

VOL. 1

# SCHIEDEL EXCHANGE

Neues aus der TechnoSociety

MAI 18



T E C H N O F O O D

# INHALT

## BITS AND PIECES

Wo ist das Technische im  
Biogemüse?

5

## FORSCHENDE

Menschen hinter  
der Forschung

13



## DISKUSSION

„Einfache Antworten -  
schwierig!“

17



## WIR SIND

Der Lehrstuhl für  
Wissenschaftssoziologie

20

7

## INTRO

Bio-Apfel hui,  
Gen-Tomate pfui?

15

## INPUT

„Thesen aufgetischt“ von  
Prof. Dr. Hannelore Daniel und  
Prof. Dr. Paula-Irene Villa

19

## BLICKPUNKT

„Natur/Technik in der  
Ernährung:  
Soziologen als Berater“  
von Dr. Daniel Kofahl

21

## AUSBLICK

Thema der nächsten Ausgabe:  
Robotcare

Transport?

Importware?

Verpackung?

Bewusster Konsum?



Präsentation?

Saisongemüse?

„TechnoFood?“

# ...WUSSTEN SIE SCHON?

Wo ist das Technische im Bio-Gemüse?

## Züchtung

Zurzeit fordern neue gentechnische Züchtungsverfahren die Unterscheidung von natürlichen und technischen Erzeugnissen heraus: Mit der CRISPR/Cas-Methode (die sogenannte „Genschere“) können DNA-Sequenzen präzise angesteuert, ausgeschnitten und

ausgetauscht werden. So können besser angepasste Sorten schneller hergestellt werden. Rechtlich hingegen gelten die Produkte nicht als gentechnisch verändert, denn sie könnten auch auf natürlichem Wege entstanden sein – dies dauert nur meistens länger und geschieht ungeplant. Auch die Bio-Branche diskutiert den Einsatz der neuen Züchtungstechnologien, so lange sie mit den ökologischen Prinzipien zu vereinbaren sind.

## Logistik

Ohne Technologien der Logistik wären Lebensmittel – egal ob regional oder international, ob Bio oder konventionell, ob naturbelassen oder verarbeitet – in den Städten nicht zu haben. Bevor wir z.B. Äpfel im Supermarkt kaufen, durchlaufen sie nach der Ernte verschiedene Phasen: Sie werden gelagert und gekühlt, sortiert und klassifiziert, verpackt und transportiert.

## Werbung

Die Bio-Tomate braucht entsprechende Bio-Shopper, die sie als natürlicheres Produkt erkennen und wertschätzen. Werbung kreiert einen ganzen Warenkosmos

# BITS & PIECES

um die Produkte herum. „Natürlich Natur“, „frei von“ oder „garantiert ohne“-Produkte werden auch im Marketing „gemacht“: Ohne Techniken der Inszenierung würden sie nicht als Marker für bestimmte Konsumformen funktionieren (etwa für naturnahen, nachhaltigen oder gesunden Konsum).

## Verkauf

Der Bio-Handel etabliert Mechanismen der ‚Responsibilisierung‘ von Händlern und Kunden: Die verantwortungsbewusste Händlerin tritt für die Qualität ihrer Ware ein, und zwar mit ihrer Person. Sie steht persönlich sowohl für die Qualität der Ware (Geschmack, Frische, Regionalität, ...) als auch für die Qualität der Produktionsprozesse (umweltschonender

de Landwirtschaft, schonender Umgang mit der Ware, ...). Auch Kunden werden für ihre Kaufentscheidungen verantwortlich gemacht und dazu angehalten, die Politik ‚hinter‘ den Produkten zu beachten: sei es im Hinblick auf den Grad der Umweltverantwortlichkeit, das Wohl von Nutztieren oder die Arbeitsbedingungen der Arbeiter vor Ort.

## Konsum

Konsumiert wird heute immer stärker unter ethischen oder politischen Gesichtspunkten: Man ist nicht nur, was man isst, sondern man nimmt damit Einfluss auf die Umstände um einen herum – sei es auf den Grad des Umwelteinflusses durch Lebensmittelproduktion, die Arbeitsbedingungen von Bauern, Erntehelfern oder

Verkäufern oder die eigene und die Verfassung anderer. Verschiedene Ernährungsweisen sind Technologien, die der Einzelne auf sich und seinen Körper anwenden kann: etwa um ein „fittes“, „schlankes“ und „dynamisches“ Subjekt zu werden.

## Zubereitung

Beim Essen kommt es auf die ‚richtige‘ Zubereitung an! Denn es sind raffinierte Kochtechniken, die dem Lebensmittel seinen natürlichen Charakter manchmal erst entlocken. Diverse Küchengeräte, von der schonende Saftpresse, über den Thermomix bis hin zur vernetzten ‚smarten‘ Küche und zu Apps, die Ernährungstipps geben: Das Technologische steht dem Natürlichen in der Zubereitung stets zur Seite.

# „Bio-Apfel hui, Gen-Tomate pfui?“



## Zum Technologischen an und in Ernährung

### Natur liegt im Trend...

vor allem, wenn es um Essen geht. Ob Marketing, Supermarkt oder Ernährungsratgeber – überall wird auf der Naturbelassenheit von Lebensmitteln insistiert. Und das in Zeiten, in denen Ernährung vom Acker bis zum Teller durch und durch technisiert ist.

### Wieso also hat Natürlichkeit im Essen Konjunktur?

Der Naturbegriff lebt von Entgegensetzungen: Natur ist das, was von selbst da ist – sie ist nicht vom Menschen gemacht. Bio-Lebensmittel sind für Gernot Böhme Beispiel dafür, wie wir heute hervorbringen, was längst verschwunden ist. Sie seien Zeichen dafür, dass wir die „Selbstverständlichkeiten in unserer Beziehung zur Natur“ verloren haben. Natur, so scheint es,

wird explizit in Form von Bio-Lebensmitteln nachgefragt, weil das, was vorher fraglos als Natur vorausgesetzt war, es nicht mehr länger ist. Wo Natürlichkeit kaum beweisbar ist, wird sie besonders betont.

Das Technologische an und in Ernährung wird entweder nicht bewusst wahrgenommen oder als das zu Vermeidende abgelehnt, etwa als gesundheitsgefährdende Inhaltsstoffe von Lebensmitteln oder Pestizide in

**„Natur, so scheint es, wird explizit in Form von Bio-Lebensmitteln nachgefragt, weil das, was vorher fraglos als Natur vorausgesetzt war, es nicht mehr länger ist.“**

der Landwirtschaft. Gleichwohl steht das Technische dem ‚natürlichen‘ Produkt stets zur Seite und entlockt ihm seinen ‚natürlichen‘ Charakter – manchmal z.B. erst mittels raffinierter Kochtechniken. Oder es macht natürliche Prozesse präziser, schneller, effizienter – wie etwa gentechnische

Pflanzenzucht. Dass das Natürliche durch das Technologische hervorgebracht, freigelegt und unterstützt wird, wird im Alltag oft verkannt (Maasen/Sutter/Trachte [im Erscheinen]).

### Was bedeutet „Verkenning“?

Pierre Bourdieu beschreibt mit Verkenning, wie der ökonomische Charakter von Geschenken zugunsten ihres symbolischen Werts zurücktritt. Damit ein Geschenk als Zeichen des Dankes funktioniert, darf sein ökonomischer Wert nicht explizit werden, sonst würde die gemeinte Bedeutung dieser Geste zerstört. Dieser Gedanke trifft so ähnlich auch auf ‚naturbelassene‘ Ernährung zu: Damit Bio-Lebensmittel etwa als Marker für nachhaltige Ernährung sichtbar und als ‚natürliche‘ Produkte anerkannt werden, müssen technische Aspekte von Herstellung, Handel und Konsum verkannt werden.

### Trotzdem gilt:

kein Bio ohne Technik. Das kann in allen ‚Lebensphasen‘ etwa eines Bio-Apfels nachvollzogen werden. Angepasste Apfel-Sorten sind das Ergebnis komplexer Züchtungstechniken. Auf Apfelpflanzungen arbeitet die ökologische Landwirtschaft mit einer

Vielzahl von Agrartechniken. Bevor der Bio-Apfel in den Supermarkt gelangt, wird er sortiert, klassifiziert und verpackt – und ohne Techniken der Logistik wäre der Bio-Apfel etwa in der Großstadt gar nicht zu haben. Schließlich braucht der Bio-Apfel noch entsprechende Konsumenten, die ihn Dank eines Labels als ‚natürlich(er)es‘ Produkt wertschätzen. Lebensmittel werden also zu ‚natürlichen‘ Lebensmitteln durch technische Verfahren – ob sie nun auf das Produkt selbst, seine Inszenierung oder die Konsumentin angewandt werden.

### **Und da ist noch mehr:**

Unter Technologien sind im Ernährungsbereich nicht nur Sachtechniken wie Kochgeräte und Landmaschinen zu verstehen, sondern auch Konventionen, die Konsum organisieren (z.B. Logistik), sowie ernährungsbezogene Kompetenzen, die wir auf uns selbst

und unsere Körper anwenden. Die gemeinsame Mahlzeit etwa trägt zu unseren Freundschaften bei, aber auch dazu, dass wir uns als Familie fühlen, kurz: zu Gemeinschaften aller Art (so auch schon Georg Simmel 1910). Auch das Marketing hat gesellschaftliche Effekte,

### **„Lebensmittel werden also zu ‚natürlichen‘ Lebensmitteln durch technische Verfahren“**

wenn bspw. Verbraucher Bio einkaufen, um „Politik mit dem Einkaufswagen“ zu betreiben. Diäten und möglichst ‚natürliche‘ Ernährungsweisen (low carb, high protein...) sind Technologien, mit deren Hilfe wir uns selbst wahlweise fit, glücklich, schlank oder leistungsfähig fühlen. Dabei helfen neuerdings Soziale Me-

dien und Apps, die die Vernetzung mit Gleichgesinnten sowie die Selbstoptimierung 2.0 ermöglichen. Aber auch fast vergessene Verarbeitungstechniken (wie z.B. das Einmachen) sind Techniken, die eine als traditionell und naturnah geltende Ernährungsweise unterstützen und entsprechend von ‚foodies‘ gefeiert werden.

Beim Essen können wir also beobachten, wie Natürliches und Technologisches vielfältige, bewegliche Verhältnisse eingehen (können). Sie berücksichtigen nicht selten gesellschaftliche und individuelle Herausforderungen: z.B. ‚nachhaltigen‘ Konsum, ‚gesundes‘ Essen, ‚gesellige‘ Mahlzeiten. Einfache Entwürfe für die Zukunft unserer Ernährung gibt es nicht: Weder ist zurück zur Natur eine Möglichkeit, noch hilft jede Technologie, die wir kriegen können. Vielmehr bringen wir Natur und Technik in immer neue, kontextabhängige Bezie-



hungen. Das bemerken wir im Alltag oft nicht, es ist aber dennoch der Fall – auch beim Bio-Produkt.

### **Technologien sind hier Hilfsmittel und Risiko:**

Sie werden entweder forciert – z.B. als Modernisierungsprozess, der Lebensmittel sicher und haltbar macht – oder als das zu Vermeidende ausgeschlossen – z.B. in Form von Grenzwerten von Inhaltsstoffen in Lebensmittelstandards. So oder so: Technologien an und in Ernährung werden überwiegend verkannt. Der ambivalente Umgang mit Natur und Technik radikalisiert sich heute im Ernährungsbereich: Produktion und Konsum werden weiter technologisiert, gleichzeitig nimmt der Wunsch nach mehr Natürlichkeit im Essen zu. Diese wird aber eben auch mit technologischen Mitteln hergebracht.

### **Welche Ernährung wollen wir eigentlich?**

Die Körperlichkeit von Essen und die Wahlfreiheit im Supermarkt lassen uns glauben, dass die Frage, wie wir essen wollen, eine rein persönliche Entscheidung sei. Bio ja, aber nur regional, nicht international. Wann ist Kaffee wirklich ‚fair‘? Vegetarisch ja,

aber führt Soja im globalen Süden nicht zu sozialen und ökologischen Katastrophen? Hier kann man sich nur ‚falsch‘ verhalten.

### **Moralisieren alleine hilft nicht weiter.**

Vielmehr muss das Technologische an und in Ernährung von Fall zu Fall be- und verhandelt werden, etwa in einer Züchtungsinnovation, der rechtlichen Standardisierung von Herstellungsverfahren oder der Förderung landwirtschaftlicher Methoden. Hier überall ist Ernährung politisch. Dabei wird, das ist sicher, selten Konsens herrschen – allem Trend zu Natur zum Trotz. Forschung am Friedrich Schiedel-Lehrstuhl für Wissenschaftssoziologie will

deshalb Appetit machen, die vielfältigen Interaktionen von Natur und

**„Einfache Entwürfe für die Zukunft unserer Ernährung gibt es nicht: Weder ist zurück zur Natur eine Möglichkeit, noch hilft jede Technologie, die wir kriegen können“**

Technologien im Feld der Ernährung genauer anzusehen. Fest steht wohl nur: Es gibt kein Rezept für das richtige Verhältnis.

#### **Zum Weiterlesen:**

Böhme, Gernot (1992): Natürlich Natur. Über Natur im Zeitalter ihrer technischen Reproduzierbarkeit, 1. Aufl. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

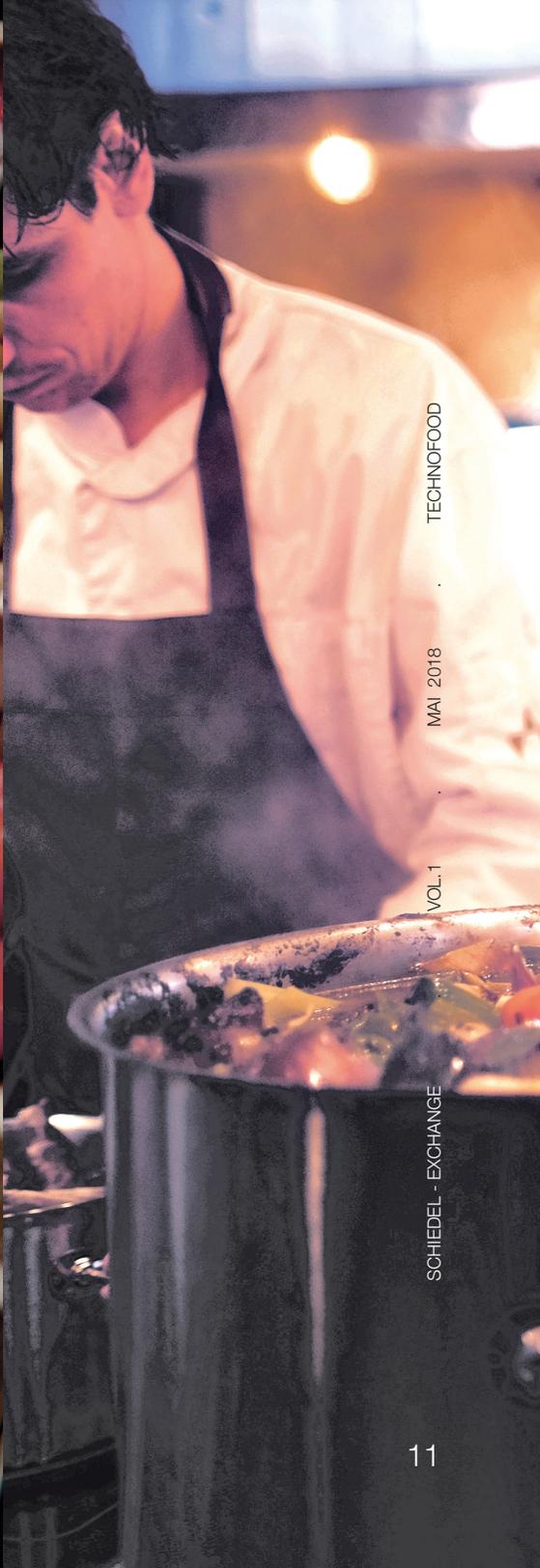
Bourdieu, Pierre (1976): Entwurf einer Theorie der Praxis auf der ethnologischen Grundlage der kabyliischen Gesellschaft, Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Karayyllis, Nicole C. (Hg.) (2003): Biofakte. Versuch über den Menschen zwischen Artefakt und Lebewesen, Paderborn: Mentis.

Maasen, Sabine; Sutter, Barbara; Trachte, Laura (2018): Was bio bedeutet. Soziomaterielle Konfigurationen von TechnoNatures, in: Zachmann, Karin; Torma, Franziska; Gill, Bernhard (Hg.): Mit Biofakten leben. Sprache und Materialität von Pflanzen und Lebensmitteln, Nomos Verlag [im Erscheinen].

Simmel, Georg (1910): Soziologie der Mahlzeit, In: Der Zeitgeist, Beiblatt zum Berliner Tageblatt Nr. 41 vom 10 Oktober 1910 (Festnummer zum hundertjährigen Jubiläum der Berliner Universität), 1-2, (Berlin), online abrufbar: <http://socio.ch/sim/verschiedenes/1910/mahlzeit.htm>





TECHNOFOOD

MAI 2018

VOL. 1

SCHIEDEL - EXCHANGE

## MENSCHEN HINTER DER FORSCHUNG



Prof. Dr. Sabine Maasen

Am Fall von Ernährung kann man schön sehen, dass wir es mit immer neuen Verhältnissen von Natur und Technologien zu tun haben. Das Wort ‚Technologien‘ ist bewusst gewählt: Es sind erstens viele (z.B. Züchtungs- und Produktionstechnologien) und zweitens ganz verschiedene. In der deutschen Sprache unterscheiden wir genau: ‚Technik‘ verweist auf bestimmte Fertigkeiten, Verfahren und Produkte. ‚Technologie‘ (gr. zusammengesetzt aus *technè* = Fertigkeiten und *lógos* = Vernunft, Rationalität) umfasst darüber hinaus alles, was diese Techniken mit Plausibilität versieht und

die Angemessenheit der gewählten technischen Mittel im Hinblick auf die gewünschten Zwecke feststellt. Im Fall der Ernährung denken wir etwa an Legitimationsstrategien (z.B. Akzeptanzbeschaffung durch Werbung für Bio), Durchsetzungsstrategien (z.B. Gesetzgebungsverfahren für nachhaltige Anbaumethoden) und Befähigungsstrategien (z.B. Bedienungsanleitungen für schonende Zubereitung). Wenn wir uns Ernährungstechnologien ansehen, berücksichtigen wir deshalb einen ganzen Komplex materieller und sozialer Technologien.

# FORSCHENDE



Barbara Sutter

Ernährung ist in den letzten Jahren zu einem Politikum geworden – und damit meine ich nicht nur, dass wir mehr und mehr Regulationen durch Land, Bund oder EU feststellen können. Tatsächlich sind Ernährungsprodukte zusehends Gegenstand politischer Maßnahmen geworden: Auch wenn wir mit dem Reinheitsgebot einen sehr frühen und eingängigen Beleg für den Versuch kennen, Lebensmittel und ihre Qualität streng zu kontrollieren, ist die Anzahl von Gesetzen, Verordnungen und Richtlinien im Lebensmittelsektor unterdessen fast explodiert und auch für Experten kaum mehr

zu überblicken. Wenn wir jedoch von Ernährung als Politikum sprechen, dann scheint mir vor allem der Verbraucher die interessantere Figur. Sein Konsum bestimmter Produkte dient ihm nicht nur zur Befriedigung eigener Bedürfnisse, sondern er entscheidet sich damit auch zugleich für oder gegen die ‚Politik hinter dem Produkt‘. Dies wird auch als „Politik mit dem Einkaufswagen“ bezeichnet. Mich interessiert Ernährung deshalb besonders als ein Fall, da wir an diesem sehen können, wie sich Konzepte des Politischen, von Verantwortung und individueller Lebensführung verändern.



Laura Trachte

Mich fasziniert am Thema Ernährung seine Vielfältigkeit, Unmittelbarkeit im Alltag und ‚versteckten‘ Bedeutungen. Im Rahmen meiner Promotion beschäftige ich mich damit, wie sich Natürliches und Technologisches in und an Ernährung rekonfigurieren, d.h. wie sie immer neue Beziehungen eingehen. Dabei interessieren mich vor allem Innovationen: Wie versprechen neue Technologien, wie z.B. Agrarroboter, die Landwirtschaft nachhaltiger zu machen? Was unternimmt die Ernährungsbranche um innovativ zu sein – auch in Kommunikation mit der Verbraucherschaft? Auch Regulie-

rungen sind interessante Forschungsgegenstände: Wie bringen Standardisierung und Zertifizierung etwa ‚natürliche‘ Bio-Lebensmittel hervor? Bei diesen Beispielen werden Natur und Technik nicht nur neu zueinander ins Verhältnis gesetzt, sondern es ändert sich auch unser Verständnis davon, was (noch) als natürlich und (schon) als technisch gilt.

# TechnoFood: „Thesen



**Prof. Dr. Hannelore Daniel**  
**Ernährungsphysiologin**

der Technischen Universität  
München mit dem Forschungs-  
schwerpunkt auf Stoffwechsel-  
prozessen. Hannelore Daniel  
forscht im Grundlagenbereich  
und interessiert sich für  
gesellschaftliche Dimensionen  
von Ernährungsvorgängen.

» Ernährung bewegt sich zwischen Widersprüchen: einerseits haben wir es mit schönen Bildern von Almwiesen, grasenden Kühen und bäuerlicher Handarbeit zu tun, andererseits regiert Edelstahl die Welt der industrialisierten Lebensmittelproduktion. «

» Wer treibt den Ernährungsbereich voran? Der Innovationserfolg von Industrie, Wissenschaft und Politik ist bescheiden. Es sind Verbraucher, die Supermarktregale erneuern. Nicht konsistent, aber pragmatisch: mal unterscheiden ‚Moralisten‘ gutes von schlechtem Essen, mal probieren ‚Techniker‘ das neueste functional food und manchmal wird gegessen, was schmeckt, günstig oder vorhanden ist. «

» Das Aufnehmen von Nahrung in den Körper ist intim – vielleicht so intim wie Sex. Und heute entscheiden wir selbst! Wer bin ich, und wenn ja, wie viele? In einer unüberschaubaren Welt suchen wir Sinn und Orientierung u.a. im Essen. Essen verortet – manchmal entgegen allem, was die Wissenschaft als sinnvoll identifiziert. «

» Beim Essen ist uns kein Maß mitgegeben. In uns läuft ein Programm, das über Millionen von Jahren konditioniert wurde und noch immer vital ist. Das sagt: Nimm jede Kalorie mit, die du kriegen kannst! Wir haben ein genetisches Korsett, das relativ eng ist. Wenn es 100 Gründe gibt fett zu werden, sind davon mehr als 60 genetisch. Aber die Genetik kann sich nur ausleben, wenn wir Kalorien im Überfluss angeboten bekommen und nur noch wenige verbrauchen müssen. «

## aufgetischt“

- » Es gibt einen Diskurs der ‚Eigentlichkeit‘ von Ernährung, der davon ausgeht, es gebe eine natürliche, gesunde, richtige und maßvolle Ernährungsweise. Das Problem: diejenigen Praktiken und Personen, die der herrschenden Vorstellung nicht entsprechen, werden als ‚schlecht‘ moralisiert. Dabei gibt es die Gegensätzlichkeit zwischen dem, was ‚von Natur aus richtig‘ sei und dem, was wir technisch machen, nicht – zumindest nicht jenseits unserer historisch gewordenen Konstruktion. «
  
- » Der heilige Gral vom ‚eigentlich richtigen Essen‘ sind die Naturwissenschaften und die Hoffnung, dass diese uns sagen können, wie genau eine natürliche Ernährung auszusehen habe. Wissenschaftliche Expertise wird massiv zur Legitimierung politischer Entscheidungen eingesetzt: z.B. beim Essen in Kitas und Schulen. «
  
- » Männer grillen, Frauen backen. Der Mann bestellt Fleisch, die Frau Salat. Vorstellungen von weiblichem und männlichem Essen halten sich hartnäckig – heute wird mit ihnen aber auch spielerisch umgegangen, wenn z.B. coole Hipster-Männer Backrezepte bloggen. «
  
- » Ernährung ist ein biopolitisches Feld par excellence, in dem sich Politik, Körper, Leben und Alltag verschränken. So ist mit Essen auch Kritik möglich, wenn z.B. fat acceptance-Bewegungen herrschende Schönheitsideale kritisieren. «



**Prof. Dr. Paula-Irene Villa**  
Soziologin

der Ludwig-Maximilians-Universität München mit dem Schwerpunkt auf Kultur- und Geschlechtersoziologie. Paula Villa forscht zu Zusammenhängen von Ernährung, Kultur und sozialer Ordnung.

# „Einfache Antworten? Schwierig!“



# DISKUSSION

## **Immer neue Ernährungsangebote erwarten uns:**

Techniken wie 3D-Druck, CRISPR/CAS, Vertical Farming oder in-vitro-Fleisch eröffnen ganz unterschiedliche Möglichkeiten. Sie treffen aber auch auf ebenso heterogene Erwartungen an Nachhaltigkeit und Gesundheitsnutzen, an Convenience und den Distinktionswert von Ernährungsprodukten.

Immer wieder klären wir mit uns selber, machen wir mit anderen aus, welche Ernährungstechnologien wir nutzen möchten, was wir (noch oder schon) für natürlich halten. Anlässe zu Aushandlungsprozessen gibt es zuhauf – nicht zuletzt, um ernährungspolitisch „Dampf“ zu machen! Immer gilt:

Wir müssen uns verständigen!

Also: Lasst uns reden –

mit Experten aus der Wissenschaft (s. vorherige Seite),  
mit Experten des Alltags (s. diese Seite),  
mit Beratern (s. nächste Seite)!

# **„Natur/Technik in der Ernährung: Soziologen als Berater“**



## **Im Bereich der Lebensmittelproduktion wird die Frage nach dem Verhältnis von Natur und Technik, von Kultur und Authentizität immer wieder gestellt.**

Hier zirkulieren viele paradoxe Ideen in der Öffentlichkeit. Verbraucher wollen vermeintlich natürliche Lebensmittel, aber ebenso überall just in time einkaufen. Produzenten sind stolz auf die technische Kulturleistung, die hinter ihren Produkten steckt; zugleich wecken unverstandene Technologien bei vielen Käufern Misstrauen. Oft reden dann alle Seiten aneinander vorbei, weil die verwendeten Begriffe und Ideen gar nicht so trennscharf und sauber sind, wie man im ersten Moment dachte. Sozial- und Kulturwissenschaftler leisten dabei gelegentlich Ordnungs- und Vermittlungsarbeit, um furchtbare Streitigkeiten in fruchtbare Kommunikationen zu überführen.

## **Was viele nicht wissen: Die Soziologie ist eine überaus praktische Wissenschaft.**

Diese Aussage mag zunächst beim ein oder anderen auf Skepsis stoßen. Ist Soziologie nicht ein theorielastiges Fach für Diskussionen innerhalb der Universitäten? Ja – und nein. Ja – die Soziologie kann auf eine beeindruckende fachspezifische Theorieentwicklung gucken. Hierbei hat sie es geschafft, Importe aus unterschiedlichsten Disziplinen in einen ganz eigenen Theoriekosmos zu integrieren. Dadurch konnte sie einen eigenen Blick – beziehungsweise eigentlich gleich mehrere Blicke – auf die unterschiedlichsten Phänomene entwickeln. Und nein – denn wie steht es mit dem Blick über den universitären Tellerrand? In der Tat besteht auch jenseits der Universitäten ein Interesse an sozial- und kulturwissenschaftlicher Forschung und Analyse. Hierbei müssen in der Regel beide Seiten aufeinander zugehen. Sozial- und Kulturwissenschaftler müssen einerseits darauf achten, welche Probleme und welche Fragen im anvisierten Feld potentieller Kunden wirklich eine Rolle

### **Dr. Daniel Kofahl**

**Daniel Kofahl ist Ernährungssoziologe und leitet das Bildungs-, Wissenschafts- und Forschungsbüro für Agrarpolitik und Ernährungskultur - APEK-Consult. Als sozialwissenschaftlicher Ernährungsexperte berät er all diejenigen, die an Aufgaben, Fragen und Problemen der Ernährung in der Gesellschaft arbeiten. Er forscht und evaluiert für verschiedene gesellschaftliche Akteure in Politik, Wissenschaft und Wirtschaft.**

spielen. Und sie müssen es andererseits schaffen, ihre oftmals durchaus mitteilungsreichen, aber nicht selten in einer komplizierten akademischen Sprache verfassten theoretischen Perspektiven in die Sprache der Kunden zu übersetzen. Die Kunden wiederum müssen die Bereitschaft mitbringen, sich auf Perspektivenwechsel einzulassen, die ihnen helfen können, Unbekanntes am Bekannten zu entdecken.

### **Dafür gibt es erfolgreiche Beispiele:**

2012 wurde das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK) gegründet. Als außeruniversitäres Netzwerk forschen wir zu allen möglichen Themenfeldern, die sich um das Phänomen „Essen und Trinken“ sowie Lebensmittelproduktion in der modernen Gesellschaft auf tun. Darüber hinaus beraten wir Unternehmen und Verbände, bieten Fortbildungen etwa zu „Ernährungskommunikation“, „Digital Food Culture“ oder zum „Menschenrecht auf Nahrung“ an und beteiligen uns aktiv an gesellschaftspolitischen Debatten wie z.B. um das Pro und Contra des Verzehrs von Fleisch, Abwägungen von Genuss versus Gesundheit und neue Entwicklungen der Selbstoptimierung.

# WIR SIND:



Prof. Dr. Sabine Maasen



Michael Clormann



Dr. Angela Graf



Dr. Jana Heinz



Dr. Georg Jochum



Julia Klering



Benjamin Lipp



Dr. Christoph Schneider



Anton Schröpfer



Dr. Barbara Sutter



Carolin Thiem



Laura Trachte



Andreas Wenninger



Klara-Aylin Wenten



Sonia Grimm

## R O B O T C A R E

Ausblick auf den nächsten Schiedel-Exchange

### **Altern und Pflegen an der Schnittstelle zwischen Mensch und Maschine**

Roboter sind in aller Munde. Kein Tag scheint vorbei zu gehen, an dem nicht an irgendeiner Universität oder einem Unternehmen aus dem Silicon Valley neue Durchbrüche in der Robotik oder der Künstlichen Intelligenz gefeiert werden. In die Euphorie mischen sich gleichzeitig warnende Stimmen, die auf die Gefahren dieser scheinbar intelligenten und 'autonomen' Technik aufmerksam machen wollen.

Auch Pflege ist spätestens seit dem vergangenen Bundestagswahlkampf ein auch öffentlich kontrovers diskutiertes Thema. Das Pflegesystem ächzt unter dem Druck des demographischen Wandels einer- und Fachkräftemangels andererseits. Dabei weisen Kritikerinnen seit Jahren auf überlastetes Personal, zu geringe, auch monetäre, Anerkennung des Pflegeberufs und ein System hin, in dem ökonomische Effizienz der

einzigste Taktgeber zu sein scheint.

Eine neue Vision will nun diese scheinbar getrennten Welten verbinden: Robotische Gefährten sollen sich um ältere Menschen kümmern und das Pflegepersonal bei ihrer Arbeit unterstützen. Diese Vision wird von vielen Politikerinnen, Wissenschaftlerinnen und Unternehmerinnen als notwendiger Schritt gesehen, um die Pflege für die Zukunft zu rüsten. Andere sehen genau in diesem Versuch einer Robotisierung der Altenpflege die endgültige Entfremdung von einer 'menschlichen' Pflege.

Jenseits solcher verhärteter Grenzen entsteht gleichzeitig ein Diskurs geführt von Robotikern, Sozial- und Geistes-

wissenschaftlern, die sich im Austausch mit Bürgern, Pflegenden und Gepflegten mit den Möglichkeiten aber auch potentiellen Problemen pflegender Roboter auseinandersetzen. Genau in diesem Zusammenhang wird sich der nächste Schiedel Exchange bewegen: Wir wollen Sie einladen mit uns und Expertinnen aus den oben genannten Feldern konstruktiv zu diskutieren und kontrovers zu streiten. Denn es geht dabei um nichts Geringeres als um die Zukunft des Alterns und des Pflegens – an der Schnittstelle zwischen Mensch und Maschine.

**„Eine neue Vision will nun diese scheinbar getrennten Welten verbinden: Robotische Gefährten sollen sich um ältere Menschen kümmern“**