

Süddeutsche Zeitung, 05.10.2013, Ausgabe München, Bayern, Deutschland, S. V2/11 / Ressort: Beruf und Karriere

Experten für ein gutes Leben

Die Zeiten, in denen Ökotrophologen belächelt wurden, sind vorbei. Die Fachleute für Ernährung und Haushalt sind gefragt - in Pflege, Lebensmittelindustrie, Gesundheitswesen und Verbraucherschutz. Eine alternde Gesellschaft braucht neue Ideen für haushaltsnahe Hilfen

Manchmal merkt man an Kleinigkeiten, dass es mit einem Fach bergauf geht. "Wenn ich erzähle, was ich studiert habe, sagen nur noch zwei von zehn Leuten: Öko wie bitte?", erzählt Mona Schöffler. "Früher waren es acht von zehn." Ökotrophologie, die Kombination von Ernährungs- und Haushaltswissenschaften, wurde lange als höhere Kochschule belächelt - obwohl man ausgerechnet Kochen in diesem breit gefächerten Studium gar nicht lernen kann.

Auf ihrem Streifzug quer durch die Disziplinen machen Ökotrophologen Bekanntschaft mit der Chemie, der Biologie und Physiologie, mit Lebensmittelkunde und Haushaltstechnik, aber auch mit Psychologie, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften. Ebenso vielfältig sind die Berufe, die die Absolventen ergreifen. Mona Schöffler entdeckte im Studium ihr Interesse für Wirtschaft. Nach dem Abschluss ging sie in den Vertrieb eines Catering-Unternehmens, später als Marketingleiterin zu einem Träger von Senioren-Residenzen.

Vor zehn Jahren machte sie sich selbständig. Mit ihrer Berliner Agentur "Belegung sichern" berät und schult Schöffler die Betreiber von Seniorenheimen in Marketing, Verkauf, Personalmanagement und Haushaltsorganisation. Zu ihren Kunden gehören auch große Wohlfahrtsorganisationen, die neue Angebote für haushaltsnahe Dienstleistungen entwickeln wollen und dabei Beratung brauchen. "Das ist ein sehr großer Markt", sagt die 44-Jährige. Denn in der alternden Gesellschaft ist mit immer mehr Senioren zu rechnen, die beim Einkaufen, Kochen, Putzen oder Gärtnern Unterstützung brauchen. "Die Generation, die jetzt alt ist, lässt sich noch nicht so gern helfen", sagt sie. "Aber die, die heute 60 sind, sind daran gewöhnt, Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen."

Auch die Frage, wie künftig mehr Menschen dazu bewegt werden könnten, professionelle Haushaltshilfen statt Schwarzarbeiterinnen zu beschäftigen, sollen Ökotrophologen beantworten: An der Universität Gießen wurde dazu im Mai das Kompetenzzentrum "Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen" eingerichtet.

Ökotrophologen profitieren nicht nur von der demografischen Entwicklung, sondern auch von anderen gesellschaftlichen Trends. "Das Interesse an Ernährung ist enorm gewachsen und wächst immer noch weiter", sagt Elvira Krebs, Geschäftsführerin des Verbands der Ökotrophologen (VDOE). Anders als oft vermutet wird, arbeitet aber nur eine Minderheit der Absolventen als Ernährungsberater. Da die Krankenkassen die Kosten nur in wenigen Fällen übernehmen, ist es schwierig, eine rentable Praxis aufzubauen.

Viele Ökotrophologen sind in Verwaltungen von Krankenhäusern, Seniorenheimen oder Mensen tätig, in Pharma-Unternehmen, PR-Agenturen oder Verbraucherzentralen. Der mit Abstand wichtigste Arbeitgeber ist aber die Lebensmittelindustrie. Wegen ihrer ganzheitlichen Ausbildung sind Ökotrophologen dort im Marketing, in der Produktentwicklung und vor allem im Qualitätsmanagement gefragt. Das liegt an einer Entwicklung, die vor mehr als zehn Jahren begann: Als Reaktion auf Lebensmittelskandale wurden zahlreiche neue Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit erlassen, deren Umsetzung den Unternehmen Arbeit macht.

Dafür sind häufig Ökotrophologen wie Robert Römer zuständig. Der 37-Jährige arbeitet bei dem Bonner Unternehmen QS Qualität und Sicherheit, das es ohne die BSE-Krise nicht gäbe: QS wurde im Jahr 2001 von Verbänden und Organisationen der deutschen Lebensmittelwirtschaft gegründet, um durch Selbstkontrolle weiteren Regelungen durch die Politik zuvorzukommen. Heute ist QS das weltweit größte Prüfsystem für Lebensmittel. Römer leitet den Bereich Fleisch und ist damit zuständig für die Entwicklung der Prüfkriterien, die Beratung der Systempartner und die Schulung der Kontrolleure.

Wie viele Ökotrophologen hat Römer vor dem Studium eine Ausbildung gemacht, die mit Ernährung zu tun hat, er ist gelernter Metzger. Nach dem Fachabitur studierte er zunächst Lebensmitteltechnologie, fand das Fach aber zu chemielastig: "Immer nur Laborarbeit, das war mir zu trocken." Deshalb wechselte Römer zur abwechslungsreicheren Ökotrophologie.

In seinem Semester an der Fachhochschule Niederrhein war er einer von sechs Männern. Kein Wunder: Der Frauenanteil in dem Fach liegt seit vielen Jahren unverändert bei 90 Prozent, und zwar an allen

16 Unis und Fachhochschulen in Deutschland, die Ökotrophologie beziehungsweise Ernährungswissenschaft anbieten. Elvira Krebs vom VDOE erklärt das mit der traditionellen Rollenverteilung: "Die Themen Haushalt und Ernährung gelten immer noch in erster Linie als Frauensache."

Römer konnte mit seinem Minderheitenstatus gut leben. Im Hauptstudium suchte er sich aber ein Spezialgebiet, das eher männlich besetzt ist: Digitalisierung. Seine Abschlussarbeit über den Aufbau einer Datenbank für qualitätsrelevante Daten schrieb Römer schon bei QS, gleich nach dem Abschluss wurde er eingestellt.

Auch wenn der Berufseinstieg nicht immer so reibungslos verläuft, stehen die Chancen für Ökotrophologen derzeit gut. Etwa tausend von ihnen verlassen pro Jahr die Hochschulen. Weil sie in so unterschiedlichen Bereichen arbeiten und dabei oft mit Absolventen anderer Fächer konkurrieren, werden zwar nach wie vor nur wenige Stellen explizit für Ökotrophologen ausgeschrieben. Doch die Bundesagentur für Arbeit beobachtet "stabile Arbeitslosenzahlen in einem wachsenden Berufsfeld" und stellt fest: "Die Nachfrage nach Ökotrophologen ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen." Elvira Krebs führt das auch darauf zurück, dass heute viele Ökotrophologen leitende Positionen erreichten und ihrerseits Fachkollegen einstellten. Zudem betont sie: "Kaum ein anderer naturwissenschaftlicher Studiengang bietet so viele Chancen, sich selbständig zu machen."

Zwei Trends beflügeln den Beruf: der demografische Wandel und das Interesse an gesundem Essen

VON MIRIAM HOFFMEYER