

**Baur, Nina, Julia Fülling, Linda Hering, Elmar Kulke** (Hrsg.): Waren – Wissen – Raum. Interdependenz von Produktion, Markt und Konsum in Lebensmittelwarenketten. – Wiesbaden: Springer Fachmedien 2020. – 588 S. – ISBN: 978-3-685-30718-9, 54,99 € (Softcover Book). – ISBN 978-3-658-30719-6, 42,99 € (eBook)

Der Sammelband „Waren – Wissen – Raum“ umfasst insgesamt 20 Beiträge überwiegend von Wirtschaftsgeographen und Soziologen, die sich gemeinsam im Rahmen eines von der DFG finanzierten Forschungsprojekts zu der Interdependenz von Produktion, Markt und Konsum in Lebensmittelwarenketten beschäftigt haben. Zu Warenketten liegt zwar bereits eine Fülle von Arbeiten vor, es mangelt aber an Untersuchungen zu dem expliziten und implizierten Wissen der Akteure und wie sich dieses auf die Bildung von Räumen auswirkt. Aus diesem Forschungsdefizit werden eingangs vier forschungsleitende Fragen entwickelt.

- Über welche Art von Raumwissen verfügen Konsumenten und Produzenten, und wie relevant ist es für ihr Verhalten?
- Wie bringen sie verschiedene Raumanordnungen zur Wirkung?
- Welche Rolle und welcher Sinn kommen den Waren als Objektivation des kommunikativen Handelns zu?
- Wie beeinflusst das Raumwissen im Kontext der Marktentnahme die Warenzirkulation?

Diese Fragen werden stringent in vier Kapiteln mit jeweils drei bis sechs Beiträgen beantwortet.

In der ausführlichen Einleitung erläutern die Herausgeber des Bandes zunächst wichtige Begriffe und Konzepte wie „Warenketten“ oder „homo oeconomicus“, die für das Verständnis der weiteren Beiträge wichtig sind. Besondere Bedeutung wird den Begriffen „Wissen“ und „Raumwissen“ beigemessen, da diese im Zentrum des Bandes stehen. Außerdem wird herausgearbeitet, dass zwischen Produktionskontext (Herstellung der Ware), Kontext der Marktentnahme (Verkauf der Ware) und dem Konsum (Verwendungskontext) zu unterscheiden ist.

In den folgenden 20 Beiträgen wird wiederholt das theoretische Konzept der Warenkette teils mit identischen Quellenangaben erläutert. Dieses ist etwas ermüdend, wenn man das ganze Werk innerhalb eines relativ kurzen Zeitraumes liest, ist aber unumgäng-

lich, da sicherlich überwiegend nur einzelne Beiträge zu ausgewählten Themen gelesen werden. Jeder Beitrag muss für sich selbst stehen, was auch sehr gut gelungen ist. Erfreulich sind auch die ausführlichen Literaturverzeichnisse am Ende jedes Artikels.

Die vier Beiträge des ersten Kapitels zu den institutionellen Rahmenbedingungen beschäftigen sich mit der nationalen Einbettung von Warenketten (*Sebastian Nessel*), der Weltbank und den Widersprüchen ihres Wissensregimes im Kontext von Landreformen (*Mihai Varga*), der historisch-institutionalistischen Perspektive im deutschen Einzelhandel (*Michael Wortmann*) und der Ordnung der deutschen Märkte für biologische Lebensmittel (*Simon Dombrowski*). *Nessel* gibt einen sehr guten Überblick über die Einbettung des deutschen Lebensmittelmarktes aus wirtschaftssoziologischer Perspektive, wobei zwischen den auf Lebensmittelmärkten gehandelten Waren, den am Markt beteiligten Konsumenten, Produzenten und Einzelhändlern sowie den an der Koordination beteiligten Akteuren unterschieden wird. *Dombrowski* erläutert die Wechselwirkung horizontaler und vertikaler Einflussfaktoren anhand des Governance-Mechanismus der verbandlichen Koordination am Beispiel von Anbauverbänden wie Bioland, Demeter und Naturland. Es wird herausgearbeitet, dass seit 1946 vier Phasen unterschieden werden können und dass sich die Positionen der einzelnen Akteure im Laufe der Zeit verändert haben. *Wortmann* stellt den zeitlichen Verlauf der Entwicklung des deutschen Einzelhandels dar. Es werden das Konzept der zentralen Orte von *Christaller*, die Bedeutung des Mittelstandes und der Berufsausbildung oder ausgewählte Regelungen der BauNVO erläutert. *Varga* öffnet den Blick auf Regionen außerhalb Deutschlands und beschäftigt sich mit den Reformzielen der Weltbank und deren Einfluss auf Kleinbauern in post-kommunistischen Ländern und der Türkei.

Das zweite Kapitel „Produktionskontext“ besteht aus vier Beiträgen, die die Rolle des Handys beim Zugang zu Wissen afrikanischer Obst- und Gemüsebauern in internationalen Wertschöpfungsketten (*Peter Dannenberg* und *Madlen Krone*), das Gefährdungspotenzial des Abfallproduktes Gülle für das globale Produktionsnetzwerk der intensiven Landwirtschaft (*Martin Franz* und *Kim Philip Schumacher*), den Wandel von Lagenwein zum off-shore brand (*Robert Pütz*, *Gerhard Rainer* und *Christian Steiner*) und die Komplementarität von Warenketten und Lieferketten (*Klaus-Peter Buss*) jeweils im Rahmen von Fallstudien unter-

suchen. Es ist z. B. zu erfahren, wie neuseeländischer Wein vermarktet wird und warum er heute in großen Mengen bei deutschen Discountern im Regal steht (Pütz et al.) oder welche Bedeutung die Containerisierung für den internationalen Handel mit Bananen hat (Buss).

Der Kontext der Marktentnahme wird in drei Beiträgen im dritten Kapitel untersucht. *Angela Million* hat Interviews mit Standortentwicklern von Lebensmittelmärkten geführt und präsentiert mit vielen Fotos die unterschiedliche Architektur und Anordnung der Märkte, die oft auch regional unterschiedlich sind. Bei *Patrick Schenk* steht der Konsument in Anlehnung an theoretische Ansätze von *Bourdieu* im Vordergrund. Es wird die Bedeutung des Habitus und von Einkaufsorten als Distinktionsmerkmale erläutert. In Köln und Zürich wurden insgesamt knapp 12.000 Personen im Rahmen dieser Studie befragt und die Ergebnisse mittels der multiplen Korrespondenzanalyse ausgewertet. *Ulrich Jürgens* hat ebenfalls eine Konsumentenbefragung durchgeführt und stellt fest, dass die Versorgung mit frischen Lebensmitteln im ländlichen Schleswig-Holstein nicht überall ausreichend gesichert ist. Diese Regionen bezeichnet er als Food Deserts.

Das vierte Kapitel beschäftigt sich abschließend in sechs Beiträgen mit dem Verwendungszweck. Jeder von uns nimmt täglich mehrere Mahlzeiten ein, denkt aber selten darüber nach, wie sich Zunahme und Ort der Zubereitung im Laufe der Zeit verändert haben. *Jana Rückert-John* und *Sophia Reis* arbeiten diese Veränderung heraus und unterscheiden in unterschiedliche Konsumenten wie den „Ernährungsbewussten Anspruchsvollen“ und die „Freudlosen Gewohnheitsköchinnen und -köche“. *Daniel Kofahl* und *Benedikt Jahnke* untersuchen das Ernährungsverhalten der Millennials, wobei in der Literatur Uneinigkeit darüber besteht, welche Geburtsjahrgänge dieser Gruppe zuzuordnen sind. Es folgen zwei Beiträge, die sich mit dem kriminellen Verhalten von Produzenten von Lebensmitteln beschäftigen. *Markus Pohlmann* hat fünf Fallstudien zu organisierter Kriminalität bei dem Anbau von Tomaten, Avocados, Honig, Fisch und Wurst durchgeführt, während *Stefan Ouma* fragwürdiges Verhalten bei der Betrachtung von Sozial- und Umweltstandards in den Lieferketten sowie die Marktmacht global agierender Konzerne darstellt. Die Produktion von Ananas und Kaffee dienen hier als Beispiele. In dem letzten Beitrag des Bandes denkt *Roland Bogun* kritisch über die Messung und Bedeutung des ökologischen Fußabdruckes nach.

Den Herausgebern ist es mit Hilfe der vielen Autoren der einzelnen Beiträge gelungen, einen sehr guten Überblick über die Interdependenz von Produktion, Markt und Konsum in Lebensmittelwarenketten zu vermitteln. Alle Beiträge sind sehr interessant und lesenswert. Die Zusammenarbeit von Wissenschaftlern aus verschiedenen Disziplinen hat die Sichtweise erweitert und sich als sehr gelungen erwiesen. Studierenden und anderen an der Fragestellung Interessierten kann dieses Sammelwerk wärmstens empfohlen werden.

*Barbara Hahn* (Würzburg)