



Alle Produkte unserer
Gut-Schein-Partner auf
www.bauernladen.at



Wildschweinsalami
Venatio-Wildspezialitäten aus
Jägerhand; Gewicht 250 g 9,90 €

**Müller Thurgau
Traubensaft weiß**
Weinbau Roland Berger
1 Liter 3,10 €



Juicy Neipa
Biermanufaktur Loncium
330 ml 1,90 €

**Lilienfelder
Cremehonig**
Imkerei Wurm
1.000 g 12 €



456

PRODUZENTEN

PRODUKTE

1.646

auf www.bauernladen.at

Macht Fleisch den Mann zum Mann?

Fleisch galt ewig als Garant für Männlichkeit. Aber definiert sich das starke Geschlecht in Zeiten des „Vegan-Booms“ noch immer darüber?

... Von Andrea Knura

Kerle haben Muskeln. Und woher bekommen sie den Bizeps? Durch harte Arbeit und ein Steak – blutig, versteht sich. Das ist ein klassischer Stereotyp. Doch woher kommt die Annahme, dass Fleisch „stark macht“? Und hält sie sich in Zeiten des Vegan-Booms tatsächlich noch immer? Das wollten die Soziologin Tanja Paulitz und der Forscher Martin Winter wissen und haben diese Fragen in ihrem Projekt „Ernährungskulturen und Geschlecht“ geklärt. Die Antwort auf Frage eins liegt für die Forscher auf der Hand. Fleisch=Muskeln=männlich: Dabei handelt es sich um eine Sichtweise, die auf einer gesellschaftlich tradierten Asymmetrie zwischen den Geschlechtern basiert und sich irgendwann einmal verselbstständigt hat, sagt Paulitz: „In den kapitalistischen Industriegesellschaften verlagerte sich die Arbeit vom bäuerlichen Hof in die Fabrik. Dort vollzog sich für die Arbeiterschaft eine Aufteilung in vermeintlich leichte Frauenarbeit und schwere Männerarbeit. Es galt die Devise: Der schwer arbeitende Ernährer der Familie muss selbst mit Fleisch am besten ernährt werden.“

Männlichkeit in Zeiten des Vegan-Booms

Heute stehen die Menschen dem Fleischkonsum aus mannigfaltigen Gründen kritischer gegenüber. Dieser neue Zugang hat das Thema „vegan“ groß gemacht. Profi Paulitz sieht das so: „Früher ist Ernährung überwiegend ein Mangelthema gewesen – wie kann ich satt werden? Gibt es genug? Was gibt es überhaupt?“ Seit Ende des 20. Jahrhunderts beschäftigt sich aber eine größere Breite der Gesellschaft mit der Frage des Maßhaltens und der richtigen Auswahl. Sich gesundheitsbewusst



© Panthomedia/EdZharzhysky

zu ernähren, bedeutet im digitalen Kapitalismus auch fit, leistungsfähig und erfolgreich zu sein. Proteine spielten dabei aber weiter eine zentrale Rolle. Deshalb setzen auch die Produzenten veganer Produkte auf viele Proteine mit vergleichbar starker Wirkung wie Fleisch und kreieren sie optisch sowie geschmacklich ähnlich. „Die symbolisch an Fleischkonsum gekoppelte Vorstellung von Männlichkeit kann damit gewahrt werden“, sagt Martin Winter, „das ist kulturell bedeutsam.“

Wir fassen zusammen: Konsumiert man vegane Produkte mit hohem Proteinanteil, die wie Fleisch aussehen, dann kann man auch ohne Fleisch in der Peer-Group bestehen. „Und wie beeinflusst der salonfähige Fleischersatz das Männlichkeitsbild?“ Auch wenn die Muskelkraft für die Arbeit nicht mehr so entscheidend ist, sind Muskeln heute symbolisch für die Herstellung eines männlichen Körpers wichtig geblieben“, so Paulitz. Die Ausbildung bestimmter Mengen und Formen an Muskeln an den ‚richtigen‘ Stellen sichere gesellschaftlich die Differenzierung gegenüber der Weiblichkeit ab. „Zur Abgrenzung spielen Essen und seine Inhaltsstoffe sowie Sport eine wesentliche Rolle. Künstliches Fleisch mit viel Protein folgt damit derselben Logik wie ‚echtes‘ Fleisch.“

Diese Woche auf
www.bauernladen.at

Gut gewürzt

Feurige Ribs in einer Honig-Ingwer-Marinade.



© Andrea Knura

Wurst hausgemacht

Ab Hof Bayer im Mostviertel produziert unterschiedliche Wurstsorten nach eigener, alter Rezeptur. Um beste Fleischqualität zu garantieren, erfolgt das Schlachten am Hof.



© AbtHofBayer

Projekt Tiefenrausch

Winzer Josef Möth aus Bregenz hat gerade zwei 1.000 l-Edelstahl-Tanks mit Rot- und Weißwein in einer Tiefe von 60 m im Bodensee versenkt. Der Weiße soll etwa für ein halbes Jahr, der Rote bis Herbst 2020 gelagert werden.



© Christian Schramm

Der Bauernladen-Ausflugstipp

KIRSCHEN GENUSSQUELLE ERLEBNISFÜHRUNG

Die Magie der Kirsche in der Leithaberger Edelkirschenregion beginnt im April mit der Kirschblüte. Ab Juni wird man kulinarisch mit den frischen Früchten verwöhnt. Bei einem Spaziergang erfährt man spannende Geschichten über die Leithaberger Edelkirschen. Einzigartig und unvergesslich ist der Blick über die mit Kirschbäumen durchwachsenen Weingärten, hinab zum Neusiedler See. Zum Abschluss gibt es eine Kirschenjause.

Nächster Fixtermin: 30. Mai, Treffpunkt: 15:00 Uhr, Kellerring 1 (1. Keller rechte Seite), 7091 Breitenbrunn; **Dauer:** ca. 1,5–2 Stunden

www.genussquelle.at



© Genussquelle.at

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH