

Timo SEDELMEIER, Tübingen

Urbane Nahrungslandschaften – ungleicher Zugang zu Nahrungsmitteln

Urban foodscapes – unequal food access

Summary: This article deals with the concepts of foodscapes and food deserts against the background of a growing number of people in Germany who supply themselves with food from charitable institutions, a simultaneous change in eating habits worldwide and the problem of overconsumption as well as structural change in food retailing. Foodscapes offer a theoretical framework for the analysis of access to food on an individual and household level. Food deserts are places where residents have no access to affordable, healthy food. This is often caused by concentration processes in food retailing and precarious living conditions. Recently, criticism of the concept of food deserts has increased in the social sciences. The article argues that the use of foodscapes and food deserts is only advisable if they are understood from a social constructivist perspective as a relative and relational phenomenon.

Keywords: foodscape, food desert, food security, health – Ernährungssicherheit, Einzelhandel, Lebensmittel, Tafel

1 Einleitung: *Food Insecurity*

Am 18.09.2019 meldete der Verband Deutsche Tafel e. V., der die Dachorganisation der über 940 Lebensmittel-Tafeln in Deutschland ist, einen „dramatischen Anstieg der Tafel-Nutzer“ (TAFEL DEUTSCHLAND E. V. 2019). So habe sich die Zahl der Menschen, die sich bei einer Tafel mit Lebensmitteln versorgen, innerhalb eines Jahres um 10% auf etwa 1,65 Mio. Menschen erhöht. Besorgniserregend seien dabei insbesondere der Anstieg bei den Senioren, deren Anzahl sich um 20% erhöht habe, sowie die wachsende Zahl von Kindern, die regelmäßig auf Unterstützung mit Lebensmitteln angewiesen seien (ebd.). Es scheint, als sei der Zugang zu marktfähigen Lebensmitteln für einen wachsenden Teil der Gesellschaft stark eingeschränkt, so dass die Nutzung konventioneller Versorgungsstrukturen (Supermärkte, Discounter etc.) durch die Inanspruchnahme alternativer, kostengünstigerer Einrichtungen ergänzt wird. Geht man von der Annahme aus, dass ein großer Teil der Personen, die zur Nutzung einer Tafel berechtigt wären, weil sie Arbeits-

losengeld II und andere sozialstaatliche Leistungen beziehen, diese – beispielsweise aus Scham – gar nicht nutzen, muss man konstatieren, dass es in Deutschland eine wachsende Zahl von Menschen gibt, die von Ernährungsunsicherheit (*food insecurity*) betroffen sind. Ernährungssicherheit (*food security*) ist ein Konzept, dass in den vergangenen Jahrzehnten von sehr vielen Akteuren, insbesondere politischen, aufgegriffen wurde, und zu dem es eine Vielzahl von Definitionen sowie unterschiedliche Interpretationen gibt (PURUSHOTHAMAN 2011, 282). Eine der populärsten Definitionen entstand im Zuge des Welternährungsgipfels von Rom im Jahr 1996:

„food security, at the individual, household, national, regional and global levels [is achieved] when all people, at all times, have physical and economic access to sufficient, safe and nutritious food to meet their dietary needs and food preferences for an active and healthy life“ (FAO 1996).

Diese Definition scheint angemessen, da sie die Problematik zum einen von der individuellen bis zur globalen Ebene erfasst und zum anderen auf ersterer auch persönliche Geschmackspräferenzen und spezielle Ernährungsbedürftige (beispielsweise aus medizinischen Gründen) berücksichtigt. Damit werden zudem zwei historische Stränge der Debatte aus den 1970er und 1980er Jahren zusammengeführt: Die Position, die Ernährungssicherheit als ein Problem nationaler Selbstversorgung begreift, und diejenige, die Ernährungssicherheit vorrangig als eine Frage von Zugang und Verfügungsrechten (SEN 1981) diskutiert (SONNINO 2016, 190). Dabei darf Ernährungsunsicherheit nicht ausschließlich als ein Thema, das vorrangig die Länder des Globalen Südens betrifft, betrachtet werden. Dies ist darin begründet, dass Ernährungsunsicherheit nicht nur eine quantitative, sondern auch eine qualitative Dimension aufweist, was sich im Nebeneinander von Unterernährung, Überkonsum und Fehlernährung manifestiert. Zudem vollzog sich auf globaler Ebene ein Wandel der Ernährungsgewohnheiten, und zwar infolge der Expansion westlicher Ernährungsstile, die alle ernährungsbedingten Krankheiten westlicher Überflussesgesellschaften „exportierten“ (ebd., 191). Die Verbreitung von Fettleibigkeit (medizinisch: Adipositas) wird aufgrund des weltweit wachsenden Ausmaßes auch als „Globesity“ (*global obesity*) bezeichnet (DELPEUCH et al. 2013). In den westlichen Industriestaaten wurden bereits einige Studien zum Zusammenhang zwischen Adipositas und der räumlichen Nähe von Fast-Food-Restaurants durchgeführt (vgl. BAGWELL 2011; LI et al. 2009; MACKENBACH et al. 2019; MADDOCK 2004). Die Ergebnisse sind jedoch äußerst widersprüchlich. So weist eine Studie am Beispiel von Norfolk (England) nach, dass es einen Zusammenhang zwischen dem Auftreten von Fast Food Restaurants in einem Stadtteil und dem BDI der Bewohner/-innen gibt. Eine australische Langzeitstudie über fünf Jahre kommt hingegen zu dem Ergebnis, dass mit der Verbreitung von Fast-Food-Ketten in einem Stadtgebiet der BMI der Untersuchungsgruppe (benachteiligte Frauen) nicht zugenommen habe (LAKE 2018, 240).

So unterschiedlich die Ergebnisse diverser Studien auch sind, so eint sie, dass in allen ein Zusammenhang zwischen Ernährung, Verfügbarkeit von Lebensmitteln

und einer Räumlichkeit thematisiert wird. Ernährung ist eben nicht nur ein politisches, kulturelles wirtschaftliches und soziales Feld, sondern auch ein immanent geographisches Thema, das mit Fragen von Gesundheit, Gender und Umwelt verknüpft ist. Oder wie SHANAHAN (2015, 7) konstatiert: „Food is inherently geographic. Food comes from somewhere. Different foods are associated with different groups of people. And such cultural identities are usually place-based.“

Vor diesem Hintergrund möchte der Beitrag urbane Nahrungslandschaften in den Fokus rücken und die Konzeption von *foodscapes* sowie *food deserts* kritisch reflektieren.

2 *Foodscapes*

„Consider the spaces and places where you acquire food, prepare food, talk about food and gather some sort of meaning from food. This is your *foodscape*.“ (MacKendrick 2014, 16)

Die Beschäftigung mit *foodscapes* (dt. Nahrungslandschaften; gelegentlich wird auch der Begriff *food environment* verwendet) ist in den Sozialwissenschaften ein relativ junges Feld, dem aber insbesondere in Nordamerika einige Beachtung zukommt. Wie aus o. g. Definition ersichtlich wird, verbindet das Konzept physisch-materielle Manifestationen mit subjektiven Deutungen. Die konkrete Ausgestaltung einer *foodscape* unterliegt zudem soziokulturellen, ökonomischen sowie politischen Einflüssen (LAKE 2018, 240). Trotz der Offenheit des Konzeptes, die von SAYER (1992) als „chaotic conception“ eingestuft wurde, bietet das Konzept die Möglichkeit, die Beziehungen zwischen Nahrungsmitteln und Räumen bzw. Orten zu analysieren, wenn man diese nicht als gegeben, sondern als soziale Konstruktionen von Individuen auffasst. Fasst man *foodscapes* konsequent relational auf und beschränkt sich nicht auf quantifizierbare sowie kartierbare Aspekte, muss die methodische Annäherung an den Forschungsgegenstand folglich qualitativ – beispielsweise über (narrative) Interviews – erfolgen. Ist dies gewährleistet, können *foodscapes* einen hilfreichen Rahmen zur Erklärung des Zugangs zu und der Interaktion mit Nahrungsmitteln in einer sozial benachteiligten Nachbarschaft bieten (MIEWALD & McCANN 2013, 540). Denn er erlaubt die Analyse der vielfältigen Strategien zur Nahrungsmittelbeschaffung bei gleichzeitiger Berücksichtigung der strukturellen Zwänge, die die Bemühungen der Betroffenen einschränken (ebd., 548). Die Auswahl der Lebensmittel und das Ernährungsverhalten sind damit zum einen das Resultat kultureller sowie persönlicher Geschmackspräferenzen, zum anderen aber auch Ergebnis struktureller Rahmenbedingungen wie beispielsweise begrenzte finanzielle Mittel. Mit GIDDENS (1984) gesprochen wird die *foodscape* daher im Zusammenspiel von Handlung und Struktur erzeugt – wobei Handlung die potentiellen und tatsächlichen Praktiken umfasst und Struktur die ökonomischen, politischen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen meint, in denen diese wirksam werden (CLARY et al. 2017, 2). Bei den Handlungsspielräumen zeigen sich erhebliche Unterschiede zwischen Gruppen, die von Armut und Exklusion betroffen sind, Kindern und Niedrigeinkommenshaushalten, die auf Lebensmittelprogramme caritativer Einrichtungen

angewiesen sind, und einer Mittelklasse, deren *foodscapes* sich inzwischen sogar zunehmend in den virtuellen Raum ausdehnen, indem sie Lieferdienste von Supermarktketten und anderen Lebensmittelhändlern in Anspruch nehmen (MAC KENDRICK 2014, 16). Auch an diesem Beispiel wird ersichtlich, dass die Frage des Zugangs (*access*) eine entscheidende ist, die in aktuellen Studien häufig in fünf Dimensionen aufgeschlüsselt ist: Verfügbarkeit (*availability*), Zugänglichkeit (*accessability*), Erschwinglichkeit (*affordability*), Annehmbarkeit (*acceptability*) und Unterkunft (*accomodation*). Mit der Verfügbarkeit ist das Vorhandensein von Lebensmittelhändlern gemeint, deren Angebot den eigenen Bedürfnissen entspricht ist; die Zugänglichkeit bezieht sich auf die Erreichbarkeit, die Erschwinglichkeit auf den finanziellen Aspekt; die Dimension der Annehmbarkeit fokussiert auf das Verhältnis von Anbietern und potentiellen Kund/-innen; die Unterbringung bezieht sich auf die Angebotsstruktur der Lebensmittelhändler bzw. die räumliche (z. B. Verfügbarkeit von Parkplätzen) und zeitliche Organisation (z. B. Ladenöffnungszeiten) (CLARY et al. 2017, 2).

Die Nutzung der *foodscapes* ist damit auf individueller Ebene von vielen Faktoren abhängig. Ein niedriges Einkommen hat beispielsweise zur Folge, dass der Nahrungsmiteleinkauf in Konkurrenz zu anderen Grundbedürfnissen (z. B. Mietzahlungen) tritt, was wiederum zur Folge hat, dass sich die Breite der Einkaufsoptionen zu Lasten der Ernährungsqualität auf Billigangebote der Discounter beschränkt. Lange Arbeitszeiten und die Betreuung von Kindern können wiederum dazu führen, dass die verfügbare Zeit derart eingeschränkt ist, dass der Besuch von in größerer Entfernung gelegener Versorgungseinrichtungen nicht möglich ist (ebd.).

Die Ernährung als „soziales Totalphänomen“ (NEULOH & TEUTEBERG 1976, 397) eignet sich wie kein anderer Lebensbereich zur Analyse alltäglicher Erfahrung städtischer Armut. Auch Personen in extremen Armutslagen „machen täglich Geographie“ (WERLEN 1997), ziehen auf Pfaden durch die Stadtlandschaft, suchen Schlafstätten, Suppenküchen und Lebensmittelausgaben auf. Für diese Personen ist es wichtig, ein genaues Wissen darüber zu haben, wann es an welchen Orten der Stadt kostenlose oder sehr günstige Versorgungsmöglichkeiten mit Lebensmitteln gibt. In Anbetracht der wechselnden Anbieter oder Lebensmittelprogramme, der sich ändernden Öffnungszeiten und der i. d. R. begrenzten Menge des Angebotes ist dies kein einfaches Unterfangen (MIEWALD & McCANN 2013, 544–547). Die Rolle caritativer Einrichtungen zur Ausgabe von Lebensmitteln an Bedürftige wird zwischenzeitlich international über Fachgrenzen hinweg kritisch gesehen. So sind WAKEFIELD et al. (2013) für Kanada der Auffassung, dass diesen eine zentrale Rolle beim Abbau des Sozialstaats und dessen Substitution durch private Fürsorge zukommt – eine Meinung, die auch WARSHAWSKY (2010) für die USA vertritt. Dies ist insofern bedenklich, da die Hilfe im Gegensatz zu sozialstaatlichen Rechten nicht ohne Ansehen der Person erfolgt, sondern an zahlreiche Bedingungen geknüpft ist. So berichten Betroffene, dass sie aufgrund ihrer Sucht- oder psychischer Erkrankung von Hilfeleistungen ausgeschlossen würden oder die Hilfe an den Besuch religiöser Veranstaltungen gebunden sei (MIEWALD & McCANN 2013, 544).

3 Exkurs: Tafeln

Auch in Deutschland wird die Rolle privater Akteure, die in zentralen Lebensbereichen Hilfeleistungen anbieten, zunehmend problematisiert. Ein eindrucksvolles Beispiel hierfür sind die Lebensmittel-Tafeln, die sich seit Beginn der 1990er Jahre nach dem Vorbild der US-amerikanischen Initiative *Feeding America* gegründet haben (GRELL 2010, 133) und verzehrfähige, aber nicht mehr verkehrsfähige Lebensmittel an Bedürftige verteilen. Nach eigener Aussage möchten Tafeln durch ihre Arbeit ein ökologisches Ziel (Nahrungsmittelüberfluss) mit einem sozialen Ziel (Armut lindern) verbinden. In der Praxis geschieht dies in den Tafeln vor Ort auf ganz unterschiedliche Weise, auch wenn sie alle unter einem gemeinsamen Dachverband (Tafel Deutschland e. V.) organisiert sind. Neben eingetragenen Vereinen, die häufig von Privatpersonen gegründet wurden, existieren heute eine Vielzahl von Tafeln, die als Projekt eines Trägers (z. B. Caritas, Diakonie) entstanden sind.

Die Mehrheit der Tafeln betreibt Ausgabestellen, in denen die Nutzer/-innen zum Preis einer symbolischen Münze ein vorgefertigtes Gebinde mit Lebensmitteln entgegennehmen können. Ein Teil der Tafeln, vorwiegend in Baden-Württemberg, betreibt ihre Tafeln hingegen konzeptionell in enger Anlehnung an reguläre Supermärkte. Die Nutzer/-innen können sich nach dem Selbstbedienungs-Prinzip Waren aus dem Regal nehmen und zahlen an einer Kasse für jedes Produkt einen Preis, der bei etwa 10–20% des ursprünglichen Ladenpreises liegt. Allen Tafeln gemeinsam ist jedoch, dass deren Nutzung auf einen bestimmten Personenkreis beschränkt ist. In der Regel sind dies Personen, die Arbeitslosengeld II beziehen oder über ein so niedriges Einkommen verfügen, dass es unter einem von der jeweiligen Tafel festgelegten Grenzwert liegt. Wer die Leistung einer Tafel in Anspruch nehmen möchte, muss in jedem Fall seine Bedürftigkeit nachweisen (SEDELMEIER 2013, 1–3).

War die Arbeit der Tafeln anfänglich häufig improvisiert, entwickelten sich relativ rasch professionelle Strukturen und ihre Anzahl vergrößerte sich kontinuierlich. Aktuell existieren in Deutschland etwa 950 Tafeln (TAFEL DEUTSCHLAND E. V. 2019) und die Einrichtung ist längst nicht mehr nur auf Großstädte beschränkt, sondern bis in Mittel- und mitunter sogar Kleinstädte vorgedrungen. Trotz der weiten Verbreitung lässt sich bei genauer Betrachtung ein deutliches räumliches Muster erkennen: ein Nord-Süd- sowie ein West-Ost-Gefälle. Dass die Tafel-Dichte in den wohlhabenden südlichen Bundesländern sehr hoch und in den nordostdeutschen vergleichsweise niedrig ist, mutet auf den ersten Blick seltsam an, deuten doch alle ökonomischen Indikatoren darauf hin, dass in letzteren die Armut am größten ist. Tatsächlich ist dieses Phänomen jedoch recht simpel zu erklären: Tafeln entstehen nicht dort, wo Armutsquote und Erwerbslosigkeit am höchsten sind, sondern dort, wo es finanzkräftige Spender/-innen und Sponsor/-innen sowie Ehrenamtliche mit einem Überschuss an zeitlichen Ressourcen gibt. An dieser Stelle wird bereits deutlich, dass die gut gemeinte Idee in der praktischen Umsetzung deutliche Schwächen aufweist. Die ehrenamtlichen Helfer/-innen in Tafeln, die größte Gruppe unter ihnen bilden Frauen im Rentenalter, betreiben einen enormen zeitlichen Aufwand. Frustrationserlebnisse führen häufig dazu, dass diese ihr Engagement kurzfristig

beenden, weshalb es in vielen Tafeln zwar einen „harten Kern“ an Helfer/-innen gibt, die Fluktuation jedoch relativ groß ist, was wiederum die Tafel-Leitung vor personelle Probleme stellt. Denn die Tafel selbst muss Sorge dafür tragen, dass zu allen Zeiten genügend Freiwillige eingesetzt werden können, da die Lebensmittel-spender/-innen für gewöhnlich darauf beharren, dass die Lebensmittel regelmäßig nach einem fest vereinbarten Terminplan abgeholt werden. In vielen Tafeln gibt es daher auch sog. Ein-Euro-Jobber und andere unfreiwillige Helfer/-innen, beispielsweise Personen, die Sozialstunden ableisten müssen (SEDELMEIER 2011, 73).

Zudem unterliegen Tafeln einem ständigen Zielkonflikt: Auf der einen Seite wollen sie durch ihre Arbeit ein Zeichen gegen den Lebensmittelüberfluss setzen, zum anderen benötigen sie diesen, um ihre Arbeit überhaupt verrichten zu können (LORENZ 2011, 38). Die Lebensmittel, die an Tafeln gespendet werden, sind aus ernährungsphysiologischer Sicht einwandfrei, jedoch haftet an ihnen der Makel eines Lebensmittels zweiter Klasse, da diese ja nur deshalb an Tafeln abgegeben werden, weil sie nicht mehr verkehrsfähig sind. Die dauerhafte Angewiesenheit auf diese Lebensmittelspenden löst nicht bei wenigen Betroffenen das Gefühl aus, Bürger/-innen zweiter Klasse zu sein (SELKE 2013). Am problematischsten erscheint jedoch, dass Tafeln durch ihre Arbeit Lücken im Sozialstaat füllen und damit dazu beitragen, dass sozialstaatliche Rechte durch ein privates Almosensystem ergänzt werden, auf das Politik und Jobcenter vor Ort Personen in prekären Lebenslagen nur zu gerne hinweisen. Nicht von ungefähr lobte der ehemalige Bundeskanzler Gerhard Schröder zum 10-jährigen Tafel-Jubiläum deren Arbeit, da in Tafeln engagierte Menschen zusammenkämen, die nicht zuerst nach dem Staat riefen, sondern sich selbst um die Versorgung Bedürftiger kümmern würden (SCHRÖDER 2003, 11).

Während in vielen Armutsstudien der Fokus auf Lebensmittelbanken und anderen Institutionen der Armenspeisung gelegt wird, spielen günstige Einkaufsmöglichkeiten, Imbisse und Kioske im Alltag eine vergleichsweise bedeutendere Rolle, da diese weniger restriktiv sind und den Betroffenen ein großes Maß an Selbstbestimmtheit ermöglichen (MIEWALD & McCANN 2013, 546). Ein Fehlen solcher Einkaufsmöglichkeiten ist daher für diese Personen, die finanziell und möglicherweise auch in ihrer Mobilität eingeschränkt sind, besonders gravierend.

4 Food Deserts

Food deserts sind ein Konzept, das sich ab Mitte der 1990er Jahre in Großbritannien verbreitet. Erstmalige Erwähnung findet es in einem *Low Income Report* der britischen Regierung (CUMMINS & MACINTYRE 2002, 436). Unter dem Terminus werden üblicherweise urbane Orte gefasst, an denen kein Zugang zu bezahlbaren, gesunden Lebensmitteln für die Bewohner/-innen besteht (ALVIOLA et al. 2013, 1259). Trotz der breiten Verwendung des Begriffs – insbesondere in US-amerikanischen Studien (vgl. ALVIOLA et al. 2013; CUMMINS & MACINTYRE 2002; SMOYER-TOMIC et al. 2006) – besteht bis heute kein einheitliches Verständnis davon, wie dieser definitorisch zu fassen sei. Soll das Konzept neben urbanen auch ländliche Orte umfassen? Welche räumlichen Entfernungen können als zumutbar angesehen werden? Dies sind nur zwei Fragen, die in empirischen Studien sehr unterschiedlich gehandhabt werden. Auch zur Frage, was ein gesundes Lebensmittel ist, existieren

divergierende Ansichten. Folgt man den Verzehrempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), so sind beispielsweise Kohlehydrate ein wichtiger Baustein einer gesunden, ausgewogenen Ernährung (DGE 2013), wohingegen die Staatliche Kommission für medizinische und soziale Begutachtung (SBU) in Schweden dazu rät, den Verzehr von Kohlehydraten weitgehend einzuschränken (SBU 2013). In empirischen Studien zu *food deserts* wird der Zugang zu gesunden Lebensmitteln daher häufig als Zugang zu Supermärkten bzw. Vollsortimentern operationalisiert (vgl. CUMMINS et al. 2008; CUMMINS & MACINTYRE 1999). Dass dies nicht unproblematisch ist, da dadurch einer Vielzahl anderer Versorgungseinrichtungen keine Beachtung geschenkt wird, liegt auf der Hand. Die Fokussierung auf Stadtteile mit geringem Pro-Kopf-Einkommen, die den meisten Studien zugrunde liegt, erscheint zwar auf den ersten Blick nachvollziehbar, wird jedoch auch kritisiert, da zum einen die Klassifizierung eines Stadtteiles als benachteiligt als willkürlich betrachtet werden kann und sich zum anderen die Bewohner/-innen bei ihren Einkäufen nicht auf das eigene Quartier beschränken (WRIGHT et al. 2016, 172). Auch eine Operationalisierung über die fußläufige Entfernung birgt deutliche Schwächen. In US-amerikanischen Studien wird hierfür gelegentlich der Grenzwert von einer Meile für urbane und von zehn Meilen für rurale Orte angegeben. Ob sich eine Destination in fußläufiger Entfernung befindet, ist jedoch keineswegs objektiv festzustellen, da dies von sehr vielen individuellen physischen Faktoren abhängt (z. B. Gehbehinderungen, Fettleibigkeit), die den Radius teilweise erheblich einschränken können (ebd.).

Trotz der offensichtlichen konzeptionellen Schwächen erlangte das Konzept in den USA recht schnell große Popularität, was nicht zuletzt daran lag, dass die damalige First Lady Michelle Obama im Rahmen ihrer „Let’s move“-Kampagne als Ziel ausgab, alle *food deserts* zu beseitigen (SHANNON 2013, 254). Aus dieser Zielsetzung wird ein positivistisches Verständnis von *food deserts* ersichtlich, eine Perspektive, die davon ausgeht, dass sich diese nachweisen und damit auch beseitigen lassen. In den Sozialwissenschaften setzt sich dagegen die Ansicht durch, dass diese sozial konstruiert sind und damit kein objektiver Bestandteil des Physisch-Materiellen. Im Folgenden werden einige Ursachen angeführt, die für gewöhnlich zur Entstehung von *food deserts* identifiziert worden sind, sowie Lösungsstrategien benannt, bevor das Konzept abschließend einer kritischen Reflexion unterzogen wird.

Als Hauptursache für das Entstehen von *food deserts* wird in Studien die wachsende Entfernung von Wohnungen zu Versorgungseinrichtungen gesehen. Seit den 1970er Jahren kam es im Lebensmittelhandel zunehmend zu Konzentrationsprozessen, die dazu führten, dass die Zahl der großen Supermärkte und Discounter gestiegen ist (AUGUSTIN 2014, 46). Dies lässt sich sowohl für Nordamerika als auch für Deutschland nachweisen. Gleichzeitig wurden die großen Supermärkte aus den Innenstädten an die Stadtränder verlagert, da dort die Flächenverfügbarkeit höher und die Bodenpreise geringer sind (KULKE 1998, 165). Von der geringen Dichte an Lebensmittelhändlern in den Innenstädten sind insbesondere Haushalte betroffen, die über keinen PKW verfügen. Dies trifft überproportional häufig auf Alleinerziehende, Erwerbslose und Senioren zu (WHELAN 2002, 2094). Insbesondere in Nordamerika sind die Lücken, die die Supermärkte in den Innenstädten hinterlassen

haben, von Fast-Food-Ketten geschlossen worden. Dies ist insofern bedenklich, da die dort angebotenen Speisen in der Regel einen hohen Zucker-, Salz-, Fett- und Energiegehalt aufweisen. Problematisch ist zudem, dass die Produkte mit hohen Energiedichten für gewöhnlich auf die einzelne Kalorie berechnet deutlich günstiger sind als solche mit einer niedrigen Energiedichte (z. B. Gemüse) und die Preise letzterer stärker angestiegen sind (MONSIVAIS & DREWNOWSKI 2007). Vor diesem Hintergrund ist es nicht verwunderlich, dass Personen in prekären Lebenslagen häufiger auf Lebensmittel mit hoher Energiedichte, sog. *cheap calories* zurückgreifen. Dies ist folglich eine Frage mangelnder finanzieller Ressourcen und nicht eine mangelnden Wissens. Diesen Befund legt auch eine Studie von ACHEAMPONG & HALDEMAN (2013) nahe, die zeigt, dass das Wissen um eine gesunde Ernährung bei schwarzen und hispanischen Niedrigverdiener/-innen durchaus gut und vergleichbar mit dem der weißen Mittelschicht ist.

Vor diesem Hintergrund scheint es unerlässlich, bestehende Maßnahmen bzw. Lösungsstrategien zur Sicherung des Zugangs einer sozial schlechter gestellten Bevölkerungsschicht zu Lebensmitteln zu überdenken. Die bloße Ansiedlung von Supermärkten in Innenstädten bzw. einkommenschwächeren Gebieten, wie sie in den USA durch die Zahlung diverser Subventionen an die Anbieter versucht wurde (HILLSTROM 2012, 36), erscheint wenig erfolgsversprechend, da es zum einen fraglich ist, ob sich profitorientierte Unternehmen dadurch langfristig in diesen Stadtteilen niederlassen (WRIGHT et al. 2016, 36), und zum anderen das bloße Vorhandensein von Lebensmittelgeschäften nicht garantiert, dass die Anwohner/-innen ihre Ernährung umstellen und sich bewusster ernähren. HILLSTROM (2012) weist den Gemeinschaftsgärten eine positive Rolle beim Zugang zu gesunden Lebensmitteln zu, da diese die Ernährungssicherheit prekärer Haushalte stärken und zugleich einen Beitrag zur Integration von Migrant/-innen leisten könnten. Tatsächlich haben einige US-amerikanische Städte, beginnend mit Oakland und San Francisco (2008), in den letzten Jahren sog. *urban food strategies* entwickelt, in denen auch die Gemeinschaftsgärten als Teil der Lösung betrachtet werden. Zurecht weist die L.A. FOOD POLICY TASK FORCE (2010, 26) jedoch darauf hin, dass urbane Gärten nur als eine Ergänzung des bestehenden Angebotes aufgefasst werden sollten und nicht als die Lösung des Problems der Ernährungsunsicherheit. Auch die Einrichtung von Lieferservices kann, insbesondere für in ihrer Mobilität eingeschränkte Personen, ein Teil der Lösung sein, während die Erweiterung des Sortiments in Tankstellen um Lebensmittel kritisch gesehen wird. Deren Angebot ist überwiegend auf Genussmittel und Fertiggerichte beschränkt, die zudem teurer als in herkömmlichen Supermärkten sind. Für Deutschland muss zudem konstatiert werden, dass die Dichte des Tankstellennetzes deutlich geringer ist als jenes der Supermärkte (NEUMEIER 2015, 153).

Auf einer viel grundsätzlicheren Ebene kann man hinterfragen, ob die oben aufgezeigten Lösungsstrategien überhaupt sinnvoll sein können, da diesen gemein ist, dass sie die Existenz von *food deserts* als gegeben annehmen, während sich in der Wissenschaft die Sichtweise durchsetzt, dass das Konzept zu hinterfragen sei und CUMMINS & MACINTYRE *food deserts* sogar als „factoid“ (2002, 436) bezeichnen. SHANNON (2013, 249) betrachtet sie als eine Form neoliberaler Governance, deren

Zweck es sei, ein als gesund erachtetes Ernährungsverhalten zu promoten und anders Handelnde zu pathologisieren. Statt einer systematischen Bekämpfung ökonomischer und ethnischer Segregation werde die Schuldfrage an die Betroffenen externalisiert, deren Verhalten als undiszipliniert und verantwortungslos stigmatisiert werde.

5 Fazit

Am Ende des Beitrages bleibt die Frage, ob die Konzepte der *foodscapes* und *food deserts* einen Mehrwert gegenüber bisherigen Konzeptionen von Ernährung in Armutskontexten bieten. Eine eindeutige Antwort auf diese Frage kann es nicht geben, beide Begriffe bergen Chancen und Risiken. Werden *foodscapes* konsequent als sozial konstruiert und als Rahmen individueller Handlungsspielräume aufgefasst, können sie durchaus zum Verständnis der Erklärung komplexer Phänomene bei der Nahrungsmittelproduktion sowie Konsumption beitragen. Dies setzt jedoch voraus, dass die Beliebigkeit der Vielzahl von Dimensionen, die sich unter dem Begriff bündeln lassen, zugunsten einer stärkeren Eingrenzung und Operationalisierung, wie sie von CLARY et al. (2017) herausgearbeitet wurde, aufgegeben wird.

Food deserts sind ein Spezialfall von *foodscapes*, die dadurch gekennzeichnet sind, dass die Versorgungssituation mit gesunden Lebensmitteln in bestimmten Stadtgebieten für deren Bewohner/-innen stark eingeschränkt ist. Aber auch hier gilt: Die Sinnhaftigkeit des Konzeptes ist in hohem Maße von seiner empirischen Ausgestaltung abhängig. Aus einer sozialkonstruktivistischen Perspektive, die *food deserts* als ein relatives und relationales Phänomen begreift, bietet das Konzept die Möglichkeit, auf individueller Ebene bzw. der des Haushaltes zu entschlüsseln, in welchen Bereichen der Zugang zu einer gesunden Ernährungsweise beschränkt ist. Ein eher „klassisches“ Verständnis von *food deserts*, welches diese aus einer positivistischen Perspektive als physisch-materielle Struktur versteht und sich auf die quantifizierbaren Elemente (Entfernungen, Preise etc.) beschränkt ist, greift zu kurz und trägt sogar zu einer Banalisierung komplexer Problemlagen bei.

Literatur

- ACHEAMPONG, I. & L. HALDEMAN 2013: Are Nutrition Knowledge, Attitudes, and Beliefs Associated with Obesity among Low-Income Hispanic and African American Women Caretakers? In: *Journal of Obesity* 4, S. 1–8.
- ALVIOLA IV, P. A., R. M. NAYGA, M. R. THOMSEN & Z. WANG 2013: Determinants of Food Deserts. In: *American Journal of Agricultural Economics* 95 (5), S. 1259–1265.
- AUGUSTIN, H. 2014: Stadt, Ernährung und soziale Ungleichheit. Zur Übertragbarkeit des food desert-Konzeptes auf den deutschen Kontext (artec-paper Nr. 197). URL: https://www.uni-bremen.de/fileadmin/user_upload/sites/artec/Publikationen/artec_Paper/197_paper.pdf (letzter Zugriff 14.06.2018).
- BAGWELL, S. 2011: The Role of Independent Fast-Food Outlets in Obesogenic Environments: A Case Study of East London in the UK. In: *Environment and Planning A: Economy and Space* 43 (9), S. 2217–2236.

- CLARY, C., S. A. MATTHEWS & Y. KESTENS 2017: Between exposure, access and use: Reconsidering foodscape influences on dietary behaviours. In: *Health and Place* 44, S. 1–7.
- CUMMINS, S. & S. MACINTYRE 1999: The location of food stores in urban areas: a case study in Glasgow. In: *British Food Journal* 101 (7), S. 545–553.
- CUMMINS, S. & S. MACINTYRE 2002: „Food deserts“ – evidence and assumption in health policy making. In: *British Medical Journal* 325 (7361), S. 436–438.
- CUMMINS, S., A. FINDLAY & C. HIGGINS 2008: Reducing inequalities in health and diet: findings from a study on the impact of a food retail development. In: *Environment and Planning* 40 (2), S. 402–422.
- DELPEUCH, F., B. MAIRE, E. MONNIER & M. HOLDSWORTH 2013: *Globesity: A planet out of control?* New York.
- DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) 2013: Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. URL: <http://www.dge.de/pdf/10-Regeln-der-DGE.pdf>. (letzter Zugriff 14.06.2018).
- FAO (Food and Agriculture Organization) 1996: Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action, World Food Summit, Rome, 13–17 November. URL: <http://www.fao.org/docrep/003/w3548c/w3548e00.htm> (letzter Zugriff 07.12.2019).
- GIDDENS, A. 1984: *The constitution of society: outline of the theory of structuration*. Berkeley.
- GRELL, B. 2010: Feeding America and the World. Zur Geschichte und ungewissen Zukunft des Tafelsystems in den USA. In: SELKE, S. (Hrsg.): *Kritik der Tafeln in Deutschland. Standortbestimmungen zu einem ambivalenten sozialen Phänomen*. Wiesbaden, S. 129–146.
- HILLSTROM, K. 2012: How Real Are Food Deserts? In: *Today's Dietitian* 14, S. 36. URL: <http://www.todaysdietitian.com/newarchives/121112p36.shtml> (letzter Zugriff 14.06.2018).
- KULKE, E. 1998: Einzelhandel und Versorgung. In: Kulke, E. (Hrsg.): *Wirtschaftsgeographie Deutschlands*. Gotha, S. 162–182.
- L.A. FOOD POLICY TASK FORCE 2010: *The good food for all agenda: creating a new regional food system for Los Angeles* Food Policy Task Force. Los Angeles.
- LAKE, A. A. 2018: Neighborhood food environments: food choice, foodscapes and planning for health. In: *Proceedings of the Nutrition Society* 77 (3), S. 239–246.
- LI, F., P. HARMER, B. J. CARDINAL, M. BOSWORTH & D. JOHNSON-SHELTON 2009: Obesity and the Built Environment: Does the Density of Neighborhood Fast-Food Outlets Matter? In: *American Journal of Health Promotion* 23 (3), S. 203–209.
- LORENZ, S. 2011: Tafeln transnational. Zum Erfolg und Scheitern einer sozialen Bewegung. In: SELKE, S. & K. MAAR (Hrsg.): *Transformation der Tafeln in Deutschland. Aktuelle Diskussionsbeiträge aus Theorie und Praxis der Tafelbewegung*. Wiesbaden, S. 33–49.
- MACKENBACH, J. D., H. CHARREIRE, K. GLONTI, H. BÁRDOS, H. RUTTER, S. COMPERNOLLE & J. LAKERVELD 2019: Exploring the Relation of Spatial Access to Fast Food Outlets with Body Weight: A Mediation Analysis. *Environment and Behavior* 51 (4), S. 401–430.
- MACKENDRICK, N. 2014: Foodscape. In: *Contexts* 13 (3), S. 16–18.
- MADDOCK, J. 2004. The Relationship between Obesity and the Prevalence of Fast Food Restaurants: State-Level Analysis. In: *American Journal of Health Promotion* 19 (2), S. 137–143.
- MIEWALD, C. & E. MCCANN 2014: Foodscapes and the Geographies of Poverty: Sustenance, Strategy, and Politics in an Urban Neighborhood. In: *Antipode* 46 (2), S. 537–556.
- MONSIVAIS, P. & A. DREWNOWSKI 2007: The Rising Cost of Low-Energy-Density Foods. In: *Journal of the American Dietetic Association* 107 (12), S. 2071–2076.

- NEULOH, O. & H.-J. TEUTEBERG 1976: Psychosoziale Ursachen des Fehlverhaltens in der Ernährung. In: DGE (Hrsg.): Ernährungsbericht 1976. Frankfurt am Main, S. 395–445.
- NEUMEIER, S. 2015: Street patrol station shops as an alternative to missing local food suppliers – Contribution to the German discourse on ‘Daseinsvorsorge’: A German view. In: *Applied Geography* 60 (2015), S. 150–164.
- PURUSHOTHAMAN, U. 2011: Indian and American Perspectives on Food Security. In: *International Studies* 48 (3–4), S. 281–303.
- SAYER, A. 1992: *Method in Social Science: A Realist Approach*. London.
- SBU (Swedish Council on Health Technology Assessment) 2013: *Dietary treatment of obesity. Summary and Conclusions*. Stockholm.
- SCHRÖDER, G. 2003: Grußwort. In: *feedback* 02/2003, S. 11.
- SEDELMEIER, T. 2011: *Armut und Ernährung in Deutschland. Eine Untersuchung zur Rolle und Wirksamkeit der Tafeln bei der Lebensmittelausgabe an Bedürftige*. Berlin.
- SEDELMEIER, T. 2013: Süddeutschland ist „Tafelland“ – eine Analyse der räumlichen Diskrepanz zwischen Angebot und Bedarf der Lebensmittel-Tafeln. In: *ethik und gesellschaft* 1, S. 1–17.
- SELKE, S. 2013: *Schamland. Die Armut mitten unter uns*. Berlin.
- SEN, A. 1981: *Poverty and famines: an essay on entitlement and deprivation*. Oxford.
- SHANAHAN, D. 2015: The Geography of Food. In: *Journal for the Study of Food and Society*, 6 (1), S. 7–9.
- SHANNON, J. 2013: Food deserts: Governing obesity in the neoliberal city. In: *Progress in Human Geography* 38 (2), S. 248–266.
- SMOYER-TOMIC, K. E., J. C. SPENCE & C. AMRHEIN 2006: Food Deserts in the Prairies? Supermarket Accessibility and Neighborhood Need in Edmonton, Canada. In: *The Professional Geographer* 58 (3), S. 307–326.
- SONNINO, R. (2016): The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. In: *The Geographical Journal* 182 (2), S. 190–200.
- TAFEL DEUTSCHLAND E. V. 2019: Dramatischer Anstieg der Tafel-Nutzer. URL: https://www.tafel.de/fileadmin/media/Presse/Pressemitteilungen/PDF/20192019-09-18_PM_PK_Dramatischer_Anstieg_der_Tafel-Nutzer.pdf (letzter Zugriff 07.12.2019).
- WAKEFIELD, S., J. FLEMING, C. KLASSEN & A. SKINNER 2013: Sweet Charity, revisited: Organizational responses to food insecurity in Hamilton and Toronto, Canada. In: *Critical Social Policy* 33 (3), S. 427–450.
- WARSHAWSKY, D. N. 2010: New power relations served here: The growth of food banking in Chicago. In: *Geoforum* 41 (5), S. 763–775.
- WERLEN, B. 1997: *Sozialgeographie alltäglicher Regionalisierungen. Band 2: Globalisierung, Region und Regionalisierung*. Stuttgart.
- WHELAN, A., N. WRIGLEY, D. WARM & E. CANNINGS 2002: Life in a ‘Food Desert’. In: *Urban Studies* 39 (11), S. 2083–2100.
- WRIGHT, J. D., A. M. DONLEY, M. C. GUALTIERI & S. M. STRICKHOUSER 2016: Food Deserts: What is the Problem? What is the Solution? In: *Society* 53 (2), S. 171–181.