



Winkler, G., Purtscher, A. E. & Streber, A. (2020). Nudge – Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren Verlag Neuer Merkur/rhw-profi ISBN 978-3-95409-055-6 104 Seiten; € 23,90; auch als E-Book € 16,99

Das kürzlich erschienene Bändchen zum Thema „Nudge – Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren“ motiviert durch seine ansprechende Aufmachung, u. a. mit dem modern gestalteten Titelblatt und den zweckdienlich illustrierten und locker gegliederten Doppelseiten sowie den kurzweiligen Texten, sich mit dem Thema zu beschäftigen. Das von den drei Autorinnen Gertrud Winkler, Anna Elisabeth Purtscher und Agnes Streber gesteckte Ziel, einen Leitfaden für die Praxis in der Gemeinschaftsgastronomie zu schaffen, das gleichzeitig auch als Nudging-Nachschlagewerk dienen kann, ist gelungen. Die Autorinnen sind ausgewiesene Expertinnen auf diesem Gebiet, sie arbeiten mit einem (Praxis-)Team gemeinsam in zahlreichen Projekten in Deutschland und in Österreich (siehe auch Webseite Nudge-Concept: <https://nudging-ernaehrung.de>). Der im Buch dargestellte Mix aus theoretischem Hintergrund und den für die Praxis notwendigen Fakten, der konkreten Gestaltung des Nudging-Prozesses im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie und den erprobten Umsetzungsbeispielen fokussiert stets auf die konkrete Anwendung wie zum Beispiel Kita- und Schulverpflegung sowie Mensaangebote und spricht die Akteure direkt an. Das wird bereits bei den Kapitelüberschriften deutlich, zum Beispiel: Kapitel 1: „Warum Nudging – warum dieses Buch?“, Kapitel 2 „Worauf es ankommt. Was Sie unbedingt wissen sollten – einige Fakten zu Beginn“ und Kapitel 3 „Hintergrund: Worauf es ankommt“ etc. Diese drei ersten Kapitel sind sehr knappgehalten und populärwissenschaftlich geschrieben, so dass auch Laien auf diesem Gebiet die Grundlagen ohne Vorwissen verstehen können.

Trotz der leichten Lesbarkeit ist es gelungen, der Komplexität des Themas gerecht zu werden und kein „Rezeptbuch“ zu werden. Das wird besonders in Kapitel 4 „Der Nudging-Prozess. So läuft er ab“ deutlich, bei dem die Akteure zur aktiven Gestaltung von Nudging-Prozessen in ihren jeweiligen Einrichtungen motiviert werden. Hier zeigt sich auch die wissenschaftliche Fundierung des Bandes, da auf der

Grundlage von Prozessmodellen aus dem Qualitäts- und Gesundheitsmanagement die einzelnen Schritte angeleitet und moderiert werden. Der stets gleiche Aufbau der Einzelschritte erleichtert die schnelle Orientierung sicherlich auch im Alltag. Das gilt auch für die Umsetzungsbeispiele in Kapitel 5 „Ziele und Nudges: Das funktioniert in der Praxis“ zu Nudges, die eine „gesunde und nachhaltige Speisenwahl“ bei den Essensgästen fördern, die auf jeweils zwei stereotypen Doppelseiten mit einem Bild dargestellt sind.

Mir gefällt gut, dass Nudging nicht als Lösung propagiert wird, sondern als Unterstützungsinstrument, das immer wieder hinterfragt und auf der Grundlage der Bedürfnisse der Konsumierenden aktualisiert werden muss. Auch die Komplexität von Essensentscheidungen wird nicht negiert, vielmehr zu Nachdenken angeregt. Was der eigenen Gesundheit zuträglich ist, muss nicht unbedingt ein Beitrag zu den SDGs sein und umgekehrt. Nudges sind mit Bedacht einzusetzen, das wird deutlich. Auch die Verantwortung dafür bleibt bei den Lesenden. Ein weiterer Schwerpunkt stellt die Frage zur Wirksamkeit dar, im Unterkapitel „Wirksamkeit messen“ wird für Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung anhand von Fallbeispielen beschrieben, wie Messungen durchgeführt und ausgewertet werden können.

Zusammengefasst: Der auf der Grundlage von wissenschaftlichen Erkenntnissen geschriebene Leitfaden für die Praxis richtet sich zwar primär an die Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung, er könnte jedoch schnell zum Standardwerk in den einschlägigen Ausbildungsberufen werden. In jedem Fall ist das Buch eine Bereicherung für alle, die sich für Nudging im Ernährungsbereich interessieren.

Silke Bartsch