Essens tatsächlich zur Entfaltung kommen. Der Begriff des Zufalls würde es nicht treffen, denn die Art und Weise, wie Praktiken und Arrangements zusammenspielen können, ist nicht zufällig. Vielmehr legt der sozio-materielle Zusammenhang Kantinenessen bestimmte Praktiken nahe, sei es durch Regelsetzungen, verinnerlichte Normativitäten oder andere Einflussfaktoren, die aus dem Zusammenspiel erwachsen.

Weiterhin zähle ich dazu die *anpassende Persistenz*. Mit dem Ausdruck *anpassende Persistenz* möchte ich zum Ausdruck bringen, dass gewisse Elemente nicht nur persistenter sind als andere, sondern auch, dass aus dieser Persistenz eine Einflussnahme erwachsen kann. So schafft das geteilte Beharren auf das Einnehmen einer Mittagsmahlzeit abseits vom Arbeitsplatz die Voraussetzung für das kollektive Unterbrechen des Arbeitens, um in der Kantine zu essen, was

wiederum eine Voraussetzung für die Entfaltung der Praktiken des Austauschs bei Tisch darstellt.

Ein dritter Modus wird unter Berücksichtigung historischer Ausprägungen des Essens im Erwerbsalltag deutlich: Der *zähe Wandel* der Zusammenhänge des Essens. Mit dieser Formulierung möchte ich zum Ausdruck bringen, dass sich auch so etablierte Praktiken und Arrangements des Essens im Erwerbsalltag in einem nennenswerten Umfang verändern können – aber langsam und ungleichmäßig. Das zeigt sich beispielsweise im Hinblick auf die zeitliche Organisation von Mahlzeiten (vgl. Kapitel 4.2).

Bisher nur implizit genannt, aber von zentraler Bedeutung für das Essen *im* Erwerbsalltag sind auch diejenigen Praktiken und Arrangements, welche die Voraussetzung dafür schaffen, dass überhaupt Essen in der Kantine angeboten wird. Diese Aspekte der Produktion und Distribution von Kantinenessen *als* Erwerbsalltag sind Gegenstand des folgenden Kapitels.

5. Kantinenessen als Erwerbsalltag

In den folgenden Kapiteln werfe ich einen Blick hinter die Kulissen, um einen Einblick diejenigen Praktiken und Arrangements zu gewinnen, welche überhaupt erst dazu führen, dass das Essen auf den Tellern landet. Wie in den vorhergehenden Kapiteln ist auch hier der Erwerbsalltag ein relevanter Kontext – allerdings geht es dabei nicht um das Kantinenessen *im* Erwerbsalltag, sondern um das Kantinenessen *als* Erwerbsalltag. Die Produktion von Kantinenessen wurde bislang kaum geographisch untersucht. Eine der wenigen Ausnahmen bietet die Studie von (Reimer 1999), in der es allerdings auch nicht primär um die Praktiken des Zubereitens, Servierens und Aufräumens geht, sondern um die Folgen, welche neoliberale Privatisierungspolitiken auf die Beschäftigungsverhältnisse von Beschäftigten haben können. Auch in der praxeographischen Erforschung des Arbeitens in der Kantine wird deutlich, dass es sich um ein Umfeld handelt, in dem die Einführung des Mindestlohns für viele eine Gehaltserhöhung bedeutete (Nr. 39 Beobachtung). Doch wenngleich die Beschäftigungsverhältnisse relevant sind, zeigt die vorliegende Forschung, dass das Arbeiten in der Kantine noch wesentlich mehr Facetten aufweist.

Dabei stütze ich mich nicht nur auf das Datenmaterial, dass ich in den Küchen und Thekenbereichen der erforschten Kantinen erhoben habe, denn zum besseren Verständnis war es notwendig, das empirische Feld zu erweitern (vgl. Kapitel 2.2). Als relevante Aspekte des Kantinenessens als Erwerbsalltag habe ich die Praktiken und Arrangements des Zubereitens, Servierens und Reinigens (vgl. Kapitel 5.1), das Lernen und Lehren des Kochens (vgl. Kapitel 5.2), das Automatisieren und Digitalisieren (vgl. Kapitel 5.3), das Gewährleisten von Lebensmittelsicherheit (vgl. Kapitel 5.4) und das Planen, Kalkulieren und Organisieren (vgl. Kapitel 5.5) identifiziert.

Jedes dieser Aspekte der Produktion und Distribution des Kantinenessens ist mit dem anderen verknüpft, lassen sich jedoch hinreichend scharf voneinander abgrenzen, um sie in einem eigenen Kapitel zu vertiefen.

5.1 Produzieren, ausgeben und aufräumen

Der Blick hinter die Kulissen des Kantinenessens beginnt mit einem Kapitel, welches die alltäglichen Praktiken des Umgangs mit Essen in den Küchen und hinter den Theken beleuchtet. Diese Vorgehensweise erlaubt es zugleich, ein Gespür für diese Orte des Produzierens und

Ausgebens von Kantinenessen zu entwickeln. Ich lehne mich dahingehend an Tuans Konzept des *sense of place* (Tuan 1977) an, als dass ein solches Gespür ein Spüren dieser Orte voraussetzt (ebd.: 410), weshalb die Daten aus den teilnehmenden Beobachtungen eine besondere Rolle in diesem Kapitel spielen. Die zentralen Tätigkeiten des Kantinenessens *als* Erwerbsalltag beziehen sich auf das Produzieren, das Servieren und das Aufräumen in den Küchen und Theken der Kantinen, wobei sich diese Bündel von Praktiken und Arrangements (Schatzki 2005: 472) gegenseitig bedingen und beeinflussen.

5.1.1 Kantinenessen produzieren

Das Zubereiten umfasst eine Vielzahl unterschiedlicher Praktiken: Säubern, Schneiden, Vermengen, Zugeben weiterer Zutaten, Erhitzen, Abschmecken, Kühlen und Formen. Diese Praktiken lassen sich über ihre Komponenten, also praktisches und allgemeines Verstehen, teleoaffektive Strukturen und Regeln definieren (Schatzki 2002: 77). Teleoaffektive Strukturen stellen „hierarchies of ends, tasks, projects, beliefs, emotions, moods, and the like“ (Schatzki 1996b: 99) dar. Das *telos* der Zubereitung besteht in dem Zubereiten genießbarer Speisen bis zu einer bestimmten Uhrzeit und verbindet alle weiteren Aufgaben, die zum Erreichen dieses Ziels notwendig sind.

Praxeologische Ansätze sind vielversprechend, das Kochen im Alltag zu erforschen, denn sie richten den Fokus auf die „execution of practical cooking activities in everyday life without necessarily privileging intentionality and meaningfulness“ (Halkier 2009: 361). Das bedeutet nicht, dass im Zubereiten von Kantinenessen nicht auch bestimmte Zwecke und Verständnisse zum Ausdruck kommen, die es zu ergründen gilt. Vielmehr geht es darum, den Konstellationen des Alltags entsprechend Raum einzuräumen.

Das Produzieren von Essen in der Kantine ist wiederum mit weiteren Zwecken verknüpft, allen voran, sich den Lebensunterhalt zu verdienen. Darin unterscheidet sich das Kochen in der Kantine vom Kochen zu Hause, wie es beispielsweise von Halkier (2009) aus einer praxeologischen Perspektive erforscht wurde – aber nicht nur darin. Am Beispiel des Abschmeckens lässt sich ein weiterer Unterschied zwischen der Zubereitung von Essen zu Hause, der Produktion in Kantinen und in Fabriken veranschaulichen: Während zu Hause die eigenen Geschmacksvorlieben zum Maß der Dinge gemacht werden können, trifft dies auf das professionelle Abschmecken nicht zu. Hier geht es nicht darum, ob das Essen der verkostenden Köchin oder dem Koch schmeckt, sondern ob das Gericht so schmeckt, wie es schmecken soll.

Zugleich unterscheidet sich dieses aber auch von der sensorischen Gestaltung der industriellen Fertigung. Auch wenn in beiden Fällen nach Rezept produziert wird, so sind in den Kantinen die Geschmacksnerven der Köchinnen und Köche maßgeblich, was die Produktion in der Kantine zu einem körperlichen Prozess macht. Dabei gilt: „Food is judged not merely as a technical product, but also as an aesthetic, sensory one.“ (Fine 1995: 265)

Weiterhin werden die Praktiken des Zubereitens durch explizite Regeln organisiert. Nicht umsonst begreift Barlösius „die Küche als kulturelles Regelwerk der Speisenzubereitung“ (Barlösius 2011 [1999]: 41), die bis zu einem gewissen Umfang ernährungsphysiologischen, aber noch viel mehr kulturellen Grundsätzen folgt (ebd.). Zu den expliziten Regeln der Praktiken des Zubereitens gehören auch Rezepte, die in der Form schriftlicher Anleitungen das Kochen strukturieren, sowie Regeln bezüglich des hygienischen Arbeitens (vgl. Kapitel 5.4).

Um die Praktiken der Zubereitung kompetent wie prompt auszuführen, bedarf es darüber hinaus auch eines praktischen Verstehens der Tätigkeiten. Das lässt sich an der folgenden Beobachtung nachvollziehen:

„Die stellvertretende Küchenleiterin kommt auf mich zu, um mich zu begrüßen. Während sie im Begriff ist, dies zu tun, fragt sie allgemein, ob alles probiert wurde, nimmt sich eine kleine Schüssel, in die sie eine kleine Portion füllt und probiert auch.“
(Nr. 14 Beobachtung)

Die Köchin demonstriert in diesem Beispiel, wie ihr die Praktiken des Abschmeckens in Fleisch und Blut übergegangen sind, denn sie kann in rascher Folge zwischen dem Abschmecken unter Beachtung von Hygienevorschriften, dem Begrüßen und dem Kontrollieren ihres Teams wechseln. Weiterhin kommt in der Zubereitung ein allgemeines Verständnis zum Tragen, was eine „richtige“ Mahlzeit ausmache. Dies beeinflusst aber die Menüplanung mehr als das Zubereiten selbst, weshalb ich in Kapitel 5.5 darauf zurückkomme.

Das Kochen hinterlässt körperliche Spuren bei den Menschen, die diese Praktik wiederholt ausführen. Exemplarisch für diesen Umstand sei eine Interviewpartnerin zitiert, die in ihrem Berufsalltag so viel Abschmecken – und damit Essen – muss, dass sie „froh [ist] wenn man am Wochenende dann nicht so viel essen muss.“ (Nr. 24 Interview) Die Spuren zeigen sich auch an den Händen, einem elementares „Werkzeug“ des Arbeitens in der Kantine. Das lässt sich an einer Begebenheit im Rahmen der teilnehmenden Beobachtung veranschaulichen. In einer Kantine, in der etwa für 40 Personen gekocht wird, wurde Krautsalat zubereitet. Dazu wurden die Krautköpfe in dünne Streifen geschnitten und in einer Edelstahlschüssel geknetet. Dazu wurden Handschuhe getragen, aber nicht nur aus hygienischen Gründen, wie mir die Köchin

erklärte: Der Handschuh fungiert auch als schützende Barriere für ihre Haut gegen die Säure des Essigs, ihre Hände sähen schon „total schlimm“ (Nr. 39 Beobachtung) aus, so ihre Worte. Gleichzeitig möchte sie nicht auf die Handarbeit verzichten, denn das Kraut werde am besten weich, wenn es mit den Händen geknetet wird (ebd.).

In den beforschten Kantinen werden täglich zwischen 40 und 700 Mittagmahlzeiten (vgl. Kapitel 3.2) täglich produziert. Bei größeren Mengen wird das Bearbeiten der Zutaten per Hand unpraktikabel, was den Einsatz von Küchengeräten nahelegt. Das Großküchenäquivalent zu Töpfen und Pfannen sind etwa Kochkessel und Kippbratpfannen. Letztere bestehen aus Edelstahlwannen, die in eine Edelstahloberfläche eingelassen und mit verschraubten Deckeln zu schließen sind (Nr. 5, Beobachtung). Durch die feste Verbauung können auch größere Mengen gekocht werden, ohne dass etwas aus Versehen umgestoßen werden kann, was beispielsweise bei kochenden Speisen zu Verbrennungen führen könnte. Aber auch in einer Großküche ist der Größe der Gerätschaften Grenzen gesetzt, schließlich müssen diese im wahrsten Sinne des Wortes handhabbar sein. Darin unterscheidet sich die Produktion von Kantinenessen von den Praktiken und Arrangements der industriellen Produktion von Essen in Fabriken, wie es beispielsweise Coles (2016) beschreibt.

An den Entitäten eines Arrangements – wie die kochenden Personen, die Zutaten und Küchengeräte – werden bestimmte Praktiken verankert. Schatzki nennt solche sinnhaft arrangierten Einheiten *activity-place spaces* (Schatzki 2002: 43), eine „matrix of places and paths where activities are performed.“ (ebd.) Dieses Konzept sensibilisiert für Orte, die in ihrer Ausstattung eng auf die Abfolge bestimmter Praktiken abgestimmt sind. Dies verweist darauf, dass auch der gebauten Umwelt eine *anpassende Persistenz* zukommen kann.

Das trifft beispielsweise auf die sogenannte kalte Küche zu, einem Ort in der Kantinenküche, der für die Zubereitung kalter Speisen wie Salat gedacht ist. Um diesen Aspekt zu veranschaulichen, beziehe ich mich im Folgenden auf die teilnehmende Beobachtung in einer Kantinenküche, in der für die einzelnen Bereiche einer Küche eigene Räumlichkeiten vorgesehen waren. Am Eingang zur kalten Küche waren ein Handwaschbecken mit Seife sowie Papierhandtuch- und Desinfektionsmittelpender angebracht (Nr. 5 Beobachtung). Allein die Platzierung erinnert das Personal daran, dass alle Zubereitung mit dem Waschen und Desinfizieren der Hände beginnt. Daneben befand sich ein Edeltisch, auf dem Kisten mit Paprika und Blattsalat gestapelt waren, sowie anschließend ein weiteres, größeres Waschbecken. Beides war so arrangiert, dass eine Person zum Waschen der Lebensmittel mit

der linken Hand in die Kisten greifen, das Lebensmittel mit beiden Händen über dem Waschbecken waschen und dann mit der rechten Hand auf die rechts anschließende Arbeitsfläche ablegen konnte (ebd.). Hier erfolgte die weitere Verarbeitung wie das Putzen und Schneiden. Für diese Praktiken waren Einweghandschuhspender, eine Messerleiste mit Gemüsemesser arrangiert, auch ein Verbandskasten war griffbreit vorhanden (ebd.). Solche und ähnliche Orte und Wege, welche dezidiert für bestimmte Praktiken der Zubereitung ausgerichtet waren, also solche *activity-place spaces* (Schatzki 2002: 43), waren in allen beforschten Kantinen zu beobachten.

5.1.2 Einbettung von Convenience-Produkten in den Küchenalltag

Nicht alle anfallenden Arbeitsschritte zur Zubereitung von Kantinenessen erfolgen in den Kantinenküchen selbst. Vielmehr wurden in allen beforschten Kantinen auch Zutaten eingesetzt, die bereits an anderer Stelle einer Verarbeitung unterzogen wurden, wenngleich in unterschiedlichem Maße.

Sozialwissenschaftliche Forschungsarbeiten legen nahe, dass es sich bei Convenience-Produkten um Formen des Essens handelt, die sich einer eindeutigen Bedeutungszuweisung entziehen (Jackson et al. 2018). Dementsprechend scheinen schematische Definitionen nach der Konservierungsmethode oder nach den Fertigungsstufen (aid 2007: 9) wenig zielführend. Ohnehin ist der Anteil an Convenience-Produkten im Sinne von Produkten, in die bereits ein oder mehrere Arbeitsschritte investiert wurde – waschen, schälen, zerkleinern, tiefgefrieren, pasteurisieren, fermentieren, et cetera – sehr hoch.

Relevanter als die Frage nach dem Anteil von Convenience-Produkten in der Herstellung des Kantinenessens scheint also die Frage, *welche* Convenience-Produkte eingesetzt werden. In der Auswertung der empirischen Daten wird deutlich, dass Convenience-Produkt nicht gleich Convenience-Produkt ist. So sagt ein Koch über tiefgekühltes Gemüse, dass

„ich mich aber absolut nicht scheue, es einzusetzen, für mich ist eher ein Problem die Vollconvenience Produkte, die im Grunde genommen tatsächlich nur noch regeneriert werden müssen in der einen oder anderen Art und Weise, und das sind einfach Sachen wo wir uns in gewisser Weise gegen wehren, oder halt die scheuen, einzusetzen.“ (Nr. 6 Interview)

In dem Zitat kommt eine gewisse Emotionalität zum Ausdruck – sich scheuen, sich wehren– die mit hoch verarbeiteten Convenience-Produkten verknüpft wird. Dazu gehören fertig abgeschmeckte Speisen, die nur noch zu erhitzen sind. Mit Kochen, so die Bedeutung, die mitschwingt, habe das wenig gemein.

Andere Convenience-Produkte wie tiefgekühltes Gemüse oder getrocknete Nudeln scheinen dagegen weniger negativ konnotiert zu sein. Das zeigt sich exemplarisch im nachfolgenden Ausschnitt aus demselben Interview, in dem zugleich auf die restriktiven Kontexte der Produktion von Kantinenessen verwiesen wird:

„[Es] kann sich heutzutage kein Mensch mehr leisten, zum Beispiel, Nudeln, oder, nicht kein Mensch, das können sich halt relativ wenige Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung zum Beispiel leisten, Nudeln selber zu machen. Gut.“ (ebd.)

Mit dem Nachsatz „Gut“ bringt er zum Ausdruck, dass er den Einsatz von Nudeln als wenig problematisch empfindet, auch wenn sie selbst Nudeln aus Getreide machen könnten, dass sie dann vor Ort mahlen, zu einem Teig und dann schließlich zu Nudeln verarbeiten.

Es macht also einen Unterschied, welche Arbeitsschritte an die Hersteller der Convenience-Produkte ausgelagert werden. Ich interpretiere die Daten dahingehend, dass es dabei vor allem um Expertise und Deutungshoheit über eine gute Küchenpraxis geht. So lehnte der Kantinenleiter den Einsatz von hoch verarbeiteten Convenience-Produkten mit den folgenden Worten ab:

„Also wir arbeiten sehr wenig mit Convenience-Produkten, auch hin und wieder, klar. Aber wir haben uns auf die Fahne geschrieben, solange wir genug Personal haben, wir haben alle unseren Beruf von der Pike auf gelernt, äh, wollen wir weitestgehend auf Convenience-Produkte verzichten. Weil es erstens Mal [kleine Pause] unwahrscheinlich viele Zusatzstoffe, Allergene, keine Ahnung, was in diesen, äh, Convenience-Produkten drin ist. [...] Und so lange wir die Manpower halt haben, wollen wir weitestgehend drauf verzichten“ (ebd.)

Wie in seinem Zitat anklingt, geht es nicht nur um die Tatsache, dass das, was er eigentlich selber könnte, woanders ausgeführt werde. Es kommt auch das Verständnis zum Vorschein, dass das Produkt nicht den Standards guter Küchenpraxis entspricht, wenn Zutaten zusätzlich zugeführt werden, die ein handwerkliches Rezept nicht vorsehe.

Dazu gehört auch der Rückgriff auf Aromen. Im Gespräch mit einem Kantinenkoch kommt das Verständnis zum Ausdruck, dass die Deutungshoheit über den Geschmack bei manchen Speisen nicht mehr bei den Köchinnen und Köchen liege. So seien seine Gäste schon so sehr an den Geschmack des künstlichen Erdbeer-Joghurts gewöhnt, dass sie diesen dem Naturjoghurt mit kleingeschnittenen Erdbeeren vorziehen würden (Nr. 39 Beobachtung).

Um den Geschmack geht es auch der nachfolgend zitierten Köchin, die sich gegen den Einsatz haltbar gemachter Produkte wie geschwefelten Kartoffeln wehrt, wenngleich das Schälen der Kartoffeln in der Kantine aufwändig ist:

„Also das ist natürlich so, wäre für mich auch viel einfacher, wenn ich fertige, geschwefelte Kartoffeln bestelle, und schmeiße sie in den Konvektomaten, aber der Geschmack ist, für mich selber, ich schmecke das super raus. Und ich denke, jeder andere auch.“ (Nr. 24 Interview)

Zur besseren Einordnung dieses Zitats ist hinzuzufügen, dass in dieser Kantine um die 40 Essen täglich hergestellt werden und die Arbeitskräfte zum Teil finanziell gefördert werden, was in einer Konstellation mündet, die es der Köchin auch erlaubt, die Kartoffeln vor Ort selber zu schälen beziehungsweise schälen zu lassen. Weiterhin gibt es auch andere Formen der Konservierung von Kartoffeln wie das Vakuumieren. Doch auch wenn dieses Beispiel eine Ausnahmepraktik darstellt – andere Kantinen setzen durchaus geschälte, geschnittene und auch etwa zu Pommes weiterverarbeitete Kartoffelprodukte ein – so unterstreicht dieses Beispiel, dass es bei der Bewertung von Convenience-Produkten auch um die Deutungshoheit über den Geschmack von Speisen geht.

Weiterhin bringen die interviewten Köche und Köchinnen die Art und Weise, wie Speisen zubereitet werden, mit bestimmten Vorstellungen in Verbindung, die sich über eine gewisse Normativität charakterisieren lassen. So stellt eine Kantinenköchin, die früher in einer Küche arbeitete, die mit einem Stern ausgezeichnet war, mir gegenüber fest:

„Ich finde so ein Sternerestaurant kann man eigentlich als Beispiel nehmen, da ist es wirklich [Betonung] das echt [Betonung] alles frisch gemacht wird, also Eis, alles wird frisch gemacht, aber ich finde in normalen Restaurants werden [Pause] heutzutage auch viel Convenience[-Produkte] benutzt.“ (Nr. 6 Interview)

Die Köchin stellt das Zubereiten von Mahlzeiten aus frischen, unverarbeiteten Zutaten als das Ideal dar, dass allerdings ihrer Aussage nach nur in der gehobenen Gastronomie in vollem Umfang auch eine Normalität darstelle.

Alle interviewten Köche und Köchinnen bringen das Verständnis zum Ausdruck, dass das Verarbeiten frischer Grundzutaten ein Ideal darstellt – die praxeographische Forschung zeigt jedoch, dass der Küchenalltag von diesem Ideal abweicht: In allen beforschten Kantinen wurden Convenience Produkte eingesetzt, wenngleich in unterschiedlichem Umfang. Die teilnehmende Beobachtung in den Kantinenküchen umfasste die Beobachtung der Praktiken in der Küche wie auch der Arrangements in den Vorratsräumen. Davon ausgehend, dass Produkte mit der Absicht gekauft werden, sie auch zu verwenden, ist der Blick in die Vorratsräume aufschlussreich: Bis auf zwei Kantinen haben alle beispielsweise gekörnte Brühe vorrätig. Üblich sind auch getrocknete Nudeln, Dosentomaten und Kirschen aus dem Glas.

Die Diskrepanz zwischen Ideal und Alltag lässt sich zum Teil dahingehend auflösen, als dass nicht allen Convenience-Produkten die gleiche Bedeutung beigemessen wird. Weiterhin differenziert das Verständnis nach den genannten ortsbezogenen Kontexten. Zum Teil verstehe ich diese Diskrepanz aber auch als Hinweis auf Konstellationen, die den Einsatz vorgefertigter Produkte praktisch – *convenient* – oder sogar geboten erscheinen lassen. Zu letzterem gehören Regelungen in Bezug auf die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit, die etwa den Einsatz pasteurisierter Eiprodukte nahelegen (vgl. Kapitel 5.4) oder die Restriktion, die sich aus der Ausstattung mit Ressourcen im Hinblick auf Personal und Platz ergibt (vgl. Kapitel 5.5).

Die dargelegten Ergebnisse in Bezug auf die Einbettung von Convenience-Produkten weisen Parallelen zu den Erkenntnissen aus anderen sozialwissenschaftlichen Studien auf, sowohl hinsichtlich der Normativität des Zubereitens von Lebensmitteln (Halkier 2009) als auch der Einbettung von Convenience-Produkten im Alltag (Halkier 2017, Jackson et al. 2018). Dies lässt den Schluss zu, dass die Verortung von Convenience-Produkten in die Kantine in seiner Normalität nicht auf Kantinen beschränkt ist.

5.1.3 Ausgabe des Kantinenessens

An das Produzieren des Kantinenessens schließt sich dessen Ausgabe an die Gäste an. Die Ausgabe findet an der Theke statt. Diese stellt einen Ort des Austauschs dar: Essen verlässt über die Theke die Kantinenküche in den Speiseraum, und Geld in Form von Münzen, Scheinen, aber auch Coupons, wechselt über den Kassenbereich hinweg den Besitzer. Es werden aber nicht nur Waren ausgetauscht, sondern auch Blicke und Worte, denn an der Theke treffen die Praktiken des Arbeitens in der Kantine auf die Praktiken des Konsumierens in der Kantine aufeinander, und damit die Menschen in ihren entsprechenden Subjektpositionen als Kantinenpersonal oder Gast.

Für die beforschten Kantinen mit angeschlossener Küche ist festzustellen, dass das Zubereiten und Servieren in Personalunion ausgeführt wird. Eigene Servicekräfte wurden lediglich von der Kantine einer medizinischen Einrichtung und in den Kantinen, die von einer Zentralküche aus beliefert wurden, angestellt. Eine spezielle Ausbildung für ihre Aufgaben hatten sie nicht, im Gegensatz zum Großteil der Personen, die in der Küche tätig sind (vgl. Kapitel 5.2). Diejenigen, die ich interviewt habe, hatten allerdings andere Berufsausbildungen vorzuweisen, insbesondere im Dienstleistungsbereich. Die Tatsache, dass die Servicekräfte keine eigene Ausbildung für das Arbeiten hinter der Theke vorzuweisen haben, könnte als Hinweis darauf

interpretiert werden, dass die dazu notwendigen Aufgaben von jeder Person erfüllt werden können. Die Analyse der empirischen Daten legt jedoch einen anderen Schluss nahe: Um die Aufgaben des Servierens von Essen gut erfüllen zu können, müssen Personen dazu in der Lage sein, allgemeine Sozialkompetenzen möglichst losgelöst von den eigenen Empfindungen einsetzen zu können.

In den beforschten Kantinen stellte die Bedienung am Platz eine Ausnahme dar (vgl. Kapitel 4.3), üblich war die Selbstbedienung. Doch auch an den Selbstbedienungstheken geht es nicht nur darum, das Essen lediglich auszuhändigen. Vielmehr hat dies auch auf eine freundliche Art und Weise zu geschehen. Die Normativität, den Gästen gegenüber zuvorkommen aufzutreten, zeigt sich im Sprechen über die Servicearbeit. So zog ein Interviewpartner die beforschte Kantine der Kantine seiner eigenen Arbeitsstätte vor und begründet den Umweg mit den Worten, dass das Personal „hier so herzlich“ sei (Nr. 41 Interview). Der Leiter dieser Kantine betonte mir gegenüber, dass er sein Team aktiv dazu anhalte, freundlich zu sein (Nr. 1 Beobachtung).

Die Arbeit im Service beruht also auf einer in-Wert-Setzung des Persönlichen für betriebliche Ziele. Der Befund wird durch andere Studien bestätigt: „personalized care is an integral part of the work performed in the canteen“ (Haukanes 2007: 22). Personen, die im Service arbeiten, müssen dazu ihre Affekte kontrollieren und nach außen hin eine professionelle Verbindlichkeit bewahren. An dieser Stelle passt Goffmans Unterscheidung zwischen einer Vorderbühne, auf der „some aspects of the activity are expressively accentuated and other aspects, which might discredit the fostered impression, are suppressed“ (Goffman 1959: 111), und einer Hinterbühne, auf der den unterdrückenden Empfindungen Ausdruck verliehen werden kann (ebd.: 112).

Wenn die Situation der teilnehmenden Beobachtung zu einer solchen Hinterbühne wird, können aber auch diesen Gefühlsregungen Raum gegeben werden. Beispielsweise teilte mir eine Kantinenmitarbeiterin mit, dass die Interaktion mit den Gästen einer Herausforderung sein kann: „[D]ie Gäste hier sind super nett. Klar gibt es mal ein oder andere, die man am liebsten gegen die Wand hauen könnte, ne.“ (Nr. 27 Interview)

Weiterhin kann die Nähe zu den Kunden für die Servicekräfte, die diese Nähe aktiv herstellen sollen, auch in Verletzlichkeit resultieren.

„Man hat den ganzen Tag eine Palette von Menschen. Es kommen Menschen die sind freundlich. Es kommen auch Menschen, die mir, die mir da sagen: ‚Ja, sie könnten auch

ein bisschen freundlicher sein'. Ich sag dann: ‚Ja, hören Sie: Ich hab ihnen doch nichts getan. Ich bin doch freundlich.‘“ (Nr. 114 Interview)

In diesem Interview berichtet mir die Kantinenmitarbeiterin, dass manche Gäste ihre Art kritisieren. Sie fühlt sich dann mitunter angegriffen, da sie bemüht ist, freundlich zu sein. Diese Aussage tangiert einen weiteren Aspekt: Das Servieren soll auf eine freundliche Art geschehen, ungeachtet dessen, wie den Servicekräften zu Mute ist; zugleich soll die Freundlichkeit aber nicht aufgesetzt, sondern echt wirken.

Weiterhin ist in der Auswertung der Daten festzustellen, dass die Arbeit im Service nicht nur emotional, sondern auch physisch anstrengend sein kann:

„Also wenn viele Gäste da sind, müssen wir uns auch viel bücken, da müssen wir viel hinstellen, heben, also je nachdem geht es schon in den Rücken, durch das langen Stehen, ne.“ (Nr. 27 Interview)

Demzufolge unterscheidet sich der Arbeitsalltag derjenigen, die Kantinenessen zubereiten, von einem Großteil der Gäste, die die überwiegend sitzend arbeiten und das Essen in der Kantine unter anderem als Gelegenheit sehen, sich die Beine zu vertreten (siehe Kapitel 4.3). Dementsprechend verwundert der Nachsatz nicht: „Ich bin auch froh, wenn ich sitzen kann.“ (ebd.)

Die zeitliche Begrenzung der Mahlzeiten steuert dagegen nicht nur die Praktiken des Konsumierens, sondern auch die Praktiken der Essensausgabe:

„Man muss auch, wenn man Mittagsschicht, ziemlich schnell [arbeiten]. Und dann man muss sich wirklich auch andere Situationen einstellen können. Dann ne, während ich kassiere, kann ein Gast hier was fallen lassen. Dann muss ich dann Dreck weg und dann muss alles dann laufen. Es ist, es muss auch alles schnell gehen. Es ist ja auch nicht wie normale Restaurant. Du kommst und setzt dich hin. Alles langsam. [...] Es sind Leute die nur 10 Minuten, viertel Stunde, halbe Stunde höchstens haben.“ (Nr. 114 Interview)

Die zeitliche Organisation des Essens in der Kantine (siehe Kapitel 4.2) steuert nicht nur die Praktiken derjenigen, die hier essen, sondern auch derjenigen, die in dem zugestandenen Zeitfenster das Essen ausgeben. Die Kantinenmitarbeiterin schildert, dass diese Struktur auch bei unvorhergesehenen Ereignissen aufrecht zu erhalten ist, indem Abweichungen vom erwünschten Prozess möglichst rasch einzuhegen sind. Das stellt Herausforderungen an die Person: „Man muss wirklich flexibel sein. Von jetzt auf gleich.“ (ebd.). In dem Zitat zeigt sich auch, dass diese zeitbezogene Normativität im und durch den Arbeitsalltag weiterträgt, indem sie verinnerlicht und sich zu eigen gemacht wird.

Zudem ist die Voraussetzung für das Funktionieren des Selbstbedienungssystems, dass die Gäste die Theke zu nutzen wissen, nicht immer gegeben: „Wenn ich dann sehe ältere Dame, geh ich raus, helf manchmal, ne. Aber man hat dann was anderes zu tun.“ (ebd.) Der letzte Satz verweist darauf, dass die Arbeitszeit eigentlich für andere Arbeiten vorgesehen ist: Die Selbstbedienungstheken müssen bestückt und in Ordnung gehalten werden, wobei diese Arbeit mit der Ausweitung des Angebots auf Frühstück und Abendessen sowie einer Verpflegung zwischen den Mahlzeiten zunimmt (Nr. 4 Beobachtung).

Im Hinblick auf das Erkenntnisinteresse dieser Arbeit ist festzustellen, dass die Kantine sowohl einen Ort des Austauschs von materiellen Entitäten wie Essen oder Geld darstellt, als auch einen Ort, der sich über bestimmte emotionale Beziehungsarbeit auszeichnet. Diese Form der „emotional labor“ (Haukanes 2007: 31) und ihr konstituierender Effekt für die Wahrnehmung der Kantine durch die Gäste wird auch in der Studie von Haukanes (ebd.) bestätigt.

5.1.4 Aufräumen

Jedes Zubereiten und Servieren in der Kantine beinhaltet eine vorübergehende Reorganisation des Räumlichen, in dem Zutaten zu Speisen transformiert und über die Theke hinweg gegen Geld ausgetauscht werden. Das Aufräumen umfasst dagegen ein Bündel von Praktiken, deren Zweck darin besteht, einen Zustand herzustellen, in dem jedes Element wieder an seinem Platz ist. Dies umfasst auch das Reinigen, indem „dirt as matter out of place“ (Douglas 2001 [1966]: 36) entfernt wird.

Ich habe das Aufräumen insbesondere im Rahmen teilnehmender Beobachtungen erforscht und dabei festgestellt, dass das Aufräumen bestimmten Regeln, Zwecken und Verständnissen folgt, die ich nachfolgend darlegen werde. Im Hinblick auf die Verständnisse ist eine Ambivalenz festzustellen: Während eine saubere Küche als Voraussetzung für appetitliches Produzieren gilt, die durchaus auch den Gästen präsentiert wird, scheint das Aufräumen selbst eine unappetitliche Konnotation aufzuweisen und wird nach Möglichkeit vor den Augen der Gäste verborgen.

Ich habe in der empirischen Auswertung festgestellt, dass die Kantinenküchen, die für die Gäste einsehbar sind, in zwei Etappen aufgeräumt werden. Die erste Etappe gilt der Präsentation der Küche gegenüber den Gästen, wobei darauf geachtet wurde, dass die Küchen sauber und aufgeräumt wirken. Erst in der zweiten Etappe, die nach den Öffnungszeiten erfolgt, wurden die Küchen hygienisch sauber gereinigt. Hier zeigen sich Parallelen zum Konzept der Vorder-

und Hinterbühnen, wobei „the kitchen dirty work“ (Goffman 1959: 123) Aktivitäten umfassen, welche auf der Hinterbühne verortet sind. Dazu gehören rustikal anmutende Handgriffe wie das Zerlegen von Fleisch. Über das erste Aufräumen wandeln sich die Küchen dann von Orten der Produktion hinter den Kulissen zu sich den Gästen präsentierenden Vorderbühnen (ebd.).

Die zweite Etappe beinhaltet das hygienische Reinigen nach Schluss der Öffnungszeiten (Nr. 57 Beobachtung). Alle Oberflächen, auch die Fronten der Küchengeräte, werden dazu nach dem Kochen mit Reinigungsflüssigkeit abgewischt und die Böden nass geschrubbt (Nr. 5 Beobachtung, Nr. 43 Beobachtung, Nr. 57 Beobachtung, Nr. 127 Beobachtung). Diese Praktiken werden durch spezifische Arrangements erleichtert. So sind die Wände und Böden den gesetzlichen Vorschriften gemäß (vgl. Kapitel 5.4) gefliest, was das Schrubben erleichtert. Weiterhin verfügen die Böden über einen Abfluss, so dass sie mit dem Wasserschlauch abgespritzt werden können.

Das Reinigen wird auch dadurch praktikabel gemacht, dass die Übergänge der Arbeitsflächen mit den Wänden und anderen Arbeitsgeräten bündig abschließt (Nr. 5 Beobachtung, Nr. 43 Beobachtung, Nr. 57 Beobachtung, Nr. 127 Beobachtung). Bei den Arbeitsflächen wie auch in Bezug auf die Fußböden greift das Prinzip, Oberflächen frei zu halten, indem Utensilien nach Möglichkeiten aufgehängt oder auf Füße platziert werden. Auch die Großküchengeräte sind so konzipiert, dass sie sich gut reinigen lassen oder über ein Selbstreinigungsprogramm verfügen. Ich habe regelmäßig beobachtet, dass jedes benutzte Utensil, auch Ofenbleche, gespült wurde.

Auch im Speiseraum werden geordnete Zustände hergestellt. Dazu werden die Reste der letzten Mahlzeit entfernt, gegebenenfalls die Geschirrwägen geleert und die Tische abgewischt (Nr. 97 Beobachtung). Erst im Anschluss daran wird die Theke für die folgende Mahlzeit bestückt.

Das benutzte Geschirr wird wiederum in die Spülküche gebracht und von dort aus im gereinigten Zustand wieder an die Theke. Auch die gespülten Küchenutensilien müssen wieder an Ort und Stelle gebracht werden. Ebenso verräumt werden die Warenlieferungen.

All diese Wege werden durch menschliche Arbeitskraft zurückgelegt, weshalb das Aufräumen körperlich anstrengend ist, wie der nachfolgend zitierte Koch ausführt:

„Also die körperliche Belastung, denke ich mal, die ist schon sehr hoch. Ich sage mal, du bist den ganzen Tag auf den Beinen. Du hast halt einen Job, wo du den ganzen Tag gehst, stehst, läufst, dich bückst. Dann kommen, äh, Lieferungen an, sag ich mal, und die Lieferungen hier, das sind ja nicht mal grade drei Kartons. Dann hast du dann, meinet wegen, eine Tonne Lieferungen die, verräumt werden will und muss und das ist schon körperlich recht anspruchsvoll.“ (Nr. 9 Interview)

Dieses Zitat verweist nicht nur darauf, dass die Arbeit in einer Kantinenküche Körpereinsatz abverlangt, sondern weist auch auf das Ziel hin, wonach es gilt, die Ordnung aufrechtzuerhalten. Um dies zu erreichen wird auch zwischendurch aufgeräumt, die Utensilien und Oberflächen gesäubert und alles wieder an seinen Platz gestellt. In allen erforschten Kantinen war die Beharrlichkeit auffällig, mit der die Ordnung der Arrangements immer wieder hergestellt wurde.

Zu Komplikationen kam es mitunter bei den Selbstbedienungsarrangements, bei denen die Gäste ihr benutztes Geschirr selber wegräumen sollen, aber es mitunter nicht tun. Diese Fälle bedeuten mehr Arbeit für das Kantinenpersonal, das sich entsprechend auch darüber ärgert. Dies drückte sich exemplarisch in dem Ausspruch einer Servicekraft aus, die das Geschirr von den Tischen räumt: „Wir sind ja kein Hotel oder Gaststätte!“ (Nr. 54 Beobachtung)

Dies wirft die Frage auf, was für ein Ort die Kantine überhaupt ist, zumindest in Bezug auf die Praktiken derjenigen, die hier arbeiten. Im Hinblick auf die Selbstbedienung der Gäste als charakteristische Organisationsform der Praktiken des Servierens und Aufräumens ist in Abwandlung der Worte der oben zitierten Interviewpartnerin festzuhalten: Die Kantine ist kein Restaurant. In Bezug auf den Einsatz von Convenience-Produkten ist festzustellen: Eine Kantine ist kein Sternerestaurant. Und aus der Organisation der Zubereitung leitet sich ab: Kantinen sind weder Fabriken, auch wenn hier wie dort von der Produktion von Essen die Rede ist, noch „zu Hause“, wo jede Person nach eigenem Gusto kochen kann.

Kantinen stellen vielmehr eine Kategorie für sich dar, mit eigenen Bedeutungen, die aus dem Zusammenspiel miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements resultieren. Sie sind – unter anderem – Orte, in denen Essen professionell produziert wird, was sich anhand der spezifischen Arrangements wie der kalten Küchen erkennen lässt. Zugleich können die einzelnen Praktiken und Arrangements aber auch an anderen Orten zur Entfaltung kommen. Beispielsweise gelten für alle gewerblichen Orte der Verpflegung außer Haus die gleichen Hygieneregularien. Weiterhin lassen sich auch vorverarbeitete Produkte nicht nur in Kantinenküchen, sondern auch in anderen Orten der Versorgung außer Haus sowie zu Hause vorfinden.

Bei den vorgestellten Praktiken und Arrangements des Zubereitens, Servierens und Aufräumens handelt es sich dabei um die originären Praktiken der Produktion und Distribution von Kantinenessen, die – wie ich in den weiteren Kapiteln zeige – mit anderen Praktiken spezifische Konstellationen eingehen.

5.2 Kochen lernen und lehren

In diesem Kapitel geht es darum, wie Menschen Praktiken des Kochens erlernen, also zum Koch oder zur Köchin *werden*, und wie Köchinnen und Köche ihr Fachwissen weitergeben. Dies führt zu der Frage nach der Verortung von Wissen und daran anschließend zu der Frage, wie Fachwissen verkörpert werden kann.

Zunächst beginne ich jedoch mit der Analyse des empirischen Datenmaterials in Bezug auf das Kochen lernen und lehren. Praxeologische Perspektiven auf das Lernen lenken den Fokus darauf, dass Lernen nicht nur eine kognitive, sondern ganzheitlich körperliche Angelegenheit darstellt, die in spezifischen Kontexten geschieht (Gherardi & Nicolini 2002). Fachwissen, beispielsweise über das Kochen, erscheint dabei insbesondere als „knowing in action“ (Amin & Roberts 2008: 353).

Unter den praxeologischen Theorien nimmt Schatzki eine besondere Haltung ein, indem sie Menschen nicht nur als „Träger von Praktiken“ (Reckwitz 2003: 298) begreift, sondern als individuelle Menschen (Schatzki & Natter 1996a). Sie eröffnet den Blick dafür, dass es einen Unterschied macht, *wer* die Menschen sind, die Praktiken verinnerlichen und dadurch in die Lage versetzt werden, Fachwissen zu verkörpern. Dies ist auch relevant für die Arrangements des Lernens und Lehrens, insbesondere im Hinblick auf die zwischenmenschlichen Beziehungen, die das Lernen und Lehren beeinflussen.

Eine praxeographische Herangehensweise verdeutlicht, dass es auch dann eines praktischen Verstehens bedarf, wenn ein Teil der Informationen in kodifizierter Form - beispielsweise in ausformulierten Rezepten - vorliegt: „You couldn't define a good chef as one who cites Mrs Beeton's recipes, [...] the excellence of a chef is not in his citing but in his cooking.“ (Ryle 2009 [1971]: 233)

Wenngleich meines Erachtens das Lernen ein potenziell ständiger Begleiter des Ausführens von Praktiken darstellt, lässt es sich besonders gut in dezidierten Lernsituationen erforschen. Eine solche stellt die praktische Berufsausbildung im Betrieb dar. Nachfolgend gehe ich zunächst auf das Verinnerlichen von Fachwissen ein, bevor ich anhand des Beispiels der Geschmacksschulung vertiefe, wie Praktiken verinnerlicht werden. Anschließend thematisiere ich die Verortung von Wissen, die vor allem im Ortswechsel zur Geltung kommt. Das Verkörpern von Fachwissen und der gesellschaftliche Einfluss auf das Lernen und Lehren des Kochens sind Gegenstand der beiden letzten Abschnitte.

5.2.1 Fachwissen verinnerlichen

Ob jemand „kochen kann“ bemisst sich aus einer praxeologischen Perspektive nicht in dem theoretischen, sondern dem praktischen Wissen einer Person. Dementsprechend gilt: „[L]earning is always a practical accomplishment“ (Gherardi 2006: 2). Das sogenannte *learning by doing* bezieht sich in der Kantine vor allem darauf, dass die Auszubildenden im Betrieb mitlaufen. Was sie zubereiten, ist in der Regel für den Verkauf gedacht. Mir gegenüber wird von den Lehrenden betont, dass dies den Vorteil habe, dass die Auszubildenden ihren Beruf unter realen Bedingungen erlernen (Nr. 131 Abschlussgespräch).

Ich habe beobachtet, dass die Auszubildenden die meiste Zeit selber am Werk waren und die ausbildenden Köche und Köchinnen nur bei Bedarf intervenierten (Nr. 3 Beobachtung). Auf diese Beobachtung angesprochen explizierte ein Koch den Zweck: Die Auszubildenden sollen die entsprechenden Handgriffe erlernen (Nr. 39 Beobachtung), sprich Praxis gewinnen.

Das Kochen lernen beschränkt sich allerdings nicht auf repetitive Wiederholungen. Die Wissensvermittlung erfolgt auch über das Ansprechen körperlicher Eindrücke und das Schaffen eines erweiterten Verständnisses für die ausgeführten Tätigkeiten – beispielsweise das Abschmecken. Im Kontext Kantinenessen geht es beim Abschmecken nicht darum, dass die Speise einem selber schmeckt, sondern ob ein bestimmtes Geschmacksziel erreicht wird.

Doch wie kommen Personen eigentlich dazu, beurteilen zu können, wie eine Speise schmecken soll? Damit setzt sich unter anderem Fine in seinem Artikel „Wittgenstein's Kitchen: Sharing Meaning in Restaurant Work“ (Fine 1995) auseinander. Darin analysiert er, wie sich im gemeinsamen Verkosten von Speisen im sprachlichen Austausch über die empfundene Sinneswahrnehmung ein „sense of what good cooking consists in“ (ebd.: 259) herausbildet. Dabei stellt er in seiner empirischen Arbeit fest, dass das Sprechen über den Geschmack der verkosteten Speisen sehr voraussetzungsvoll ist:

„When a particular dish is called ‘nice’ or ‘good’ or ‘wonderful’ or ‘disgusting,’ it is assumed that others will know why that adjective is used and how it related – even when they disagree.” (ebd.: 253)

Er schließt daraus: „There exists a community of meaning.” (ebd.) An dieser Stelle möchte ich mit der Analyse einer Begebenheit anschließen, die sich im Rahmen meines Feldaufenthaltes in einer Kantinenküche ergab. Dabei handelte es sich um das Probekochen für eine Zwischenprüfung. An jenem Tag waren zwei Köche anwesend, die normalerweise unabhängig voneinander kochen und ausbilden, dabei aber mitunter die gleiche Schulungsküche nutzen.

Zur Prüfungsvorbereitung arbeiten sie zusammen, wenngleich ihre Konkurrenz sich beispielsweise in Bemerkungen zeigte, dass sich in der Prüfung ja zeigen werde, wessen Auszubildenden besser abschneiden (Nr. 3 Beobachtung). Diese Schulungsküche befand sich im Nebenraum einer Kantinenküche, was es den Auszubildenden erlaubte, ihr Können selbstständig und unabhängig vom Tagesgeschäft der Kantine auszuprobieren.

Für die Vorbereitung zur Zwischenprüfung war vorgegeben, dass die Prüflinge eine Gemüsesuppe und einen Obstsalat zubereiten sollen. Dabei wurde ein Budget von acht Euro vorgegeben, das eingehalten werden musste. Ich habe damals in den Feldnotizen notiert, dass die Kalkulation einen großen Raum einnahm, indem die Kalkulation auf jede eingesetzte Zutat durchgerechnet wurde (ebd.). Das Budget, ein elementarer Aspekt der Produktion von Kantinenessen, zeigt sich also bereits in der Lehre. Dementsprechend wird den Auszubildenden nicht nur das Kochen beigebracht, sondern auch die Kontexte des Kochens, wie der Umgang mit einem begrenzten Budget.

Das zubereitete Essen wurde in gemeinsamer Runde verkostet. Dafür waren die beiden gelernten Köche mit ihren Auszubildenden unterschiedlicher Lehrjahre, diejenige Auszubildende, die das Gericht vorbereitet hatte, ein eigens für die Probe eingeladenes externer Gast und ich anwesend. Bei der Verkostung des Prüfungssessens ließen die Köche den Auszubildenden und mir den Vortritt und fragten uns nach unseren Einschätzungen. Dies geschah nicht prüfend, vielmehr schufen sie Raum für das Erfahren des Schmeckens. Ebenso wenig beurteilen sie das, was wir schmeckten, als richtig oder falsch. Stattdessen versuchen sie, uns auf weitere Nuancen aufmerksam zu machen (ebd.).

Die Köche versuchten, nicht nur das Theoretische des Geschmacks zu lehren, sondern appellierten an die Eindringlichkeit von Geschmackserlebnissen. So hörten die Auszubildenden aufmerksam zu, als einer der Köche während des Verkostens auf einen Besuch in einem Restaurant zu sprechen kam, welches mit einem Stern ausgezeichnet war. Er stellte die Verbindung zur Lebensrealität der Auszubildenden her indem er hinzufügte, dass dafür gespart werden müsse und dies keine alltägliche Ausgabe sei. Das Erlebnis sei lang anhaltend, das nehme man mit ins Grab (ebd.). Die so kreierte Atmosphäre war kommunikativ und die Auszubildenden trauten sich zunehmend, selbstständig das Wort zu ergreifen und Fragen zu stellen (ebd.).

Mit zunehmender Berufserfahrung erweitern Personen ihr Können. Dieses versetzt beispielsweise eine langjährige Köchin in die Lage, den „richtigen“ Geschmack von Speisen kompetent zu steuern:

„Ja, wir müssen probieren. [...] weil das ist ja eine Lehrküche, wenn die was machen, die Verantwortung liegt ja immer noch bei mir, da muss ich überall dran probieren, was mir dann manchmal auch nicht so gefällt“ (Nr. 24 Interview).

Auch wenn eine Speise nicht ihre Geschmacksvorlieben trifft, kann sie aufgrund ihrer praktischen Berufserfahrung dennoch beurteilen, ob eine Speise so schmeckt, wie sie schmecken soll. Die Deutungshoheit über den „richtigen“ Geschmack erwächst dementsprechend aus einem Erfahrungsschatz, den die Köchinnen und Köche im Laufe ihres Berufslebens erwerben und im Kern teilen.

Gleiche Ausbildungspraktiken fruchten nicht bei allen Auszubildenden gleichermaßen. Wie ein gelernter Koch sagte, könne er seinen Auszubildenden die Zubereitung vieler unterschiedlicher Speisen zeigen, aber „manche Lehrlinge sind offen, manche sind nicht so offen.“ (Nr. 56 Interview) Dieses Zitat verweist auf einen Aspekt, der meines Erachtens sehr wichtig ist und der nicht vernachlässigt werden darf, wenn praxeologische Ansätze nicht die Karezzen bergen sollen, das Menschliche außen vor zu lassen und zu einem strukturalistischen Ansatz zu werden: Menschen sind einzigartig. Dementsprechend trifft dies auch auf das Verinnerlichen und Vermitteln von Praktiken zu.

5.2.2 Ortswechsel

Ein weiterer wichtiger Aspekt der Ausbildung sind Ortswechsel. Andere Orte werden beispielsweise mit anderen Rahmenbedingungen in Verbindung gebracht. So sagt ein Koch, der neben einer Kantine auch einen Partyservice betreibt, bei dem die Auszubildenden vor Ort kochen:

„Und dadurch lernen unsere Lehrlinge eigentlich immer, dadurch, dass wir auch noch den Partyservice haben, ziemlich viel. Also, ich sage oft halt eben 'so viel, wie ihr bei uns seht, seht ihr in keinem anderen Betrieb, halt eben', weil es so vielseitig ist, ne, so ein Spektrum [...] von ganz vielen verschiedenen Sachen. Wir machen äh, morgens Rinderrouladen und abends gibt es den Hummer. Oder die Austern.“ (Nr. 56 Interview)

Ein anderer ausbildender Koch hatte diese Möglichkeiten nicht, aber er unternahm mit seinen Auszubildenden Exkursionen. Er berichtete von der letzten Exkursion zu einem Betrieb, dessen Betriebskonzept handwerklich gemachte Werkzeuge und Speisen waren. Da habe er „den Jungs mal was gezeigt, was nichts mit Massenware zu tun hat“ (Nr. 3 Beobachtung). Die Exkursionen

zielten darauf ab, dass seine Auszubildenden andere Zutaten und Speisen spüren und damit am eigenen Leib erleben, was die affektive Komponente des Kochens ausmacht.

Auch nach dem Ende der formalen Ausbildung scheint zwar die offizielle Lehrzeit, nicht aber das Lernen abgeschlossen zu sein. In diesem Sinn ist die Aussage eines Kochs zu verstehen, dass er dem Nachwuchs rate, auch einmal woanders zu lernen, beispielsweise an der See, „damit sie lernen, wie ein Fisch aussieht“ (Nr. 1 Beobachtung). Einige der ausbildenden Köchinnen und Köche haben im Übrigen selber zahlreiche Stationen durchlaufen und messen diesem Weg eine eigene Bedeutung bei. So erzählt ein Koch:

„Koch bin ich jetzt 40 Jahre [...]. Ich habe vorher Abi gemacht. Hab ne Hotelfachschule gemacht. Dann habe ich meine Meisterprüfung gemacht. Dann bin halt durch die Lande. Schweiz, Frankreich. War auch ne Zeit lang aufm Schiff. Wie das halt für einen Koch gehört. Und daher kenne ich auch viele Sachen. Wenn wir nach Belgien sind oder Holland sind. Diese Essenmentalität ist da auch ganz anders.“ (Nr. 128 Interview)

Ich argumentiere, dass diese Ortswechsel im Sinne eines Initiationsritus nach dem Zustand des „Ausgelernten“ nicht nur der individuellen Ausbildung und Erweiterung des Repertoires dienen. Vielmehr tragen die wandernden Personen dazu bei, dass bislang inkorporiertes Wissen an andere Orte getragen wird. Die Ortswechsel Einzelner dienen dementsprechend auch der Weitergabe des kollektiven Fachwissens. Damit in Verbindung steht ein weiterer Aspekt, den ich aufgrund seiner Relevanz für die weiteren Aspekte des Kantinenessens ausführlicher im nächsten Abschnitt thematisieren möchte: Die Ko-Konstitution von Individuum und Fachwissen.

5.2.3 Fachwissen verkörpern

In den bisherigen Ausführungen über das Lernen und Lehren habe ich die Existenz eines praktikenspezifischen Fachwissens vorausgesetzt, dass von Personen mit einer gewissen Expertise weitergegeben und von den Auszubildenden erlernt wird. Ausgehend von einer Beschreibung dessen, wie Praktiken verinnerlicht werden, komme ich nun dazu, wie Fachwissen *verkörpert* wird. Gerade am Beispiel der Berufsausbildung lässt sich dies anschaulich nachvollziehen: Durch die Sozialisierung in den Praktiken des Kochens im Zuge der Berufsausbildung *wird* eine Person zum Koch oder zur Köchin. Dementsprechend sprechen Gherardi und Nicolini von einer „development of a new identity based on participation in the system of situated practices.“ (Gherardi & Nicolini 2002: 194) Die Zugehörigkeit zu einer entsprechenden Wissensgemeinschaft äußert sich beispielsweise in Aussagen wie „wir haben alle unser Fach handwerklich gelernt“ (Nr. 6 Interview) oder wenn von dem „Ehrgefühl von

einem Koch“ (Nr. 128 Interview) die Rede ist. Solche Aussagen können zugleich einen Anspruch auf Deutungshoheit in diesem Fachbereich beinhalten.

Das wirft die Frage auf, wie über diejenigen gesprochen werden kann, die Praktiken auf eine ganz bestimmte Art und Weise ausführen. Praxeologische Theorien haben diesbezüglich insbesondere die Literatur um die *communities of practice* (Wenger 2008) rezipiert. Eine Übersicht über verschiedene Publikationen und Anwendungsbereiche des Konzepts der *communities of practice* liefern beispielsweise (Gherardi 2000; 2009, Cox 2005, Amin & Roberts 2008). Die verschiedenen Definitionen von *communities of practice* unterscheiden sich voneinander. Allgemein formuliert beziehen sie sich auf den

„context where learning takes place to considering how the situated and repeated actions create a context in which social relations among people, and between people and the material and cultural world, stabilize and become normatively sustained.“ (Gherardi 2009: 515)

Auch ich nutze den Begriff der Gemeinschaft, allerdings in einem wesentlich allgemeineren Sinne. Ein Beispiel wäre der Ausdruck Glaubensgemeinschaft, der Menschen umfasst, die bestimmte religiöse Praktiken im Großen und Ganzen teilen. Eine ähnliche Bedeutung kommt dem Begriff der Fachwelt zu. Da ich den Begriff *practice community* nicht im Sinne eines eigenen Konzeptes benutze, greife ich auf Begriffe wie Fachwelt, Wissensgemeinschaft oder praxisbezogene Gemeinschaft zurück.

Praktiken sind inhärent normativ (vgl. Kapitel 2.3), und damit auch der entsprechende Wissensschatz, an dem die Auszubildenden partizipieren. Die Normativität von Praktiken bestimmt daher, was beispielsweise einen „guten“ Koch oder Köchin in Referenz zu der entsprechenden Wissensgemeinschaft ausmacht. Ähnliches stellen auch Gherardi und Nicolini fest: „The socialization within a culture of practice amounts to a process through which novices appropriate the language, morality and culture of the community, which sustain this practice“ (Gherardi & Nicolini 2002: 216). Aus dieser Perspektive erscheinen Unterschiede von Mensch zu Mensch nicht als Antipoden zu Praktiken, sondern – unter anderem – als Ausdruck der Sozialisierung in spezifischen Praktiken an unterschiedlichen Orten.

Ich habe in der Ausarbeitung der theoretischen Perspektive die Setzung getroffen, dass Praktiken nicht nur Menschen beeinflussen können, sondern Menschen auch Einfluss auf Praktiken haben. Ansonsten wäre auch kaum zu erklären, wie sich das Fachwissen oder die Praktiken des Lehrens verändern können. Wie Schatzki schreibt, resultiert Wandel aus „twists and turns of activity“ (Schatzki 2013: 36). Ich gehe noch einen Schritt weiter, indem ich

annehme, dass Praktiken auch durch bewusste Entscheidungen verändert werden können. Inwiefern diese in ihrer Reichweite über den Ort ihres Ursprungs hinausreichen, ist eine andere Frage. Ein Beispiel für so eine bewusste Veränderung schilderte mir ein ausbildender Koch, der sich vorgenommen hatte, selber eine andere Lernatmosphäre zu kreieren als er diese selbst in seiner Ausbildungszeit wahrgenommen hatte. Damals seien die Arbeitstage von Hektik und sehr deutlichen hierarchischen Strukturen gekennzeichnet gewesen, wobei auch mal Gegenstände geworfen wurden (Nr. 3 Beobachtung).

Der Fokus auf Wissensgemeinschaften sollte meines Erachtens nicht den Blick dafür verstellen, dass Praktiken und damit auch das Praxiswissen in bestimmten Konstellationen zur Entfaltung kommt. Gerade die Berufsausbildung ist ein gutes Beispiel dafür, denn in Deutschland ist die Berufsausbildung staatlich organisiert. Dieser staatliche Einfluss kommt beispielsweise darin zum Ausdruck, dass ein bestimmter Kanon definiert wird, dessen Vermittlung sichergestellt sein muss, damit eine Person das Kochhandwerk legitim verkörpern kann. Das bedeutet nicht, dass es sich dabei um praxisfernes Wissen handelt, wie das nachfolgende Interviewzitat veranschaulicht:

„[Die] gehen einmal im Monat zum praktischen Unterricht in der Schule [und] lernen da nochmal so Sachen, die, ja, normalerweise nicht mehr gemacht werden. Also, wir haben jetzt ein drittes Lehrjahr, ähm, der war letzte Woche zum praktischen Unterricht und ich frage dann ja immer am nächsten Tag ‚was hast Du gelernt?‘ [...] Und da haben sie [...] Rinderrouladen gemacht; so klassisch, ne, mit Gurke drin und [...] schön mit Senf eingestrichen [...]. Das würde ja normalerweise in keinem Betrieb mehr, die gibt es fertig. Ne, die gab es bei uns früher auch fertig; wir machen die heute wieder selber.“
(Nr. 56 Interview)

Die Berufsschule wird hier als ein Ort dargestellt, der es trotz heterogener Voraussetzungen in den jeweiligen Betrieben ermöglicht, dass alle Absolventen einer Berufsausbildung tatsächlich ein entsprechendes und einheitliches Fachwissen verkörpern.

Ob eine Person ihren Beruf im Zuge einer Berufsausbildung erlernt hat oder diesen durch ihre Berufserfahrung ausübt, macht nicht immer einen Unterschied. Da sich meines Erachtens ein sprichwörtlich praxisnahes Verständnis von Können auf das tatsächliche, praktische Vermögen richtet, können alle Personen als Köche und Köchinnen bezeichnet werden, deren Können offensichtlich ausreicht, um das Kochen in Kantinenküchen zu praktizieren. In manchen Kontexten ist es wichtig, auf welche Art und Weise die Praktiken erlernt wurden, beispielsweise obliegt die Verantwortung für die Auszubildenden gelernten Köchinnen und Köchen, auch wenn die Auszubildenden in der Praxis auch von ungelernten Köchen und Köchinnen lernen.

In den von mir beforschten Kantinen bereiteten sowohl Personen mit als auch ohne entsprechender Berufsausbildung Speisen zu, wobei letztere in der Unterzahl waren. Dies scheint im Hinblick auf die Daten des Ernährungsberichts aus dem Jahre 2008, der sich speziell mit der Verpflegung in Kantinen auseinandersetzt, keine außergewöhnlichen Konstellationen darzustellen. Vielmehr wird in 95 Prozent der Kantinen, in denen das Essen vor Ort gekocht und dementsprechend nicht aus einer Zentralküche angeliefert wird, Fachpersonal eingesetzt (DGE 2008: 139). In 12,4 Prozent dieser Betriebe wird sogar ausschließlich auf Fachpersonal zurückgegriffen (ebd.). Zum besseren Verständnis sei an dieser Stelle erwähnt, dass sich auch die Kochausbildung in verschiedene Spezialbereiche untergliedern lässt, worauf ich im nächsten Abschnitt zurückkomme.

5.2.4 Lernen und Lehren im Ersten und Zweiten Arbeitsmarkt

„Ich glaube, ich bin für den Ersten Arbeitsmarkt geeignet, schließlich kann ich mich ausdrücken.“ (Nr. 3 Beobachtung)

Das Kochen als Beruf lässt sich in unterschiedlichen Ausprägungen und Spezialisierungen und sogar in zwei unterschiedlichen gesellschaftlichen Modi der Erwerbsarbeit erlernen. Im sogenannten Ersten Arbeitsmarkt würde der eingangs zitierte Praktikant zum Koch, im Zweiten Arbeitsmarkt zum Fachpraktiker Küche ausgebildet. Der Zweite Arbeitsmarkt charakterisiert sich dadurch, dass Personen mittels zusätzlicher Förderungen, im vorliegenden Beispiel durch die Bundesagentur für Arbeit, in den gesellschaftlich dominanten Modus des Broterwerbs eingegliedert werden. Beispielsweise wird ein Caterer von dieser „ständig drauf angesprochen“ (Nr. 56 Interview), Personen eine Chance zu geben, die es schwer haben, eine reguläre Ausbildungsstelle zu finden. Dies bezieht sich laut eines ausbildenden Kochs auf Personen, die nicht so schnell arbeiten könnten wie andere oder über eine etwas langsamere Auffassungsgabe verfügen (Nr. 1 Beobachtung).

Wenngleich es sich in beiden Fällen um eigenständige, dreijährige Ausbildungsgänge mit entsprechenden Abschlussprüfungen handelt, werden sie in Bezug auf die Verkörperung von Fachwissen von den gelernten Köchen unterschiedlich bewertet. So gilt einem Koch die Ausbildung zum Fachpraktiker oder Fachpraktikerin Küche als „untere Stufe“ (Nr. 56 Interview) im Vergleich zum „fertige[n] Koch“ (ebd.). In der früheren Bezeichnung als Beikoch beziehungsweise Beiköchin (Nr. 9 Interview) kam dies noch stärker in der Benennung zum Ausdruck. Die Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker können nach einem weiteren Lehrjahr die

Abschlussprüfung zur Köchin oder zum Koch absolvieren. Manche wie die nachfolgend zitierte Auszubildende streben dies auch an:

„wo [Zutaten] herkommen, oder was man damit machen kann, das ist total interessant. Ich möchte auch gerne als Koch weitermachen, also das entspricht noch ein Jahr. [...] Anfang nächstes Jahr bin ich fertig hier und ich möchte gerne noch als Koch weitermachen, weil das ist total interessant, wo das herkommt, was man damit macht, auch mit Gewürzen [...] also ich finde es interessant.“ (Nr. 27 Interview)

In diesem Zitat spiegelt sich wider, was das Kochen für die Interviewpartnerin eigentlich ausmacht: Die Zubereitung von Lebensmitteln. Im Gegensatz zu den sogenannten ungelerten Kräften öffnet das erfolgreiche Absolvieren der Ausbildung im Rahmen des Zweiten Arbeitsmarktes weitere Türen innerhalb des bestehenden Bildungs- und Berufssystems und damit Zugang zu nachfolgenden Stellen mit entsprechenden Verdienstmöglichkeiten. Dem Erfahrungswert eines Ausbilders nach schaffen es neun von zehn (Nr. 3 Beobachtung). Die sogenannten ausgelerten Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker gehen danach nach dem Erfahrungswert eines Kochs in andere Kantinen, diejenigen, „die es draufhaben“ (ebd.) auch in Restaurants.

Große Unterschiede lassen sich im Hinblick auf das Lehren identifizieren. Zum einen darf nicht jede Person, die zum Koch oder zur Köchin ausbilden darf, auch zum Fachpraktiker oder zur Fachpraktikerin Küche ausbilden. Vielmehr sind zusätzliche Anforderungen zu erfüllen, die sich beispielsweise auf den Ausbildungsschlüssel oder den Umgang mit den Auszubildenden bezieht. Weiterhin ist die Ausbildung „auch sehr, sehr zeitaufwendig, [...] wir haben aber immer einen eigentlich dabei und [das] finde ich auch immer ganz gut.“ (Nr. 56 Interview) Wie dieser vermittelten mir auch die anderen Ausbilder, dass sie das Lernen praktischer Fähigkeiten grundsätzlich unterstützen.

Aufwändig ist das Lehren unter anderem auch, weil die gesellschaftlichen Bewertungsweisen von Fähigkeiten ihre Spuren hinterlassen, wie mir ein ausbildender Koch erklärte. Viele der Jugendlichen hätten bislang nur zu hören bekommen, dass sie dumm seien; dabei würde seiner Meinung nach jeder, dem immer wieder gesagt würde, dass er dumm sei, sich für dumm halten (Nr. 3 Beobachtung). Er könne ihnen hier „nur eine Idee geben“ (ebd.), dass auch sie etwas können, sie aber in den drei Jahren nicht völlig aufbauen.

Der im Vergleich zur Ausbildung von Personen zum Koch oder zur Köchin zusätzliche Arbeitsaufwand kann finanziell durch die Agentur für Arbeit gefördert werden. Die Förderung ermöglicht es, so der Ausbilder, sich die Zeit zu nehmen und auf die Jugendlichen einzugehen

(ebd.). Allerdings ist diese Förderung einer neoliberalen Logik unterworfen. Jedes Jahr gibt es neue Ausschreibungen für maximal drei Jahre, wer das beste Angebot zur Ausbildung dieser Jugendlichen mache, gewinne, so ein Koch (ebd.). Seiner Einschätzung nach seien früher die Fördermaßnahmen ausgebaut worden, würden mittlerweile aber zunehmend gestrichen (ebd.).

Diese allgemeine Tendenz zeigt sich auch in der beforschten Kantine. Als ich nach drei Jahren zurückkehren wollte, um die Ergebnisse zurückzubringen, habe ich festgestellt, dass die Ausbildungsmaßnahmen nicht verlängert wurden. Infolgedessen rentierte sich der Betrieb der Kantine nicht mehr, sie wurde geschlossen und der ausbildende Koch entlassen (Nr. 131 Abschlussgespräch). Aber nicht nur die physische Infrastruktur ist betroffen: Auch der ausbildende Koch musste sich eine neue Arbeitsstelle suchen, womit der Kontakt zwischen den beiden ausbildenden Köchen verloren ging. Solche gewachsenen Beziehungen lassen sich aber nicht in dem gleichen Tempo neu aufbauen wie eine neue Lernküche.

Was bedeuten diese Erkenntnisse nun bezüglich des Verinnerlichens von Fachwissen, Ortswechsel, der Verkörperung von Fachwissen und die gesellschaftliche Rahmensetzungen in Bezug auf die Verortung von Wissen? Meine Ausführungen zeigen, dass das *learning by doing* vor Ort ein ganz elementarer Bestandteil des Erlernens von Kochen darstellt. Das Lernen vor Ort umfasst beispielsweise das Gewinnen von Praxis durch ein wiederholtes Ausführen der Handgriffe, aber auch das Entwickeln eines gemeinsamen Sinns für den „richtigen“ Geschmack durch das gemeinsame Ausführen mit erfahrenen Personen vor Ort.

Die Kantine erscheint so als ein Lernort, an dem Wissen über Essen ausgetauscht, weitergegeben und auch verändert wird. Ähnlich verhält es sich auch mit der Ausbildung in der Berufsschule oder an anderen Orten Formen des verorteten Lernens. Diese sind zudem über geteilte Praktiken miteinander verknüpft.

Ortswechsel dienen dabei nicht nur der individuellen Weiterbildung, sondern auch dazu, das Praxiswissen an andere Orte zu tragen. Dies verdeutlicht weiterhin, dass die Kantine keinen abgeschlossenen Ort darstellt: Köchinnen und Köche kommen und gehen – und damit das von ihnen verinnerlichte und verkörperte Wissen, das sich dann wiederum an anderen Orten entfaltet und dort unter Umständen über einen Austausch mit anderen Praktiken neue Verbindungen eingeht. Die Verbindungen zwischen diesen Orten definiert sich durch geteilte Praktiken des Kochens, aber auch hinreichend verschiedenen Praktiken des Kochens, die einen derartigen Ortswechsel überhaupt sinnvoll erscheinen lassen.

Lernen und Lehren steht folglich nicht isoliert für sich, sondern geschieht immer in bestimmten Konstellationen, die ihrerseits durch das Ausführen von Praktiken vorgebracht und weitergetragen werden. Dazu gehören auch Praktiken und Arrangements, deren Einfluss sich auf die Praktiken des Kochens sich erst auf den zweiten Blick zeigt, wie die Organisation der Erwerbsarbeit in einen sogenannten Ersten und Zweiten Arbeitsmarkt.

5.3 Zubereitung digitalisieren

„Das Gerät kann alles, ersetzt aber nicht den Koch.“ (Nr. 4 Beobachtung)

In einem Gespräch verwarnte sich eine Köchin gegen die Annahme, dass ihre Fähigkeiten von einem Küchengerät ersetzt werden könnten, auch wenn dieses unter Rückgriff auf eine digitale Datenbank Zubereitungsschritte automatisch erledige. Allerdings ist festzustellen, dass die Produktion von Kantinenessen nicht ohne digitale Prozesse auskommt:

„Eine Küche ohne Computer ist heute immens schwierig. Das kann man sich nicht mehr vorstellen. Ich mein, ich bin auch nicht mit Computer groß geworden, aber in so Sachen muss man sich rein arbeiten. Das geht anders nicht.“ (Nr. 128 Interview)

In der Aussage dieses Kochs erscheint der Einsatz von Computern so selbstverständlich, dass sich die Frage, wozu es überhaupt eines Computers bedarf, um Essen zuzubereiten, nicht stellt. Angesichts dieser Alltäglichkeit des Digitalen, die Leszcynski als das *digital mundane* (Leszcynski 2020) bezeichnet, scheint es angebracht, den Fokus auf eben diese „taken-for-granted, seemingly ordinary and routine sites, objects, data productions, and networked [sic] practices of everyday life“ (ebd.: 1194) zu richten, wie sie in der Kantinenküche zu finden sind.

In diesem Kapitel zeige ich, wie eine praxeographische Erforschung der Produktion von Kantinenessen dazu beitragen kann, den Einfluss neuer Technologien auf die Zubereitung von Essen besser zu verstehen sowie Aussagen über die Aushandlung der Verortung von Fachwissen und damit dem beruflichen Selbstverständnis zu treffen. Weiterhin gewährt die Analyse Einblick, wie Prozesse wie die Digitalisierung sich als *zähen Wandel* begreifen lassen.

5.3.1 Informationen digitalisieren

Der Begriff Digitalisierung wird in unterschiedlichen Kontexten gebraucht. Im Hinblick auf Informationen bezeichnet er zunächst die Umwandlung von Informationen in ein digitales Datenformat. Dieses zeichnet sich durch einen eindeutigen Signalwert – null oder eins – aus, was die Basis für die digitale Datenverarbeitung bildet.

Auf den ersten Blick mag es keinen Unterschied darstellen, ob eine Information wie ein Rezept, eine Produktinformation oder eine Handlungsanweisung in digitalisierter oder analoger Form vorliegt. Allerdings lassen sich digital vorliegende Daten dahingehend leichter verarbeiten, als dass sich beispielsweise die Rezeptdatenbank mit der Produktdatenbank verknüpfen lässt, so dass bei der Erstellung der Speisepläne auch gleich die entsprechenden Informationen in Bezug auf die Nährwerte mit ausgegeben werden können. Dieses Beispiel verweist auf ein weiteres Charakteristikum digitaler Daten: Es handelt sich dabei um kodifiziertes Wissen (Johnson et al. 2002, Ibert 2006): „Durch den Akt der Kodifizierung wird Wissen [...] in kleinere Segmente [...] untergliedert.“ (Ibert 2006: 101)

Nicht zu unterschätzen ist allerdings der Aufwand, den es zur Umstellung braucht. Das lässt sich an der Digitalisierung von Rezeptsammlungen inklusive der jeweiligen allergen wirkenden Zutaten veranschaulichen. Die Digitalisierung der Rezepte zog sich in den beforschten Kantinen teilweise über ein Jahr hin (Nr. 128 Interview), andere haben sie auch nach einem Jahr noch nicht zum Abschluss gebracht. Die Unterschiede sind unter anderem auf Unterschiede bezüglich der Standardisierung der Produktion, aber auch bezüglich der Arbeitskraftkapazitäten zurückzuführen. So wurden in einer Kantine die Köche dazu „verdonnert“ (Nr. 56 Interview), jede Woche bei der Wochenplanung die entsprechenden Allergene handschriftlich in die entsprechenden Rezepturen einzutragen, was dann von einer Bürokräft digitalisiert wurde. Durch die Umstellung während des laufenden Betriebs bedeutete dies aber nicht nur für die Köche zusätzlichen Aufwand, auch „das Büro muss viel, viel mehr mitmachen“ (ebd.). Wenn die Arbeitsbelastung in Bezug auf das Kerngeschäft ohnehin hoch ist oder zugleich ein Umbau stattfindet wie in dieser Kantine, dann „schläft das mal wieder ein“ (ebd.). Dieses Beispiel verdeutlicht, dass die Digitalisierung an die Kapitalausstattung vor Ort geknüpft ist, und zwar nicht nur in Bezug auf die Geräte, sondern auch in Bezug auf die Personalausstattung, die für die Pflege der Datenbanken vonnöten ist.

Wie die Daten des Statistischen Bundesamtes nahelegen, entfällt auf die kleineren Unternehmen ein wesentlich geringerer Umsatz (DESTATIS 2018). Dies lässt Rückschlüsse auf das Vermögen der jeweiligen Betriebe zulässt, in neue Technologien und Arbeitskräfte zu investieren.

Relevant für das Verständnis der weiteren Kapitel ist zudem die Feststellung, dass mit der Digitalisierung von Informationen eine stärkere Kodifizierung von Wissen verbunden ist. Auch wenn sich das Wissen um die Zubereitung von Essen nicht vollständig kodifizieren lässt (vgl.

Kapitel 5.2, Johnson et al. 2002: 249–51), so schafft kodifiziertes Datenmaterial Voraussetzungen, die die Verortung des Wissens und der Deutungshoheit um die Zubereitung von Speisen verschieben können.

Die Praktiken des Digitalisierens, so habe ich in diesem Unterkapitel gezeigt, bedürfen entsprechender Arrangements, aber auch entsprechender Kontexte, die das Digitalisieren praktikabel erscheinen lassen. Als besonders einflussreiche Kontexte erweisen sich dabei die Organisation des Erwerbsalltags sowie die Ausstattung mit Kapital und Personal vor Ort.

5.3.2 Digitalisierte Produktion

Automatisch arbeitende Küchengeräte haben ihren festen Platz in den Kantinenküchen erobert:

„Also die Konvektomaten, die haben wir schon seit, ach das ist... Die gibt es schon seit 20 Jahren Minimum sag ich mal. Die sind aber heutzutage aus der Küche gar nicht mehr wegzudenken. Ohne geht es gar nicht, grade in den Mengen kannst du nicht produzieren, ohne Kombi-Dämpfer-Konvektomaten geht [es] einfach nicht.“ (Nr. 9 Interview)

Optisch erinnern diese an große Backöfen, die mehrere Bleche fassen können. Das Gerät erlaubt es, Speisen sowohl über die Zufuhr von Heißluft als auch von Dampf zu verändern. Dabei ist es nicht erforderlich, die Temperatur und Luftfeuchtigkeit manuell zu regeln, vielmehr wird dies automatisch gesteuert.

Die neueren Geräte verfügen mittels digitaler Datenverarbeitung über die Möglichkeit, den Grad der Automatisierung zu erhöhen. Anstelle also die Dauer und Temperatur des Garens selber zu wählen, gibt es hier „verschiedenste Programme die Du nutzen kannst. Du kannst sämtliche Gemüse darin garen, Kartoffelbeilagen darin garen, Reis darin garen“ (ebd.). Mir wurde gezeigt, welche Optionen der Nahrungsproduktion im Automatikbetrieb einstellbar sind. Zunächst ist zu entscheiden, ob mit Dampf, Heißluft oder beidem produziert werden soll. Ebenso sind Programme zum automatischen Auftauen, Warmhalten, bei niedriger Temperatur Garen, Gären oder Pasteurisieren wählbar (Nr. 4 Beobachtung). Die Funktionen zum Braten, Grillen oder Dämpfen sind weiter unterteilt. Beim Programm „Hähnchen“ kann beispielsweise der Grad der Bräunung und Garung eingestellt werden. Die Standardeinstellungen schlagen „durch“ vor und zeigen die Umsetzung in Grad Celsius an (ebd.).

Hier deutet sich eine eingebaute Übernahme des Wissens um das Kochen an: Anstatt dass sich die Köchin oder der Koch selbst überlegen muss, welche Temperaturen sich für welchen Vorgang eignen, kann nun die erwünschte „Praktik“ anvisiert und es dem Gerät überlassen

werden, die passende Temperatur und Kochzeiten zu wählen. Moderne Küchengeräte können so genutzt werden, dass eine Person den automatischen Kochprozess lediglich anstoßen muss:

„die Programme, [...], laufen halt eigenständig, das heißt, ich kann einer Küchenhilfe erklären, du musst heut Abend Brötchen aufbacken, drück da drauf, das läuft automatisch, piept, wenn es was will, entweder halt, wie heißt es hier [...] Thermometer reinschieben, oder sonst was, aber sonst, automatisch.“ (Nr. 6 Interview)

Nicht nur durch den Inhalt der Aussage einer Köchin, auch in der Formulierung wird der Kombi-Dämpfer als eigener Akteur des Kochens dargestellt: Er bereitet die Speisen zu, meldet sich, wenn er Unterstützung durch die bedienende Person benötigt und erteilt dieser Anweisungen. Daraus könnte sich ableiten, dass sich das Verhältnis zwischen Mensch und Maschine in Bezug auf das Wissen über die Zubereitung von Speisen umkehre. Diejenige Person, die im wahrsten Sinne des Wortes den Kombi-Dämpfer bedient, muss lediglich über das praktikenspezifische Wissen verfügen, das zum Drücken der Knöpfe und Befolgen der Anweisungen nötig ist. Dafür, so die oben zitierte Köchin (ebd.), sei eine ungelernete Arbeitskraft ausreichend.

An dieser Stelle würde ich nicht davon sprechen, dass das Gerät Praktiken des Kochens ausführt. Praktiken, so habe ich in Kapitel 2.3 definiert, sind organisierte Aktivitäten, die von Menschen ausgeführt werden und die sich durch Körperlichkeit inklusive affektiver Zustände auszeichnen. Maschinen können demnach per definitionem keine Praktiken ausführen. Daher begreife ich das, was Maschinen ausführen, als arrangement-spezifische Kausalketten (Schatzki 2002: 42), die in der Maschine ablaufen. Womöglich ergibt sich hier aber auch für die Zukunft noch weiteren Forschungsbedarf.

Die menschenbezogene Perspektive auf Kantinenessen als sozio-materieller Zusammenhang eröffnet einige Fragen, denen es lohnt, nachzugehen: Wie verändern sich die Praktiken der Zubereitung – also das, was die Köchinnen und Köche tun? Produziert eine ungelernete Fachkraft mit diesen Geräten tatsächlich andere Ergebnisse? Wie zwingend sind die technischen Möglichkeiten? Braucht es neue Praktiken? Im Zuge der praxeographischen Forschung habe ich festgestellt, dass in den meisten der beforschten Kantinen die technischen Möglichkeiten der Kombi-Dämpfer in der Regel nicht voll ausgenutzt werden. Er wurde beispielsweise zum Erhitzen benutzt, aber meistens nicht in dem Sinne, dass alle Entscheidungen des Kochens abgenommen wurden. Der Einsatz glich eher dem Einsatz des herkömmlichen Kombi-Dämpfers. Ein Kantinenpächter kokettierte sogar, dass er gar nicht

genau wisse, wie er das neue Gerät bedienen müsse (Nr. 1 Beobachtung). Dennoch ist ein solches Gerät vor Ort vorhanden. Dieses Arrangement resultiert aus der Konstellation, dass bei Neuanschaffungen neue Geräte gekauft werden, die ihrerseits dem Stand der Technik entsprechen. Dies verbindet die Arrangements der Produktion von Essen mit den Arrangements der Produktion von Küchengeräten. Die teilnehmenden Beobachtungen zeigen aber, dass die Möglichkeiten der neuen Geräte nicht zwingend ausgereizt werden.

Es verwundert kaum, dass ein der Einsatz von Küchentechnik, die über unterstützende Form hinausgeht, gegen das Selbstverständnis von Köchinnen und Köche geht, das sie sich in jahrelanger Ausbildung erworben haben (vgl. Kapitel 5.2). Dies kommt in den Worten der anfangs zitierten Kantinenköchin zum Ausdruck: „Theoretisch könnte dann der Praktikantin einfach gesagt werden, welches Programm diese nehmen sollte, fertig“ (Nr. 4 Beobachtung). Doch mit Kochen wie sie es gelernt hatte, habe das nichts zu tun (ebd.).

Diese Geräte können ihren Vorteil insbesondere bei Speisen ausspielen, bei denen nicht immer wieder Zutaten hinzugegeben oder verrührt werden müssen. Damit bei diesen Speisen menschliche Arbeit durch Maschinen ersetzt werden kann, bedarf es eher an Küchenrobotern. Diesbezüglich ist der Homepage der Bundesagentur für Arbeit folgende Information zur Zukunft des Kochens als Beruf zu entnehmen:

„Die ersten Prototypen sind bereits entwickelt: Küchenroboter, die eigenständig Speisen zubereiten oder die Seite an Seite mit Menschen arbeiten, werden nicht nur in speziell ausgestatteten Privathaushalten, sondern auch in professionellen Küchen Einzug halten. Für Führungs- und Fachkräfte in diesem Bereich kann dies bedeuten, sich mit entsprechenden Investitionsentscheidungen auseinanderzusetzen bzw. sich auf den Einsatz der neuen Technik vorzubereiten.“ (BERUFENET 2018)

Nicht erklärt wird dagegen, wie sich Personen auf diese Entwicklung vorbereiten sollen, die das Kochen als Beruf erlernen möchten.

5.3.3 Schulung statt Ausbildung

Die Ausbildung von Personen ist aufwändig und voraussetzungsvoll (vgl. Kapitel 5.2), zudem kosten gelernte Arbeitskräfte mehr Geld. Das Ersetzen gelernter Fachkräfte durch Personen, die lediglich im Bedienen der Geräte geschult werden, erscheint da als eine Maßnahme zur Kostenreduktion. Wie mir die stellvertretende Leiterin einer Kantine erzählt, werden diese Schulungen von den Herstellern dieser Geräte angeboten (Nr. 4 Beobachtung).

Die interviewten Köchinnen und Köche wissen um das Argument der Kosteneffizienz und berichten mir beispielsweise davon, wie diese Geräte auf Messen mit dem Argument vermarktet werden, dass damit Personal eingespart werden könne (Nr. 4 Beobachtung, Nr. 6 Interview). Dies kann ich aus meinen eigenen Beobachtungen bei einer der größten Produktmessen in Deutschland bestätigen (Nr. 120 Beobachtung).

In den Vermarktungspraktiken ist aber noch ein anderer Aspekt auffällig: Auf der Produktmesse wurden tatsächlich Speisen in diesen Geräten zubereitet, mit Blick für das Detail angerichtet und zum Verkosten angeboten. Diese Arbeiten vollzogen Personen in Kochmontur, die in ihrem Auftreten den Anschein erwecken, dass hier ausgebildete Köche am Werk seien. Daneben aber wird auf Bildschirmen das bereits genannte Argument präsentiert, wonach sich durch den Einsatz dieser Geräte Personal einsparen ließe (ebd.). Die Vermarktungspraktiken rekurrieren folglich auf eine Bedeutung des Kochhandwerks, welche die vermarkteten Produkte potenziell unterminieren.

5.3.4 Integration neuer Technologien in bestehenden Routinen

Ein Aspekt fand bislang zu wenig Beachtung: Die Integration dieser Geräte und ihrer Funktionen in bestehende Routinen der Zubereitung von Kantinenessen unter Anpassung der technischen Möglichkeiten an die etablierten Kochpraktiken vor Ort. Das möchte ich anhand einer Begebenheit schildern, die ich im Rahmen einer unangekündigten teilnehmenden Beobachtung erfassen konnte.

An jenem Tag tüftelte der leitende Koch in seinen freien Tagen an einer neuen Rezeptur. Dazu entnahm er immer, wenn es ihm das Tagesgeschäft erlaubte, vergleichbare Portionen aus einer Masse aus Kichererbsen und Gemüse, die er zu unterschiedlichen Anteilen mit Ajvar, frischer Paprika und Lauchzwiebeln vermischte und dann jeweils mit unterschiedlichen Temperaturen und Garzeiten in den Kombi-Dämpfer setzte (Nr. 5 Beobachtung). Die Ergebnisse in Bezug auf Geschmack und Form notierte er zusammen mit der entsprechenden Rezeptur. Er erklärte mir, dass er bei einem zufriedenstellenden Resultat die Rezeptur in das Warensystem und die dazugehörige Temperatur und die Garzeiten in das Gerät einspeichern werde (ebd.). Die Rezeptur schafft dann die Voraussetzung dafür, ein gelungenes Resultat zu reproduzieren.

An diesem Beispiel lässt sich zeigen, wie sich Köche und Köchinnen die technischen Möglichkeiten zu Nutze machen und in ihre bestehenden Routinen integrieren können. Nun könnte eingewendet werden, dass auch in diesem Fall das Nachkochen keine besondere

Leistung darstellt. Worin besteht nun der Unterschied, ob wie in diesem Fall der Koch die Rezeptur vorgibt oder das Gerät, und damit indirekt eine unbekannte Person, die für die Entwicklung einer Rezeptur beauftragt wurde?

Zunächst ist festzustellen, dass keine Aussagen darüber getroffen werden können, mit welchem Fachwissen jene Person Rezepturen entwickelt, während dies beim Koch vor Ort besser zu beurteilen ist. Wie ich in Kapitel 6.2 zeige, ist die Art des Fachwissens etwa dahingehend von Bedeutung, als dass eine ernährungswissenschaftliche Entwicklung von Rezepturen zu anderen Gerichten führt als eine, die sich überwiegend am Geschmackserlebnis ausrichtet. Weiterhin ermöglicht die dezentrale Entwicklung von Rezepturen eine größere Nähe zum Küchenteam sowie zu den Gästen. In der Summe begünstigt eine dezentrale Entwicklung eine entsprechende Vielfalt an Rezepturen, während die Vorgabe durch den Hersteller zumindest in der derzeitigen Ausgestaltung einer Homogenisierung zuträglich ist. Und schließlich stellt das Arrangement ein ganz anderes dar, weil es durchlässiger ist. So durchlaufen Auszubildende im Rahmen der Berufsausbildung verschiedene Stationen, bei denen sie zwar nach Vorschrift kochen müssen, wo sie aber auch die Möglichkeit bekommen, die entsprechenden Praktiken zu verinnerlichen. Dies versetzt sie zumindest potenziell in die Lage, eines Tages selber in eine Position zu gelangen, in der sie kreativ werden können. Eine andere Angelegenheit ist es, permanent repetitive Arbeiten auszuführen, deren größerer Zusammenhang sich nicht erschließt.

5.3.5 Digitale Vernetzung

Eine zunehmende Digitalisierung der Produktion transformiert auch die Art und Weise, wie die Praktiken und Arrangements der Zubereitung von Kantinenessen verknüpft sind. Eine Voraussetzung dafür ist die physische Verknüpfung der alltäglichen Arrangements des Digitalen, der *mundane materialities* (Leszczynski 2020: 1195) wie Kabel, Server, Computer, Kombi-Dämpfer, also „ordinary devices with network connectivity that participate in the internet of things“ (ebd.: 1194) wie die bereits erwähnten Kombi-Dämpfer, aber auch Kühlräume und Mobiltelefone unterschiedlicher Personen.

Auf diese Weise vernetzte Küchengeräte erlauben es beispielsweise, dass eine Rezeptur mit verschiedenen Geräten an unterschiedlichen Standorten nachgekocht wird. Mit einer entsprechenden Verknüpfung der Rezeptdatenbank mit dem Warenwirtschaftssystem und den Küchengeräten könnten Betriebe, die an mehreren Standorten tätig sind, auf diese Weise die Entwicklung von Rezepten an einem Ort bündeln. Kantinen müssen aber nicht zwingend auf

ihre eigene Rezeptdatenbank zurückgreifen. Auf Produktmessen werden heutzutage auch Küchengeräte angeboten, die mit einer *cloud*-basierten Rezeptdatenbank des Herstellers verbunden werden können. Neben einem Grundstock an Rezepten werden auch Vorschläge beispielsweise bezüglich saisonaler Rezepte oder Optimierungsmöglichkeiten unterbreitet (Nr. 120 Beobachtung). Für diese Art der Verortung von Wissen um die Zubereitung von Essen stellt die Digitalisierung der Daten eine Voraussetzung dar.

Die Vernetzung ermöglicht aber auch eine Kontrolle in Echtzeit. Das zeigte sich während einer teilnehmenden Beobachtung an einer Besprechung, in der die anwesende Küchenmannschaft von der Teamleitung darüber informiert wurde, dass die Kühlräume mit dem Computer vernetzt seien, so dass diese automatisch eine Meldung an den Computer schicken, wenn die Temperatur der Kühlräume steigt. In der Vergangenheit zeigte sich anscheinend, dass dies unter anderem dann passiert, wenn während der Reinigung der Kühlräume die Türe offen gelassen wird. Zudem zeichnete sich bereits damals ab, dass die Vernetzung erweitert werden wird, und zwar um die Mobiltelefone der Betriebsleitung (Nr. 44 Beobachtung).

Durch die digitale Vernetzung erweitert sich dementsprechend der Kreis derjenigen, die andere Personen zur Verantwortung ziehen können, weil Fehlverhalten in Echtzeit dokumentiert wird. Dann könne ein Fehlverhalten nicht mehr innerhalb des eigenen Teams geregelt werden, stattdessen müsse sich dann der Verursacher „bei den Herrschaften rechtfertigen“ (ebd.), die dann in Folge der Meldung „auflaufen“ (ebd.) würden. Mit der vernetzten Produktion erweitert sich folglich der Kreis der Beteiligten, die dann aber nicht notwendigerweise auch den Alltag zusammen teilen.

Ersetzen automatisch und auf digitaler Datenbasis arbeitende Geräte nun die Köchin oder den Koch? Wie ich in diesem Kapitel gezeigt habe, besitzen solche Geräte durchaus das Potenzial, bestimmte Arbeitsschritte des Kochens zu übernehmen. Wie ich darlegte, zieht das Vorhandensein solcher Geräte aber nicht zwangsläufig nach sich, dass die Funktionen auch ausgenutzt werden und damit althergebrachte Praktiken der Zubereitung aufgegeben werden. Auch können sich die Funktionen solcher Geräte dahingehend zu Eigen gemacht werden, als dass sie in bestehende Routinen integriert werden.

Die Frage zielt allerdings meines Erachtens weniger darauf ab, inwiefern sich Praktiken der Zubereitung verändern. Wesentlich relevanter scheint der Aspekt der Deutungshoheit zu sein. Liegt die Deutungshoheit bei den Köchinnen und Köchen, betont dies das verinnerlichte Erfahrungswissen, dass sich beispielsweise im Abschmecken zeigt. Wird die Zubereitung von

Essen allerdings zu einer Aneinanderreihung extern gesteuerter Aktionen, die lediglich das sprichwörtliche Bedienen eines Gerätes beinhalten, scheinen Köche und Köchinnen in der Tat überflüssig zu sein.

Von den etablierten Praktiken geht eine gewisse Persistenz aus, die sich etwa darin ausdrückt, dass vor Ort nicht von allen technischen Möglichkeiten Gebrauch gemacht wird. Kochen, so das von den interviewten Köchinnen und Köchen geteilte Verständnis, ist viel mehr als das mechanische Ausführen bestimmter Aufgaben, und damit mehr als die Summe der einzelnen Arbeitsschritte. Damit wehren sich die Köchinnen und Köche gegen die Vorstellung, dass Kochkunst auf das Bedienen eines Gerätes reduzierbar sei.

Nun könnte argumentiert werden, dass sich im Hinblick auf die Zubereitung wenig ändere, wenn nicht Menschen, sondern Maschinen die Arbeitsschritte ausführen. Meines Erachtens ist aber viel gewonnen, wenn nach wie vor die menschlichen Aktivitäten im Fokus stehen. Daran schließen sich weitreichende Fragen an, zum Beispiel: „Wohin führt der Weg, der mit dem Ende der Vollbeschäftigung beginnt?“ (Beck 2000: 46) Was bleibt den Menschen zu tun, wenn das, was sie tun, ersetzt wird? Wer bekommt stattdessen etwas zu tun, welche Praktiken gewinnen also an Relevanz? Diese Fragen verstehe ich eher als Denkanstöße denn Fragen, die ich anhand des vorliegenden Datenmaterials beantworten könnte.

Bei der Digitalisierung der Produktion von Kantinenessen geht es nicht nur um technische und ökonomische Fragen. Vielmehr tangiert sie die einen kulturellen Aushandlungsprozess um die Deutungshoheit darüber, wer Rezepturen ausarbeitet: Gelernte Köche? Lebensmitteltechnikerinnen? Gesundheitsökonominnen? Aktivistinnen? Die vorliegenden empirischen Daten werfen mitunter mehr Fragen auf, als dass sie Antworten zulassen.

Anhand der Auswertung der Daten kann ich allerdings den Schluss ziehen, dass die technischen Entwicklungen in der Produktion von Kantinenessen nicht losgelöst von den technischen Entwicklungen in anderen Bereichen sind, sondern intensiv verknüpft. Zugleich zeigt sich, dass die spezifischen Kontexte vor Ort in die Analyse mit einbezogen werden müssen, um ein Verständnis für die tatsächlich durchgeführten Praktiken zu erlangen. Dabei zeigt sich auch, dass die Digitalisierung der Zubereitung nicht nur Gegenstand der Verknüpfung von Praktiken der Zubereitung und den Küchengeräten ist. Vielmehr sind noch weitere Kontexte daran beteiligt, wie etwa politische Rahmensetzungen in Bezug auf die Produktion (vgl. Kapitel 5.4) oder das verfügbare Budget (vgl. Kapitel 5.5). Letztlich hängt es nicht von der Präsenz eines technologischen Artefakts ab, ob dessen Technologie auch zur Anwendung kommt, sondern

von dem Zusammenwirken unterschiedlicher Praktiken und Arrangements des jeweiligen sozio-materiellen Zusammenhangs.

5.4 Lebensmittelsicherheit gewährleisten

„Once they're picked, they start to die.“ (Cook 2004: 643) Mit diesen Worten beginnt Cook seine Ausführungen über Papayas ab dem Zeitpunkt der Ernte. Dann setzen Zerfallsprozesse ein, die es zu kontrollieren gilt, um die Früchte trotz der weiten Reise in einem akzeptablen Zustand in die Regale zu bringen. Dies lässt sich auf die Zutaten übertragen, die in den Kantinenküchen verarbeitet werden: In den Küchen setzt sich der Wettlauf gegen diese Zerfallsprozesse fort, die sich nicht nur auf die Form, die Haptik und den Geschmack auswirken können, sondern auch auf die menschliche Gesundheit.

Um diesen Zerfallsprozessen entgegenzuwirken, haben sich diverse Bündel an Praktiken und Arrangements herausgebildet, die die Zubereitung von Lebensmitteln beeinflussen. Dabei nehmen Regeln eine besondere Rolle ein. Das drückt sich zum einen in den Praktiken aus, die in der Kantine vollzogen werden: „To say that rules link doings and sayings is to say that people, in carrying out these doings and sayings, take account of and adhere to the same rules.“ (Schatzki 2002: 79) In der Analyse des empirischen Datenmaterials zeigt sich weiterhin, dass Regeln sehr deutlich in Aussagen wie „man darf nicht“ oder „man muss“, in Piktogrammen oder verschriftlichten Handlungsanweisungen zum Ausdruck kommen. Wie Schatzki bemerkt, ist das Pronomen „man“ als Hinweis auf die Normativität zu verstehen, die einen bestimmten Lebensbereich charakterisiert (Schatzki 2010: 48-49).

Insbesondere die Regeln in Bezug auf Sauberkeit lassen sich als „an attempt to separate food from dirt“ (Douglas 1999: 37) interpretieren, was wiederum in Zusammenhang steht mit dem allgemeinen Verständnis, was als rein und unrein gilt. Dies trifft auf soziale und religiöse Regelsetzungen, wie sie beispielsweise Douglas für die Lele des Kasai (ebd.: 34–46) oder des Alten Testaments (Douglas 1972: 71–78) erforschte ebenso zu wie für staatliche Regelsetzungen. Letztere stehen in diesem Kapitel im Vordergrund, weil sie sich im Zuge der empirischen Forschung als relevant herausgestellt haben und keine der Kantinen nach religiösen Speisevorschriften zertifiziert ist. Diesbezüglich wäre beispielsweise auf Zertifizierungen zu achten, die halal Lebensmittel ausweisen (Lever & Miele 2012). Während ich bezüglich allgemeiner Übersichten über staatliche Regelsetzungen auf die entsprechende

Fachliteratur verweise (Kulow 2013⁴, Rempe 2017, Wehrmöller et al. 2017), möchte ich das in dieser Arbeit geltende, diesbezügliche Verständnis weiter präzisieren.

Wenn nachfolgend von staatlichen Regelsetzungen die Rede ist, so ist zu berücksichtigen, dass die nationalen Vorschriften oftmals

„der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene“ (LMHV 2007: § 1)

dienen. Aus pragmatischen Gründen bezeichne ich mit staatlichen Regelsetzungen sowohl solche, die nationalem Recht entspringen als auch Regeln, die aus dem europäischen Staatenverbund der Europäischen Union herrühren. In den entsprechenden Verordnungen, beispielsweise des Europäischen Parlamentes, wird ein „hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen“ (Verordnung (EG) 852/2004: 2) auch dezidiert als Ziel dieser Regeln formuliert. Dementsprechend verwundert es nicht, wenn diese in den Geographien des Essens in Verbindung mit Debatten um Biosicherheit gebracht werden (Bingham & Lavau 2012).

Es ist bemerkenswert, dass Regeln, die an so entfernten Orten wie Brüssel festgesetzt werden, einen Einfluss auf die Küchenpraxis in einer Kantine in einer nordrheinwestfälischen Mittelstadt nehmen. Um dies konzeptionell zu fassen gibt es verschiedene Möglichkeiten. So könnte davon ausgegangen werden, dass das Lokale in große überregionale Strukturen eingebettet sei. Praxeologische Theorien wenden sich jedoch gegen eine solche Vorstellung und betonen stattdessen, von einer *flat ontology* auszugehen (vgl. Kapitel 2.4). Ich habe diesbezüglich den Begriff der Reichweite vorgeschlagen. Aus dieser Sicht wird der Geltungsbereich von Regeln – also das „[g]overning over space“ (Watson 2017: 177) – erst durch die tatsächliche Reichweite staatlicher oder suprastaatlicher Regeln geschaffen. Für eine weiterführende Betrachtung sei auf die praxeologische Erforschung internationaler Beziehungen verwiesen (Büger & Gadinger 2008).

Ausgehend von dem sozio-materiellen Zusammenhang Kantinenessen, wie er sich anhand der beforschten Kantine verorten lässt, geht es demnach nicht um eine Priorisierung des Globalen, Internationalen oder Nationalen über das Lokale, sondern darum, die Verbindungen zwischen den Praktiken an unterschiedlichen Orten nachzuzeichnen. Dabei nehme ich Anleihen an einem Beispiel von Schatzki, der schreibt:

„The packet of relations that link cooking practices with kitchen arrangements, for instance, is far denser than those that link cooking practices with either grocery advertising practices or with arrangements at food conglomerate headquarters. Yet, the cooking-kitchen bundle does link with both the bundle composed of the grocery advertising practices and the grocery store arrangements and the bundles formed by practices and arrangements at conglomerate headquarters. Indeed, bundles connect in many different ways and form larger constellations of many different shapes.” (Schatzki 2016: 6)

In der empirischen Analyse macht es also Sinn, sowohl auf die Reichweite als auch auf die Dichte der Verknüpfungen zwischen den Praktiken und Arrangements an unterschiedlichen Orten zu achten, um Aussagen über einflussreiche Beziehungen über verschiedene Orte hinweg treffen zu können. Dies zielt auf die Beantwortung der Fragestellung nach den räumlichen Zusammenhängen des Kantinenessens ab.

Nachfolgend lege ich dar, wie eine Unterscheidung in praxisnahe und praxisferne Regelsetzungen, inspizierender und bürokratischer Kontrollmechanismen, sowie die Verstetigung von Praktiken durch Arrangements und die Berücksichtigung von Folgeeffekten dazu beitragen können, Phänomene wie staatliche Einflussnahme besser zu verstehen.

5.4.1 Praxisnahe und praxisferne Regelsetzungen

Der Einfluss staatlicher Regelsetzungen beginnt bereits, bevor eine Person die Küche überhaupt betreten darf, denn nach dem Infektionsschutzgesetz muss jede Person eine Belehrung bei einem Gesundheitsamt absolvieren, bevor sie gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen darf (IfSG). Ich habe die Belehrung absolviert, um überhaupt Zutritt zu den Kantinenküchen zu erhalten, und dies zugleich als teilnehmende Beobachtung genutzt, um das Kantinenessen *als* Erwerbsalltag besser verstehen zu können (Nr. 89 Beobachtung).

Der überwiegende Teil der Belehrung erstreckte sich auf einen Dreiklang aus dem Vermitteln von Regeln, dem Wecken eines allgemeinen Verständnisses für die Notwendigkeit dieser Regeln sowie dem Aufbau einer Drohkulisse im Fall ihrer Missachtung (ebd.). Die Regeln umfassen den Umgang mit Lebensmitteln sowie den Umgang mit den Oberflächen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, wozu auch der menschliche Körper gehört. Die vermittelten Regeln beziehen sich zunächst auf das sichtbare Unreine wie Haare im Essen oder Flecken auf der Kleidung, dem durch Vorschriften wie das Bedecken der Haare oder das Wechseln der Berufskleidung entgegengewirkt werden soll. Daran schließt sich die Vermittlung von Regeln an, die sich auf das Unreine beziehen, das nicht mit bloßem Auge wahrnehmbar ist. Eine Filmsequenz, in der die Übertragungswege von mikroskopisch kleinen Krankheitserregern

über Animationen sichtbar gemacht werden (ebd.) interpretiere ich dahingehend, dass auf diese Weise ein Verständnis für die Sinnhaftigkeit des Säubers vermeintlich sauber Oberflächen – inklusive Hautoberflächen – geschaffen werden soll.

Eine Drohkulisse wird aufgebaut, indem Fehlverhalten pauschal in den Zusammenhang mit Geldbußen bis zu 250 000 Euro oder mit Gefängnis bis zu zwei Jahren gebracht werden (ebd.). Der Aspekt der persönlichen Haftung erweist sich auch in Bezug auf die anderen staatlichen Regelsetzungen als relevant. Aus diesem Grund habe ich das Kapitel „Lebensmittelsicherheit gewährleisten“ genannt, denn etwas zu gewährleisten bedeutet nicht nur, etwas sicherzustellen, sondern auch für etwas zu haften.

Im letzten Teil der Belehrung wurde über ansteckende Krankheiten wie Hepatitis und das Impfen als Möglichkeit zur Prävention informiert (ebd.). Der Sinn dieses Gesundheitsexkurses erschloss sich mir erst nach dem Abschluss der Veranstaltung, als eine der Teilnehmerinnen fragte, ob noch eine Stuhlprobe abzugeben sei. Die Dozentin antwortete darauf, dass dies früher tatsächlich Pflicht gewesen sei. Das sei aber mittlerweile geändert worden, weil jetzt stärker auf die Selbstverantwortlichkeit des Einzelnen gesetzt werde (ebd.). Offenkundig dienen die diesbezüglichen Filmsequenzen sowie das zum Zertifikat ausgehändigte Merkblatt über Krankheiten wie Formen der Hepatitis, Typhus und Cholera (ebd.) dazu, den Einzelnen in die Lage zu versetzen, dieser Verantwortung nachzukommen.

Hier zeichnet sich ein Wandel ab, der sich unter Berücksichtigung der historischen Praktiken noch deutlicher zum Vorschein tritt. So wurde in Deutschland bereits in den 1940er Jahren festgelegt, dass bei Personen, die in der Gemeinschaftsverpflegung mit Lebensmitteln umgehen, vor der Aufnahme der Tätigkeit sowie danach zwei Mal im Jahr, Urin- und Stuhlproben auf ansteckende Krankheiten getestet werden müssen (Frombach 1961: 91). Anstelle einer solchen regelmäßigen Prüfung trat eine Selbstauskunft in Form einer Erklärung, die uns zum Schluss der Veranstaltung ausgehändigt wurde und in der die Teilnehmenden mit ihrer Unterschrift versichern, dass sie die Inhalte der Belehrung verstanden hätten und ihrem Kenntnisstand nach keine gesundheitlichen Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bestünden (Nr. 89 Beobachtung).

Diese Aufteilung in Regeln, die sich auf den Umgang mit Lebensmitteln beziehen und solchen, die auf die *Dokumentation* des Umgangs abzielen, findet sich auch in anderen staatlichen Regelsetzungen. Dafür habe ich die Kategorien *praxisnahe* und *praxisferne* Regelsetzungen entwickelt, die jeweils unterschiedlichen Einfluss auf die Küchenpraxis nehmen. Es handelt

sich dabei um eine relative Kategorie: Was in Bezug auf die Praktiken der Produktion von Kantinenessen praxisfern erscheint, kann im Hinblick auf die Praktiken der Gesetzgebung praxisnah erscheinen und umgekehrt. In der vorliegenden Forschungsarbeit steht allerdings der sozio-materielle Zusammenhang Kantinenessen und nicht der sozio-materielle Zusammenhang Gesetzgebung im Fokus. Ausgehend von den originären Praktiken der Zubereitung von Kantinenessen (vgl. Kapitel 5.1) stellen sich Regelsetzungen als praxisnah heraus, die sich ohne großen Aufwand in die bestehende Küchenpraxis integrieren lassen. Regeln, die letztlich nicht auf das Kochen, sondern auf bürokratische Tätigkeiten rund um den Umgang mit Lebensmitteln abzielen, erscheinen dagegen *praxisfern*. Dieser Einfluss charakterisiert sich in weiten Teilen durch eine Beschränkung der Handlungsspielräume für das Zubereiten von Essen in Kantinen. Praxisnahe und praxisferne Elemente der Regelsetzung sind auch in Bezug auf einer weiteren Vorschrift, der HACCP (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints) (Verordnung (EG) 852/2004), zu erkennen. Dieser „systems approach to governance space“ (Coles 2015: 209) stellt im Grunde ein vorausschauendes Gefahrenmanagement dar, indem Gefahren antizipiert und darauf aufbauend kritische Punkte im Umgang mit Essen identifiziert werden, an denen durch eine entsprechende Handlung Einfluss auf den weiteren Verlauf genommen werden soll. Diese wie auch andere Hygieneregeln basieren auf einer Antizipation möglicher Zukünfte zum Zwecke einer Beeinflussung gegenwärtiger Praktiken, oder wie es Bingham und Lavau formulieren:

„We find that the ‘milieu‘ of circulation (in our case, the kitchen) is modulated through a series of techniques (prevention, precaution, preparedness) which in-volve the future in the present. In other words, versions of the future shape the spaces of food systems in very material senses.“ (Bingham & Lavau 2012: 1593)

Die Kantine erscheint so als ein Ort, an dem Lebensmittelsicherheit nicht nur im Hinblick auf die Zubereitung im Hier und Jetzt, sondern auch im Hinblick auf das Gestalten zukünftiger Ereignisse gewährleistet wird, mit einer Kontrolle, die auch im Nachhinein noch greift.

Im Hinblick auf die praxisnahen und praxisfernen Elemente von HACCP möchte ich darauf hinweisen, dass in der Verordnung selbst die Anforderungen sehr allgemein beschrieben werden (Verordnung (EG) 852/2004). Wesentlich detailliertere Handlungsanweisungen erteilt die diesbezügliche deutsche Verordnung (LMHV 2007).

Ein praxisnaher Aspekt des HACCP liegt meiner Interpretation nach darin, dass dieses betriebsspezifisch gestaltet ist und sich an den Produktionszielen und Abläufen vor Ort

ausrichtet. Daher können die HACCP-Pläne voneinander abweichen. Dies lässt sich anhand der Pläne zweier Kantinen für den Fall, dass das zubereitete Essen kurz vor der Ausgabe durch ein zersplittertes Glas verunreinigt wird, veranschaulichen. Für diesen kritischen Kontrollpunkt sehen beide Kantinen vor, dass das verunreinigte Essen nicht ausgegeben wird. Die erste Kantine würde dann die Ausgabe von Essen gänzlich einstellen (Nr. 39 Beobachtung), während die zweite Kantine ein Notfall-Regal mit Konserven und Einweggeschirr vorhält (Nr. 4 Beobachtung). Diese unterschiedlichen HACCP-Pläne sind aus dem Grund sinnvoll, als dass die zweite Kantine auch Essen für erblindete Personen zubereitet, die auf dem Betriebsgelände in Vollpension untergebracht sind und für die ein gewisser Versorgungsauftrag besteht.

HACCP ruft bei den interviewten Köchinnen und Köchen gemischte Gefühle hervor, die exemplarisch in der folgenden Schilderung eines Kochs zum Ausdruck kommen:

„Hygiene gleich hoch zwölf, [...] vieles finde ich immer ganz gut. [...] Also, unsere ganze Messerei, also, finde ich absolut übertrieben; muss sein, ja, wir machen es sie auch“ (Nr. 56 Interview).

Dabei sind es insbesondere die praxisfernen Regelsetzungen, die mit negativen Gefühlen behaftet sind, wie das Messen und Dokumentieren von Temperaturen. Ein Koch schilderte mir, wie sich das in der Praxis gestaltet. Laut seiner Aussage müsste er bei der Anlieferung von Lebensmitteln die Innentemperatur im Lastwagen messen und kontrollieren, ob der Fahrer diese ordentlich eingetragen habe, bevor er die Temperatur der Lebensmittel selbst misst (Nr. 39 Beobachtung). Er verwendete bei dem ersten Aspekt den Konjunktiv, beim zweiten den Indikativ. Dies deutet darauf hin, dass die erste Aufgabe eine darstellt, die er machen sollte – aber in der Praxis nicht zwingend ausführt. Die gemessenen Temperaturen müssen in eine Liste eingetragen werden (ebd.).

Auch im Kühlraum der Kantine muss die Temperatur täglich gemessen und der Messwert in eine andere Liste eingetragen werden (ebd.). Die Kühlräume verfügen über eine von außen lesbare Temperaturanzeige. Der Koch lamentiert, dass er sich dennoch ein eigenes Gerät zur Temperaturmessung anschaffen müsse, da diese Anzeige ausfallen könne. Das sei irre, so seine Worte (ebd.). Diese Emotionalität bringt nicht nur ein Ablehnen des Dokumentierens zum Ausdruck. Ich deute sie auch als einen Hinweis auf eine Dissonanz zwischen dem normativen Gehalt der Regeln und dem praktischen Verständnis, wie die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleistet werden kann.

Weiterhin überrascht diese negative Affektivität der Praktiken des Dokumentierens nicht angesichts der Darstellung des Kochs, wonach die Dokumentationspraktiken einen hohen bürokratischen Aufwand und damit eine zusätzliche Belastung darstellen (ebd.). Würden sie alles genau nach Vorschrift machen, könnten sie den Laden zumachen, so seine Worte (ebd.). In Bezug auf die teilnehmende Beobachtung kann ich sagen, dass ich das Ausführen von Dokumentationspraktiken erfasst habe, doch wie es sich verhält, wenn kein weiterer Beobachter anwesend ist, entzieht sich meiner Kenntnis.

Praxisferne zeigt sich weiterhin, wenn der Einsatz von Convenience-Produkten praktikabler und praktischer erscheint als die Zubereitung aus frischen Grundnahrungsmitteln vor Ort. Das nachfolgende Zitat steht exemplarisch dafür, dass Convenience-Produkte praktisch erscheinen können, um den juristischen Aspekt der Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten:

„Rührei kriegen wir im Tetrapack, weil das einfach ähm, hygienischer ist, weil man [I: Habe ich auch schon gehört.] Ja man muss sich ja absichern.“ (Nr. 56 Interview)

Ein anderes Produkt, das in den beforschten Kantinen überwiegend in vorgefertigter Form verarbeitet wird, ist Hackfleisch: „[...] Hackfleisch oder so etwas, das darf man ja hier nicht machen halt. Das müssen wir fertig bekommen.“ (ebd.). Fertig gekaufte Hackfleischfrikadellen erscheinen da neben der Herstellung und Weiterverarbeitung von Hackfleisch als sichere Variante – zumindest hinsichtlich der Haftung. Nicht nur nach der Einschätzung einiger Köche und Köchinnen fördert die Produkthaftung den Einsatz von Convenience-Produkten (Nr. 1 Beobachtung, Nr. 3 Beobachtung, Nr. 39 Beobachtung). Auch in Fachzeitschriften wird dieser Zusammenhang hergestellt, wenn beispielsweise als aufgeführt wird, dass die „Hygieneverantwortung zum Teil verlagert“ (aid 2007: 39) werde. Mit dieser Verlagerung der Verortung für die Verzehrbarkeit der zubereiteten Produkte ändern sich aber auch die Geographien des Kantinenessens insgesamt.

Zum Abschluss dieser Ausführungen über praxisnahe und praxisferne Regelsetzungen möchte ich darauf hinweisen, dass angesichts des Auftretens von Lebensmittelskandalen und den Erfahrungsberichten von Lebensmittelkontrolleuren (Nr. 119 Beobachtung) trotz dieser Regelsetzungen nicht gewährleistet ist, dass diese auch befolgt werden. Dieser Aspekt verweist auf eine weitere Verknüpfung zwischen der Küchenpraxis und der staatlichen Einflussnahme: Die Kontrolle.

5.4.2 Inspizierende Kontrolle und bürokratische Kontrolle

Das Setzen von Regeln sichert, wie oben angedeutet, noch nicht ihre Umsetzung. Offenbar bedarf es auch einer Kontrolle und einer potenziellen Sanktionierung von Fehlverhalten. In Bezug auf die Kontrolle unterscheide ich zwischen zwei unterschiedlichen Formen, der inspizierende Kontrolle und der bürokratischen Kontrolle. Mit inspizierender Kontrolle meine ich die etablierte Form der Lebensmittelkontrolle durch Kontrollbesuche vor Ort. Diese erfolgen unangekündigt (Nr. 119 Beobachtung), schließlich müssen die kontrollierenden Personen eine „warts and all snapshot of the hygiene standards (and the documentary standards) of the kitchen“ (Bingham & Lavau 2012: 1595) erhalten. Meines Erachtens ist es aber nicht angebracht, das Dokumentieren nur am Rande zu betrachten.

Das Dokumentieren, wie ich es in dem vorhergehenden Abschnitt dargelegt habe, ermöglicht eine Form der Kontrolle, die ich angesichts der Wirkungsweise als bürokratische Kontrolle bezeichne. Diese erweitert den kontrollierbaren Zeitraum, da sich über die Dokumentationen auch vergangene Praktiken in Teilen nachvollziehen lassen. Dies gilt auch für Rückstellproben, die aus der Sicht der Köchinnen und Köche zunächst Verluste darstellen:

„Wir machen auch jeden Tag unsere Proben, die wir einfrieren; da muss man hundert Gramm pro Teil, also geht ein ganzes Schnitzel weg. [...] eine ganze Wurst geht weg und, und, und. Alles in Froster halt eben wird aufgehoben eine Woche. [...] das muss man auch machen. Wir werden auch so stark kontrolliert halt eben; [von der lokalen Lebensmittelkontrolle] die halt eben noch mal ganz extrem ist, auf der einen Seite gut und auf der anderen Seite halt eben ist es auch schon mal arg anstrengend.“ (Nr. 56 Interview)

Im Zuge der inspizierenden Kontrolle werden also nicht nur die beobachtbaren Zustände in der Küche und hinter der Theke kontrolliert, sondern auch, ob Rückstellproben genommen wurden. Weiterhin müssen auch die Zertifikate über die eingangs besprochene Hygiene-Belehrung der anwesenden Personen vorgelegt werden, sowie die Kontrolllisten, die im Zuge der Dokumentationen angefertigt werden. Wie mir ein Kantinenleiter erklärte, werde so nachgewiesen, dass die Kühlkette aufrecht erhalten wurde (Nr. 39 Beobachtung).

Die Rückstellproben und die Dokumentationen dienen noch einem weiteren Zweck: Der Herstellung von Haftbarkeit. Für den Fall, dass ein Gast eine Lebensmittelvergiftung erleidet, wird mit Hilfe der Dokumentationen und Rückstellproben geklärt, ob die die Erkrankung tatsächlich auf das Kantinenessen zurückzuführen ist.

Den Köchinnen und Köchen ist diese Drohkulisse sehr präsent. Das kommt exemplarisch in der Aussage des Kantinenleiters zum Vorschein, dass es nicht sein könne, dass kleine Betriebe extra jemanden für das Erfüllen der Dokumentationspflichten anstellen müssten, nur um nicht „mit einem Bein im Gefängnis zu stehen“ (ebd.). Weiterhin ist festzustellen, dass sich aus der Interpretation der gesetzlichen Vorschriften noch keine konkreten Handlungsempfehlungen ableiten lassen.

Dazu möchte ich von einer Fortbildung für Fachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung berichten, an der ich 2016 beobachtend teilnahm (Nr. 119 Beobachtung). Einen großen Raum nahmen Vorträge von Rechtsanwälten ein, die Unternehmen in Bezug auf Krisenmanagement und Kommunikationsmanagement beraten. Sie stellten es so dar, dass auch kleine Betriebe – „ich bin doch nur Kantine“ – solcher Managementdienstleistungen bedürften, damit sie im Falle eines Falles nicht „wie die Sau durchs Dorf getrieben werden“ (ebd.). Ich stelle fest, dass diese Formulierung, die die Betriebe als Opfer denn als Verursacher darstellen, offenbar die Stimmung im Publikum trifft.

Eine etwas andere Stoßrichtung verfolgte der Vortrag eines Lebensmittelkontrolleurs. Er berichtete aus seiner knapp vierzigjährigen Berufspraxis und zeigt auch Bilder von groben Verstößen gegen geltende Regeln. Die Betriebe erscheinen hier als Verursacher und er, der den Gastwirten „das Flattern lehrt“ (ebd.), als notwendige Instanz. Zudem ließ er die staatlichen Vorschriften in einem anderen Licht erscheinen, indem er beispielsweise darauf hinwies, dass es vor der Einführung des Mindesthaltbarkeitsdatums im Jahr 1981 mitunter schwierig zu kontrollieren war, ob eine Ware noch verzehrfähig war oder konfisziert werden musste (ebd.). Er machte deutlich, dass ihm die Folgeeffekte in Form weggeworfener Waren bewusst seien, solche Regelsetzungen aber in Anbetracht seiner Berufserfahrung grundsätzlich sinnvoll seien (ebd.). Zudem brachte er den Umstand auf, dass es nicht immer eindeutig sei, wer verantwortlich sei und dementsprechend die Bußstrafe bekomme. Aus seiner Erfahrung berichtete er, dass „oft versucht wird“ (ebd.) das Reinigungspersonal für Hygienemängel verantwortlich zu machen.

Ein anderer Lebensmitteljurist beleuchtete HACCP aus einer weiteren Perspektive, indem er darstellte, dass ein gutes HACCP-Konzept die Verantwortlichen „im Falle eines Falles entlasten“ (ebd.) könnte. Auch hier geht es folglich wieder um Fragen der Haftung. Interessant war die Frage aus dem Publikum, wo diese Informationen nachgelesen werden könnten (ebd.). Offenbar gibt es ein Defizit an Handlungsanweisungen. Dementsprechend verwundert es nicht

dass es einen Markt für Übersetzungsdienstleistungen gibt. Öffentliche wie private Anbieter überführen solche allgemeinen Verordnungen in konkrete Handlungsanweisungen und erteilen Zertifizierungen, die den Betriebsleitungen eine gewisse Sicherheit versprechen. Eine Übersicht über die Zertifizierungen und Gütesiegel, die in der Gemeinschaftsverpflegung verbreitet sind, bieten Wetterau und Peinelt (2016).

Potenziell wirkungsvoll sind dementsprechend beide Kontrollformen, die inspizierende Kontrolle in Verbindung mit möglichen Sanktionen wie Betriebsschließungen und die bürokratische Kontrolle in Verbindung mit der juristischen Haftbarkeit.

5.4.3 Verstetigende Arrangements: Reine und unreine Räume

Die bisherige Darstellung hat sich vor allem auf die Praktiken der Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit konzentriert. In der Auswertung der empirischen Daten zeigte sich, dass sich der Einfluss der staatlichen Gesetzgebung auch auf die Arrangements in den Küchen und Theken erstreckt. So ist beispielsweise festgelegt, wie die Fußböden und Wände in Bezug auf das Reinigen gestaltet sein müssen (Verordnung (EG) 852/2004).

Nach Schatzki sind Arrangements im Sinne von *activity-place spaces* an den immobilien Bestandteilen von Arrangements – wie die gebaute Umwelt – verankert: „An activity-place space is a matrix of places and paths where activities are performed. These places and paths are invariably stationed, furthermore, at particular entities.” (Schatzki 2002: 43) Zugleich wirken Arrangements aus Räumlichkeiten, Küchengeräten, Personal und Zutaten dahingehend, dass sie bestimmte Praktiken ermöglichen und andere behindern. Dies ist vor allem in Bezug auf die sogenannten reinen und unreinen Bereiche sowie auf das Vermeiden von Kreuzkontamination relevant (Kulow 2013⁴: 47, Nr. 4 Beobachtung).

Über das absichtsvolle Arrangieren materieller Entitäten nach spezifischen Regeln der Hygiene wird ein „drinnen“ und „draußen“ bedeutsam. Bevor Personen oder Artefakte wie Lebensmittel und Geschirr von draußen Eingang in die Kantine finden, müssen sie Arrangements passieren, die als Schleuse fungieren. Bei dem Personaleingang waren dies beispielsweise ein Arrangement aus Waschbecken, Seifen- und Desinfektionsmittelpender und Schuhabtreter, gefolgt von der Umkleide (Nr. 4, Beobachtung). Dies war so angeordnet, dass das Personal kaum umhin kam, diese Abfolge zu durchlaufen. In der Umkleide wird die Straßenkleidung inklusive der Schuhe gegen eine saubere Arbeitskleidung getauscht, Gäste wie ich müssen Einweg-Schuhüberzieher, Hauben und Einwegkittel tragen (ebd.). Der Eingang und die

Umkleide zählen noch zu den unreinen Räumen, wobei Momente der Transition eine Passage von den unreinen Räumen zu den reinen Räumen der Zubereitung ermöglichen.

Auch die Waren gelangen über spezifische Wege in die Kantine. Ein Koch erzählt beispielsweise über die Anlieferung von Gemüse:

„Die ist ja erdbelastet, die Ware wenn die kommt. Dann wird die in rote Kisten verpackt. Sodass die Kisten gar nicht in die Küche reinkommen. Dann werden die Kisten halt in die Kühlung gebracht. Und von dort werden Sie wieder verarbeitet.“ (Nr. 128 Interview)

Erde gilt als potenziell kontaminierend, weshalb auch hier eine Trennung zwischen unrein und rein vollzogen werden muss. Im Falle einer Kantine, deren Anlieferung im Erdgeschoss, die Produktion aber im ersten Stock verortet ist, geschieht der weitere Transport über zwei separate Aufzüge. Diese sind mit „rein“ und „unrein“ beschriftet (Nr. 4 Beobachtung). Im reinen Aufzug dürfen nur Lebensmittel transportiert werden, keine Personen oder Lebensmittelreste, und vice versa. Dieses Arrangement zielt darauf ab, dass sich die Wege reiner und unreiner Waren nicht kreuzen und eine Kreuzkontamination folglich vermieden wird.

Interessant wird die Konstitution eines „drinnen“ und „draußen“ wieder an der Theke. Diese fungiert als Schwelle zwischen rein und unrein. Unrein ist alles jenseits der Theke. So zum Beispiel Bargeld, weshalb in den beforschten Kantinen entweder eigens eine Person zum Kassieren abgestellt oder eine entsprechende Kontamination über die Verwendung von Handschuhen oder Servierbesteck verhindert wurde. Auch die Gäste gehören zum unreinen Arrangement, weshalb eine entsprechende Kontamination verringert werden soll, beispielsweise über entsprechendes Servierbesteck oder durch umgangssprachlich als Spuckschutz bezeichnete transparente Wände (Nr. 28 Beobachtung).

Was die Gäste angefasst haben – Teller, Speisereste – wird über spezifische Wege zurück zur Theke geführt: Über ein Förderband oder ein Geschirrwagen wird das benutzte Geschirr zum Spülraum geführt, der wiederum als Schleuse wirkt. Im unreinen Raum des Spülraums wird das Geschirr auf die Spüle oder Spülstraße gepackt. Auf der anderen Seite der Spüle oder Spülstraße, dem reinen Raum, wird es entnommen. Die verräumlichten Hygienepraktiken umfassen auch die hier arbeitenden Personen: Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, darf die Person, die das benutzte Geschirr auf die Spülstraße stellt, nicht den Platz mit der Person tauschen, die das saubere Geschirr vom Band nimmt (Nr. 4 Beobachtung). Personen werden dementsprechend zum Teil des unreinen beziehungsweise reinen Arrangements.

Aus der Betrachtung der Arrangements der Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit ergibt sich, dass die staatliche Einflussnahme nicht nur über Regelsetzungen, sondern auch über Vorschriften in Bezug auf die Räumlichkeiten der Kantinen auf ein erwünschtes kollektives Verhalten abzielt. Dabei verstetigen die Arrangements in den Küchen den kollektiven hygienischen Umgang mit Lebensmitteln, indem sie Kreuzkontaminationen hemmen und rein von unrein trennen. Die Kantine wird auf diese Weise zu einem Ort, an dem Verständnisse von rein und unrein explizit artikuliert und verräumlicht werden.

5.4.4 Folgeeffekte am Beispiel Allergenkennzeichnung

Die staatlichen Regelsetzungen beeinflussen den Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf die Sicherheit dieser Lebensmittel für den menschlichen Verzehr auf direkte Art und Weise. Sie zeitigen aber auch einen Einfluss auf die Produktion von Essen, die als Folgeeffekte bezeichnet werden können. Das ist etwa der Fall, wenn Hygienestandards nicht nur zu einer Standardisierung von Praktiken der Zubereitung in Bezug auf Hygiene, sondern auch bezüglich anderer Aspekte der Produktion von Essen führen.

Dies lässt sich besonders deutlich am Beispiel der Auslobung beziehungsweise Kennzeichnung von Allergenen veranschaulichen, wie sie in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV 2011) festgelegt wurde. Nach dieser Verordnung müssen die folgenden vierzehn Stoffe gekennzeichnet werden: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere. In den Menüplänen muss angegeben werden, wenn Speisen diese allergieauslösenden Stoffe enthalten. Dies erfolgt über eine Kennzeichnung mit Ziffern, die dann in einer gesonderten Legende erklärt werden. Manche der interviewten Köchinnen und Köche äußern die Besorgnis, dass die Auszeichnung den Eindruck erwecke, es seien künstliche Zusatzstoffe enthalten:

„Ich fand besser vorher, wenn man dann sagte, [...] ich habe die und die Allergie, darf ich das essen, das finde ich besser, als wenn jetzt alle Leute meinen, ach, was hat denn die [betont] im Essen, was ist denn da drin [...] und dabei ist eigentlich nur ähm, Sellerie.“ (Nr. 24 Interview)

Die Lebensmittelinformationsverordnung trat 2014 und damit ein Jahr vor Beginn der Feldforschung in Kraft, weshalb den interviewten Köchen und Köchinnen die anfängliche Unsicherheit noch sehr präsent war:

„am Anfang war das wirklich, oh Scheiße, was kommt da jetzt auf uns zu, und dann haben wir uns hingesetzt, ja, was müssen wir jetzt machen, wir

müssen jetzt alles deklarieren, also, wir können jetzt gar nicht mehr, den Rindergulasch so kochen oder so kochen, nein, wir können nur noch den [Betonung] Rindergulasch kochen“ (Nr. 6 Interview)

Da die Menüpläne schon vor der Zubereitung der Speisen zirkuliert werden, muss sich das Küchenpersonal genau an die in der Menüplanung vorgesehen Rezepturen halten, damit die Deklaration der Zutaten auf den Menüs auch den tatsächlich verwendeten Zutaten entspricht. Um dies auf eine praktikable Art und Weise zu bewerkstelligen, standardisierten sie ihre Produktion: Ist ein bestimmtes Gericht im Speiseplan ausgeschrieben, muss dieses Gericht auf die vorher festgelegte Art und Weise zubereitet werden.

Wie das nachfolgende Zitat veranschaulicht, kann die Digitalisierung der Daten eine Möglichkeit darstellen, der Verordnung zur Auslobung von Allergenen auf eine praktische Art und Weise nachzukommen:

„wenn wir jetzt ein neues Produkt [Pause] kochen, setzen wir direkt wieder die Rezeptur dahinter bzw. wir haben eine Rezeptur und versehen die direkt mit einer Deklaration, und die wird dann wiederum PC-mäßig hinterlegt und so dass wir jederzeit einen Produktionsplan erstellen können und wissen, das ist da drin, aber, es gibt natürlich dann wiederum kein Switchen [...] es sei denn wir würden dann, wenn wir eine Abwandlung machen, dann müssten wir sie natürlich direkt in die Rezeptur wieder, oder eine veränderte Rezeptur erstellen“ (ebd.).

Durch die Standardisierung der Produktion wird eine *situative* Kontingenz des Essens unpraktikabel gemacht, was auch Auswirkungen im Hinblick auf die produzierten Speisen hat. Das Digitalisieren bedeutete einen großen Aufwand, aber jetzt „würde ich sagen, wir können wieder annähernd, oder wir können wieder halbwegs frei produzieren“ (ebd.). Dieses Beispiel veranschaulicht, wie das Setzen von Standards zu einer Standardisierung des Essens führen kann – und zwar nicht nur in Bezug auf die Sicherheit, sondern auch in Bezug darauf, dass Gerichte auf eine einheitliche Art und Weise produziert werden.

Gegen eine solche Standardisierung der Zubereitung verwahrte sich der Leiter einer anderen Kantine. Wenn sich alle an ein Rezept halten müssten, nehme das die Kreativität. Er wolle keine „Norm“ (Nr. 131 Abschlussgespräch), er wehre sich dagegen, jeder solle so kochen, wie er oder sie wolle, alles andere sei gegen sein Selbstverständnis (ebd.). Auch im ersten Gespräch in dieser Kantine kamen wir auf dieses Themenfeld zu sprechen, wobei er diesbezüglich meinte, dass dann auch keine Köche mehr beschäftigt werden müssten, sondern es reichen würde, „eine Hausfrau, die einigermaßen gut kochen kann“ (Nr. 1 Beobachtung), anzustellen. Dieses Zitat drückt seine Sorge um die Entwertung des Fachwissens um die Zubereitung von Speisen aus, von der auch schon im vorhergehenden Kapitel 5.3 über die Digitalisierung der Zubereitung die

Rede war. Die wöchentliche Kennzeichnung bei einer Produktion, die nur wenig standardisiert ist, erfordert aber Zeit. Ein Koch schätzte, dass in seinem Betrieb wöchentlich etwa zweieinhalb Stunden pro Woche allein für die Auszeichnung der Allergene verwendet werde (Nr. 1 Beobachtung) – Zeit, die dann für andere Arbeiten in der Kantine fehle.

Aus dem Vergleich beider Fälle geht hervor, auf welche Weise staatliche Rahmensetzungen zu Konstellationen führen können, die andere Entwicklungen – wie die Digitalisierung, aber auch die Standardisierung der Produktion – fördern können. Zugleich ist festzustellen, dass technologische Lösungen seitens der Hersteller explizit mit Hinweis auf die Allergenkennzeichnung vermarktet werden, wie ich im Zuge einer Fortbildung für Fachkräfte in der Gemeinschaftsgastronomie feststellen konnte (Nr. 118 Beobachtung). Dies umfasst Software, aber auch bereits digitalisierte Produktstammdaten, so dass die Eingabe der Daten per Hand – wie in den oben dargestellten Beispielen – entfällt. Ein Manager einer Firma, die solche Software und Datenbanken anbietet, betonte in seinem Vortrag, dass es einen Standard ähnlich wie die Barcodes im Lebensmitteleinzelhandel brauche (ebd.).

Er sprach von einer „supply chain enablement“ (ebd.), das zudem „Sicherheit im Bereich der Haftung“ (ebd.) böte. Die Forderung nach einem einheitlichen Standard rief bei einigen der anwesenden Köche Widerspruch und Zwischenrufe hervor. So argumentierte einer, dass dies dazu führe, dass nur noch „Einheitsbrei“ (ebd.) in Form von Convenience-Produkten angeboten werde.

Warum es überhaupt einen Bedarf für solche Informationen gibt, zeigt die Aussage eines Kantinenleiters, dass er zum Erstellen eines Speiseplans von seinem Händler die „ganzen Allergien [...] schriftlich haben“ (Nr. 128 Interview) müsse, wozu sie „die ganzen Bücher durchgehen“ (ebd.) und die jeweiligen Zutaten per Hand digitalisieren müssten. Durch die Kennzeichnung

„sind Sie auch auf der sicheren Seite. Da können Sie sagen. Ok, ich hab es ja gekennzeichnet. Wenn jetzt zum Beispiel einer wirklich allergisch reagiert auf irgendwelche Sachen und Sie haben es nicht gekennzeichnet und der kippt Ihnen hier um. Da können Sie für in den Bau gehen. Dann sind Sie vorbestraft. Also gehe ich lieber hin und arbeite mir das vernünftig aus.“ (ebd.)

Er hat ein Jahr lang für die Digitalisierung der Daten gebraucht, „aber wenn Sie das einmal drin haben im Computer. Dann brauchen Sie das bloß noch anzuklicken. Dann ist das ein Klax.“ (ebd.)

Der Rückgriff auf Convenience-Produkte scheint in Anbetracht der Regelsetzung praktisch, denn wer fertige Produkte einsetzt,

„nimmt seinen Karton, liest und kann direkt vom Karton deklarieren, klar. Wir [betont] müssen natürlich darauf achten, aufschreiben. [...] Klar ist es dann ein bisschen mehr Arbeit. Er braucht nur vom Karton abzuschreiben. Logisch, aber [Pause] ich sehe es immer noch so, lieber frisch kochen als Convenience, definitiv.“ (Nr. 9 Interview)

Nicht nur das Deklarieren erscheint bei Convenience-Produkten einfacher, umso mehr wenn es sich um „deklarationsfreie“ (Nr. 131 Abschlussgespräch) Produkte handelt, bei denen nicht-auszuzeichnende Aromastoffe die allergen wirkenden Zutaten ersetzen. Dazu kommt der bereits thematisierte Aspekt der Produkthaftung.

Das soll allerdings nicht suggerieren, dass alle Convenience-Produkte eine praktischere Lösung darstellen. Eine Köchin erzählte mir, wie sie es ablehnte, fertig gewürztes Fleisch zu verarbeiten:

„da war dann ein Aufkleber, wo die Inhaltsstoffe drin waren, und dann waren Glutamate da drin und so Gewürzmischungen, [Pause] ja, dann ist das für mich nicht akzeptabel, auch wenn es vielleicht günstig ist. Dann muss ich ja dem Kunden wieder erklären, da ist etwas drin.“ (Nr. 24 Interview)

Wenngleich sie mit einer entsprechenden Auszeichnung der Zutaten in den Menüplänen rein rechtlich abgesichert wäre, genügt dies nicht ihrer empfundenen Verantwortung ihren Gästen gegenüber. Sie führte aus:

„die [Hersteller] haben ja meistens ein festgefahreneres Rezept und dann kommt auch immer nur das rein, und das schmeckt auch immer so, wie dann dieses Rezept das haben möchte. Wir kochen ja hier jetzt [...] ein bisschen anders, frisch und [...] im Endeffekt entscheide ich [betont] ja, was ich da reintue, bei den Convenience Produkten hat das ja irgendein Hersteller entscheiden was da drin ist und gucken Sie doch mal drauf, was da alles drin ist, was da nicht reingehört, oder was man gar nicht reinmachen würde, wenn man selber kocht.“ (ebd.)

Diese Sequenz stellt eine Verbindung zu den Feststellungen aus den vorhergehenden Kapiteln über das Arbeiten in der Kantine her, in denen ich unter anderem herausgearbeitet habe, dass mit dem Zubereiten von Essen auch bestimmte Verständnisse und Emotionen verbunden sind, was gutes Essen ausmacht.

Insbesondere für kleinere, weniger standardisiert arbeitende Betriebe stellt es eine große Herausforderung dar, die Regelsetzungen zu erfüllen. Dies liegt zum einen daran, dass die Investitionen in entsprechende Software-Lösungen und das Einpflegen der Daten finanzielle Ressourcen verlangt (vgl. Kapitel 5.3). Zum anderen haben kleinere Betriebe einen

strukturellen Nachteil, weil solche Investitionen bei geringeren Stückzahlen einen höheren Anteil an den Produktionskosten ausmachen. Dementsprechend wirken sich die gleichen Standards aufgrund unterschiedlicher Voraussetzungen unterschiedlich aus, was dazu führen kann, dass kleinere Betriebe benachteiligt werden.

Diese Schlussfolgerung bestätigt sich auch in anderen geographischen Arbeiten, etwa über die Organisation von Schulessen in Rom (Sonnino 2009) oder die Implementierung von europäischen Standards im Kontext des Beitritts Polens zur Europäischen Union (Dunn 2003). Für eine aufschlussreiche historische Ausarbeitung des zähen Wandels, der solchen Regulierungen vorausgeht, verweise ich auf Blocks Studie über die Herausbildung einer staatlichen Regulierung von Milch in den USA (Block 2009).

Weiterhin lassen sich Parallelen zu den Ergebnissen geographischer Arbeiten über Handelsstandards, beispielsweise in Bezug auf fair oder ökologisch erzeugte Lebensmitteln ziehen, in denen ebenfalls ein Trend zur fortschreitenden Standardisierung festgestellt wird (Freidberg 2003, Mutersbaugh 2005, Bernzen & Braun 2014). Auch hier spielen Fragen der Haftung eine Rolle (Bernzen & Braun 2014: 1244).

Inwiefern die Verordnung zur Auslobung von Allergenen dazu beiträgt, das Angebot für Gäste mit Nahrungsmittelallergien sicherer zu machen, lässt sich aus den vorhandenen Daten nicht ableiten. Ich habe allerdings beobachtet, dass das Kantinenpersonal trotz der Auszeichnung der Allergene in den Speiseplänen mitunter von Personen mit Nahrungsmittelallergien gefragt wird, welches Essen sie denn zu sich nehmen könnten (Nr. 39 Beobachtung). Dies interpretiere ich als einen Hinweis darauf, wie die Versorgung von Personen mit Nahrungsmittelallergien vor der Einführung der Allergenkennzeichnung funktionierte: Unter anderem auf Basis einer Vertrauensbeziehung zwischen dem Kantinenpersonal und den Gästen.

Zudem zielt die Allergenkennzeichnung, wie der Name schon sagt, auf die *Kennzeichnung* ab. Damit ist noch nicht sichergestellt, dass Essen *für* allergisch reagierenden Personen angeboten wird. Dies bedarf weiterhin individueller Lösungen auf Basis von Absprachen:

„Also wir haben eine Kollegin [...], die hat Laktoseintoleranz [...] die kriegt dann eine extra Portion. Die sagt dann früher Bescheid und dann kriegt die das eben ohne entsprechende Sahne, Milch weiß ich was, ne“ (Nr. 20 Interview)

Mache Nahrungsmittelallergien sind allerdings so speziell oder so stark ausgeprägt, dass nur ein Teil der beforschten Kantinen diesen Gästen tatsächlich Essen anbieten kann. So führt bei einem interviewten Gast Rosmarin auch in kleinen Mengen zu einem anaphylaktischen Schock

(Nr. 17 Interview). In jener Kantine wird eine eigens ausgebildete Diätassistentin beschäftigt, die unter anderem darin geschult ist, Essen für Personen mit Nahrungsmittelallergien zuzubereiten. Dies tangiert das bereits thematisierte Vermeiden von Kreuzkontaminationen. Diese geht in jener Kantine so weit, dass glutenhaltiges Brot nicht über glutenfreies Brot gereicht werden darf, da schon unsichtbare Krümel das glutenfreie Brot kontaminieren würden. Ein solcher Sicherheitsstandard wird folglich nicht über die Standardisierung der Produktion, sondern über die individuelle und eigenständige Zubereitung durch Fachpersonal sichergestellt. Das Kochen *für* Personen mit Nahrungsmittelallergien ist dementsprechend voraussetzungsvoll und erfordert Fachwissen. In dieser Hinsicht wäre in einer Langzeitstudie zu klären, inwiefern die Verordnung zur Kenntlichmachung von Allergenen sogar konträre Folgeeffekte nach sich ziehen würde, denn es steht zu bezweifeln, dass die Standardisierung der Produktion einem individuellen Angebot sowie einer Aufrechterhaltung entsprechenden Fachwissens der Belegschaft der Kantinen förderlich ist.

Wie ich in diesem Kapitel gezeigt habe, ist die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit ein fragiler Zustand vielfältig miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements. Das umfasst beispielsweise das Entwerfen von Vorschriften an Orten wie Brüssel oder Berlin, ihre Weitergabe in den kommunalen Gesundheitsämtern in Form von Hygienebelehrungen, und ihre Umsetzung und Kontrolle in den Kantinen. Die gleichen Regelsetzungen können allerdings unterschiedliche Effekte vor Ort zeitigen. Dies verweist nicht nur darauf, dass sich die einzelnen Kantinen voneinander unterscheiden und dementsprechend spezifische Orte der Produktion und Distribution von Kantinenessen darstellen. Es bedeutet auch, dass das Setzen von Regeln wenig darüber aussagt, welchen Einfluss diese *tatsächlich* ausüben. In diesem Zusammenhang kommen Kontroll- und Sanktionsmechanismen zum Tragen.

5.5 Mahlzeiten kalkulieren, planen und organisieren

„Deshalb haben wir nicht mehr Kantinen. Also, weil wir dann irgendwann gesagt haben Schluss, Aus, Ende“ (Nr. 56 Interview).

Dieses Kapitel setzt sich mit dem Kalkulieren, Planen und Organisieren von Kantinenmahlzeiten auseinander. Dabei handelt es sich um Praktiken, die sich durch eine teleoaffektive Struktur (Schatzki 2010: 51) auszeichnen, welche auf die Ausführung anderer Praktiken der Produktion und Distribution von Kantinenessen abzielen. Dabei definieren sie unter anderem „acceptable or enjoined projects to carry out those ends, acceptable or prescribed

actions to perform as part of those projects” (Schatzki 2010: 51) sowie entsprechende Emotionen. Praktiken des Planens legen beispielsweise fest, welche Speisen auf welche Arten und Weisen zu welchen Uhrzeiten zubereitet werden sollen. Wenngleich die Praktiken des Planens und ihr Objekt, gewissermaßen die beplanten Praktiken, miteinander verknüpft sind, so handelt es sich um unterschiedliche Praktiken, was sich auch durch ihre Verortung bemerkbar macht: Kalkuliert, geplant und organisiert wird am Schreibtisch, gekocht und ausgegeben in den Küchen und Theken.

Dabei gilt es, mit den gegebenen Restriktionen vor Ort umzugehen, welche die Produktion von Kantinenessen mitunter an seine Grenzen stoßen lässt, wie das eingangs angeführte Zitat veranschaulicht. Durch das praxeographische Vorgehen wird auch deutlich, dass sich das Kalkulieren, Planen und Organisieren nicht auf Gedankenspiele auf dem Papier beschränken, sondern Auswirkungen auf die Lebensrealität der Personen haben, die an den planenden sowie beplanten Aktivitäten beteiligt sind.

5.5.1 Mahlzeiten kalkulieren

Die Praktiken des Kalkulierens bestehen in dem Quantifizieren von Einnahmen und Ausgaben mit dem Ziel, eine mindestens ausgeglichene Bilanz herzustellen. Die grundlegenden Rechenoperationen einer Kostenrechnung in der Gemeinschaftsverpflegung lassen sich in Lehrbüchern nachlesen (Lehmann 2016: 192–213). Im Unterschied zu einer betriebswirtschaftlichen Betrachtung zeigt meine praxeographische Forschung, dass zwar die mathematischen Prinzipien gleichbleibend sind, die Praktiken des Kalkulierens in der Praxis aber unterschiedliche Formen annehmen, weil sie die spezifischen Kontexte vor Ort berücksichtigen müssen.

Beim Kalkulieren gibt es bekannte und unbekannte Variablen. Zu den letzteren gehört die Anzahl der verkauften Speisen. Diese lassen sich erst im Nachhinein beziffern, da das Essen in den beforschten Kantinen im Allgemeinen nicht vorbestellt wurde, wobei es sich um einen typischen Aspekt des Phänomens Kantinenessen in Deutschland handelt (DGE 2008: 137). Hier überschneidet sich das Kalkulieren mit dem Planen, wobei unter anderem Erfahrungswerte eine große Rolle spielen. Essen, das zubereitet aber nicht verkauft wird, bedeutet einen Verlust in der Bilanz. Dementsprechend kann es betriebswirtschaftlich sinnvoll sein, eher zu knapp zu produzieren. Die Hälfte der beforschten Kantinen sind für externe Gäste geöffnet, um die Absatzmöglichkeiten zu erhöhen. In zweien dieser Kantinen bezahlen externe Gäste darüber

hinaus höhere Preise. Wie wichtig diese Einnahmen sein können, wird in einem Fall deutlich, in dem die Kantine für externe Gäste geschlossen wurde, um der Belegschaft mehr Privatsphäre zu ermöglichen. Die damit wegfallenden Einnahmen mussten dem Caterer ersetzt werden, damit er die üblichen Preise aufrechterhalten kann, „weil das geht nicht mehr anders seitdem, sonst kann man nicht mehr leben halt eben.“ (Nr. 56 Interview) Von den acht beforschten Kantinen erhielten zwei eine Subvention.

Eine bekannte Variabel stellt der Verkaufspreis dar. Dieser wird von dem zu verpflegenden Betrieb und gegebenenfalls dem Betriebsrat festgelegt. Dementsprechend bedürfen Preiserhöhungen – beispielsweise um Lohnerhöhungen in der Bilanz auszugleichen – einer entsprechenden Zustimmung. Weiterhin gibt es Untergrenzen, welche bestimmen, ob eine Kantine überhaupt rentabel betrieben werden kann. Welche Verkaufspreise überhaupt praktikabel sind, lässt sich nicht allgemeingültig definieren. Vielmehr hängt dies von den spezifischen Konstellationen vor Ort ab. Dazu gehört das Qualitätsverständnis der Kantinenleitung. Ein Caterer schildert mir beispielsweise, dass er sich grundsätzlich nicht auf Ausschreibungen bewirbt, in denen er für ein Essen weniger als 3,50 Euro verlangen dürfe, da er dann beim Einkauf nicht mehr seine Qualitätsvorstellungen genügen kann (Nr. 39 Beobachtung). Nun handelt es sich dabei um eine kleine Kantine mit geringen Skaleneffekten, in der zudem sogar die Kartoffeln per Hand geschält werden, was nicht auf alle Kantinen verallgemeinerbar ist.

Eine weitere bekannte Variabel sind die Kosten für die Küchenausstattung und die Nebenkosten. Diese schlagen in der Kalkulation des Kantinenessens nicht zu Buche, da sie in allen beforschten Kantinen von den jeweiligen Eigentümern getragen wurden. Erwähnenswert ist, dass die Räumlichkeiten inklusive Nebenkosten auch dann gestellt wurden, wenn die Küche von dem jeweiligen Caterer nicht nur für die Zubereitung von Kantinenessen, sondern beispielsweise auch Schulessen oder Veranstaltungscatering genutzt wurde. Im Gegenzug durften die Speiseräume in allen Fällen von der Belegschaft als Aufenthaltsräume genutzt werden, was die Nutzung des Geschirrs und den Verzehr mitgebrachten Essens und Trinkens umfasste (Nr. 56 Interview).

Zu den bekannten Kosten gehören auch die Personalkosten. Hier gilt es zunächst zu unterscheiden, ob die Kantine in Eigenregie oder Fremdregie betrieben wird. Zumindest bei den beiden Kantinen in Eigenregie aus meiner Fallauswahl wurden die Personalkosten von dem Betrieb getragen, dem die Kantine auch gehörte. Die Catering-Betriebe, die auf eigene

Rechnung eine Kantine in Fremdregie betreiben, müssen dagegen mit den Personalkosten rechnen. Diese Konstellation macht einen großen Unterschied in Bezug auf die Kalkulation.

In der Analyse des Datenmaterials deutete sich zudem an, dass die Einführung des Mindestlohns von damals 8,50 Euro oftmals einer Lohnerhöhung gleichkam (Nr. 39 Beobachtung). Auch die selbstständigen Inhaber und Inhaberinnen der Catering-Betriebe spüren die Auswirkungen dieser knappen Budgets. In zwei Fällen, von denen ich allerdings nur einen zitieren darf (Nr. 39 Beobachtung), wurde mir von regelmäßiger unbezahlter Arbeit seitens der Betreiberinnen und Betreiber berichtet. Genauer quantifizieren kann ich das Lohnniveau nicht, da ich selbst in den Fällen, in denen mir Einblick gewährt wurde, die Zusage geben musste, keine exakten Zahlen zu nennen.

Eine Strategie, um die Personalkosten niedrig zu halten, stellt der Einsatz vorverarbeiteter Zutaten dar: „Personalkosten sind mit der höchste Kostenfaktor eines Betriebes, und [...] durch den Einsatz von Convenience Produkten kann ich [...] eventuell meine Personaldecke runterfahren.“ (Nr. 6 Interview) Einen ähnlichen Zusammenhang zwischen dem Budget und dem Einsatz vorgefertigter Produkte konstatieren auch andere Quellen (aid 2007: 4–6), (Rückert-John 2007: 198–202).

Es ist zu berücksichtigen, dass Lohnkosten bei längerfristigen Arbeitsverträgen zu den Fixkosten gehören. Das bedeutet, dass auch dann Löhne gezahlt werden müssen, wenn die Kantine aus welchen Gründen auch immer keine Speisen verkaufen kann. Das beinhaltet ein unternehmerisches Risiko. Im Kontrast dazu kann der Einsatz von Convenience-Produkten mit einer „Variabilisierung der Kosten“ (aid 2007: 5) gleichgesetzt werden.

Allerdings stellt eine entsprechende Personaldecke auch eine gute Voraussetzung dafür dar, dass Essen frisch aus Grundprodukten vor Ort zubereitet werden kann. Zwar bedeute der Einsatz von Convenience Produkten, so ein Kantinenleiter,

„wesentlich weniger Arbeit. Aber [...] wir haben gesagt, solange wir die Manpower haben und die Leute haben und das schaffen in unserer Zeit, werden wir weitestgehend [...] darauf verzichten.“ (Nr. 9 Interview)

Er ist wie sein Team fest bei dem Betrieb angestellt, dessen Kantine er betreibt. Weiterhin bildet diese Kantine aus. Insbesondere bei speziell geförderten Ausbildungsgängen stellen die Auszubildenden relativ günstige Arbeitskräfte dar, die aber entsprechend Betreuungszeit benötigen (vgl. Kapitel 5.2).

Bevor ich zur letzten Variablen komme, die ich in diesem Abschnitt behandle – dem Budget für das Essen – möchte ich einen Aspekt aufgreifen, der den Unterschied zwischen einer praxeographischen und einer betriebswirtschaftlichen Perspektive ausmacht: Der Einfluss des Kalkulierens auf die Lebenswelten derjenigen, für die das Kantinenessen der Broterwerb darstellt.

An dieser Stelle ist es wichtig daran zu erinnern, dass in den beforschten Kantinen das Kalkulieren der Mahlzeiten von Köchinnen und Köchen vorgenommen wird, die selber auch in den Kantinen arbeiten und daher das Küchenpersonal und deren Alltag kennt. Allerdings werden sie durch die Aufgabe, das Budget kalkulieren zu müssen, in die Situation versetzt, ökonomisch rationale Entscheidungen treffen zu müssen. Diese Konstellation kann sie in Konflikte stürzen, wie sich anhand der folgenden Begebenheit veranschaulichen lässt.

Während der teilnehmenden Beobachtung setzte sich der Caterer zu mir und beginnt, von seinen Sorgen zu erzählen. Er betreibt noch eine andere Kantine, die sich seiner Auskunft nach nur trage, weil dort Jugendliche arbeiten, deren Ausbildung finanziell gefördert wurde. Jener Ausbildungszyklus neigte sich dem Ende zu, und der Caterer machte sich Sorgen, dass die Förderung nicht verlängert werden könnte. In diesem Fall würde sich die Kantine nicht mehr tragen und er müsste die dort arbeitenden Aushilfskräfte entlassen. Das macht ihm zu schaffen. Er betont, dass er diese schon seit sechs Jahren kenne. Er sagt: „Ich will das nicht machen.“ (Nr. 39 Beobachtung)

Seine Aussagen interpretiere ich dahingehend, dass er das Personal aufgrund der langjährigen Beziehung nicht als Kostenfaktor wahrnimmt. Da er eineinhalb Jahre zuvor in einer ähnlichen Situation war, kann er sich gut in die Lage hineinfühlen, in die er das Personal mit einer Kündigung führen würde. Seine Empfindungen drücken sich in seinem Tonfall, aber auch in seiner Wortwahl aus als er mich frage, ob ich jemals auf dem Amt gewesen sei, um „um Geld zu betteln“ (ebd.).

Aus einer praxeologischen Perspektive auf das Kalkulieren wird sichtbar, dass das Kalkulieren nicht nur den Umgang mit Zahlen umfasst, sondern auch eine zwischenmenschliche Angelegenheit darstellt, bei der Nähe eine Rolle spielt.

Die letzte Variable, die ich in diesem Unterkapitel behandle, stellt das verfügbare Budget für den Einkauf von Waren dar. Wenngleich Schatzki sein Konzept der Arrangements (Schatzki 2016: 5) nicht dezidiert auf Geld bezieht, so lässt sich dieses meines Erachtens dennoch als Teil der „material arrangements prefiguring the progress of practices“ (Schatzki 2013: 35) des Kalkulierens begreifen.

Das Kalkulieren des Budgets, das für den Wareneinkauf verwendet werden kann, überschneidet sich mit den Praktiken der Menüplanung. Es zeigte sich in allen Kantinen – wenngleich in unterschiedlichem Maße – dass die Budgets einen begrenzenden Faktor für die Menüplanung darstellen. Es ist festzustellen, dass die beforschten Kantinen nicht nur diejenigen Gerichte anbieten, die mit dem geringsten finanziellen Einsatz produziert werden können. Vielmehr kommt die Strategie der Mischkalkulation zur Anwendung, indem an einigen Tagen besondere Gerichte angeboten werden, an denen die Kantinen mitunter einen kalkulierten Verlust eingehen, der dann an anderen Tagen wieder mit Gerichten erwirtschaftet werden muss, die eine höhere Gewinnspanne aufweisen. Welche Vorstellungen einer auf den ersten Blick unrentabel anmutende Kalkulation zu Grunde liegen, erschließt sich bei der anschließenden Betrachtung der Menüplanung.

Das verfügbare Budget, so wurde deutlich, begrenzt die Handlungsspielräume für das Ausführen anderer Praktiken der Produktion von Kantinenessen. Ähnliches gilt auch für das Planen von Mahlzeiten. Die Begrenzung schlägt sich aber nicht nur in Artefakte wie Bilanzen und Plänen nieder, sondern letztlich auch in dem Essen, das auf den Tellern landet. Diese Bedeutung der Kantine als ein Ort, an dem das Essen nicht viel kosten darf, greife ich in Kapitel 6.1 wieder auf.

5.5.2 Mahlzeiten planen

Die Ausführungen zur Menüplanung erfolgen unter einer besonderen Berücksichtigung ihrer teleologischen Strukturen im Sinne einer „range of normativized and hierarchically ordered ends, projects, and tasks, to varying degrees allied with normativized emotions and even moods“ (Schatzki 2002: 80). Die Zweckorientierung einer Praktik lässt sich also in einzelne Projekte und Aufgaben unterteilen (ebd.). Solche Projekte sind beispielsweise die Menüplanung, die Produktionsplanung, die Einsatzplanung oder die Einkaufsplanung, die sich wiederum in einzelne Aufgaben untergliedern lassen.

Zu den Zielen mit einer hohen Priorität gehört, mit dem Budget auszukommen. In diesem Aspekt überschneidet sich die Menüplanung mit der Kalkulation, was auf eine weitere wechselseitige Verknüpfung von planenden und beplanten Praktiken hinweist: Die Planung beeinflusst die Praktiken in den Küchen, zugleich gilt es in der Planung, die Gegebenheit vor Ort zu berücksichtigen.

Ein weiteres Ziel besteht darin, die vertraglichen Vorgaben in Bezug auf die Anzahl der unterschiedlichen Menülinien zu erfüllen. Die teleoaffektive Struktur der Planungspraktik ist folglich auch an explizite Regeln (Schatzki 2016: 5) gekoppelt. Zu planen ist gegebenenfalls auch das Standardangebot wie eine Salatbar, Konferenzservice oder das Catering für Veranstaltungen. Hinsichtlich der Wiederholung der Gerichte sind große Unterschiede festzustellen, so wiederholte sich in einer der beforschten Kantinen der Speiseplan im Großen und Ganzen alle vier Wochen, während in einer anderen die Planung relativ unstrukturiert von Woche zu Woche erfolgte. Das Angebot der anderen Kantinen lässt sich zwischen diesen beiden Extremen einordnen.

Manche Kantinen verfügen zudem über einen

„Masterspeiseplan, das heißt wo wir dann im Grunde genommen eingetragen haben, von mir aus, 'montags gibt es als Menü eins schweinefleischfreies Gericht oder ein Pastagericht [...]. Also, im Grund ein Grundgerüst und da hangeln wir uns jedes, äh, jede Woche dran lang.“ (Nr. 46 Interview)

Der Koch gab an, dass er noch weitere Aspekte berücksichtigt, wie Angebote, „ob Kundenwünsche hereingekommen sind“ (ebd.) oder was der Saison angemessen erscheint. Sie arbeiteten damals nicht mehr mit fest wechselnden Speiseplänen, „wir haben das mal eine Zeit lang gemacht, aber das war einfach nur wegen dieser Umstellung wegen der, äh, Allergene und Zusatzstoffe“ (ebd.).

Zentral für das Erfüllen der teleoaffektiven Strukturen ist die Verknüpfung mit den Praktiken des Konsums. So müssen die angebotenen Speisen auch gekauft werden, damit das Ziel erreicht wird, mit dem Budget auszukommen. Angesichts des Umstands, dass die Geschmacksvorlieben der Gäste unterschiedlich sein können – und zwar in Bezug auf unterschiedliche Menschen wie auch auf unterschiedliche Situationen (vgl. Kapitel 4.5) – stellt es eine große Herausforderung dar, eine möglichst gute Passung zwischen dem Geschmack der angebotenen Speisen und den Geschmacksvorlieben der Gäste herzustellen.

Das Kantinenpersonal kann die Speisen, die einen hohen Absatz finden, benennen: „Schnitzel Pommes. Ist das erste Lieblingsgericht halt eben. Und dann kommt das Gutbürgerliche.“ (Nr. 56, Interview). In anderen Kantinen wurden beispielsweise Currywurst, Schnitzel und Gyros (Nr. 52 Beobachtung) sowie Grillteller und Currywurst (Nr. 44 Beobachtung) genannt, aber auch Fisch und herzhaftere Eintöpfe wie Käse-Lauch-Eintopf (Nr. 114 Interview). Weiterhin habe ich an manchen Tagen gefragt, welche Speise die am meisten verkaufte gewesen sei, wobei die Zahlen die zuvor angeführten Angaben untermauerten. Wohlgemerkt: Das heißt nicht, dass die

meisten Beschäftigten eines Betriebes am liebsten diese deftigen Gerichte mit tierischen Proteinen essen, sondern dass bei diesen Gerichten die Passung offenbar so gut gelingt, dass die Kantine auch von einem Teil der Beschäftigten aufgesucht wird.

Wie bei allen Praktiken hängt auch die Planung von dem Können derjenigen ab, die diese Planung vornehmen. Eine große Rolle spielen Erfahrungswerte, wobei in allen beforschten Kantinen die Menüplanung von Köchinnen und Köchen mit langjähriger Berufserfahrung vorgenommen wird. Mitunter werden diese Erfahrungswerte auch quantifiziert und damit von der Erfahrung einzelner Personen abgekoppelt: „Ja, gut wir haben unser - ja, diese ‚Renner-Penner‘-Liste, ist ganz klar, dass wir die haben. [...] Darum liegen wir im Moment gar nicht mal so verkehrt mit unserem Zahlen, ja. Und genauso ist diese Sache Produktionsmengen.“ (Nr. 46 Interview) Sie versuchen, den Überschuss unter fünf Prozent zu halten, was aber schon eine „Punktlandung“ (ebd.) darstelle.

Um eine gute Passung sicherzustellen, bieten einige Kantinen auch an, Vorschläge zu berücksichtigen. Ein Kantinenleiter stellte zu diesem Zweck eine Flipchart in der Kantine auf. „Dicke Bohnen mit Speck‘ steht als erstes drauf“ (Nr. 56 Interview), so seine Auskunft. Wie mir von den Gästen bestätigt wird, werden die Wünsche in der Regel umgesetzt (Nr. 61 Interview).

Aus der Analyse der Daten leite ich außerdem ab, dass die Menüplanung auch von Vorstellungen im Sinne „practical intelligibility“ (Schatzki 2001a: 47) beeinflusst wird, was ein gutes Essen ausmache. So beschrieb mir ein Caterer, wie er seine Menüplanung gegenüber einer Unternehmensberatung verteidigte:

„die wollten das eigentlich nicht. Sie wollten eigentlich, dass wir das raus nehmen. Und dagegen habe ich mich so ein bisschen gewehrt halt eben. Wo ich gesagt habe, nein, das gehört zu unserer Region hier mit dazu, [...] ab und zu brauchen wir auch solche Gerichte halt eben, wo eben die Leute einfach dran denken, gut das gab es früher auch, ne!. Dampfnudeln oder so etwas halt, ne. Was, was, es ist nicht unbedingt gesund, aber es ist auch schon mal lecker, ne.“ (Nr. 56 Interview)

Er beruft sich darauf, dass er seine Gäste kennen würde. Angesichts der bereits konstatierten finanziellen Lage der Caterer verwundert es nicht, dass er eine offenbar gute Passung zwischen dem Geschmack der angebotenen Speisen und den Geschmacksvorlieben der Gäste nicht zugunsten einer unsicheren Passung verändern möchte.

Der Einfluss von Vorstellungen, was ein gutes Essen ausmache, kann sich auch im vegetarischen Angebot spiegeln. Es scheint, dass Douglas Feststellung, wonach eine Mahlzeit aus mindestens einer Hauptkomponente mit zwei untergeordneten Komponenten bestehe, auch

wenn diese in einem Tellergericht vereint sein sollten (Douglas 1972: 68), nach wie vor Bestand hat. Diesem klassischen Mahlzeitenarrangement entspricht das Arrangement von einem Stück Fleisch mit einer Sättigungs- und Gemüsebeilage. Vielleicht erklärt dies auch den Einsatz von Fleischersatz: Damit wird nicht nur das Fleisch an sich, sondern auch dessen Funktion im Tellerarrangement ersetzt.

Rezepte, so zeigt beispielsweise Appadurai (1988) anhand einer Analyse historischer Kochbücher, lassen sich vielmehr als Artefakte interpretieren, die etwa Aufschluss über die „boundaries of edibility, the proprieties of the culinary process, the logic of meals, the exigencies of the household budget“ (ebd.: 3) geben. Sehr deutlich wird dies in der folgenden Aussage eines Kochs: „Vegetarisch ist für mich Gemüse. Und Gemüse ist... [Pause, Lachen], eine Beilage“. (Nr. 39 Beobachtung) In seinen Kantinen wurde nicht jeden Tag ein vegetarisches Menü angeboten. Er verteidigt dies mit den Worten, dass sich jeder Gast durch das Kombinieren vegetarischer Komponenten oder des Weglassens von Fleisch ein vegetarisches Gericht zusammenstellen könne, was ja auch gemacht werde (ebd.).

Sowohl beim Weglassen als auch beim flexiblen Kombinieren wird die Komposition einer „richtigen“ Mahlzeit aus Hauptkomponente plus Beilage aufgebrochen. In einer Kantine begegnete mir ein interessanter Kompromiss: Dort bot eine Kantinenköchin ihren Gästen an, das Fleisch durch ein Spiegelei zu ersetzen (Nr. 24 Interview). Durch das Ersetzen der eigentlich vorgesehenen Fleischkomponente durch das Spiegelei wird das Tellergericht wieder komplettiert. Dieses vegetarische Gericht steht dann aber nicht als solches auf der Karte. Dennoch sind solche Kombinationen in der Praxis alltäglich. Das deutet weiterhin darauf hin, dass die Praktiken des Verzehrs fleischloser Speisen wesentlich weiter verbreitet sind als es der Verzehr vegetarischer Menüs vermuten lässt.

Bei einem Besuch der Kantine des oben zitierten Kantinenleiters drei Jahre später stellte ich im Übrigen fest, dass nun öfter vegetarische Gerichte angeboten wurden. Der Kantinenleiter erzählte mir, dass es Gäste gebe, die nur dann kämen, wenn auch vegetarische Gerichte auf der Karte angeboten werden. Er kommentierte dies mit den Worten, dass es nichts bringe, Essen zu kochen, dass er selber gut findet, dass sich aber nicht verkaufe (Nr. 131 Abschlussgespräch). Dies unterstreicht den Aspekt, dass die Menüplanung mit der Kalkulation verknüpft ist.

An die Menüplanung schließt sich die Produktionsplanung an, wobei sich diese auch überschneiden. Das zeigt sich in der Antwort eines Kantinenleiters auf die Frage, welche Gerichte eigentlich am praktischsten zuzubereiten wären:

„Schöpfgerichte. Ja, so wie Reis mit Ragout. Oder Gulasch mit Nudeln. Also, alles das, was man nur zweimal schöpfen, drauf und fertig raus, der Nächste. Das macht man immer dann, wenn man keine Zeit hat [...] weil dann brauche ich hier vorne direkt einen Mann weniger.“ (Nr. 56 Interview)

Die Produktionsplanung hat zum Ziel, die zur Zubereitung notwendigen Arbeitsschritte so zu planen, dass das Essen pünktlich serviert werden kann. Diese Zeiträumlichkeit (Schatzki 2010) hängt mit „material arrangements prefiguring the progress of practices“ (Schatzki 2013: 35) vor Ort zusammen. Bezüglich der Küchenarrangements sind bei den beforschten Kantinen Unterschiede sowie Gemeinsamkeiten festzustellen. Eine Gemeinsamkeit besteht in der Limitierung durch das verfügbare Platzangebot.

Wenn in ein und demselben Arrangement unterschiedliche Speisen zubereitet werden sollen, das Platzangebot aber begrenzt ist, gilt es in der Planung die daraus erwachsenden Konflikte zu antizipieren. Dies geschieht beispielsweise dadurch, dass die Abfolge der Praktiken des Zubereitens zeitlich fragmentiert und einzelne Aktionen nach Möglichkeit vorgezogen werden. Diese Strategie des Vorbereitens zielt darauf ab, die Zeit vor der Ausgabe „zu entzerren“ – sprich ein Drängen vieler Aufgaben in das gleiche Zeitfenster zu vermeiden. In der Produktionsplanung geht es also darum, die einzelnen Arbeitsschritte zeitlich und räumlich so zu koordinieren, dass Nutzungskonflikte vermieden und Synergieeffekte geschaffen werden.

In den von mir erforschten Kantinen lassen sich drei Produktionsverfahren unterscheiden, die in der Literatur unter *cook & serve*, *cook & hold* und *cook & chill* bekannt sind (Peinelt & Gmüth 2016) und die auch kombiniert zur Anwendung kommen können. Die Praktiken des *cook & serve* zeichnen sich dadurch aus, dass die Speisen direkt im Anschluss an die Zubereitung serviert werden. Sie ist an eine Reihe von Arrangements gebunden. Eine entscheidende Gestaltung der Arrangements besteht in der direkten Verbindung zwischen dem Ort der Zubereitung und dem Ort der Ausgabe. Weiterhin spielt die Relation zwischen der Ausstattung der Küche, die Art der Menüs und die Breite des Angebots eine Rolle. Eine besondere Form dieses Verfahrens ist das *front cooking*, also die (End-)Zubereitung vor den Augen des Gasts.

Eine andere Verfahrensweise ist *cook and hold*. Hier wird das Essen zubereitet und bis zur Ausgabe in Thermobehältern warm oder kalt gehalten. Speisen können so auch transportiert werden. Dieses System erweitert, die Möglichkeiten zur Versorgung, wenn keine Kantine vor Ort vorhanden ist. Zugleich kann es Nachteile in Bezug auf die Materialität der Speisen mit

sich bringen: Salat wird welk, warme Speisen garen nach. Andere Speisen wie gekühlte Desserts halten ihre Konsistenz dagegen über eine längere Zeit.

Neue Küchentechnik macht das dritte Verfahren möglich: *Cook & Chill*. Das Essen wird dabei zu etwa 80 Prozent fertig gegart, dann auf flache Edelstahlbleche verteilt und in Schnell-Kühlern – dem Pendant zum Kombi-Dämpfer (vgl. Kapitel 5.3) – auf drei oder vier Grad heruntergekühlt (Nr. 4 Beobachtung). Dadurch wird das Nachgaren unterbunden, was sich positiv auf die Konsistenz, den Vitamingehalt und die Verlangsamung des Bakterienwachstums auswirkt (ebd.). Im gekühlten Zustand lassen sich Speisen auch transportieren. Kurz vor dem Verzehr werden die Speisen wieder erhitzt und fertig zubereitet. Diese Praktik nennt sich „regenerieren“. Der Begriff suggeriert, dass das gekühlte Essen durch das Zuführen von Wärme wieder in den ursprünglichen Zustand versetzt werden kann.

Bei *cook & chill* kann das gleiche Küchenarrangement mehrfach genutzt werden:

„wenn wir jetzt, wenn es zum Beispiel mittags hier ein Schnitzel gibt, dann gehen wir morgens in die Vorproduktion. Dann wird das Fleisch geschnitten, die werden paniert, die werden in der Pfanne gebraten, werden dann runter gekühlt auf drei Grad und mittags dann nur nochmal regeneriert halt [I: ja]. Wir müssen halt eine gewisse Vorproduktion morgens machen, ansonsten geht es einfach nicht.“ (Nr. 9 Interview)

Cook & chill ermöglicht also eine vergleichsweise hohe Produktion bei gleichbleibender Fläche, Gerätschaften und Personal und stellt dementsprechend ein Beispiel dafür dar, wie Kapazitätsgrenzen durch eine entsprechende Ausstattung und Planung verschoben werden können.

Ein weiteres Planungsprojekt stellt die Einsatzplanung dar, die darauf abzielt, dass alle benötigten Arbeitskräfte zur erforderlichen Zeit vor Ort sind. Das flexible Essen und Trinken *im* Erwerbsalltag baut dementsprechend auf eine genaue Planung des Kantinenessens *als* Erwerbsalltag. Es lässt sich nicht pauschal sagen, wie viele Personen es braucht, um eine Kantine zu bewirtschaften oder eine gewisse Anzahl an Speisen zuzubereiten, da dies von den anderen Formen des Planens, Kalkulierens und Organisierens abhängig ist. So ist es möglich, dass in einer Kantine an den Praxistagen der Auszubildenden fünf Personen (Nr. 1 Beobachtung), an den anderen Tagen eine Person (Nr. 3 Beobachtung), die etwa dreißig Mittagsmahlzeiten täglich zubereiten. Ein Abgleich mit der Fachliteratur zeigt, dass auch Skaleneffekte eine Rolle spielen (aid 2007: 23–25).

Schließlich ist noch die Einkaufsplanung anzuführen. Auch diese überschneidet sich mit den Praktiken des Kalkulierens und der Menüplanung. Bis auf eine Kantine wurden alle mit den

Zutaten beliefert. Die Ausnahme erkläre ich mir damit, dass die Menüplanung in dieser Kantine kurzfristig und individuell erfolgt, was den individuellen Einkauf womöglich praktikabler erscheinen lässt.

In allen beforschten Kantinen ist festzustellen, dass die Einkaufsplanung nicht nur von der Menüplanung abhängt, sondern die Angebote der Lebensmittelhändler die Menüplanung beeinflussen können (Nr. 46 Interview). Dies ist auch bei der Kantine der Fall, die selber einkauft: Wenn bei Lidl eine Kiste Äpfel im Angebot sei, gebe es halt Apfelpfannkuchen, so eine Aussage (Nr. 50 Beobachtung).

Weiterhin ist festzustellen, dass kaum Vorratshaltung betrieben wurde. Das bestätigt sich auch bei den Blicken in die Vorratsräume. Stattdessen wird die Ware mehrmals wöchentlich bis täglich geliefert und dann verarbeitet. Diese *just-in-time*-Produktion beziehungsweise die sogenannte Lagerung auf der Straße ist allerdings auf eine entsprechende logistische Infrastruktur angewiesen.

Wie ich gezeigt habe, beeinflussen sich die Projekte Menüplanung, Produktionsplanung, Einsatzplanung und Einkaufsplanung gegenseitig in ihrem Ziel, dass das kalkulierte Essen pünktlich auf den Tisch kommt.

5.5.3 Mahlzeiten organisieren

An die Kalkulation und Planung schließt sich die Organisation an. Für die beforschten Kantinen stelle ich fest, dass die Arbeitswelt hierarchisch strukturiert ist. Auch optisch ist erkennbar, wer den sprichwörtlichen Hut aufhat. Die Köchinnen und Köche in leitender Position tragen auch die Verantwortung dafür, dass die Speisen pünktlich und in einwandfreiem Zustand fertig sind, auch wenn sich beispielsweise Teammitglieder kurzfristig krank melden (Nr. 111 Abschlussgespräch).

Eine wichtige Rolle für die Weitergabe von Informationen spielen die Artefakte des Planens: Die Menüplanung mündet in Menüpläne, die Produktionsplanung in Ablaufpläne, die Einkaufsplanung in Einkaufslisten et cetera. Diese Listen ermöglichen die Weitergabe von Informationen, ohne dass es dazu eines direkten Austauschs zwischen den Personen, die planen, und denen, die ausführen, bedarf.

Trotz dieser hierarchischen Ordnung der Beziehungen der einzelnen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Kantine zueinander und trotz der Aufgliederung der Arbeiten in konkrete Arbeitsschritte werden nicht alle Praktiken permanent angeleitet und überwacht. Wenn die

Zuständigkeiten verteilt sind, arbeiten die Personen auf ihren Posten selbstständig. Ein Kantinenleiter hob mir gegenüber hervor, dass dieses selbstständige Arbeiten innerhalb der vorgegebenen Zuständigkeiten Vorteile birgt: „wir arbeiten hier mit sechs Leuten, wo andere wahrscheinlich zehn oder zwölf für brauchen würden. Weil das ist ein eingespieltes Team. Jeder weiß was er zu machen hat“ (Nr. 128 Interview).

Für das selbstorganisierte Arbeiten bedarf es einer Abstimmung vor Ort. Das gilt auch für die Theke:

„Wir machen das so, dass wir das zwischen Tür und Angel, das wir uns da absprechen. Es sei denn es sind wirklich krasse Sachen. Dann treffen wir uns nach Schluss. Hier ein Kaffee. Unsere Urlaubsbesprechung einmal im Jahr, und dann besprechen wir das alles. Sonst machen wir das zwischendurch mal. Während wir arbeiten.“ (Nr. 114 Interview).

Die Mitarbeiter vor Ort müssen selbstständig dafür sorgen, dass beispielsweise der Kaffee nicht ausgeht, der Müll rausgetragen wird oder bei Schichtwechseln der Stand der Dinge kommuniziert wird.

Zur längerfristigen Organisation werden auch eigene Teamsitzungen mit entsprechenden Tagesordnungspunkten anberaumt. An einer solchen Sitzung konnte ich im Zuge der teilnehmenden Beobachtung beiwohnen. Es kamen beispielsweise Themen wie Urlaubsplanung, Dienstplanung, Zielerreichungsgespräche oder Schulungen zur Sprache (Nr. 44 Beobachtung). Weiterhin wurden auch Informationen eingeholt, die für die weitere Planung wichtig sind. Dazu gehört beispielsweise die Abfrage, wer von der Belegschaft dazu in der Lage ist, bestimmte Aufgaben kompetent und eigenverantwortlich zu erledigen und wie die Teams so zusammenstellt werden können, dass unerfahrene Personen von den erfahrenen lernen können (ebd.). Dabei kommt nicht nur der Zweck zum Ausdruck, an einem bestimmten Tag die Produktion sicherzustellen, sondern auch, die Fähigkeiten der einzelnen Teammitglieder langfristig auszubauen. Je eigenständiger die einzelnen Personen arbeiten können, desto weniger detailliert muss die Planung seitens der Küchenleitung sein.

Zum Schluss der Beschreibung des Kalkulierens, Planens und Organisierens von Mahlzeiten möchte ich die dargestellten Konstellationen, wonach diese Praktiken durch Köche und Köchinnen erfolgen, die das Arbeiten in der Kantine samt ihrer Lebenswirklichkeiten kennen, mit den Ergebnissen von Ahrens und Chapmans (Ahrens & Chapman 2007) Analyse von Management-Praktiken in einer britischen Restaurantkette kontrastieren, in der dies nicht der Fall war. Hier gibt das betriebswirtschaftlich sozialisierte Management in der Firmenzentrale Gewinn-Margen vor, die anzustreben sind (Ahrens & Chapman 2007: 15), und kontrolliert auch

ihre Einhaltung (ebd.: 18). Die Personen in der Zentrale kennen diejenigen Personen, die unter Umständen unter diesen Maßnahmen leiden, nicht persönlich, was einen Einfluss auf die emotionale Anteilnahme hat. Die Fallstudie zeigt auch, dass die jeweiligen Franchisenehmer mit dem Betreiben eines Restaurants auch andere Ziele verfolgen, wodurch die Management-Praktiken der Zentrale im Restaurant teilweise fehl am Platz wirken (ebd.). Ähnliches gilt für die Menüplanung, denn während das Management in der Zentrale darauf drängt, die Menüs mit der am höchsten zu erwartenden Gewinnspanne anzubieten, wählen die Betreiber vor Ort mitunter stattdessen diejenigen Menüs aus, die am praktikabelsten erscheinen (ebd.). In jedem dieser Bereiche zeugt die Art und Weise, wie Mahlzeiten von der Zentrale aus kalkuliert und geplant werden von der räumlichen wie emotionalen Distanz zwischen dem Management und dem Restaurantpersonal vor Ort. Die Kontrastierung der empirischen Daten mit den Ergebnissen aus solchen Studien trägt dazu bei, die Relevanz der Verortung der einzelnen Praktiken rund um das Produzieren und Ausgeben von Kantinenessen zu erkennen.

5.6 Zwischenfazit: Praktikables Essen in der Arbeitspraxis

Zu dem Vorhaben, den Blick über den Tellerrand hinaus zu erheben gehört auch der Blick hinter die Kulissen der Versorgung mit Kantinenessen. In den vorhergehenden fünf Kapiteln habe ich dargelegt, welche Kontexte sich besonders relevant im Hinblick auf die Praktikabilität des Essens als Erwerbsalltag erweisen. Diese sind in der nachfolgenden Tabelle in komprimierter Form dargelegt:

Tabelle 7 Kantinenessen als Erwerbsalltag

Konstellation aus Erwerbsarbeit, Kantine und anderen Orten des Essens im Alltag	Kantinenessen als Erwerbsalltag	Zusammenhang aus Praktiken und Arrangements des Kantinenessens als Erwerbsalltag
	Produzieren, ausgeben und aufräumen	
	Kochen lernen und lehren	
	Zubereitung digitalisieren	
	Lebensmittelsicherheit gewährleisten	
	Mahlzeiten kalkulieren, planen und organisieren	

Anleitend für die Auswertung der Daten waren die Fragen nach der Verortung von Essen in der Kantine, der Konstitution der Kantine als Arbeitsort und nach den räumlichen

Zusammenhängen der Produktion und Distribution von Kantinenessen. Dazu war es notwendig, das Forschungsfeld zu erweitern (vgl. Kapitel 3.2).

Auch in der Auswertung der Kontexte des Essens *als* Erwerballtag zeigt sich, dass sich die Relevanz der entsprechenden Kontexte darin zeigt, ob sie die zentralen Praktiken der Zubereitung, Ausgabe und Aufräumen (vgl. Kapitel 5.1) praktisch und praktikabel erscheinen lassen. Das trifft ebenso sehr auf die Weitergabe der Praktiken des Kochens zu, indem gewisse gesellschaftliche Kontexte in Form einer Segmentierung in einen Ersten und in einen Zweiten Arbeitsmarkt die Ausbildung von Jugendlichen zum Fachpraktiker oder zur Fachpraktikerin Küche erschweren können (vgl. Kapitel 5.2). Auch im Hinblick auf den Einfluss digitaler Technik bemisst sich dieser Einfluss daran, ob sich die entsprechenden Geräte und Techniken in den Ablauf integrieren lassen oder ob sie vielleicht sogar die Deutungshoheit über die Zubereitung von Essen herausfordern (vgl. Kapitel 5.3). In der Digitalisierung der Produktion lässt sich weiterhin erkennen, wie sich ein *zäher Wandel* in Bezug auf die Produktion von Kantinenessen abzeichnen kann.

Insbesondere bei den staatlichen Regelsetzungen der Gewährleistung zeigt sich in ihrer Praxisnähe oder Praxisnähe in Bezug auf die Praktiken der Zubereitung, wie diese staatlichen Regelsetzungen mit den Regeln, Verständnissen und Zwecken wie auch körperlichen Empfindungen der Praktiken des Kochens konform gehen (vgl. Kapitel 5.4). Weiterhin veranschaulicht die Analyse dieser Regelsetzungen, wie eine *situative Kontingenz* der Produktion von Essen durch eine entsprechende Standardisierung unterbunden werden kann und von der gebauten Umwelt dagegen eine *anpassende Persistenz* ausgehen kann. Die Grenzen der Entfaltung von Praktiken werden besonders im fünften Kapitel über das Kalkulieren, Planen und Organisieren von Mahlzeiten sichtbar gemacht.

Unpraktische und damit praxisferne Regelsetzungen ziehen einen Mehraufwand in Form von Folgepraktiken nach sich. Das zeigt sich beispielsweise bei den Praktiken der Dokumentation in Verbindung mit HACCP, die in zeitliche Konkurrenz mit den Praktiken der Zubereitung von Kantinenessen treten können (vgl. Kapitel 5.4). Auch die Auslobung der Allergene bedeutete in den beforschten Kantinen einen Mehraufwand, zumindest bis die bis dato etablierten Praktiken durch die Digitalisierung der Produktdaten und der Menüplanung (vgl. Kapitel 5.3) dahingehend angepasst werden, dass sie wieder praktikabel erscheinen. Diese Folgepraktiken können sich ebenfalls darauf auswirken, was auf den Tellern angeboten wird, beispielsweise in

Form standardisierter Rezepturen bis hin zu Convenience-Produkten – und damit auf die Geographien des Kantinenessens insgesamt.

Die Vielfalt der analysierten Praktiken, die sich vor Ort entfalten, konstituiert auch eine Vielfalt der entsprechenden Bedeutungen, welche der Kantine als Ort des Essens *als* Erwerbsalltag – also als Arbeitsplatz – beigemessen werden können. So kann die Kantine zugleich ein Ort der Entfaltung von Deutungshoheit – etwa in Bezug auf den richtigen Geschmack einer Speise – und der Unterminierung dieser Deutungshoheit durch den Rückgriff auf Convenience-Produkte, praxisfernen Regelsetzungen oder den Möglichkeiten digitaler Technik darstellen.

6. Kollisionen

In der vorliegenden Forschungsarbeit habe ich mir zum Ziel gesetzt, eine integrative Perspektive auf die Produktion, die Distribution und den Konsum von Kantinenessen zu entwerfen, um die Forschungsfragen angemessen beantworten zu können. Dazu habe ich mich zunächst dem Konsum von Kantinenessen *im* Erwerbsalltag und dann der Produktion und Distribution von Kantinenessen *als* Erwerbsalltag gewidmet, um die jeweiligen Praktiken, Arrangements und ihr Zusammenspiel eingehend analysieren zu können.

Es zeigte sich, dass die derart identifizierten Kontexte des Essens nicht allgemeingültig zu verallgemeinern sind. Wenngleich diese Kontexte Einfluss darauf nehmen, wie Praktiken und Arrangement des Essens in der Kantine verortet werden, welche Bedeutungen der Kantine als Ort des Essens im Erwerbsalltag sowie als Arbeitsort beigemessen wird und welche räumlichen Zusammenhänge sich daraus ergeben, so tun sie dies nicht auf eine determinierende Art und Weise.

Das bedeutet allerdings nicht, dass sich nicht Aussagen darüber treffen lassen, wie sich die Relevanz von Kontexten für das Entfalten spezifischer Praktiken des Essens beurteilen lässt. Als aufschlussreich erwies sich der Umstand, dass diese Kontexte definieren, inwiefern das Essen in der Kantine mit all seinen daran beteiligten Praktiken jeweils *praktisch* und *praktikabel* erscheinen. Die Analyse der Praktiken des Konsums macht dabei insbesondere sichtbar, welche Kontexte das Essen in der Kantine praktisch erscheinen lassen, während die Analyse der Praktiken der Produktion und Distribution von Kantinenessen verstärkt hervortreten lässt, inwiefern diesbezügliche Praktiken überhaupt praktikabel und damit machbar erscheinen.

Der sozio-materielle Zusammenhang Kantinenessen formt sich demnach nicht nur über das Zusammenspiel der Produktion, der Distribution und des Konsums von Kantinenessen – vielmehr reichen die Verknüpfungen weit darüber hinaus. In dieser Hinsicht bin ich bei Massey, wenn sie schreibt:

„what is at issue is not social phenomena in space but both social phenomena and space as constituted out of social relations, that the spatial is social relations ‘stretched out’. The fact is, however, that social relations are never still; they are inherently dynamic.”
(Massey 1994: 2)

Aus diesem Grund geht es in den nachfolgenden drei Kapiteln nicht nur um das Zusammenspiel Praktiken und Arrangements der Produktion, der Distribution und des Konsums von Kantinenessen. Vielmehr geht es auch darum zu zeigen, wie widersprüchlich gleichzeitig

stattfindende Praktiken des Kantinenessens sein können und wie weit Aspekte des Kantinenessens in andere Bereiche des Zusammenlebens hineinreichen können.

Dabei widme ich mich in den nachfolgenden drei Kapiteln insbesondere den Kollisionen des Aufeinandertreffens unterschiedlicher Praktiken vor Ort, da Kollisionen besonders geeignet erscheinen, um Einblicke in gesellschaftlich relevante Herausforderungen zu erhalten. Die folgenden Themenkomplexe habe ich als besonders relevant identifiziert: Die monetären Bewertungsprozesse von Essen (vgl. Kapitel 6.1), die Quantifizierung des Kantinenessens (vgl. Kapitel 6.2) und das Wissen um dessen Herkunft (vgl. Kapitel 6.3).

6.1 Preiswertes Essen

„Weil es mir schmeckt. Weil es mir bequem ist. Weil es preiswert ist.“ (Nr. 77 Interview)

Mit diesen Worten begründete ein Interviewpartner, warum er an jenem Tag in der Kantine anzutreffen war. Die ersten beiden Aspekte habe ich bereits in den Kapiteln über das Kantinenessen *im* Erwerbsalltag thematisiert. In diesem Kapitel geht es um monetäre Bewertungsweisen, die sich in der Referenz auf dessen Preis äußern können. Dies stellt wiederum die Weichen für die Praktiken des Kantinenessens *als* Erwerbsalltag, insbesondere in Bezug auf das Budget. Die Bewertungsprozesse des Essens nehmen folglich einen Einfluss auf die weitere Entwicklung des Phänomens Kantinenessen.

Die theoretische Auseinandersetzung mit monetären Bewertungsprozessen stellt einen konstitutiven Gegenstand der Makroökonomik dar, wie sich an der Reichweite von Smiths Unterscheidung zwischen *value in use* und *value in exchange* (Smith o. D. [1776]: 14) oder Marx Differenzierung in *Gebrauchswert* und *Tauschwert* (Marx 2009 [1872]: 50-51) veranschaulichen lässt. Allerdings bergen sie in ihrer Systemorientierung eine Karenz in Bezug auf die konkreten Aushandlungsprozesse von monetären Werten, beispielsweise von Kantinenessen. Dies drückt sich darin aus, dass die Unterschiede in Bezug auf die Bewertung ein und desselben Produkts als eine *black box* menschlichen Handelns verbleiben. Werden diese Unterschiede mit individuellen Vorlieben von Personen erklärt, so handelt es sich dabei um etwas, was ich individualistische Theorien nennen. Doch auch sie weisen einen großen blinden Fleck in Bezug auf soziale Muster auf.

Ich argumentiere, dass praxeologische Perspektiven aus diesem Dilemma führen können, indem sie den Fokus auf die Bewertungsprozesse in der Praxis richten. Besonders hilfreich ist Schatzkis Konzept der teleoaffektiven Strukturen, wonach in dem, was Menschen bewegt, zum Ausdruck kommt, was ihnen wichtig ist (Schatzki 1997: 302). Drücken Menschen nun Freude oder Verärgerung angesichts bestimmter Preise aus, so können diese Emotionen als Hinweis für die Relevanz und die Angemessenheit der Preise interpretiert werden. Das zeigt sich beispielsweise im nachfolgenden Unterkapitel über Bewertungspraktiken. Ebenso liefert die Abwesenheit von Emotionen Hinweise für einen entsprechend blinden Fleck, etwa im Hinblick auf die Arbeitsleistung, wie ich nachfolgend zeigen werde.

6.1.1 Absolute, relative und relationale Bewertungspraktiken

Basierend auf einer kategorieentwickelnden Kodierung der erhobenen Daten (vgl. Kapitel 3.1) zeigen sich drei monetäre Bewertungsweisen als besonders relevant, die sich jedoch in ihrem Fokus auf Preise unterscheiden. Alle Bewertungspraktiken des Preises beinhalten einen spezifischen Bezug zum Produkt. So definieren absolute Bewertungspraktiken, was ein bestimmtes Essen an sich kosten darf, relative Bewertungspraktiken, wie der Preis im Vergleich zu bewerten ist und relationale Bewertungspraktiken, wie sich das Verhältnis zwischen der Qualität des Essens und der monetären Bewertung durch den Preis gestaltet. In der Praxis zeigt sich, dass diese ineinander greifen, aus Gründen der Übersichtlichkeit stelle ich sie jedoch zunächst nacheinander vor.

Absolute Bewertungspraktiken charakterisieren sich durch einen primären Fokus auf die Höhe des Preises. Weit verbreitet ist das Verständnis, wonach der Maximalbetrag bei fünf Euro für ein Mittagessen im Erwerbsalltag liegt: „Also für mich ist ein Limit fünf Euro für ein Mittagessen.“ (Nr. 87 Interview) oder „Ja, die Sperre ist eigentlich um die fünf Euro“ (Nr. 99 Interview). Allerdings teilen nicht alle dieses Verständnis. Für manche müsste das Essen billiger, für andere dürfte es auch teurer sein:

„Fünf Euro wäre ein guter Preis. [...] Ich meine jetzt aber ohne Fleisch. Ich denke Fleisch mit einer guten Qualität dann, das ist ja auch so wenn man ins Restaurant geht, wenn man da ein richtiges Essen haben will, da ist es normal, dass man mehr bezahlt. Wieso sollte es dann hier anders sein?“ (Nr. 64 Interview).

In diesem Zitat klingt eine weitere Bewertungspraktik an, und zwar die relative Bewertungspraktik.

Relative Bewertungspraktiken setzen Preise in das Verhältnis zur allgemeinen Kategorie, sei es eine Produktkategorie wie Kaffee oder auch das Kantinenessen an sich. Ein Beispiel für letzteres stellt die folgende Aussage dar: „Also ich finde so ein Essen mit Salat und so, sollte in einer Kantine nicht mehr als 3,50 oder 4 Euro kosten.“ (Nr. 80 Interview) In diesem Zitat wird die Kantine als ein Ort charakterisiert, in dem ein Menü preislich unterhalb einer gewissen Schwelle bleiben soll. Und in der Tat, die Preise in den beforschten Kantinen scheinen diese Ansicht zu stützen. So kostete ein frisch geschmiertes Brötchen mit Kaffee für Betriebsangehörige rund zwei Euro (Nr. 39 Beobachtung), ein Menü inklusive Suppe, Salat und Dessert zwischen drei und fünf Euro und ein Kaffee mit Milch zwischen zwanzig Cent und einem Euro (Nr. 132 Abschlussgespräch). Zum Vergleich: Im Ernährungsbericht von 2008 vereint die Preisgruppe von 2,50 Euro und 2,99 Euro die häufigsten Nennungen auf sich, gefolgt von der Preisgruppe zwischen 3 Euro und 3,49 Euro 2008: 137). Das heißt, dass nicht nur die beforschten Kantinen in der Tat ein Ort zu sein scheinen, in dem Essen zu Preisen für unter vier Euro zu erwarten ist.

Auch in den Vergleichen zwischen dem Essen in der Kantine und an anderen Orten in Bezug auf dieselbe Produktkategorie kommt eine relative Bewertungspraktik zum Tragen. Das zeigt sich beispielsweise in der Aussage einer Interviewpartnerin, die sich zum Frühstück belegte Brötchen in der Kantine kauft, weil „es gut schmeckt und weil, wenn man beim Bäcker was holt oder so, ist es meistens teurer.“ (Nr. 58 Interview) Ein Handwerker, der jeweils in der Kantine des Betriebs isst, für den er einen Auftrag ausführt, kam zu einem ähnlichen Vergleich: „Kantinenessen ist meistens preisgünstig. Meistens auch ganz gut. Wenn man in den Imbiss gehen würde, würde man für das Geld das Essen glaube ich nicht bekommen. Sag ich mal.“ (Nr. 101 Interview).

Als dritte Form von Bewertungspraktiken habe ich relationale Arten und Weisen des Bewertens identifiziert. Dabei werden bestimmte Merkmale des Essens in Bezug zum Preis gesetzt. Diese finden insbesondere in der Formulierung, dass ein Essen über ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis verfüge, ihren Ausdruck. Ein Beispiel dafür stellt die folgende Sequenz dar, in der eine Interviewpartnerin über das Essen in der Kantine sprach und sich eine dritte, ebenfalls am Tisch sitzende Person in das Gespräch einschaltete:

„ist immer lecker [...], nehmen auch immer, Vorschläge auf [...] Also ich finde, man kann hier nicht meckern. Also man ist hier eigentlich gut bedient, ne. Fisch kommt immer freitags super gut [Andere Person am Tisch: Und das Preis-Leistungs-Verhältnis

stimmt.] Ja genau. Also ich finde für den Preis darf man nicht meckern.“ (Nr. 20 Interview).

Das Preis-Leistungs-Verhältnis rief bei der Interviewpartnerin keine negativen Empfindungen hervor. Diese affektive Komponente verweist darauf, dass der Zweck der Praktik erfüllt ist: Sie erhalten Essen zu einem vorteilhaften Verhältnis von Preis und Leistung. Die Leistung bezieht sich hier auf den Geschmack, die Auswahl und das Aufgreifen von Vorschlägen, umfasst bisweilen aber auch andere Aspekte wie Frische oder Handarbeit.

Doch was heißt das eigentlich, Preis-Leistungs-Verhältnis? Bei einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis halten sich Preis und Leistung die Waage. Ein Beispiel dafür stellt die folgende Aussage einer Interviewpartnerin dar: „Wenn es qualitativ hochwertiger wäre, würde ich, wär ich auch bereit mehr zu bezahlen. Aber jetzt für das finde ich den Preis angemessen.“ (Nr. 87 Interview) An dieser Stelle möchte ich anmerken, dass verbale und non-verbale Praktiken nicht übereinstimmen müssen.

Sprechen die Kantinengäste von einem schlechten Preis-Leistungs-Verhältnis, so meinen sie damit, dass sie zu viel für das angebotene Essen zahlen. Als gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bezeichnen sie ein aus ihrer Sicht vorteilhaftes Verhältnis. Einen Aufschluss auf das Preis-Leistungs-Verhältnis gibt eine Analyse der affektiven Komponente der Bewertungspraktiken. In der Auswertung der Daten zeigte sich, dass ein als schlecht empfundenenes Preis-Leistungs-Verhältnis mit negativen Gefühlen einhergeht, was sich beispielsweise in Unmutsbezeugungen äußert, und vice versa. Das lässt sich als Hinweis auf den Zweck dieser Praktiken interpretieren: Einen vorteilhaften Tausch zu machen. Wie ich im weiteren Verlauf zeige, impliziert ein Vorteil für den einen Nachteil für den anderen, sofern es sich nicht um ein ausgewogenes Verhältnis handelt.

Zuvor jedoch möchte ich zur Veranschaulichung der dargelegten Aspekte ein Beispiel dafür geben, wie absolute, relationale und relative Bewertungsweisen ineinander greifen können, wie etwa in dem folgenden Zitat:

„Also ich kaufe jetzt nichts ein, also da sage ich Ihnen ganz direkt, ich kaufe also nichts jetzt, ich würde mir kein Gehacktes kaufen, zum Beispiel, für, für 39 Cent. Oder keine Frühlingsrolle für 29 Cent, [...] das ist bei mir nicht drin, ne [...]. Bei mir muss es schon was kosten, dann weiß ich auch was drin ist. Also das ist, aber hier kann man wirklich sagen, dass das für das Geld, ist nicht teuer hier.“ (Nr. 19 Interview)

Zunächst legte der Interviewpartner im Zuge einer absoluten Bewertungspraktik Untergrenzen fest. Dann macht er deutlich, dass er eine Beziehung zwischen Preis und Qualität sieht. Er

präsentierte sich mir gegenüber als jemand, dem Qualität wichtig ist, weshalb es bei ihm „schon etwas kosten“ (ebd.) müsse. Dann kommt er auf das Essen in der Kantine zu sprechen, wo diese Logik offenbar nicht mehr gilt: „[F]ür das Geld, ist nicht teuer hier.“ (ebd.) Das Zitat veranschaulicht, dass Praktiken zwar ineinandergreifen können, dies aber nicht zwingend ohne Widersprüche vonstattengeht.

Mit den bisherigen Ausführungen habe ich gezeigt, wie absolute, relative und relationale Bewertungspraktiken in Verbindung mit den Praktiken des Konsums von Kantinenessen in der Kantine verortet werden. Daran schließt sich sowohl die Frage an, welchen Einfluss diese auf die Produktion und die Distribution von Kantinenessen haben und welche Bewertungspraktiken hier zum Vorschein kommen.

6.1.2 Von Verknüpfungen zu Kontexten

Ich habe im vorhergehenden Kapitel absolute, relative und relationale Bewertungspraktiken identifiziert. Nun gibt es denkbar viele Ausprägungen dieser Praktiken, denn nicht jede Person wird die gleichen absoluten Grenzen setzen oder den gleichen relativen oder relationalen Bewertungsmaßstab ansetzen. Im Falle gehandelter Waren gibt es allerdings einen guten Indikator dafür, welche Bewertungsmaßstäbe über eine größere Reichweite als andere verfügen: Der Preis, zu dem diese Absatz finden beziehungsweise verkauft werden dürfen.

Ein Beispiel für den Einfluss absoluter Bewertungspraktiken stellt der folgende Bericht eines Kantinenleiters dar:

„Die meisten Preise sind festgelegt, die sind gedeckelt halt. Also, so wie der Kaffee auch. Der darf demnächst dreißig Cent kosten. Weil der Betriebsrat gesagt hat ‚dreißig Cent darf er jetzt kosten und nicht mehr‘. Also ich wollte ihn auf fünfzig Cent setzen hier den Pott Kaffee. Nein, das darf nicht sein. Aber die Latte Macchiato und Cappuccino und so etwas wird teurer werden. Ein Euro zehn.“ (Nr. 56 Interview)

Der Betriebsrat war in die Preisverhandlungen mit diesem Caterer eingebunden. Auch wenn die einzelnen Angehörigen des Betriebsrats vielleicht andere Obergrenzen gezogen hätten, haben sie sich offenbar auf dreißig Cent je Tasse Kaffee geeinigt und diese Preisvorstellung auch durchgesetzt. Fragen der Herkunft oder den Produktionsbedingungen des Kaffees waren offenbar weniger relevant als die Vorstellung, was den Beschäftigten eine Tasse Kaffee kosten dürfe. Da der Caterer auch etwas verdienen muss, um überhaupt die Kantine betreiben zu können, wurde offenbar ein Kompromiss ausgehandelt, wonach das Basisprodukt Kaffee dreißig Cent kosten darf, Kaffeespezialitäten dagegen mehr.

Wie das Zitat auch zeigt, verfolgen nicht nur die Betriebsräte oder die Betriebsleitungen einen bestimmten Zweck in den Preisverhandlungen, sondern auch diejenigen, die mit dem Budget der Kantine auskommen müssen. Erreichen diese ihre Ziele nicht, so äußert sich das in entsprechend negativen Gefühlen. Mehrheitlich stelle ich dabei eine Resignation fest, wie sie im nachfolgenden Zitat zum Ausdruck kommt:

„Wenn 3,50 Euro für ein Mittagessen zu teuer ist und sehen die dieselben Leute dann wenn sie die Autos reparieren gehen oder Ölwechsel machen, dann ist das Öl nicht teuer genug. Da muss es das beste Öl sein. Aber für Mittagessen was für sie und ihre Gesundheit ist geben Sie kein Geld aus. Hab ich selber schon erlebt. Ich habe denjenigen auch angesprochen und ja. Das ist halt so. Können Sie nichts. Das ist die Sache die hier in Deutschland so ist. Ich war Jahre lang in Frankreich und das ist das umgekehrt. Das ist das genau umgedreht. Die nehmen das Öl was da ist, was günstig ist. Aber aufs Essen legen sie sehr viel Wert.“ (Nr. 128 Interview)

Da ich ausschließlich in Deutschland forschte, kann ich den Sachverhalt, wie er von dem Kantinenleiter beschrieben wurde, nicht beurteilen. Deutlich wird in diesem Zitat aber, mit welchen Emotionen die Preisbewertungen im Zuge der Praktiken des Konsums bei denjenigen einhergehen, die mit diesen Limitierungen umgehen müssen.

Die Preise formen ihrerseits einen Bewertungsmaßstab und beeinflussen damit Preisbildungsprozesse, denn Preisverhandlungen in Kantinen starten nicht bei einer neutralen Ausgangsbasis, sondern aus einem spezifischen Kontext heraus. Wenn beispielsweise der Kaffee in einer Kantine jahrelang zwanzig Cent gekostet hat, erscheint dieser Preis als normal. Eine Erhöhung des Preises scheint daher ohne eine Veränderung des Kontextes – sprich einer Verschiebung der Bewertungshorizonte – schwierig. Im vorliegenden Fall gelingt dies offensichtlich, indem zwischen normalem Kaffee und besonderen Kaffeezubereitungen unterschieden wird und eine Erhöhung bei dem Besonderen eher machbar erscheint als bei dem Normalen.

Die Kantine scheint dabei einen Kontext zu bilden, in dem gewisse Preise zu erwarten sind. So beurteilt eine Interviewpartnerin über das Menü in ihrer Kantine, das 4,50 Euro kostet, als „nicht günstig. [P2: Ja.] Das – für ein Kantinenessen würde man schon fast sagen, dass es teuer ist. [P2: Ist es teuer, ja, wirklich, ja.]“ (Nr. 61 Interview) Absolute Bewertungspraktiken wie diese erteilen auch Erwartungen eine Absage, wonach es allein auf das Preis-Leistungs-Verhältnisses eines Produkts ankomme.

Solche Bewertungsprozesse konstituieren die Kantine als einen Ort, der ein bestimmtes Preisniveau erwarten lässt. Diese Bedeutungszuweisungen spiegeln sich auch in den

Preisverhandlungen, wirken sich damit potenziell auf die Festsetzung der Preise aus, was wiederum einen entsprechenden Kontext schafft, der gewisse Preise erwarten lässt. In der Preisfestsetzung absoluter Bewertungspraktiken lassen sich also die diesbezüglichen Kontexte der Bewertung von Essen erkennen, die wiederum kontextualisierend wirken.

Die Praktiken der Kalkulation des Essens werden aber nicht nur passiv durch diese Kontexte beeinflusst, vielmehr tragen sie auch dazu bei. Besonders deutlich wird dies bei der Praxis der Mischkalkulation (vgl. Kapitel 5.5), indem Essen zu Preisen angeboten wird, die nicht kostendeckend sind, aber eine entsprechende Erwartungshaltung formen. Ein Beispiel für eine solche Mischkalkulation stellt die Praxis der Kantine einer medizinischen Einrichtung dar, an dem einen Tag ein Lachs-Gericht anzubieten, bei dem der Verkaufspreis von 3,50 Euro nicht einmal den Einkaufspreis des Lachses deckt, geschweige denn der anderen Zutaten und der Arbeitsleistung (Nr. 51 Beobachtung). Dafür bietet die Kantine an einem anderen Tag für diesen Preis Folienkartoffeln an. Auf das Lachs-Gericht in der Kantine einer medizinischen Einrichtung wurde ich aufmerksam, weil in Interviews immer wieder hervorgehoben wurde, dass es so lecker sei: „Da gibt es einen Kräuterlachs mit Bandnudeln, das ist sehr, sehr lecker“ (Nr. 54 Interview), „das ist das Allerbeste“ (Nr. 84 Interview). Wenngleich das Gericht offenbar den Geschmack zahlreicher Gäste trifft, erscheint angesichts der absoluten Bewertungspraktiken fraglich, ob sich dieses Gericht auch zu dem Preis in der Kantine verkaufen lassen würde, der nötig wäre, um die Produktionskosten zu decken. Konträr verhält es sich dagegen mit den Folienkartoffeln. Werden diese im Zuge einer Mischkalkulation angeboten, würden sich die Gäste laut dem Kantinenleiter über das Preis-Leistungs-Verhältnis „aufregen“ (Nr. 51 Beobachtung). Dies unterstützt meine Schlussfolgerungen bezüglich der Teleoaffektivität relationaler Bewertungspraktiken, einen vorteilhaften Tausch anzustreben. Diese sind weiterhin gepaart mit einem spezifischen Verständnis in Bezug auf die Preisgestaltung, auf das ich im folgenden Kapitel zurückkommen werde.

Die Analyse der vorgestellten Praktiken der monetären Bewertung von Kantinenessen macht deutlich, dass diese Praktiken eine Ambivalenz bergen: Die Kehrseite eines guten Preis-Leistungs-Verhältnisses scheint ein schlechtes Leistungs-Preis-Verhältnis zu sein. Die Tatsache, dass sich ein bestimmter Preis – und damit ein bestimmtes Preis-Leistungs-Verhältnis – durchsetzt, stellt einen Hinweis auf die Gestaltungsspielräume der beteiligten Personen dar, und damit auf Machtbeziehungen.

Die Bewertungspraktiken des Kantinenpersonals, das die Zutaten für das Kantinenessen einkauft, müssen sich dabei nicht unbedingt von den Bewertungspraktiken der Gäste unterscheiden. Vielmehr ist festzustellen, dass ihre Bewertungspraktiken durch das gleiche Ziel verbunden sind, denn auch das Kantinenpersonal achtet beim Einkauf auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Anstelle einer gruppenspezifischen Trennung in „die“ Produzenten und „die“ Verbraucher scheint es sinnvoller, die Praktiken in den Fokus der Analyse zu setzen, an denen unterschiedliche Personen in unterschiedlichen Kontexten partizipieren. Aus einer derart praxeologischen Perspektive heraus wird deutlich, dass die Betriebsleitungen, die den Betrieb ihrer Kantine an externe Caterer auslagern, die Betriebsräte, die Gäste und das Kantinenpersonal an den gleichen Praktiken der Preisbewertung partizipieren – was aber nicht bedeutet, dass sie auch den gleichen Gestaltungsspielraum haben. So ist es zu erklären, dass eine geteilte Teleoaffektivität zu dem Ergebnis führen kann, dass der Preisdruck in einer Form weitergereicht wird, die als *buyer-driven food chain* (vgl. Kapitel 2.1) bezeichnet wird.

Dieses Zusammenspiel verschiedener Praktiken formt wiederum Kontexte für die Produktion von Kantinenessen und zeitigt damit auch Rückkopplungseffekte auf den Konsum, denn niedrige Preise setzen Grenzen, etwa in Bezug auf Qualität der Zutaten. Das lässt sich am Beispiel einer Kantine veranschaulichen, die in Eigenregie betrieben wird. Zum Zeitpunkt des ersten Interviews bezog die Kantine ihre Brötchen beim „Mercedes unter den Bäckern“ (Nr. 51 Beobachtung), dem besten und auch teuersten Bäcker der Stadt. Mit dem hohen Preis ging also auch eine hohe Qualität einher. Seit sie bei diesem Bäcker einkaufen, habe es keine Beschwerden über die Brötchen mehr gegeben (ebd.). Ermöglicht wurden diese Ausgaben durch die Ausstattung mit einem entsprechenden Budget, die laut Kantinenleiter davon getragen wurde, die Kantine zu einem Aushängeschild des Betriebs zu machen (ebd.). Bei einem Folgebesuch gute drei Jahre später berichtete er mir davon, dass sich die Prioritäten der Betriebsleitung geändert haben (Nr. 132 Abschlussgespräch). Sein Budget wurde gekürzt, so dass er die Bäckerei wechselte. Danach bezogen sie Brötchen von einem Bäcker aus dem Mittelfeld, sowohl was die Preise als auch Qualität der Ware angehe, so der Kantinenleiter (ebd.). In jedem Fall handelte es sich um ein ausgeglichenes Preis-Leistungs-Verhältnis, allerdings wurde das Qualitätsniveau von den absoluten Bewertungspraktiken limitiert.

Auch in Bezug auf andere Aspekte wie die biologische Produktion der Zutaten stellt sich die folgende Frage, „ist der Kunde bereit, entsprechend für dieses Produkt zu bezahlen“ (Nr. 46 Interview). Zu einem ähnlichen Ergebnis kommt (Rückert-John 2007: 195–209). Weiterhin

zeigt sich, dass in allen beforschten Kantinen Eier aus Bodenhaltung eingesetzt werden, wobei sich die Aussagen ähneln, die das rechtfertigen: „[W]ir haben ein gewisses Budget zur Verfügung [...]. Uns drückt immer der Preis.“ (Nr. 46 Interview)

Mit diesen Ausführungen konnte gezeigt werden, dass die Bewertungspraktiken in Bezug auf das Kantinenessen auch dann kollidieren können, wenn sie geteilten Zwecken folgen. Bislang noch nicht ausreichend beleuchtet wurde allerdings die Rolle der praktischen und allgemeinen Verständnisse in Bezug darauf, was das Essen in der Kantine kosten dürfe, sowie der Einfluss dieser kollidierenden Bewertungspraktiken auf die Lebensrealität der in der Kantine arbeitenden Personen.

6.1.3 Blinder Fleck Arbeitsleistung

In diesem Unterkapitel möchte ich die Erkenntnisse aus dem Kapitel 5.5 über das Kalkulieren des Kantinenessens aufgreifen. Dort habe ich dargelegt, dass sich das Lohnniveau des Kantinenpersonals zumindest bei den Kantinen, deren Betrieb an eine externe Catering-Firma ausgelagert ist, in etwa dem Mindestlohn gleichkommt. Muss eine Kantine die Arbeitskosten in die Kalkulation einpreisen, so hat ein begrenztes Budget nicht nur Auswirkungen darauf, wie viel Arbeitsleistung bezahlt werden kann, wie viel also frisch vor Ort gefertigt werden kann. Vielmehr zeitigt dies auch Effekte über die Kantine hinaus und auf den Alltag derjenigen, die mit diesem Lohn auskommen müssen. Aber auch für die Caterer der beforschten Kantinen sind die Effekte spürbar, wobei ich daran erinnern möchte, dass es sich bei den Catering-Betrieben meiner Fallauswahl um kleine Betriebe handelt (vgl. Kapitel 3.2). So wird beispielsweise von unbezahlter Arbeit durch die selbstständigen Betreiberinnen und Betreiber berichtet (Nr. 39 Beobachtung). Die Selbstständigkeit birgt ohnehin Risiken. So wurde einem der Caterer überraschend die Räumlichkeiten gekündigt, weil diese für einen anderen Zweck benötigt wurden:

„Ja, ist leider alles schon in die Brüche gegangen. [...] Es ist manchmal so im Leben so. Ich hab mir das eigentlich auch anders vorgestellt. Wenn Sie da 26 Jahre waren und dann auf einmal gesagt bekommen: Das Gebäude wird abgerissen und sonst irgendwas soll gemacht werden. Dann sind Sie schon vor dem Kopf gestoßen.“ (Nr. 128 Interview)

Er bereitete in diesen Räumlichkeiten nicht nur das Essen für Belegschaft jenes Betriebes zu, sondern auch das Essen für seinen Partyservice sowie für die anderen Kantinen, die er mit Essen belieferte. Innerhalb weniger Monate brachte ihn die Entscheidung jenes Betriebes an den Rand seiner beruflichen als auch privaten Existenz.

Betriebe können dagegen durch das Auslagern der Kantine das Betriebsrisiko an die Catering-Unternehmen auslagern, und durch regelmäßige Ausschreibungen auch versuchen, die Preise zu drücken. Dies schafft wiederum niedrige Preise, die einen bestimmten Bewertungshorizont schaffen, wie ich im vorhergehenden Kapitel dargelegt habe.

Niedrige Preise haben für diejenigen, deren Erwerbsalltag darin besteht, Kantinenessen zuzubereiten, einen direkten Einfluss auf ihren Alltag. Bei den Kantinengästen ist dieser Einfluss dagegen nur indirekt spürbar, indem beispielsweise kein Pächter für die Kantine gefunden wird, der zu den ausgeschriebenen Preisen anbieten kann. Dies war über Jahre auch der Fall in der Kantine einer Behörde. Als schließlich doch ein Pächter gefunden wurde, hat dieser eine Informationsveranstaltung durchgeführt, die ihre Zustimmung beim nachfolgend zitierten Kantinengast fand:

„[...] der Chef sagte, wir machen hier keine Fertignahrung, wir machen alles frisch. Dann habe ich gedacht, als ich dann gehört habe wie die Preise sind [...], alle Achtung, das ist aller Ehren wert hier. Da muss man scharf kalkulieren, dass man das so hinkriegt“ (Nr. 42 Interview).

In der Aussage des Kantinengasts klingt es wie ein Lob, dass der Koch das Essen zu einem solchen Preis bei der Leistung anbieten kann. Allerdings stellt weder er noch die anderen interviewten Gäste dieser Kantine einen Zusammenhang zwischen den Verkaufspreisen und den Löhnen her. Sie urteilen: „Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist in Ordnung, da kann man überhaupt nichts sagen“ (Nr. 12 Interview) oder „Preis-Leistung stimmt hier wirklich“ (Nr. 40 Interview). Eine gute Bewertung erhält offensichtlich, wer frisch kocht und dennoch zu niedrigen Preisen anbietet.

Der Betreiber der Kantine, dessen Kalkulationsfähigkeiten in dem Zitat gelobt wurde, entwickelte eine andere Perspektive auf das Verhältnis zwischen Preis und Leistung, schließlich stehen die Verkaufspreise in Bezug zu seiner finanziellen Situation. Er konnte nur zu den Preisen anbieten, weil die Ausbildung seiner Auszubildenden zu Fachpraktikern beziehungsweise Fachpraktikerinnen Küche (vgl. Kapitel 5.2) von Arbeitsamt finanziell gefördert wurde, was die Lohnkosten niedrig hielt. Durch die Einführung des Mindestlohns für sein restliches Kantinenpersonal sind die Produktionskosten allerdings trotzdem gestiegen.

In Antizipation der absoluten Preisbewertungspraktiken, die mit dem Konsum von Kantinenessen verknüpft sind, erhöhte er die Preise nicht, obwohl dies aufgrund gestiegener Kosten eigentlich notwendig geworden sei (Nr. 131 Abschlussgespräch). Sein Frust findet Ausdruck in den Worten „Geiz ist geil“ (ebd.), die auch eine Ohnmacht zum Ausdruck bringen,

die aus dem vorhergehenden Unterkapitel bekannt ist. Hier kollidieren offensichtlich die Vorstellungen und Ziele der Zubereitung von Kantinenessen mit den Vorstellungen und Zielen des Konsums von Kantinenessen.

Über das Zustandekommen dieser hegemonialen Form der Bewertung von Arbeitsleistung und dem daraus resultierenden blinden Fleck in Bezug auf die Arbeitsleistung kann ich anhand des empirischen Datenmaterials keine weiteren Aussagen treffen. Ein Ansatzpunkt für eine weiterführende Forschung könnte der Umstand darstellen, dass die essensbezogene Sorgearbeit in privaten Kontexten vielfach unentgeltlich geleistet wird.

In diesem Kapitel habe ich einige Kollisionen in Bezug auf die monetäre Bewertung von Essen aufgezeigt. Dazu habe ich absolute, relative und relationale Bewertungspraktiken identifiziert, die bestimmte Verständnisse zum Ausdruck bringen, welchen Preis ein Essen wert sei. Sie formen einen bestimmten Kontext des Kantinenessens, indem bestimmte Preise und Preis-Leistungs-Verhältnisse zur Normalität werden.

Innerhalb politisch-ökonomischer Geographien des Essens hat es eine lange Tradition, sich mit derartigen Fragestellungen zu beschäftigen. Diese werden beispielsweise durch systemorientierte Ansätze oder Konzepte wie der Warenketten gefasst (vgl. Kapitel 2.1). Allerdings lassen solche Herangehensweisen meines Erachtens eine Sensibilität für ortsspezifische Aspekte vermissen. Diese zeigen sich dagegen bei einer praxeologischen Herangehensweise deutlich, insbesondere im Zug relativer Bewertungspraktiken.

Ein Anknüpfungspunkt zur kulturgeographischen Erforschung von Kantinenessen lässt sich dahingehend ausmachen, als dass geteilte Praktiken auch geteilte Verständnisse implizieren. Nach Jackson geht mit der Neuen Kulturgeographie eine Neuausrichtung der geographischen Aufmerksamkeit einher, und zwar von der „culture itself to the domain of *cultural politics* [Herv. i. O.] where meanings are negotiated and relations of dominance and subordination are defined and contested.“ (Jackson 1989: 2) Übertragen auf Praktiken bedeutet dies, dass das Politische in der Aushandlung von Bewertungspraktiken zu verorten ist. Dominant erscheinen aus dieser Sicht diejenigen Bewertungspraktiken, die beeinflussen, zu welchem Preis das Kantinenessen tatsächlich verkauft werden darf.

Eine weitere zentrale Erkenntnis der praxeographischen Betrachtung dieser Bewertungsweisen besteht darin, dass sich gegenüberstehende Positionen, beispielsweise in Bezug auf ein Preis-Leistungs- oder ein Leistungs-Preis-Verhältnis, auch aus geteilten Praktiken resultieren können.

Das Ziel, einen möglichst guten Tausch zu machen, kommt in unterschiedlichen Subjektpositionen zum Vorschein: In Gestalt eines Betriebsleiters, der auf die Rentabilität des Betriebs achten muss, eines Kantinegasts, der sein Haushaltbudget im Sinn hat, des Beschäftigten eines Kostenträgers, der mit den Krankenkassenbeiträgen haushalten muss, oder einer Mitarbeiterin in der öffentlichen Verwaltung, die an Vergaberichtlinien gebunden ist. Dieser Aspekt zeigt sich beispielsweise bei der Vergabe von Schulessen als relevant (Sonnino 2009).

Die praxeologische Perspektive eröffnet den Blick darauf, dass die Aktivitäten der beteiligten Personen nicht isoliert, sondern im Kontext miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements zu betrachten sind, die den sozio-materiellen Zusammenhang Kantineessen ausmachen. Ich argumentiere weiterhin, dass sich die Ungleichgewichte in Bezug auf den Handlungsspielraum, die Preise für Essen zu gestalten, nicht etwa trotz dieser geteilten Praktiken so stark ausprägen, sondern eben gerade weil sie aus der gleichen Logik heraus resultieren.

Die Perspektive auf Kantineessen als sozio-materieller Zusammenhang ermöglicht es, Konstellationen in den Blick zu nehmen, die sich in ungleichen Handlungsspielräumen ausdrücken. Allerdings begreife ich diese Ungleichheiten nicht als das Ergebnis eines abstrakten Systems, sondern als das Ergebnis der Aushandlung von Bewertungspraktiken, deren Ergebnis sich materiell in Form von Preisen, Preisschildern und Vermögensverhältnissen niederschlägt. Wie ich gezeigt habe, kann das Streben nach einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis dementsprechend Rückkopplungseffekte zeitigen, denn niedrige Preise schaffen keine guten Voraussetzungen für qualitativ besseres Essen.

6.2 Körperpolitiken des Maßhaltens

Dieses Kapitel beschreibt, wie Körperpolitiken des Maßhaltens darauf abzielen, die Ernährung und die Körpermaße der in der Kantine essenden Menschen zu mäßigen und damit zu beeinflussen.

Das Maßhalten kann unterschiedlichen Zwecken folgen, etwa um einem Schönheitsideal nahe zu kommen oder religiöse Praktiken auszuleben. In der wissenschaftlichen Debatte wurden ähnliche Praktiken bereits in anderen räumlichen und sozialen Kontexten erforscht, weshalb ich diesbezüglich auf vorhandene Forschungsarbeiten verweise (Elias 1997 [1939], Bourdieu 2012 [1979], Barlösius 2011 [1999]). Von besonderer Bedeutung für das Maßhalten im

Zusammenhang mit Essen in der Kantine ist der Zweck, die Arbeitskraft der hier essenden Personen zu erhalten und zu steigern, weshalb ich meinen Fokus in den nachfolgenden Ausführungen auf diese teleoaffektive Struktur (Schatzki 1997: 302) richte.

Im Hinblick auf das Erkenntnisinteresse dieser Arbeit erscheint mir ein Begriff des Politischen, wie er in der feministischen Rezeption Foucaults (Foucault 1978; 1995) zum Ausdruck kommt, vielversprechend. Für eine diesbezügliche Übersicht siehe Hayes-Conroy und Hayes-Conroy (2008: 463, 465-466), sowie Evans und Colls (2009). Um deutlich zu machen, dass ich den menschlichen Körper nicht nur als Objekt, sondern als fühlendes, denkendes Wesen betrachte, lasse ich mich bei meiner Definition von Körperpolitiken durch die neueren Debatten um *visceral geographies* (vgl. Kapitel 2.1) inspirieren:

„politics refers to the everyday dynamics of power that emerge in the production of minded bodies, which are always socially labeled and always affected by labeling. Such affecting occurs in the visceral realm – the realm in which the whole molecular ensemble of the minded body feels the world, the realm from which life processes and events precipitate, and hence in which political activation *materially unfolds* [Herv. i. O.] (or fails to).“ (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008: 462)

Zum besseren Verständnis der Körperpolitiken des Maßhaltens verknüpfte ich Schatzkis konzeptionelle Ideen hinsichtlich der Normativität von Praktiken (vgl. Kapitel 2.3) mit diesen kritischen geographischen Perspektiven auf körperpolitische Narrative. Diese stellen die „classification of fat bodies as diseased and in need of intervention“ (Colls & Evans 2014: 733) grundsätzlich in Frage, siehe auch (Evans 2006, Guthman 2012). Damit wird auch die ernährungspolitische Konstitution der Kantine als *obesogenic environment* (Guthman 2011, Colls & Evans 2014) grundsätzlich herausgefordert.

Bei der Analyse von Körperpolitiken handelt es sich um ein etabliertes Forschungsthema der kulturellen Geographien des Essens. So beginnen Bell und Valentine in ihrer Monographie über „Consuming geographies“ (Bell & Valentine 1997) ihre Ausführungen mit einer Analyse der

„politics of the body – examining the relationship between food and the space our bodies take up; the role of eating in the production, and disciplining of bodies; and the processes by which we manage our body boundaries.“ (ebd.: 25)

Die Analyse von Körperpolitiken, wie sie in zahlreichen geographischen Arbeiten vorgenommen wird (Colls 2007, Evans & Colls 2009: 1051, Guthman 2011: 77–90), profitiert von einer Auseinandersetzung mit feministischen Denktraditionen, welche den Körper nicht als etwas Naturgegebenes, sondern sozial Hervorgebrachtes betrachten (Beauvoir 1991 [1949], Butler 2006 [1990]). Dementsprechend kann feministischen Theorien eine „long tradition of

understanding bodies, emotions, and feelings as significant aspects of politics“ (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008: 466) zugeschrieben werden. Solche feministischen Debatten wurden auch in den Theorien über soziale Praktiken rezipiert, wovon beispielsweise der von Ted Schatzki und Wolfgang Natter veröffentlichte Sammelband „The social and political body“ (Schatzki & Natter 1996b) zeugt, in dem auch Judith Butler ein Kapitel veröffentlichte (Butler 1996).

Aufbauend auf diese konzeptionellen Debatten analysiere ich nachfolgend die Quantifizierung des Essens und der essenden Körper, die betrieblichen Körperpolitiken des Maßhaltens sowie die Praktiken des Maßhaltens, wie sie tatsächlich in der Kantine zur Entfaltung kommen.

6.2.1 Quantifizierung des Essens durch staatliche Einflussnahme

Eine Voraussetzung und zugleich eine Begleiterscheinung körperpolitischer Praktiken des Maßhaltens stellt die Quantifizierung sowohl des Essens als auch der essenden Körper dar. Das Maßhalten als körperpolitische Praktik beruht auf einem quantifizierten Verständnis des Essens und der menschlichen Körper. Dabei wird das Essen seiner qualitativen Aspekte wie Geschmack oder Genuss beraubt, und über quantifizierende Angaben wie den Brennwert oder die Nährstoffe bemessen. Parallel dazu werden Menschen nach quantitativen Aspekten wie Gewicht oder dem Verhältnis von Gewicht und Körpergröße in Form des BMI eingeteilt.

Im Hinblick auf die Körperpolitiken des Maßhaltens beim Essen in der Kantine zum Zweck der Leistungserhaltung ist festzustellen, dass die Quantifizierung des Essens und der essenden Menschen eine Konstellation mit staatlichem Regierungshandeln eingeht.

Für eine ausführliche Darstellung der Anfänge der ernährungswissenschaftlichen und körperpolitischen Quantifizierung des Essens zum Zweck der Erhaltung und Steigerung der Arbeitsleistung verweise ich auf Tanners historische Studie „Fabrikmahlzeit“ (Tanner 1999) im Allgemeinen und seine Ausführungen zur sich im 19. Jahrhundert entfaltenden Debatte der Rationellen Volksernährung im Besonderen (ebd.: 89–126). Seit den Anfängen der Rationellen Volksernährung geht es nicht um die Förderung der Gesundheit von Menschen per se, sondern darum,

„die ‚arbeitenden Klassen‘ auf die Anforderungen der industriellen Erwerbswirtschaft und der Fabrikarbeit einzustellen, um auf diese Weise das ‚Industriesystem‘ insgesamt leistungsfähiger zu machen und seine soziokulturell dysfunktionalen Auswirkungen unter Kontrolle zu bringen.“ (ebd.: 89)

Allerdings zeigten diese Bemühungen nur einen sehr begrenzten Einfluss auf die tatsächlichen Ernährungspraktiken (Tanner 1999: 89).

Körperpolitiken spiegeln die allgemeine Versorgungslage wider. In Zeiten des Mangels zielten entsprechende Maßnahmen darauf ab, eine gewisse Grundversorgung zu erreichen – und zwar auf eine möglichst kosteneffiziente – damals rationell genannte – Art und Weise. Dazu wurden beispielsweise „Geldnährwerte“ (ebd.: 104) berechnet, ein Index aus dem nährstofflichen Gehalt und dem Preis des Nahrungsmittels. Solche Berechnungen sollten die arbeitende Bevölkerung in die Lage versetzen, sich möglichst billig und möglichst leistungserhaltend zu ernähren:

„Die ‚rationelle Volksernährung‘ strebte nicht danach, die Löhne der ‚arbeitenden Klassen‘ zu heben und die unter rein ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten am besten abschneidenden Nahrungsmittel zu empfehlen, sondern sie wollte Anleitung dazu geben, wie mit beschränkter Kaufkraft ein Optimum an Nährwerten zusammengestellt werden kann. Das heisst [sic], es ging darum, das Verhältnis von Geld (Kosten) und Nährwerten (Nutzen) zu optimieren.“ (ebd.: 101)

In dieser Feststellung wird der gesellschaftspolitische Gehalt solcher quantifizierenden Praktiken deutlich, der sich, wie ich im Laufe dieses Kapitels zeige, nur unwesentlich verändert hat. Dazu gesellt sich ein klassenpolitischer Gehalt, der daraus erwächst, dass Personen in bestimmten Positionen danach streben, die Ernährung anderer Personen zu beeinflussen. Dies veranlasste Tanner zu der Feststellung, dass es sich bei der Rationellen Volksernährung um einen elitären, „sinnstiftenden und zugleich frustrierenden Kampf von oben gegen ‚irrationale‘ Verhaltensweisen und gegen das Beharrungsvermögen von Gewohnheiten von unten“ (ebd.: 91) handelte.

Mit der Veränderung der Versorgungslage veränderte sich auch die Ausrichtung, nicht aber die Zielsetzung quantifizierender Körperpolitiken, wie die nachfolgend zitierten Quellen zeigen. Diese stellen keine Forschungsarbeiten über die staatliche Einflussnahme dar, sondern Handbücher für die Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen und in der Kantine im Besonderen. Diese habe ich nach den Organisationskomponenten von Praktiken analysiert. Diese definieren, „what should be [...] and what is acceptable“ (Schatzki 2010: 48), und machen damit die Normativitäten dieser politischen Praktiken sichtbar.

Zunächst möchte ich aus einem Handbuch zur Gemeinschaftsverpflegung in der DDR der 1970er Jahre zitieren:

„Zur Zeit ist die aufgenommene Nahrung im allgemeinen zu kalorienreich; vor allem lebt man zu fett und zu süß. Der kontinuierliche Rückgang der körperlich schweren Arbeit in vielen Lebens- und Wirtschaftsbereichen erhöht die Diskrepanz zwischen dem individuellen Energiebedarf und der täglichen Kalorienaufnahme. Die überreiche und unzweckmäßige Ernährung nimmt deutlich zu. Sie erhöht die Anzahl der Krankheitsfälle und die Sterblichkeitsziffern. Diese Entwicklung trifft nicht nur den einzelnen, sondern hat auch entscheidende sozialpolitische Auswirkungen und nachteilige volkswirtschaftliche Konsequenzen.“ (Autorenkollektiv 1972: 15)

Mit einer Veränderung der allgemeinen Versorgungslage wird also nicht mehr das Bekämpfen von Hunger, sondern das Maßhalten im Zentrum der Aufmerksamkeit gestellt. Wenngleich sich die Ausgangslage verändert hat, so bleibt die Zielsetzung die gleiche: Der Erhalt der Leistung. Dieses Ziel gelte es, durch eine „effektive Gestaltung der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung“ (ebd.: 32) zu erreichen. Dazu sollten

„die zur Verfügung stehenden finanziellen Mittel je Essenportion [sic] so genutzt werden, daß [sic] die von den Ernährungswissenschaftlern für ein vollwertiges Gericht ausgearbeiteten und notwendigen Rohstoffeinsatznormen möglichst erreicht werden“ (ebd.: 45)

Wenngleich sich das Vokabular und die Kontexte veränderten, lassen sich Parallelen zu früheren Formen der Quantifizierung des Essens ziehen. Aber nicht nur dadurch wird das Essen durch eine Quantifizierung auf die ernährende Funktion als Mittel zum Zweck reduziert.

Zusätzlich tritt eine zunehmende Quantifizierung des essenden Körpers ein, indem etwa der Anteil an übergewichtigen Personen als Problem identifiziert wird (ebd.: 15-16). Der Zweck liegt dabei nicht nur in der Gesunderhaltung der Kantinengäste, sondern geht auch mit wirtschaftlichen Kriterien einher. Beispielsweise werden im obengenannten Handbuch eine Über- und Fehlversorgung als Auslöser für ernährungsinduzierte Erkrankungen ermittelt, die als „Arbeitsausfalltage“ (ebd.: 16) und damit als „Minderung des gesellschaftlichen Arbeitsvermögens, ein nicht unwesentlicher Produktionsverlust und erhöhte Aufwendungen der Sozialversicherung“ (ebd.) zu Buche schlagen. Diesem solle „durch ein zweckmäßiges Waren- und Speiseangebot sowie durch Aufklärung“ (ebd.: 17) begegnet werden.

Kritische Perspektiven auf Körperpolitiken verweisen darauf, dass Werte wie der BMI nicht für sich stehen. Vielmehr werden sie anhand eines Referenzrahmens interpretiert, der definiert, ob Menschen einer bestimmten Norm genügen oder nicht:

„As an index, the BMI compares weight-to-height ratios across a population. It relates only a relative value; a 19 or a 27 or a 33 has no intrinsic meaning. The crucial step is in classifying the index: in other words, assigning categories and determining into which

category a given BMI value should go. Naming those categories establishes their meaning and thus what is normal and what is not.” (Guthman 2011: 30)

Es handelt sich bei solchen Praktiken der Quantifizierung des Körpers also nicht um neutrale Beschreibungen, sondern aufgrund dieser Bedeutungszuweisungen um politische Akte, mit denen ein bestimmter Zweck verfolgt wird. Solche quantifizierenden Körperpolitiken werden nicht nur in geographischen Forschungsarbeiten (Evans & Colls 2009, Guthman 2011) kritisch beleuchtet. Auch die Soziologin Eva Barlösius kritisiert, dass es sich bei quantifizierenden Werten um abstrakte Kategorien handelt, die „eine erhebliche Distanz zur eigenen Körperlichkeit voraussetzen und diese Distanzierung immer weiter vorantreiben.“ (Barlösius 2011 [1999]: 46) Was dagegen körperlich wahrgenommen, aber nur schwerlich gemessen werden kann, sind Geschmack und Wohlbefinden, sowie die „fleshy, material, and experiential bodies of those involved in the process of measurement.“ (Evans & Colls 2009: 1051)

Auch in der Analyse gegenwärtiger Maßnahmen, die auf eine Beeinflussung des Essens abzielen, ist festzustellen, dass Essen auf Ernährung reduziert und die vielfältigen Kontexte des Essens außer Acht gelassen werden. Ein Beispiel dafür stellt der nationale Aktionsplan INFORM dar, der 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ins Leben gerufen wurde. Er zielt darauf ab, „das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.“ (DGE 2014: 46). In diesem Rahmen gibt es eine regelmäßige Sonderveröffentlichung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., die sich den Qualitätsstandards der Betriebsverpflegung widmet. In der Ausgabe von 2014 wird den Erwerbstätigen in Deutschland „ein mangelndes Ernährungswissen und ein ungünstiges Essverhalten“ (ebd.: 9) in Referenz auf die Bezifferung der übergewichtigen Personen an der Gesamtbevölkerung attestiert. Auch in den gegenwärtigen Dokumenten staatlicher Einflussnahme wird deutlich, dass es dabei nicht nur um die persönliche Gesundheit der Betroffenen geht: „Als Folgen dieser Ernährungssituation gelten erhöhte Arbeitsausfälle und das vorzeitige Ausscheiden vor dem Verrentungsalter.“ (ebd.)

Informiert werden sollen die Gäste in der Kantine, etwa durch ausliegendes Informationsmaterial (ebd.: 23), denn „[e]in sensibilisierter und informierter Tischgast wird in einem vielfältigen Angebot die gesundheitsfördernden Alternativen eher erkennen und auch auswählen.“ (ebd.: 22). In diesem Zitat wird das implizite konzeptionelle Verständnis deutlich, dass solchen Formen staatlicher Ernährungspolitik zu Grunde liegt: Aktivitäten wie das Essen erscheinen als isolierte Abfolge einzelner, rationaler Handlungsakte. Dass diese Annahme zu

kurz greift, habe ich bereits in Kapitel 2.2 und 2.3 konzeptionell und in den Kapiteln vier und fünf empirisch dargestellt.

Die dargelegten Formen quantifizierender Körperpolitiken des Maßhaltens zielen auf eine Beeinflussung der Praktiken des Kantinenessens vor Ort ab. Inwiefern sie tatsächlich einen Einfluss zeitigen, zeigen die beiden nachfolgenden Unterkapitel.

6.2.2 Betriebliche Gestaltung des Maßhaltens

In diesem Unterkapitel lege ich dar, wie das Maßhalten mit Praktiken der betrieblichen Fürsorge für die Arbeitskräfte – beziehungsweise der Sorge um deren Arbeitskraft – verknüpft sein kann. In der humangeographischen Forschung beschäftigte sich beispielsweise Valentine mit betrieblichen Ernährungspolitiken, indem sie feststellt: „working bodies are *in-corporated* [Herv. i. O.] into organizational life through emerging food practices“ (Valentine 2002: 3).

Die betriebliche Einflussnahme auf das Angebot des Essens in der Kantine umfasst zahlreiche Aspekte: Betriebe entscheiden, ob sie die Kantine in Eigenregie betreiben oder den Betrieb an externe Catering-Firmen auslagern. Sie entscheiden, zu welchen Preisen das Essen angeboten werden soll, welche grundsätzliche Struktur der Speiseplan aufweisen soll. Weiterhin statten sie die Kantinen mit den entsprechenden Arrangements aus und beeinflussen auch das verfügbare Budget. Ein Betrieb verfügt also über einen gewissen Gestaltungsspielraum in Bezug auf das Kantinenessen.

Im Hinblick auf die beforschten Kantinen zeigen sich diesbezüglich Gemeinsamkeiten wie auch Unterschiede. Zu den Gemeinsamkeiten gehört, dass keiner der beforschten Kantinen vorgeschrieben wird, ausschließlich Essen anzubieten, das den oben geschilderten Anforderungen genügt. Vielmehr erfolgten körperpolitische Weichenstellungen über eine Ausweitung des Angebotes, beispielsweise in Form der Salatbar.

In zwei der beforschten Kantinen wurde zusätzlich ein „Fitnessmenü“ (Nr. 82 Interview) beziehungsweise ein „Vitalmenü“ (Nr. 28 Beobachtung) eingeführt. Ersteres erfolgte nur für einen kurzen Zeitraum und begleitete die Eröffnung eines Fitnessraums im Betrieb. Das längerfristig eingeführte Vitalmenü zeichnete sich vor allem dadurch aus, dass es einen Brennwert von maximal 500 Kilokalorien aufwies. In dieser Kantine wurden alle Tagesgerichte unter Angabe des jeweiligen Brennwertes in einem Schaukasten zu Beginn der Theke ausgestellt. Dies stellt meiner Interpretation nach eine deutliche ernährungspolitische Einflussnahme dar, indem die Gäste durch das Bereitstellen dieser Information in die Lage

versetzt werden sollen, die „richtigen“ Gerichte zu wählen – ohne Speisen zu verbieten. Dabei ist eine Referenz zur Strategie des *nudging* festzustellen.

Das *nudging* bezieht sich auf die Gestaltung der Auswahl im Sinne einer „‘choice architecture‘ (Bucher et al. 2016: 2252). Auf die politischen Implikationen einer solchen Form des *nudging* gehen beispielsweise Boeckler und Berndt (2013), Carolan (2018) und insbesondere Reid und Ellsworth-Krebs (2019) ein. Diese definieren es in Referenz auf praxeologische Theorien:

„A nudge, thus understood, is an arrangement of, for example, infrastructure or (dis)incentives that encourage particular ‘good’ choices, or decisions to be made, rather than ‘bad’ choices.“ (ebd. 2019: 297)

In der Logik des *nudging* spiegelt sich die Verortung der Verantwortung für eine gesunde Ernährung beim jeweiligen Individuum wider, die ich bereits bei der Analyse der staatlichen Einflussnahme herausgearbeitet habe.

Ein weiterer Unterschied zwischen den beforschten Kantinen ist in Bezug auf die Ausstattung mit Kapital festzustellen. In den vorhergehenden Kapiteln 5.5 und 6.1 habe ich den Zusammenhang zwischen dem Budget und dem Handlungsspielraum für die frische Zubereitung von Essen mit Nahrungsmitteln guter Qualität dargelegt. Angesichts dieses dichten Zusammenhangs zwischen der finanziellen Ausstattung und der Qualität des angebotenen Essens scheint es bemerkenswert, dass nur zwei der acht beforschten Kantinen über die Bereitstellung der Infrastruktur hinaus subventioniert werden.

6.2.3 Konkurrierende Praktiken des Maßhaltens vor Ort

Dieses Kapitel beschreibt drei zentrale, sich widersprechende und um Deutungshoheit konkurrierende Körperpolitiken des Maßhaltens, wie sie sich in der Analyse der Praktiken des Essens in Kantinen als relevant zeigen. Der erste Widerspruch zeigt sich zwischen den körperpolitischen Anforderungen einerseits und dem Angebot vor Ort andererseits. Diesbezüglich formulierten die interviewten Personen den Vorwurf, das Angebot der Kantine würde dem Maßhalten entgegen stehen:

„Generell finde ich, wenn man essen geht oder in Kantinen so, dass halt oft mit etwas Fettiges dabei ist oder etwas, klar das isst man zwar gerne aber es gibt natürlich auch immer etwas Gesünderes [...]. Generell schmeckt das gut, man kann sich da jetzt nicht beschweren, aber es ist schon oft, dass halt viel mit Öl [...] oder Fett [...] gekocht wird.“ (Nr. 61 Interview)

Allerdings habe ich in Kapitel 5.5 festgestellt, dass sich das Angebot in Kantinen unter anderem auch an der Nachfrage der Gäste ausrichtet. Um diesen Aspekt zu vertiefen, bietet sich ein

Vergleich mit den Ergebnissen aus der Auswertung der Daten aus derjenigen Kantine, die ein kalorienreduziertes Menü anbot und in einem Schaukasten einen Demonstrationsteller jedes Menüs unter der Angabe der Kilokalorien präsentierte. Ich habe mir an einem Beobachtungstag auch die Zahlen geben lassen: Von der Hausmannskost wurden 92 Essen ausgegeben, von dem Vitalmenü 35 Essen und von dem vegetarischen 15 Essen (Nr. 45 Beobachtung). Zugleich sei dies aber nur in Maßen zu verallgemeinern, es komme immer auf die jeweiligen Gerichte an. Wenn das vegetarische Gericht Pasta sei, werde es auch gerne angenommen (ebd.). Dies bestätigt zunächst die Erkenntnis, wonach das Schmecken ein relevanter Kontext des Essens im Erwerbsalltag darstellt (vgl. Kapitel 4.5).

Hinzu kommt, dass Kantinen oftmals gewinnorientiert ausgerichtet sind und daher nach Möglichkeit anbieten, was auch verkauft wird (vgl. Kapitel 5.5). Wenn es Currywurst mit Pommes gibt, „ist die Bude voll, egal ob es gesund oder ungesund ist. [...]“ (Nr. 54 Interview). Dementsprechend werden diese Speisen häufig angeboten. Ähnliches trifft auch auf andere deftige Gerichte zu. So sagt ein Kantinenkoch, dass Gerichte wie dicke Bohnen mit Speck sehr beliebt seien. Da er dies gut verkauft, bietet er sie auch an, allerdings sei das „natürlich nichts, ich sage mal halt eben, ja was man gesund kochen kann [lacht].“ (Nr. 56 Interview) Inwiefern diese Beliebtheit auch auf eine wortwörtlich abgespeckte Version zutreffen würde, geht aus den Daten nicht hervor.

Der zweite Widerspruch, den ich in Bezug auf das Maßhalten identifiziert habe, entfaltet sich zwischen Tun und Sagen. So erzählt mir eine Interviewpartnerin, dass sie im Moment auf Diät sei, woraufhin ihr ebenfalls anwesender Kollege in einem sarkastischen Tonfall sagt: „Ach, gute Diät, Nutellabrötchen.“ (Nr. 58 Interview) Ihr Kollege weiß, was sie am Vormittag gegessen hat, und dass die nicht zum gemeinen Verständnis von Diät passt.

Was Menschen sagen, dass sie tun, muss daher nicht mit ihren tatsächlichen Aktivitäten übereinstimmen. Nun sind nach Schatzki verbale wie nicht-verbale Praktiken gleichgestellt (Schatzki 1996b: 112). Allerdings zeigt sich in der empirischen Analyse, dass sie sich hinsichtlich ihres Einflusses auf das Phänomen Kantinenessen unterscheiden. Diesbezüglich zeigte die Auswertung der Daten, dass sich in allen Kantinen – aber nicht in allen Praktiken des Essens in der Kantine – eine gewisse Entwicklung abzuzeichnen scheint, die sich durch die folgende Feststellung eines Kantinenleiters mit langjähriger Berufserfahrung illustrieren lässt:

„Ich sage jetzt mal einfach der Schweinenacken oder das Nackensteak oder egal, fettige Sachen allgemein, der Trend ist an und für sich schon bisschen rückläufig, also ich

würde sagen, [...] dass man schon [...] auf Kilokalorien auf irgendeiner Art und Weise achtet.“ (Nr. 6 Interview)

Diese Entwicklung lässt sich im Hinblick sowohl auf die Persistenz der Praktiken des Essens als auch der in diesem Kapitel dargestellten Vielfalt und Widersprüche in Bezug auf das Maßhalten mit dem Modus des *zähen Wandels* (vgl. Kapitel 4.6) beschreiben.

Die Definition von Körperpolitiken, die diesem Kapitel zu Grunde gelegt werden, eröffnen eine Perspektive darauf, dass sich das Politische darin äußert, welche körperlich spürbaren Empfindungen es hervorruft (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008: 462). Dies ist anschlussfähig an Schatzkis Konzept von Praktiken, insbesondere in Bezug auf deren teleoaffektiven Strukturen. Zur Erinnerung sei erneut definiert, was Schatzki unter teleoaffektiven Strukturen einer Praktik versteht: „A ‚teleoaffektive structure‘ is a range of normativized and hierarchically ordered ends, projects, and tasks, to varying degrees allied with normativized emotions and even moods.“ (Schatzki 2002: 80) Für eine eingehende Erläuterung verweise ich auf das Kapitel 2.3.

In Bezug auf die Praktiken des Maßhaltens zeichnen sich dahingehend Widersprüche ab, als das ein und dasselbe Ziel von unterschiedlichen körperlichen Empfindungen begleitet werden können. Das lässt sich anhand eines Vergleichs der folgenden beiden Zitate illustrieren. Im ersten Satz des nachfolgenden Zitats wird deutlich, dass der Interviewpartner die allgemeine Normativität des Maßhaltens grundsätzlich verinnerlicht hat und auch auf sich bezieht – im Allgemeinen:

„Bei mir ist das so, ich müsste abnehmen ein bisschen. [...] Und wenn das mehr als ein Gericht ist, das mir schmecken würde, wo ich Lust drauf habe, dann suche ich mir aus, was hat weniger Kalorien. Aber erste ist ‚was mag ich?‘ [...] Aber [wenn ich] etwas kalorienreduzierteres Essen essen kann, dann nehme ich das.“ (Nr. 47 Interview)

Im Hinblick auf das praktische Verständnis zeigt sich allerdings eine Priorisierung des Genusses über das Maßhalten. Anders verhält es sich bei einer Interviewpartnerin, die hart mit sich ins Gericht geht, weil sie es nicht schafft, den normativen Vorstellungen zu genügen:

„Das Gleichgewicht zwischen Naschen und Bewegung, das fehlt mir im Moment und ich denke man muss nicht dick sein in der heutigen Zeit. Man hat die Möglichkeit, sich gesund zu ernähren und das kann man, sicherlich besser machen als ich das jetzt im Moment mache. [...] ich habe kein Verständnis dafür, wenn man sich ständig irgendwie Saftschorle oder Cola reinzieht oder sonst irgendetwas und dann sagt man ‚dass man zu dick ist‘, also jeder weiß woran das liegt, außer wenn es krankhaft ist, aber das ist bei mir nicht der Fall, ne!?“ (Nr. 16 Interview)

Sie wird durch das Verfehlen der Normativität mit einem schlechten Gewissen beim Essen, also sprichwörtlichen Gewissensbissen, sanktioniert. Eine solche schuldbewusste Beziehung zum Essen habe ich bei einigen interviewten Personen identifiziert, es handelt sich dabei also nicht um eine Nischenpraktik.

Beide Fallbeispiele bringen eine gewisse Normativität zum Ausdruck, wonach das Maßhalten erstrebenswert sei, und beide dokumentieren, dass sie dieser Normativität nicht immer gerecht werden. Allerdings besitzen sie ein unterschiedliches Verständnis davon, wie ein Abweichen von dieser Normativität zu bewerten ist, die sich wiederum in unterschiedlichen Gefühlsäußerungen manifestiert: Während es für den ersten Interviewpartner kein großes Problem darzustellen scheint, dass er das Geschmackserlebnis über das Maßhalten priorisiert, stürzt die zweite Interviewpartnerin in einen Gewissenskonflikt.

Diese negativen Empfindungen haben einen Einfluss auf das menschliche Wohlbefinden. Aber nicht nur dieser Umstand macht sie zum Forschungsgegenstand kritischer Geographien. Vielmehr spiegelt sich in diesen negativen Empfindungen eine einseitige Verortung der Verantwortung für das Maßhalten, das ich bereits in den Ausführungen zur staatlichen Einflussnahme kritisiert habe. Nicht nur in Bezug auf das Maßhalten bietet eine solche Einseitigkeit in Bezug auf die Verantwortung für die Entfaltung sozialer Phänomene eine gesellschaftspolitische Relevanz, die sich sowohl über eine kulturelle (Jackson 2011, Jackson 2016), als auch politisch-ökonomische Perspektive auf Essen erforschen lässt (Mansfield 2012, Guthman 2011).

Das Scheitern könnte auch als ein Effekt der Umstände gedeutet werden, wie etwa der Erwerbsarbeit – doch obwohl die interviewten Personen auf diese Umstände verweisen, verorten sie die Verantwortung für das Scheitern bei sich selbst. Das kommt beispielsweise in der folgenden Aussage eines Kochs zum Vorschein, der mit seiner Kollegin einen „Diätmarathon“ veranstaltete, wobei derjenige gewann, der am Ende am meisten abnahm: „Was soll ich sagen, dass ist dann wieder das gewisse Gesundheitsbewusste oder sagen wir mal ich möchte nicht diesen typischen [...] ...diese Kochfigur kriegen“ (Nr. 46 Interview). Die berufstypische Nahrungsaufnahme scheint unerwünschte Begleiterscheinungen in Bezug auf die Figur zu haben, dem durch Maßhalten zu begegnen ist.

Noch deutlicher wird dieser Umstand im nachfolgenden Zitat:

„im Moment bin ich schon gestresst, dadurch, dass ich das neu mache und nichts kann im Grunde [...], das ist dann schon sehr anspannend und dann muss ich auch schon mal

ein Stück Schokolade haben [...] manchmal [...] versage ich es mir oder versuche [lacht auf] versuche das zwar immer, aber das gelingt mir nicht immer [I: ja]. Also ich brauche schon Zucker, wenn ich Stress habe [I: ja]. Ganz klar, dann nutzt auch der Apfel nichts mehr [lacht] [...]. Das ist also schon blöd [...], dass wirkt schon, ne, obwohl das ja falsch ist aber...“ (Nr. 20 Interview).

Sie versucht, gegen ihr Körpergefühl anzugehen und der Normativität „richtiger“ Ernährung Folge zu leisten, um so eine „socially desired version of selfhood“ (Afful & Ricciardelli 2015: 457) zu erlangen. Im Scheitern stellen sich Schuldgefühle ein – und diesen Umstand gilt es kritisch zu reflektieren. Die Diskrepanz zwischen Normativität und Tun erscheint dann als persönliches Scheitern. Dies ist umso bemerkenswerter, als dass die interviewten Personen diese einseitige Verortung aufrecht erhalten, obwohl sie zugleich von den Kontexten sprechen.

Sie haben also nicht nur die Normativität des Maßhaltens verinnerlicht, wonach bestimmte Körpermaße anzustreben sind, sondern auch, wonach dies eine Sache der persönlichen Moral darstellt. Charakteristisch für dieses Verständnis sind Aussagen wie „es liegt aber auch an jedem selber“ (Nr. 76 Beobachtung). Wenn es aber vom Willen des Einzelnen abhängt, ob er oder sie Maß hält, dann bezieht sich ein entsprechend abweichendes Verhalten auf eine entsprechende Schwäche, siehe dazu auch (Barlösius 2011 [1999]: 71, Colls 2007). Dem gegenüber steht das Maßhalten für Willensstärke. Exemplarisch sei der Kommentar eines Interviewpartners hinsichtlich seiner Fähigkeit zur Selbstkontrolle angeführt: „Da habe ich echt [...] den Biss dann für, ne“ (Nr. 54 Interview). Dabei muss sich die Herrschaft über den eigenen Körper nicht notwendigerweise in einer permanenten Kontrolle des Essens äußern, sondern kann sich auch auf die Fähigkeit beziehen, bei Bedarf gegenzusteuern, „wenn das dann aber irgendwo sichtbar ist, auf der Waage“ (ebd.).

Die Referenz auf Waagen und Kalorienangaben verweist wiederum auf die Kontexte des Essens, das zweite in diesem Unterkapitel dargelegte Muster, und zwar in dem Sinne, dass die Körperpolitiken selbst auch einen relevanten Kontext des Essens darstellen. Sie schaffen einen Referenzrahmen dafür, was normal ist und was nicht:

„Also ich bin ein Essensfan, sieht man leider und da fängt dann die Religion an. [...] da ist halt irgendwo ein Punkt, wo man dann immer mal wieder gucken muss, ob man nicht irgendwas nicht isst oder weniger isst“ (Nr. 20 Interview).

Die Normativität gebietet es also, Maßnahmen zu ergreifen, wenn die Grenze des Tolerierbaren überschritten ist. Essen wird also zu einem komplexen sozialen Regelwerk hochstilisiert, dessen Regeln zu befolgen sind, um das Ziel des schlanken Körpers erreichen zu können – wenngleich

in diesem Fall weniger ein transzendente denn vielmehr weltliche Transformation zum fitten, leistungsfähigen, normgerechten Körper.

Befördert wird dies durch den Umstand, dass die Ausmaße des Körpers den Erfolg – oder Misserfolg – des Maßhaltens offensichtlich machen, denn der Körperumfang lässt sich nur schwer verbergen und wird dadurch sanktionsfähig: Ein „fat body [...] is always performing a silent act of confession that upholds power dynamics that pathologize fat bodies” (Afful & Ricciardelli 2015: 456). Diese Bedeutung der Sichtbarkeit für Praktiken der Einflussnahme und Kontrolle wird auch in anderen Studien nahegelegt: „Disciplinary power involves *regulation through (either literal or metaphorical) visibility*. [Herv. i. O.]“ (Hannah 1997: 171). Zur weiteren Vertiefung siehe auch Foucault (1995).

In der Kantine werden aber nicht nur die Ausmaße der essenden Menschen öffentlich sichtbar, sondern auch, was sie essen. Dies wird – bewusst oder unbewusst – registriert. Durch diese Öffentlichkeit des Essens und der essenden Menschen in der Kantine ist der Raum für soziale Kontrolle stärker gegeben. Diese fällt unterschiedlich stark aus, von allgemeinen Kommentaren wie „das ist alles Hüftgold“ (Nr. 52 Beobachtung) beim Anrichten von Bandnudeln mit Butter bis hin zu einer spezifischen Ausrichtung auf bestimmte Personen, die von dieser Normativität abweichen. So wurde ich beispielsweise Zeugin, wie Personen andere ungefragt auf deren Körperausmaß ansprachen (Nr. 57 Beobachtung). Es wird auch über die Personen geredet, die in der Kantine essen. Das verdeutlicht die folgenden Zitate eines Interviewpartners, der in jungen Jahren erblindet ist:

„Es gibt auch die Leute, die essen, essen, essen, machen gar keinen Sport und dann wundern sie sich später, warum sie dann nicht mehr so dem Schönheitsideal, nenne ich es mal, entsprechen werden“ (Nr. 35 Interview).

Als ich ihn frage, woher er – als erblindete Person – überhaupt wisse, dass eine Person dick sei, liefert er eine aufschlussreiche Antwort:

„Also oft hört man vom Hörensagen natürlich was. Von Leuten, mit denen man zusammen ist, die halt noch ein bisschen gucken können. Dann gibt es auch teilweise leichte Sticheleien: „Guck mal, der ist ja eh schon dick und isst jetzt nachher noch ´ne Pizza oder so irgendwas. Das bleibt natürlich hängen irgendwie! Man assoziiert natürlich Namen mit Gewichtsangaben, drück ich jetzt mal ganz salopp jetzt aus.“ (ebd.)

In dieser Begründung wird deutlich, wie „Dick-Sein“ als soziales Phänomen konstruiert wird: Durch zahlreiche Praktiken der Bezugnahme auf die Ausmaße eines Menschen, die auf dem

Verständnis basieren, wonach es in der Verantwortung eines jeden einzelnen liege, sich zu kontrollieren.

Die Interpretation der Daten legt nahe, dass es bei einer derartigen Moralisierung des Essens nicht um das Essen geht, sondern um eine Moralisierung der entsprechenden Menschen. Dies wiederum stellt die Voraussetzung dafür dar, dass das Maßhalten auch zu einem „Instrument zur sozialen Positionierung“ (Barlösius 2011 [1999]: 71) werden kann. Ein Beispiel stellt das folgende Zitat dar:

„Also, ich denke wir beiden essen schon ziemlich bewusst, oder? Und was die weiblichen [Arbeitskräfte] anbelangt, würde ich das auch für die Kolleginnen denken, oder? Also das Thema, was isst man und welche Diät macht man grade und was ist gesund [lacht]. Das ist schon häufig. Die Herren sind schon etwas genervt [lacht].“ (Nr. 10 Interview)

Durch das Tischgespräch beim gemeinsamen Mittagessen wird die Kantine selbst zu einem Ort der Erzeugung von Ernährungspolitiken, indem hier über das Maßhalten in einer Art und Weise gesprochen wird, dieses zur Norm erhebt und Abweichungen von der Norm sanktioniert. Hier tut sich eine interessante Parallele zu vergangenen Praktiken des Essens in der Kantine auf: Früher war es möglich, Personen im Speisesaal bloßzustellen, weil durch die Wahl der Speisen offensichtlich wurde, welches Essen sich diese leisten konnten (Thoms 2009: 137, 140). Heute geht es offenbar stärker um das „Kalorienkonto“ (Nr. 49 Interview). Zugleich ist festzustellen, dass die Kantine auch ein Ort ist, an dem ernährungspolitische Normativitäten herausgefordert werden können, etwa indem dem Genuss Vorrang gegeben wird.

Durch ein öffentliches Sprechen über das Maßhalten wird eine Deutungshoheit hergestellt, die die Normativität des schlanken Körpers als allgemeingültig erhebt. Allerdings ist festzustellen, dass nicht alle Personen diese Normativität für sich gleichermaßen annehmen.

In einigen wenigen Fällen nahm diese Problematisierung des Essens und des eigenen Körpers noch stärkere Züge an, die der Gesundheit nicht förderlich waren, im Gegenteil. Zu diesen Beispielen gehörte eine Interviewpartnerin, die vor einigen Jahren einen Kurs über gesunde Ernährung besucht hatte, der von ihrer Krankenkasse finanziert wurde. Dieser

„war einerseits gut, da musste ich aber aufpassen, dass ich nicht, übertreibe sage ich mal, mit, ‚das darfst Du nicht das darfst Du nicht‘, ne. [...] da bin ich krank geworden“ (Nr. 29 Interview).

Auf meine Rückfrage hin führte sie weiter aus. „Ja, krank geworden, psychisch auch, weil ich mir da einfach so viele Verbote gesetzt habe [...] so Druck auf mich“ (ebd.) ausübt habe. Essen

habe man da „in das Negative gezogen und das hat mich halt sehr beeinflusst.“ (ebd.) Die vermeintlich gesundherhaltende und leistungsfördernde Intervention der Krankenkasse hatte also ihr Ziel verfehlt und zur Erkrankung geführt.

Ernährungspolitiken und Körperpolitiken sind nicht nur deshalb politisch, weil sie auf eine Veränderung von Praktiken abzielen. Sie bergen auch einen politischen Gehalt, weil sie bestimmte normative Verständnisse bergen, die sich auf das Wohlbefinden von Menschen auswirken. Die Verbindung von kulturgeographischen Zugängen zu Essen als sozialräumliches Phänomen (vgl. Kapitel 2.1) mit feministischen Theorien schärft den Blick dafür, dass das Kulturelle nicht vom Politischen zu trennen ist: „*the cultural is political* [Herv. i. O.]“ (Jackson 1989: 2). Aber auch aus politisch-ökonomischer Perspektive lässt sich die einseitige Konsumorientierung gegenwärtiger Ernährungspolitiken kritisieren. So spricht Guthman von Übergewicht als *spatial fix* kapitalistischer Wachstumslogik (Guthman 2011: 164), was sie wie folgt begründet: „[T]he body is wrapped up in the material processes of capitalism quite apart from the ‘decisions’ that human subjects make around production and reproduction.“ (ebd.: 182) Wenngleich solche konzeptionellen Ideen meine Forschung beeinflusst haben, so besteht doch ein Unterschied zwischen der vorliegenden Arbeit und solcher Studien, die sich auf Ernährungs- und Körperpolitiken per se konzentrieren (Barlösius 2011 [1999], Evans & Colls 2009, Guthman 2011, Afful & Ricciardelli 2015).

Eine Perspektive auf die Entfaltung von Praktiken vor Ort macht aber die Gleichzeitigkeit, Koexistenz und auch Kollision verschiedener Praktiken des Kantinenessens sichtbar:

„’The spatial’ [...] can be seen as constructed out of the multiplicity of social relations across all spatial scales [...] It is a way of thinking in terms of the ever-shifting geometry of social/power relations, and it forces into view the real multiplicities of space-time.“ (Massey 1994: 4)

Weiterhin sind nicht nur Ernährungs- und Körperpolitiken politisch; auch das Forschen ist nicht frei von politischen Implikationen. Wenngleich praxeologische Forschungsperspektiven wie die, Kantinenessen als sozio-materiellen Zusammenhang miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements zu betrachten, mitunter Schwierigkeiten haben, Machtstrukturen zu benennen (vgl. Kapitel 2.2), so eröffnen sie dennoch den Blick für die Vielfalt an Praktiken, die in Orten des Alltags aufeinandertreffen. Diesbezüglich teile ich Gibson-Grahams Erfahrung, wonach ein „anti-essentialist approach, theorizing the contingency of social outcomes rather than the unfolding of structural logics“ (Gibson-Graham 2008: 615) dazu beitragen kann, den akademischen Horizont zu erweitern.

Aus diesem Grund gilt es, die Vielfalt von Praktiken darzulegen, da diese zugleich ein widerständiges Potenzial sichtbar machen. Daher ist es wichtig, nicht nur reproduzierende Einflussfaktoren darzustellen, sondern auch solche Praktiken, die hegemoniale Deutungshoheiten in Frage stellen. Dazu gehört etwa die Berufspraxis eines Kantinengasts, der beruflich mit Jugendlichen aus schwierigen Verhältnissen zu tun hat. Er kritisiert moralisierende Körperpolitiken dezidiert und legt mir seine Sicht der Dinge dar:

„Anstatt [sich um die] wirklichen Fragen, dieses Jammertals zu kümmern, wird Essen zur neuen Religion stilisiert. Also, in einer säkularisierten Welt kommt irgendein Gesundheitsminister und [...] beruhigt das Volk, auf dass wir und mit so einem Mist beschäftigen [...] wir sollten uns mit vielleicht spirituellen Fragen beschäftigen [...] was der Kitt unserer Gesellschaft ist.“ (Nr. 32 Interview)

Bei seinem Arbeitgeber wird „Bodyfit [...] auf die Fahnen geschrieben“ (ebd.), denn die Jugendlichen sollen nicht nur hinsichtlich der „Fachkompetenz [...], sondern Gesundheitskompetenz [...] und so weiter, Sozialkompetenz“ (ebd.) gefördert werden. Er findet es dagegen „arrogant jemanden zu sagen, wie er sich ernährt“ (ebd.), zumal er das Problem nicht bei den Jugendlichen verortet, sondern auf die Umstände zurückführt, in denen sie aufgewachsen sind, und auf das „private Fernsehen“ (ebd.). Aus diesem Grund unterläuft er diese hegemonialen Körperpolitiken in seinem Umgang mit den Jugendlichen.

Weiterhin gilt es, Wandel sichtbar zu machen. Das veranschaulicht der bereits geschilderte Fall einer Interviewpartnerin, bei der das Maßhalten zu einer Erkrankung führte. Nach einer Art Erweckungserlebnis, bei dem sie all ihre Ernährungsregeln missachtete, hatte sie zu einem anderen Bezug zu ihrem Körper und auch zum Essen gefunden:

„Ich bin sehr zufrieden damit, dass ich einfach sage ‚ich darf alles. Nur du musst halt wissen bis wohin‘. [...] ich weiß, dass es mir damals nicht gut getan hat, und ich fühle mich jetzt pudelwohl“ (Nr. 29 Interview)

Sie stellte mittlerweile das Körpergefühl über quantifizierende Ernährungsregeln.

Neben diesen deutlicheren widerständigen Praktiken möchte ich eine weitere, alltägliche und einflussreiche Art und Weise nennen, wie solche Körperpolitiken herausgefordert werden: Nicht alle Personen verinnerlichen Praktiken gleichermaßen. Exemplarisch drückt sich dies im folgenden Zitat eines Interviewpartners aus: „Ich fühle mich wohl und solange ich mich wohl fühle nehme ich nicht ab, wozu?“ (Nr. 40 Interview) Ich argumentiere, dass auch solche alltäglichen und an sich unspektakulären Herausforderungen von Normativitäten in der akademischen Forschung Gehör finden müssen, damit die akademische Forschung Phänomene nicht einseitig repräsentiert.

Durch den Fokus auf den Menschen als Ort der Entfaltung von Körperpolitiken habe ich gezeigt, wie die Kantine sowohl als Ort der Reproduktion als auch des Widerstands konstituiert wird. Dabei zeigt sich, dass die Praktiken des Maßhaltens in der Kantine widersprüchlich sind, und zwar nicht nur dahingehend, dass das Sprechen über das Maßhalten vom tatsächlichen Maßhalten abweichen kann. Sie sind auch dahingehend widersprüchlich, als dass die Probleme wie auch die Lösungen beim Individuum verortet werden, das Essen aber zugleich keine individuelle Angelegenheit darstellt. Vielmehr wird das Maßhalten zur sozialen, betrieblichen und volkswirtschaftlichen (vgl. Unterkapitel 6.2.1, 6.2.2) Angelegenheit.

6.3 Wissen, wo das Essen herkommt

„Was ich mit gutem Essen assoziiere, das sind gute Produkte. Wir wohnen in einer ländlichen Umgebung [...], wir kaufen sehr viel aus der Umgebung selber, Metzger vom Ort, Bauer vom Ort, der Spargel wächst bei uns auf den Feldern vor der Haustür.“ (Nr. 23 Interview)

In diesem Zitat bringt die Interviewpartnerin ein weit verbreitetes Verständnis zum Ausdruck, wonach dem Wissen um die Herkunft des Essens eine eigene Bedeutung beizumessen ist. Über die Referenz auf die Herkunft des Essens beschreibt sie ein normatives Verständnis dessen, wie das Essen sein sollte. Ihr Wissen bezieht sie daraus, dass sie direkt vermarktete Produkte einkauft und dem Wachsen der Ackerfrüchte zusehen kann, also aus persönlichen Erfahrungen. Auf diesen Punkt komme ich im weiteren Verlauf noch einmal zurück.

Die Interviewpartnerin geht zwei bis drei Mal in der Woche in die Kantine, unter anderem, weil es „nah am Arbeitsplatz“ (ebd.), „ein gesellschaftliches Ereignis“ (ebd.) und das Essen „ganz gut“ (ebd.) sei, womit sie einige der bereits behandelten Kontexte des Kantinenessens anspricht (vgl. Kapitel 4.1, 4.3, 4.5). Die Herkunft der Zutaten spielt beim Essen in der Kantine dagegen keine große Rolle. Damit zeigt sich eine Diskrepanz zwischen Ideal und Wirklichkeit, die charakteristisch für das Kantinenessen im Erwerbskontext ist.

Diese Kollision von Ideal und Wirklichkeit gilt es aber nicht nur zu verstehen, weil sie ein wichtiges Charakteristikum des Kantinenessens darstellt. Ich argumentiere, dass die alltäglichen Formen des Essens, etwa in der Kantine, verstanden werden müssen, wenn Veränderungen nicht nur auf die sogenannten *alternative food networks* (vgl. Kapitel 2.1) beschränkt sein sollen.

Zum besseren Verständnis dieser Kollision setze ich mich im ersten Unterkapitel mit der Verortung von Essen auseinander, indem ich den Unterschied zwischen der sogenannten Geographischen Herkunftsangabe und humangeographischer Perspektiven auf die Verortung von Essen aufzeige. Daran schließt sich eine Analyse des Wissens um die Herkunft des Kantinenessens bei denjenigen an, die in der Kantine Essen produzieren, ausgeben und konsumieren. Im dritten Unterkapitel zeige ich, wie die Kantine als Ort des Essens *im* und *als* Erwerbsalltag sich unter anderem dadurch konstituiert, dass die Aufmerksamkeit eben nicht auf die Herkunft des Essens gerichtet wird. Um diesen Aspekt des Wissens um die Herkunft zu erörtern, greife ich auf Hannahs Konzept der *oriented practice* (Hannah 2019) zurück. Das vierte Unterkapitel handelt von den räumlichen Beziehungen des Kantinenessens, die aus einer emotionalen Bezugnahme auf die Verortung des Essens resultieren.

6.4.1 Geographische Herkunftsangabe

Essen kann auf unterschiedliche Arten und Weisen verortet werden. Eine auch außerhalb akademischer Debatten bekannte Verortung stellt die sogenannte geographische Herkunftsangabe dar. Diese bezieht sich auf die Verortung der Produktion im Gradnetz. Wie das eingangs angeführte Zitat veranschaulicht, erschöpft sich das Wissen um die Herkunft allerdings nicht auf diese Angabe. Über die Herkunft Bescheid zu wissen, meint wesentlich mehr – wenngleich dieses „mehr“ mitunter schwer in Worte zu fassen ist.

Auch in geographischen Debatten stellt die Verortung im Gradnetz nur eine Facette der Herkunft unter vielen dar, wobei der Fokus auf die räumlichen Zusammenhänge des Essens gerichtet wird. Kulturelle Geographien des Essens arbeiten beispielsweise heraus, wie Menschen einen Bezug zur Herkunft des Essens aufbauen und damit beispielsweise dessen Regionalität konstruieren (Ermann 2006, Blake et al. 2010). Politisch-ökonomische Perspektiven zeichnen unter anderem die ökonomischen Beziehungen nach (Bryant & Goodman 2004). Nicht ohne Grund greift Harvey auf die Frage nach der Herkunft des Essens zurück, um seinen Studierenden seine Perspektive deutlich zu machen:

„I often ask beginning geography students to consider where their last meal came from. Tracing back all the items used in the production of that meal reveals a relation of dependence upon a whole world of social labor conducted in many different places under very different social relations and conditions of production.” (Harvey 1990: 422)

Die vorliegende Praxeographie stellt einen Versuch dar, diese beiden Ansätze zu einer integrativen Perspektive auf die Verortung des Essens, der Konstitution der Orte des Essens sowie der daraus erwachsenden räumlichen Verbindungen zu vereinen. Aus einer Perspektive

auf Kantinenessen als sozio-materiellen Zusammenhang miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements wird deutlich: Bei der Diskrepanz zwischen Wunsch und Wirklichkeit in Bezug auf das Wissen um die Herkunft des Essens handelt es sich nicht um separate Phänomene; vielmehr sind sie Ausdruck des ein und desselben sozio-materiellen Zusammenhangs, der das Kantinenessen ausmacht.

Begriffe wie *food systems* oder Warenketten suggerieren eine Geschlossenheit wie auch eine Linearität, die der Komplexität der Herkunft von Kantinenessen nicht gerecht werden. Vielmehr ist das Kantinenessen mit der „ability to draw things in from elsewhere, thus producing a dynamic network of things on the move and in circulation“ (Jackson et al. 2018: 120) verknüpft. Daher schlage ich den Begriff des Warennetzwerkes vor, dem ich das Konzept der Arrangements zu Grunde lege. Diese zeichnen sich unter anderem durch die Beziehungen, Positionen und Bedeutungen der einzelnen Entitäten zueinander und im Hinblick auf die Entfaltung von Praktiken aus (Schatzki 2002: 20). Zu den Beziehungen zählt Schatzki „causal, spatial, intentional, and prefigurational relations“ (ebd.: 46). Damit lassen sich sowohl räumliche Beziehungen im absoluten Sinne (ebd.), wie die Orte und Wege der Zutaten, sowie eine gerichtete Bezugnahme auf Essen durch „thoughts, beliefs, intentions, and emotions“ (ebd.: 44), beispielsweise im Hinblick auf die Herkunft, abbilden. Damit bietet die Heuristik des Warennetzwerks Anknüpfungspunkte sowohl im Hinblick auf politisch-ökonomische als kulturelle Perspektiven auf Essen.

6.4.2 Tatsächliches Wissen um die Herkunft des Essens

In diesem Kapitel geht es um das Wissen um die Herkunft des Kantinenessens. Die Auswertung der Daten ergab, dass das Wissen um die Herkunft zumeist nur zum Ort des Erwerbs zurückreicht. Das veranschaulicht das nachfolgende Zitat aus dem Interview mit einem Kantinengast veranschaulicht:

„Ich persönlich neige auch dazu, wenn ich ein Stück Fleisch kaufe, das dann beim Metzger zu kaufen und nicht beim Großhändler. [Tischnachbar: Genau, Qualität, da können wir uns natürlich hier kein Bild von machen, wie die einkaufen.] Aber es schmeckt jedenfalls so als wäre es qualitativ gut“ (Nr. 31 Interview).

Ich möchte auf drei Aspekte hinweisen, die dieses Zitat um Ausdruck bringt: Der erste ist die Beschränktheit des Wissens um den Ort der Herkunft. Der zweite sind die unterschiedlichen Bedeutungen, die der Metzgerei und der Kantine hinsichtlich des Wissens um die Herkunft beigemessen werden, denn im Grunde weiß der Kantinengast auch beim Einkauf beim Metzger nicht mehr über die Herkunft des Produkts als beim Einkauf in der Kantine. Und schließlich

treten anstelle eines tatsächlichen Wissens Empfindungen, die sein praktisches Verständnis anleiten.

In diesem Unterkapitel geht es um den ersten Aspekt, die Beschränktheit des Herkunftswissens. Auf die beiden letzten Aspekte komme ich in den nachfolgenden Unterkapiteln zurück. Nachfolgend zeige ich, dass nicht nur das Wissen der Kantinegäste, sondern auch das Wissen des Kantinepersonals in Bezug auf die Herkunft der Waren beschränkt ist. Dazu gebe ich zunächst einen Überblick über die Gemeinsamkeiten und Unterschiede in Bezug auf die Warennetzwerke, an denen die einzelnen Kantinen teil hatten.

Sieben der acht beforschten Kantinen wurden mit den Zutaten beliefert. Dabei griffen sie auf unterschiedliche Lieferanten für unterschiedliche Warengruppen zurück. Alle beforschten Kantinen bezogen ihre Brötchen bei Bäckereien aus der näheren Umgebung. Zum Teil wurde auch das Fleisch vom örtlichen Schlachthof beziehungsweise bei örtlich ansässigen Metzgereien gekauft. Nudeln, Milchprodukte und andere Convenience Produkte wurden entweder von Grossisten geliefert oder im Fall des selbst einkaufenden Kantineleiters bei Großmärkten, Supermärkten und Discountern besorgt. Obst und Gemüse stammten von „Frischlieferanten“ (Nr. 46 Interview), vom Großmarkt oder dem Einzelhandel.

Die spezifischen Distributionsarrangements ermöglichen es in unterschiedlichem Ausmaß, sich über die Herkunft des Essens zu informieren. Bei den Zwischenhändlern ist das Wissen um die Herkunft der Waren in der Regel nur auf die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben beschränkt. Das möchte ich anhand des Beispiels einer Kantine veranschaulichen, die ihre Ware mehrheitlich von einem sehr bekannten Großhändler bezog, der auch andere Bereiche der Gastronomie wie Restaurants beliefert. Der Kantineleiter gab an, er habe „im Grunde genommen gar nicht die Möglichkeit auszusuchen.“ (ebd.) Er führte weiter aus:

„Ob es deutsche Ware ist, niederländische, belgische Ware, also die EU-Ware, [...] wird uns nachher schon, wenn wir die Ware geliefert kriegen ist die deklariert, aber ich kaufe jetzt zum Beispiel ein Schweinelachs ein, [...] ob der jetzt Niederlande, Belgien, im Grunde genommen diese großen Lieferanten in Deutschland ist, das sehe ich nachher erst anhand der Umverpackung [...]. Und die Rückverfolgbarkeit grundsätzlich ist gewährleistet, oder sagen wir die gesetzlich geforderte [...] Rückvollziehbarkeit, wo das Produkt her kommt oder welches, eventuell welches Tier es war, das liefert uns im Grunde genommen die Firma [Name Lieferant], das heißt, die wissen genau aus welcher Charge wir bezogen haben und diese Charge ist zurückvollziehbar. Teilweise macht man auch schon, dass die sogar diese Chargennummer und im Grunde genommen den Hersteller oder den Produzenten halt auf dem Lieferschein vermerken.“ (ebd.)

Wie in dem Zitat zum Ausdruck kommt, ist die gesetzliche Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Allerdings handelt es sich dabei um einen Zusammenhang, das dem Zweck folgt, im Falle eines Risikos für die Lebensmittelsicherheit den Weg des Produktes nachvollziehen zu können. Zum Wissen um die Herkunft, wie es im ersten Unterkapitel beschrieben ist, trägt dieses System nicht bei, weil es sich zum einen um eine Information handelt, die erst nach dem Einkauf relevant wird, und die Chargennummer weiterhin nichts über die Produktionsbedingungen aussagt.

Weiterhin zeigt sich in diesem Zitat, wie die europäische Gesetzgebung zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit über ihren Geltungsbereich Wirtschaftsräume konstituiert (vgl. Kapitel 5.4). Diese Gesetzgebung macht die Produkte hinsichtlich ihrer Unbedenklichkeit für den menschlichen Verzehr und Größen vergleichbar. Das macht es wiederum möglich, den Preis als relevantes Auswahlkriterium in den Vordergrund treten zu lassen. Standards, etwa in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit (vgl. Kapitel 5.4), stellen dabei sowohl eine Begleiterscheinung als auch eine Voraussetzung für derart weit verzweigte Warennetzwerke dar, siehe auch (Bourdieu et al. 2007). Sie stellen diesbezüglich eine effiziente Art und Weise dar, den Handel von Waren zu koordinieren:

„Material commodity exchange entails change of location und spatial movement. [...] Overcoming these spatial barriers takes time and money. Efficiency of spatial organization and movement is therefore an important issue for all capitalists.“ (Harvey 1990 [1989]: 229)

Andere Aspekte wie das Wissen um die Herkunft und die damit assoziierten Ideale hinsichtlich der Produktionsbedingungen treten dabei in den Hintergrund. Die Praktiken und Arrangements der Distribution von Waren formen einen Distributionszusammenhang, der es stark erschwert, sich über die Herkunft der Waren im Sinne eines Wissens um die Produktionsbedingungen zu machen. Dementsprechend eröffnen sich den Einkäuferinnen und Einkäufern der Kantinen nur begrenzte Möglichkeiten.

Bestellt wird nach der Funktion der Waren im Produktionsprozess, wie etwa der Schweinelachs aus dem bereits zitierten Beispiel, und damit

„einfach nur Ware, die, ich sage jetzt mal, portionieren oder ver- oder umverpacken die halt in den Chargen wie ich sie bestelle. Der Rest ist im Grund genommen, ja, ich sage jetzt einmal ihm [dem Zulieferer] überlassen. Das Segment regionale Produkte oder ich sage jetzt einmal unter besseren Bedingungen aufgezogenes Fleisch oder großgezogenes Fleisch bietet mir der Lieferant jetzt nicht.“ (Nr. 46 Interview)

In diesem Zitat wird deutlich, wie die Kommodifizierung von Essen zur Ware funktioniert und welche Konsequenzen in Bezug auf das Wissen um die Herkunft diese birgt. Für eine vertiefte Auseinandersetzung der Wirkungsweise von Prozessen der Kommodifizierung aus politisch-ökonomischer Perspektive verweise ich auf Nallys Forschung zu den „biopolitics of food provisioning“ (Nally 2011). Die Kommodifizierung des Essens zur Ware findet auch in Formulierungen wie „unter besseren Bedingungen aufgezogenes Fleisch“ (Nr. 46 Interview) ihren Ausdruck – er spricht nicht von Tieren als Lebewesen, sondern von der Warenform Fleisch.

Der Kantinenleiter gab an, dass sein Großlieferant keine regionalen Produkte anbieten würde. Allerdings stellt sich auch die Frage, was mit regionalen Produkten gemeint ist. Der Kantinenleiter meint damit ein Produkt aus der Region, in der er lebt: „wenn ich jetzt zum Beispiel, ich bin ein Eifler, regionales Eifler Produkt haben möchte“ (ebd.), dann könne er das nicht über den Großhandel bestellen. Solche Auffassungen von regionalen Produkten beziehen sich auf ein relationales Raumverständnis. Das bedeutet, dass sich die Regionalität eines Produktes je nach dem Verkaufsort verändert: Ein in der Eifel großgezogenes und geschlachtetes Schwein wäre demnach in der Eifel ein regionales Produkt, außerhalb der Eifel dagegen nicht mehr.

Derart definierte regionale Waren zu verkaufen stellt ein wesentlich komplexeres Unterfangen für einen Großhändler dar als Waren mit einer entsprechenden Herkunftsangabe oder einer standardisierten Form von Produktionsbedingungen zu verkaufen. Es ist anzunehmen, dass es auch dieser Komplexität geschuldet ist, dass bislang noch keine einheitlichen Handelsstandards bezüglich der Regionalität von Lebensmitteln existieren, anders als bei *fair trade*, biologisch erzeugter Lebensmittel oder der geographischen Herkunftsangabe. Diese stellen eindeutige Eigenschaften der Produkte dar, welche unabhängig vom Ort des Verkaufs erhalten bleiben.

Solche über das Liefernetz gleich bleibenden Produktqualitäten fügen sich leichter in die beschriebenen weit verzweigten Liefer- und Warennetzwerken ein. Dazu gehören auch Initiativen, die Regionalität allein in Bezug auf die Herkunft definieren, etwa indem das Bundesland angegeben wird. Letztlich handelt es sich dabei um eine Form der geographischen Herkunftsangabe, die weniger Informationen transportiert als die bereits existierenden Standards zur geographischen Herkunftsangabe.

Diese Ausführungen zeigen, dass der Einkauf von Kantinenessen nicht isoliert, sondern im Kontext der dominanten Organisation der Warennetzwerke des Alltags zu betrachten ist. Das

betrifft im Übrigen nicht nur das Essen in Kantinen. Der interviewte Koch arbeitet auch in einem Hotelbetrieb und verfügt dort über einen größeren finanziellen Spielraum. Allerdings limitiert ihn immer noch die Organisation des Distributionszusammenhangs:

„der Markt ist da, aber die Lieferung hakt, hakt in großen Bereichen im Moment noch. [...] für die Großküche können im Moment, ich glaube die Lieferanten kaum liefern. Ich meine in unserer kleinen Großküche vielleicht, aber wenn das eine Großküche ist mit tausend Essen und mehr, glaube ich nicht, dass die kleinen Lieferanten die entsprechenden Tiere großziehen, überhaupt diese Menge liefern können.“ (Nr. 46 Interview)

Zu einem ähnlichen Ergebnis kam bereits eine frühere empirische Studie über den Wareneinkauf in Kantinen und Restaurants (Rückert-John 2007).

Im Vergleich dazu stellt der Bezug von Waren beim Produzenten ein Distributionsarrangement dar, das es erlaubt, sich eingehender mit der Herkunft zu beschäftigen. So besichtigte ein Kantinenleiter die Bäckerei, von der er die Brötchen bezieht (Nr. 1 Beobachtung). Doch auch bei vermeintlich kurzen Lieferketten erstreckt sich das Wissen nur auf den Ort des Kaufs. Woher das in den Bäckereien eingesetzte Mehl oder die im Schlachthof geschlachteten Tiere stammen und woher wiederum deren Futter stammt, kann zwar über das Gebot der Produktrückverfolgbarkeit theoretisch nachvollzogen werden. Praktisch ist das Wissen um die Herkunft aber auf die letzte Produktionsstätte begrenzt.

Angesichts der bereits anklingenden Komplexität der Warennetzwerke stellt sich die Frage, inwiefern es überhaupt möglich ist, über die Herkunft des Essens im Alltag Bescheid Wissen zu können. An der Nachverfolgung der Herkunft eines zusammengesetzten Produktes, ausgehend von dessen Konsum, scheiterte beispielsweise auch Cook mit seinem *follow-the-thing*-Ansatz (Cook & Harrison 2007). Im Folgenden werde ich zeigen, inwiefern ein *tracing-the-nexus* im Sinne eines Nachzeichnens des verorteten sozio-materiellen Zusammenhangs Kantinenessen dazu beiträgt, diese Begrenzung des Wissens um die Herkunft besser zu verstehen.

6.4.3 Kantine als Ort des Essens *im* und *als* Erwerbsalltag

Dieses Unterkapitel wird von der Frage geleitet, inwiefern der sozio-materielle Zusammenhang des Kantinenessens überhaupt Möglichkeiten bietet, um über die Herkunft des Essens Bescheid zu wissen. Dieser Frage nähere ich mich über eine Betrachtung der Kantine als Ort des Essens im Erwerbsalltag der Gäste und als Erwerbsalltag des Kantinenpersonals. Um diese Kollision zwischen dem Ideal und dem tatsächlichen Wissen um die Herkunft besser zu verstehen, greife

ich zunächst auf Hannahs Ausführungen zur Gerichtetheit von Praktiken (Hannah 2019) zurück, um die Erkenntnisse im Anschluss mit Everts praxeologischer Perspektive auf sozialen Wandel (Everts 2019) zu kombinieren.

Hannah legt auf grundsätzliche Art und Weise dar, dass die Kapazitäten für das Ausführen von Praktiken begrenzt sind: „In performing active practices, every time we turn toward a new matter of concern, we necessarily turn away from others.” (Hannah 2019: 139) Liegt das Augenmerk nun auf den Erfordernissen des Erwerbsalltags, so kann es nicht gleichzeitig auf Aspekte wie der Herkunft des Essens gerichtet sein. Die behandelten Aspekte des Essens und Arbeitens in der Kantine sind für sich bereits raumfüllend, und die Kapazitäten zum Ausführen von Praktiken der Produktion, der Distribution oder des Konsums von Essen lassen sich nicht beliebig erweitern.

Die Diskrepanz zwischen Ideal und Wirklichkeit in Bezug auf die Herkunft des Essens, so folgt daraus, lässt sich zum Teil auch auf diese Begrenztheit der Kapazitäten zurückführen: „the more possibilities we have to do any of a wide range of things at any point in time and space, *the more starkly we are confronted with the fact that any one engagement is temporarily exclusive of others* [Herv. i. O.]” (ebd.: 173)

Die Kantine als Ort des Essens *im* und *als* Erwerbsalltag birgt es in sich, dass das Essen *praktisch* und *praktikabel* zu sein hat – umso mehr, wenn der Erwerbsalltag herausfordernd ist und die Aufmerksamkeit der Erwerbstätigen beansprucht. So ist es auch bei der eingangs zitierten Interviewpartnerin, die angibt, gutes Essen mit regionalen Produkten zu assoziieren:

„Meine Arbeit ist körperlich nicht anstrengend, aber, ich sage mal, von der intellektuellen Anforderung ist es herausfordernd in den Sitzungen, ich muss sehr viel rechnen, ich muss sehr präsent sein in meinen Sitzungen und ich muss auch sehr viel Streit und Knatsch aushalten können. Meine Aufgabe ist es Konflikte zu schlichten möglichst und das ist nicht immer einfach. Also fordernd ist diese Arbeit auf jeden Fall.“
(Nr. 23 Interview)

Damit lässt sich Hannahs Feststellung, wonach „occupation“ (Hannah 2019: 3) eine „power relation“ (ebd.) sei, durchaus auch im engeren Sinn des Wortes begreifen. Schließlich sind in Vollzeitstellen zumeist acht Stunden des Tages für die Erwerbsarbeit vertraglich vorgesehen. Dazu kommt noch die Zeit für diejenigen Aktivitäten, die die Erwerbstätigen in die Lage versetzen, ihrer Erwerbsarbeit nachzugehen – Vorbereitungen, Mobilität zur Arbeit, Pausen et cetera – sowie die Sorgearbeit für andere Personen. Auch dabei handelt es sich um Arbeit, die ihrerseits zeit- und raumintensiv ist.

Das Gleiche gilt für diejenigen, die in der Kantine Essen zubereiten. Auch sie müssen die Erwerbsarbeit mit ihren alltäglichen Verpflichtungen zu Hause abstimmen und haben zahlreiche Aufgaben zu erledigen, damit das Essen pünktlich ausgegeben werden kann. Dementsprechend verwundert es nicht, wenn der Einkauf der Zutaten an einige wenige Grossisten ausgelagert wird:

„Was aber auch definitiv Zeit und Geldersparnis [...], das Ganze geht über Online-beziehungsweise Telefonverkauf. Und [...] das sind an und für sich Sachen, die finde ich an und für sich relativ gut, von der Zeitersparnis.“ (Nr. 46 Interview)

Dies trifft umso mehr zu, wenn die Anzahl der Lieferanten reduziert wird: Es „ist ein Unterschied, ob wir, sage ich mal, zwanzig Lieferanten haben und müssen uns mit eventuell zwanzig Außendienstlern herumschlagen beziehungsweise wir geben einmal unsere Bestellungen durch“ (ebd.). Dieser Umstand führt zu einer Konzentration der Distributionspraktiken bei einigen wenigen, dafür aber großen Zwischenhändlern. Wie auch im privaten Einkauf, trägt eine solche „Routinisierung des Auswahlverhalten[s]“ (Everts 2008: 129) dazu bei, angesichts der Komplexität des Alltags handlungsfähig zu bleiben.

Die Beschäftigung hat also Auswirkungen auf das Wissen um die Herkunft des Essens, weil sie begrenzt, wie viel Freiraum für andere Aktivitäten bleibt:

„The crisis of directed practice [...] can be seen as a contradiction brought on by increasingly unmeetable demands of production, reproduction, care, solidarity, and second-order activities. Such pressures do not fall upon infinitely elastic embodied human beings who can, through technology or increasingly sophisticated prosthetics, arbitrarily expand our directional capacities.“ (Hannah 2019: 174-175)

Diese Begrenzung der Kapazitäten für das Ausführen von Praktiken durch den Alltag gilt sowohl diejenigen, die Kantinenessen konsumieren, als auch diejenigen, die es produzieren und ausgeben.

Kulturgeographische Arbeiten weisen darauf hin, dass diese – angesichts der Komplexität des Alltags einseitige – Verantwortungszuweisung für das Wissen um die Herkunft an diejenigen, die Essen einkaufen, kritisch zu beleuchten ist (Everts 2008, Meah 2014, Meah & Jackson 2016, Jackson 2016).

Die vorliegende Analyse soll aber nicht bei dieser Feststellung stehen bleiben. Wenn sowohl diejenigen, die Kantinenessen kaufen, als auch diejenigen, die die entsprechenden Zutaten einkaufen, sich in ihren Möglichkeiten, über das Essen Bescheid zu wissen, limitiert sehen, dann verweist dies auf einen gesellschaftlichen Zusammenhang, der einer weiteren Betrachtung

bedarf. Dazu greife ich auf Everts Konzept des sozialen Wandels zurück (Everts 2019). Er vertritt die These, „dass es ein wesentliches Charakteristikum unserer Zeit ist, dass Praktiken zunehmend stärker in Raum und Zeit ausgreifen.“ (Everts 2019: 174) Dies koppelt er an die „Zerteilbarkeit von Praktiken“ (ebd.: 175).

Im Hinblick auf Schatzkis Konzept von Praktiken äußert sich diese etwa im Hinblick auf die „teleoaffective structures in which subsets of people participate“ (Schatzki 2002: 85). Indem die einzelnen Bestandteile der teleoaffectiven Strukturen in „normativized and hierarchically ordered ends, projects, and tasks“ (ebd.: 80) untergliedert werden können, wird die Praktik als solche unterteilbar.

Dies möchte ich am Beispiel der Praktiken der Versorgung im Alltag veranschaulichen. Bei den Praktiken der Selbstversorgung sind diese relativ kurz und involvieren zwar viel Arbeit, die aber vor Ort von einigen wenigen Menschen ausgeführt wurden. Manche der älteren interviewten Personen erinnern sich an solche Praktiken der Selbstversorgung, wie sie diese bei den Eltern und Großeltern kennen gelernt haben:

„Essen schmeißt man grundsätzlich nicht weg. Und die Reste des Essens bekam dann ohnehin das Hausschwein. Bei den Großeltern, bei meinen Eltern war es so, dass das sich durchgemeldet hat zu sagen ‚wir müssen die Familie satt bekommen‘, mit dem eigenen Garten, mit den, ich erinnere mich noch, sieben Zentner Kartoffeln, die wir eingekellert haben mit den Boskop Äpfeln, mit den Einweckgläsern, mit der Marmelade, also es wurde üppig, das Sauerkrautfass, es wurde üppig für den Winter das Essen vorbereitet und diesen, diesen Zyklus, der Gartenarbeit, das Essen wachsen zu sehen, das einzumachen, zu ernten und die Kirschen einzukochen [...] ich erinnere mich, den ganzen Keller voll war mit Essen für den Winter. Ähm, das hat schon geprägt, dass Essen etwas Wertvolles ist. Und da gab es dann zu Weihnachten die Apfelsinen mal und das war alles noch eine andere Hausnummer in meiner Kindheit in den fünfziger Jahren. Und das ist dann in den, weiß ich nicht, Sechzigern so die erste Currywurst, die ich gegessen [habe]. Und das war einfach viel sakraler sonntags, der Sonntagsbraten, der Geruch des ganzen Dorfes, sonntags gab es Fleisch; also das hatte eine hohe Wertigkeit das Essen, weil man kannte das Schwein oder die Kaninchen, die man dann aß, die kannte man. Und all das, das meiste das man aß, das kam aus dem Garten, das hat man selbst erwirtschaftet, ne, und das hat mich geprägt.“ (Nr. 32 Interview)

Wie der Interviewpartner darlegte, involvieren Praktiken der Selbstversorgung nicht nur eine entsprechende Arbeit, Lebensmittel zu ernten und zu konservieren, sondern auch ein ganzes Set an Bedeutungen, Zielsetzungen und Arrangements. Importierte Waren gab es zu Festtagen, und Fleisch nur einmal in der Woche, wobei das Hausschwein zuvor mit den Essensresten aufgezogen wurde.

Ein knappes Erwerbsleben später lebte der Interviewpartner in anderen Zeiten, in denen die Selbstversorgung der Arbeitsteilung in Sorgearbeit und Erwerbsarbeit gewichen ist und sich damit einhergehend die Praktiken des Konsums von den Praktiken der Produktion räumlich entfernt haben. Er isst im Erwerbsalltag in der Kantine, deren Kantinenleiter mir darlegte, dass er zum Zeitpunkt des Einkaufs nicht entscheiden könne, aus welchem EU-Land das Fleisch käme (Nr. 46 Interview). Auch in der Wortwahl im Sprechen über Fleisch äußern sich Unterschiede, zwischen „man kannte das Schwein oder die Kaninchen, die man dann aß“ (Nr. 32 Interview) und „einfach nur Ware“ (Nr. 46 Interview) in Form bestimmter Fleischteile.

Der Anbau der Futterpflanzen, das Aufziehen der Tiere, das Schlachten, das Verarbeiten der Fleischhälften und die Zubereitung von Fleisch ist aufgeteilt auf verschiedene Orte. Um eine entsprechend sichere Versorgung zu gewährleisten, bedarf es weiterhin Standards, etwa in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, die ihrerseits noch mehr Aufwand erfordern (vgl. Kapitel 5.4). Zudem müssen die einzelnen Bestandteile der Arrangements der Versorgung weite Strecken zurücklegen, was wiederum Aufwand verursacht. Wenngleich sich der Interviewpartner heute praktisch in der Kantine versorgen lassen kann, ist das „Praktiken-Arrangement-Bündel [...] um diese Praktik herum gewachsen“ (Everts 2019: 175). Damit ist dies ein Beispiel dafür, wie „der Anteil, den Einzelne an einer Praktik haben, [...] in der Tendenz kleiner wird, während die Praktik selbst wächst und zusehendes mehr Raum und Zeit in Anspruch nimmt.“ (ebd.)

Zumindest in Bezug auf das Essen in der Kantine reichen die Verflechtungen des Warennetzwerkes des alltäglichen Essens weit über die direkten Bezüge zwischen Produzenten und Konsumenten hinaus – und damit auch die Möglichkeiten, etwas über die Herkunft des Essens in Erfahrung zu bringen. Das Erfahren meint dabei eben nicht nur das Lesen der sogenannten geographischen Herkunftsangabe, sondern auch ein Erfahrungswissen, dass auf der alltagsweltlichen Auseinandersetzung mit den Tieren, die geschlachtet oder dem Spargel, der vor der Haustür wächst (Nr. 23 Interview), beruht. Um es mit Tuan zu formulieren: „the world is known through the senses of hearing, smell, taste, and touch. These senses, unlike the visual, require close contact and long association with the environment.“ (Tuan 1977: 410)

Diese Arbeitsteilung charakterisiert nicht nur das Produzieren von Essen, sondern auch andere Bereiche des Erwerbsalltags. Dies macht es „möglich, im Tagesverlauf an immer mehr Praktiken teilzunehmen“ (Everts 2019: 177) – zugleich ist aber die Kapazität für das Ausführen von Praktiken begrenzt (Hannah 2019).

Die Kantine als Ort des Essens *im* Erwerbsalltag und als Ort des Essens *als* Erwerbsalltag macht nicht nur diese Kollision des Alltags besonders sichtbar. Sie macht auch erkennbar, dass sich diese Kollision an vielen Orten der alltäglichen Versorgung entfaltet. Mit Schatzki gesprochen: „An Ort is the place of many places; it is where the multiple places opened in the event are.” (Schatzki 2010: 34)

Die Kollision von Wunsch und Wirklichkeit erscheint dann nicht als individuelles Versagen, sondern als Folge der begrenzenden und zugleich entgrenzten Konstellationen des Essens im Alltag. Doch auch, wenn sich Menschen der Reichweite ihres Tuns nicht bewusst sind, beeinflusst dieses dennoch die weitere Entwicklung des sozio-materiellen Zusammenhangs.

6.4.4 Unbehagen in Bezug auf die Herkunft des Essens

Dieses Unterkapitel konzentriert sich auf die emotionale Bezugnahme auf die Herkunft des Essens. Ich argumentiere, dass es wichtig ist, die Empfindungen in Bezug auf Essen in den Blick zu nehmen, um so komplexe wie politische Aspekte des Essens, wie es das Wissen um die Herkunft darstellt, zu verstehen. Ähnlich argumentieren auch Hayes-Conroy und Hayes-Conroy in ihrem Artikel über *visceral politics* als „mechanisms through which people’s beliefs about food connect with their everyday experiences of food.” (Hayes-Conroy & Hayes-Conroy 2008: 461).

In englischsprachigen geographischen Debatten ist mitunter von *food anxieties* die Rede, die sich beispielsweise im Zuge des Aufdeckens von Lebensmittelskandalen – das heißt, der Herkunft von Essen – äußern (Meah & Watson 2013, Jackson 2010; 2015, Jackson & Everts 2010, Jackson et al. 2013). Diese scheinen mit den zunehmenden Distanzen zwischen den Orten der Produktion und den Orten des Konsums einherzugehen, wie historisch-geographische Arbeiten zeigen (Block 2009, Freidberg 2009). Auf solche verhältnismäßig starken Gefühle in Bezug auf die Herkunft der Lebensmittel bin ich in der Auswertung der empirischen Daten jedoch kaum gestoßen. Weiter verbreitet scheint dagegen eine latente, nicht immer präsenste und schwächere Form der Besorgnis zu sein, das Unbehagen.

Dieses Unbehagen äußert sich beispielsweise im Gespräch mit einem Kantinenleiter, der sagte, dass er gar nicht zu genau wissen wolle, was bei der Tierhaltung passiere (Nr. 39 Interview). Auch aus anderen Studien ist dieses Unbehagen bekannt, wenn etwa ein Mitarbeiter eines verarbeitenden Betriebs die industrielle Produktion von Hühnchenfleisch als „clinical and efficient way of doing things“ (Jackson 2010: 159) beschreibt und zugleich sagt: „that kind of

thing just doesn't feel quite right“ (ebd.). Ein anderes Beispiel besteht in dem Bericht eines Papaya-Importeurs über die alljährlichen Besuche auf den Farmen: „I hate it when I have to go and visit it and have it pushed in my face. And I'm honest that I'm a bit hypocritical about it... My first priority is my wife and children.“ (Cook 2004: 647)

Emotionen und Hierarchien in Bezug auf das Ausführen von Aktivitäten finden in Schatzkis Konzept der teleoaffektiven Strukturen als „hierarchies of ends, tasks, projects, beliefs, emotions, moods, and the like“ (Schatzki 1996b: 99) ihre Entsprechung. Die „precise contour and complexity of the teleoaffectivity that governs human activity depends on the range of life conditions activity expresses“ (Schatzki 1997: 302), was bedeutet, dass sich an den Emotionen ablesen lässt, welchen Zwecken sich die Praktik primär widmet. Dieses Konzept, ich möchte es betonen, erlaubt es, eine Vielzahl von Zwecken in den Blick zu nehmen, wobei sich die Priorität in dem zeigt, was Menschen tun und wie sie sich dabei fühlen.

In Bezug auf das Wissen um die Herkunft bedeutet dies, dass annehmbare Produktionsbedingungen et cetera durchaus Ziele von essensbezogenen Praktiken darstellen können – diese aber anderen Zielen, etwa die Familie zu versorgen, Geld zu verdienen oder angesichts des herausfordernden Alltags überhaupt handlungsfähig zu bleiben, untergeordnet sein können. Allerdings kann sich der Umstand, dass die herkunftsbezogenen Ziele nicht erreicht werden, in einem diesbezüglichen, latenten Unbehagen äußern. Der Fokus auf Emotionen ermöglicht es also, auch die feinen Schattierungen der Gerichtetheit von Praktiken zu ergründen, auch wenn sich diese letztlich nur in den Emotionen, nicht aber in den Taten relevant zeigen.

Ich möchte aber nicht nur auf die Praktiken eingehen, in denen sich das Unbehagen zeigt, sondern auch an die entsprechenden Arrangements und sozio-materiellen Zusammenhänge erinnern, die bereits in den vorhergehenden Unterkapiteln ausgeführt wurden, etwa das räumliche Trennung von Produktion, Distribution und Konsum Arrangements schafft, die eine Erfahrung der Herkunft des Essens behindern. Dies zeigt sich sogar in den Kantinen als Ort, an dem die Praktiken der Produktion, der Distribution und des Konsums von Kantinenessen zusammenlaufen. Mitunter gewähren die Theken einen direkten Blick in die Produktionsräume. Allerdings präsentieren sich die Kantinen zur Essensausgabe in einem Zustand, der die Herkunft des Kantinenessens in den Hintergrund treten lässt. Mit dem Aufräumen nach der Zubereitung werden dementsprechend nicht nur benutztes Küchengeschirr, Gemüseabschnitte und Verpackungen, sondern auch die Umstände der Produktion sprichwörtlich ent-fernt. Ebenso

erfolgt die Ent-*Sorgung* der Essensreste über das Fließband oder Geschirrwägen auf eine Art und Weise, die das Aufräumen in den Hintergrund treten lässt. Dieses Entfernen und Entsorgen werden durch entsprechende Regularien, aber auch durch die Erfahrung gelenkt, dass die Gäste eine entsprechende Umgebung erwarten und das Entfernen und Entsorgen dementsprechend finanziell belohnt wird.

Auch in anderen Bereichen des Essens im Alltag sorgt die Präsentation der Produkte dafür, dass die Umstände der Produktion in den Hintergrund gerückt werden können. Wenn beispielsweise nicht das ganze Tier, sondern stattdessen bereits ausgenommene, von Knochen und Haut ausgelöste, küchenfertige Teile der Tiere gekauft werden können, schafft dies ein Arrangement, das die Implikationen um die Herkunft – inklusive des Tötens eines Lebenswesens – in den Hintergrund treten lässt. Das ist auch in anderen Studien dokumentiert (Jackson 2010: 155, Carolan 2011: 108). Die Art und Weise, wie die Arrangements des Essens zu Warennetzwerken verknüpft sind – wozu auch die arbeitsteilige Organisation der Produktion und Distribution von Essen gehört – befördert also auch diesbezüglich bestimmte Praktiken und hemmt andere.

Mit zunehmender Entfernung wird es möglich, dass etwa ein möglicherweise empfundenes Mitgefühl für das Tier zu einem Unbehagen gedämpft wird, wobei diese Dämpfung der Empfindungen zur Handlungsfähigkeit beiträgt, die angesichts der Verwobenheit der Gäste wie auch des Kantinenpersonals in das kapitalistische Wirtschaftssystem angezeigt scheint.

Auch das Vertrauen in Personen, Standards oder die Alltagserfahrung ermöglichen es, die Herkunft des Essens in den Hintergrund treten zu lassen. Dies veranschaulicht etwa die Antwort des Gastes einer Kantine auf die Frage, ob er sich für die Herkunft der Nahrungsmittel interessiere: „Hier nicht, hier nicht, hier nicht, hier bin ich auf der sicheren Seite. Der kauft gut ein, der Chef da. Wägt auch ab, also ist kein Problem. Aber privat, was wollen sie da kontrollieren, ne.“ (Nr. 19 Interview) In diesem Sinne handelt es sich bei dem Kantinenpersonal um *representatives of abstract systems* (Giddens 1990: 85), wobei die tatsächliche Interaktion mit leiblichen Menschen eine wichtige Voraussetzung darstellt, siehe auch (Everts 2008: 161).

Dieses Vertrauen wiederum befördert, dass sich entsprechend komplexe Warennetzwerke ausbilden können. Doch auch wenn die Herkunft des Essens mit all seinen Implikationen wie den Produktionsbedingungen nicht im Vordergrund der Praktiken der Produktion, der Distribution und des Konsums von Kantinenessen stehen, so sind die Praktiken dennoch materiell miteinander verknüpft. In der geographischen Forschung wird diese Verknüpfung der Arrangements des Kantinenessens über verschiedene konzeptionelle Ansätze perspektiviert,

etwa über die politisch-ökonomischen Beziehungen (Cook 2004), die Wege der einzelnen Zutaten in Form von *food miles* (Jackson et al. 2018: 117, Dannenberg & Kulke 2014) oder indem Essen als „assemblage of place“ (Coles 2015: 203) betrachtet wird, so dass mit dem Einverleiben von Essen auch die jeweiligen Arrangements des Essens einverleibt werden: „when we eat we ingest place“ (Coles 2013: 258).

Zugleich erlaubt ein kulturgeographischer Blick auf die Orte des Essens, diese selber als relevante Kontexte zu betrachten. Im Fall des Kantinenessens stellt die Kantine ein Ort der Produktion, der Distribution und des Konsums von Essen dar. Doch aus dieser räumlichen Nähe im objektiven Sinn ergibt sich noch nicht, dass die Herkunft des Essens tatsächlich nahe geht – in emotionaler Hinsicht. In materieller Hinsicht lassen sich solche Verknüpfungen dagegen sehr wohl feststellen, zumindest theoretisch.

Die praxeographische Betrachtung des Wissens um die Herkunft hat gezeigt, dass die gegenwärtigen komplexen Warennetzwerke praktische, günstige und diesbezüglich effiziente Angebotsstrukturen ermöglichen. Daher ist das „Mitspielen“ der sozio-materiellen Zusammenhänge praktisch. Sich dagegen zu stellen ist dagegen mit einem höheren Aufwand und höheren Kosten verbunden, es ist also unpraktisch. Diesen Widerspruch zwischen praktisch und praktikabel interpretiere ich wiederum als Hinweis darauf, dass es nicht reicht, Veränderungen allein bei den Praktiken des Konsums – und damit einseitig bei „den Verbrauchern“ – zu verorten. Vielmehr gilt es, zahlreiche Stellschrauben an den Verknüpfungen von Praktiken und Arrangements so zu verändern, dass gewünschte Aspekte in Bezug auf die Herkunft des Essens *praktisch* und *praktikabel* gemacht werden.

7. Essen im Kontext – ein Fazit

Das Ziel dieser Arbeit war es, die vielfältigen Kontexte der Produktion, der Distribution und des Konsums von Kantinenessen und ihre jeweiligen Zusammenhänge in den Fokus zu nehmen, um den Blick über den Tellerrand hinaus auf die sozialen, kulturellen und wirtschaftlichen Aspekte des Essens zu richten.

Für die vorliegende Praxeographie habe ich an 40 Tagen in den Speiseräumen, Küchen und Theken von acht Kantinen sowie weiterer Orte der Produktion von Kantinenessen teilnehmend beobachtet und mit 131 Kantinengästen und 17 Personen, die Kantinenessen zubereiten und Ausgeben problemzentrierte Interviews geführt. In der gegenstandsorientierten Auswertung habe ich zahlreiche Kontexte des Essens *im* Erwerbsalltag der Kantinengäste sowie des Essens *als* Erwerbsalltag des Kantenpersonals identifiziert.

Die Verortung der Praktiken des Konsums in der Kantine beruht darauf, dass bei diesen täglichen, gemeinsamen Mahlzeiten diverse Praktiken des Essens zur Entfaltung gebracht werden. Das kann sich auch darauf erstrecken, dass Essen hier gekauft und an anderen Orten verzehrt wird, etwa am Arbeitsplatz. Die Kontexte des Essens im Erwerbsalltag der Kantinengäste charakterisiert weiterhin das Zusammenspiel der räumlich-zeitlichen Organisation der Erwerbsarbeit, der Sorgearbeit und der Mahlzeiten im Laufe des Erwerbsalltags. Diese formen komplexe und mitunter widersprüchliche räumlich-zeitliche Konstellationen des Erwerbsalltags, denen sich die Individuen ausgesetzt sehen, und sie haben einen starken Einfluss darauf, zu welchen Zeiten das Essen in der Kantine naheliegend und damit praktisch scheint.

Die Praktiken der Produktion, der Distribution und des Konsums von Kantinenessen konstituieren die Bedeutung der Kantine, wobei sich zeigte, dass die Bedeutungen so vielfältig, ambivalent und zum Teil widersprüchlich sind wie die hier ausgeführten Praktiken. So kann die Kantine zugleich als ein Ort der erholsamen Sättigung als auch der ermattenden Übersättigung, der mentalen Erholung als auch der mentalen Beanspruchung wahrgenommen werden. Diese Bedeutungen beeinflussen wiederum, inwiefern Menschen überhaupt in der Kantine essen gehen. Weiterhin verdeutlicht der Fokus auf das Praktische und das Praktikable des Essens in der Kantine, dass unterschiedliche Menschen unterschiedliche Bedürfnisse haben können. Daraus folgt, dass die identifizierten Kontexte nicht für alle Menschen und damit Praktiken gleichermaßen gelten. Ein Konfliktpotenzial im Hinblick auf die Erholung beim Essen in der

Kantine kann beispielsweise die Anwesenheit externer Gäste darstellen, mit denen die Angestellten eine berufliche Beziehung verbindet. Das schafft ein Arrangement, das einen erholsamen Abstand zur Arbeit nicht mehr gewährleistet, aber auch die Entfaltung der Praktiken der Kommunikationsarbeit bei Tisch einschränkt. Zugleich aber ermöglicht die Versorgung externer Gäste, bei der Produktion von Kantinenessen entsprechende Skaleneffekte zu nutzen und auf diese Weise das Essen günstiger anzubieten.

Als besonders einflussreicher Kontext hat sich das Schmecken erwiesen, dass ebenso wie die anderen Kontexte unterstreicht, dass Essen eine leibliche Angelegenheit darstellt, die sich weder auf die ernährende Funktion reduzieren noch sich allgemeingültig beschreiben lässt. Auch die Analyse der Produktion und Distribution des Kantinenessens zeigt, dass ihre Praktiken eine Auseinandersetzung mit dem Essen beinhaltet, die weit über ein funktionalistisches Verständnis von der Produktion von Essen hinausreicht.

Der Zusammenhang des Abschmeckens durch das Kantinenpersonal, der Geschmack der Speisen und das Schmecken durch die Gäste bot einen Einblick darauf, wie eng die Praktiken der Produktion und des Konsums von Kantinenessen miteinander verknüpft sind. Das bedeutet nicht, dass diese Verknüpfungen reibungslos erfolgen. Das zeigte sich beispielsweise in den teilweise divergierenden Vorstellungen, was eine gute Mahlzeit ausmache.

Der Blick auf das Praktische beziehungsweise Praktikable gewährt einen Einblick in den Einfluss der entsprechenden Kontexte der Produktion und Distribution von Kantinenessen. Das zeigt sich beispielsweise in der Verwendung von Convenience-Produkten. Erscheint der Einsatz dieser vorverarbeiteten Produkte praktisch, so kann dies auf entsprechende Kontexte der Produktion, beispielsweise im Hinblick auf die Ausstattung mit Personal im Verhältnis zur Menge und Vielfalt der zu produzierenden Speisen und gesetzlicher Vorgaben in Bezug auf die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit und dem Preisdruck verweisen, unter dem Kantinenessen produziert wird.

Auch die Distribution ist mit dem Konsum von Kantinenessen verknüpft, was sich beispielsweise darin zeigt, dass von dem Servicepersonal eine entsprechende emotionale Haltung gegenüber den Gästen erwartet wird. Die Zusammenhänge zwischen der Produktion, der Distribution und dem Konsum von Kantinenessen erstreckt sich auch über Bereiche, die weniger offensichtlich sind. So stellen die Digitalisierung der Zubereitung und staatliche Regelungen in Bezug auf die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit Kontexte des Kantinenessens als Erwerbsalltag dar, die wiederum einen Einfluss darauf nehmen, wie

Kantinenessen produziert wird. Das gleiche gilt für die Kalkulation, Planung und Organisation der Arbeitsprozesse in der Kantine, wobei hier besonders deutlich wird, wie sich die Produktion, die Distribution und der Konsum von Kantinenessen gegenseitig beeinflussen.

Beispiele für direkte Kollisionen zwischen als auch innerhalb der Praktiken der Produktion, der Distribution und des Konsums von Kantinenessen wurden im sechsten Kapitel aufgezeigt. Dazu gehören etwa die Praktiken der Preisbewertung, wobei sich herausstellte, dass auch geteilte Ziele – etwa ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis anzustreben – zu unterschiedlichen Ergebnissen führen können. Die zu Beginn dieser Übersicht getroffene Feststellung, dass das Kantinenessen als Phänomen nicht isoliert für sich steht, sondern mit der alltäglichen Entfaltung von Praktiken an anderen Orten verbunden ist, wurde in der Analyse der Körperpolitiken des Maßhaltens und jener des Wissens über die Herkunft des Essens bestätigt. Durch das Essen im Sinne einer produzierten, gehandelten und verzehrten Speise werden räumliche Zusammenhänge aufgemacht, in denen Menschen zueinander in Beziehung gesetzt werden, die an diesem Warennetzwerk beteiligt sind.

All diese Kontexte sind wiederum abhängig von den spezifischen Konstellationen des Alltags, denen sich die Beteiligten ausgesetzt sehen, und sie sind auch nicht für alle Personen gleichermaßen relevant. Daher lässt sich der Einfluss dieser Kontexte auf das Essen nicht allgemeingültig definieren. Ich argumentiere, dass sich der Einfluss dieser Kontexte auf die Entfaltung der Praktiken der Produktion, der Distribution und des Konsums von Kantinenessen daran bemessen lässt, inwiefern diese *praktisch* und *praktikabel* erscheinen. Wenn das Essen beispielsweise schmeckt und die Gesellschaft anderer in der Pause geschätzt wird, erscheint das Essen in der Kantine praktisch. Im Umkehrschluss stellt dieses Empfinden einen Hinweis auf den Einfluss des Schmeckens als Kontext des Essens in der Kantine dar.

Diese Perspektive lässt nicht nur die Verknüpfungen zwischen den einzelnen Kontexten zum Vorschein treten, sondern stellen weiterhin einen Weg dar, um die „mundane forms of power“ (Gibson-Graham 2008: 619) in das Sichtfeld zu rücken. Das demonstrierte beispielsweise das Kapitel über die Erholung beim Essen, in dem unter anderem deutlich wurde, dass Barrierefreiheit entscheidend ist, damit die materiellen Arrangements der Kantine Personen mit eingeschränkter Sehfähigkeit nicht behindern. „Normale“ Kantinen stellten für sie keine praktikable Option dar. Dieses Ergebnis verweist auf die Aushandlung des Normalen, von Inklusion und Exklusion, auch oder gerade bei so alltäglichen Phänomenen wie dem Essen in der Kantine.

Diese Qualitäten von Kontexten als *praktisch* und *praktikabel* beeinflussen, wie Essen als sozio-materieller Zusammenhang in der Kantine verortet wird. Dies beeinflusst weiterhin, welche Bedeutungen der Kantine als Ort des Essens *im* Erwerbsalltag und *als* Erwerbsalltag beigemessen werden, wobei sich immer wieder zeigte, dass diese Bedeutungen zugleich herausgefordert werden. Und schließlich beeinflussen diese Qualitäten von *praktischen* und *praktikablen* Essen auch, wie sich die daraus ergebenden räumlichen Zusammenhänge in den komplexen Geographien des Kantinenessens entfalten.

Das Räumliche, gedacht als „dimension that *cuts through* [Herv. i. O.] stories/trajectories“ (Massey 2006: 92) eröffnet die Perspektive für die Koexistenz dieser zum Teil sich widersprechenden Kontexte des Essens, wie sie sich in der Kantine kreuzen, parallel zueinander existieren und mitunter kollidieren. Die Entfaltung der Praktiken des Essens im und als Erwerbsalltag ließ sich weiterhin über ihre Dynamik beschreiben, die ich mit den Begriffen der *situativen Kontingenz*, der *anpassenden Persistenz* und des *zähen Wandels* bezeichnete. Sie zeigen, dass sich die Geographien des Kantinenessens mit ihren verzweigten Warennetzen und den Praktiken, die weit über den Moment und den Ort ihrer Ausführung hinausreichen, durch eine potenzielle Flexibilität auszeichnen.

Die vielfältigen und bisweilen konfliktreichen Zusammenhänge der Produktion, der Distribution und des Konsums von Essen treffen in der Kantine aufeinander und sind räumlich mitunter nur durch die Plexiglasscheibe an der Theke getrennt. Dies machte die Kantine zu einem geeigneten Forschungsobjekt, um die Widersprüche zwischen Ideal und Wirklichkeit der alltäglichen Versorgung mit Essen zu erforschen, die das Essen im Alltag auch an anderen Orten charakterisieren.

Durch die Forschungsperspektive auf Kantinenessen als verorteten sozio-materiellen Zusammenhang miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements erscheinen die empirisch erfassten Aktivitäten des Produzierens, Ausgebens und Konsumierens von Kantinenessen nicht als isolierte, in sich abgeschlossene Handlungen, sondern als Teil eines größeren Ganzen. Über das *tracing-the-nexus* miteinander verknüpfter Praktiken und Arrangements wurde es nicht nur möglich, die vielfältigen Kontexte des Kantinenessens nachzuzeichnen, sondern auch tiefere Einblicke in diese Kontexte zu erhalten. Das betrifft beispielsweise die In-Wert-Setzung des Persönlichen zum Zweck kapitalistisch organisierter Erwerbsarbeit, wie sie etwa die Kommunikationsarbeit bei Tisch oder die Servicearbeit an der Theke kennzeichnen, oder die Frage nach den sozialen Auswirkungen der Digitalisierung.

Mit diesem praxeologischen Ansatz ließe sich auch Wechselwirkungen in den Fokus nehmen, deren Einfluss auf die Entfaltung des Phänomens nicht auf den ersten Blick erkennbar war. Ein Beispiel dafür stellten die politische Rahmensetzungen dar, die eigentlich auf bestimmte Hygienestandards abzielen, im Endeffekt aber zu einer umfassenden Standardisierung der Produktion von Essen führen können, die sich auch in der Menüauswahl widerspiegelte.

Im Laufe der Forschung wurde deutlich, dass dieser sozio-materielle Zusammenhang Kantinenessen nicht gleichmäßig ausgebildet ist. Vielmehr zeigten sich stärkere und schwächere Verbindungen, Löcher und Risse, die sich empirisch beispielsweise dadurch äußerten, dass Kantinen schließen müssen, weil sie nicht mehr rentabel zu betreiben sind und damit aus diesem sozio-materiellen Zusammenhang herausfallen. Ebenso wurde erkennbar, dass die räumlichen Zusammenhänge des Kantinenessens ungleichmäßig, komplex und mitunter kaum nachvollziehbar waren.

Das Erkenntnisinteresse dieser Arbeit machte es erforderlich, eine integrative Perspektive auf das Phänomen Kantinenessen zu entwickeln, da sich die geographische Erforschung von Essen nach wie vor in weiten Teilen durch eine Trennung zwischen kulturellen und politisch-ökonomischen Ansätzen und zwischen der thematischen Schwerpunktsetzung auf Produktion, Distribution und Konsum charakterisiert. Damit leistet die theoretische Perspektive einen Beitrag zur Entwicklung integrativer Forschungsperspektiven auf Essen. Ein Beispiel für eine solche kombinierte Betrachtung stellte die Analyse der Weitergabe des Preisdrucks entlang der Produktions-Arrangements von Kantinenessen dar, indem ich zeigte, dass diese ökonomischen Beziehungen aus einer geteilten Praktik des Wirtschaftens resultierten. Einschränkend muss ich anmerken, dass Theorien über soziale Praktiken eine größere konzeptionelle Schnittmenge mit kulturgeographischen Ansätzen aufweisen, was sich auch in der Ausrichtung der vorliegenden Arbeit bemerkbar macht. Hier zeichnet sich also noch ein weiterer Forschungsbedarf ab.

Mein Ansatz, Macht und Machtbeziehungen als empirische statt als ontologische Kategorien zu behandeln, führte letztlich zu der Frage nach dem Einfluss eines Aspekts auf einen anderen. Eine Einflussnahme kann das Ergebnis einer intentionalen Aktivität sein, ein Einfluss kann sich aber auch als nicht intendierte Konsequenz der Verknüpfung von Praktiken und Arrangements zeigen. Diese konzeptionelle Sichtweise ähnelt einer *weak theory of power* (Gibson-Graham 2008), die ich allerdings angesichts der vielfältigen, alltäglichen und bisweilen unauffälligen Formen einflussreicher Beziehungen dem Begriff der Macht vorziehe. Mein Argument, dass sich Einflussnahme unter anderem darin äußert, dass Praktiken als *praktisch* oder *praktikabel*

wahrgenommen werden, hat daher keinen ontologischen Anspruch, sondern soll als Anregung zur weiteren Forschung mit praxeologischen Ansätzen verstanden werden.

Weiterhin leistet die Arbeit einen methodologischen Beitrag, wobei ich argumentiert habe, dass es an der Zeit ist, genuin praxeologische Herangehensweisen zu entwickeln, um zur Vielfalt der methodologischen Ansätze empirischer Sozialforschung beizutragen. Für die dichte Beschreibung von Praktiken und ihren Zusammenhängen habe ich den Begriff Praxeographie vorgeschlagen. Inwiefern Praxeographien auch mit den methodologischen Annahmen und Methoden der quantitativen empirischen Sozialforschung geschrieben werden können, stellt eine Frage für weitere Forschung dar.

Die Ergebnisse dieser Arbeit beinhalten auch eine gesellschaftliche Relevanz. Zum ersten bestätigten sie das Ergebnis zahlreicher Forschungsarbeiten aus der Humangeographie und den Nachbardisziplinen, wonach Essen mehr ist als Ernährung. Wenngleich dem Essen in der Kantine auch eine ernährende Funktion zukommt, so gehen die damit verbundenen Bedeutungen, Ziele und Empfindungen weit darüber hinaus. Das Essen ist dementsprechend nicht ohne einen Blick auf die Kontexte des Essens zu verstehen, was auch für etwaige Interventionen gilt. Dazu gehört die Berücksichtigung der entsprechenden monetären Bewertungspraktiken von Kantinenessen, die nicht nur einen Einfluss auf das verfügbare Budget, sondern in Form von Rückkopplungseffekten auch auf die Qualität der angebotenen Waren und der Entlohnung des Kantinenpersonals hat. Eine entsprechende Verschiebung der dominanten Vorstellungen, was ein Essen und dessen Zubereitung kosten dürfe, scheint daher erforderlich. Dies trifft aber auf alle zu, die an den Praktiken des Kantinenessens partizipieren, also auch die ausschreibenden Betriebe und Behörden beispielsweise.

Zum zweiten habe ich deutlich gemacht, dass sich Praktiken des Essens in den Alltag einfügen müssen, damit sie zur Entfaltung kommen können. Das gilt auch für entsprechende alternative Formen der Versorgung mit Essen, ob sie nun die Herkunft der Waren und ihre Produktionsbedingungen, eine entzerrte Organisation der Ausgabe oder Kontexte des Konsums tangieren, die das Genießen des Essens fördern. Damit eine Veränderung der Versorgung im Alltag eine gewisse Reichweite entfalten kann, muss sie also sowohl *praktisch* als auch *praktikabel* sein.

Literaturverzeichnis

- Afful, Adwoa A.; Ricciardelli, Rose (2015): Shaping the online fat acceptance movement: talking about body image and beauty standards. In: *Journal of Gender Studies* 24 (4), 453–472.
- Ahrens, Thomas; Chapman, Christopher S. (2007): Management accounting as practice. In: *Accounting, Organizations and Society* 32 (1-2), 1–27.
- aid infodienst. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V. (2007): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Aid-Special. Bonn.
- Alkemeyer, Thomas (2013): Subjektivierung in sozialen Praktiken. In: Alkemeyer, Thomas; Budde, Gunilla; Freist, Dagmar (Hrsg.): *Selbst-Bildungen. Soziale und kulturelle Praktiken der Subjektivierung*. Bielefeld: Transcript, 33–68.
- Alkemeyer, Thomas; Budde, Gunilla; Freist, Dagmar (2013): Einleitung. In: Alkemeyer, Thomas; Budde, Gunilla; Freist, Dagmar (Hrsg.): *Selbst-Bildungen. Soziale und kulturelle Praktiken der Subjektivierung*. Bielefeld: Transcript, 9–30.
- Amin, Ash; Roberts, Joanne (2008): Knowing in action: Beyond communities of practice. In: *Research Policy* 37, 353–369.
- Anderson, Ben (2016): Becoming and Being Hopeful. Towards a Theory of Affect. In: *Environment and Planning D: Society and Space* 24 (5), 733–752.
- Appadurai, Arjun (1988): How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. In: *Comparative Studies in Society and History* 30 (1), 3–24.
- Atkins, Peter J.; Bowler, Ian R. (2001): Food in society. Economy, culture, geography. London, New York: Arnold.
- Autorenkollektiv (1972): Betriebliche Gemeinschaftsverpflegung und Gewerkschaften. Berlin: Verlag Tribüne.
- Barlösius, Eva (2011 [1999]): Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim, München: Juventa.
- Bathelt, Harald; Zakrzewski, Guido (2007): Messeveranstaltungen als fokale Schnittstellen der globalen Ökonomie. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 51 (1), 14–30.
- Beauvoir, Simone d. (1991 [1949]): Das andere Geschlecht. Sitte und Sexus der Frau. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt.
- Beck, Ulrich (2000): Wohin führt der Weg, der mit dem Ende der Vollbeschäftigung beginnt? In: Beck, Ulrich (Hrsg.): *Die Zukunft von Arbeit und Demokratie*. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 7–66.
- Bell, David; Valentine, Gill (1997): Consuming geographies. We are where we eat. London, New York: Routledge.
- Berndt, Christian; Bernhold, Christin (2018): Lateinamerikanischer Neostukturalismus. Sojaboom und wirtschaftliche Konzentration in Argentinien. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62 (1), 30–45.

- Bernzen, Amelie; Braun, Boris (2014): Conventions in cross-border trade coordination. The case of organic food imports to Germany and Australia. In: *Environment and Planning A: Economy and Space* 46 (5), 1244–1262.
- BERUFENET (2018): Trends. Roboter in der Küche. Online abrufbar unter <https://berufenet.arbeitsagentur.de/berufenet/faces/index?path=null/suchergebnisse/kurzbeschreibung/trends&dkz=3726&such=koch>. Zuletzt geprüft am 22.08.2018.
- Bille, Mikkel; Simonsen, Kirsten (2019): Atmospheric Practices. On Affecting and Being Affected. In: *Space and Culture* 00 (0), 1-15.
- Bingham, Nick; Lavau, Stephanie (2012): The object of regulation. Tending the tensions of food safety. In: *Environment and Planning A: Economy and Space* 44 (7), 1589–1606.
- Bishop, Vicky; Korczynski, Marek; Cohen, Laurie (2005): The invisibility of violence. Constructing violence out of the job centre workplace in the UK. In: *Work, Employment & Society* 19 (3), 583–602.
- Blake, Megan K.; Mellor, Jody; Crane, Lucy (2010): Buying Local Food. Shopping Practices, Place, and Consumption Networks in Defining Food as “Local”. In: *Annals of the Association of American Geographers* 100 (2), 409–426.
- Block, Daniel R. (2009): Public health, cooperatives, local regulation, and the development of modern milk policy. The Chicago milkshed, 1900-1940. In: *Journal of Historical Geography* 35 (1), 128–153.
- Blue, Stanley; Spurling, Nicola (2017): Qualities of Connective Tissue in Hospital Life. How complexes of practices change. In: Hui, Allison; Schatzki, Theodore R.; Shove, Elizabeth (Hrsg.): *The nexus of practices*. Connections, constellations and practitioners. London, New York: Routledge, 24–37.
- Boeckler, Marc; Berndt, Christian (2013): Geographies of circulation and exchange III. In: *Progress in Human Geography* 37 (3), 424–432.
- Bondi, Liz (2005): Making connections and thinking through emotions. Between geography and psychotherapy. In: *Transactions of the Institute of British Geographers New Series* 30 (4), 433–448.
- Bourdieu, Jérôme; Bruegel, Martin; Atkins, Peter (2007): “That elusive feature of food consumption:” Historical perspectives on food quality, a review and some proposals. In: *Food & History* (5 (2)), 247–266.
- Bourdieu, Pierre (1979): Entwurf einer Theorie der Praxis auf der ethnologischen Grundlage der kabyrischen Gesellschaft. Frankfurt am Main: Suhrkamp. – Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft 291.
- Bourdieu, Pierre (2012 [1979]): Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt am Main: Suhrkamp. – Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft 658.
- Bourdieu, Pierre (2013): im Gespräch mit Beate Kraus „Inzwischen kenne ich alle Krankheiten der soziologischen Vernunft“. In: Brake, A.; Helmut Bremer; Andrea Lange-Vester (Hrsg.): *Empirisch arbeiten mit Bourdieu. Theoretische und methodische Überlegungen, Konzeptionen und Erfahrungen*. Weinheim: Beltz Juventa, 20–34.
- Boyer, Kate (2010): Of care and commodities. Breast milk and the new politics of mobile biosubstances. In: *Progress in Human Geography* 34 (1), 5–20.

- Bradley, Katharine; Herrera, Hank (2016): Decolonizing Food Justice. Naming, Resisting, and Researching Colonizing Forces in the Movement. In: *Antipode* 48 (1), 97–114.
- Brosziewski, Achim (1996): „Der Kunde hat das Wort“ - Virtuelle Kommunikation im Management. In: Knoblauch, Hubert (Hrsg.): *Kommunikative Lebenswelten. Zur Ethnographie einer geschwätzigen Gesellschaft*. Konstanz: UVK, 157–176.
- Bryant, Raymond L.; Goodman, Michael K. (2004): Consuming Narratives: The Political Ecology of 'Alternative' Consumption. In: *Transactions of the Institute of British Geographers* 29 (3), 344–366.
- Bucher, Tamara; Collins, Clare; Rollo, Megan E.; McCaffrey, Tracy A.; Vlieger, Nienke de; van der Bend, Daphne; Truby, Helen; Perez-Cueto, Federico J.A. (2016): Nudging consumers towards healthier choices. A systematic review of positional influences on food choice. In: *The British journal of nutrition* 115 (12), 2252–2263.
- Bueger, Christian (2014): Narrative Praxiographie. Klandestine Praktiken und das ‚Grand Narrativ‘ Somalischer Piraterie. In: Gadinger, Frank; Jarzebski, Sebastian; Yildiz, Taylan (Hrsg.): *Politische Narrative. Konzepte - Analysen - Forschungspraxis*. Wiesbaden: Springer Fachmedien, 201–223.
- Büger, Christian; Gadinger, Frank (2008): Praktisch gedacht! Praxistheoretischer Konstruktivismus in den Internationalen Beziehungen. In: *Zeitschrift für Internationale Beziehungen* 15 (2), 273–302.
- Buller, Henry; Roe, Emma (2014): Modifying and commodifying farm animal welfare. The economisation of layer chickens. In: *Journal of Rural Studies* 33, 141–149.
- Butler, Judith (1996): Performativity's Social Magic. In: Schatzki, Theodore R.; Natter, Wolfgang (Hrsg.): *The social and political body*. New York: Guilford Press, 29–47.
- Butler, Judith (2006 [1990]): *Gender trouble. Feminism and the subversion of identity*. New York, London: Routledge.
- Carolan, Michael (2018): Big data and food retail. Nudging out citizens by creating dependent consumers. In: *Geoforum* 90, 142–150.
- Carolan, Michael S. (2011): *Embodied food politics*. Farnham, Burlington, VT: Ashgate Pub.
- Chen, Xiang; Clark, Jill (2013): Interactive three-dimensional geovisualization of space–time access to food. In: *Applied Geography* 43, 81–86.
- Cloke, Paul; May, Jon; Williams, Andrew (2016): The geographies of food banks in the meantime. In: *Progress in Human Geography* 41 (6), 703–726.
- Coles, Ben (2015): Space and Place. In: Jackson, Peter; CONANX group (Hrsg.): *Food Words. Essays in Culinary Culture*. London: Bloomsbury Publishing Plc, 203–209.
- Coles, Benjamin (2013): Ingesting Places. Embodied Geographies of Coffee. In: Abbots, Emma-Jayne; Lavis, Anna (Hrsg.): *Why we eat, how we eat. Contemporary encounters between foods and bodies*. Farnham: Ashgate, 255–270.
- Coles, Benjamin (2016): Mixing space. Affinitive practice and the insurgent potential of food. In: *Geographica Helvetica* 71 (3), 189–197.
- Coles, Benjamin; Hallett, Lucius (2012): Eating from the bin. Salmon heads, waste and the markets that make them. In: *the sociological review* 60, 156–173.

- Colls, Rachel (2007): Materialising bodily matter. Intra-action and the embodiment of 'Fat'. In: *Geoforum* 38 (2), 353–365.
- Colls, Rachel; Evans, Bethan (2014): Making space for fat bodies?: A critical account of 'the obesogenic environment'. In: *Progress in Human Geography* 38 (6), 733–753.
- Cook, Ian (2004): Follow the Thing: Papaya. In: *Antipode* 36 (4), 642–664.
- Cook, Ian (2008): Geographies of food. Mixing. In: *Progress in Human Geography* 32 (6), 821–833.
- Cook, Ian; Crang, Philip (1996): The World On a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges. In: *Journal of Material Culture* 1 (2), 131–153.
- Cook, Ian et al. (2006): Geographies of food. Following. In: *Progress in Human Geography* 30 (5), 655–666.
- Cook, Ian; Harrison, Michelle (2007): Follow the Thing. "West Indian Hot Pepper Sauce". In: *Space and Culture* 10 (1), 40–63.
- Cook, Ian; Hobson, Kersty; Hallett, Lucius; Guthman, Julie; Murphy, Andrew; Hulme, Alison; Sheller, Mimi; Crewe, Louise; Nally, David; Roe, Emma; Mather, Charles; Kingsbury, Paul; Slocum, Rachel; Imai, Shoko; Duruz, Jean; Philo, Chris; Buller, Henry; Goodman, Mike; Hayes-Conroy, Allison; Hayes-Conroy, Jessica; Tucker, Lisa; Blake, Megan; Le Heron, Richard; Putnam, Heather; Maye, Damian; Henderson, Heike (2010): Geographies of food. 'Afters'. In: *Progress in Human Geography* 35 (1), 104–120.
- Corbin, Juliet; Strauss, Anselm (1990): Grounded Theory Research: Procedures, Canons and Evaluative Criteria. In: *Zeitschrift für Soziologie* 19 (6), 418–427.
- Cox, Andrew (2005): What are communities of practice? A comparative review of four seminal works. In: *Journal of Information Science* 31 (6), 527–540.
- Crang, Mike (2003): Qualitative methods: touchy, feely, look-see? In: *Progress in Human Geography* 27 (4), 494–504.
- Crang, Mike; Cook, Ian (2007): *Doing ethnographies*. Los Angeles, London: SAGE.
- Crang, Philip (2004): It's Showtime: On the Workplace Geographies of Display in a Restaurant in Southeast England. In: Amin, Ash; Thrift, Nigel (Hrsg.): *The Blackwell cultural economy reader*. Malden: Blackwell, 307–326.
- Cresswell, Tim (2012): *Place. A short introduction*. Malden [u.a.]: Blackwell.
- Dannenberg, Peter; Kulke, Elmar (2014): Gewissensbisse: Darf ich frisches Gemüse aus Afrika essen? In: Sippel, Sarah R. (Hrsg.): *Umkämpftes Essen*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 123–140.
- Decker, Franz (1965): *Die betriebliche Sozialordnung der Dürener Industrie im 19. Jahrhundert*. Dissertation. Köln.
- DESTATIS Statistisches Bundesamt (2016): *Statistisches Unternehmensregister. Unternehmen nach Wirtschaftsabschnitten und Größenklassen der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten im Berichtsjahr 2013. Markdaten zur Sammelposition WZ 56.29.0. E-Mail-Verkehr*.
- DESTATIS Statistisches Bundesamt (2018): *Statistisches Unternehmensregister. Unternehmen nach Wirtschaftsklassen und Größenklassen der sozialversicherungspflichtig*

Beschäftigten im Berichtsjahr 2016. Markdaten zur Sammelposition WZ 56.29.0. E-Mail-Verkehr.

- Deutsch, Jonathan (2011): "Please Pass the Chicken Tits": Rethinking Men and Cooking at an Urban Firehouse. In: Williams-Forsion, Psyche; Counihan, Carole (Hrsg.): *Taking food public*. Redefining foodways in a changing world. New York, London: Routledge, 265–278.
- DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.) (2008): Ernährungsbericht 2008. Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung.
- DGE Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2014): DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung.
- Dillon, Jeremy S.; Burger, Paul R.; Shortridge, Barbara G. (2007): The Growth of Mexican Restaurants in Omaha, Nebraska. In: *Journal of Cultural Geography* 24 (1), 37–65.
- Douglas, Mary (1972): Deciphering a Meal. In: *Daedalus* 101 (1), 61–81.
- Douglas, Mary (1999): *Implicit meanings. Selected essays in anthropology*. London, New York: Routledge.
- Douglas, Mary (2001 [1966]): Purity and danger. An analysis of the concepts of pollution and taboo. London, New York: Routledge.
- Dowling, Robyn (1993): Feminity, Place and Commodities: A Retail Case Study. In: *Antipode* 25 (4), 295–319.
- Dünckmann, Florian; Fladvad, Benno (2016): The Practice of Changing the Rules of Practice: An Agonistic View on Food Sovereignty. In: *Geographische Zeitschrift* 104 (1), 25–49.
- Dunn, Elizabeth C. (2003): Trojan Pig. Paradoxes of Food Safety Regulation. In: *Environment and Planning A: Economy and Space* 35 (8), 1493–1511.
- Elias, Norbert (1997 [1939]): *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Ellerkamp, Marlene (1991): *Industriearbeit, Krankheit und Geschlecht. Zu den sozialen Kosten der Industrialisierung: Bremer Textilarbeiterinnen 1870-1914*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Ermann, Ulrich (2005): *Regionalprodukte. Vernetzungen und Grenzziehungen bei der Regionalisierung von Nahrungsmitteln*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag.
- Ermann, Ulrich (2006): Geographien moralischen Konsums: Konstruierte Konsumenten zwischen Schnäppchenmarkt und fairem Handel. In: *Berichte zur deutschen Landeskunde* 80 (2), 187–220.
- Ermann, Ulrich; Langthaler, Ernst; Penker, Marianne; Schermer, Markus (2018): *Agro-food studies. Eine Einführung*. Köln, Weimar, Wien: Böhlau Verlag.
- Ernste, Huib (2011): *Angewandte Statistik in Geografie und Umweltwissenschaften*. Stuttgart: UTB.
- Etzold, Benjamin (2014): *The Politics of Street Food. Contested Governance and Vulnerabilities in Dhaka's Field of Street Vending*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag.
- Etzold, Benjamin; Bohle, Hans-Georg; Keck, Markus; Zingel, Wolfgang-Peter (2009): Informality as Agency – Negotiating Food Security in Dhaka. In: *Die Erde* 140 (1), 3–24.

- Evans, Bethan (2006): 'Gluttony or Sloth': Critical geographies of Bodies and Morality in (Anti)Obesity Policy. In: *Area* 38 (3), 259–267.
- Evans, Bethan; Colls, Rachel (2009): Measuring Fatness, Governing Bodies: The Spatialities of the Body Mass Index (BMI) in Anti-Obesity Politics. In: *Antipode* 41 (5), 1051–1083.
- Evans, David (2012): Binning, gifting and recovery: the conduits of disposal in household food consumption. In: *Environment and Planning D: Society and Space* 30 (1123-1137).
- Evans, David (2014): Food waste. Home consumption, material culture and everyday life. London, New York: Bloomsbury Academic.
- Evans, David (2016): Biological economies and processes of consumption: practices, qualities and the vital materialisms of food. In: Le Heron, Richard; Campbell, Hugh; Lewis, Nick; Carolan, Michael (Hrsg.): *Biological Economies. Experimentation and the politics of agri-food frontiers*. London, New York: Routledge, 23–36.
- Everts, Jonathan (2008): Konsum und Multikulturalität im Stadtteil. Eine sozialgeographische Analyse migrantengeführter Lebensmittelgeschäfte. Bielefeld: Transcript.
- Everts, Jonathan (2010): Consuming and living the corner shop: belonging, remembering, socialising. In: *Social & Cultural Geography* 11 (8), 847–863.
- Everts, Jonathan (2012): Konsumgesellschaft als Selbstbeschreibung: eine Kritik. In: Schmid, Heiko; Gäbler, Karsten (Hrsg.): *Perspektiven sozialwissenschaftlicher Konsumforschung*. Stuttgart: Steiner, 157–170.
- Everts, Jonathan (2016): Connecting Sites: Practice Theory and Large Phenomena. In: *Geographische Zeitschrift* 104 (1), 50–67.
- Everts, Jonathan (2019): Praktiken und Gesellschaftlicher Wandel. In: Schäfer, Susann; Everts, Jonathan (Hrsg.): *Handbuch Praktiken und Raum*. Humangeographie nach dem Practice Turn. Bielefeld: Transcript, 161–183.
- Everts, Jonathan; Jackson, Peter (2009): Modernisation and the practices of contemporary food shopping. In: *Environment and Planning D: Society and Space* 27 (5), 917–935.
- Everts, Jonathan; Lahr-Kurten, Matthias; Watson, Matt (2011): Practice matters! Geographical inquiry and theories of practice. In: *Erdkunde* 65 (4), 323–334.
- Everts, Jonathan; Schäfer, Susann (2019): Praktiken und Raum. In: Schäfer, Susann; Everts, Jonathan (Hrsg.): *Handbuch Praktiken und Raum*. Humangeographie nach dem Practice Turn. Bielefeld: Transcript, 7–19.
- Faller, Fabian (2015): Energetisches Regionalisieren. Transformationspraktiken der Energiewende am Beispiel der Biogaserzeugung. Dissertation. University of Luxembourg.
- Fielding, Nigel (1994): Cop canteen culture. In: Newburn, Tim; Stanko, Elizabeth A. (Hrsg.): *Just boys doing business? Men, masculinities and crime*. London: Routledge, 46–63.
- Fine, Gary A. (1995): Wittgenstein's Kitchen: Sharing Meaning in Restaurant Work. In: *Theory and Society* 24 (2), 245–269.
- Fladvad, Benno (2017): Die Food Movements und ihre Forderungen. Zur politischen Dimension alternativer Ernährungsgeographien. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62 (3-4), 201–216.

- Flick, Uwe (2017): *Qualitative Sozialforschung. Eine Einführung*. Hamburg: Rohwolt Taschenbuch Verlag.
- Foucault, Michel (1978): *The history of sexuality*. New York: Pantheon Books.
- Foucault, Michel (1995): *Discipline and punish. The birth of the prison*. New York: Vintage Books.
- Foucault, Michel (2002): *Archaeology of knowledge*. London, New York: Routledge.
- Franz, Martin; Hassler, Markus (2010): The value of commodity biographies. Integrating tribal farmers in India into a global organic agro-food network. In: *Area* 42 (1), 25–34.
- Freidberg, Susanne (2003): Cleaning up down South. Supermarkets, ethical trade and African horticulture. In: *Social & Cultural Geography* 4 (1), 27–43.
- Freidberg, Susanne (2007): Supermarkets and imperial knowledge. In: *Cultural Geographies* 14 (3), 321–342.
- Freidberg, Susanne (2009): *Fresh. A perishable history*. Cambridge, Mass., London: Belknap Press of Harvard University Press.
- Friedrichs, Jürgen; Kecskes, Robert; Wolf, Christof (2002): *Struktur und sozialer Wandel einer Mittelstadt. Euskirchen 1952-2002*. Opladen: Leske + Budrich.
- Frombach, Klaus D. (1961): *Gemeinschaftsverpflügung im Wandel der Zeit*. Inaugural-Dissertation. Freie Universität Berlin.
- Geertz, Clifford (2008): “Thick Description: Toward an Interpretive Theory of Culture”. Nachdruck aus: *The Interpretation of Cultures: Selected Essays* (1973). In: Oakes, Tim; Price, Patricia L. (Hrsg.): *The Cultural Geography Reader*. London, New York: Routledge, 29–39.
- Geiselhart, Klaus; Winkler, Jan; Dünckmann, Florian (2019): Vom Wissen über das Tun - praxeologische Ansätze für die Geographie von der Analyse bis zur Kritik. In: Schäfer, Susann; Everts, Jonathan (Hrsg.): *Handbuch Praktiken und Raum*. Humangeographie nach dem Practice Turn. Bielefeld: Transcript, 21–75.
- Gereffi, Gary; Korzeniewicz, Miguel (Hrsg.) (1994): *Commodity chains and global capitalism*. Westport: Praeger.
- Gereffi, Gary; Korzeniewicz, Miguel; Korzeniewicz, Roberto P. (1994): Introduction: Global Commodity Chains. In: Gereffi, G.; Korzeniewicz, M. (Hrsg.): *Commodity chains and global capitalism*. Westport: Praeger, 1–14.
- Gertel, Jörg; Sippel, Sarah R. (2014): *Seasonal workers in Mediterranean agriculture. The social costs of eating fresh*. London, New York: Routledge.
- IfSG Infektionsschutzgesetz (2000): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen. Online abrufbar unter <http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/BJNR104510000.html>. Zuletzt geprüft am 10.08.2020.
- Gherardi, Silvia (2000): Practice-based Theorizing on Learning and Knowing in Organizations. In: *Organization* 7 (2), 211–223.
- Gherardi, Silvia (2006): *Organizational knowledge. The texture of workplace learning*. Malden: Blackwell.

- Gherardi, Silvia (2009): Community of Practice or Practices of a Community? In: Armstrong, Steven J; Fukami, Cynthia V. (Hrsg.): *The Sage handbook of management learning, education, and development*. Los Angeles, Boston: Sage Publications, 514–530.
- Gherardi, Silvia; Nicolini, Davide; Odella, Francesca (1998): Toward a Social Understanding of How People Learn in Organizations. In: *Management Learning* 29 (3), 273–297.
- Gherardi, Silvia; Nicolini, Davide (2002): Learning the Trade: A Culture of Safety in Practice. In: *Organization* 9 (2), 191–223.
- Ghose, Rina; Pettygrove, Margaret (2014): Urban Community Gardens as Spaces of Citizenship. In: *Antipode* 46 (4), 1092–1112.
- Gibson-Graham, J. K. (2008): Diverse economies. Performative practices for ‘other worlds’. In: *Progress in Human Geography* 32 (5), 613–632.
- Giddens, Anthony (1990): *The Consequences of Modernity*. Oxford: Wiley.
- Glaser, Barney G.; Strauss, Anselm L. (2010³): *Grounded Theory. Strategien qualitativer Forschung*. Bern: Huber.
- Goffman, Erving (1959): *The Presentation of Self in Everyday Life*. New York: Doubleday Anchor Books.
- Gonzalez, Sara; Waley, Paul (2013): Traditional Retail Markets. The New Gentrification Frontier? In: *Antipode* 45 (4), 965–983.
- Goodman, David; DuPuis, E. M. (2002): Knowing food and growing food. Beyond the production-consumption debate in the sociology of agriculture. In: *Sociologia Ruralis* 42 (1), 5–22.
- Goodman, Michael K. (2004): Reading fair trade. Political ecological imaginary and the moral economy of fair trade foods. In: *Political Geography* 23 (7), 891–915.
- Goodman, Michael K. (2015): Food geographies I: Relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food. In: *Progress in Human Geography*, 1–10.
- Goss, Jon (1993): The “Magic of the Mall”. An Analysis of Form, Function, and Meaning in the Contemporary Retail Built Environment. In: *Annals of the Association of American Geographers* 83 (1), 18–47.
- Gregson, Nicky (1995): And now it's all consumption? In: *Progress in Human Geography* 19 (1), 135–141.
- Guthman, Julie (2007): The Polanyian Way? Voluntary Food Labels as Neoliberal Governance. In: *Antipode*, 456–478.
- Guthman, Julie (2008): Bringing good food to others. Investigating the subjects of alternative food practice. In: *Cultural Geographies* 15 (4), 431–447.
- Guthman, Julie (2009): food. In: Gregory, Derek; Johnston, Ron; Pratt, Geraldine; Watts, Michael J.; Whatmore, Sarah (Hrsg.): *The dictionary of human geography*. Malden: Wiley-Blackwell, 258–260.
- Guthman, Julie (2011): *Weighing in. Obesity, food justice, and the limits of capitalism*. Berkeley: University of California Press.

- Guthman, Julie (2012): Opening Up the Black Box of the Body in Geographical Obesity Research. Toward a Critical Political Ecology of Fat. In: *Annals of the Association of American Geographers* 102 (5), 951–957.
- Guthman, Julie (2013): Too much food and too little sidewalk? Problematizing the obesogenic environment thesis. In: *Environment and Planning A: Economy and Space* (45), 142–158.
- Halkier, Bente (2009): Suitable Cooking? In: *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 12 (3), 357–377.
- Halkier, Bente (2017): Normalising Convenience Food? In: *Food Culture and Society. An International Journal of Multidisciplinary Research* 20 (1), 133–151.
- Hannah, Matthew G. (1997): Space and the Structuring of Disciplinary Power. An Interpretive Review. In: *Geografiska Annaler. Series B, Human Geography* 79 (3), 171–180.
- Hannah, Matthew G. (2019): Direction and socio-spatial theory. A political economy of oriented practice. London, New York: Routledge.
- Harvey, David (1990 [1989]): The condition of postmodernity. An enquiry into the origins of cultural change. Oxford, Cambridge: Blackwell.
- Harvey, David (1990): Between Space and Time: Reflections on the Geographical Imagination. In: *Annals of the Association of American Geographers* 80 (3), 418–434.
- Haubrich, Dominik (2015): Sicher unsicher. Eine praktikentheoretische Perspektive auf die Un-/Sicherheiten der Mittelschicht in Brasilien. Bielefeld: Transcript.
- Haukanes, Haldis (2007): Katja's canteen: Complex intersections of the public and the private in the South Bohemian countryside. In: *Focaal: journal of global and historical anthropology* 50, 19–34.
- Hayes-Conroy, Allison (2010): Feeling Slow Food. Visceral fieldwork and empathetic research relations in the alternative food movement. In: *Geoforum* 41 (5), 734–742.
- Hayes-Conroy, Allison; Hayes-Conroy, Jessica (2008): Taking back taste: feminism, food and visceral politics. In: *Gender, Place & Culture* 15 (5), 461–473.
- Holloway, Lewis (2007): Subjecting cows to robots: farming technologies and the making of animal subjects. In: *Society and Space* 25, 1041–1060.
- Horwitz, Jamie (2002): Working lunch (How design and catering arrangements in the workplace have evolved over the last few years, Frank O Gehry's Conde Nast cafeteria in New York and Norman Foster's Commerzbank cafeteria in Frankfurt). In: *Architectural design* 160, 38–43.
- House, Jonas (2018): Insects as food in the Netherlands. Production networks and the geographies of edibility. In: *Geoforum* 94, 82–93.
- Hui, Allison (2017): Variation and the Intersection of Practices. In: Hui, Allison; Schatzki, Theodore R.; Shove, Elizabeth (Hrsg.): *The nexus of practices*. Connections, constellations and practitioners. London, New York: Routledge, 52–67.
- Hui, Allison; Schatzki, Theodore; Shove, Elizabeth (2017): Introduction. In: Hui, A.; Schatzki, Theodore R.; Shove, Elizabeth (Hrsg.): *The nexus of practices*. Connections, constellations and practitioners. London, New York: Routledge, 1–7.

- Ibert, Oliver (2006): Zur Lokalisierung von Wissen durch Praxis: Die Konstitution von Orten des Lernens über Routinen, Objekte und Zirkulationen. In: *Geographische Zeitschrift* 94 (2), 98–115.
- IT.NRW Information und Technik Nordrhein-Westfalen. Statistisches Landesamt (2019a): Kommunalprofil Düren, Stadt. Düsseldorf. Online abrufbar unter <https://www.it.nrw/kommunalprofile-82197>. Zuletzt geprüft am 04.08.2020.
- IT.NRW Information und Technik Nordrhein-Westfalen. Statistisches Landesamt (2019b): Kommunalprofil Euskirchen, Stadt. Düsseldorf. Online abrufbar unter <https://www.it.nrw/kommunalprofile-82197>. Zuletzt geprüft am 04.08.2020.
- Jackson, Peter (1989): *Maps of meaning. An introduction to cultural geography*. London: Routledge.
- Jackson, Peter (2000): Rematerializing social and cultural geography. In: *Social & Cultural Geography* 1 (1), 9–14.
- Jackson, Peter (2004): Local Consumption Cultures in a Globalizing World. In: *Transactions of the Institute of British Geographers* 29 (2), 165–178.
- Jackson, Peter (2010): Food stories. Consumption in an age of anxiety. In: *Cultural Geographies* 17 (2), 147–165.
- Jackson, Peter (2011): Families and food: beyond the “cultural turn”? In: *Social Geography* 6, 63–71.
- Jackson, Peter (2015): *Anxious appetites. Food and consumer culture*. London, New York: Bloomsbury Academic.
- Jackson, Peter (2016): Go Home Jamie. Reframing consumer choice. In: *Social & Cultural Geography* 17 (6), 753–757.
- Jackson, Peter; Holbrook, Beverly (1995): Multiple meanings: shopping and the cultural politics of identity. In: *Environment and Planning A: Economy and Space* 27, 1913–1930.
- Jackson, Peter; Taylor, James (1996): Geography and the cultural politics of advertising. In: *Progress in Human Geography* 20 (3), 356–371.
- Jackson, Peter; Ward, Neil; Russell, Polly (2006): Mobilising the commodity chain concept in the politics of food and farming. In: *Journal of Rural Studies* 22 (2), 129–141.
- Jackson, Peter; Everts, Jonathan (2010): Anxiety as social practice. In: *Environment and Planning A: Economy and Space* 42, 2791–2806.
- Jackson, Peter; Watson, Matthew; Piper, Nicholas (2013): Locating anxiety in the social. The cultural mediation of food fears. In: *European Journal of Cultural Studies* 16 (1), 24–42.
- Jackson, Peter; Viehoff, Valerie (2016): Reframing convenience food. In: *Appetite* 98, 1–11.
- Jackson, Peter; Brembeck, Helene; Everts, Jonathan; Fuentes, Maria; Halkier, Bente; Hertz, Frej D.; Meah, Angela; Viehoff, Valerie; Wenzl, Christine (2018): *Reframing Convenience Food*. Cham: Palgrave Macmillan.
- Jahoda, Marie; Lazarsfeld, Paul F.; Zeisel, Hans (1975): *Die Arbeitslosen von Marienthal. Ein soziographischer Versuch über die Wirkungen langandauernder Arbeitslosigkeit: mit einem Anhang zur Geschichte der Soziographie*. Frankfurt am Main, Leipzig: Suhrkamp Verlag.

- Jarosz, Lucy (2014): Comparing food security and food sovereignty discourses. In: *Dialogues in Human Geography* 4 (2), 168–181.
- Jayne, Mark; Valentine, Gill; Holloway, Sarah L. (2012): What Use Are Units? Critical Geographies of Alcohol Policy. In: *Antipode* 44 (3), 828–846.
- Johnson, Björn; Lorenz, Edward; Lundvall, Bengt-Åke (2002): Why all this fuss about codified and tacit knowledge? In: *Industrial and Corporate Change* 11 (2), 245–262.
- Johnston, Lynda; Longhurst, Robyn (2012): Embodied geographies of food, belonging and hope in multicultural Hamilton, Aotearoa New Zealand. In: *Geoforum* 43 (2), 325–331.
- Jonas, Michael; Littig, Beate; Wroblewski, Angela (Hrsg.) (2017): *Methodological Reflections on Practice Oriented Theories*. Cham: Springer International Publishing.
- Katz, Cindi (1994): Playing the Field. Questions of Fieldwork in Geography. In: *The Professional Geographer* 46 (1), 67–72.
- Keck, Markus (2014): Supermärkte als Sehnsuchtsorte: Zum Wandel von Einkaufspraktiken in Dhaka, Bangladesch. In: Sippel, S.R. (Hrsg.): *Umkämpftes Essen*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 292–316.
- Kelly, Philip K. (2001): The Political Economy of Local Labor Control in the Philippines. In: *Economic Geography* 77 (1), 1–22.
- Keppler, Angela (1994): *Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Kleine, Dorothea; Brighwell, Maria d. G. (2015): Repoliticising and scaling-up ethical consumption. Lessons from public procurement for school meals in Brazil. In: *Geoforum* 67, 135–147.
- Knoblauch, Hubert (1996): Einleitung: Kommunikative Lebenswelten und die Ethnographie einer 'geschwätzigen Gesellschaft'. In: Knoblauch, H. (Hrsg.): *Kommunikative Lebenswelten. Zur Ethnographie einer geschwätzigen Gesellschaft*. Konstanz: UVK, 7–27.
- Krüger, Timmo; Strüver, Anke (2018): Narrative der ‚guten Ernährung‘. Ernährungsidentitäten und die Aneignung öffentlicher Nachhaltigkeitsdiskurse durch Konsument*innen. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62 (3-4), 217-23.
- Kulow, Wolfgang (2013⁴): *Hygiene-Vorschriften. Wo finde ich was?* Hamburg: Behr.
- Lahr-Kurten, Matthias (2012): *Deutsch sprechen in Frankreich. Praktiken der Förderung der deutschen Sprache im französischen Bildungssystem*. Bielefeld: Transcript.
- Lahr-Kurten, Matthias (2018): Intensive Geographien – die Versorgung von extremen Frühgeburten in Deutschland aus praxistheoretischer Perspektive. In: *Geographica Helvetica* 73 (4), 321–333.
- Lange, Norbert d.; Nipper, Josef (2018): *Quantitative Methodik in der Geographie*. Paderborn: Ferdinand Schöningh.
- LMIV Lebensmittelinformationsverordnung (2011): Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. In: *Amtsblatt der Europäischen Union* L 304, 18-62.
- LeDoux, Timothy F.; Vojnovic, Igor (2014): Examining the role between the residential neighborhood food environment and diet among low-income households in Detroit, Michigan. In: *Applied Geography* 55, 9–18.

- Lehmann, Markus (2016): Die Kosten im Griff. In: Peinelt, Volker; Wetterau, Jens (Hrsg.): *Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie*. Berlin: Rhombos Verlag, 189–213.
- Lengersdorf, Diana (2015): Ethnographische Erkenntnisstrategien zur Erforschung sozialer Praktiken. In: Schäfer, Franka; Daniel, Anna; Hillebrandt, Frank (Hrsg.): *Methoden einer Soziologie der Praxis*. Bielefeld: Transcript, 177–191.
- Leonhäuser, Ingrid-Ute; Meier-Gräwe, Uta; Möser, Anke; Zander, Uta; Köhler, Jacqueline (2009): *Essalltag in Familien*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Leszczynski, Agnieszka (2020): Digital methods III. The digital mundane. In: *Progress in Human Geography* 44 (6), 1194–1201.
- Lever, John; Miele, Mara (2012): The growth of halal meat markets in Europe. An exploration of the supply side theory of religion. In: *Journal of Rural Studies* 28 (4), 528–537.
- Longhurst, Robyn; Ho, Elsie; Johnston, Lynda (2008): Using ‘the body’ as an ‘instrument of research’: kimch’i and pavlova. In: *Area* 40 (2), 208–217.
- Longhurst, Robyn; Johnston, Lynda; Ho, Elsie (2009): A visceral approach. Cooking ‘at home’ with migrant women in Hamilton, New Zealand. In: *Transactions of the Institute of British Geographers* 34 (3), 333–345.
- Lorimer, Jamie (2016): Gut Buddies. Multispecies Studies and the Microbiome. In: *Environmental Humanities* 8 (1), 57–76.
- Luks, Timo (2009): Die Massengesellschaft auf dem Weg in die Kantine. Fabrikmahlzeit, Selbstbedienung und „Ordnungsdanken“ bei der Daimler-Benz AG 1948-53. In: *Historische Anthropologie* 17 (1), 38–55.
- Mann, Anna (2015): Which Context Matters? Tasting in Everyday Life Practices and Social Science Theories. In: *Food Culture and Society. An International Journal of Multidisciplinary Research* 18 (3), 399–417.
- Mann, Anna; Mol, Annemarie; Savirani, Amalinda; Selim, Nasima; Sur, Malini; Yates-Doerr, Yates (2011): Mixing methods, tasting fingers. Notes on an ethnographic experiment. In: *Journal of Ethnographic Theory* 1 (1), 221–243.
- Mansfield, Becky (2003): ‘Imitation crab’ and the material culture of commodity production. In: *Cultural Geographies* 10 (2), 176–195.
- Mansfield, Becky (2012): Gendered biopolitics of public health: regulation and discipline in seafood consumption advisories. In: *Environment and Planning D: Society and Space* 30, 588–602.
- Marston, Sallie A.; Jones III, John P.; Woodward, Keith (2005): Human geography without scale. In: *Transactions of the Institute of British Geographers*, 416–432.
- Martens, Lydia; Scott, Sue (2017): Understanding Everyday Kitchen Life: Looking at Performance, into Performances and for Practices. In: Jonas, Michael; Littig, Beate; Wroblewski, Angela (Hrsg.): *Methodological Reflections on Practice Oriented Theories*. Cham: Springer International Publishing, 177–191.
- Marx, Karl (2009 [1872]): *Das Kapital. Kritik der politischen Ökonomie*. Köln: Anaconda.
- Massey, Doreen (1994): *Space, place and gender*. Cambridge: Polity.
- Massey, Doreen (2005): *For space*. London, Thousand Oaks: SAGE.

- Massey, Doreen (2006): Space, Time and Political Responsibility in the Midst of Global Inequality. In: *Erdkunde* 60 (2), 89–95.
- Maus, Gunnar (2015): Erinnerungslandschaften: Praktiken ortsbezogenen Erinnerns am Beispiel des Kalten Krieges. Kiel: Selbstverlag des Geographischen Instituts der Universität Kiel.
- Max Rubner-Institut (2008): Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisbericht Teil 1. Online abrufbar unter https://www.mri.bund.de/fileadmin/MRI/Institute/EV/NVS_II_Abschlussbericht_Teil_1_mit_Ergaenzungsbericht.pdf. Zuletzt geprüft am 17.10.2021.
- Meah, Angela (2014): Reconceptualizing power and gendered subjectivities in domestic cooking spaces. In: *Progress in Human Geography* 38 (5), 671–690.
- Meah, Angela; Watson, Matt (2013): Cooking up Consumer Anxieties about “Provenance” and “Ethics”. Why it Sometimes Matters where Foods Come from in Domestic Provisioning. In: *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 16 (3), 495–512.
- Meah, Angela; Jackson, Peter (2016): Re-imagining the kitchen as a site of memory. In: *Social & Cultural Geography* 17 (4), 511–532.
- Meyer, Simone; Weggemann, Sigrid (2001): Mahlzeitenmusteranalyse anhand der Daten der Zeitbudgeterhebung 1991/02. In: DESTATIS Statistisches Bundesamt (Hrsg.): *Zeitbudget in Deutschland – Erfahrungsberichte der Wissenschaft*. Wiesbaden: Statistisches Bundesamt.
- Miller, Daniel; Jackson, Peter; Thrift, Nigel; Holbrook, Beverley; Rowlands, Michael (1998): Shopping, place, and identity. London: Routledge.
- Miller, Jacob C. (2014): Affect, Consumption, and Identity at a Buenos Aires Shopping Mall. In: *Environment and Planning A* 46 (1), 46–61.
- Miller, Roger (1991): Selling Mrs. Consumer: Advertising and the creation of suburban socio-spatial relations, 1910-1930. In: *Antipode* 23 (3), 263–301.
- Mitchell, Don (2011 (2)): 34 Peter Jackson. In: Hubbard, Phil; Kitchin, Rob (Hrsg.): *Key thinkers on space and place*. Los Angeles, London, New Delhi, Singapore, Washington DC: SAGE, 257–263.
- Morris, Carol; Holloway, Lewis (2009): Genetic technologies and the transformation of the geographies of UK livestock agriculture. A research agenda. In: *Progress in Human Geography* 33 (3), 313–333.
- Mutersbaugh, Tad (2005): Fighting standards with standards. Harmonization, rents, and social accountability in certified agrofood networks. In: *Environment and Planning A* 37 (11), 2033–2051.
- Nally, David (2011): The biopolitics of food provisioning. In: *Transactions of the Institute of British Geographers* 36 (1), 37–53.
- Natter, Wolfgang; Wardenga, Ute (2003): Die „neue“ und „alte“ *Cultural Geography* in der anglo-amerikanischen Geographie. In: *Berichte zur deutschen Landeskunde* 77 (1), 71–90.
- Naylor, Simon (2000): Spacing the Can. Empire, Modernity, and the Globalisation of Food. In: *Environment and Planning A: Economy and Space* 32 (9), 1625–1639.

- Nicolini, Davide (2009): Zooming In and Out. Studying Practices by Switching Theoretical Lenses and Trailing Connections. In: *Organization Studies* 30 (12), 1391–1418.
- Nicolini, Davide (2013): Practice theory, work, and organization. An introduction. Oxford: Oxford University Press.
- Nielsen, Philipp (2019): Building Bonn. Affects, politics, and architecture in postwar West Germany. In: Großmann, Till; Nielsen, Philipp (Hrsg.): *Architecture, democracy, and emotions*. The politics of feeling since 1945. London, New York: Routledge, 39–57.
- Nyberg, Maria; Olsen, Tenna D. (2010): Meals at work: integrating social and architectural aspects. In: *International Journal of Workplace Health Management* 3 (2), 222–232.
- Oluoko-Odingo, Alice A. (2011): Vulnerability and Adaptation to Food Insecurity and Poverty in Kenya. In: *Annals of the Association of American Geographers* 101 (1), 1–20.
- Ouma, Stefan; Boeckler, Marc; Lindner, Peter (2013): Extending the margins of marketization. In: *Geoforum* 48 (3), 225–235.
- Peinelt, Volker; Gmüth, Peter (2016): Produktionssysteme auf dem Prüfstand. In: Peinelt, Volker; Wetterau, Jens (Hrsg.): *Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie*. Berlin: Rhombos Verlag, 645–698.
- Pile, Steve (2009): Emotions and affect in recent human geography. In: *Transactions of the Institute of British Geographers* 35, 5–20.
- Price, Sarah; Hartwell, Heather; Hemingway, Ann; Chapleo, Chris (2016): Workplace foodservice; perception of quality and trust. In: *Appetite* 97, 169–175.
- Probyn, Elspeth (2000): Carnal appetites. FoodSexIdentities. London, New York: Routledge.
- Pykett, Jessica; Cloke, Paul; Barnett, Clive; Clarke, Nick; Malpass, Alice (2010): Learning to be Global Citizens. The Rationalities of Fair-Trade Education. In: *Environment and Planning D: Society and Space* 28 (3), 487–508.
- Rawlings, Emma (2009): Choosing Health? Exploring Children's Eating Practices at Home and at School. In: *Antipode* 41 (5), 1084–1109.
- Reckwitz, Andreas (2003): Grundelemente einer Theorie sozialer Praktiken. Eine sozialtheoretische Perspektive. In: *Zeitschrift für Soziologie* 23 (4), 282–301.
- Reckwitz, Andreas (2007): Die Moderne und das Spiel der Subjekte: Kulturelle Differenzen und Subjektordnungen in der Kultur der Moderne. In: Bonacker, Thorsten; Reckwitz, Andreas (Hrsg.): *Kulturen der Moderne*. Soziologische Perspektiven der Gegenwart. Frankfurt/Main: Campus-Verlag, 97–118.
- Reid, Louise; Ellsworth-Krebs, Katherine (2019): Nudge(ography) and practice theories. Contemporary sites of behavioural science and post-structuralist approaches in geography? In: *Progress in Human Geography* 43 (2), 295–313.
- Reimer, Suzanne (1999): “Gettin by” in Time and Space: Fragmented Work in Local Authorities. In: *Economic Geography* 75 (2), 157–177.
- Rempe, Christina (2017): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. In: *Bundeszentrum für Ernährung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung* (3747), 6-70.
- Reuber, Paul (1999): Raumbezogene politische Konflikte. Geographische Konfliktforschung am Beispiel von Gemeindegebietsreformen. Stuttgart: F. Steiner.

- Reuber, Paul; Pfaffenbach, Carmella (2005): Methoden der empirischen Humangeographie. Beobachtung und Befragung. Braunschweig: Westermann.
- Rogerson, Christian M. (1988): Humanizing Industrial Geography: Factory Canteens and Worker Feeding on the Witwatersrand. In: *South African Geographical Journal* 1970 (1), 31–47.
- Rosol, Marit (2012): Community Volunteering as Neoliberal Strategy? Green Space Production in Berlin. In: *Antipode* 44 (1), 239–257.
- Rothfuß, Eberhard; Dörfler, Thomas (2013): Raumbezogene qualitative Sozialforschung. Wiesbaden: Springer VS.
- Rückert-John, Jana (2007): Natürlich Essen. Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung. Frankfurt, New York: Campus Verlag.
- Ryle, Gilbert (2009 [1971]): Collected essays. 1929-1968. London, New York: Routledge.
- Sargant, Elizabeth (2014): Sustainable food consumption. A practice based approach. Wageningen: Wageningen Academic Publishers.
- Schäfer, Franka; Daniel, Anna; Hillebrandt, Frank (Hrsg.) (2015): Methoden einer Soziologie der Praxis. Bielefeld: Transcript.
- Schäfer, Susann; Everts, Jonathan (Hrsg.) (2019): Handbuch Praktiken und Raum. Humangeographie nach dem Practice Turn. Bielefeld: Transcript.
- Schatzki, Theodore R. (1991): Spatial Ontology and Explanation. In: *Annals of the Association of American Geographers* 81 (4), 650–670.
- Schatzki, Theodore R. (1996a): Practiced Bodies: Subject, Genders, and Minds. In: Schatzki, Theodore R.; Natter, Wolfgang (Hrsg.): *The social and political body*. New York: Guilford Press, 49–77.
- Schatzki, Theodore R. (1996b): Social practices. A Wittgensteinian approach to human activity and the social. Cambridge [u.a.]: Cambridge University Press.
- Schatzki, Theodore R. (1997): Practices and Actions. A Wittgensteinian Critique of Bourdieu and Giddens. In: *Philosophy of the Social Sciences* 27, 283–308.
- Schatzki, Theodore R. (2001a): Introduction. Practice theory. In: Schatzki, Theodore R.; Knorr-Cetina, Karin; von Savigny, Eike (Hrsg.): *The practice turn in contemporary theory*. London, New York: Routledge, 1–14.
- Schatzki, Theodore R. (2001b): Subject, Body, Place. In: *Annals of the Association of American Geographers* 91 (4), 698–702.
- Schatzki, Theodore R. (2002): The site of the social. A philosophical account of the constitution of social life and change. University Park: Pennsylvania State University Press.
- Schatzki, Theodore R. (2005): Peripheral Vision: The Sites of Organizations. In: *Organization Studies* 26 (3), 465–484.
- Schatzki, Theodore R. (2010): The timespace of human activity. On performance, society, and history as indeterminate teleological events. Lanham: Lexington Books.

- Schatzki, Theodore R. (2011): Landscapes as Temporalspatial Phenomena. In: Malpas, Jeff (Hrsg.): *The place of landscape. Concepts, contexts, studies*. Cambridge, Mass: MIT Press, 65–90.
- Schatzki, Theodore R. (2012): A Primer on practices. Theory and research. In: Higgs, Joy; Barnett, Ronald; Billett, Stephen; Hutchings, Maggie; Trede, Franziska (Hrsg.): *Practice-based education. Perspectives and strategies*. Rotterdam [u.a.]: Sense Publishers, 13–26.
- Schatzki, Theodore R. (2013): The edge of change: on the emergence, persistence and dissolution of practices. In: Shove, Elizabeth; Spurling, Nicola (Hrsg.): *Sustainable Practices. Social theory and climate change*. London, New York: Routledge, 31–46.
- Schatzki, Theodore R. (2015): Practices, governance and sustainability. In: Strengers, Yolande; Maller, Cecily (Hrsg.): *Social Practices, Intervention and Sustainability. Beyond behaviour change*. London, New York: Routledge, 15–30.
- Schatzki, Theodore R. (2016): Keeping Track of Large Phenomena. In: *Geographische Zeitschrift* 104 (1), 2–24.
- Schatzki, Theodore R. (2017): Pas de deux: Practice Theory and Phenomenology. In: *Phänomenologische Forschungen* 2017 (2), 24–40.
- Schatzki, Theodore R. (2019a): *Social change in a material world*. London, New York: Routledge.
- Schatzki, Theodore R. (2019b): Social Change in a Material World: A Précis. In: Schäfer, Susann; Everts, Jonathan (Hrsg.): *Handbuch Praktiken und Raum. Humangeographie nach dem Practice Turn*. Bielefeld: Transcript, 77–92.
- Schatzki, Theodore R.; Wolfgang Natter (1996a): Sociocultural Bodies, Bodies Sociopolitical. In: Schatzki, Theodore R.; Natter, Wolfgang (Hrsg.): *The social and political body. – Multidisciplinary studies in social theory*. New York: Guilford Press, 1–25.
- Schatzki, Theodore R.; Natter, Wolfgang (Hrsg.) (1996b): *The social and political body*. New York: Guilford Press.
- Schindler, Larissa (2016): Ereignisverknüpfungen. Über Fliegen und Ethnographie. In: Schäfer, Hilmar (Hrsg.): *Praxistheorie. Ein soziologisches Forschungsprogramm*. Bielefeld: Transcript, 265–282.
- Schmidt, Robert (2012): *Soziologie der Praktiken. Konzeptionelle Studien und empirische Analysen*. Berlin: Suhrkamp.
- Schmidt, Robert (2017): Sociology of Social Practices: Theory or Modus Operandi of Empirical Research? In: Jonas, Michael; Littig, Beate; Wroblewski, Angela (Hrsg.): *Methodological Reflections on Practice Oriented Theories*. Cham: Springer International Publishing, 3–17.
- Schmied, Doris (2018): *Nahrungsgeographie*. Braunschweig: Westermann.
- Schurr, Carolin (2014): Emotionen, Affekte und mehr-als-repräsentationale Geographien. In: *Geographische Zeitschrift* 102 (3), 148–161.
- Sedlacko, Michal (2017): Conducting Ethnography with a Sensibility for Practice. In: Jonas, Michael; Littig, Beate.; Wroblewski, Angela (Hrsg.): *Methodological Reflections on Practice Oriented Theories*. Cham: Springer International Publishing, 47–60.

- Seemüller, Thorsten (2007): Gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Ambiente und der Wahrnehmung und Bewertung von Mahlzeiten? Empirische Studie zur Erforschung von Esssituationen im Kontext von Ambiente. Dissertation. Justus-Liebig-Universität Gießen.
- Shannon, Jerry (2014): Food deserts. Governing obesity in the neoliberal city. In: *Progress in Human Geography* 38 (2), 248–266.
- Shove, Elizabeth; Pantzar, Mika; Watson, Matt (2012): The dynamics of social practice. Everyday life and how it changes. Los Angeles: SAGE.
- Simmel, Georg (1957): Soziologie der Mahlzeit. In: Landmann, Michael; Susmann, Margarete (Hrsg.): *Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. Stuttgart: K.F. Koehler Verlag Stuttgart, 243–250.
- Skinner, Jonathan (2012): The interview. An ethnographic approach. London, New York: Berg.
- Smith, Adam (o. D. [1776]): *Wealth of Nations*. Hoboken, N.J.: NetLibrary; BiblioBytes.
- Smith, Julie; Maye, Damian; Ilbery, Brian (2014): The traditional food market and place. New insights into fresh food provisioning in England. In: *Area* 46 (2), 122–128.
- Sonnino, Roberta (2009): Quality Food, Public Procurement, and Sustainable Development. The School Meal Revolution in Rome. In: *Environment and Planning A* 41 (2), 425–440.
- Spaargaren, Gert; van Koppen, Kris C.S.A.; Janssen, Anke M.; Hendriksen, Astrid; Kolfshoten, Corine J. (2013): Consumer Responses to the Carbon Labelling of Food: A Real Life Experiment in a Canteen Practice. In: *Sociologia Ruralis* 53 (4), 432–453.
- Stephan, Christiane (2019): Living with floods. Social practices and transformations of flood management in Chiapas, Mexico. Stuttgart: Franz Steiner Verlag.
- Stephan, Christiane; Wiemann, Judith (2019): Praktikentheoretische Perspektive von Zeit und Zeitlichkeit für die Humangeographie. In: Schäfer, Susann; Everts, Jonathan (Hrsg.): *Handbuch Praktiken und Raum*. Humangeographie nach dem Practice Turn. Bielefeld: Transcript, 137–159.
- Strangleman, Tim (2010): Food, Drink and the Cultures of Work: Consumption in the Life and Death of an English Factory. In: *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 13 (2), 257–278.
- Strübing, Jörg (2008): Pragmatismus als epistemische Praxis. Der Beitrag der Grounded Theory zur Empirie-Theorie-Frage. In: Kalthoff, H.; Hirschauer, S.; Lindemann, G. (Hrsg.): *Theoretische Empirie. Zur Relevanz qualitativer Forschung*. – Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft 1881. Frankfurt, M.: Suhrkamp, 279.
- Strübing, Jörg (2013): *Qualitative Sozialforschung. Eine komprimierte Einführung für Studierende*. München: Oldenbourg Schulbuchverlag GmbH und Bayerischer Schulbuch Verlag GmbH.
- Swain, John; Zachery, Daniel (2020): The Role of Informal Conversations in Generating Data, and the Ethical and Methodological Issues. In: *Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research* 21 (1).
- Tanner, Jakob (1999): *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950*. Zürich: Chronos Verlag.

- Thelen, Tatjana (2006): Lunch in an East German Enterprise - Differences in Eating Habits as Symbols of Collective Identities. In: *Zeitschrift für Ethnologie* 131, 51–70.
- Thomas, Gary; James, David (2006): Reinventing Grounded Theory: Some Questions about Theory, Ground and Discovery. In: *British Educational Research Journal* 32 (6), 767–795.
- Thoms, Ulrike (2003): Industrial Canteens in Germany, 1850-1950. In: Jacobs, Marc; Scholliers, Peter (Hrsg.): *Eating out in Europe*. Picnics, gourmet dining, and snacks since the late eighteenth century. Oxford, New York: Berg, 351–372.
- Thoms, Ulrike (2004): Essen in der Arbeitswelt. Das betriebliche Kantinenwesen seit seiner Entstehung um 1850. In: Teuteberg, H.J. (Hrsg.): *Die Revolution am Esstisch*. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19.-20. Jahrhundert. Stuttgart: Steiner, 203–218.
- Thoms, Ulrike (2009): Physical Reproduction, Eating Culture and Communication at the workplace. The Case of Industrial Canteens in Germany 1850-1950. In: *Food & History* 7 (2), 119–153.
- Thrift, Nigel (2016): Intensities of feeling. Towards a spatial politics of affect. In: *Geografiska Annaler. Series B, Human Geography* 86 (1), 57–78.
- Tooke, Jane (2000): Betweenness at work. In: *Area* 32 (2), 217–223.
- Trebbin, Anika; Franz, Martin (2010): Exclusivity of Private Governance Structures in Agrofood Networks. Bayer and the Food Retailing and Processing Sector in India. In: *Environment and Planning A* 42 (9), 2043–2057.
- Tuan, Yi F. (1977): Space and Place: Humanistic Perspective. In: Gale, Stephen; Olsson, Gunnar (Hrsg.): *Philosophy in Geography*. Dordrecht (u.a.): Reidel 387–427.
- Turner, Sarah; Manderson, Desmond (2007): Socialisation in a Space of Law. Student Performativity at ‘Coffee House’ in a University Law Faculty. In: *Environment and Planning D: Society and Space* 25 (5), 761–782.
- Uhl, Karsten (2012): „Schafft Lebensraum in der Fabrik“. Betriebliche Kantinen und Speiseräume im deutschen Rationalisierungsdiskurs 1880-1945. In: Bluma, Lars.; Uhl, Karsten (Hrsg.): *Kontrollierte Arbeit - disziplinierte Körper? Zur Sozial- und Kulturgeschichte der Industriearbeit im 19. und 20. Jahrhundert*. Bielefeld: Transcript, 361–395.
- Uhl, Karsten (2014): Humane Rationalisierung? Die Raumordnung der Fabrik im fordistischen Jahrhundert. Bielefeld: Transcript.
- Valentine, Gill (2002): In-corporations: Food, Bodies and Organizations. In: *Body & Society* (8 (2)), 1–20.
- Valentine, Gill; Longstaff, Beth (1998): Doing Porridge. Food and Social Relations in a Male Prison. In: *Journal of Material Culture* 3 (2), 131–152.
- Valentine, Gill; Jayne, Mark; Gould, Myles (2012): Do as I say, not as I do: the affective space of family life and the generational transmission of drinking cultures. In: *Environment and Planning A* 44, 776–792.
- van Hulst, Merlijn (2013): Storytelling at the Police Station. The Canteen Culture Revisited. In: *British Journal of Criminology* 53 (4), 624–642.

- Verordnung (EG) 852/2004: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene In: *Amtsblatt der Europäischen Union* 47 (L 139), 1-54.
- LMHV (Lebensmittelhygiene-Verordnung) 2007: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Ausfertigungsdatum: 08.08.2007. Online abrufbar unter http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/BJNR181700007.html. Zuletzt geprüft am 7.12.2020.
- Virno, Paolo (2005): *Grammatik der Multitude. Untersuchungen zu gegenwärtigen Lebensformen*. Berlin: ID-Verlag.
- Waddington, Peter A. J. (1999): Police (Canteen) Sub-Culture. In: *The British Journal of Criminology* 39 (2), 287-309.
- Wakefield, Sarah; Fredrickson, Kaylen R.; Brown, Tim (2015): Food security and health in Canada. Imaginaries, exclusions and possibilities. In: *The Canadian Geographer / Le Géographe canadien* 59 (1), 82–92.
- Warde, Alan (2005): Consumption and Theories of Practice. In: *Journal of Consumer Culture* 5 (2), 131–153.
- Warde, Alan (2016): *The practice of eating*. Malden, MA: Polity Press.
- Watson, Matt (2017): Placing power in practice theory. In: Hui, Allison; Schatzki, Theodore R.; Shove, Elizabeth (Hrsg.): *The nexus of practices. Connections, constellations and practitioners*. London, New York: Routledge, 169–182.
- Watson, Matt; Meah, Angela (2012): Food, waste and safety. Negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning. In: *The Sociological Review* 60, 102–120.
- Wehrmöller, Dörte; Rempe, Christina; Steinel, Margot; Timm, Nora (2017): Kennzeichnungsvorschriften für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. In: *aid infodienst Ernährung Landwirtschaft Verbraucherschutz*. (1578), 19-26.
- Wenger, Etienne (2008): *Communities of practice. Learning, meaning, and identity*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Wenzl, Christine (2018a): Ciudades vitales, prácticas compartidas en espacios verdes urbanos públicos. In: Egea Jiménez, Carmen; Couplex, Sylvie (Hrsg.): *Ciudad, vivir, habitar. Ville, habitat, habiter*. Granada: Universidad de Granada, 157–168.
- Wenzl, Christine (2018b): Rezension von: Ermann, Ulrich; Langthaler, Ernst; Penker, Marianne; Schermer, Markus. *Agro-Food Studies. Eine Einführung*. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62 (3-4), 260.
- Wenzl, Christine (2020): Rezension von: Schmied, Doris. *Nahrungsgeographie*. In: *Geographische Zeitschrift* 108 (1), 71–72.
- Wenzl, Christine; Werner, Cosima; Molitor, Katharina; Hornung, Madlen; Rominger, Sarah; Faller, Fabian (2019): Soziale Praktiken in der Forschungspraxis - empirisch forschen mit Schatzkis site ontology. In: Schäfer, Susann; Everts, Jonathan (Hrsg.): *Handbuch Praktiken und Raum. Humangeographie nach dem Practice Turn*. Bielefeld: Transcript, 341–360.

- Wenzl, Christine; Everts, Jonathan; Ringel, Florian (2020): Zwischen Corner Shop und Späti - der Bedeutungswandel kleiner inhabergeführter Geschäfte im Quartier. In: Henn, Sebastian; Behling, Michael; Schäfer, Susann (Hrsg.): *Lokale Ökonomie - Konzepte, Quartierskontexte und Interventionen*. Berlin, Heidelberg: Springer, 211–228.
- Wetterau, Jens; Peinelt, Volker (2016): Zertifizierungen und Gütesiegel. In: Peinelt, Volker; Wetterau, Jens (Hrsg.): *Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie*. Berlin: Rhombos Verlag, 328-376.
- Whatmore, Sarah (2009): agricultural geography. In: Gregory, Derek; Johnston, Ron; Pratt, Geraldine; Watts, Michael J.; Whatmore, Sarah (Hrsg.): *The dictionary of human geography*. Malden: Wiley-Blackwell, 17–19.
- Wiegelmann, Günter (2006): Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. Münster, New York: Waxmann.
- Wilson, Bradley R.; Curnow, Joe (2013): Solidarity™. Student Activism, Affective Labor, and the Fair Trade Campaign in the United States. In: *Antipode* 45 (3), 565–583.
- Winter, Michael (2003): Geographies of food: Agro-food geographies - Making reconnections. In: *Progress in Human Geography* 27 (4), 505–513.
- Winter, Michael (2004): Geographies of food: agro-food geographies – farming, food and politics. In: *Progress in Human Geography* 28 (5), 664–670.
- Winter, Michael (2005): Geographies of food: agro-food geographies – food, nature, farmers and agency. In: *Progress in Human Geography* 29 (5), 609–617.
- Witzel, Andreas (2000): Das problemzentrierte Interview. In: *Forum Qualitative Sozialforschung/ Forum: Qualitative Social Research* 1 (1).

Appendix

Nummer	Datum	Methode	Art der Kantine	Erwerbskontext	Altersklasse (Geschlecht)
1	23.02.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer Behörde mit eigener Küche		
2	09.03.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer Behörde mit eigener Küche		
3	09.03.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Industriebetriebs mit eigener Küche		
4	24.03.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer Behörde mit eigener Küche		
5	24.03.2015	teilnehmende Beobachtung/ Rundgang	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche		
6	24.03.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Kantinenleiter und stellvertretende Kantinenleiterin	k. A. (m), k. A. (w)
7	30.04.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer Behörde mit eigener Küche		
8	11.05.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche		
9	11.05.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	ein Koch, zwei Fachpraktikerinnen Küche	k. A. (m), k. A. (w), k. A. (w)
10	18.05.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	2 Beschäftigte im öffentlichen Dienst	41-50 (w), 31-40 (w)

11	18.05.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer Behörde mit eigener Küche		
12	18.05.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	3 Beschäftigte im öffentlichen Dienst	31-40 (m), 41-50 (w), 51-60 (w)
13	20.05.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Person in beruflicher Qualifizierung	21-30 (w)
14	20.05.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche		
15	20.05.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Angestellte Bereich Gesundheit/ Soziales	51-60 (w)
16	20.05.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Angestellte Bereich Gesundheit/ Soziales	41-50 (w)
17	20.05.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Person in beruflicher Qualifizierung	41-50 (m)
18	03.06.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer Behörde mit eigener Küche		
19	03.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	Beschäftigter im öffentlichen Dienst	51-60 (m)
20	03.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	3 Beschäftigte im öffentlichen Dienst	51-60 (w), 51-60 (w), 51-60 (m)
21	03.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	Beschäftigte im öffentlichen Dienst	61-70 (w)
22	03.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	Beschäftigter im öffentlichen Dienst	31-40 (m)
23	03.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	Beschäftigte im öffentlichen Dienst	41-50 (w)
24	03.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	Köchin	41-50 (w)

25	03.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	auswärtiger Gast, erwerbslos	21-30 (m)
26	03.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	Praktikantin der Kantine	21-30 (w)
27	03.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	Auszubildender der Kantine	21-30 (m)
28	10.06.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche		
29	10.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Person in beruflicher Qualifizierung	21-30 (w)
30	25.06.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche		
31	25.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	2 Angestellte Bereich Gesundheit/ Soziales	51-60 (m), 51-60 (m)
32	25.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Angestellter Bereich Gesundheit/ Soziales	51-60 (m)
33	25.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Angestellte Bereich Gesundheit/ Soziales	31-40 (w)
34	25.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Person in beruflicher Qualifizierung	51-60 (w)
35	25.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Person in beruflicher Qualifizierung	31-40 (m)
36	25.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Angestellte Bereich Gesundheit/ Soziales	21-30 (w)
37	25.06.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Person in beruflicher Qualifizierung	
38	26.06.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche		

39	01.07.2015	teilnehmende Beobachtung_a	Kantine einer Behörde mit eigener Küche		
40	01.07.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	externer Kantinengast, Beschäftigter im öffentlichen Dienst	51-60 (m)
41	01.07.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	externer Gast, Berufssportler	21-30 (m)
42	01.07.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	externer Gast, erwerbslos	51-60 (m)
43	01.07.2015	teilnehmende Beobachtung_b	Kantine einer Behörde mit eigener Küche		
44	06.07.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche		
45	09.07.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche		
46	09.07.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	Kantinenleiter und stellvertretende Kantinenleiterin	k. A (m), k. A. (w)
47	09.07.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	6 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	< 20 bis > 60; 2 w, 4 m
48	09.07.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	3 Personen in beruflicher Qualifizierung	21-30 (w), 31-40 (w), 41-50 (w)
49	09.07.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Bildungs- und Beratungszentrums mit eigener Küche	2 Personen in beruflicher Qualifizierung	31-49 (w), 61-70 (w)
50	11.08.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer Behörde mit eigener Küche		
51	11.08.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Kantinenleiter	

52	20.08.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
53	03.09.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
54	03.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Gesundheit/ Soziales	41-50 (m)
55	08.09.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche		
56	08.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	Kantinenbetreiber	
57	09.09.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche		
58	09.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Finanzen	21-30 (m), 21-30 (w)
59	09.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	Angestellte im Bereich Finanzen	51-60 (w)
60	09.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Finanzen	(m) k. A.
61	09.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	3 Angestellte im Bereich Finanzen	21-30 (w), 21-30 (w), 21-30 (w)
62	09.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	Angestellte im Bereich Finanzen	51-60 (w)
63	09.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	externer Gast, Kultur und Medien	51-60 (w)
64	11.09.2015	problemzentriertes Interview	Aus zentraler Küche belieferte Kantine einer Forschungseinrichtung	2 Angestellte im Bereich Forschung	31-40 (m), 31.40 (m)
65	11.09.2015	teilnehmende Beobachtung	Aus zentraler Küche belieferte Kantine einer Forschungseinrichtung		

66	12.09.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
67	12.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	61-70 (w)
68	14.09.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche		
69	14.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Handwerk/ Bauplanung/ Instandhaltung	61-70 (m)
70	14.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Finanzen	61-70 (m)
71	14.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Finanzen	41-50 (m)
72	14.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Finanzen	61-70 (m)
73	14.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	4 Angestellte im Bereich Finanzen	21-30 (m), 21-30 (w), 41-50 (w), 51-60 (w)
74	14.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	2 externe Gäste, Beschäftigte im öffentlichen Dienst	61-70 (m), 61-70 (w)
75	14.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	2 Angestellte in Bereich Handwerk/ Bauplanung/ Instandhaltung	41-50 (m), 41-50 (m)
76	20.09.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
77	20.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Handwerk/ Bauplanung/ Instandhaltung	41-50 (m)

78	20.09.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales und Hilfsorganisation	21-30 (m), 41-50 (m)
79	09.10.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
80	09.10.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Praktikanten, 1 Angestellter, 1 Azubi im Bereich Gesundheit/ Soziales	< 20 (m), 21-30 (m), < 20 (w), 21-30 (w)
81	09.10.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	51-60 (w), 51-60 (w)
82	09.10.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Praktikantin im Bereich Gesundheit/ Soziales	< 20 (m)
83	09.10.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	31-40 (m), 41-50 (w)
84	09.10.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	(w, w) k. A.
85	12.10.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
86	12.10.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Gesundheit/ Soziales	41-50 (m)
87	12.10.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	4 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	< 20 (m), 21-30 (m), 31-40 (m), 61-70 (m)
88	12.10.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	21-30 (w)
89	21.10.2015	Erstbelehrung Infektionsschutz; teilnehmende Beobachtung	Gesundheitsamt		

90	01.12.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
91	01.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	externe Gäste, in Rente	> 60 (m), > 60 (m)
92	11.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Praktikantinnen im Bereich Gesundheit/ Soziales	< 20 (w), < 20 (w)
93	11.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	1 Angestellte und eine Praktikantin im Bereich Gesundheit/ Soziales	21-30 (w), 41-50 (w)
94	11.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	21-30 (w)
95	11.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	(w) k. A.
96	11.12.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
97	17.12.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche		
98	17.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Finanzen	51-60 (m)
99	17.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Finanzen	41-50 (w), 51-60 (w)
100	17.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Finanzen	41-50 (m), 31-40 (w)
101	17.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine eines Finanzdienstleisters mit eigener Küche	6 externe Gäste, im Bereich Handwerk/ Bauplanung/ Instandhaltung	zwischen 21-50 Jahre, alle (m)
102	21.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Praktikantin im Bereich Gesundheit/ Soziales	< 20 (w)

103	21.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	51-60 (m), 51-60 (m)
104	21.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	31-40 (m)
105	21.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Praktikantinnen im Bereich Gesundheit/ Soziales	< 20 (m), < 20 (w)
106	21.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	21-30 (m), 31-40 (m)
107	21.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	1 Angestellter im Bereich Gesundheit/ Soziales	21-30 (m)
108	21.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	4 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	41-50 (m), 21-30 (w), 41-50 (w), 41-50 (w)
109	21.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	31-40 (w), 41-50 (w)
110	21.12.2015	Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
111	23.12.2015	teilnehmende Beobachtung	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche		
112	23.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	4 Angestellte im Bereich Handwerk/ Bauplanung/ Instandhaltung	< 20 (m), 51-60 (m), 51-60 (m), 51-60 (m)
113	23.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellter im Bereich Handwerk/ Bauplanung/ Instandhaltung	51-60 (m)
114	23.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Mitarbeiterin der Kantine	41-49 (w)
115	23.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	2 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	41-50 (m), 51-60 (m)

116	23.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	39-40 (w)
117	23.12.2015	problemzentriertes Interview	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	4 Angestellte im Bereich Gesundheit/ Soziales	21-30 (w), 21-30 (m), 21-30 (m), 31-40 (m)
118	21.01.2016	teilnehmende Beobachtung	Fachtagung zur Gemeinschaftsverpflegung		
119	18.02.2016	teilnehmende Beobachtung	Fachtagung zur Gemeinschaftsverpflegung		
120	24.02.2016	teilnehmende Beobachtung	Messe		
121	07.04.2016	problemzentriertes Interview		ehemaliger Kantinenleiter	k. A. (m)
122	12.04.2016	problemzentriertes Interview		ehemalige Kantinenleiterin	k. A. (w)
123	14.04.2016	teilnehmende Beobachtung	Zentral belieferte Kantine einer Behörde		
124	16.11.2016	teilnehmende Beobachtung	Runder Tisch „Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung“		
125	17.11.2016	teilnehmende Beobachtung	Runder Tisch „Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung“		
126	10.03.2017	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Industriebetriebs		
127	12.05.2017	teilnehmende Beobachtung	Kantine eines Industriebetriebs/ Zentralküche		
128	12.05.2017	problemzentriertes Interview	Kantine eines Industriebetriebs/ Zentralküche	Kantinenleiter	k. A. (m)
129	23.10.2017	teilnehmende Beobachtung	Zentralküche eines großen Catering-Unternehmens		

130	23.10.2017	problemzentriertes Interview	Zentralküche eines großen Catering-Unternehmens	Mitarbeiter aus dem Management	k. A. (m)
131	05.10.2018	Abschlussgespräch	Kantine einer Behörde mit eigener Küche	Kantinenleiter	k. A. (m)
132	05.10.2018	Abschlussgespräch	Kantine einer medizinischen Einrichtung mit eigener Küche	Kantinenleiter	k. A. (m)

Lebenslauf

Persönliche Daten

Name	Christine Wenzl (M. Sc.)
Geburtsdatum, -ort	20.01.1988, Trostberg

Ausbildung

10/2018 – 06/2021	Dissertationsvorhaben an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg am Institut für Geowissenschaften und Geographie im Fachbereich Geographie
10/2011 – 08/2014	Masterstudium Humangeographie, Stadt- und Regionalforschung an der Universität Bayreuth. Abschluss: Master of Science
08/2012 – 02/2013	Auslandssemester an der Universidad de Guadalajara, Mexiko
10/2008 – 12/2011	Bachelorstudium Geographie an der Universität Bayreuth. Abschluss: Bachelor of Science
10/2010 – 02/2011	Auslandssemester an der Universidad de Cantabria, Spanien
09/1998 – 06/2008	Luitpold-Gymnasium Wasserburg am Inn. Abschluss: Allgemeine Hochschulreife

Berufserfahrung

04/2018 – 08/2021	Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Geowissenschaften und Geographie an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
01/2015 – 03/2018	Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Geographischen Institut an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
03/2011 – 04/2011	Praktikum bei der Regierung von Oberbayern (München), Sachgebiet Raumordnung, Landes- und Regionalplanung

Ort, Datum, Unterschrift

Publikationen Christine Wenzl

- Jackson, Peter; Brembeck, Helene; Everts, Jonathan; Fuentes, Maria; Halkier, Bente; Hertz, Frej D.; Meah, Angela; Viehoff, Valerie; Wenzl, Christine (2018): Reframing Convenience Food. Cham: Palgrave Macmillan.
- Wenzl, Christine (2018a): Ciudades vitales, prácticas compartidas en espacios verdes urbanos públicos. In: Egea Jiménez, Carmen; Couplex, Sylvie (Hrsg.): *Ciudad, vivir, habitar*. Ville, habitat, habiter. – Tierras del sur. Granada: Universidad de Granada, 157–168.
- Wenzl, Christine (2018b): Rezension von: Ermann, Ulrich; Langthaler, Ernst; Penker, Marianne; Schermer, Markus. Agro-Food Studies. Eine Einführung. In: *Zeitschrift für Wirtschaftsgeographie* 62 (3-4), 260.
- Wenzl, Christine (2020): Rezension von: Schmied, Doris. Nahrungsgeographie. In: *Geographische Zeitschrift* 108 (1), 71–72.
- Wenzl, Christine; Everts, Jonathan; Ringel, Florian (2020): Zwischen Corner Shop und Späti - der Bedeutungswandel kleiner inhabergeführter Geschäfte im Quartier. In: Henn, Sebastian; Behling, Michael; Schäfer, Susann (Hrsg.): *Lokale Ökonomie - Konzepte, Quartierskontexte und Interventionen*. Berlin, Heidelberg: Springer, 211–228.
- Wenzl, Christine; Werner, Cosima; Molitor, Katharina; Hornung, Madlen; Rominger, Sarah; Faller, Fabian (2019): Soziale Praktiken in der Forschungspraxis - empirisch forschen mit Schatzkis site ontology. In: Schäfer, Susann; Everts, Jonathan (Hrsg.): *Handbuch Praktiken und Raum*. Humangeographie nach dem Practice Turn. Bielefeld: Transcript, 341–360.

Eidesstattliche Erklärung / *Declaration under Oath*

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die Arbeit selbstständig und ohne fremde Hilfe verfasst, keine anderen als die von mir angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt und die den benutzten Werken wörtlich oder inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe.

I declare under penalty of perjury that this thesis is my own work entirely and has been written without any help from other people. I used only the sources mentioned and included all the citations correctly both in word or content.

Datum / *Date*

Unterschrift des Antragstellers / *Signature of the applicant*