

Tagungsreader

Tagungsreihe

*Neubewertung von Lebensmittelqualität*

# Ernährungskultur im Wandel der Zeiten

28.-29. September 1996

Evangelische Akademie Mülheim an der Ruhr



KATALYSE

## Tagungsreader

# Ernährungskultur im Wandel der Zeiten

28.-29. September 1996  
Evangelische Akademie Mülheim an der Ruhr

## Veranstalter

---

KATALYSE e.V.  
Volksgartenstr. 34  
50677 Köln  
Tel.+49-221-9 440 480  
Fax+49-221-9 440 489  
E-Mail [info@katalyse.de](mailto:info@katalyse.de)

BUNTSTIFT e.V.  
Groner-Tor-Str. 31-32  
37073 Göttingen  
Tel. +49 - 551 - 460-47/10/64  
Fax + 49 -551 -42858

in Kooperation mit:  
Forum Umwelt & Entwicklung  
NRO-Koordination Welternährungsgipfel Rom '96  
Postfach 20 04 25  
53134 Bonn  
Tel.+49-228-351541  
Fax+49-228-35 90 96

## Impressum

**Herausgeber:**  
KATALYSE e.V.  
BUNTSTIFT e.V.  
**Redaktion:**  
Matthias Renner,  
Kerstin Löwenstein,  
Gabriele Seger  
**DTP:**  
Peter Betger  
**Titelbild:**  
Frank Hoffmann  
**Druck:**  
Prima Print, Köln  
© KATALYSE/  
BUNTSTIFT 1997

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung .....</b>	<b>3</b>
<i>Vorwort zur Tagung Ernährungskultur im Wandel</i>	
<i>Tagungsreihe Neubewertung von Lebensmittelqualität</i>	
<i>Ernährungskultur im Wandel der Zeiten</i>	
<b>Die Küche als sozialkulturelles Phänomen .....</b>	<b>5</b>
<i>Eva Barlösius</i>	
<b>Zum Wandel der Esskultur in Deutschland.....</b>	<b>11</b>
<i>Kirsten Schlegel-Matthies</i>	
<b>Zum Einfluss der Naturwissenschaften auf die Alkoholpolitik .....</b>	<b>19</b>
<i>Hasso Spode</i>	
<b>Eating out of Outdoors: Development of Food Habitats outside the Household .....</b>	<b>25</b>
<i>Adel. P. den Hartog</i>	
<b>Zeitensprünge: Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt .....</b>	<b>31</b>
<i>Uwe Spiekermann</i>	
<b>Der Mensch ist, was er isst: Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur .....</b>	<b>44</b>
<i>Jakob Tanner</i>	
<b>Ernährungskultur heute im Blickfeld von sozialer und ökologischer Verantwortung .....</b>	<b>51</b>
<i>Matthias Renner</i>	
<b>Alles zu jeder Zeit? Der Verlust der Bezug zur Natur.....</b>	<b>56</b>
<i>Stefanie Böge</i>	
<b>Südfrüchte hier – Exportdumping im Süden. Sind wir schuld am Hunger dieser Welt? .....</b>	<b>59</b>
<i>Rainer Engels</i>	
<b>Referenten .....</b>	<b>64</b>
<b>Teilnehmerliste .....</b>	<b>64</b>

Anm. d. Red.: Der Beitrag von Herrn Dr. Klaus-Dieter Jany (Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe) lag bei Redaktionsschluss leider nicht vor.

## Vorwort zur Tagung „Ernährungskultur im Wandel der Zeiten“

Mit dem vorliegenden Reader zur Tagung „Ernährungskultur im Wandel der Zeiten“, die das KATALYSE Institut gemeinsam mit dem BUNTSTIFT e.V. und in Kooperation mit dem Forum Umwelt & Entwicklung am 28./29.09.1996 in der Evangelischen Akademie Mülheim an der Ruhr ausgerichtet hat, wird die vom KATALYSE Institut initiierte und durch den BUNTSTIFT e.V. geförderte Tagungsreihe „Neubewertung von Lebensmittelqualität“ abgeschlossen. Nach den Veranstaltungen „Ökologischer Landbau und Fairer Handel“ (1992), „Neue Technologien im Lebensmittelsektor: Gentechnik und Lebensmittelbestrahlung“ (1993), „Konzepte regionaler Vermarktung von Lebensmitteln“ (1994) - in denen analog zum Lebenszyklus eines Lebensmittels die Bereiche Anbau, Verarbeitung, Vermarktung und Transport thematisiert wurden - stand der Konsum im Mittelpunkt der letzten Veranstaltung. Das weite Themenfeld Konsum wurde von uns in den Tagungstitel als „Ernährungskultur im Wandel der Zeiten“ übertragen, um auf die Bedeutung von kulturellen Einflussfaktoren hinzuweisen, die unsere Ernährungsgewohnheiten und unser Ernährungsverhalten

bestimmen und wandeln. Denn Ernährung und Essen lassen sich nicht allein durch naturwissenschaftliche Kategorien erfassen und hierdurch beispielsweise in Richtung auf ein gesundheitsförderndes Verhalten steuern. Dass es sich vielmehr um ein hochkomplexes Kulturphänomen handelt verdeutlicht allein schon der Erfolg industriell gefertigter Lebensmittel und weltweit standardisierter Fast-Food-Gerichte.

Deswegen - und erstmalig in der Tagungsreihe - sind sozialhistorische bzw. kulturwissenschaftliche Forschungen neben naturwissenschaftlichen, umwelt- und entwicklungspolitischen Fragestellungen mitberücksichtigt worden. Historische Erkenntnisse und Entwicklungen wurden aktuellen Trends gegenübergestellt. Die betont interdisziplinär ausgerichtete Tagung wollte vor allem die Zusammenhänge von Ernährung mit Gesundheit, Landwirtschaft, Politik, Ökonomie sowie Umwelt- und Sozialfragen aufzeigen.

Die Tagung „Ernährungskultur im Wandel der Zeiten“ hat erfolgreich einen ersten interdisziplinären Dialog eröffnet.

Dieser bedarf allerdings einer Fortführung, denn es zeigte sich, dass die Grenzen zwischen einzelnen Wissenschaften zu stark ausgeprägt sind, und dass die Vorstellungen und zukünftige Ausgestaltung unserer Ernährungskultur sehr konträr diskutiert werden. Vor allem wurde deutlich, dass in einer Fortführung des Dialogs nicht mehr das Produkt - das Lebensmittel - im Vordergrund stehen muss, sondern der Mensch, seine Ernährungs- und Konsumstile sowie der Aspekt der globalen Ernährungssicherheit. Denn besonders vor dem Hintergrund einer weiterhin angespannten und sich zuspitzenden Welternährungslage stellt sich für Industrieländer gerade die Frage nach ihrer sozialen und ökologischen Verantwortlichkeit gegenüber den Entwicklungsländern. Hierzu plant das KATALYSE Institut gemeinsam mit dem BUNTSTIFT e.V. politische Bildungs- und Aufklärungsarbeit zu betreiben.

Wir hoffen, einige interessante Aspekte unserer Ernährungskultur aufgezeigt und erste Akzente für einen dringend notwendigen, kritischen Dialog gesetzt zu haben.

KATALYSE Institut im Januar 1997

## Tagungsreihe Neubewertung von Lebensmittelqualität

In den letzten Jahren hat ein einschneidender Wertewandel im Lebensmittelbereich stattgefunden. Die Gefährdung von Umwelt, Gesundheit und sozialen Strukturen wird von den Verbrauchern registriert und wirkt sich zunehmend auf die Kaufentscheidung aus. Die am Lebensmittelmarkt Beteiligten (Landwirte, Verarbeiter, Händler und Verbraucher) verbinden allerdings mit dem Begriff Lebensmittelqualität unterschiedlichste Merkmale.

Lebensmittelqualität orientiert sich für die kritische Öffentlichkeit nicht mehr oder immer weniger an Handelsklassen und der bloßen Einhaltung von Grenzwerten. Zunehmende Kritik an den Produktionsmethoden der konventionellen Landwirtschaft und unfairen

Welthandelsstrukturen haben eine steigende Nachfrage nach alternativ erzeugten und fair gehandelten Lebensmitteln ausgelöst. Heute wird zunehmend nach den inneren Werten gefragt, die nicht allein mit ernährungsphysiologischen Kriterien erfasst werden können, sondern unter Einbeziehung von Umwelt und sozialökonomischen Fragestellungen formuliert werden sollten.

Neue Qualitätsmaximen wie „Lebensmittel zum wahren Produktpreis“, „saisongerechte Ernährung“ und „faire Produkte“ sind Begriffe, die für den Wandel zu einem qualitativen Konsumstil stehen. Gefragt ist heute immer mehr das „schlüssige Produkt“. Ein Lebensmittel also, das durch Anbau, Transport, Lagerung, Be- und Verarbeitung, Verpackung, Handel bis hin zur Zubereitung eine adäquate, umfassende,

„echten“ Qualitätskriterien genügende Behandlung erfahren hat. Die Entwicklung der Kriterien zur „Neu-Definition“ von Lebensmittelqualität steckt bis heute jedoch in fragmentarischen Ansätzen.

Die vom BUNTSTIFT e.V. und vom KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung e.V. durchgeführte Tagungsreihe, die mit der Tagung „Ernährungskultur im Wandel der Zeiten“ abgeschlossen wurde, sollte erste Ansätze für eine umfassendere Bewertung von Lebensmitteln liefern. Hierbei wurden die Probleme als auch die Innovationen verschiedener relevanter Bereiche (vom Anbau bis zum Verzehr) in thematisch abgegrenzten Tagungen behandelt.

Frank Waskow, Matthias Renner

# Ernährungskultur im Wandel der Zeiten

Jahrtausendlang hat die Suche nach und die Herstellung von Nahrung mit dazu beigetragen, die Entwicklung der menschlichen Gesellschaft zu gestalten. Die Industrialisierung bewirkte - neben dem Übergang von der Jäger- und Sammlergesellschaft zur Ackerbaugesellschaft - die einschneidendsten Veränderungen innerhalb der Menschheitsgeschichte und folglich auch der zumeist nicht wahrgenommenen Ernährungsgeschichte, mit weit reichenden Konsequenzen für die gesamte Ess- und Trinkkultur.

Noch vor 200 Jahren wurde der Nahrungsmittelbedarf fast ausschließlich durch Hausgemachtes gedeckt. Brot kam nicht jeden Tag auf den Tisch, und Fleisch war eine Seltenheit. Die Speisenauswahl war durch Ernte- und Schlachtzeiten saisonal begrenzt, und nur wenige Lebensmittel konnten über längere Zeiten haltbar gemacht bzw. gelagert werden. Damit war die Ernährungsweise stark an die Jahreszeiten geknüpft. Heute sind frische Lebensmittel zu jeder Jahreszeit zum allgemeinen Lebensstandard geworden und kommen täglich - nicht nur zu besonderen Gelegenheiten - auf den Tisch.

Mit der zunehmenden Verbreitung von Fast Food, Imbissbuden und liebloser Abfertigung in Großverpflegungsbetrieben geht mehr und mehr unsere kulturelle Identität, was Ernährung und Lebensmittel angeht, verloren. Produktions- und organisationsbedingte Arbeitszeiten nehmen heute keine Rücksicht mehr auf jahrhundertealte Lebensrhythmen und Mahlzeiten der Menschen. Natürlich gibt es auch positive Wirkungen: Die einseitige Ernährung breiter Bevölkerungsschichten wurde vielfältiger. Die moderne Lebensmittelwirtschaft und der Einsatz von Chemie und moderner Technologie in der Produktion haben allerdings unsere Beziehung zu den Lebensmitteln entfremdet und damit unseren Lebensrhythmus grundlegend verändert.

Was in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts eher bescheiden mit Suppenwürfeln, Trockenkartoffeln und Erbswurst begann, entwickelte sich zu einem der bedeutendsten Wirtschaftszweige.

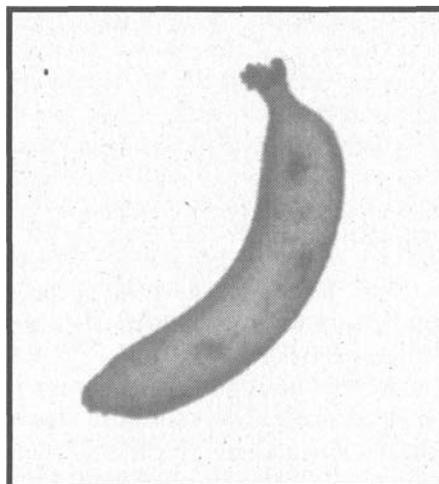
## Food-Design und desinformierte Verbraucher

Dem Verbraucher ist dieser Wandel weitestgehend verborgen geblieben, denn nur wenigen ist bekannt, welcher große technologische Aufwand hinter der Herstellung vieler Nahrungsmittel steht. Dabei wird es immer schwieriger, den Weg eines Nahrungsmittels von seinen Rohstoffen bis zum Verzehr nachzuvollziehen. Wer kennt denn schon den industriellen Werdegang einer Tütensuppe, einer Salatmayonnaise oder eines Schlemmerjoghurts? Da kommen hochgezüchtete Tomaten ins Angebot, die zwar rot, aber nicht ausgereift sind, Champignons, die nicht mehr auf dem Boden, sondern nur noch auf Substratlösungen wachsen. Demnächst soll Hühnerfleisch in den Fleischtheken liegen, dem man nicht ansehen kann, ob es durch eine Bestrahlung mikrobiologisch „geschönt“ worden ist. Brot und Backwaren werden bereits mit Hilfe von gentechnisch hergestellten Enzymen versehen, Käse wird mit dem gentechnisch erzeug-

ten Chymosin hergestellt und gentechnisch veränderte Sojabohnen dürfen neuerdings ungekennzeichnet vermarktet werden. Immer mehr Lebensmittel werden in ihre Bestandteile und Substanzen zerlegt, um dann aus den Einzelkomponenten wie in einem Baukastensystem neue Nahrungsmittel zu gewinnen. Und das alles sind keine Visionen, sondern ist Realität; die europäischen Vorschläge zur Regelung der Bestrahlung, des Food-Designs und der Bio- und Gentechnologie werden in naher Zukunft dieser Entwicklung Tür und Tor öffnen.

## Keine Zeit zum Essen

Durch den Siegeszug von Fertiggerichten und Mikrowelle hat die Ernährung einen anderen Stellenwert bekommen, sie ist in vielen Bereichen unseres heutigen Lebens nur noch bloße Sättigung des Hungergefühls, oder Langeweile wird mit Essen kompensiert. Die veränderten Rahmenbedingungen unseres Lebensmittelkonsums schlagen sich auch deutlich in unseren Einkaufsgewohnheiten nieder. Mit vorbereiteten Nahrungsmitteln und Fertiggerichten kaufen wir uns Zeit, die wir uns bei der Zubereitung sparen. In vielen Familien gibt es heute kaum noch gemeinsame Tischmahlzeiten, das individuelle Zeitmanagement lässt für aufwendiges Kochen keinen Spielraum mehr. Diese familiären Institutionen und ihre sozialen Aufgaben sind teilweise verloren gegangen. Dabei spielten in der Geschichte der Menschheit die gemeinsamen Mahlzeiten eine wichtige Rolle für Sozialisation, Erziehung und Austausch zwischen den Generationen. Die Bedeutung des gemeinsamen Mahls ging über das bloße Stillen von Hunger und Durst hinaus. Zeitmangel hat dem Essen in einigen Lebensbereichen seinen sozialen Stellenwert und seine Genussfunktion geraubt.



Eva Barlösius

# Die Küche als soziokulturelles Phänomen

In vielen Sprachen hat das Wort Küche zwei Bedeutungen. Zunächst meint Küche ein soziokulturelles Phänomen. Es besteht im Wesentlichen aus den unterschiedlichen Zubereitungsweisen von Lebensmitteln zu Speisen, die z.B. regional und sozial variieren. Darüber hinaus bezeichnet Küche die Räumlichkeit, in der Essen zubereitet wird. Ich beschränke mich im Folgenden auf die erste Bedeutung.

Die Küche als soziokulturelles Phänomen hat ihren Ursprung in der anthropologischen Eigenart, dass der Mensch sich ernähren muss, es ihm aber nicht natürlich vorbestimmt ist, wie er dieses physische Bedürfnis befriedigt. Dies unterscheidet menschliche von tierischer Ernährung. Tieren ist es weitgehend angeboren, wovon sie sich zu ernähren haben. Menschen dagegen ernähren sich nicht nur; sie essen und trinken. Deutlich wird dieser Unterschied zu den Tieren an drei Aspekten:

Erstens essen Menschen nicht alle Pflanzen und Tiere, von denen sie sich ernähren könnten. Sie wählen entlang kultureller Kriterien aus, welche Pflanzen und Tiere sie als essbar akzeptieren und als Lebensmittel betrachten. So gelten in europäischen Ländern Insekten nicht als Lebensmittel, während sie in afrikanischen gegessen werden. Ernährungsphysiologisch - sprich natürlich - ist die europäische Verachtung der eiweißhaltigen Insekten nicht erklärbar; sie ist kulturell begründet.

Zweitens bereiten Menschen aus Lebensmitteln Speisen zu. Dazu wenden sie komplizierte Kulturtechniken des Verarbeitens und Kochens an. Sie tun dies nicht nur aus physiologischen Gründen, sondern primär, um den Geschmack zu verbessern, um Lust und Genuss beim Essen zu steigern. Auch hier sind kulturelle Motive entscheidend.

Drittens entwickeln Menschen soziale Regeln für den Verzehr von Speisen, wie z.B. Tischmanieren, und sie organisieren

Essen und Trinken als soziale Situation. In der Tischgemeinschaft und Mahlzeit haben diese sozialen Regeln eine feste Form erhalten.

Diese drei Aspekte zeigen, dass die Befriedigung des Nahrungsbedürfnisses beim Menschen zwar natürlich veranlasst, aber sozial und kulturell geregelt ist. In der Küche ist die soziale und kulturelle Gestaltung des Essens und Trinkens zu einem komplexen Regelwerk zusammengefasst.

## 1. Wie viele Küchen gibt es?

Wie alle soziokulturellen Phänomene zeichnet sich auch die Küche durch eine große Gestaltungsvielfalt aus. Es gibt darum nicht nur eine, sondern unzählige viele Küchen, die in einem jeweils begrenzten Umfeld praktiziert werden. Die Abgrenzung zwischen den einzelnen Küchen findet hauptsächlich auf drei Ebenen statt. Es gibt Küchen,

- die auf einen geographischen Raum bezogen sind und meist mit ethnischen Grenzen übereinstimmen, wie Regional- und Nationalküchen.
- die auf sozialen Unterschieden und Ungleichheiten basieren. Dazu zählen Massen- bzw. schichtspezifische, wie aristokratische, bürgerliche, bäuerliche oder proletarische Küchen, die als typisch weiblich oder männlich gelten, und weiterhin solche, die altersspezifisch angesehen werden.
- die sowohl soziale als auch persönliche Ereignisse hervorheben sollen, wie die Festtagsküchen, die sich vom alltäglichen Kochen unterscheiden. Soziale Ereignisse, die durch eine festliche Mahlzeit hervorgehoben werden, sind beispielsweise religiöse Feiertage, Vertragsabschlüsse oder die Aufnahme neuer Mitglieder in ständische Organisationen, wie das Meisteressen. Zu den persönlichen Ereignissen, die durch eine große Tafel gewürdigt werden, gehören Taufe, Hochzeit oder „runde Geburtstag“. Selbstverständlich sind

auch diese Anlässe in soziale Kontexte eingebunden.

Die unterschiedlichen Küchen sind nicht statisch, sondern sie werden im Prozess der Geschichte permanent weiterentwickelt und sozialen Veränderungen angepasst. So sind Nationalküchen erst im Zusammenhang mit dem Staatenbildungsprozess entstanden. Sie repräsentieren keineswegs, wie ihr Name vorgibt, alle in einem Staat vorhandenen Küchen oder die, die von der Mehrzahl der Bevölkerung gekocht und gegessen wird. Vielmehr gibt es viele Belege dafür, dass es der sozialen Klasse, die wesentlich den Staatenbildungsprozess betreibt, gelingt, ihren Kochstil als nationalen durchzusetzen: So der städtische, genauer Pariser Adel in Frankreich, die Gentry in England, die britischen Einwanderer in Nordamerika. Die schwierige deutsche Nationalstaatsbildung lässt sich u.a. auch an der Behauptung ablesen, dass es keine deutsche Nationalküche, sondern nur deutsche Regionalküchen gäbe. Diese Behauptung findet sich Ende des 19. Jahrhunderts in allen großen Nachschlagewerken. Sie ist als direkte Reaktion auf die von der Bevölkerung nur widerstrebend akzeptierte Reichsgründung von 1871 zu verstehen.

Am Beispiel der so genannten Nationalküchen lässt sich veranschaulichen, was für alle Küchen gilt: Küchen einigen und sie trennen Menschen. Dies meint, dass Küchen in dem sozialen, regionalen, ethnischen oder nationalen Umfeld, in dem sie praktiziert werden, kulturelle Gemeinsamkeit herstellen und gleichzeitig abgrenzende Wirkungen gegenüber anderen Küchen besitzen. Da Küchen auf ein physisches Grundbedürfnis reagieren, werden sie häufiger als andere kulturelle Hervorbringungen genutzt, Gefühle kultureller Überlegenheit zu erzeugen und fremde Praktiken kulturell abzuwerten. Küchen sind somit kulturelle Regelwerke mit enormer sozialer Bedeutung, die hauptsächlich zwei Prozesse unterstützen: eine vergemeinschaftende

## Die Küche als soziokulturelles Phänomen

kulturelle Identität auszubilden und Grenzen zu markieren. Diese sozialen Qualitäten der Küchen lassen sich an den gegenseitig abwertenden Kennzeichnungen anderer - angeblich nationaler Kochweisen - anschaulich studieren, wie Spaghetti-Esser, Mehlspeisen-Esser, Sauerkraut-Esser oder Döner-Esser. Nicht die Küchen werden charakterisiert, sondern Menschen, von denen behauptet wird, sich in einer bestimmten Art und Weise zu ernähren. Die unterstellten Ernährungsweisen dienen als Material für distanzierende Fremdbilder. Die Küche ist nur Mittel, um nationale oder regionale Distanzen zu artikulieren - also Fremdbilder zu konstruieren. Jacob Tanner bezeichnet diese Fremdbilder als „kulinarische Stereotype“. Insbesondere Arbeitsmigranten sind von den „semantischen Übergriffen“ dieser Stereotype betroffen (Tanner 1996).

Wir haben es somit mit zwei Arten von Kennzeichnungen nationaler Küchen zu tun:

1. Nationalküchen als idealisierte Selbstbilder, teilweise auch als idealisierte Fremdbilder;
2. die abschätzige Etikettierung fremder Küchen - also die Schaffung distanzierender Fremdbilder.

Die idealisierten Bilder besitzen primär binnennationale Bedeutung, so z.B. die österreichische oder schweizerische Küche. Andere Küchen haben daneben auch internationale Bedeutung. Die französische Küche ist ein herausragendes Beispiel dafür, wie ein idealisiertes nationales Selbstbild globalisiert und ihm Weltgeltung verschafft wurde - es also zu einem idealisierten Fremdbild gemacht wurde. Ähnliches gilt für die japanische Küche. Die französische Küche repräsentiert die Dominanz des alten Kontinents, seine ehemalige wirtschaftliche und politische Vormachtstellung gegenüber allen anderen Kontinenten. Die neuen, globalen Eliten Ende des 20. Jahrhunderts, die kulturell zeigen wollen, dass die Vormachtstellung Europas vergangen ist und an der Wende zum 21. Jahrhundert Südostasien global dominiert, adoptieren die japanische Küche. Jedenfalls behaupten sie das. Sie verschaffen nun der japanischen Küche Weltgeltung, um auf diese Weise sich

selbst dem neuen Machtzentrum kulturell nahe zu wöhnen.

Die so genannten Nationalküchen oder besonders angesehene Regionalküchen, wie die badische Küche in Deutschland, gelten in allen Gesellschaften als verfeinert und genussorientiert und sie sind mit dem Begriff Kochkunst verbunden. Zumeist werden sie von professionellen Köchen zubereitet und das Restaurant ist der soziale Ort, an dem sie genossen werden. Innerhalb der „kulinarischen Hierarchie“ des jeweiligen Landes oder der Region nehmen sie einen der ersten Plätze ein. Dieser Rang auf der kulinarischen Stufenleiter korrespondiert mit der sozialen Umgebung, in der sie konsumiert werden. Es sind teure Küchen und der soziale Rahmen, in dem sie gekocht und gegessen werden, ist nicht allen Schichten gleichermaßen zugänglich. Nicht nur die ökonomische Barriere verhindert den „sozialen Abstieg“ der französischen Küche in sozial weniger privilegierte Schichten. Die strenge kulturelle Normierung der Mahlzeiten bewirkt dies ähnlich effektiv. Denn das benötigte kulturelle Wissen und die notwendigen Fertigkeiten, wie z.B. der korrekte und elegante Gebrauch des Bestecks, die Weinansprache und die Menüzusammenstellung, werden nur sozial gebrochen weitergegeben. Beherrschung oder Nicht-Beherrschung des Repertoires der Kochkunst entlarven schnell soziale Zugehörigkeit. Da hilft auch kein Schnellkurs in einem Nobelhotel. Spätestens bei den Schnecken weiß jeder, dass Pretty Women üblicherweise kein Cocktail-Kleid trägt, sondern schenkelhohe schwarze Lackstiefel.

Bei der zweiten Art, wie nationale oder regionale Küchen gekennzeichnet werden, handelt es sich um abschätzige Etikettierungen, die zwischenstaatliche Distanzen und Machtgefälle widerspiegeln. Material dieser distanzierenden Fremdbilder sind zumeist Speisen unterer sozialer Schichten, die entsprechend dieser sozialen Lagen eher zu einer sättigenden, nahrhaften und preiswerten Küche gehören. Im Gegensatz zu den idealisierten Selbstbildern sind es Speisen, die in der sozialen Hierarchie der Küchen des Herkunftslandes einer unteren Stufe zugeordnet werden. Weil sie innerhalb der eigenen Gesellschaft kultu-

rell abgewertet werden, bieten sie sich für abschätzige nationale Etikettierungen an. Vermarktet werden diese Speisen üblicherweise als Fast-Food-Produkte an der Imbissbude, zubereitet von ungelerten Arbeitskräften. Häufig handelt es sich um Speisen aus so genannten Migrationsküchen. Die soziale Stellung der Migranten in den Aufnahmegesellschaften wirkt sich offenbar auf die Art aus, wie die fremden Speisen in die bestehende „kulinarische Hierarchie“ integriert werden: ebenfalls in die unteren Ränge.

Begriffe wie National-, Regional- und Migrationsküchen betonen kulturelle Unterschiede, die zur sozialen, regionalen und nationalen Differenzierung eingesetzt werden. Vergleicht man jedoch nicht die Selbst- und Fremdbilder, sondern was tatsächlich gekocht wird, dann zeigt sich, dass die Küchen sich ähnlicher sind als die verschiedenen Bezeichnungen behaupten.

## 2. Welche Ähnlichkeiten gibt es?

Bei einer schematischen Darstellung der Küchen werden Ähnlichkeiten deutlich. Die meisten Küchen basieren auf einem stärkehaltigen pflanzlichen Nahrungsmittel, einige wenige auch auf zwei. Am verbreitetsten sind Kartoffeln und Getreidearten wie Reis, Mais, Weizen, Gerste, Hirse und Roggen. Ernährungsphysiologisch betrachtet bilden sie den wichtigsten Bestandteil der Küchen, da sie den größten Teil der Energie liefern und wesentlich zur Deckung des Proteinbedarfes beitragen. Diese stärkehaltigen Grundnahrungsmittel müssen gekocht werden, um ihre Verdaulichkeit zu verbessern. Dies ist ernährungsphysiologisch invariant. Wie sie gekocht werden und was aus ihnen zubereitet wird, ist jedoch Gegenstand kultureller Gestaltung und daraus ergeben sich unterschiedliche Küchen. So wird beispielsweise aus Getreide Brot gebacken, Mehlspeisen zubereitet, Brei gekocht, Teigwaren hergestellt und Bier gebraut.

Weltweit wurden ähnliche Bearbeitungen entwickelt. Ein Grund dafür sind die funktionellen Eigenschaften der Lebensmittelinhaltsstoffe. Alle Verarbeitungsweisen, wie z.B. kochen, rösten,

## Die Küche als soziokulturelles Phänomen

vergären, verändern die Inhaltsstoffe so, dass die unverarbeitet nicht verdaulichen Getreidearten und die roh nicht genießbare Kartoffel und der giftige Maniok verdaulich und essbar werden. Im Wesentlichen wurden drei Speisearten erfunden: Getreide-Breie, Brot und gekochte Getreidespeisen. Da für diese Speisen verschiedene Getreidesorten - Hirse, Weizen, Mais oder Hafer - verwandt werden, die Rezepturen variieren und auch die Verarbeitungstechniken sich unterscheiden, sind die Produkte, ihr Aussehen, ihr Geschmack und ihre Knusprigkeiten sehr unterschiedlich

Die zweite Ähnlichkeit der Küchen ergibt sich daraus, dass diese pflanzlichen Grundnahrungsmittel kaum über einen Eigengeschmack verfügen und darum in allen Küchen gewürzt werden. Diese Würzung kann aus verschiedensten Bestandteilen bestehen wie Gewürzen, Kräutern, Blättern, Saucen- oder Pastenzubereitungen. Sie prägen die typische Geschmacksrichtung einer Küche. Für die indischen Küchen ist dies Curry, für die ungarische Küche Paprika und für die italienische sind wichtige geschmacksgebende Substanzen Tomaten, Oliven und Basilikum.

Viele dieser geschmacksgebenden Pflanzen stammen ursprünglich nicht aus den Regionen, in denen sie heute als typisch für die gesamte Küche gelten, so z.B. die Tomate in der italienischen Küche oder die Paprika in der ungarischen Küche. Die Tomate wurde bereits von den Indianern Mexikos und Perus kultiviert und erst nachdem Europa Amerika entdeckte, auch auf dem alten Kontinent angebaut. Zeitgleich wurde die Paprika in Europa bekannt gemacht und seit dem Ende des 16. Jahrhunderts hauptsächlich in Ungarn angepflanzt. Diese ursprünglich fremden Lebensmittel wurden durch lange Kultivierungsprozesse an die neue Umgebung angepasst. Sie gestalten seit Jahrhunderten Landschaften, geben ihnen ein neues Aussehen und verändern deren Biologie. Anschauliches Beispiel ist die Toskana. Küchen prägen nicht nur den Geschmack. Sie markieren Grenzen, soziale ebenso wie kulturelle und regionale; und sie verändern die Geographie, die Landwirtschaft, die Produktionsweise und damit zentrale gesellschaftliche Strukturen.

Die dritte Gemeinsamkeit der meisten

Küchen ist, dass zum gewürzten Grundnahrungsmittel Beilagen gereicht werden. Diese bestehen im Wesentlichen aus Gemüse, Milchprodukten und Fleisch. Ihre Reichhaltigkeit oder Ärmlichkeit ist ein Indiz für die soziale Herkunft einer Küche. In reichen Küchen treten an die Stelle des pflanzlichen Basislebensmittels vermehrt Fleisch und andere teurere Beilagen. Die gleiche Tendenz ist in Wohlstandsgesellschaften beobachtbar. So ist seit der Mitte des 19. Jahrhunderts in Europa der Verbrauch von Kartoffeln und Getreideprodukten stark gesunken, während der Konsum von Fleisch, Gemüse, Milchprodukten und Obst deutlich angestiegen ist. Dieser Wandel des Lebensmittelkonsums wird in Notzeiten wieder umgekehrt. Zunächst wird auf Obst und Gemüse, dann auf Milchprodukte und danach auf Fleisch verzichtet. Im Gegensatz dazu steigt der Verbrauch des Grundnahrungsmittels stark an. Werden weitere Einschränkungen notwendig, werden sie bei der Geschmacksgebung vorgenommen, indem teure Gewürze oder andere Substanzen durch preiswertere ersetzt werden.

Umstellungen beim Grundnahrungsmittel, beispielsweise von Reis auf Getreide, werden auch in großen Hungerzeiten nur sehr selten vorgenommen. Dies geschieht auch dann nicht, wenn ein anderes Grundnahrungsmittel preisgünstiger ist und in großen Mengen angeboten wird, da eine solche Umstellung eine grundsätzliche Veränderung der gesamten Küche voraussetzen würde. Es wären keine Kochtechniken oder Rezepturen bekannt und der gewohnte Geschmack würde fehlen. Eine Veränderung beim Grundnahrungsmittel würde zum Verlust der kulturellen Eigenart der Küche führen und damit Essen und Trinken auf den physischen Zwang reduzieren, sich ernähren zu müssen.

So werden Lebensmittelhilfen, die aus einer ungewohnten Getreideart bestehen, abgelehnt oder gegen das gebräuchliche Grundnahrungsmittel eingetauscht. Gerd Spittler berichtet in seinem Buch „Handeln in einer Hungerkrise“ über die Tuareg, die in einer Erntekrise Mitte der 80er Jahre den aus den Industrieländern gelieferten Weizen auf ihren Märkten gegen die wesentlich teurere Hirse eintauschten, das von ihnen bevorzugte

Grundnahrungsmittel (Spittler 1989). Weizen bewerteten sie für weniger nahrhaft und schmackhaft und außerdem gehört die Verarbeitung von Weizen nicht zu ihrer Küche. Ökonomisch gesehen bedeutete dieser Tausch einen Verlust, kulturell allerdings einen Gewinn.

Diese drei Gemeinsamkeiten: stärkehaltiges Grundnahrungsmittel, Würzung und Beilagen treffen nur für solche Küchen zu, die im Wesentlichen auf Ackerbau und Viehzucht basieren. Der Übergang von Jäger-Fischer-Sammler-Gesellschaften zu Gesellschaften von Ackerbauern und Viehzüchtern ist also vorausgesetzt. Zeitlich lässt sich dieser Übergang nicht exakt terminieren: Er begann ungefähr um 10.000 v. Chr. in verschiedenen Regionen. Belegt ist er für diese Zeit für den Nahen Osten und für Mittelamerika. Dies nur in Parenthese.

### 3. Rezepturen und Zubereitungsweisen

Wodurch unterscheiden sich die Küchen? Grob können zwei Ursachen ausgemacht werden. Die Unterschiede auf der kontinentalen Ebene, wie beispielsweise zwischen den europäischen und den asiatischen Küchen, sind primär auf klimatische, biologische, geographische und andere natürliche Gegebenheiten zurückzuführen. Die moderne Agrartechnik und der globale Lebensmittelhandel lösen geographische ebenso wie jahreszeitliche Beschränkungen auf. Natürliche Gegebenheiten erklären deshalb nur die Tradition einer Küche, aber nicht mehr ihre heutige Ausprägung. Dass alle Lebensmittel - Reichtum vorausgesetzt - überall und zu jeder Zeit verfügbar sind, wird im Allgemeinen als Traditionsverlust und gesteigerte kulturelle Beliebigkeit kritisiert. Dabei wird jedoch übersehen, dass diese Koch- und Essregeln bloß Überformungen biologischer Vorgaben repräsentierten und keineswegs Ergebnis einer genussorientierten Speisenauswahl waren. Die Auflösung natürlicher Begrenzungen und Rhythmen vergrößert zunächst den Spielraum für kulturelle Gestaltungen und mündet nicht notwendig in Beliebigkeiten. Ganz abgesehen davon, dass sie Nahrungssicherheit für breite Teile der Bevölkerung bietet, für die die jahreszeitlichen Zwänge häufig nur Nahrungsmangel bedeuteten und

## Die Küche als soziokulturelles Phänomen

denen die Lust an Einschränkungen wie Spott vorgekommen wäre. Man muss über genügend und vielseitige Nahrung verfügen, um Vergnügen an Begrenzungen zu finden. Die zweite Differenzierungsebene zwischen den Küchen in einem klimatisch und geographisch vergleichbaren Raum ergab sich weniger aus den natürlich verfügbaren Lebensmitteln als vielmehr aus den Unterschieden in der sozialen Verteilung der vorhandenen Lebensmittel, da für die Entfaltung der kulturellen Möglichkeiten der Küchen materieller Reichtum notwendig war. Hieraus resultierten die sozial abgestuften Küchen in einem geographischen Raum.

In der Regel war nicht die arme Küche der soziale Ort, wo Rezepturen und Kochweisen ausprobiert werden konnten. Dazu fehlten die Mittel, auch wenn der Wunsch vorhanden war. In den aristokratischen und bürgerlichen Küchen, die genügend Nahrungsmittel, Zeit und eine komplizierte Küchentechnik besaßen, konnten die Rezepturen und Zubereitungsformen verfeinert und kulturell vervielfältigt werden. Die kulturellen Qualitäten der Küchen werden somit immer nur sozial differenziert zugänglich. Diese soziale Differenzierung ist kein oberflächliches Phänomen, sondern sie durchdringt eine Küche bis auf das Niveau der Zubereitungstechniken und Zutaten. Die Rezepturen geben somit Auskunft über das kulturelle und soziale Umfeld einer Küche. In ihnen sind der Umfang der Zutatenliste, die eingesetzte Kochtechnologie, die investierte Zubereitungszeit enthalten. Der Reichtum einer Küche kann auch daran abgelesen werden, wie viel der essbaren Bestandteile als Abfälle verworfen werden. Misslingen und Ausprobieren neuer Rezepturen setzt genügend finanzielle Mittel und Zeit voraus. Man muss es sich leisten können, misslungene Speisen wegzwerfen. Dies erklärt auch, weshalb gerade in Armut Ernährungsempfehlungen und neue Essregeln nur schwer umgesetzt werden können und deshalb auf Bekanntes zurückgegriffen wird.

Die Zubereitung von Lebensmitteln zu Speisen ist aber nicht nur ein soziokulturelles Phänomen, sondern immer an die küchentechnischen Möglichkeiten gebunden. Außerdem müssen ernährungs-

physiologische Notwendigkeiten berücksichtigt werden, z.B. können Kartoffeln wegen des Solanins nicht roh gegessen werden, das Phasin in den Bohnen muss durch Erhitzen zerstört werden und die Verdaulichkeit von Fleisch wird durch Kochen verbessert. Diese physiologischen und technischen Bedingungen erklären jedoch nicht die Vielfalt der Zubereitungs- und Kochweisen. So werden Kartoffeln nicht nur gekocht, was physisch notwendig ist, sondern es werden aus Kartoffeln Pommes frites, Salzkartoffeln, Pommes duchesse, Gratin, Strohkartoffeln, Kartoffelbrei, Puffer und vieles andere zubereitet. Die Vielfalt der Rezepturen zeigt, dass die Kochweise kulturell vermittelt ist. Die kulturelle Qualität des Kochens wird auch daran deutlich, dass ein großer Teil der Rezepturen und Zubereitungstechniken, die historisch entwickelt wurden, keineswegs physiologisch optimal ist. Im Gegenteil, oftmals sind sie physiologisch problematisch. Grillen, Braten, Frittieren und viele andere Kochtechniken steigern den Geschmack und Genuss der Speisen; die physiologische Qualität wie Bekömmlichkeit und Verdaulichkeit verbessern sie nicht unbedingt.

#### 4. Geschmack und Genuss

Die Küche hat neben sozialen und kulturellen Bedeutungen, die sie mit anderen soziokulturellen Phänomenen gemeinsam hat, wie z. B. soziale Abgrenzung und Vergemeinschaftung, eine kulturelle Eigenbedeutung, die sie von anderen Lebensgebieten abhebt und die nur immanent verstanden werden kann. Essen und Trinken sind sinnliche Erlebnisse, die Lust und Genuss vermitteln können. Die Küche als kulturelles Regelwerk enthält Anleitungen dafür, wie Lebensmittel zu wohlschmeckenden und genussvollen Speisen zubereitet werden. Geschmack und Küche sind eng miteinander assoziiert.

Was als wohlschmeckend und genussvoll wahrgenommen wird, ist eine kulturelle Angelegenheit und darum von Küche zu Küche regional und sozial unterschiedlich. In Not- und Hungerzeiten, in denen die notwendigen Zutaten oder küchentechnischen Voraussetzungen für die üblichen Speisen nicht vorhanden sind, werden die gewohnten und

beliebten Speisen soweit wie möglich imitiert und in den Tischgesprächen wird bedauert, dass die Ersatzspeisen nicht schmecken. Die meisten Kriegskochbücher bestehen darum aus Anleitungen, wie man die bekannten Speisen nachmachen kann. Auch in den ersten vegetarischen Kochbüchern sind viele Rezepturen enthalten, die Fleischgerichte nachahmen. Dies zeigt, dass Küchen primär geschmacks- und weniger gesundheitsorientiert gestaltet sind. Die Koch- und Zubereitungsweisen sind also auf die Vorstellung darüber abgestimmt, wie die Speisen schmecken sollen. Aus der Dominanz dieser Abstimmung erklärt sich auch, weshalb Kochtechniken entwickelt wurden, die ernährungsphysiologisch nicht optimal, aber geeignet sind, den Geschmack der Speisen zu verändern.

Mehr als andere Lebensgebiete scheinen Essen und Trinken ähnlich wie Sexualität anthropologisch dazu prädestiniert, Lust und Genuss hervorzurufen. Sie repräsentieren nicht nur eine körperliche Notwendigkeit, sondern immer auch die Möglichkeit, angenehme Gefühle und Eindrücke zu vermitteln. Warum gerade dieses Lebensgebiet mehr als andere dazu geschaffen ist, lust- und genussvolle Erlebnisse zu erzeugen, wird wissenschaftlich unterschiedlich erklärt. Psychoanalytische Erklärungen beispielsweise weisen daraufhin, dass in der ersten Lebensphase - der oralen - die Stillung des Nahrungsbedürfnisses mit der Befriedigung des Lustbedürfnisses verbunden ist. Auch in späteren Lebensphasen bleibt die Verbindung von Lust und Essen erhalten. Sinnestheoretische Erklärungen zeigen, dass Essen mit vielfältigen sinnlichen Empfindungen, insbesondere mit geruchlichen und geschmacklichen, verbunden ist. Geruch und Geschmack gelten als niedere, leibnahe und nicht entwickelbare Sinne, die unmittelbar Gefühle hervorrufen und deshalb eine Nähe zu Lust und Genuss besitzen. Da Essen primär geruchlich und geschmacklich erlebt wird, sei die Ernährung zu eng mit der Körperlichkeit verbunden als dass sie, wie z.B. Literatur oder Musik, intellektuell oder ästhetisch gestaltet werden könnten. Auch Adorno hat in seiner ästhetischen Theorie so argumentiert: „Die Emanzipation der Kunst von den Erzeugnissen der Küche

## Die Küche als soziokulturelles Phänomen

... ist irrevokabel." (Adorno 1980)

Mit dieser Betrachtung kontrastiert, dass überall und zu jeder Zeit von Amateuren „Lehren“ entwickelt wurden, wie der Essgenuss gesteigert werden kann. Diese enthielten Kochanleitungen und Unterweisungen, wie „richtiges Genießen“ gelernt werden kann. Eine Verfeinerung und Ausbildung des Geruchs- und Geschmackssinnes wurde als wichtigste Voraussetzung für Genusssteigerung angesehen. In dieser Literatur galten Geruch und Geschmack dementsprechend als ebenso ausbildungsfähige und intellektualisierbare Sinne wie Sehen und Hören. Die differenzierte Weinkultur und -sprache führten sie als Beleg für eine gelungene Kultivierung der beiden Sinne an.

Die bekanntesten Ratgeber für den Gourmand, wie z.B. „La Physiologie du Gout“ von Brillat-Savarin oder der „Almanach des Gourmands“ von Grimod de la Reynière, erschienen zu der Zeit, zu der die ersten Restaurants eröffnet wurden - Anfang des 19. Jahrhunderts in Paris. Dies ist kein Zufall. In den Restaurants wurde die *grande cuisine* Frankreichs entwickelt. Die Restaurantköche verfassten die neuen Kochbücher - Regelwerke für das Kochen - und die Amateure dieses Kochstils schrieben darauf abgestimmte gastronomische Literatur - Regelwerke für den Essgenuss. In dieser stellten sie neue Essregeln auf. Ihre Absicht war es, die Restaurantbesucher zu „wohlunterrichteten Essern“ - Gourmands - zu bilden. Beide - die Restaurantköche, die sich zu Kochkünstlern stilisierten, und die Gourmands, die sich begeistert auf die neue Küche einließen und applaudierten - haben den Ruhm der französischen Küche erst ermöglicht.

Die heutigen Restaurantkritiker und Kochtopfbeschimpfer, die im Namen der Kochkunst auftreten, haben hier ihre Wurzeln. Sie betreiben jedoch ihr Geschäft professioneller und einträglicher als ihre Vorläufer aus dem 19. Jahrhundert. Die gastronomische Literatur gehört insgesamt zur Manierenliteratur, in der ein Essgeschmack für verbindlich erklärt wird, obwohl es ja verschiedenste Vorlieben gibt, und in der Essen sozial normiert wird. Diese „zeitgemäßen Essmanieren“ werden nur einem ausgewählten Publikum zugänglich gemacht: denjeni-

gen, die sich diese Küche finanziell leisten können. Die gastronomische Literatur, Zeitschriften, Siebecks Nörgeleien und Dogmen und die Restaurantkritiker sind somit Instrumente dafür, ökonomische Schranken um kulturelle zu ergänzen.

Die Geschichte des Essens umfasst neben der des Hungers eine des Geschmacks und Genusses. Letztere zeichnet sich durch eine außerordentlich große kulturelle Vielfalt aus, die auch dadurch entsteht, dass die Bereitung von Lust und Genuss keine natürliche Eigenschaft einer Speise ist, sondern auf einer kulturellen Zuschreibung basiert. Dies meint, dass die Esser mit bestimmten Speisen Lust und Genuss assoziieren und die von ihnen hervorgerufenen Empfindungen als solche wahrnehmen. Nur selten jedoch wird die Küche bewusst der ausschließlichen Absicht, Genuss zu erzeugen, unterstellt. Vielmehr gibt es eine Bandbreite an Variationen, welchen Stellenwert der Genussaspekt in der Küche einnimmt bzw. einnehmen soll. Sie reicht von dem Wunsch, dass das, was gekocht wird, auch schmecken soll, bis hin zu einer gesteigerten Ästhetisierung der Küche, die aber zweckgebunden bleibt, insofern sie essbar sein und sättigen soll.

Eine nur ästhetisch gemeinte Küche, die reinen Kunstgenuss vermitteln sollte, war „La Cucina Futurista“, von F. T. Marinetti und Fillia, in den 30er Jahren dieses Jahrhunderts in Italien entworfen. Vom körperlichen Zweck wurde in der futuristischen Küche bewusst abstrahiert. Die meisten Speisen waren aufwendig sinnlich-ästhetisch gestaltet, aber nicht zum Essen gedacht. Die futuristische Küche sollte die italienische von der „Sklaverei der Pasta“ befreien und Speisen aufschwemmen, die „dem dynamischen und 'luftigeren' Lebensgefühl des modernen Menschen“ entsprechen: z.B. kandierte Elektrizität, geschiedene Eier, Huhn Fiat oder exaltes Schwein. Für letzteres wird eine rohe, abgepellte Salami direkt in einem Teller serviert, der sehr heißen Espresso enthält, gemischt mit viel Eau de Cologne (Marinetti 1983). Ob man die futuristische Küche mag oder nicht, ist keine Frage des Essgeschmacks. Es ist eine ästhetische, denn sie ist von den Erzeugnissen des Kochens emanzipiert - nach Adorno also Kunst und keine Küche.

## 5. Über Diäten und andere Nicht-Küchen

Die Ästhetisierung des Kochens, was die Überführung der Küche in Kunst meint, setzt voraus, die Küche als soziokulturelles Regelwerk zu ignorieren und Kochen bewusst entlang des Kunstgenusses zu orientieren. Kochen als Kunst ist zweifellos ein Nischenphänomen in unserer Gesellschaft. Gibt es weitere Kochweisen, die ebenfalls die Küche nicht als soziokulturelles Regelwerk akzeptieren und Kochen und Zubereiten von Speisen konsequent, ja rational, ausrichten?

Diät leben, gesundes Kochen oder so genannte alternative Kostformen übergehen kulturelle und soziale Übelheiten und rücken andere Ziele in den Vordergrund: Gesundheit, Schlankheit oder die praktische Umsetzung ethischer Überzeugungen, wie z.B. der Vegetarismus, die Vollwert-Ernährung oder andere als naturgemäß bewertete Ernährungsformen. Diäten, die zumeist darauf beschränkt sind, körperliche Wirkungen zu erzielen, und von ideellem Orientierungswissen abgeleitete Vorschriften für die Ernährung, wie z.B. die Makrobiotik, unterscheiden sich nicht nur in den Zielen, auch die Dauer ist verschieden. Alternative Ernährungsformen und gesunde Lebensstile sind als lebenslange Praktiken konzipiert. Viele Diäten zur Gewichtsreduktion können nur vorübergehend angewendet werden. Dagegen sollen die meisten medizinischen Ernährungstherapien permanent beachtet werden.

Trotz dieser großen Unterschiede ist allen Diäten gemeinsam, auch den alternativen Kostformen, wie sie die Ernährungsweise beeinflussen. Während die Küche von Alltagsroutinen geprägt ist, die gewohnheitsmäßig und eher unbewusst denn reflektiert oder rational begründet vollzogen werden, enthalten Diäten praktische Anleitungen für eine überlegte und prinzipienorientierte Gestaltung des Essens. Mehrheitlich basieren diätetische Grundsätze auf Wissen oder Annahmen über körperliche Prozesse, psychische Befindlichkeiten und teilweise über soziale und kulturelle Zusammenhänge. Sie gründen beispielsweise auf naturwissenschaftlich fundierten medizinischen Erkenntnissen, ho-

möopathischen Erfahrungen oder weltanschaulichem und religiösem Wissen. Dies bedeutet, dass Diäten an die Stelle von Alltagsorientierungen und Geschmacksvorlieben, die kulturelle Qualität besitzen, rationale, mit Wissen begründete Orientierungen setzen. Dadurch wird die Ernährungsweise tendenziell zweckrational ausgerichtet, da ihre Gestaltung an dem von der Diät angestrebten Ziel orientiert wird. Diäten setzen somit eine Rationalisierung von Alltäglichkeiten in Gang.

Diese hat soziale Folgen, die über die reglementierten Lebensgebiete hinausgreifen. Denn um Diät zu leben, muss man sich von der in seinem sozialen Umfeld üblichen Ernährungsweise distanzieren und anders essen als sozial erwartet. Die „gemeinsame Tafel wird verlassen“ und eine Kostform praktiziert, die sich von der gewohnheitsmäßigen abhebt und diese aus gesundheitlichen, ästhetischen, ethischen oder anderen Gründen verwirft. Gerade weil durch

Diäten solche Lebensbereiche umorientiert werden, deren jeweils spezifische kulturelle Gestaltung dazu genutzt wird, Gemeinschaftsbewusstsein herzustellen und soziale Zugehörigkeit auszudrücken, führt die Diät tendenziell aus dem angestammten sozialen Umfeld heraus. Die Intensität, mit der dies geschieht, die Begründungen für eine Diät sind unterschiedlich und die sozialen Konsequenzen dementsprechend ebenfalls. Zwingen medizinische Notwendigkeiten dazu, Diät zu halten, resultiert daraus kaum eine soziale Distanz. Liegt jedoch eine persönliche Entscheidung für eine alternative Lebensweise vor, kann dies eine große soziale Distanz demonstrieren und auch tatsächlich schaffen. Oft ist aber gerade die Herstellung sozialer Distanz ein Motiv, die bisherige Lebensweise aufzugeben.

Wer sich entscheidet, die gewohnte Küche und den angestammten Platz in der Tischgemeinschaft zu verlassen, die beiden Inbegriffe sozialer und kultureller

Zugehörigkeit, sich an eine fremde Tafel begibt und damit neue Vergemeinschaftungen eingeht, signalisiert den Verlassenen seine Verachtung und seine vermeintliche Überlegenheit. Er sagt mehr als den Satz: „Ich möchte aus diesen und jenen Gründen kein Fleisch mehr essen“. Er schafft soziale Distanz und braucht sich nicht zu wundern, wenn er dann von denen, die er verlassen hat, unfreundlich als Kohlrabi-Apostel oder Körner-Beißer bezeichnet wird.

#### Zitierte Literatur:

- .Adorno, Theodor W.: Ästhetische Theorie. Frankfurt 1980
- .Marinetti, F. T.: Die futuristische Küche. Stuttgart 1983
- Spittler, Gerd: Handeln in einer Hungerkrise. Tuaregnomaden und die große Dürre von 1984. Opladen 1989
- Tanner, Jacob: Italienische „Makkaroni-Esser“ in der Schweiz: Migration von Arbeitskräften und kulinarischen Traditionen. In: H.J. Teuteberg (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Berlin 1996, Akademie-Verlag

Kirsten Schlegel-Matthies

# Zum Wandel der Esskultur in Deutschland

## Das 18. Jahrhundert als „Drehpunkt des Nahrungswandels in der Neuzeit“

Nach Ansicht des Münsteraner Volkskundlers Günter Wiegelmann beginnt die „Neuzeit der Nahrung“<sup>1</sup> im 18. Jahrhundert. Mit der Kartoffel sowie mit den neuen Warmgetränken Kaffee und Tee kamen damals grundlegende Innovationen in die Mahlzeiten, welche diese bis in die Gegenwart prägten. Gleichzeitig setzte eine Neuorientierung der Würze zum Süßen hin ein und mit der Orientierung an der französischen und englischen Küche erhielt die deutsche Kochkunst andere Vorbilder.<sup>2</sup>

Die Orientierung an der französischen und englischen Küche veränderte die Hauptmahlzeiten ebenso wie die Einführung der Kartoffel. Die ausländischen Einflüsse waren im oberen Bereich der Gesellschaft angesiedelt. Während die französische Küche beim Adel dominierte, gab das gehobene Bürgertum der englischen den Vorzug. Die Kartoffel nahm ihren Weg in das Mahlzeitensystem gerade umgekehrt, vom unteren Rand der sozialen und funktionalen Skala aus. Sie galt zunächst als Notnahrung, als „Arme-Leute-Kost“, Gesindekost, ja sogar als Schweinefutter.<sup>4</sup> Diesen Beigeschmack behielt sie lange. Dennoch gelang ihr der soziale und funktionale Aufstieg. Anerkennung durch die Bürger und die wohlhabenden Getreidebauern erhielt die Kartoffel erst im späten 18. Jahrhundert, als sie durch die Getreidemissernten allen als Geschenk Gottes in der Nahrungsnot erschien. Danach wurde die Kartoffel verstärkt angebaut, so dass bereits in den 1840er Jahren Missernten auf den Kartoffelfeldern zu Hungersnöten führen konnten.<sup>5</sup>

Dass die Kartoffel von der Arme-Leute-Kost zum Nahrungsmittel für alle Schichten wurde, wurde durch die ungewöhnlich breite Zubereitungsskala der Kartoffel begünstigt. Dadurch vermochte man

die im 18. Jahrhundert und weiterhin vorhandene Tendenz zur kulturellen Differenzierung der Schichten und Mahlzeiten auf die Zubereitung zu verlagern.

Während die soziale Differenzierung bei Breispeisen mit extrem schmaler Zubereitungsskala (wie Hirse und Reis) nur durch den Gegensatz der verwendeten Frucht zu markieren war (Hirse bei den Bauern, Reis bei Bürgern), konnte man bei der Kartoffel bald auf verschiedene Zubereitungsweisen zurückgreifen.<sup>6</sup>

Die Eingliederung von Kaffee, Tee und Kakao in die Mahlzeiten vollzog sich anders. Bereits im 18. Jahrhundert gestalteten Kaffee und Tee die Nebenmahlzeiten, d.h. das Frühstück und die nachmittägliche Zwischenmahlzeit vollkommen um. Sie formten das Speisengefüge und die Würzrichtung dieser Mahlzeiten neu, während die Kartoffel sich vielfach in bereits vorhandene Zubereitungsmuster einfügte, z. B. lediglich ein neues Element in die nordwestdeutschen Eintöpfe brachte, den süddeutschen Salaten nur eine neue Variante anfügte.<sup>7</sup>

Außerdem erhielt die Geselligkeit durch Kaffee und Tee neue Akzente, so entstanden schon früh Kaffehäuser<sup>8</sup> und es bildete sich ein neuer Typ von häuslichen Besuchsmahlzeiten heraus, der von Kaffee und Kuchen geprägt wird.

Bis dahin war es in der Landbevölkerung aber auch in vielen städtischen Haushalten üblich, zur Morgenmahlzeit Suppe oder Breie zu essen. Zur Vesper aß man schon mehr Brotspeisen (mit kalten Getränken wie Milch, Bier, Most u.ä.), aber in Süddeutschland und in Österreich waren auch Vespersuppen nicht unbekannt. Durch die vorher zu den Mahlzeiten gar nicht getrunkenen Warmgetränke änderte sich auch die Norm der Zukost. Brotspeisen wurden nun obligatorisch und mit Butter bestrichene Brotschnitten sowie Brote mit süßem Aufstrich tauchten vermehrt auf.

Als letzten Indikator für den Wandel im

18. Jahrhundert nennt Wiegelmann Tischsitten und Tischgerät.

Mit der Geschichte der Ess-Sitten und ihrer Bedeutung für die Herausbildung der europäischen Zivilisation hat sich Norbert Elias eingehend beschäftigt. Das moderne Verhalten beim Essen und das dazugehörige Essbesteck hatten im höfisch-absolutistischen Zeitalter ihre endgültige Ausformung erhalten. Was seit dem 18. Jahrhundert noch folgte, war die Ausbreitung dieser Rituale auf die ganze Gesellschaft. Norbert Elias hat dabei drei Phasen unterschieden:

1. Die mittelalterliche Phase, in der noch nicht jene heute fast selbstverständliche Etikette des Essens von individuellen Tellern mit speziellem Besteck etc. ausgebildet war.

2. Das 16. bis 18. Jahrhundert, in welchem die Entwicklung der modernen Ess-Sitten und des entsprechenden Verhaltenskodex erfolgte, vornehmlich als Mittel ständischer Distanzierung und Differenzierung und daher mit Beschränkung auf die höfische „zivilisierte“ Gesellschaft.

3. Das 19. und 20. Jahrhundert, das nur mehr unwesentliche Veränderungen im Verhaltenskodex an sich brachte, aber dessen Ausbreitung auf die ganze Gesellschaft.

Dass gerade das 18. Jahrhundert zum Drehpunkt des neuzeitlichen Nahrungswandels wurde, hatte mehrere Gründe. Zum einen kamen durch die Verlagerung auf den atlantischen Überseehandel Früchte und Reizmittel der neuen Welt nach Nordwestdeutschland. Zum anderen schuf die weite Fächerung der sozialen Stände Spannungen, die sich nicht nur politisch, sondern auch kulturell entluden, d.h. es kam zu einem Anheizen der Differenzierungs- und Imitationsprozesse. Die höfische Gesellschaft strebte nach einem ihrer hohen Stellung gemäßen exklusiven Lebensstil. So trieb sie den Wandel mit immer neuen Steigerungen, immer neuen Luxurierungen voran. Die-

## Zum Wandel der Esskultur in Deutschland

se stachelten wiederum die Imitations-sucht der jeweils niederen Schichten an.

Wieder anders wirkte die Frühindustrialisierung. Sie setzte am unteren Rand der sozialen Hierarchie, beim steigenden Heer der Tagelöhner, der Heim- und Manufakturarbeiter an. Diese Gruppen lebten ständig am Rande des Existenzminimums, d.h. häufig in extremer Not. Durch Lohnarbeit und Einkauf der Lebensmittel gerieten sie in einen kurzatmigeren Lebensrhythmus, denn planvolles vorausschauendes Wirtschaften war ihnen nicht möglich, sie lebten von der Hand in den Mund. Die seit dem späten 18. Jahrhundert bezeugte „Armentrilogie“ ihrer Speisen (Kaffee, Kartoffeln und Brot) bestand in zwei Elementen aus Neuerungen des 18. Jahrhunderts, die für diese Schichten allerdings Not-Neuerungen waren.

## Esskultur in Deutschland im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert

Für die überwiegende Mehrzahl der Menschen der vor- und frühindustriellen Zeit war es selbstverständlich, dass sie weit mehr als die Hälfte ihres Arbeitseinsatzes und ihres Einkommens für ihre Ernährung aufwenden mussten. Damit waren der individuellen Ausprägung bei der Speiseauswahl von vornherein enge Grenzen gesetzt. Die Ungleichheit der hierarchisch gegliederten feudalen Gesellschaft, die als natürlich und gottgewollt angenommen wurde, setzte sich auch in konkreten Vorschriften eines standesgemäßen Essverhaltens durch. Zudem ist es angesichts der hohen Bedeutung des Nahrungsanteils nicht verwunderlich, dass das Essen hervorragend geeignet war, ständische Prestigebedürfnisse und Statusabgrenzungen zu befriedigen: Sowohl die Menge und Art der verzehrten Nahrungsmittel als auch die Zubereitung, die Essgeräte und Mahlzeitenordnungen trugen zur sozialen Identifikation und Differenzierung bei.

Die Mehrzahl der Hauswirtschaften war bis ins 19. Jahrhundert hinein Selbstversorger. Die Ernährung war abhängig vom Rhythmus der Jahreszeiten, von Ernte- und Schlachterminen und diente zugleich auch als Unterhaltsleistung für In ihren Lebenserinnerungen beschreibt

das Gesinde. Üblicherweise aß das Gesinde - und auch die temporären Hilfskräfte - durchweg mit den Bauern - oder Handwerkerleuten an einem Tisch. Je größer und wohlhabender der Haushalt und je größer die Zahl der Knechte, Mägde und Tagelöhner, umso eher gab es getrennte Tische und beträchtliche Differenzierungen in der Nahrung. Die Mahlzeiten waren dem Arbeitsrhythmus angepasst. Gegessen wurde - in manchen Gegenden sogar bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts - aus der gemeinsamen „großen irdenen Schüssel“. Die Sitzordnung am Tisch war streng hierarchisch und spiegelte die Arbeitsdifferenzierung wider. Am Kopfende nahm der Bauer Platz, neben ihm die Hausfrau, dann folgte das Gesinde vom Großknecht bis zu den Hütebuben. Manchmal wurde auch nach Geschlechtern getrennt, dann saßen die Mägde in Rangfolge den Männern gegenüber. Jedes Mitglied der Tischgemeinschaft besaß seinen eigenen Löffel, reihum langte man in die große Schüssel, wobei ranghöheren Personen der Vortritt gelassen werden musste.

Gekocht wurde z. T. je nach Region und gesellschaftlicher Position bis ins 19. Jahrhundert hinein am offenen Feuer. Das offene Herdfeuer bildete den Mittelpunkt des ländlichen Allzweckraumes. Die Ausstattung<sup>12</sup> war einfach: einige wenige Pfannen verschiedener Größe und Tiefe. In ihnen bereitete man die gängige Volksnahrung: Breie und Suppen. Sie standen auf einem Dreifuß bzw. Pfannenknecht mit abgespreiztem Bein, das oben eine Gabel zum Aufstützen des langen Stiels besaß. Spieß und Rost waren in alten Küchen unverzichtbar, wenn Fleisch oder Fisch gebraten werden sollte. Kessel aus Eisen, Kupfer oder Bronze hingen an Ketten aus dem Kaminhut; sie dienten zum Wärmen des Gebrauchswassers und zum Kochen. Ruß und Rauch schlugen in die Küchen zurück und waren bis weit in das 19. Jahrhundert hinein bestimmend für diese „schwarzen Küchen“. Die Kochgefäße hatten deshalb häufig Deckel, die das Kochgut vor Ruß und Schmutz schützen sollten.

Die Kost war einfach und von der Überlieferung bestimmt. Die Speisefolge war in der Regel monoton. Den Wochentag z.B. Fanny Lewald die Hauswirtschaft in In

erkannte man an der jeweiligen Speise, die auf den Tisch kam:

*„Sechsmal in der Woche gab es Eintopf. Da standen zwei Schüsseln mit Schöpflöffeln, bei der oberen Schüssel nahm der Bauer zuerst, bei der unteren fing der Knecht an. Ein Wochenzettel sah etwa so aus: Montag Graupensuppe, Dienstag Große Bohnen mit Speck, Mittwoch Sauerkraut, Donnerstag Vizebohnen, Freitag Pfannkuchen, Sonnabend Erbsensuppe. Zu allen Mittagessen wurde Fleisch gereicht: Speck, Koch-Mettwurst oder nach der Schlachtzeit: Kleinfleisch - Klönken, Rippe usw., Sülze usw., Brot aß man zur Milchsuppe. [...] Zur Vesper gilt dasselbe wie zum Frühstück, nur die Brote waren ohne Belag. Kleinmagd und größere Kinder mußten oft den Kaffee (Zichorie oder gebrannten Roggen) zum Felde bringen. Abends wurde im Sommer um 8 Uhr, im Winter um 7 Uhr gegessen. Im Sommer gab es aufgewärmte Gemüsesuppe und anschließend Dickmilch oder Plundermilch, im Winter nach der Gemüsesuppe irgendeine Milchsuppe: Haferflocken, Reissuppe, Brotsuppe usw...“<sup>1</sup>*

Das Kochen machte insgesamt nur einen sehr geringen Teil der Hauswirtschaft aus. Wie man den Haferbrei, die Suppen, das seltene Kochfleisch usw. zubereitete, das lehrte die Mutter die Tochter, das lernte die Magd von der Hausfrau und die Jüngeren schauten es von den Älteren ab. Gewohnheit war im Essbereich so dominierend, dass man Neuartiges, Fremdes kaum begehrte oder sogar ablehnte. Die täglichen Eintopfgerichte kochte häufig die Großmutter, seltener auch die Bäuerin, die sich hauptsächlich um die Milch-wirtschaft, die Verarbeitung von Milch zu Butter und Käse, das Brotbacken und die Konservierung von Fleisch, Kohl usw. kümmerte.

Auch die städtischen Haushalte betrieben zu Beginn des 19. Jahrhunderts eine ausgedehnte Vorratswirtschaft und waren in vielen Bereichen Selbstversorger. Wenn auch nicht immer Äcker oder Gärten zum städtischen Haushalt dazugehörten, so wurden doch Vorräte in großen Mengen eingekauft und im Hause weiterverarbeitet und konserviert.

Ihren Lebenserinnerungen beschreibt

z.B. Fanny Lewald die Hauswirtschaft in ihrem Elternhaus im Jahre 1825. Dem Hausstand gehörten damals 17 Personen an: neben den Eltern und den Kindern noch sieben Angestellte und Gesinde. Kartoffeln wurden in großen Mengen eingekellert, ebenso Mohrrüben, Kohlköpfe und andere Gemüse. Obst, besonders Äpfel und Birnen wurden im Sommer geschält, aufgereiht und beim Bäcker getrocknet. Pflaumen- und Kirschmus wurde gekocht. Ganze Fässer voll Sauerkraut und Gurken, Töpfe voll roter Rüben und marinierter Heringe wurden eingemacht. Dazu kamen noch feinere Früchte, Säfte und Gelees, sowie zahlreiche Heilkräuter. Das Roggenbrot wurde im Hause angeteigt und gesäuert und dann zum Bäcker gebracht. Die Milch kaufte man direkt von der Kuh, um selbst Sahne abzuschöpfen. Bier wurde in Fässern angeliefert und im Hause selbst auf Flaschen gefüllt. Einmal im Jahr wurde Wurst im Hause gemacht, denn - so Fanny Lewald - „*Schinken und alle Pöckel- und Rauchfleischwaaren galten für besser, wenn sie nicht vom Schlächter besorgt waren...*“ Je nach Jahreszeit wurden halbe Hammel, halbe Kälber und halbe Schweine gekauft.

### **Auswirkungen von Industrialisierung und Verstädterung auf die Esskultur im 19. Jahrhundert**

Die Arbeitsbedingungen in den Haushalten veränderten sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts durch die industrielle Verstädterung grundlegend. Immer mehr Funktionen der Hauswirtschaft wurden in dieser Zeit aus den Haushalten ausgelagert und immer neue kamen hinzu. Davon waren in erster Linie die Haushalte in den entstehenden Großstädten und Industrieregionen betroffen, während sich in den ländlichen Gebieten die traditionellen Formen der Hauswirtschaft länger bewahrten.<sup>15</sup>

Die sprunghafte Ausdehnung des Nahrungsspielraums im gewerblich-industriellen Sektor konzentrierte die Menschen vornehmlich in den industriellen Ballungsräumen vor allem an der Ruhr, im Wirtschaftsraum Groß-Berlin und im Bereich der sächsischen verarbei-

tenden Industrie.

Der Wandel von der „Ackerbürgerstadt“ zur Großstadt mit einem reichlichen Konsumangebot ging einher mit dem Ausbau der Transportwege und einer Zusammenballung von Menschenmassen auf verhältnismäßig engem Raum. Der dadurch hervorgerufene Rückgang der Eigenwirtschaften beschleunigte die zunehmende Marktabhängigkeit der privaten Haushalte.

Somit wurde im letzten Drittel des Jahrhunderts das Einkaufen<sup>16</sup> der Lebensmittel zur vorherrschenden Nahrungsmittelbeschaffung in der Stadt.<sup>17</sup> Gegen Ende des Jahrhunderts mussten in den (größeren) Städten nahezu alle Lebensmittel gekauft und dann im Haushalt von den Frauen weiterverarbeitet werden.

„Der Prozess der Merkantilisierung der Nahrungsmittel“<sup>18</sup> forderte eine genaue Kenntnis der günstigsten Einkaufsgelegenheiten und rationelle Planung dieser so wichtigen Arbeit. Dafür mussten sich die Hausfrauen völlig neue Kenntnisse über Beschaffenheit und Qualität der Produkte, Möglichkeiten der Vorratshaltung, Preiswürdigkeit usw. aneignen. Gerade für bürgerliche Hausfrauen entstand deshalb eine breite Ratgeberliteratur, die normierend wirkte und auch die bürgerliche Esskultur prägte.<sup>19</sup>

Neben dem Einkauf der Lebensmittel geriet zunehmend die richtige Auswahl und Zusammensetzung sowie die Zubereitung der Speisen und Gerichte für die Mahlzeit zur täglichen Herausforderung. Die seit dem Ende des 18. Jahrhunderts in großer Zahl aufgelegten und verkauften Kochbücher lassen zumindest darauf schließen. Was in der agrarisch strukturierten Gesellschaft noch als Überlieferung von Generation zu Generation weitergegeben wurde, findet sich nun in den Schriften und Ratgebern für das Bürgertum seines spezifischen, regionalen oder traditionellen Hintergrundes entkleidet, nur als gleichsam abstrakte Regel wieder. Kochen wird auf Buchwissen reduziert.

Ebenso bedeutsam wie der Einkauf und wichtiger Bestandteil der sparsamen Wirtschaftsführung der Hausfrauen war die Vorratshaltung. Hierzu zählten einmal die kurzfristige Aufbewahrung frischer Lebensmittel und zum anderen die langfristige Haltbarmachung von Obst, Gemüse und

Fleisch mit dem Ziel, die Lebensmittel vor dem Verderben zu schützen und möglichst ihren Geschmack zu bewahren. Auch im ausgehenden 19. Jahrhundert war die häusliche Vorratshaltung und Konservierung<sup>20</sup> der Lebensmittel noch Arbeit der Hausfrau, obwohl die Industrialisierung die Lebensmittelherstellung - Hans J. Teuteberg datiert den „Anbruch des 'Konservenzeitalters'“<sup>21</sup> in Deutschland zwischen 1870 und 1914 - bereits seit der Jahrhundertmitte erfasste. Die ersten industriell gefertigten Konserven waren jedoch hauptsächlich für das Militär und die Marine gedacht, für den Haushalt kamen sie, weil zu teuer, kaum in Betracht.

Vorratshaltung und Konservierung wurde jedoch bei den beengten großstädtischen Wohnverhältnissen zunehmend erschwert. Längst nicht jeder Haushalt verfügte über eine Speisekammer oder über einen geeigneten Kellerraum, in dem Lebensmittelvorräte gelagert werden konnten. Hinzu kam, dass die Speisekammer häufig neben dem Abort zu finden war. So bemängelte ein zeitgenössischer Kritiker, dass die „*neben der Küche liegende Speisekammer, die meist in einer unglaublich unästhetischen Verbindung mit dem Klosett zusammengeschachtelt ist, [sich] unter diesen würdelosen Zuständen [...] in einen Miniaturraum verwandelt [hat], der kaum noch zu betreten ist*“ .

Besonders schwierig war es, frisches Fleisch über einen längeren Zeitraum aufzubewahren. Eisschränke gab es zwar, ihr Unterhalt war jedoch für die Mehrzahl der Haushalte zu kostspielig. Sie mussten regelmäßig mit Eisblöcken gefüllt werden, die in die Wohnungen geliefert wurden. Bevor neues Eis in die Eisschränke gefüllt werden konnte, musste das geschmolzene Eiswasser abgelassen werden. Oft wurde auch auf den unangenehmen Geschmack hingewiesen, den das Fleisch im Eisschrank erhielt.<sup>25</sup>

Dunkelheit, Luft und Kühle waren die wichtigsten Voraussetzungen zum Schutz der Nahrung vor Verderbnis.<sup>26</sup> Im Winter bei strengem Frost konnte Fleisch lange Zeit aufbewahrt werden, es musste jedoch bei plötzlich einsetzendem Tauwetter sofort verzehrt wer-

den.<sup>27</sup>

Größere Vorräte - wohlgefüllte Kellerregale mit eingemachtem Obst und Gemüse, Marmeladen usw. - waren auch um die Jahrhundertwende noch der Stolz jeder bürgerlichen Hausfrau, wenngleich die Vorratswirtschaft nicht mehr so ausgiebig betrieben wurde, wie es Fanny Lewald in ihrer Autobiographie beschrieb<sup>28</sup>. Allerdings war eine Vorratswirtschaft ohnehin nur ab einem bestimmten Mindesteinkommen und mit den entsprechenden Lagermöglichkeiten in Speisekammer und Keller möglich, so dass sie gerade für die Mehrzahl der Haushalte in den Großstädten unerreichbar blieb.

Die Lage der Küche in der Wohnung hatte sich gegenüber der vorindustriellen Hauswirtschaft geändert. Vom Mittelpunkt des Familienlebens war die Küche zum unliebsamen Anhängsel der gutbürgerlichen Wohnung und in den hintersten Winkel der Wohnung - zum Hof hin - abgedrängt worden.<sup>29</sup>

Dagegen blieb die Küche in den Haushalten der Arbeiter und im ländlichen Bereich bis weit in das 20. Jahrhundert hinein der Hauptaufenthaltsraum der Familie, so wie sie noch in der vorindustriellen Agrargesellschaft zentraler Arbeits- und Kommunikationsraum aller Mitglieder des Hauses war, während sie im 19. Jahrhundert in Teilen des Bürgertums ganz aus dem familialen Leben ausgegrenzt wurde. Die Küche wurde zum Arbeits- (und Wohn-) Raum des Dienstpersonals, das nicht mehr zur Familie zählte, und zum Arbeitsraum der Hausfrau.

Als Begründung für die Abdrängung der Küche wurde angeführt, dass die Wohnräume weitgehend von lästigen Küchengerrüchen<sup>30</sup> verschont bleiben sollten, auch die anfallende Schmutzarbeit durfte - zumindest für den Herrn des Hauses - nicht sichtbar werden.

Zentraler Mittelpunkt jeder Küche und wesentliches Hilfsmittel der Hausfrau war der Herd. Schon lange vor dem 19. Jahrhundert war neben das offene Feuer mit Rauchabzug durch Türen und Rauchlöcher bzw. einen offenen Rauchfang, der gemauerte Herd<sup>31</sup> mit Rauchfang und Rauchrohr getreten, der das gleichzeitige Kochen mehrerer Speisen ermöglichte.

Jedoch führten die ständige Rauchbelästigung, die unpraktische Arbeitshöhe und die schlechte Ausnutzung des kostbaren Brennmaterials schon im 17. und 18. Jahrhundert zu grundsätzlichen Überlegungen, wie man die herkömmlichen Kochtechniken wirkungsvoll verbessern könnte. Die Einschließung des Feuers auf einen möglichst engen Feuerraum, Einbau von Feuerrosten zur Trennung von Asche und Glut, Verstärkung und Regulierung der Luftzufuhr, möglichste Konzentration der Hitze auf die Kochgefäße bei gleichzeitiger Ersparnis des Heizmaterials sowie schließlich Anhebung der Herdplatte auf eine bequeme Tischhöhe - das waren die Gedanken<sup>32</sup> der Reformer, die sich um den Bau eines „Sparherdes“ oder einer „Kochmaschine“ bemühten.

Sparherde nannte man die neuen gusseisernen Kohleherde, die sich ab 1850 auch in Deutschland immer mehr durchsetzten. Sie verdrängten nach und nach die gekachelten Sprungherde, die gemauert waren und deren Lage deshalb vom Kamin abhängig war. Diese transportablen Herde enthielten nun regelmäßig eine „Bratröhre“ und ein seitlich vom Feuerraum angebrachtes „Wasserschiff“, was die Kochmöglichkeiten vergrößerte. Außerdem hatten die Herde je nach Modell mehrere Kochlöcher, in die die Kochtöpfe versenkt wurden, wodurch wiederum Brennstoff gespart werden konnte. Als Brennmaterial wurden je nach Region Holz, Torf, Koks, Kohle oder Briketts verwendet.<sup>34</sup>

Es war recht schwierig, das einmal angefachte Feuer gleichmäßig in Gang zu halten und zugleich noch Brennmaterial zu sparen. Das Feuer musste so stark sein, dass die Platte, das Backrohr und das Wasserschiff gleichzeitig erhitzt wurden, ohne aber so heiß zu sein, dass an den Randplätzen noch alles kochte, wo es eigentlich nur noch leise köcheln sollte. Dennoch war es mit diesen Sparherden erstmals überhaupt möglich, die Hitze ungefähr zu regulieren, und in die jetzt rauchfreie Küche konnte ein neuer Möbeltyp einziehen: das Büfett.

Um die Mühsal des Feueranzündens und des Herdreinigungs wenigstens zum Teil zu erleichtern, empfahl die Ratgeberliteratur so genannte „Hilfskochmaschinen“, kleine Petroleum-, Spiritus- oder Gaskocher, die besonders im Sommer, beim Kaffeekochen oder bei der Bereitung einer warmen Abendmahlzeit Arbeitserleichterungen versprachen.<sup>35</sup>

Die Nachteile des Kohleherdes - die lästige Wärmeentwicklung, die insbesondere im Sommer die Arbeit in der Küche zur Qual werden ließ; die längere Anheizzeit, die täglich erforderlich war, ehe die zum Kochen nötige Temperatur erreicht war, und die alltägliche Reinigung des Brennraumes sowie die von Zeit zu Zeit notwendige Reinigung der Züge und des Rauchrohrs - konnten durch die oben erwähnten Hilfskochmaschinen, besonders aber durch die neuen Energieträger Gas und Elektrizität, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch für die Küche entdeckt wurden, abgemildert oder sogar beseitigt werden.

Während sich der Gasherde in Hotelküchen schnell durchsetzte, dauerte es einige Zeit, bis er auch in die Privathaushalte einziehen konnte. Hierfür waren mehrere Gründe ausschlaggebend. Zum einen fürchtete man immer wieder Vergiftungen und Explosionen durch das Gas. Zum anderen hielt sich hartnäckig das Vorurteil, dass das Gas den Speisen einen unangenehmen Beigeschmack verleihe.<sup>36</sup> Außerdem waren die auch von Frauenzeitschriften und Ratgebern stark angepriesenen Gasherde für die Mehrzahl der Familien zu teuer. Ohnehin hatten nur relativ wenige Wohnungen Gasanschluss in der Küche. Erst sinkende Gaspreise und die vereinten Bemühungen der Gerätehersteller und Gasanstalten - z. B. durch die Veröffentlichung von Gaskochbüchern<sup>37</sup> - eröffneten um die Jahrhundertwende auch dem Gasherde vermehrten Eingang in die Haushalte. Der Elektroherd spielte im Kaiserreich und auch noch in der Weimarer Republik in Privathaushalten keine nennenswerte Rolle.<sup>38</sup>

Die Zubereitung der alltäglichen Mahlzeiten erforderte zahlreiche Dispositionen und genaue Überlegungen schon bei der Auswahl der täglichen Kost. Welche Speisen und Gerichte dabei berücksichtigt wurden, war von einer Vielzahl von Faktoren abhängig. Aufgabe der Hausfrau sollte es sein, diese Faktoren miteinander zu kombinieren und zu koordinieren. Ratgeber und Kochbücher betonten als oberstes Gebot bei der Auswahl der Speisen und Gerichte die Berücksichtigung der Geschmacksvorlieben des Mannes, ihm hatte sich der wöchentli-

che Speisezettel auf jeden Fall unterzuordnen: „*[Der] Weg zum Herzen des Mannes führt durch den Magen. Willst du daher deinen Gatten an das Haus, an dich fesseln, so bereite ihm Speisen, die ihm keine Seufzer an die verschwundene Junggesellenzeit entlocken, bei denen er nicht innerlich schwört, sich abends außerhalb des Hauses dafür zu entschädigen*“.<sup>39</sup> Gutes Essen wurde zum Attribut einer liebenden Ehefrau - sie sollte aus Liebe zu ihrem Mann seine Lieblingsgerichte kochen, nur so konnte sie auf die Bewahrung seiner Liebe hoffen. Und wenn die Hausfrau schon nicht aus Liebe zu ihrem Mann seine Speisevorlieben berücksichtigte, dann sollte sie es doch wenigstens aus bloßer „*Gutmütigkeit*“ oder aus einfacher „*Klugheit*“<sup>40</sup> tun, denn schließlich war sie ja von ihrem Mann wirtschaftlich abhängig.<sup>41</sup>

„*Denn die Küche und das Mittagmahl des Hauses haben einen Nachbar, der beständig darnach trachtet, den Mann aus seinem häuslichen Kreise wegzulocken und somit das Geld, das für das ganze Haus bestimmt ist, für sich selber auszugeben. Das ist die Restauration [...] für jeden frauenlosen Mann ist sie eine Notwendigkeit, aber jede Frau, welche in ihrer Küche steht und kocht, sollte doch nicht vergessen, daß sie auch eine Gefahr werden kann - und sie wird es, wenn die Frau nur an die Ernährung und nicht an den Geschmack ihres Mannes denkt*“.<sup>42</sup>

Der Zusammenhang zwischen Kochen und Familienglück wurde auch in den Ratgebern immer wieder als Norm formuliert und beschworen. Die Fähigkeit der Frau einem „*geheimen Wunsche des Mannes beim Mittagstisch entgegenzukommen*“ wurde zum Garant einer glücklichen Ehe erklärt. Dies betraf nicht nur die Auswahl der täglichen Kost, sondern auch die besondere Zubereitung derselben. Damit unterschied sich die Auswahl der Speisen und Gerichte im bürgerlichen Haushalt gegen Ende des 19. Jahrhunderts wesentlich von der Auswahl in vergangenen Jahrhunderten. Nicht mehr regionale Sitten und Gebräuche, ständische oder religiöse Normen, sondern der individuelle Geschmack besonders des Mannes, des „*Ernährers und Erwerbers*“, bestimmte den Speisezettel. Diesem Geschmack ordneten sich die anderen Auswahlkriterien unter. Der Unterschied zur Hauswirtschaft und

Esskultur des 18. Jahrhunderts hätte kaum größer sein können.

Die Bestandteile der bürgerlichen Mittagsmahlzeit gibt der Titel eines Kochbuchs wider: „*Supp', Gemüs' und Fleisch*“<sup>44</sup>. Wichtigster - weil oft nahrhaftester - Bestandteil der Alltagskost waren allerdings immer noch die Suppen, sie sollten besonders sättigend sein, damit die Hausfrauen möglichst an Gemüse und Fleisch sparen konnten.<sup>46</sup> Am beliebtesten<sup>47</sup> und am teuersten waren die Fleischsuppen, daneben findet man in den Kochbüchern noch zahlreiche Rezepte für Wein- und Biersuppen, Milch-, Obstsuppen und Kaltschalen sowie für Wassersuppen mit einer Einlage von Feldfrüchten, Kräutern, Brot usw. Der Arbeits- und Zeitaufwand für die Herstellung einer „*guten Bouillon*“ war enorm. Im wohl bekanntesten Kochbuch des 19. Jahrhunderts, dem von Henriette Davidis, nehmen allein die „*Allgemeinen Regeln beim Kochen einer guten Bouillon*“<sup>48</sup> vier Seiten ein. Zur Kräftigung einer schwachen Suppe wurde der Zusatz von Liebigs Fleischextrakt empfohlen. Wegen des relativ hohen Preises konnte sich der Fleischextrakt jedoch in der Hausmannskost nicht einbürgern, dies gelang erst der berühmten Maggi-Suppenwürze.<sup>49</sup>

Auf die Suppe folgte der Hauptgang, der meistens aus dem Suppenfleisch<sup>50</sup> und Gemüse oder Kartoffeln bestand. Einen Braten gab es nur sonntags, denn Braten galt als Herrenspeise<sup>51</sup>. Außerdem war Bratenfleisch teurer als Kochfleisch und ein Braten konnte schneller einmal misslingen. Ein gelungener Braten andererseits bezeugte erst die Kochkünste der Hausfrau, denn das Braten des Fleisches erforderte bei den damaligen küchentechnischen Gegebenheiten viel Erfahrung und Geschick. Zudem musste für einen Braten ein recht großes und damit teureres Stück Fleisch gekauft werden, denn kleinere Stücke wurden schnell zu trocken<sup>52</sup>, auch deshalb wurde Fleisch meistens gekocht genossen.

Um die Mitte des 19. Jahrhunderts setzte gleichzeitig mit der Verbreitung der Sparherde eine rasche und stetige Steigerung des Fleischkonsums ein. Und genau seit dieser Zeit datiert Günter Wiegmann in breiten Schichten die Übernahme neuer Fleischzubereitungen: das französische Kotelett, das Wiener Schnitzel und das ungarische Gulasch, Beefsteak und die Sitte, rohes Hackfleisch zu essen.<sup>54</sup>

Der seit 1865 industriell hergestellte Fleischextrakt ermöglichte zugleich die Herstellung einer Fleischbrühe - als Grundlage zu einer Suppe - ohne Kochfleisch. Henriette Davidis<sup>56</sup> verfasste im Auftrag der Liebig-Kompagnie ein Kochbuch für den Fleischextrakt<sup>57</sup> und seit den 80er Jahren entwickelte und vergrößerte sich der industrielle Fertigsuppenmarkt ständig<sup>58</sup>. Suppentafeln, Suppenwürfel und Suppenrollen sowie die berühmte Erbswurst halfen die Arbeit der Hausfrau zu erleichtern.<sup>59</sup> Die berühmte „*Maggi-Suppenwürze*“ und später die „*Knorr-Sos*“ komplettierten das industrielle Angebot auf dem Suppenmarkt.

Die Ansätze zu einer Erweiterung der Zubereitungspalette bei der Fleischzubereitung im Haushalt liegen auch in dieser Entwicklung begründet. Erst als es möglich wurde, im bürgerlichen Haushalt eine Suppe ohne Suppenfleisch herzustellen, und als durch verbesserte Kühltechnik usw. frisches Fleisch jederzeit verfügbar war, konnte sich das Bratfleisch gegenüber dem Kochfleisch auch im mittleren bürgerlichen Haushalt durchsetzen.

Sparsamkeit bei der Auswahl der Speisen für den täglichen Tisch hieß aber zunehmend auch, dass die Hausfrauen die Erkenntnisse der Ernährungslehre berücksichtigen sollten. Schon frühzeitig im 19. Jahrhundert waren die Erkenntnisse der neu aufkommenden Ernährungslehre<sup>60</sup> durch popularisierende Schriften<sup>61</sup> einem breiten Publikum nahe gebracht worden. Auch die Hausfrauen sollten - nach Meinung von Medizinern und Naturwissenschaftlern - sich diese Kenntnisse zunutze machen. Mangelbeseitigung und Bedarfsdeckung waren die leitenden Strukturprinzipien dieser Literatur. Nicht das Essen als lustvolles Erlebnis, sondern die richtige Ernährung des Körpers und die Erhaltung der Arbeitskraft traten in den Vordergrund. Der Körper wurde als Maschine betrachtet, der man Energie zuführen musste, um Leistung zu vollbringen, die jedoch andererseits diese Energie wieder ausscheiden sollte.<sup>62</sup> Die Übernahme von Aussagen der wissenschaftlichen Ernährungslehre in das Standardrepertoire der Kochbücher für den Haushalt erfolgte jedoch mit einer zeit-

lichen Verzögerung. Die Autorinnen taten sich schwer mit der Übernahme wissenschaftlicher Erkenntnisse in ihre auf Erfahrung gegründeten Kompendien. Etwas schneller reagierten die Hausfrauenzeitschriften auf die neuen Anforderungen, indem sie männliche Autoren verpflichteten. Erst ab etwa 1880/90 sind regelmäßig Nährwerttabellen oder Kostmaße auch in Kochbüchern zu verzeichnen.

Wesentlich unterschieden von der bisher beschriebenen bürgerlichen Esskultur des 19. Jahrhunderts war die Esskultur der Arbeiter. Die Lebenssituation der Arbeiterfamilien war gekennzeichnet durch die Unsicherheit der Einkommen, Wohnungsnot<sup>64</sup>, fehlende Freizeit<sup>65</sup>, Unterernährung<sup>66</sup> - vor allem der Frauen und Kinder - und die Anstrengungen aller Familienmitglieder zur Sicherung des physischen Überlebens.

Bürgerliche Reformer glaubten, durch Aufklärung und Erziehung einen Beitrag zur Verbesserung der Volksernährung und -gesundheit leisten zu können. In den achtziger Jahren entstanden erstmals Haushaltsrechnungen, die Angaben über das Gewicht der verzehrten Nahrungsmittel und eine Aufteilung in Fett, Eiweiß und Kohlehydrate brachten.<sup>68</sup> Auf der Grundlage dieser „Frankfurter Arbeiterbudgets“ stellte Otto Rademann 1890 fest: „*der städtische Arbeiter lebt unrationell, nährt sich und seine Familie unzureichend, wählt unvorteilhafte Speisen, und zahlt die in diesen enthaltenen Nährstoffe zu hoch*“<sup>69</sup>. Schuld daran sei die Arbeiterfrau, der es an Kenntnissen über die richtige Ernährung mangle. Abhilfe für solche bedauerlichen Zustände sah Rademann auch ohne Lohn-erhöhung durch eine Veränderung der „*Lebensweise dieser Familien*“ und die Anpassung an die „*veränderten Lebensverhältnisse*“ durch Aufklärung der Arbeiterfrau gegeben.<sup>70</sup> Rademann glaubte durch die Verteilung kleiner Broschüren, die auf den hohen Wert von Molkereiprodukten und Seefischen hinwiesen und „*außer obigen Angaben noch kurze, leicht verständliche Anweisungen zur Herstellung schmackhafter, nahrhafter und billiger Gerichte*“ enthielten, „*in absehbarer Zeit doch eine Änderung in der Lebensweise der Familien zu erreichen*“<sup>71</sup>. Als ein weiteres Mittel der Aufklärung betrachtete man die hauswirtschaftliche Ausbildung der Arbeiterfrau, durch die man auch

einen Beitrag zur Verbesserung der Volksgesundheit zu leisten glaubte. Der gesundheitliche Aspekt verlangte nach Ansicht der Reformer die Bekämpfung allzu einseitiger Kost. Besonders den großen Kartoffelkonsum der Arbeiter wollte man eindämmen und stattdessen den vermehrten Verzehr von Hülsenfrüchten propagieren. Nach Ansicht der damaligen Mediziner füllten die Kartoffeln nur den Magen, ohne jedoch dem Körper genügend wertvolle Nährstoffe zuzuführen.<sup>72</sup> Man bemängelte vor allem den geringen Fett- und Eiweißgehalt der Kartoffel und hielt es deshalb „*für die industrielle und städtische Bevölkerung dringend nöthig, neben und in Abwechslung mit ihnen, um den der Kost mangelnden Eiweißgehalt zu ergänzen, thierische Stoffe zu verzehren*“<sup>73</sup>. Ersatzmittel für Fleisch und frisches Gemüse fand man reichlich: Quark, Magermilch, Stockfisch, billiger Seefisch, Hülsenfrüchte, Sauerkraut, aber auch Innereien tauchen immer wieder in der Literatur auf.

Die Reformer gingen jedoch in ihrer Arbeit nur selten von den realen Lebensbedingungen der Arbeiterfamilien aus und ließen z. B. außer Acht, dass Arbeiterfrauen häufig erwerbstätig waren oder dass aufgrund der katastrophalen Wohnsituation und der niedrigen Löhne keine Vorratswirtschaft betrieben werden konnte. Ratschläge zum Auftischen der Speisen, Anstands- und Gesundheitsregeln bei Tisch sowie Hinweise zur Unterhaltung bei Tische, wie sie das wohl berühmteste Arbeiterkochbuch der Zeit „*Das häusliche Glück*“<sup>74</sup>, enthielt, verdeutlichen zwar die Intention der Integration der Arbeiter in die bürgerliche Gesellschaft, muten aber doch angesichts der realen Lage eher wie Hohn an.

Die Ernährung der Arbeiter unterschied sich von der bereits erwähnten „*bürgerlichen Küche*“ noch in sehr vielen Teilen. Der Alltag einer Leipziger Arbeiterfamilie Mitte der 1880er Jahre wurde von einem Beobachter so beschrieben:

„*Zu den wichtigsten Morgengeschäften der Frau gehört es, für das Leben auf der Fabrik den Tag über den gemahlten Kaffee, etwas Wurst und das nötige Brot einzupacken, das Hauptnahrungsmittel neben den Kartoffeln. Sie muss auch den Kindern das für den Tag bedurfte Brot abschneiden. Auf das Schwarzbrot, welches also nicht etwa dem Kaffeebrötchen der Reichen entspricht,*

*sondern die Tagesnahrung außer Kartoffeln darstellt, gibt es Butter, bei den Kindern weiter nichts als Butter. Die Familie braucht wöchentlich 4 Brote zu je 8 Pfund im Preise von 88 Pfennigen, das heißt das Doppelte, wie begüterte Familien von gleicher Kopffzahl verzehren. Semmel oder Weißbrot wird wochentags nicht zum ersten Frühstück genossen, sondern Schwarzbrot, niemals gibt es zum Kaffee Zucker oder Milch. Vor dem Gange nach der Fabrik wird der Kaffee eingenommen. Der Kaffeegenuss kehrt täglich noch 3mal wieder. Das ist derjenige Genuss, welchen der wässerige Aufguss von wöchentlich 1/4 Pfund Kaffee zu 30 Pf. und 1 Liter Gerste zu 20 Pf. gewähren kann.*

*Der Mann verzehrt statt des Kaffees eine Mehlsuppe mit etwas Butter und einer Kleinigkeit Zucker; zuweilen, aber nicht oft, mit einem Ei. [...] Die von der Familie verwendete Butter ist 'Fassbutter', das Pfund zu 1 Mark. Es werden davon wöchentlich 2 Pfund gebraucht. [...] Die Beschaffenheit [dieser] Butter im übrigen ist so, dass die Frau aussagt, sie esse oft wenig oder gar keine Butter zum Brot, nicht um zu sparen, sondern weil der Geschmack so unangenehm wäre. In der Fabrik müssen die Leute das Brot gestrichen essen, weil die Arbeiter gegenseitig ihre Lebenshaltung kritisieren. Zum ersten Frühstück wird Weißbrot nur sonntags gegessen (ohne Butter), für etwa 20, selten für 30 Pfennige.“<sup>75</sup>*

Trotz der in vielen Bereichen starken Orientierung an bürgerlichen Normen und Standards, wirkte sich die allmähliche Trennung zwischen Arbeiten und Wohnen, welche die gemeinsame Einnahme der Mahlzeit erschwerte, auf die Esskultur aus. Die Industrie gab mit ihrer Arbeitszeit und den Pausen den Rhythmus für die Essenseinnahme vor, und je weiter entfernt der einzelne vom Arbeitsplatz wohnte, desto mehr setzten sich hier zwangsläufig neue, rationalere Formen durch. Ein Nachteil der Fabrikarbeit war, dass das Frühstück am frühen Morgen oder während der Arbeitszeit hastig eingenommen werden musste, da die meisten Fabrikordnungen lediglich eine geregelte Mittagspause kannten. Die Frühstückspause war und blieb lange ein Vorrecht des Meisters in der Fabrik. Auch die Mittagspause reich-

te, wenn die Frau ebenfalls erwerbstätig war, kaum zur Bereitung eines Mittagessens aus, halbgare und schlecht zubereitete Speisen waren die Folge. War der Nachhauseweg zu weit, dann wurde das Mittagessen im freien oder am Arbeitsplatz eingenommen. Die Maschine gestattete nicht mehr den „Luxus“ langer Pausen zur Nahrungsaufnahme. Stellte der „Henkelmann“, der häufig mit unendlicher Mühsal von Frauen oder Kindern in die weit entfernten Fabriken getragen wurde, noch eine „Brücke“ zwischen Arbeit und Wohnen dar, so setzten sich im Laufe des 19. Jahrhunderts immer mehr Formen durch, die einen Bruch mit traditionellen Gepflogenheiten signalisieren.

Die hier deutlich werdende Tendenz, die im Verlauf des 19. Jahrhunderts auch für die Büroarbeit relevant wurde, macht den Beginn einer Entwicklung sichtbar, in der der Haushalt als Ort gemeinsamer Mahlzeiten tendenziell abnimmt, im Bürgertum und in traditionell agrarischen Strukturen später als in proletarischen und kleinbürgerlichen Schichten, aber sie ist – verfolgt man diese Entwicklung bis in das 20. Jahrhundert – in Abstufungen durchaus überall als Tendenz zu beobachten. Damit verliert die soziale Seite des Essens an Bedeutung oder verlagert sich tendenziell von der Familie auf andere soziale Einheiten, die sich aus dem Erwerbsarbeitsprozess heraus konstituieren.

Verstärkt wurde die Herauslösung bestimmter Mahlzeiten aus traditionellen Zusammenhängen noch dadurch, das mit der Industrie auch allmählich sich bisher nur rudimentär vorhandene Einrichtungen durchsetzten, die dazu dienten, die Massenernährung auch außerhalb des Hauses zu sichern. Kantinen und Großküchen sowie Gasthäuser und Imbissbuden gewannen an Bedeutung.

## Anmerkungen

1. WIEGELMANN, Günter: Der Wandel der Speisen- und Tischsitten im 18. Jahrhundert, in: TEUTEBERG, Hans J., Günter WIEGELMANN: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, S. 335 - 344, hier S. 335.

2. Vgl. ebd.

3. Vgl. WIEGELMANN (1986), S. 337.

4. Vgl. ebd.

5. Vgl. zur Kartoffel bes. TEUTEBERG, Hans J.: Einführung und Nutzung der Kartoffel in Deutschland, in: TEUTEBERG, Hans J., Günter WIEGELMANN: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale

Prägung, Münster 1986, S. 93 - 134.

6. Vgl. WIEGELMANN (1986); S. 338f.

7. Vgl. ebd.

8. Vgl. z. B. HEISE, Ulla: Kaffee und Kaffeehaus. Eine Kulturgeschichte, Hildesheim, Zürich, New York 1987.

9. Vgl. WIEGELMANN (1986), S. 340.

10. Vgl. ELIAS, Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, 1. Bd.: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes, 7. Aufl. Frankfurt/M. 1980, S. 11 Off.

11. Vgl. WIEGELMANN (1986), S. 344.

12. Vgl. zur Ausstattung und Entwicklung der Küche z. B. BENKER, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung - Gerät - Kochkunst, München 1987; Die anständige Lust. Von Eßkultur und Tafelsitten, hg. v. Ulrike ZISCHKA, Hans OTTOMEYER u. Susanne BÄUMLER, München 1993.

13. Archiv für westfälische Volkskunde, Münster/W. Bericht Nr. 3350, S. 1 - 4. Vgl. auch WIEGELMANN, Günter: Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten, in: Hans Jürgen TEUTEBERG, Günter WIEGELMANN: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972, S. 317.

14. LEWALD, Fanny: Ein bürgerlicher Haushalt. Erinnerungen an mein Elternhaus, in: Meine Lebensgeschichte, 1. Abt.: Im Vaterhaus (2. Teil), Berlin 1861; hier zitiert nach: Frauenarbeit und Beruf, hg. v. Gisela BRINKER-GABLER, Frankfurt/M. 1979, S. 35 - 40, hier S. 37f.

15. Vgl. z. B. FREUDENTHAL (1986), S. 107 - 113.

16. Seit der Mitte der 80er Jahre des 19. Jahrhunderts verzweigte sich der städtische Lebensmitteleinzelhandel immer mehr. Grünkram- und Kolonialwarenhändler erweiterten ihre Produktpalette und neben Delikatessengeschäften entstanden die ersten Markthallen in den Großstädten. Zwischen 1886 und 1893 wurden z. B. in Berlin insgesamt fünfzehn städtische Markthallen eröffnet, die die alten Wochenmärkte ersetzen und damit an die Stelle des periodischen das permanente Marktangebot setzten. Vgl. hierzu z. B. LANGE, Edgar: Die Versorgung der großstädtischen Bevölkerung mit frischen Nahrungsmitteln unter besonderer Berücksichtigung des Marktwesens der Stadt Berlin. Eine wirtschaftswissenschaftliche Studie, Leipzig 1914, S. 11; vgl. auch BURGHOLZ, Dieter: Privater Lebensmittelverbrauch und kommunale Lebensmittelversorgung während der Urbanisierung Preußens, in: TEUTEBERG, Hans J. (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriealters, Münster 1987, S. 91 - 126, hier S. 120. Die erste Markthalle in Frankfurt/M. entstand 1879, in Hannover sogar schon 1877.

17. Vgl. TEUTEBERG, WIEGELMANN (1972), S. 74; MEYER (1982a), S. 127; STRAUß, Marie (d.i. Beatrice): Die Konsumtionswirtschaft. Ihre Parallelentwicklung mit der Frauenfrage, in: Hauswirtschaftliche Jahrbücher 1 (1928), S. 82 - 88, hier S. 84.

18. TEUTEBERG, Hans J.: Studien zur Volksernährung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten, in: Ders. u. Günther WIEGELMANN: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972, S. 74.

19. Vgl. hierzu z.B. WIEDEMANN, Inga: Herrin im Hause. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau, Pfaffenweiler 1993; SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: „Im Haus und am Herd“. Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880 - 1930, Stuttgart 1995.

20. TEUTEBERG (1972), S. 79: „Das Haltbarmachen, Frischhalten bzw. 'Einmachen' von Nahrungsmitteln

zum Schutz gegen Gärung, Verwesung und Fäulnis ist an sich so alt wie das bewußte Umgehen mit der Nahrung und muß ebenso wie das Kochen zu den ältesten menschlichen Kulturtechniken gerechnet werden. Jahrtausendlang hatten sich diese Konservierungstechniken auf das Kochen, Einsalzen, Dörren, Räuchern, Backen und Säuern im Rahmen des eigenen Haushaltes ausschließlich für den eigenen Bedarf beschränkt.“

21. TEUTEBERG (1972), S. 78.

22. Vgl. TEUTEBERG, Hans J., Clemens WISCHERMANN: Wohnalltag in Deutschland 1850 - 1914. Bilder - Daten - Dokumente, Münster 1985, S. 293: Die Wohnung einer Hamburger Familie des oberen Mittelstandes 1910 - 1917.

23. WARLICH, Hermann: Wohnung und Hausrat. Beispiele neuzeitlicher Wohnräume und ihrer Ausstattung, München 1908, S. XXV.

24. Der von dem Ingenieur Carl P. G. Linde immerhin schon 1875 erfundene Kühlschrank spielte

keine Rolle, obwohl Linde 1891 bereits 12 000 Kühlschränke in Deutschland und Amerika verkaufte. Der Kühlschrank eroberte erst nach dem 2. Weltkrieg die deutschen Haushalte. Vgl. hierzu TEUTEBERG, Hans J.: Die Veränderung der hausfraulichen Küchenarbeit unter dem Einfluß der Industrialisierung, unveröff. Manuskript Münster 1988, S. 27.

25. Vgl. WEDELL (1897a), S. 172.

26. Vgl. DAVIDIS (1879), S. 301 ff.

27. Vgl. DAVIDIS (1879), S. 301.

28. Vgl. LEWALD, Fanny: Meine Lebensgeschichte, Bd. I/2 Berlin 1861, S. 361; vgl. SCHLEGEL-MATTHIES (1995), S.277ff.

29. Vgl. z. B. MERINGER, Rudolf: Das deutsche Haus und sein Hausrat, Leipzig 1906, S. 97; vgl. auch BENKER, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung - Gerät - Kochkunst, München 1987, S. 24ff. In großbürgerlichen Haushalten brachte man die Küche im Keller oder Souterrain unter.

30. Interessant in diesem Zusammenhang ist, dass man im Rahmen der Arbeiterwohltätigkeitspflege versuchte diese Standards weiterzugeben. So wurde z. B. 1891 von dem Verein „Concordia“ ein Zimmerkochen des Eisenwerkes Kaiserslautern für Arbeiterwohnungen preisgekrönt, weil er den Rauch und die Ausdünstungen der Speisen vollkommen abführte. Vgl. GUGGENBÜHL, Paul: Geschichte der Küche 7, in: Die moderne Küche 10,5 (1968), S. 43 - 46, hier S. 45.

31. Vgl. zum Kochen am offenen Feuer die Beschreibung bei: OTTO, Louise: Frauenleben im Deutschen Reich. Erinnerungen aus der Vergangenheit mit Hinweis auf Gegenwart und Zukunft, Neudruck der Ausgabe Leipzig 1876, Paderborn 1988, S. 29ff.

32. Auch in der Ratgeberliteratur werden die Hausfrauen immer wieder eindringlich gemahnt, diese Faktoren bei der Auswahl eines Herdes zu beachten. Vgl. z. B. FRAENCKEL, Anna: Die Hausfrau in Küche und Speisekammer. Praktische Anleitung zur ökonomischen Einrichtung der Küche und zur richtigen Behandlung des Herdes, der Koch- und Küchengerichte im bürgerlichen Hause. Eine zeitgemäße Gabe für Frauen und Mädchen, sowie für strebsame Köchinnen, Stuttgart 1882, S. 9ff.

33. Der eiserne Herd war leichter und deshalb besonders für Etagenwohnungen geeignet, außerdem war er transportabel, der gemauerte Herd dagegen war billiger. In Leserbriefen der Hausfrauenzeitschriften wurde häufig auch die stärkere Hitzeentwicklung der Eisenöfen beklagt, die besonders im Sommer das Kochen als Plage erscheinen

## Zum Wandel der Esskultur in Deutschland

ließ. Vgl. zur Entwicklung der Küchenherde: LEHNEMANN, Wingolf: Der Küchenherd, in: *Beruf der Jungfrau* (1988), S. 101 - 116, hier S. 112.

34. Vgl. z. B. EHRHARDT, Mathilde: Großes illustriertes Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feineren Tisch, 35. verb. u. verm. Aufl. Berlin 1908, S. 125f.; vgl. auch Davidis (1892), S. 4, sowie DAVIDIS, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und der angehenden Hausfrauen neu bearb. u. hg. v. Luise Holle, 43. verm. Aufl. Bielefeld, Leipzig 1907, S. 3ff.

35. Vgl. z. B. FRAENCKEL (1882), S. 22f. u. S. 24f.; DAVIDIS (1892), S. 6; EHRHARDT (1908), S. 126; HOLLE (1904), S. 14; WEDELL (1897a), S. 246.

36. Vgl. NIEMANN, M.: Ist das Heizen und Kochen mit Gas noch zu theuer? Die neuesten Fortschritte in der Verwendung des Steinkohlengases, Dessau 1892, S. 5 u. S. 22.

37. Vgl. z. B. HOHTMANN, H.: Kochbuch für den Gasherd. Enthaltend 242 selbstgeprüfte Rezepte zur Bereitung der verschiedenartigen Speisen für die gute bürgerliche Küche. Anleitung zur Handhabung der Apparate, Hannover 1894; Kochbuch für die moderne Gasküche. Eine Anleitung zum praktischen Gebrauch des Gases in der Küche unter Benutzung von „Küppersbusch“ Gaskochern und Gasherden, 9. Aufl. Gelsenkirchen o. J. (ca. 1900).

38. Vgl. BENKER (1987), S. 19; LEHNEMANN (1988), S. 115f.; TEUTEBERG (1988), S. 13f.

39. WEDELL (1897a), S. 244.

40. STEIN (1890), S. 153.

41. Vgl. z. B. MORGENSTERN (1889), S. 10; vgl. auch die Diskussion um die Bewertung der Hausfrau-earbeit und den Vorschlag Marianne Webers, der Frau einen Rechtsanspruch auf ein bestimmtes Wirtschaftsgeld zu gewähren. Vgl. SCHLEGEL-MATTHIES (1995), S. 125ff.

42. STEIN (1890), S. 153 (Hervorhebung im Original).

43. Ebd.

44. Vgl. Supp', Gemüs' und Fleisch. Ein Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen [...]. Ein Hilfsbuch für Hausfrauen, Mädchen und Köchinnen, die sich des Hauswesens selbst annehmen, sowie auch für angehende Köche und Gasthalter in Städten und auf dem Lande, 131.-135 Tausend, Darmstadt 1886.

45. Die Bedeutung der Suppe wird auch in Sprichwort, Aberglauben und Literatur deutlich. Man denke nur an den berühmten Suppenkaspar (1847) oder an August Wilhelm Schlegels Parodie auf Schillers Hausfrauenideal in der Glocke, wo er die Suppe als Kennzeichen der biedermeierlich-spießigen Bürgeratmosphäre benutzte:

„Ehret die Frauen! Sie stricken die Strümpfe, wollig und warm zu durchwaten die Sümpfe, flicken zerrissene Pantalons aus; kochen dem Mann die kräftigen Suppen, putzen den Kindern die niedlichen Puppen, halten mit mäßigem Wochengeld Haus.“

Vgl. hierzu EHLERT, Trude: Mus, Brei und Suppe in Sprichwort, Aberglauben und Literatur, in: Fritz RUF (Hg.): „Die sehr bekannte dienliche Löffelspeise“. Mus, Brei und Suppe - kulturgeschichtlich betrachtet, Velbert-Nevigis 1989, S. 159 - 185.

46. Henriette Davidis empfahl in der 2. Aufl. der „Hausfrau“: „Eine wohlfeile, gute Suppe vor dem Gemüse ist gar nicht unvortheilhaft, weil dann weniger von letzterem gebraucht wird“; Davidis, Henriette: Die Hausfrau. Praktische Anleitung zur selbständigen und

sparsamen Führung des Haushalts, 2. Aufl. Leipzig 1864, S. 128; hier zitiert nach MEYER (1982a); S. 150.

47. Vgl. „Die Suppen“, in: Die Hausfrau. Blätter für das Hauswesen. Beiblatt der „Berliner Neuesten Nachrichten“, Nr. 41 (1896), S. 161 - 163.

48. Vgl. DAVIDIS, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte, 13. Aufl. Bielefeld 1868, S. 37 - 40; vgl. auch die weiteren Aufl.

49. Vgl. TEUTEBERG, Hans J.: Kleine Geschichte der Fleischbrühe. Die Rolle von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln und Speisewürze für die Ausbildung der Ernährungswissenschaft und Lebensmittelindustrie, Münster 1989, S. 86 - 91.

50. „Im einfachen bürgerlichen Haushalt muss das Rindfleisch gewöhnlich zwei Zwecken dienen, d. h. die Suppe und die Beilage zum Gemüse liefern“ beschreibt eine Frauenzeitschrift den Stellenwert der täglichen Fleischspeise; vgl. Dies Blatt gehört der Hausfrau 21 (1906/07), S. 106 (Hervorhebung von K. S.- M.).

51. Teuteberg gibt an, dass bis zum Ende des 18. Jahrhunderts Braten Herrenspeise war, während das Kochfleisch die Volksspeise war. Dies änderte sich auch bis hinein in das 20. Jahrhundert nur sehr langsam. Vgl. TEUTEBERG, (1972), S. 97.

52. Vgl. Bereitung des Bratens auf der Herdplatte, in: Dies Blatt gehört der Hausfrau 20 (1906), S. 464.

53. Vgl. TEUTEBERG, Hans J.: Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen, in: TEUTEBERG, WIEGELMANN (1986), S. 62 - 73, bes. S. 71 f.

54. Vgl. WIEGELMANN, Günter: Innovations in Food and Meals, in: Folk Life. A Journal of Ethnological Studies 12 (1974), S. 20 - 30, hier S. 25.

55. Vgl. TEUTEBERG (1989), Vorwort.

56. DAVIDIS, Henriette: Kraftküche von Liebig's Fleischextrakt für höhere und unbemittelte Verhältnisse, 2. unver. Aufl. Braunschweig 1878.

57. Vgl. OREND, Friedrich: Henriette Davidis und Liebig. Erfindung und Vermarktung, in: *Beruf der Jungfrau* (1988), S. 167 - 175.

58. Vgl. TEUTEBERG (1989), S. 51 - 78.

59. Vgl. TEUTEBERG (1989), S. 55 - 62: wichtigste marktbeherrschende Unternehmen waren die Firmen Maggi und Knorr. Maggi hatte 1912 ein Sortiment von 17 verschiedenen Sorten Würfelsuppen und 33 verschiedenen Rollensuppen, die alle unter der Marke „Keuzstern“ vor Nachahmung geschützt waren. Knorr's Suppentafeln waren in 40 verschiedenen Sorten erhältlich, die Aufnahme der Erbstwurfabrikation bei Knorr erfolgte 1889.

60. Vgl. zur wissenschaftlichen Ernährungslehre im 19. Jahrhundert: MANI, Nikolaus: Die wissenschaftliche Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, in: Edith HEISCHKE-ARTELT (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt/M., Göttingen 1976, S. 22 - 75.

61. Vgl. z. B. KLENCKE, Hermann: Die Nahrungsmittelfrage in Deutschland oder: Welches sind die Naturanforderungen menschlicher Ernährung, wie müssen sie durch die deutsche Küche erfüllt und wie kann dem Unbemittelten eine billige und kräftige Nahrung geboten werden? Leipzig 1855.

62. Vgl. KLEINSPEHN (1987), S. 315ff.

63. Siehe z. B. die Bearbeitungen des Kochbuchs von Henriette Davidis, die erst in den achtziger Jahren Hinweise über die Zusammensetzung ausgewählter Nahrungsmittel enthalten.

64. Vgl. zur Wohnungsnot in den industriellen Bal-

lungszentren: TEUTEBERG, Hans J. (Hg.): Homo habitans. Zur Sozialgeschichte des ländlichen und städtischen Wohnens in der Neuzeit, Münster 1985; TEUTEBERG, WISCHERMANN (1985).

65. Vgl. zur Freizeit: HUCK, Gerhard (Hg.): Sozialgeschichte der Freizeit. Untersuchungen zum Wandel der Alltagskultur in Deutschland, Wuppertal 1980; RECK, Siegfried: Arbeiter nach der Arbeit. Sozialhistorische Studie zu den Wandlungen des Arbeiteralltags im Industriezeitalter, Lahn-Gießen 1977. In beiden Untersuchungen wird nicht thematisiert, dass die Freizeit der (männlichen) Arbeiter häufig erkaufte war durch die Mehrarbeit der Frauen.

66. Vgl. zum Problem der „Unterernährung“ von Frauen und Kindern vor allem TEUTEBERG, Hans J.: Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert, in: HEISCHKE-ARTELT, Edith (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt/M., Göttingen 1976, S. 205 - 287, bes. S. 283f: Die Untersuchung weist nach, dass trotz insgesamt ausreichender - und im Vergleich zur Kost um 1800 wesentlich verbesserter - Ernährung die Versorgung mit Fett und tierischem Eiweiß, sowie Vitaminen und Spurenelementen mangelhaft war.

67. Vgl. zur Lebenssituation der Arbeiterfamilien allgemein: SIEDER (1987), bes. S. 183 - 212; ROSENBAUM (1982), S. 381 - 475; vgl. auch REULECKE, Jürgen, Wolfhard WEBER (Hg.): Fabrik, Familie, Feierabend. Beiträge zur Sozialgeschichte des Alltags im Industriezeitalter, Wuppertal 1978; CONZE, Werner, Ulrich ENGELHARDT (Hg.): Arbeiter im Industrialisierungsprozess. Herkunft, Lage und Verhalten, Stuttgart 1979; LANGEWIESCHE, Dieter, Klaus SCHÖNHOFEN (Hg.): Arbeiter in Deutschland. Studien zur Lebensweise der Arbeiterschaft im Zeitalter der Industrialisierung, Paderborn 1981.

68. Vgl. zu dieser Zäsur in der wissenschaftlichen Beschäftigung mit der Volksernährung: TEUTEBERG (1972), S. 50.

69. RADEMANN, Otto: Wie nährt sich der Arbeiter? Eine kritische Betrachtung der Lebensweise der Arbeiterfamilien auf Grund der Angaben der Broschüre der Volkswirtschaftlichen Sektion des Freien Deutschen Hochstiftes: „Frankfurter Arbeiterbudgets“, 2. Aufl. Frankfurt/M. 1890, S. 13.

70. Ebd.

71. RADEMANN (1890), S. 15.

72. Diese Ansicht ist aus heutiger ernährungsphysiologischer Sicht durchaus unangebracht, vgl. hierzu SCHUPHAN, Werner, Siegfried HARNISCH, Herbert HENTSCHEL u. a.: Die Kartoffel. Ihr Wert für die Ernährung in verschiedener Zubereitung, in: Ernährungs-Umschau 15 (1968), S. 336 - 342.

73. KALLE (1891), S. 19.

74. Vgl. das häusliche Glück. Vollständiger Hausunterrichtsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen. Zugleich ein nützliches Hilfsbuch für alle Frauen und Mädchen, die „billig und gut“ haushalten lernen wollen, hg. v. einer Commission des Verbandes „Arbeiterwehr“, 11. verb. Aufl. Mönchengladbach, Leipzig 1882, Nachdruck München 1975; vgl. auch SCHLEGEL-MATTHIES (1995), S. 79ff.

75. MEHNER, H.: Der Haushalt und die Lebenshaltung einer Leipziger Arbeiterfamilie, in: Jahrbuch für Gesetzgebung, Verwaltung und Volkswirtschaft 11 (1887), S. 304f.

Hasso Spode

# Über den Einfluss der Naturwissenschaften auf die Alkoholpolitik

Ortega y Gasset bemerkte einmal: „Einst war der Wein ein Gott - heute ist er ein Verwaltungsproblem“<sup>1</sup> Ich möchte Ihnen etwas über den Niedergang des Alkohols erzählen. Über den Abstieg dieser Substanz von einem magisch-sakralen Stoff - und hoch geschätzten Nahrungsmittel - zu einem bloßen, im Zweifel entbehrlichen Genussmittel, wenn nicht zu einem gefährlichen Gift, dessen Verwendung staatlich limitiert werden muss.

Ich beschränke mich hierbei auf die Diskurse der Ärzte, und hierbei wiederum auf die Geschichte der Idee zwanghaften Trinkens, also der Idee der Trunksucht resp. des Alkoholismus. Denn dies ist - wie wir heute wissen - die tückischste Wirkung des Alkoholgifts: es führt zum „Kontrollverlust“, einem progredienten Leiden, dessen Wesen den Maximen einer bürgerlichen, einer kontrollierten Gesellschaft genau entgegengesetzt ist.

Chronografisch werde ich mich auf das Kaiserreich und die Zwischenkriegszeit konzentrieren; dies kann als die Epoche gelten, in der die Grundlagen der heutigen Alkoholpolitik gelegt wurden.

Doch lassen Sie mich - um die Eigenart des modernen Alkoholwissens zu verdeutlichen - beginnen mit einem Blick auf viel fernere, fremdere Zeiten.

## Die Welt ohne Sucht

Im abendländischen Mittelalter waren alkoholische Getränke vielerorts das wichtigste Wirtschaftsgut. Wein oder Bier hatten einen enormen Stellenwert im Leben der Menschen: Zum einen als exzessiv gebrauchtes Rauschmittel am Festtag. Nicht nur zum Vergnügen diente der Rausch, sondern er öffnete

das Gefängnis der Seele, erlaubte die Grenzen zu überschreiten zwischen Göttern und Sterblichen und verhalf den (meist männlichen) Teilnehmern am Gelage zu einem transzendentalen Gemeinschaftserlebnis. Zum anderen als unentbehrliches Nahrungsmittel im Alltag; es gab ein Anrecht auf den stärkenden Trank, Wassertrinken war Zeichen unmenschlicher Verarmung (oder überspannten Asketentums).

Die Einstellung der Ärzte war von dem Grundsatz bestimmt, dass der „Wein“ (als biblisch begründeter Gattungsbegriff für berauschende Getränke) in vieler Hinsicht von prophylaktischem und therapeutischem Nutzen, im Übermaß jedoch von Schaden sei: Zu tadeln sei der Missbrauch, zu loben der Gebrauch. Tägliche Trinkmengen von drei, vier Litern Wein oder Bier galten durchaus als maßvoll. Bei den streng ritualisierten Trinkgelagen wurden weit größere Mengen vertilgt; dies war nicht nur geduldet, sondern die gemeinsame Berauschung, oft bis zur Bewusstlosigkeit, war eine ehrene Pflicht.

Freilich war die Frage, was denn mäßig und was unmäßig sei, zuweilen ein Gegenstand von Auseinandersetzungen. Einige besonders sittenstrenge Prediger nämlich bezeichneten den Trinkexzess als Sünde. Das hieß: die schlimmsten Strafen hatte ein Trunkenbold erst im Jenseits zu gewärtigen. So malte Caesarius von Heisterbach den Säufern aus, wie sie in der Hölle Pech und Schwefel trinken müssen.

Dreihundert Jahre später predigte dann Martin Luther gegen den „Saufteufel“. Die Reformation war zugleich die erste Kampagne zur Abschaffung des noch aus heidnischen Zeiten überkommenen Trinkgelages. In apokalyptischen Visionen sahen die Reformatoren die

Welt in einem Taumel der Berauschung versinken. Und im Vordergrund standen nun weniger die Höllenqualen als wirtschaftliche, gesundheitliche und politische Schäden. Bald erließen die Obrigkeiten - von den Stadträten bis hin zum Kaiser - strenge Mandate gegen „Zu- und Volltrinken“.

Genützt hat dies alles nichts, ebenso wenig wie ärztliche Ermahnungen. 1531 verfasste der Professor Heinrich Stromer das erste medizinische Werk, das ausschließlich der Trunkenheit gewidmet war: Die Trunkenheit erfolge aus „überflüssigem [ge]brauch des weins“ und sei eine „[mu]twillige unsynnickeit“, lehrte er. Physiologisch sei sie eine „kranckheit [...], des gehirns und der ädern, die vom gehirn wachsen“ (d.h. der Nerven); diese nämlich verlieren ihre natürliche Trockenheit und werden dadurch verstopft. In der Folge kommt es daher zu weiteren Krankheiten: Kopfweh, Zittern, Schlagfluss, Wassersucht, Lähmung, Krampf, Zipperlein usw. Entsprechend der überkommenen Gegenüberstellung von Gesundheit und Missbrauch wird nicht vergessen hinzuzufügen: Mäßig genossen mache guter Wein dagegen die Feuchtigkeit besser, den Verstand lauter, er lindere den Zorn, mache den Menschen frei, milde, keck und stark und viele andere nützliche Dinge. Stromer fasst also das mittelalterliche Wissen lediglich zusammen und ergänzt die Liste der Folgekrankheiten. Die Vorstellung, dass dem Wein eine Eigenschaft innewohnen könnte, die Menschen zwingt zu trinken, wäre ihm völlig fremd gewesen. Folglich ist ihm das stete Saufen ein „häßliches Laster“, also ein Fehlverhalten.

Fehlverhalten aber ist nicht heilbar, sondern nur dessen somatische Folgen.

## Über den Einfluss der Naturwissenschaften auf die Alkoholpolitik

Als moralisches Problem fällt es in den Kompetenzbereich des Klerus, also der geistlichen Obrigkeit, und bisweilen auch der von Gott eingesetzten weltlichen Obrigkeit. Den Missbrauch mag der Arzt zwar tadeln, doch sein Beruf besteht im Heilen und nicht in der Aufstellung verbindlicher Regeln der Lebensführung.

Wohl wurden seit der Antike ärztliche Ratgeber für eine gesunde Lebensweise - Diätetiken - verfasst. Indes waren diese nur ein Angebot, keine Vorschrift. Denn der Medizin fehlte es an Autorität, an Macht und Mandat.

## Die Entstehung der Sucht

Ende des 18. Jahrhunderts zeichnet sich ein grundlegender Wandel in der Stellung der Medizin ab. Wohl bleibt sie therapeutisch recht hilflos und theoretisch heillos zerstritten, doch neue Ordnungssysteme, die sich an den entstehenden Naturwissenschaften orientieren, lösen die seit der Antike dominierende Humoralpathologie ab. Anders als die spekulative Medizin duldet die wissenschaftliche keinen rational begründbaren Widerspruch. Und vor allem ändert sich das gesellschaftliche Umfeld der Medizin: Der absolutistische Territorialstaat verfestigt sich und erhebt immer erfolgreicher den Anspruch auf eine Regulierung der Lebensweise seiner „Untertanen“. Gesundheit wird zur Bürgerpflicht. Es entsteht die Präventivmedizin - zunächst „*medizinische Policey*“ genannt.

In diesem Zusammenhang nun tritt um 1800 eine ganz neuartige Krankheit auf: die Trunksucht. Der Trinker wird vom Helden - oder auch vom lasterhaften Sünder - zu einem unschuldigen Opfer seines Getränks. Als ein Kranker ist er damit potentiell dem moralischen Zugriff der Priester entzogen und fällt stattdessen in die Zuständigkeit der Ärzte.

Zunächst befällt das rätselhafte zwanghafte Trinken lediglich die Konsumenten von Branntwein, also von konzentriertem Alkohol. Der Branntwein war zwar seit dem Mittelalter bekannt (*aqua vitae*), doch erst im 18. Jahrhundert wird er zum Alltagsgetränk,

zum verbreiteten Stärkungs- und Heilmittel. In Amerika stellt nun der Irrenarzt Benjamin Rush die These auf, dass dies kein Heilmittel, sondern ein Gift sei, das eine „*Krankheit des Willens*“ auslöse.

In Europa führt der Leibarzt des preußischen Königs, Christoph Wilhelm Hufeland, den Gedanken weiter, und zwar zuerst 1796 in seiner berühmten „*Makrobiotik*“. Hufeland sah das letzte Ziel des Lebens darin, möglichst lange zu leben. Und der Mensch könne 200 Jahre alt werden - sofern er sich aller „*lebensverkürzender Mittel*“ enthält. Zu den „*lebensverkürzenden Mitteln*“ (heute würde man sagen: Risikofaktoren) zählte Hufeland an erster Stelle den Branntwein. Dieser sei ein „*schleichendes Gift*“, das die „*Organisation*“ von Gehirn und Nerven zerstört und damit die Fähigkeit zur Selbstkontrolle. „*Der erste unschuldig scheinende Anfang [führt] unausbleiblich immer weiter fort*“, am Ende stehen Siechtum und Tod. Diese „*Branntweinpest*“ ist „*eben dadurch am furchtbarsten, weil man sie nicht für eine Krankheit hält*“. Und Hufeland appelliert an seinen König: „*Ein Staat, wo dieses Laster allgemein wird, muss untergehen.*“

Indes fand er kein Gehör. Es wurden lediglich Mahnworte von den Kanzeln verlesen, und die „*Branntweinpest*“ geriet weithin in Vergessenheit.

Immerhin griff 1819 der Moskauer Arzt v. Brühl-Cramer die Hufelandsche Sicht des Branntweins auf. Er weitete sie auf alle „*berauschenden Getränke*“ aus und entwickelte ein geschlossenes Krankheitsbild, dem er den Namen „*Trunksucht*“ gab. Diese sei „*eine Krankheit, und nicht [eine] Verletzung der Moralität, wie man gewöhnlich zu glauben geneigt ist*“. Die Erkrankten befallende ein „*mächtiger, unüberwindlicher Trieb [Alkohol zu trinken] und äußerste Quaal, wenn er nicht befriediget würde*“. Brühl-Cramer entwickelt eine ausführliche Symptomatologie; so unterteilt er den Verlauf in drei Stadien - bis zur tödlichen Crisis - und unterscheidet zwei Verlaufsformen, eine „*continuirliche*“ und eine „*periodische*“. Nur vage dagegen bleibt die Ätiologie: von Gewöhnung ist

die Rede, aber auch von erblicher Anlage und von Unglücksfällen.

Wie schon Rush und Hufeland kann auch Brühl-Cramer nicht sagen, weshalb die Trunksucht nur bei wenigen Menschen auftritt, wo doch fast alle Alkohol trinken. Dies ist bekanntlich bis heute nicht befriedigend geklärt. Wegweisend auch Brühl-Cramers These, es gebe „*analoge Triebe*“: das „*unwillkürliche Verlangen*“ nach Kaffee und Tee sei ebenfalls als Sucht anzusehen - somit ist bereits das dem neuen Alkoholwissen inhärente Potential einer generellen Theorie der maßlosen, unerwünschten Begierden freigelegt.

Doch zunächst wurde die radikale Sicht des Trinkers als Opfer seines Getränks, und damit die Ablehnung moralischer Argumente keineswegs begeistert von der Fachwelt aufgenommen. Zu groß war der seit dem Mittelalter gesammelte Erfahrungsschatz mit Wein- und Branntweingaben als Heil- und Stärkungsmittel, und zu selbstverständlich der Gedanke, ein Trunkenbold sei für sein Verhalten zur Verantwortung zu ziehen.

Zudem schien diese Sicht allein schon deshalb abwegig, weil die allermeisten Alkoholkonsumenten nicht von der Trunksucht befallen wurden.

So überwog im medizinischen Diskurs des 19. Jahrhundert das Konzept der „*habituellen Trunkenheit*“; dies war weniger eine Krankheit sui generis als vielmehr ein Laster, das Krankheiten nach sich zog, z.B. das Delirium tremens. Auch der Staat sah, anders als in Amerika, keinen Anlass, gegen den in der Frühindustrialisierung stark gestiegenen Schnapskonsum einzuschreiten, sondern begnügte sich damit, Ausschankzeiten festzulegen und Steuern zu kassieren.

Erst im Kaiserreich sollte sich das Paradigma der Trunksucht endgültig durchsetzen und damit zugleich eine moderne Alkoholpolitik.

## Der Sieg der Sucht

Der mit der Reichsgründung 1871 einsetzende Sprung einer Agrargesellschaft in den Industriekapitalismus

## Über den Einfluss der Naturwissenschaften auf die Alkoholpolitik

war begleitet von einem Einbruch rationaler Lebensführung in die noch ländlich geprägten Unterschichten, vor allem in die entstehende Arbeiterschaft.

Ein kollektiver Lernprozess, der auch und gerade Bewertung und Verbrauchsweisen des Alkohols einschloss - die „Alkoholfrage“ wurde gestellt.

1883 gründeten Wissenschaftler, Beamte und Unternehmer den „*Deutschen Verein gegen den Missbrauch geistiger Getränke*“. Man müsse, so hieß es, „den Arbeitern besondere Aufmerksamkeit schenken, weil sie die gefährlichsten und ungesundesten Getränke zu verbrauchen pflegen, und durch diesen bedenklichen Luxus nicht nur sich selbst in eine bedenkliche wirtschaftliche Lage versetzen, sondern auch die ganze deutsche Produktion schädigen.“

Die Fokussierung auf das Trinkverhalten der Arbeiter und auf deren Getränk - den Branntwein - war indes nur für die erste Phase der neuen Antialkoholbewegung charakteristisch. Vielmehr wurden die Schäden, die der Alkohol anrichtete, bald ubiquitär, in sämtlichen Bereichen und Ebenen der menschlichen Existenz angetroffen. Eine neue Wissenschaft formierte sich: Fachzeitschriften wurden gegründet, Kongresse abgehalten, und der Rausch unter Laborbedingungen erforscht.

Dass der Genus alkoholischer Getränke zur Trunksucht führen könne, und dass der Trunksüchtige - für den sich der Fachausdruck „Alkoholiker“ oder „Alkoholist“ durchsetzte - in die Hände des Arztes gehöre, wurde nun im medizinischen Diskurs allgemein anerkannt.

Doch damit endete auch schon der Konsens. Die Symptomatologie und die zentrale Frage der Ätiologie dieser Krankheit blieben ganz und gar strittig: Die Ursache wurde mal in der Droge, mal in der Umwelt gesehen, mal in erblicher Belastung, mal in erworbenen körperlichen und geistigen Defekten; mal war sie per se eine Krankheit, mal ein Symptom. Die Bandbreite der möglichen Erklärungen im Dreieck Droge-Umwelt-Individuum, mit denen die

Forschung heute noch hantiert, war damit im Prinzip bereits voll abgedeckt.

Allerdings schien es, die bestehenden Unsicherheiten in Bezug auf die Ursachen der Trunksucht seien auf dem besten Wege geklärt zu werden. Diese Klärung versprach die Evolutionsbiologie. Der Kampf ums Dasein, das eherner Gesetz der Auslese, wurde zu einem universellen Leitmotiv der Welterklärung und begann auch den Diskurs über den Alkohol zu dominieren. Wobei weniger Darwins Entwicklungslehre das Feld beherrschte, als vielmehr die fast zeitgleich von Morel begründete Degenerationstheorie und deren praktische Anwendung auf den Menschen durch die neue Wissenschaft der Eugenik bzw. Rassenhygiene.

Degeneration bzw. Entartung wurde zum Schlüsselbegriff einer verwissenschaftlichten Fortschrittsangst. Evolution als ein sich selbst zerstörender Prozess: Die moderne Gesellschaft, die zum einen durch ihre sozialen Einrichtungen, ihre Medizin, ihre Technik und durch ihr vormodernes Wertesystem die „natürliche Auslese“ außer Kraft gesetzt hat, und zum anderen aus Profitgier und Unwissen eine Vielzahl künstlicher „Keimgifte“ produziert, diese moderne Industriegesellschaft wirkt „kontra-selektionsfördernd“ und führt langfristig in eine katastrophale Schädigung des Genotypus. Diese tief pessimistische Sicht der Evolution war in ihrer Geschlossenheit, Einfachheit und Universalität eine bestechend elegante Theorie.

Bereits Morel hatte vermutet, das gefährlichste „Keimgift“ sei der Alkohol. Zur Jahrhundertwende wird dies den Experten zur schrecklichen Gewissheit. Es obsiegt die Alkoholismus-Entartungs-Hypothese: Alkoholgenuss führt zu einer Schädigung des „Keimplasmas“, also des Erbguts. Die erworbene Trunksucht der Eltern wird an die Kinder weitervererbt, die diese wiederum vererben usw.; Alkoholismus führt somit nach dem Schneeballprinzip in die „Entartung“ und das schließliche Aussterben ganzer Völkerschaften.

Die wissenschaftlichen Beweise waren zwar nicht unstrittig, aber keineswegs dürftig. Genealogische Reihen

zeigten die Durchseuchung großer Populationen mit Säufnern, Verbrechern und Irren durch einen einzigen trunksüchtigen Stammvater; Korrelationen von Trinkmengen mit dem Gesundheitszustand zeigten die verheerenden Folgen des Alkohols. Als bester Beweis galt die Studie eines schweizer Epidemiologen. Er hatte Kinder aus Trinker- mit solchen aus abstinenten und mäßigen Familien verglichen: 82 Prozent aus der Kontrollgruppe waren normal entwickelt, aber nur 16 Prozent der Trinkerkinde, die anderen litten an Veitstanz, Irrsinn, Trunksucht usw.

Wohl gab es vereinzelte methodische Einwände (tatsächlich lagen z.B. bei der schweizer Studie wohl soziale Variablen und teratogene Schäden zugrunde). Die Gewissheit der Vertreter der Alkoholismus-Entartungs-Hypothese vermochten sie ebenso wenig zu erschüttern, wie das Scheitern eines experimentellen Nachweises im Tierversuch. Auch der common-sense-Einwand, die Menschheit hätte längst ausgestorben sein müssen, wurde beiseite gewischt, indem behauptet wurde: „Früher tranken die Menschen Wasser“.

Angesichts der drohenden biologischen Katastrophe nahm die Debatte an Schärfe zu. Prominente Mediziner wandten sich der „Alkoholfrage“ zu und wurden alkoholabstinent. Deren Lösungsvorschläge gingen weit über die Forderungen des „*Deutschen Vereins*“ hinaus. Während dieser lediglich auf eine Reduzierung des Alkoholverbrauchs hinarbeitete, zielten die radikalen Alkoholgegner konsequenterweise auf das „*Staatsverbot*“, d.h. die Prohibition.

1886 hatte der Physiologe v. Bunge den Streit zwischen „*Mäßigen*“ und „*Abstinenten*“ eröffnet, als er den „*Deutschen Verein*“ scharf angriff: Nicht der exzessive Branntweinkonsum sei das Hauptübel, sondern der mäßige Bierkonsum, der völlig verharmlost werde - „*die Verführer sind die Mäßigen*“. 1903 war der Bruch endgültig besiegelt: Beim IX. Alkoholgegner-Kongress in Bremen kam es zwischen Radikalen und Gemäßigten zu handgreiflichen Tumulten. Auslöser war eine vom „*Deutschen*“

## Über den Einfluss der Naturwissenschaften auf die Alkoholpolitik

*Verein*" herausgegebene Schrift, in der es hieß, mäßiger Alkoholgenuss sei unschädlich - sie musste zurückgezogen und eingestampft werden.

Am Ende des Kaiserreichs zählten die Abstinente mit fast 400.000 Mitgliedern etwa zehnmal so viele Anhänger wie die Mäßigen. Rund 70 Abstinenzorganisationen gab es, voran der Guttempler-Orden. Sie überschwemmten das Land mit Broschüren und Flugblättern, kaum ein Tag, an dem nicht irgendwo ein Versammlungsredner vor der „Alkoholgefahr“ warnte.

Das Resultat war zwiespältig. Der mäßige „Deutsche Verein“ hatte eine zunehmend erfolgreiche Aufklärungs- und Lobbyarbeit betrieben. Zwar scheiterte der Versuch, im Reichstag ein umfassendes „Trunksuchtschutzgesetz“ durchzubringen, doch wurde ein kaum überschaubares Bündel von Maßnahmen eingeleitet - von der Aufstellung von Trinkwasserbrunnen über eine „Gasthausreform“ bis zur Trinkerfürsorge -, bei denen Staat, Kommunen, Unternehmen, Kirchen, Mäßigkeitsorganisationen, Versicherungsträger und selbst Teile der Arbeiterbewegung zusammenwirkten.

Die Abstinente dagegen waren isoliert, von den Machtquellen abgeschnitten. Je größer ihr Output an Werbematerial, desto geringer ihre Akzeptanz. Anders als in Nordamerika und Skandinavien stießen die „Wasserapostel“ auf schroffe Ablehnung in der Bevölkerungsmehrheit und auch in der Politik. Psychologisch förderte dies eine gefährliche Bunkermentalität. Taktisch hatte es zur Folge, dass die Abstinente versuchten, ihre Ideen erst einmal auf dem Felde der Wissenschaft durchzusetzen - und hierbei waren sie höchst erfolgreich.

Während für die mäßigen Wissenschaftler und Politiker die „Alkoholfrage“ primär ein Teil der „Sozialen Frage“ war, also der Folgekosten der Hochindustrialisierung, war sie für die Abstinente zur „Rassenfrage“ geworden, also ein naturwissenschaftliches Problem.

Die Alkoholforscher waren bald ganz

überwiegend auf der biologisch-abstinenten Linie. Sie entstammten einem avantgardistisch-oppositionellen Akademikermilieu und bildeten einen kleinen, aber umso sendungsbewussteren Kreis. In ihm herrschte ein hohes Gesundheits- und Krisenbewusstsein gepaart mit einer Gemengelage aus sozialistischen, völkischen und lebensreformerischen Idealen. Ihr Entschluss, keinen Alkohol zu trinken und dafür zu kämpfen, dass auch alle anderen Menschen keinen Alkohol trinken, fungierte als symbolische Distanzierung von der umgebenden Kultur; die Ablehnung, die ihnen entgegenschlug, nahmen sie nicht nur in Kauf, sie lasen sie als Bestätigung, als Zeichen ihrer Auserwähltheit. Selbstbewusst stellten sie ihre „wahre“, wie sie meinten: wissenschaftlich begründete Humanität, gegen eine überkommene „feige Humanität“, die sich noch scheue, die nötigen gesundheitspolitischen Präventivmaßnahmen zu ergreifen.

Wie sollte diese der „neuen Ethik“ entsprechende Prävention aussehen? Umtriebiger Vordenker der Abstinente wurde der angesehene schweizerische Psychiatrieprofessor August Forel - ein erklärter Sozialist, Pazifist und Kämpfer für die Frauenrechte. Als Direktor der Irrenanstalt Burghölzli bei Zürich setzte er die Totalabstinenz bei der Behandlung von Trunksüchtigen durch - heute eine Grundlage der Therapie. Für Forel war die Abstinenz indes weit mehr als ein therapeutisches Ziel - sie war ihm die Panazee für alle Übel der Welt. Forel sah Trinker als „Pestbeulen an unserem gesellschaftlichen Körper“, deren Fortpflanzung durch „strenge Zuchtwahl“ auszuschließen sei. Trinkerfürsorge sei nicht nur sinnlos, sondern gefährlich. Es gehe nicht an, schrieb Forel, „die entarteten Früchte unser Kulturgeschwüre durch die feinste und höchste Kunst der Medizin am Leben zu erhalten, damit wir recht viele weitere Entarte[te] zeugen können [...] Die Gescheiterten, Tüchtigen und Kräftigen sollen sich energisch vermehren, die Schwachen, Elenden, Schlechten und Dummen dagegen gar nicht.“ Am gefährlichsten sei der mäßige Konsum, denn: „Die Statistik beweist [...], mögen auch viele Idioten und Epi-

leptiker als Produkte der ärgsten Säufer kinderlos sterben, dafür wird aber eine umso größere Zahl defekter und schlechter Menschen durch mäßige Säufer erzeugt, die ihre faule Brut weidlich vermehren.“

Auch Alfred Ploetz, Spiritus rector der deutschen Rassenhygiene und ein Verfechter des ökologischen Landbaus, erklärte: Gerade durch den mäßigen Alkoholgenuss werde „die Rasse mit einer Menge von Minderwertigen überladen“, da der mäßige Konsum leider nicht zur „Eliminierung“ der Konsumenten führe; die „Eliminierung“ müsse daher von staatlicher Seite geschehen - und zwar „durch Vernichtung oder Ausstoßung“

Die Durchsetzung der Idee eines krankhaften Trinkzwangs, zumal die behauptete Heredität der Trunksucht, wurde zurecht als „Sieg der Toleranz“ gefeiert, entlastete sie doch die Trinker radikal von jeder Schuldzuweisung - und erlaubte zugleich ihre moralische Verurteilung und Ausgrenzung, bis hin zur physischen Vernichtung. Es war dies eine rationale, wissenschaftlich messbare Moral, die den Wert nach der „Tüchtigkeit“ bestimmte und diese als Norm mathematisch exakt ermittelte - „moralisch, das heißt gesund“ (Forel). Mit dem Sieg der Toleranz, der Ummünzung moralischer Urteile in wissenschaftlich begründete Normen war die Moral somit keineswegs abgeschafft, sondern erhielt vielmehr ein neues, unangreifbares Fundament (genauer: diskutierbar war diese Moral nur unter der Prämisse der Anerkennung der vorgegebenen wissenschaftlichen Spielregeln und Grundannahmen).

Bis 1914 blieb der gesellschaftliche und politische Einfluss der abstinente Wissenschaft, wie gesagt, gering. Dem Gedanken aber, dass exzessives Trinken eine Krankheit und dass Alkoholkonsum schädlich sei, haben die Abstinente, wenn auch eher indirekt, zu allgemeiner Akzeptanz verholfen. Davon, ihre Machtphantasien in praxi auszuleben, blieben sie jedoch - noch - weit entfernt.

## Die Verstaatlichung der

## „Alkoholfrage“ unter rassenhygienischen Vorzeichen

Nach dem Ersten Weltkrieg nahm die Debatte an Schärfe ab; der Krieg und die Kette der wirtschaftlichen und politischen Krisen verdrängten die „Alkoholfrage“ von ihrem vorderen Platz im öffentlichen Problembewusstsein. Ob schon anfangs mächtig beflügelt vom Sieg der Prohibition in Amerika, verloren die „alkoholgegnerischen“ Vereine, wie sie sich nun nannten, rund die Hälfte der Mitglieder.

Die „Alkoholfrage“ wurde verstaatlicht und professionalisiert. Auch die Abstinenz-Organisationen wurden nun verstärkt in die Alkoholpolitik einbezogen; daneben wurden kommunale Einrichtungen aufgebaut, die aus dem neu geschaffenen Branntweinmonopol finanziert wurden. Die Gesundheitsbürokratie favorisierte zunehmend rassenhygienische Programme zur Bekämpfung der „Alkoholnot“. Anders als in Dänemark, kamen gesetzliche Vorhaben in der Weimarer Republik aber nicht mehr zur Ausführung.

1933 dann, nach der Machtergreifung der Nationalsozialisten, überboten sich die alkoholgegnerischen Organisationen in Ergebnisadressen und gesundheitspolitischen Ratschlägen an das neue Regime. So hieß es bei den Guttemplern: *„Adolf Hitler und andere bedeutende Führer der nationalen Bewegung [...] meiden jeglichen Alkoholgenuß. [Dadurch] haben sie sich hingestellt in die große Front der Kämpfer für eine alkoholfreie Kultur. [...] Der Lösung der Judenfrage hat die Lösung der Alkoholfrage zu folgen. Um der Reinheit und Sauberkeit unseres Volkes, um der Kraft und Gesundheit der Nation - Deutschland vom Alkohol frei!“*

Indes wurden die Hoffnungen auf eine schärfere Gangart in der Alkoholpolitik nur zum Teil erfüllt. Zwar war mit Hitler tatsächlich zum ersten Mal ein abstinenter Reichskanzler im Amt, doch war der „Führer“ in diesem Punkt nicht fanatisch. Er gedachte keineswegs, einen Konflikt über den Alkohol vom Zaune zu brechen; schließlich hatte die Prohibition in Amerika gerade in einem Desaster geendet. Grundsätzlich suchte

er alles zu vermeiden, was die „innere Front“ hätte schwächen können - zudem gab es etliche Trinker im engsten Führungskreis, zu schweigen von den sprichwörtlich versoffenen SA-Horden.

Enttäuschend für die „alkoholgegnerischen Verbände“ war zudem, dass auch sie ihren Tribut an die Diktatur zu entrichten hatten: Sie wurden „gleichgeschaltet“, umstrukturiert und büßten so einen Gutteil ihrer Mitglieder und ihrer Selbständigkeit ein. Das Regime war des ewigen Zanks zwischen „Mäßigen“ und „Abstinenten“ leid; es verbat sich die Prohibitions-Propaganda und suchte die Aktivitäten der Vereine zu lenken und zu bündeln. So entstand 1939 die semi-staatliche Reichsstelle gegen die Alkohol- und Tabakgefahren (heute: Deutsche Hauptstelle gegen die Suchtgefahren). Die Verschränkung von staatlichen und verbandlichen Aktivitäten, im Kaiserreich eingeleitet und in der Weimarer Republik ausgebaut, war zu einem engen Netzwerk unter nationalsozialistischer Regie geworden.

Wenn auch keine Prohibition, so wurde doch ein ganzes Bündel gesetzlicher Maßnahmen erlassen, treibende Kraft war der SS- und Polizei-Chef Heinrich Himmler. (Sie betrafen v. a. Restriktionen der Alkoholwerbung und der Schanklizenzierung und die Kriminalisierung von Trunkenheit.) Am weitesten aber erfüllten sich die im Kaiserreich ausgebrüteten Pläne der „Alkoholgegner“ auf dem Felde der Rassenhygiene. Ob schon das Regime den Alkohol eher nebenbei in den Rasse- und Strafgesetzen behandelte, lieferte es damit die Instrumente für die „Unfruchtbarmachung“, „Asylierung“ und „Ausmerze“ von Alkoholikern und Alkoholikerinnen.

Kernstück war das bereits 1933 erlassene „Gesetz zur Verhütung erbkranken Nachwuchses“; hier wurden die neuesten (natur) wissenschaftlichen Erkenntnisse direkt in Gesetzesform gegossen. Das Erbgesundheitsgesetz sah die Zwangssterilisierung bei acht Gruppen von Erbkrankheiten vor (Schwachsinn, Schizophrenie etc.); „ferner kann unfruchtbar gemacht werden, wer an schwerem Alkoholismus leidet“. Für

diese Gruppe bestand die geringste diagnostische Klarheit, und die Beweise für die Heredität standen weiterhin auf wackeligen Füßen. Da aber jedes Argument am besten mit Zahlen zu untermauern ist, sprachen die Experten sogleich von 300.000 (ganz überwiegend männlichen) Alkoholikern im Reich, von denen 50 Prozent unter das Gesetz fallen würden.

Die diskursive Logik der Rassenhygiene lag im Schutz des Normalen vor dem Anormalen; hier: vor dem Alkoholismus als Symptom einer „volksschädlichen“ psychopathologischen Veranlagung. Ihre soziale Logik lag im Klassenkampf, hier: in der Zuschreibung des „Erbminderwertigen“ an Unter- und Randschichten. Oft ist die Trunksucht, dozierten z.B. die Guttempler, *„nur Nebenerscheinung einer allgemeinen Erb-minderwertigkeit [so dass] solche Volksgenossen [...] eine schwere Belastung der Gesamtheit darstellen. [...] Weil wir in falsch verstandener Menschlichkeit das Schwache und Kranke zu sehr behütet und gefördert haben, leiden wir jetzt unter der Überflutung mit Minderwertigen und sind zur Abwehr einfach gezwungen“*.

In diesem „Abwehrkampf“ wurden an die 30.000 Menschen - zumeist aus unteren Schichten - zwangssterilisiert. Andere fielen dem Euthanasieprogramm zum Opfer oder wurden in Konzentrations- und Arbeitslager „verbracht“. Die Zahl der Trinker und Trinkerinnen, die die rassenhygienischen Wahnvorstellungen mit ihrem Leben bezahlten, ist nicht bekannt.

## Ausblick

Mit dem Zusammenbruch des NS-Regimes war keineswegs sogleich auch die Rassenhygiene zusammengebrochen. 1953 hieß es im Brockhaus, Alkoholismus entstehe *„häufig auf Grund einer minderwertigen Anlage“* - daneben, wird hinzugefügt, spielten auch andere Faktoren eine Rolle. Erst in den 60er Jahren wurde die Degenerationstheorie stillschweigend zu den Akten gelegt, und mit ihr -vorläufig? - auch die Alkoholismus-Entartungs-Hypothese.

Das Bild des Alkoholismus wird seit-

## Über den Einfluss der Naturwissenschaften auf die Alkoholpolitik

dem stattdessen von einem Modell geprägt, das quasi als Re-Import nach Europa kam: Erst nach dem Zusammenbruch der Prohibition 1933 hatte sich auch in den USA ein eindeutiges Krankheitsmodell des Alkoholismus durchgesetzt. Eine staatlich finanzierte Forschergruppe um E.M. Jellinek entwickelte das „*disease model of alcoholism*“, das die Ursache des Alkoholmissbrauchs nun nicht mehr in der teuflischen Droge suchte (denn die war ja nun wieder frei verkäuflich), sondern im Körper. Anders als zuvor die Europäer verzichtete Jellinek aber auf biologische Hypothesen und klammerte die Pathogenese elegant als „*X-Faktor*“ aus. Über die Weltgesundheitsorganisation erlangte sein Konzept rasch globale Verbreitung und wurde zu dem Krankheitsmodell des Alkoholismus kanonisiert. Die Essentials lauteten: Kontrollverlust beim Trinken und unstillbares Verlangen nach Alkohol, verschiedene Trinkertypen von Alpha bis Epsilon, progressiver Verlauf mit Dosissteigerung, Heilung erst am Tiefpunkt, Notwendigkeit lebenslanger Abstinenz und therapeutischer Intervention.

Entstanden war dieses Modell in Anlehnung an die Ideenwelt der 1935 gegründeten Alcoholics Anonymous. Deren zentrale Hypothese, nur einige Menschen hätten eine „*Allergie*“ gegen Alkohol, ist allerdings schon um 1900 von deutschen Ärzten aufgestellt worden; und die Vorstellung vom unabwendbar progressiven Verlauf wiederum findet sich bereits bei Hufeland und Brühl-Cramer. Die Krankheit Sucht ist in einem generellen Sinne also gut zweihundert Jahre alt, somit fast so alt wie die Moderne. Das Jellinek-Modell im Speziellen strukturiert bis dato das Alkoholwissen; wieder und wieder durch Talk-Shows, Illustrierte, Aufklä-

rungskampagnen oder unmittelbare Erfahrung bekräftigt, gehört es längst zu unseren „*kulturellen Selbstverständlichkeiten*“.

Fast unbeachtet ist da geblieben, dass es sich empirisch ebenso wenig bestätigen ließ, wie einst die Alkoholismus-Entartungs-Hypothese. Schritt um Schritt hat die Forschung nahezu alle Essentials zerpflückt, z.B. den progressiven Verlauf. Inzwischen ist die Lage so unübersichtlich, dass in der Alkoholforschung wieder alle Hypothesen erlaubt sind. Sogar die, dass Alkoholismus ein Mythos sei. So suchen die einen nach Persönlichkeitsmerkmalen und genetischen Markern einer Krankheit, die die anderen für eine bloße Erfindung halten.

Freilich bleibt die Sucht, allein schon als symbolische Grenze zwischen dem Erlaubten und dem Verbotenen, dem Normalen und dem Anormalen, unverzichtbar. Dem steht keineswegs entgegen, dass sich diese Grenze als kulturell hoch variabel erwiesen hat: Gerade ihre prinzipielle Unschärfe nötigt zu einer strengen Sanktionierung der Grenzüberschreitung, nämlich mit dem Krankheitsverdikt - und sie erlaubt, das Feld des Pathologischen unter Einsatz feinerer Messverfahren und rigiderer Standards immer weiter auszudehnen; so hat sich bei grosso modo gleichem Pro-Kopf-Verbrauch die Alkoholismus-Prävalenz zwischen 1900 und heute nahezu verzehnfacht (3 bis 5 Prozent), Schätzungen der Prävalenz chronischen Alkoholmissbrauchs reichen gar bis 54 Prozent. Nicht zuletzt deshalb und aufgrund der Auflösung des klassischen „*disease models*“ hat sich der gesundheitspolitische Expertendiskurs wieder abgewandt von der Konzentration auf „*Risikogruppen*“ bzw. den Alkoholis-

mus. Stattdessen rückt, wie schon zur Jahrhundertwende, erneut der „*mäßige*“ Konsum in den Mittelpunkt des angemahnten Handlungsbedarfs. Dies ließe sich als Vorgriff auf eine erneute Erweiterung des Feldes des Pathologischen lesen. Jedenfalls fordert die Deutsche Hauptstelle gegen die Suchtgefahren, „*dass das übergeordnete Ziel einer wirkungsvollen Alkoholpolitik die Verringerung des Alkoholkonsums in der allgemeinen Bevölkerung sein muss*“ (Hervorh. H.S.). Weithin unbemerkt von der Öffentlichkeit haben sich die europäischen Länder in diesem Sinne verpflichtet, den Durchschnittsverbrauch um ein Viertel zu senken. Allein schon das erneut stark gestiegene Gesundheitsbewusstsein legt nahe, dass eine deutliche Reduzierung gelingen kann. Ob indes die wissenschaftlich - nun vor allem epidemiologisch - begründete Alkoholpolitik diesmal nicht intendierte und nicht wünschbare Folgen vermeiden kann, bleibt angesichts der historischen Erfahrungen, freundlich formuliert, eine offene Frage. Kein Zweifel aber besteht, dass der Diskurs über den Alkohol auch weiterhin im sozialen Spannungsfeld steht von teils bewusst, meist aber unbewusst ausgetragenen Verteilungs- und Statuskämpfen und wissenschaftlich verbrämten Wertkonflikten. Eine vernünftige Alkoholpolitik sollte diesem Umstand Rechnung tragen.

**Quellen- und Literaturhinweis:**

Hasso Spode: Thematisierungskonjunkturen des Sozialen Problems „Alkohol“. In: *PsychoMed* 8(1996)3.

Ders.: *Die Macht der Trunkenheit. Geschichte des Alkohols in Deutschland*, 2. völlig neubearb. Aufl., Opladen: Leske + Budrich [im Erscheinen].

Adel P. den Hartog

# Eating out of Outdoors: Development of Foodhabits outside the Household

## The Case of the Netherlands

The aim of this paper is to give insight in the development of eating outside the home, family or household. It will be discussed within the context of the industrial revolution, which has shaped since the 19th Century so much the food habits and diet of modern Europe. I will take the Netherlands as a case study, but try as much as possible to make comparisons with other European countries. The paper covers a time span of hundred years, however main emphasis will be given to the period after 1950.

### 1. Rural Food Habits

In rural areas and the towns before the industrial revolution, most food consumed was done at the household level.

In the Netherlands it was in the last Century round 1850 customary to consume all meals at home. Place of work and home were usually not faraway separated from each other, in a society much dominated by craftsmen and farmers. In the towns and countryside people returned home for lunch at noon.

In the relatively densely populated Netherlands the stroke at twelve from the bell tower of the church reminded people it was time to go home for lunch. In some regions of Europe like Tirol, farms had their own little bell tower to ring for lunch.

When demand for farming work was high such as during hay making or harvesting time, people consumed in the fields their bread and drinks taken away from home, or brought to the fields by family members.

There was however a category of people who did not take their meals at home such as the fishermen, sailors, the military, seasonal workers and the travel round merchants.

Snacks were occasionally consumed during fairs and public markets.

### 2. The commencement of eating outside the household as an important social phenomenon

Two major developments have strongly influenced the process of eating outside the household: the coming of the restaurant and the setting up of worker canteens. This process has to be seen within the context of the industrial revolution which leads among others to a separation between place of work and home, and a steady rise in Standard of living. The rise in Standard of living was a gradual process and it took much struggle before at the beginning of the 20th Century the working classes could escape from mass poverty.

Compared to England, Belgium, and Germany, industrialization started late in the Netherlands. Round 1870 the Dutch society changed from a trading and agrarian society into a more industrial oriented society.

#### 2.1 Eating out

In the first part of the 19th Century eating out could be done in the inns and taverns, meeting places for travellers and the local establishment. From France a new phenomenon spread all over Europe, the restaurant as an eating place for the emerging bourgeoisie. There are many theories on the development of the restaurant. It seems that the French revolution has contributed to the spread of the „haute cuisine“, so much related to the Royal court, into the French society. This happened by means of the rise of restaurants with a fine cuisine in Paris after 1789 and the spread of the French cuisine by those who fled for the revolution to other European countries.

In the cities of Europe the emerging



Mealtime during potato harvest, Zeeland 1942 [Zeeuws Documentation Centrum Middelburg]

## Foodhabits outside the Household

bourgeoisie developed the custom to go out for dinner in a restaurant. Its function was not only to enjoy the gastronomic pleasures. But also to be there, just as in the theatre to be seen by other persons of importance, to be part of a fashionable way of life. At the end of the 19th Century the middle class started to visit for recreational purposes eating houses and the café-restaurants. Hotels opened the so-called „table d'hôte", an open table where non residents of the hotel could enjoy a meal.

After the First World War, at least in the Netherlands, the daily menu or the „plat du jour" or eating a menu „à la carte" became the main characteristics of eating out in a restaurant.

## 2.2 Workers canteens

In the rising cities labourers could not return home anymore for lunch. Food was taken away from home and consumed at the factory site, often under very unhealthy circumstances. In many cases there was not a decent place to eat. Another problem was that near factories and in the harbour areas, all sorts of pubs where available, offering shelter and the temptation for alcoholic drinks, in particular the „jenever" or Dutch schnapps. Often the payment of wages took place in a pub, where the publican stimulated people to turn their wage into alcohol. Some temperance societies were very practical in their struggle against alcohol abuse. Instead of con-

centrating only on a ban on alcohol, some societies started to provide an alternative. In 1875 the Peoples Society Against Alcohol Abuse began to set up simple worker's canteens, providing shelter for lunch and coffee as an alternative drink for alcohol. The takeaway sandwich together with hot coffee or tea with much sugar can be considered as a replacement of a hot meal, a rudimentary form of fast food. Some progressive employers such as the industrialist J.C. van Marken established at the end of the 19th Century a modern and spacy canteen for his workers. It took however many years before enterprises were obliged by law to provide a Special space for consuming take away foods. This took place in 1934 as part of the Act on Labour Safety After the 1950's it became common practise for firms, often as part of the conditions of employment, to provide their personnel with a well equipped canteen.

## 3. Time saving on eating

The restaurant for the bourgeoisie with its gastronomy, was built on the concept that time to eat and money to spend was abundant available. However in the industrial society time became a scarce commodity. As was said before, in the expanding towns going home for lunch was impossible. There was a need for places to offer snacks and quick meals to office employees and shopworkers.

This process has been clearly mani-

fested in the United states at the end of the 19th Century. In his fascinating study on the transformation of the American diet, Harvey Levenstein (1988) mentions that in the 1890s, a Swedish entrepreneur opened a smorgasbord restaurant in Chicago which he called with a Spanish name „cafeteria". In the beginning of the 20th Century a swelling number of office employees stimulated in the U.S. the establishment of many restaurants to cater for the lower middle class.

Similar but less outspoken developments occurred in Europe. In the Netherlands the dairy industry established after 1900 the so-called milk parlours (melk salon) places where office employees and shopping ladies could drink a glass of milk and consume take away Sandwiches. At the same time the lunch room came into being, places where one could have a quick small meal, tea or coffee with cake. The lunch rooms, often associated with a confectionary have some resemblance with the Konditorei to be found in Germany Austria and Switzerland

In the 1930s we may observe in the Netherlands the first chain of cafeterias of the firms Heck and Rutecks, places where one could consume coffee or a small hot meal at tables or Standing up. The cafeterias of Heck were the places where common people could get for a little money a hot snack or small meal outside the household. It has stimulated



Model Labour Canteen, Delft 1900 [Gist en Spiritusfabriek]



Cafeteria Heck in the early 1960s.

## Foodhabits outside the Household

Eating outside the Household in the Netherlands			
Food habits at home	Food habits outdoors		
	eating at work	between meals	going out
1850 <ul style="list-style-type: none"> <li>• foods prepared and consumed at home</li> <li>• much home produced foods</li> <li>• return home for lunch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bread to take away, haymaking time, harvesting time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fair</li> <li>• market day</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rise of the restaurant, French cuisine</li> <li>• table d'hôte</li> </ul>
1900 <ul style="list-style-type: none"> <li>• meals mainly prepared and consumed at home</li> <li>• decline of home produced meals</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bread to take away, at factory site</li> <li>• some canteens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• few</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cafe-restaurant</li> </ul>
1950 <ul style="list-style-type: none"> <li>• meals mainly prepared and consumed at home</li> <li>• canned foods</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bread to take away</li> <li>• some canteens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vendig machine</li> <li>• snack bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cafeteria</li> <li>• Chinese/Ind. Restaurants</li> <li>• cafe-restaurant</li> </ul>
1990s <ul style="list-style-type: none"> <li>• decline meals prepared and consumed at home</li> <li>• processed foods</li> <li>• take away restaurant</li> <li>• caterer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• canteen</li> <li>• company restaurant</li> <li>• sandwiches to take away</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fast food restaurants</li> <li>• snack bar</li> <li>• vending machine</li> <li>• chip shop (patat)</li> <li>• petrol station</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bistro</li> <li>• Italian, Greek, Turkish rest.</li> <li>• gastronomic restaurant</li> <li>• revaluation of Dutch cuisine</li> </ul>

the common man to take the step of eating out of doors.

#### 4. Eating outside the household becomes a general phenomenon

The 1950s are for Western Europe a period with a so far unprecedented period of rapid increase in Standards of living. For the first time mass poverty disappeared, and all social categories of the society had access to food at all times and often to food exclusively consumed so far by the upper classes.

Common people started to eat outside their household for recreation and cosi-

ness. In the Netherlands in 1960 84% of respondents of a representative survey said seldom or never to visit a restaurant. In 1978 this percentage decreased to 44% and in 1980 to 26%.

Several factors have stimulated the trend of eating out:

(1) In the first place the already mentioned increase in Standard of Irving. Eating outside the household for pleasure can only be done when there is a sufficient economic basis.

(2) Another factor is the increase in lei-sure time. After the 1960s the official working hours were reduced from 48 to 40 hours. Working on Saturday disap-

peared and the number of holidays increased from 18 to 31 days, official holidays included. The spending of leisure time plays now in Europe an important role.

The process of decolonization and labour migration to Western Europe has played an important role in the establishment of ethnic restaurants in European countries. During the Dutch-Indonesian conflict for independence a great number of service men spend a number of years in the tropics. During their overseas Service they came in contact with the Indonesian and Chinese cuisine. After demobilisation they formed a sizeable group of exotic food. Chinese entrepreneurs met these demands by setting-up family ran restaurants, offering cheap meals at low prices. In order to reach a great number of customers, the Chinese cuisine became very much adopted to the local Dutch taste and loosing in the long run much of its original characteristics. The success of the so-cal-led Chinese-Indonesian restaurant is in the 1970s overtaken by Italian, Greek, Yugoslav and Turkish entrepreneurs. The Chinese pioneers of older times in getting the Dutch in great numbers to eating out are now reassessing their position by giving more attention to the genuine culinary levels of the Chinese cuisine.

(4) Besides migration, mass tourism to France, Spain and Greece stimulated people to appreciate other kinds of food and dishes.

(5) Changes in the demographic composition of households have created new demands for eating outside the household. Children are leaving at much earlier age the family, which results in an increase in one and two person households. These types of small households are not likely to prepare always their meals at home, as is the case with the traditional family of husband, wife and children.

#### 5. Differentiation in the availability of time and money

An important factor in the development of eating out is the growing differentiation in the availability of time and money. Households with two incomes earning Partners have generally insufficient time to perform on a daily basis all housekeeping activities such as cleaning and cooking. On the other hand money is relative sufficiently available to buy off these activities by eating out or to bring home already prepared foods and meals from takeaway restaurants.

At the other end of the spectrum are the unemployed households, where time is sufficiently available but not money. These households are less or not at all eating out. We have to make however a qualification to this observation. In England for instance the Fish and Chips Shops became very important among poor households lacking the resources to prepare something of a hot meal at home. This is particular the case for those who have been cut off from electricity or gas.

For the income earning and more better off households one may observe a further monetization of the household. Traditional tasks such as cooking are increasingly performed by others. This means time saving on Shopping for food, food preparation and cooking and of course a liberation from the burden to wash the dishes.

## 6. The arrival of fast food

Netherlands we took over from Belgium in the 1950s the chip stands or "Frietkraam" serving fresh "patates

Country	Percent of Spending (1987)			Food Away From Home Exp. Share	Food Spending Per capital (\$1987)
	Total, Food, Bevs.	Food (Home)	Alcol. Bevs.		
US	13.3%	10.5%	1.5%	34%	\$1,796
Netherlands	17.2	14.6	1.9	23	1,298
France	18.8	16.2	2.1	28	1,559
Luxembourg	18.9	15.9	1.6	na	1,500
Denmark	19.6	15.7	3.3	20	1,755
W. Germany	20.9	18.0	2.3	na	1,830
U.K.	21.0	13.0	6.9	28	936
Italy	22.9	20.7	1.8	32	1,667
Belgium	23.7	19.5	3.3	11	1,767
EC-12, ave.	25.4	23.1	2.0	25	1,467
Spain	27.5	26.0	1.1	34	1,269
Portugal.	42.0	40.0	1.8	na	887
Greece	40.4	37.4	2.1	na	1,253
Ireland	54.4	40.5	11.9	na	1,888

**Tab.1: Household Food Expenditure Comparisons, EC-12 and US, 1987.**  
Source: European Marketing Data and Statistics (1990).

Although the cradle of fast food has undoubtedly been in the United States, that does not mean that fast food was absent in Europe before the arrival of McDonalds and other American fast food chains in Europe at the End of the 1970s.

In Europe round 1900 food vending machines and snack bars could be found in the main railway stations. In the

frites", unfortunately named in English French fries. The chips stand and later chips shop is still a very popular sales outlet for fast foods with the Belgium fries as a core activity.

In the U.S. some progressive thinkers had a positive attitude towards the effects of industrialization on society. In 1898 the feminist Charlotte Perkins Gilman made a plea for the industrialization of food in her book on „Women and Economics". According to her food industry will provide more nutritious, cheaper and hygienically foods than foods prepared at home. It will relieve women from the burden of food preparation and cooking. She foresaw the development kitchen less homes and visits of individuals and families to establishment offering already prepared meals.

Although we may have a doubt to all accomplishments of the food industry, she got already in a very early stage a point, which is a need for fast food by working couples. Fast food developed in a society where the credo of being on the move and time is money is so much heard.

In the 1950s and 1960s fast food restaurants and drive-ins of McDonald's,



**A Dutch fast food shop in a major city**

## Foodhabits outside the Household

Pizza Hut, Taco bells and Kentucky Frieds conquered the U.S.

In 1971 McDonalds penetrated in Europe, centred round the hamburger, a cheap but good piece of cow meat, appealing to the carnivore dimensions of the American food culture. It is of interest to note that the term of fast food is not favoured by McDonald's. They prefer to use the term quick Service restaurants. In the Netherlands in 1991 there were 60 establishments of McDonald's, much at the expense of the local snack bars.

A relative new development in fast food, at least in the Netherlands is the change of petrol stations along the motorways into shops selling sweet snacks and ready to eat foods. The hasty motor driver often prefers to have a quick snack at the counter, rather than visiting the more time consuming motorway restaurant. These food outlets are called in the Netherlands the „gray Channel" as they on a semi legal basis compete with the super markets and food shops, still handicapped by more limited opening hours. In England, where the policy of giving a licence to establish a business is more liberal, Texaco started in 1994 to sell in a petrol Station even fruit and vegetables together with a vast assortment of fast foods.

## 7. Resistance to change

So far my presentation may have given the impression that the development of eating out has been a smooth process, without any setbacks or some resistance to change.

It is of importance to take into account that the Dutch food culture has not been influenced by a court culture, as is the case with other European

food cultures such as of France, Belgium or Austria. In a nation of traders, spending too much time and money on food was considered as a waste. Calvinistic traditions may have played a role, but one has to be very careful with using religion as the explanatory factor of the nature of a food culture. So there has been in the Netherlands a tendency not to spend too much money on food.

Looking at present data (Tab. 1) this is still valid. Germans spend for instance more money on food than the Dutch. This had a slow down on the development of eating out.

Compared to other European countries, school feeding, by providing a lunch to primary school children, was not accepted. Nutrition was considered to be a family responsibility and this could never been taken over by the state. In this respect Protestant, catholic and social-democratic parents shared the same view, children could not be fed outside the family circle. At the end of the 1970s with an increase of working mothers, parents got a more relaxed attitude towards children having a lunch at school.

	Netherlands	US
Top class gastronomy	3	3
Ethnic restaurant	38	20
Cafe restaurant	41	55
Bistro	16	1
Station, airport	1	1
Fast food	1	20
	100 %	100 %

Tab. 2 Types of restaurants visited by consumers in the Netherlands and the US in the 1980s (in%), Source: Uhl, 1992

The question one may pose is, shall the fast food chains replace the Dutch snack bars and food vending machines and the various types of restaurants? Compared to the US the fast food has a modest place in the total types of restaurants visited by consumers. In the US in the 1980s 20% of consumers visited on a regular basis fast food establishments, whilst this percentage in the Netherlands was only 1% (Tab.2). The fast food is however a threat to the local snack bars and vending machines mainly run by small entrepreneurs. The design of these establishments are often not very attractive compared to the clean and much better designed fast food restaurants.

The success of McDonald's has sometimes encountered much public resis-

tance. In 1986 a disturbance broke out when McDonald's opened its doors in the very historic centre of Rome, near the famous Spanish Steps. This was considered as a surprise attack on the Italian cuisine. Despite noisy protests of the local entrepreneurs, young Romans visited in large numbers this modern innovation.

In the Netherlands the hamburger is always consumed with chips and not as in the U.S., only as a role of bread with a piece of meat in between. In the Dutch traditions a hot piece of meat should be eaten with potatoes.

In his study „cooking, cuisine and class" the anthropologist Jack Goody wonders whether we are not heading towards a world cuisine as to be found in international hotels. It is a kind of what he calls an Esperanto kitchen, all sorts of things from everywhere.

It is of interest to note that there is now in Europe a kind of a counter development against the uniforming tendencies of our life style, caused by the process of internationalization. It is the trend of going back to the roots or the region. The phenomenon can also be observed in. cooking; there is a clear reevaluation for local and regional cooking, both at home as well as on the menu in restaurants. In France a new feature is to promote the true cuisine of the provinces in restaurants and hotels, „le menu de terroir" or regional speciality menu.

## 8. Moral issues on our plate

The enjoyment of food and in particular eating out is an important social function of food in a society In our countries of Western Europe mass poverty and hunger have disappeared and there is access to food for most people. In the 1960s and early 1970s, people could without too many questions enjoy eating and drinking. The economic crisis of the 1930s and the war period were already a long time ago, so there was no cause for major concern.

This has changed much nowadays. Nutrition studies pointed out the danger

of over nutrition. Until recently the worry for food and nutrition remained among relative small, but active groups such as the Reform Movement and the environmentalists can now not be fully ignored. In his book on John Harvey Kellogg and Maximilian Oskar Bircher-Benner, the Innovators of respectively the healthy foods cornflakes and muesli (1993), Albert Wirtz points out that we have moral issues on our plate.

Indeed the present consumer, also when eating out of doors, is confronted with moral issues. Even the indifferent consumer can not fully escape from it:

- (1) What is the effect of the consumed food to my health?
- (2) How is the food produced, does it contain health threatening consumed additives?
- (3) What are the ethical dimensions of

the food production and food processing? How do we cope with the integrity of animal and plant?

(4) What about eating salad in the winter, should we indeed forget there is still a possibility to eat according to the seasons? A salad bar in fast food restaurant, what are the energy costs to grow vegetables in a hothouse or to Import them by plane from warmer countries?

(5) When eating in snack bars and fast food restaurants or making use of take-away meals, what to do with the enormous waste of the packaging?

(6) Finally but equally important, when we consume foods imported from developing countries, do we give the farmer a fair price?

## 9. Concluding remarks

Eating outside the household is still

in-creasing, particularly in countries such as the Netherlands where eating out of doors is a relative new mass phenomenon. According to the National Food consumption survey in 1992 24.7% of the total energy intake was consumed outdoors. Needless to say that the percentage was much higher for the age group 16-22 years of age, ranging from 27 to nearly 40%.

Are we going to away of life where eating at home is virtually on the decline? I do not think this is the case. Compared to the U.S., Europeans still attach much value to eating at home with the family or friends, and at relative fixed meal times. Most likely the core of our food habits will remain to be; to give preference to eating at home, with eating outside the household as an useful or pleasant change.

Uwe Spiekermann

# Zeitensprünge: Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt 1880-1940

Die Zeit zu überwinden ist seit langem ein Traum des Menschen. Dieser Traum nährt nicht allein Geschichtsschreiber und Historiker, die als professionelle Erinnerung Vergangenes aktuell halten oder zumindest aktuell halten sollten. Zeitensprünge sind und waren vielmehr elementar und materiell notwendig, wenn es galt, die geernteten Nahrungsmittel das ganze Jahr über zu nutzen und bis zur nächsten Ernte damit hauszuhalten. War das Wesen der Nahrung Verwesung, Zersetzung, Entwertung, so gebot die Lebensmittelkonservierung diesen Prozessen Einhalt. Sie war Ausdruck menschlicher Herrschaft über die ihn umgebende Natur. War Konservierung einst im Haushalt verankert, in Ernterhythmen und Jahreszeiten eingebunden, so schien mit dem Aufkommen der Konservierungsindustrie im späten 19. Jahrhundert eine neue Zeit des Umgangs mit Nahrung angebrochen. Es war eine liberale Zeit: Die Konservierungsindustrie schien die tägliche Kost dem Mahlstrom der Verderbnis zu entreißen, schien Zeit und Raum durchbrechen zu können. Technischer Fortschritt, nationale und internationale Arbeitsteilung, der Ausgleich des Mangels durch freien Handel - mit diesen Mitteln sollten Hunger und Unterernährung besiegt, soziale Konflikte vermindert und die Haushalte von bisheriger mühseliger Konservierungstätigkeit entlastet werden.<sup>1</sup> Hitze-sterilisierung und Gefriertechnik, Büchsen und neue Konservierungsmittel sollten die seit langem gebräuchlichen Techniken des Pökeln und Dörrens, des Einkellerns und Räucherns ablösen und beerben, zumindest aber auf eine neue, qualitativ höhere Stufe heben.

Sie lasen richtig, es hieß „Stufe heben“. Mein Duktus verrät es, ich bin offenbar der Sprache der Quellen verhaftet geblieben. Denn im späten 19. Jahrhundert waren Stufentheorien wirtschaftli-

cher Entwicklung üblich, sie gaben die Denkrichtungen vor. Also: Auf die Hauswirtschaft folgt die Stadtwirtschaft, dann die Volkswirtschaft, gar die Weltwirtschaft. Oder: Der Haushalt entwickelt sich von einer Produktionswirtschaft zu einer Konsumtionswirtschaft, an die Stelle der Eigenversorgung tritt Fremdversorgung. „Modern“ spricht man wohl eher von einer Kommerzialisierung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten, von Enthäuslichung der Konservierung. Sie merken, Stufentheorien sind einseitig, das Verhältnis von Industrie und Haushalt darin stets hierarchisch, stets in Form einseitiger Landnahme gedacht. Und am Beispiel der Lebensmittelkonservierung kann gezeigt werden, dass derartige lineare Denkschemata die historische Analyse auch auf falsche Fährten führen können. Die Hauptthese dieses Beitrages ist dagegen, dass der Aufbau einer leistungsfähigen Büchsen- und Gefrierkonservenindustrie, der Einsatz neuer Konservierungsmittel und neue Verfahren industrieller Trocknung durchaus begleitet werden konnten von einem generellen Bedeutungsgewinn häuslicher Konservierung. Die Lebensmittelkonservierung war zwischen 1880 und 1940 kein Nullsummenspiel zwischen Industrie und Haushalt, sondern ein Prozess bipolaren und gleichwohl verzahnten Wachstums. Um dies nachvollziehbar zu machen, gilt es, zuerst die Entwicklung der wichtigsten Zweige der Konservierungsindustrie zu skizzieren. Im Mittelpunkt des zweiten Teils stehen dann die Veränderungen der häuslichen Konservierung, ehe es abschließend darum gehen wird, Erklärungsansätze für die unterschiedlichen Wege der Lebensmittelkonservierung in Industrie und Haushalt zwischen 1880 und 1940 zu finden.

## 1. Industrielle Lebensmittelkonservierung zwischen Expansion und Krisen

Das 19. Jahrhundert war noch kein „Konservenzeitalter“<sup>2</sup>. Doch gegen Ende des Jahrhunderts - in den 1890er Jahren - gewann die schon 1809 von Appert propagierte Hitze-sterilisierung industriellen Charakter. Die Konservenindustrie wurde zum Vorreiter neuer zeitüberdauernder Produkte, war der bedeutendste Zweig der Konservierungsindustrie. Erste, noch handwerklich geführte Betriebe datieren zurück in die 1840er Jahre, nennenswerte Produktionswerte wies aber erst in den 1860er Jahren die Braunschweiger Spargelkonservenindustrie auf. Doch selbst in diesem Zentrum der Konservenproduktion wurde erst 1873 der erste Autoklav eingeführt, ein geschlossener eiserner Kessel, in dem Nahrung durch Überdruck schneller sterilisiert werden konnte. Neben das Luxusgut Spargel traten seitdem vermehrt preiswertere Gemüse, meist Erbsen und Bohnen. Seit 1889 konnten automatische Dosenverschlussmaschinen das bisher übliche Verlöten der Konservendosen per Hand ersetzen. 1890 wurden erstmals Erbsenlöchtemaschinen eingesetzt, wodurch das Aushülsen per Hand abgelöst werden konnte. Drei Technische Innovationen waren notwendig, um die Produktion zu erhöhen, die 1884 im Braunschweiger Raum bei 600, 1889 bei 2.9001 Spargel pro Jahr lag.<sup>4</sup> Doch erst ein gesicherter Absatz durch die neu aufkommenden Warenhäuser seit 1892, sowie etwas später durch Massenfiliasten und Konsumvereine führte zu einem schnellen Wachstum über den regionalen Bedarf hinaus (Abb. I)<sup>5</sup>. Die großen Einzelhandelsbetriebe waren wesentlich verantwortlich für deutlich sinkende Konservenpreise. Sie ermöglichten den

### Konserventransporte der Braunschweigischen Landeseisenbahn 1891-1913

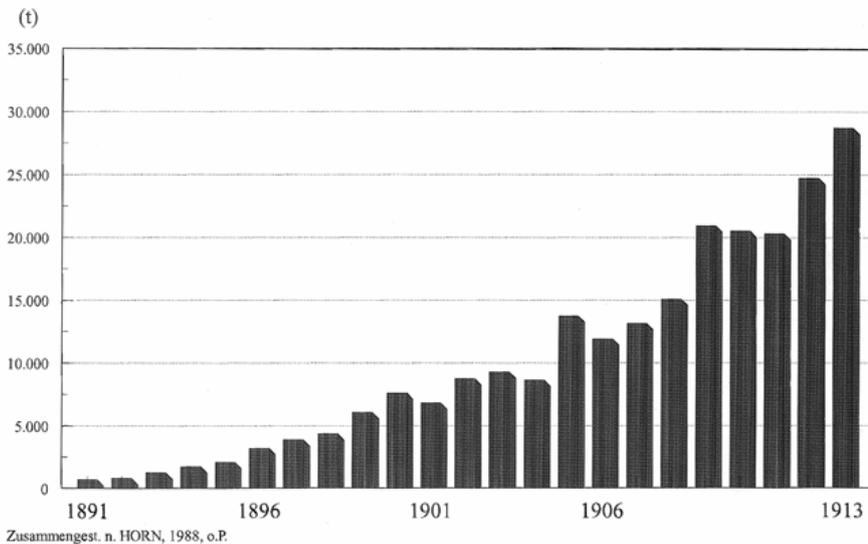


Abb. 1 Konserventransporte der Braunschweigischen Landeseisenbahn 1891-1913

Herstellern geringe Fixkosten, setzten ihre Nachfragemacht offensiv gegenüber den meist mittleren Firmen ein und verkauften die Konserven vielfach gar unter Einkaufspreis, um so die Preiswürdigkeit ihrer Geschäfte werbewirksam zu demonstrieren. Zwischen 1872 und 1902 halbierte sich der Preis einer Kilodose Erbsen von 2 M auf 1 M, verringerte sich der von Bohnen gar von 1M auf ca. 30 Pfg.<sup>7</sup> Konserven galten zwar nach wie vor als etwas Feines und blieben für Arbeiterhaushalte faktisch unerschwinglich, doch seit der Jahrhundertwende gelang es, „die Konserven auch in den kleinbürgerlichen Haushalt einzuführen.“<sup>8</sup> Erst im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts wurden Gemüse- und importierte Cornedbeefkonserven Massenartikel, griff der Käuferkreis über das gehobene Bürgertum hinaus.<sup>9</sup> Dennoch blieb der Absatz vergleichsweise gering: 1900 wurden ca. 5.500 t Büchsenfleisch importiert, d.h. ca. 100 gr. pro Kopf der Bevölkerung.<sup>10</sup> Und ca. 30 Mio. Kilodosen Gemüse fanden Käufer, also pro Kopf eine halbe Dose.

Das schnelle Wachstum dieses auf größere Städte konzentrierten Konsums führte allerdings - parallel zum Preisverfall - zu einer ersten Überproduktionskrise, der viele Fabriken zum Opfer fielen. Die Strukturprobleme traten dabei deutlich hervor. Die Konservenindustrie war eine ausgeprägte Saisonindustrie, wies stark wechselnde Beschäftigungsziffern<sup>11</sup> auf, hatte überdurchschnittliche Fixkosten und einen unterdurchschnittlichen

Kapitalumschlag. Der Wettbewerb zwischen den Firmen intensivte sich auf Kosten der Produktqualität: Die Konservenbüchsen wurden vielfach nur unzureichend gefüllt, geringe Qualitäten und falsche Etikettierungen schufen ein zunehmend schlechtes Produktimage.<sup>12</sup> Jeder der vielen kleinen, bestenfalls mittleren Betriebe hatte eigene Qualitätsstandards, standardisierte Ware wurde nicht angeboten. Die Folge waren

gemeinsame Bemühungen von Kleinhandel und Industrie, Inhalt, Größe und Kennzeichnung der Dosen zu normieren. 1907 einigte man sich für Gemüse- und Obstkonserven auf die so genannte Einheitsdose, mit deren Hilfe es gelang, dem schwindenden Vertrauen der Käufer in die Konservennahrung entgegenzusteuern.<sup>13</sup> Dies gelang, auch wenn die unterschiedliche Rohwarenqualität nicht behoben werden konnte: 1913 wurden im Deutschen Reich ca. 80 Mio. Dosen Gemüse- und 30 Mio. Dosen Obstkonserven produziert, d.h. der Verbrauch hatte sich gegenüber der Jahrhundertwende auf ca. 2 kg pro Kopf mehr als verdoppelt.<sup>14</sup>

Geringeren Erfolg wies dagegen die Fleischkonservenindustrie auf, obwohl sie nach dem Verbot ausländischer Importe im Jahre 1900 beste Rahmenbedingungen hatte. Massenware, wie etwa deutsches Corned Beef, war von schlechter, uneinheitlicher Qualität und hohen Preisen, die Mehrzahl der Hersteller konzentrierte sich auf Luxusfleischwaren, auf Schiffsausrüstung und Heeresverpflegung. Die einzige nennenswerte Ausnahme und das zugleich erfolgreichste Produkt bildete das 1896 eingeführte Dosenwürstchen, von dem allein der Marktführer Heine 1913 150 Mio. Stück produzierte.<sup>15</sup> Auch die Fischkonservenindustrie gewann parallel zum Aufbau der deutschen Hochseefischerei an Bedeutung, 1907 betrug



Abb. 2 Kondensmilch- und Trockenmilchangebot im Deutschen Reich 1903

## Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt

der Umsatz ca. 107 Mio. M. Meist handelte es sich um geräucherte und marinierte Ware, Büchsenkonserven hatten nur marginale Bedeutung. Und, um den Dosenreigen abzuschließen, auch die Kondensmilch war als Babykost und Milchersatz akzeptiert, wengleich die hohen Preise einen breiten Markterfolg noch verhin-derten (Abb. 2).<sup>17</sup>

Konserven entwickelten sich zwischen 1895 und 1914 offenbar zu einer realisti-schen Alternative zur häuslichen Konser-vierung. Einen weiteren Preisverfall und wachsende Qualität vorausgesetzt,

Jahr	Konserven-/Präservenfabr. aller Art		Fischkonserven-fabrikation		Fischräuchereien		Marmeladen-h erste llu ng		Sauerkonserven-fabrikation	
	Betr.	Beschäft.	Betr.	Beschäft.	Betr.	Beschäft.	Betr.	Beschäft.	Betr.	Beschäft.
1901	202		129		-		93		78	
1911	236		348		-		180		155	
1914	322	14.587	209	4.079	212	899	198	1.208	231	1.213
1918	812	26.616	249	2.736	208	692	336	5.845	344	2.700
1919	755	20.679	267	3.397	205	1.045	354	5.064	310	2.352
1921	488	11.787	313	5.089	216	1.049	342	3.388	278	1.890
1926	384	13.386	370	8.103	195	1.304	245	2.185	274	2.238
1927	372	14.533	378	9.126	204	1.368	228	2.228	284	2.391
1928	373	16.149	383	9.040	202	1.404	224	2.334	301	2.447
1929	368	16.810	377	9.609	202	1.172	204	2.146	301	2.589
1930	366	13.095	391	9.163	226	1.210	203	1.625	305	2.122
1931	376	10.532	387	8.058	264	1.311	203	1.673	323	2.020

**Tab. 1 Entwicklung ausgesuchter Zweige der Konservierungsindustrie im Deut-schen Reich 191-1931**

schien die Entlastung der Haushalte von eigener Konservierung grundsätzlich möglich. Das galt um so mehr, als auch andere Arten industriell konservierter Nahrung beachtliche Zuwachsraten aufwiesen. Hohe Bedeutung hatte z.B. die Sauerkonservenindustrie, deren Anfänge ebenfalls in den 1860er Jahren lagen.<sup>19</sup> Vorwiegend in der Rheinschiene, Schleswig-Holstein und Bayern behei-matet, entwickelte sie sich seit den 1890er Jahren in raschem Tempo. 1913 wurden nicht allein 5,6 Mio. Dosen Gurken hergestellt, sondern ebenso 90.000 t Sauerkraut, d.h. fast 3 Pfd. pro Kopf.<sup>20</sup> Das erscheint viel. Doch hätte diese Menge ausgereicht, um das bekannte Stereotyp des Sauerkraut essenden Deutschen zu unterfüttern? Sauerkraut war immerhin ein relativ billiges Pro- dukt, welches auch von Arbeiterhaus- halten gekauft wurde. Als weiterer Zweig der Konservierungsindustrie etablierte sich seit Mitte der 1880er Jahre

das Trocknungsgewerbe.<sup>21</sup> Während die Masse des billigen Trockengemüses im Deutschen Reich produziert wurde - es handelte sich 1905 um 26.580 t, d.h. um ca. 400 gr. pro Kopf<sup>22</sup> -, beherrschte Importware den wichtigeren Markt des Dörrobstes. Besonders amerikanische Pflaumen, Äpfel und Aprikosen waren weit verbreitet, so dass der Import 1913 insgesamt fast 50 Mio. M erreichte.<sup>23</sup>

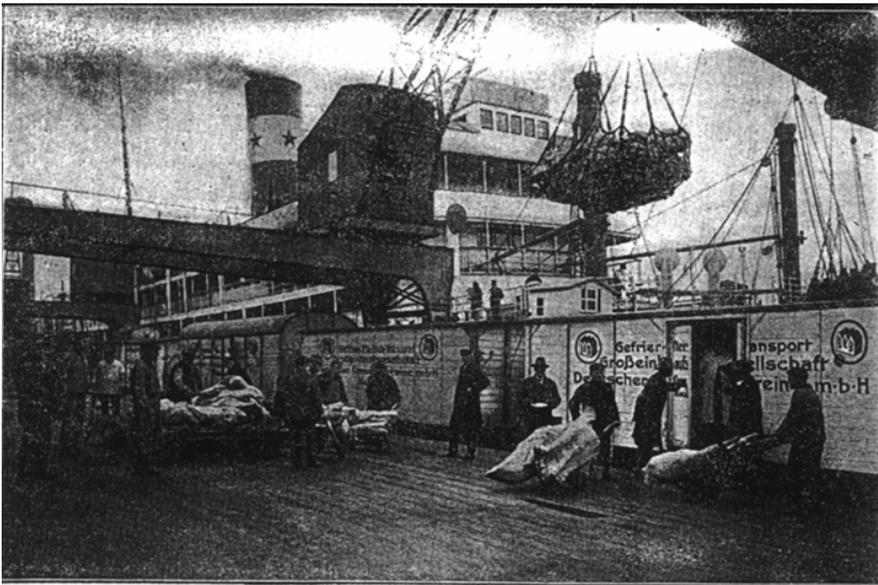
Zu Beginn des Ersten Weltkrieges war die Konservierungsindustrie ein expan-dierender Wirtschaftszweig. Doch die absolute Produktion war noch relativ

niedrig. Der Pro-Kopf-Konsum indus-triell konservierter Nahrungsmittel (in-klusive Sauerkraut) dürfte vor dem Ersten Weltkrieg bei ca. 10 kg gelegen haben. Es handelte sich dabei fast durchweg um Ergänzungen der bestehenden Nahrungspalette. Konservierte Nahrung war bequeme, teils wohlschmeckende, teils billige Zukost, deren wachsender Verzehr die steigenden Reallöhne seit 1895 spiegelte. Die Bedeutung der Hauptnahrungsmittel, also Kartoffeln, Brot, Milch und Milchprodukte sowie Fleisch und Fleischwaren, wurde durch diese neuen Produkte nicht beeinträch-tigt.

Der Erste Weltkrieg veränderte diese Situation nachhaltig. Die tägliche Kost wurde schnell zum brennendsten All-tagsproblem, zu dessen Lösung sich die Konservierungsindustrie durchaus emp-fahl. Tab. 1 zeigt ein allgemeines Wachs-tum der Zahl der Betriebe und - mit

Ausnahme der Fischverarbeitung - auch der Kernbelegschaften. Doch die Zah-len der Eckdaten 1914 und 1918 verde-cken mehr, als dass sie erhellen. Hinter dem Wachstum der Konserven- und Präservenfabriken aller Art verbarg sich ein immenser Bedeutungsverlust der bisher führenden Obst- und Gemü-sekonservenindustrie. Spargel wurde als Luxusgemüse immer weniger ange-baut, Arbeitskräfte- und Düngemittel-mangel führten zu schwindenden Gemü-se- und Obsternten. Seit 1915 wur-den Zinn und Dosenbleche zentral be-wirtschaftet und vorrangig für die Mili-tärverpflegung eingesetzt. Lediglich ca. 30 Mio. Dosen Gemüsekonserven wur-den zwischen 1917 und 1919 pro Jahr hergestellt; und deren Qualität war aufgrund der immer häufiger verwen-deten Schwarzblechdosen zunehmend schlechter geworden. Auch in der Frie-denswirtschaft blieb die ökonomische Lage der Gemüsekonservenindustrie kritisch, 1921 wurde nicht einmal die Hälfte des Vorkriegsstandes abgesetzt, die Inflation unterminierte das ökono-mische Fundament der Betriebe und die Kaufkraft potentieller Konsumenten vollends.<sup>27</sup> Mittelfristig härter traf es gar die Fleischkonservenindustrie, die aufgrund der Heereslieferungen wäh-rend des Krieges noch immense Wachstumsraten zu verzeichnen hatte. Im Sommer 1915 lag die Tageskapazität immerhin bei einer halben Mio. Portio-nen Fleischkonserven.<sup>28</sup> Doch auch die Militärs konnten dem Fleisch- und Weißblechmangel schließlich kaum mehr begegnen. Nach Friedensschluss wurde die Produktion von Fleischkon-serven 1920/21 gar verboten, nur die seit 1919 wieder einlaufenden Importe schufen einen gewissen Ausgleich. Auch die Fischverwertung musste während des Krieges starke Einbußen hinnehmen, da Hochseefischerei auf-grund der Kriegslage meist unterblei-ben musste.

Dennoch nahm während des Krieges die Produktion konservierter Lebensmittel insgesamt deutlich zu. Das lag nicht allein am Wachstum der Sauerkrautpro- duktion, für die bis zu 1.600 meist kleine Betriebe arbeiteten. Daneben wurde die Gemüse- und Obsttrocknung



**Verladen von Gefrierfleisch für die GEG  
im Hamburger Hafen.**

**Abb. 3 Gefrierfleischimport im Hamburger Hafen 1926**

wesentlich intensiviert, Reich und Städte richteten Großbetriebe zu Dutzenden ein. Die ohne kundiges Fachpersonal aus dem Boden gestampften Trocknereien produzierten jedoch Produkte mit grauenvollem Geschmack, welche gleichwohl v.a. bei Massenspeisungen eingesetzt wurde.<sup>29</sup> Die allgemeine Abneigung gegenüber diesen Trockenkonserven war so groß, dass das Ende des Weltkrieges auch das faktische Ende der deutschen Gemüse- und Obsttrocknungsindustrie bildete. Dagegen konnten die schmackhafteren ausländischen, v.a. US-amerikanischen Produkte seit 1919 diesen Markt neu erobern.<sup>30</sup> Noch 1933 wurde Dörrgemüse im Umfang von 288.000 t Frischgemüseäquivalent importiert, ehe die deutsche Autarkiepolitik diese Importe rigide drosselte.<sup>31</sup>

Eine bleibende Nahrungsinnovation des Ersten Weltkrieges war dagegen die industriell hergestellte Marmelade. Die vor der Jahrhundertwende nur im Rheinland nennenswerte (Pflaumenmus-)Produktion hatte sich bis zum Beginn des Ersten Weltkrieges eher verhalten entwickelt (Tab. 1), die meisten Hersteller produzierten nur für einen kleinen, lokal begrenzten Markt. Das änderte sich im Kriege. Marmelade musste helfen, die Obsternten zu

verwerten und zugleich einen billigen Brotbelag anstelle der immer weniger verfügbaren Fettaufstriche liefern.<sup>32</sup> Obwohl spätestens seit 1916 die Zuckerknappheit zu nachhaltigen Qualitätseinbußen führte und das sog. Kriegsmus an Würgequalität den Dörrgemüsen nicht nachstand und trotz der bis Mitte der 1920er Jahre geringen Auslastung der Marmeladenindustrie, blieb die Fabrikarmelade doch seitdem Bestandteil der täglichen Kost.<sup>33</sup>

Im ersten Weltkrieg begannen ferner umfangreiche Versuche für das Schnellgefrieren von Fischen, Fleisch, Obst und Gemüse. Praktisch nutzbare Ergebnisse blieben jedoch aus, lediglich das Ende des 1900 verfügten Quasi-Importverbotes für Gefrierfleisch ermöglichte ein neues, v.a. für die weniger kaufkräftige Bevölkerung bedeutsames Nahrungsmittel, bis die Importe erst kontingentiert, 1931 schließlich wieder unterbunden wurden (Abb. 3).

Das Jahrzehnt der Ernährungskrise 1914 bis 1923 bedeutete für die Konservierungsindustrie insgesamt einen nachhaltigen Bruch. Trotz der im Weltkrieg deutlich steigenden Bedeutung konservierter Nahrungsmittel, schaffte die Konservierungstechnik keine

nachhaltige Abhilfe in der Notzeit, konnte auch sie keine sichere, das ganze Jahr über währende Versorgung garantieren. Im Gegenteil: Die große Zahl notgedrungen minderwertiger Produkte führte zu einer allgemeinen Abneigung gegenüber in deutschen Landen konservierter Nahrung. Dass dies keine grundsätzliche Abkehr von industriell konservierter Nahrung war, zeigte seit 1919 der Erfolg ausländischer Produkte, v.a. von Kondensmilch, Corned Beef und Dörrobst. Sie waren von standardisierter Qualität und boten schmackhafte Abwechslung auf dem Tisch.

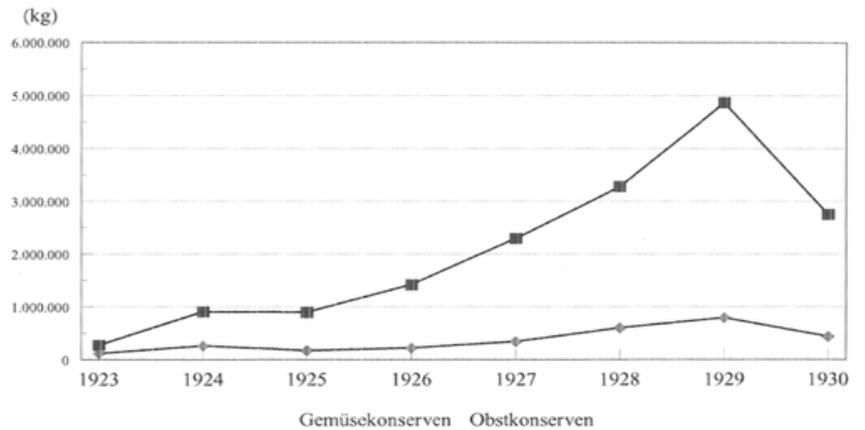
Auch während der ersten Hälfte der 1920er Jahre blies der deutschen Konservierungsindustrie der Wind ins Gesicht. Die fachliche, v.a. aber die öffentliche Debatte über den Wert konservierter Kost intensivierte sich. Schon vor dem Ersten Weltkrieg hatte es vielfältige Diskussionen über den Einsatz neuer chemischer Konservierungsmittel gegeben. Zwischen 1858 und 1875 wurden die antimikrobielle Wirkung von Borsäure (1858), Ameisensäure (1865), Salicyl- und Benzoessäure (beide 1875) entdeckt und damit den Produzenten neue Möglichkeiten eröffnet.<sup>36</sup> Die Mehrzahl der Nahrungsmittelchemiker forderte daraufhin ein grundsätzliches Verbot dieser neuen Mittel. Neben gesundheitlichen Risiken betonten sie besonders die Sinnestäuschung über die Qualität der Nahrung und die insgesamt nur unzureichende Konservierungsleistung.<sup>37</sup> Industrievertreter betonten dagegen regelmäßig, dass bestimmte Konservierungsmittel notwendig und unverzichtbar seien. Die Gesundheitspolitik reagierte verhalten: Verbote wie etwa 1902 der Borsäure, der Salicylsäure oder des Formaldehyd (für Fleisch und dessen Zubereitungen) waren stets mit Ausnahmen versehen, andere Konservierungsmittel, etwa Ameisen- und die meist verwendete Benzoessäure, wurden unter einen wenig effizienten Deklarationszwang gestellt.<sup>38</sup> Zwischen 1914 und 1923 boten die gesetzlichen Regelungen keinen Schutz, im Angesicht des Hungers standen Gesundheitsbedenken hintan. Im

## Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt

Gefolge des Nahrungsmittelgesetzes von 1927 wurden Konservierungsmittel zwar grundsätzlich verboten, Ausnahmen blieben aber weiterhin in großem Umfang erlaubt. Auch wenn sich in den 1920er Jahren die Art der verwendeten Konservierungsmittel langsam wandelte, zerstörten die Diskussionen über „schleichende Gifte“<sup>39</sup> nachhaltig Vertrauen und ließen häusliche Alternativen gesünder erscheinen. Das galt auch für die Folgezeit, obwohl die Industrie durchaus bemüht war, weniger schädliche Konservierungsmittel einzusetzen. Allerdings dominierten in den 1930er Jahren prozesstechnische, vermeintlich „sachliche“ Argumente der Industrievertreter die fachliche Diskussion - die bei Nichtfachleuten schon damals auf ein gewisses Grundmisstrauen trafen.<sup>40</sup>

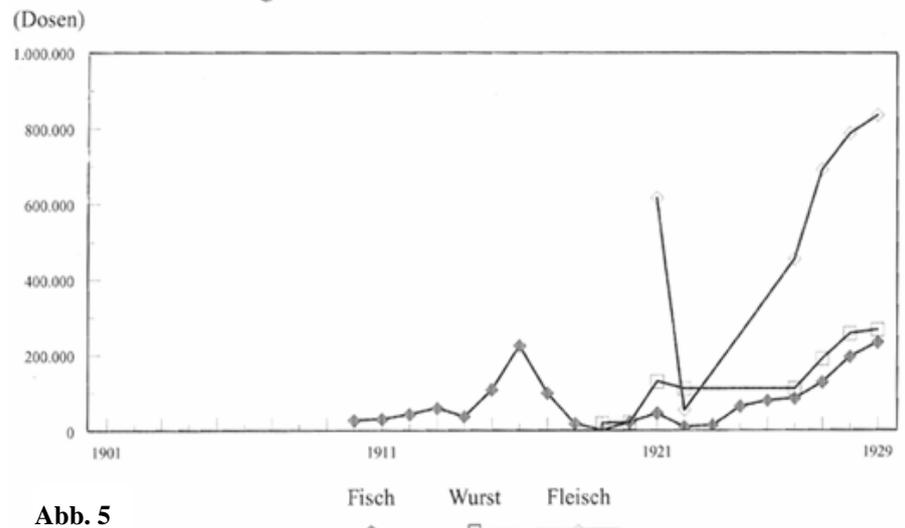
Wichtiger für die Bewertung konservierter Nahrung wurde in den 1920er Jahren jedoch die Debatte um Konserven und Vitamine. Deren „Entdeckung“ hatte schon vor dem ersten Weltkrieg die bisherige Nahrungsbewertung anhand des Nährwertes, d.h. von Kohlenhydraten, Fetten und Eiweißen grundlegend in Frage gestellt. Frische Nahrungsmittel gewannen dadurch an Bedeutung, konservierte Nahrung schien entwertete Kost zu sein, Ursache für „Kultursiechtum“ und „Säuretod“.<sup>41</sup> Für die Konservierungsindustrie schuf dies neuartige Begründungszwänge. Nun erst wurde konservierte Nahrung biochemisch umfassend analysiert, wurde mit wissenschaftlichen (nicht allein technischen) Methoden versucht, den Produktionsprozess zu optimieren, insbesondere die Rohartikel schonender zu behandeln. Und es wurde deutlich, dass optimal hergestellte Konserven durchaus Vitamine enthielten, teils mehr als länger aufbewahrte Frischware. Vergleichsforschungen mit Haushaltskonserven ergaben eindeutige biochemische Vorteile der Fabrikware. Daraufhin begann die Konservenindustrie spätestens seit Ende der 1920er Jahre eine offensive Außendarstellung, die das bisherige Einmachen im Haushalt als qualitativ minderwertig und ökonomisch unsinnig

**Obst- und Gemüsekonservenabsatz des Zentralverbandes dt. Konsumvereine 1923-1930**



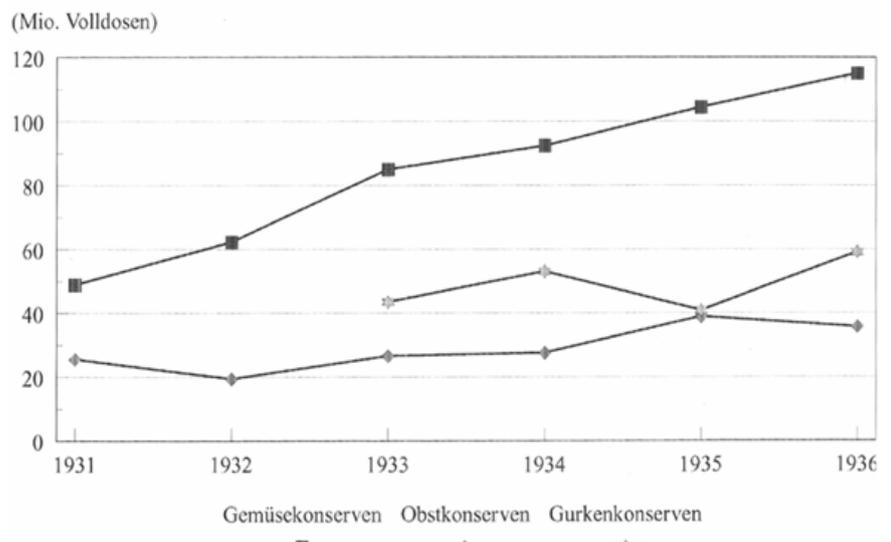
**Abb. 4**

**Fisch-, Wurst- und Fleischkonservenabsatz im Hamburger Konsumverein "Produktion" 1901-1929**



**Abb. 5**

**Produktion ausgewählter Konserven im Deutschen Reich 1931-1936**



**Abb. 6**

Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt

darstellte - eine Außendarstellung, die parallel lief zu allgemeineren Versuchen so genannter „Rationalisierung der Hauswirtschaft“. Doch wie immer war die Enttäuschung darüber groß, dass hierarchische Belehrung kaum Auswirkungen auf Verbraucherhandeln hatte.

Trotz dieser Diskussionen, trotz dieser neuen Bewertungswelten für Nahrungsmittel, begann seit 1923 ein neuerliches Wachstum der Konservenindustrie, welches bis 1929 währte. Entscheidend hierfür waren v.a. die vergleichsweise billigen Preise, die nun unter denen der Vorkriegszeit lagen. Zugleich profitierte die Konserve von Wandlungen im Freizeitverhalten, wurde sie doch gerade bei Sonntagsausflügen und Urlaubsreisen als billige, einfach zuzubereitende Nahrung

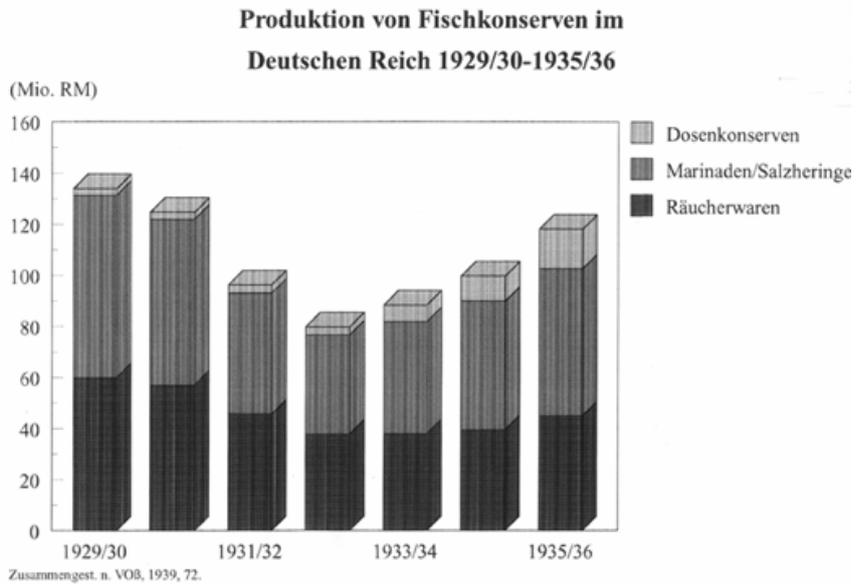


Abb. 7 Produktion von Fischkonserven im Deutschen Reich 1929/30-1935/36

geschätzt. Während der 1920er Jahre wurde die bisherige soziale Zuschreibung der Konserve als Kost der Mittel- und Oberschichten langsam

brüchig. Gerade die Konsumgenossenschaften setzten während der Weimarer Republik an ihre v.a. aus Facharbeiterkreisen stammenden Mitglieder jährlich ca. 2 kg Gemüse- und Obstkonserven ab, erreichten also den Durchschnittskonsum der Vorkriegszeit (Abb. 5).

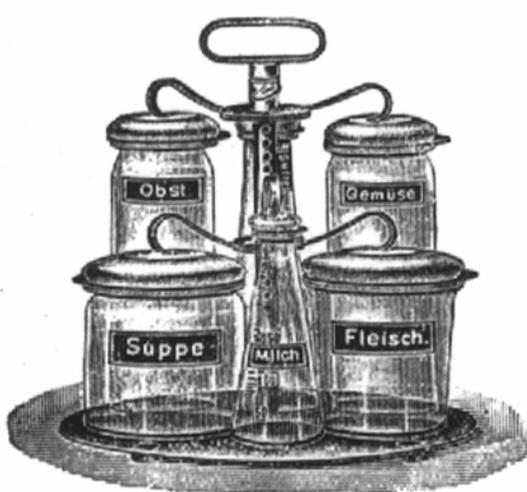
Eine ähnliche Entwicklung lässt sich bei den Fleisch- und Wurstkonserven beobachten, die nun auch in den Arbeiterhaushalt vordrangen, auch wenn die absoluten Konsummengen noch unterdurchschnittlich blieben (Abb. 6).

Dennoch: Die Produktion des Jahres 1913 war auch 1929 mit 100-110 Mio. Gemüse- und Obstkonserven noch nicht wieder erreicht worden. Die Weltwirtschaftskrise führte dann zu einem deutlichen Absatzeinbruch, 1931 wurden nur mehr ca. 75 Mio. Obst- und Gemüsekonserven produziert. Dann jedoch begann ein abermaliger, bis in den Krieg hinein wählender Aufschwung (Abb. 7/8).

Trotzdem wäre es falsch, von einer strukturell wachsenden Bedeutung industriell konservierter Nahrung während der 1930er Jahre zu sprechen. Die wachsende Konservenproduktion muss parallel zum Abbau des Importes ausländischer Trockenprodukte gesehen werden, den sie nur teilweise kompensieren konnte. Auch wenn die industrielle

# Koche auf Vorrat

im  
**Weck'schen  
Apparate**  
zur Frischhaltung  
aller Nahrungsmittel.



**Einfach**  
**Solide**  
**Zuverlässig!**

Verlangen Sie ausführliche Preisliste und genaue Beschreibung umsonst und postfrei. (137a.)

## C. H. Kleucker & Co.

**Herzogl. Hofl. Braunschweig.**

Abb. 8 Klischee-Anzeige für Weck-Einmachgläser 1905

Sauerkrautproduktion 1937 ca. 125.0001 betrug, d.h. fast 2 kg pro Kopf, auch wenn der Gurkenkonservenkonsum bei mindestens einem kg pro Kopf lag<sup>48</sup> - der Konsum konservierter Nahrungsmittel lag vor dem Zweiten Weltkrieg kaum höher als vor dem Ersten Weltkrieg.<sup>49</sup> Kosten, Qualität und Geschmack konservierter Nahrung waren wichtige Einflussfaktoren für diese relative Stagnation, doch entscheidend blieb, dass die häusliche Konservierung dem Vordringen industriell wirksamer Kost wirksam entgegenstand.

Daran konnte auch die seit dem Vierjahresplan von 1936 mit vehementer staatlicher Unterstützung aufgebaute Gefrierindustrie nichts ändern. Sie war Teil nationalsozialistischer Kriegspolitik, zielte auf die Versorgung der Bevölkerung in Großküchen, war aber primär für den Heeresbedarf konzipiert.<sup>50</sup> Es gelang seit 1940, eine Kühlkette aufzubauen - und der Stand des Jahres 1942, als 70.000 t Tiefkühlkost produziert wurden, wurde erst 1961 wieder überschritten.<sup>51</sup> Die hohe Qualität der Gefrierware konnte von der breiten Mehrzahl der Bevölkerung jedoch nicht genutzt werden, da sie weder über Kühlschränke noch über entsprechende Kaufmöglichkeiten verfügte.

## 2. Wachsende Vielfalt und neue Konservierung. Der Bedeutungsgewinn häuslichen Konservierens

Wir kommen damit zur häuslichen Konservierung. Ich weiß nicht, was Sie sich für das 19. Jahrhundert darunter vorstellen. Vielleicht die prall gefüllten Vorratskeller mit ihren schimmernd lockenden Regalen, die Sie aus den Normbildern der Kochbücher und Haushaltslehren dieser Zeit kennen mögen. Oder vielleicht die behäbige Gemütlichkeit des Wilhelm Busch: „Eben geht mit einem Teller Witwe Bolte in den Keller, daß sie von dem Sauerkohle eine Portion sich hole, wofür sie besonders schwärmt, wenn er wieder aufgewärmt.“ Derart nette Bilder dürfen jedoch nicht verdecken: Häusliche Konservierung war im 19. Jahrhundert notwendig, um preiswert und ohne größere gesundheitliche Einbußen durchs Jahr zu kommen. Sie war mühselig, ihre

Ergebnisse qualitativ nicht immer hochwertig. Abwechslungsreiche Küche war noch nicht entscheidend, stattdessen die Befriedigung der Grundbedürfnisse.<sup>52</sup>

Die wichtigste Technik häuslicher Konservierung dieser Zeit war das Einkellern oder Einmieten v.a. von Kartoffeln, aber auch von Kohl, Äpfeln oder Möhren.<sup>53</sup> Entsprechende Vorräte fanden sich meist über das ganze Haus verteilt.<sup>54</sup> Wichtig waren ferner Einlegen in Essig, Trocknen, Dörren, Pökeln und Räuchern. Konservierung war keineswegs in jedem Haushalt üblich, schließlich setzte es den Besitz oder Kauf entsprechenden Viehs oder von Obst und Gemüse voraus. Häuslich konservierte Nahrung aber war weiter verbreitet, bekam man sie doch häufig als Gegenleistung für Arbeit.<sup>55</sup> Im Süden und Südwesten bildete ferner die Mostherstellung ein übliches Verfahren der Konservierung. Ihre Bedeutung schwand jedoch - zumindest in den größeren Städten - in den 1920er Jahren deutlich.<sup>56</sup> Auch das Dörren nahm seit Ende des Jahrhunderts offenkundig ab, war es doch eng verbunden mit der bisherigen Nutzung von Dorfbacköfen bzw. Dörrhäuschen. Wichtiger aber waren gegensätzliche Bewegungen. Das Aufkommen der Zuckerindustrie v.a. seit den 1830er Jahren bot den Haushalten ein neues, gegen Ende des Jahrhunderts zunehmend preiswertes Konservierungsmittel. Die bisherige Muskocherei konnte nun um häusliche Marmelade- und Geleeherstellung ergänzt werden. Auch chemische Konservierungsmittel wurden im Haushalt benutzt. Das galt sowohl für Schwefel als auch für chemische Phantasieprodukte oder aber für Salicylsäure, die seit 1891 als Dr. Oetkers Salicyl, später als Dr. Oetkers Einmachhilfe weite Verbreitung fand.<sup>57</sup> Sie sehen hier schon, dass häusliches Konservieren kein Beharren auf Tradition war, dass es vielmehr vielfach auf kommerziellen Angeboten des Industriezeitalters beruhte.

Einen entscheidenden Wandel, ja, einen entscheidenden Aufschwung erfuhr das häusliche Konservieren jedoch seit den späten 1890er Jahren

durch das so genannte Weck-Verfahren. Es handelte sich um nichts anderes als um die Anwendung der in der Konservenindustrie üblichen Hitzesterilisierung im Haushalt. Entsprechende Verfahren hatte es schon seit der Jahrhundertmitte gegeben, Konservendosen aus Glas und Metall waren in den Anzeigenspalten der 1870er Jahre regelmäßig präsent. Das Weck-Verfahren bot jedoch erstmals ein funktionsfähiges Ensemble von Konservierungsgeräten und dichten gläsernen Gefäßen. Sein Durchbruch im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts war begleitet von intensiver Reklame, die nicht allein durch Inserate und Plakate wirkte, sondern auch von Rezeptbüchern und Haushaltsratgebern, von Wanderlehrerinnen und systematischer Beeinflussung der zunehmend wichtigeren Hauswirtschaftskurse getragen war. Außerdem scharten sich um die Zeitschrift „Die Frischhaltung“ im Jahre 1915 immerhin 10.000 zahlende Abonnenten, deren private Empfehlungen das Einwecken wesentlich beförderten.<sup>59</sup> Neben das Weck-Verfahren traten schnell weitere Angebote, die alle auf dem gleichen Prinzip der Hitzesterilisierung beruhten, mochten sie nun Rex-, Simplex- oder Duplex-Verfahren heißen. Wichtig war, dass sich das Einkochen erst in zweiter Linie auf dem Lande oder gar in bäuerlichen Haushalten durchsetzte, wo es seit ca. 1910 üblich wurde, sich teils aber auch erst in den 1920er Jahren durchsetzte.<sup>60</sup> Gerade für die städtischen Haushalte war das Weck-Verfahren ein wichtiges Element häuslicher Werterhaltung bzw. häuslicher Wertschöpfung: „Gerade auf dem Gebiet der häuslichen Konservierung sind Neuerungen geschaffen, die der Hausfrau erst wieder Freude an dieser jahrzehntelang vernachlässigten Tätigkeit erweckt haben. Immer größere Kreise zieht die Konservierung im eigenen Haushalt, die uns in ihrer Reinheit und Güte einen doppelten Genuss gewährt.“<sup>61</sup> Aufgrund der hohen Preise für Apparate und Gläser setzte sich diese Konservierungsform zuerst in den Mittelschichten durch. War sie jedoch einmal im Haushalt eingeführt, so musste und konnte sie langfristig genutzt werden,

sollte sie denn kein Fehlkauf sein: Häusliche Konservierung wurde so perpetuiert und habitualisiert. Facharbeiterhaushalte entdeckten dieses Verfahren erst kurz vor dem Ersten Weltkrieg, in den 1920er Jahren verbreitete es sich dort allgemeiner.<sup>62</sup>

Es ist leider nicht möglich, diesen Prozess wachsender Bedeutung häuslicher Konservierung quantitativ abzusichern. Doch fehlen in der Diskussion vor dem Ersten Weltkrieg Stimmen, die von gegenteiligen Entwicklungen berichten.<sup>63</sup> Und es ist gewiss kein Zufall, dass sich parallel zum Aufkommen des Einweckens die Umsatzmengen des städtischen Obst- und Gemüsehandels wesentlich erhöhten.<sup>64</sup> Man kann sicher davon ausgehen, dass ein großer Teil der herbstlichen Ernte im Haushalt konserviert wurde, dass zudem ein großer Teil der konservierten Rohware nicht selber angebaut, sondern vom Handel erworben wurde. Auch das langsam wachsende Angebot ausländischer Frischfrüchte bildete noch keine Konkurrenz für das Eingemachte, fand sich teils ebenso in Weckgläsern wieder. Und aufgrund der immer noch stark saisonal geprägten Versorgungslage war häusliche Konservierung auch notwendig, um die Kost im Winter und Frühjahr abwechslungsreicher und schmackhafter zu gestalten.<sup>65</sup>

Wie wichtig eine geregelte Konservierungstätigkeit auch im 20. Jahrhundert noch sein konnte, sollte sich im Jahrzehnt der Ernährungskrise zeigen. Doch gleich der Industrie gerieten auch die Haushalte spätestens seit 1916 an Kapazitätsgrenzen. Was nutzte die intensive hauswirtschaftliche Belehrung, was die vielen Kriegskochbücher, wenn es nicht genügend Gummiringe gab, wenn der Zucker zur Marmeladeherstellung fehlte, wenn das Rohmaterial kaum mehr verfügbar war? Dörren und Trocknen wurden wieder wichtiger - und doch, es half wenig gegen den bis 1923 andauernden Mangel an Nahrungsmitteln.<sup>66</sup> Allerdings wurden im Krieg die zuvor eher verhaltenen Bemühungen um Kleingärten, um häusliche Kartoffel-, Obst- und

Gemüseproduktion intensiviert und in den frühen 1920er Jahren auch auf wirksame gesetzliche Grundlagen gestellt.<sup>67</sup> Abseits der Versorgung durch den Handel gewann die häusliche Konservierung hierdurch eine wichtige eigenständige Rohstoffbasis.

Die Bevölkerung der Großstädte blieb auch während der Zwischenkriegszeit nicht ohne Bezug zur landwirtschaftlichen Tätigkeit, im Gegenteil: Fremdversorgung über den Einzelhandel war bei Kartoffeln, Obst und Gemüse vielfach noch üblich. Und diese Entwicklung hielt bis zum Zweiten Weltkrieg an: Seit Ende der 1920er Jahre begann die sog. Stadtrandsiedlung, d.h. der Bau von Wohnungen mit größeren Gärten. Im Nationalsozialismus wurden diese Gedanken unter anderen ideologischen Vorzeichen weitergeführt. Die Zahl der Kleingärten unter 500 qm betrug 1933 fast 2,6 Mio. mit fast 55.000 ha Fläche, 1939 waren es dagegen fast 2,9 Mio. mit 69.000 ha Fläche.<sup>69</sup> Haus- und Kleingärten erwirtschafteten während der 1930er Jahre etwa 30% des Gemüseertrages im Deutschen Reich (Abb. 10).

Derartige Rahmenüberlegungen lassen die Bedeutung häuslicher Konservierung erahnen. Zahlen aber sind rar. So weiß man, dass Büchsenkonserven auch im Haushalt hergestellt wurden. Zwischen 1919 und 1930 fanden ca. 30.000 Haushaltsverschlussmaschinen ihren Käufer. 1930 wurden ca. 27 Mio. Dosen an Privatpersonen verkauft, Dosen, die in der Regel jeweils zweimal benutzt wurden. Damit erreichten die Haushalte allein mit dieser ungewohnten Methode ein Volumen, das der Hälfte der Produktion der Konservenindustrie entsprach. Eine weitere Zahl ist hier zu nennen: Mitte der 1930er Jahre kauften nur vier der 18 Mio. deutschen Haushalte überhaupt Fabrikkonserven. Welch anderes Bild dagegen bei der häuslichen Konservierung: Präzise Informationen gibt eine 1941 durchgeführte Befragung von ca. 14.000 Personen im gesamten Deutschen Reich, die die Gesellschaft für Konsumforschung über häusliches Konservieren und häusliche

Vorratshaltung durchgeführt hat.

Tab. 3 belegt, dass 1941 Vorratshaltung in fast jedem Haushalt praktiziert wurde. Sie variierte je nach Rohware: Eindeutig dominierte das Obst, es folgten Gemüse, Pilze und Fleisch. Überraschend ist, dass es einzig bei Fleisch gravierendere Unterschiede zwischen Stadt und Land bestanden, dass insgesamt Obst und Gemüse aber auch in Großstädten fast durchweg häuslich konserviert wurden. Diese Schlussfolgerung wird klarer, betrachtet man Tab. 4:

Sie dokumentiert die Methoden häuslicher Vorratshaltung. Besonders wertvoll an dieser Tabelle ist, dass zugekaufte Fertigmarmeladen und sonstige häusliche Konservierung miteinander vergleichbar sind. Deutlich zeigt sich, dass die häusliche Vorratshaltung auf häuslicher Arbeit und nicht auf dem Zukauf von Fabrikkonserven beruhte. Die Hitzesterilisation war die bei weitem wichtigste Haushaltstechnik zur Schaffung eigener Vorräte. Aber auch traditionelle Verfahren wurden nach wie vor angewendet: Marmelade wurde zumeist eingekocht, Gurken eingesalzen oder eingesäuert, Pilze vielfach gedörrt, Wurst und Speck häufig geräuchert.

Tab. 5 zeigt schließlich, dass häusliche Vorratshaltung 1941 ein soziales Universalphänomen war. Soziale Unterschiede mögen zwar bei der Art der Konservierung bestanden haben, nicht aber bei der Tätigkeit selbst. Arbeiterhaushalte wiesen die geringsten Anteile häuslicher Vorratshaltung auf, doch auch sie bemühten sich offenbar, die Produkte des Herbstes über den Winter und das Frühjahr hinaus zu bewahren. Es mag sein, dass die Kriegssituation die jeweiligen Zahlen in die Höhe trieb, es mag auch sein, dass die staatliche „Kampf-dem-Verderb“-Propaganda sich in dieser Befragung niederschlug. Doch das sollte nicht vom eigentlichen Faktum ablenken, nämlich dass der Haushalt noch vor etwas mehr als fünfzig Jahren ein leistungsfähiger Produktionsort für konservierte Nahrungsmittel war, der die Wertschöpfung der Konservierungsindustrie deutlich

übertraf. Offenbar hat sich die Blickrichtung historischer Forschung in der Vergangenheit zu Unrecht auf die Industrie konzentriert.

### 3. Abkehr von der Linearität: Ernährungswandel und Lebensmittelkonservierung im 20. Jahrhundert

Lassen Sie uns abschließend zu den Ursachen und der Bedeutung dieser produktiven Behauptung der Haushalte angesichts neuer, industriell gefertigter Nahrungsmittel kommen. Die Ursachen für dieses eigensinnige Haushaltshandeln sind vielschichtig. Sie sind nur verständlich vor dem Hintergrund patriarchalischer Geschlechterbeziehungen, vor dem Hintergrund unbezahlter Hausarbeit. Die häuslichen Konserven spiegelten den relativen Wert der Arbeit der Hausfrau, machten deren Produktivität sichtbar. Häusliche Konservierung bot zudem eine Möglichkeit, den Wert der Hausarbeit sinnfällig zu erhöhen. Industrielle Konserven entwerteten dagegen die Hausarbeit sowohl symbolisch als auch in Geldwertäquivalenten. Die Konstanz häuslicher Konservierung ist daher Resultat einer Konstanz patriarchalisch geprägter Wirtschaftsmuster. Sie bestätigte diese zugleich, sei es im Hinblick des Ertrages eigener Tätigkeit, sei es beim Verzehr dieser Produkte im Jahresablauf. Vor diesem Hintergrund waren die rationalen Argumentationen von Konservierungsindustrie und moderner Hauswirtschaftslehre kaum erfolgsträchtig, denn ihr Lobpreis der gehaltvollen Fabrikware abstrahierte von der Lebensweise der meisten Hausfrauen.

Häusliche Konservierung gründete ferner in einer grundlegenden Unsicherheitserfahrung der Moderne, in einem Misstrauen gegenüber der Versorgungssicherheit einer arbeitsteiligen Gesellschaft. Man wusste um den fundamentalen Rückhalt der Existenz im bäuerlichen Dasein, eigener Garten und eigenes Konservieren sicherte den Haushalt auch in Not- und

Krisenzeiten, war Ausdruck begrenzter Selbständigkeit, begrenzter Autonomie. Dies war keineswegs rückwärtsgewandter Traditionalismus, sondern Ausfluss gelebter Erfahrung.

Häusliche Konservierung bildete zugleich ein Element effizienteren Haushaltens. Größere Mengen Rohwaren zu verarbeiten, sparte insgesamt Zeit. Und effiziente Resteverwertung sparte durchaus Geld. Ein letzter wichtiger Grund für häusliches Konservieren lag und liegt im Geschmack der Produkte. Geschmack setzt eine sinnliche Beziehung zum verzehrten Gegenstand voraus, und daher liefen die vielfältigen naturwissenschaftlichen Hinweise ins Leere, die auf biochemischer Grundlage immer wieder die höhere Qualität der Industrieware betonten. Deren Diskussionen über die Frage Haushaltskonservierung oder industrielle Konservierung waren unergiebig, weil hierarchisch und einseitig.

So wichtig derartige Erklärungsansätze auch sein mögen, das Thema „Lebensmittelkonservierung“ weist über seine eigenen inhaltlichen Probleme hinaus. Stellt es doch gängige Erwartungshaltungen an Geschichte, an Vergangenheit nachhaltig in Frage. Deutlich zeigt sich, dass der Ernährungswandel im 19. und 20. Jahrhundert sehr unterschiedliche Geschwindigkeiten aufwies und nicht auf einen einfachen Nenner zu bringen ist.<sup>76</sup> Während die Konservierungsindustrie bis zum Ersten Weltkrieg ein dynamisches Wachstum aufwies, setzte danach eine durch Weltkrieg, Inflation und Wirtschaftskrise tief geprägte und immer wieder zurückgeworfene Entwicklung ein. Lineares Evolutionsdenken, einseitige Fortschrittsgläubigkeit und strukturgeschichtliche Begriffsakrobatik werden dem komplexen Wandel der Ernährung in diesem Jahrhundert offenbar nicht gerecht.

Die Konservierungsindustrie lieferte seit dem späten 19. Jahrhundert ein breites Angebot neuer, käuflich zu erwerbender Nahrungsmittel, die die tägliche Kost v.a. im Winter und Frühjahr bereicherten. Sie blieben aber bequeme

Ergänzungsprodukte, waren nicht notwendig. Alternativen gab es im Haushalt selbst. Was immer die Industrie konservierte, die Haushalte zogen nach, eigneten sich neue Techniken produktiv an. Dies änderte sich erst mit der Tiefkühlindustrie, deren Durchbruchzeit in den späten 1950er Jahren begann, mit wachsendem Wohlstand und einem sich nachhaltig verändernden Lebensstil. Doch schon der Aufschwung der häuslichen Konservierung seit der Jahrhundertwende bedurfte einer industriellen, arbeitsteiligen Gesellschaft. Rohstoffe und insbesondere Konservierungsmittel, -geräte und -apparate wurden häufig gekauft, eine neue Spezialindustrie entstand. Offenkundig handelte es sich um eine Teilkommerzialisierung der Haushalte, die Produkte erwarben, um andere Produkte herstellen zu können. Angebote „moderner“ Industrie, „modernen“ Handels konnten vermeintlich „traditionale“ Elemente der Ernährungskultur durchaus stützen.

#### Anmerkungen

1 Vgl. beispielhaft GOEBELER, 1901, 1975; SCHMALZ, 1904/05, 136. Weitergehende Vorstellungen allgemein konservierter, gar synthetischer Nahrung enthalten LUCIFER, 1899 bzw. REIß, 1918, 678.

2 So TEUTEBERG, 1972, 78-85. Zur Kritik vgl. TREUE, 1976 sowie HEIDRICH, 1986, v.a. 82. Noch Anfang der 1930er Jahre hieß es: „Trotz dieses vermehrten Vordringens der Konserve in der Volksernährung wird man aber keineswegs davon sprechen können, daß ein nennenswerter Anteil unserer Ernährung auf Konserven entfiel“ (SCHEUNERT, 1932/33, 473).

3 Es handelte sich um die Firma Gustav Grahe, Braunschweig (Jahre, 1965, 242). Entsprechende Patente gab es in Frankreich schon 1884/85.

4 Zahlenangaben auf Basis der entsprechenden Handelskammerangaben nach ELLERBROCK, 1993, 375. In Braunschweig wurden bis in die 1930er Jahre hinein mehr als die Hälfte der deutschen Gemüsekonserven produziert.

5 Vgl. LUX, 1910, 73-93.

6 Zusammengest. n. HÖRN, 1988, o.P.

7 Angaben nach THOMS, 1906, 341. Sie beziehen sich stets auf Ware erster Qualität.

8 STEGEMANN, 1904, 841. Dort finden sich auch (ebd., 840-841) Preisangaben von Konserven zwischen 1872 und 1902. Spargelkonserven blieben dagegen vergleichsweise teurer, Stangenspargel kostete 1902 je nach Qualität zwischen 1,60 M und 1,20 M. Zur wachsenden Adaption der Konserven im Haushalt des Mittelstandes vgl. auch SCHOTTELI-US, 1906, 784.

9 MYERS, 1900, 417 charakterisierte die Konservenkundschaft wie folgt: „Jäger, die im Gebirge oder in weiten Ebenen tagelange Jagdausflüge unternehmen, Touristen, besonders

## Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt

Bergsteiger, Segler, die große Touren fahren, Offiziere die in das Manöver gehen oder im Lager sich aufhalten, dann die Menge besser situierter Junggesellen, sowie kleinere Familien, bei denen es nicht genau auf den Groschen ankommt, sind dafür unsere Abnehmer." Die Konserve war für zahlungskräftige Bürger funktionales Äquivalent für die kochende Hausfrau bzw. die Versorgung qua Gaststätte und Restaurant.

10 Angaben n. WAGNER, 1907, 73. 1900 wurde der Import von Büchsenfleisch unterbunden, es handelte sich um Bestände deutscher Zolllager.

11 Während der Erntezeiten übertrafen die Beschäftigtenziffern die der Kernbelegschaft teils um das Zehnfache, vgl. Bedeutung, 1904/05. V.a. weibliche Heimarbeiterinnen fanden dann gering bezahlte Arbeit.

12 THOMS, 1906, 347.

13 Die Einheitsdose sollte 900 ccm bei Gemüse- und 800, später 850 ccm bei Obstkonserven enthalten. „Garantierte Mindestfüllmengen wurden ausgehandelt, ebenso eine bedingte Kennzeichnungspflicht festgeschrieben. Hersteller, Herstellungsort und Dosegröße mussten auf einem Etikett verzeichnet werden, die Nennung des Herstellungsjahres scheidete am Widerstand der Industrie" (SPIEKERMANN, 1996a, 452).

14 BARG, 1938, 57.

15 Zu Heine vgl. ABELN, 1994, 107-111; zur frühen Fleischwarenindustrie GRÜTTNER, 1936, 295-296.

16 WINTER, 1909, 54.

17 Der Absatz von Kondensmilch im Hamburger Konsumverein „Produktion" betrug 1901 6.232 Dosen (10.651 Mitglieder), lag 1908 bei 22.276 (35.098 M.) und 1913 bei 41.259 (68.417 M.). Massenabsatz erfolgte auch hier erst in den 1920er Jahren, 1924 wurden 432.400 Dosen (115.407 M.) verkauft, 1929 dagegen 741.940 (116.128 M.) (Angaben n.d. Geschäftsberichten). 1936 produzierten 15 deutsche Firmen 65,4 Mio. kg eingedickte Milch (Milchwirtschaft, o.J., 57).

18 BUTTENBERG, 1904, 39.

19 Vgl. VIEBAHN (Hg.), 1862, 714 bzw. WINKLER, 1965, 306.

20 Angaben n. BARG, 1938, 57; WINKLER, 1965, 307.

21 „Die besser situierte Bürgersfrau behilft sich mit Büchsenkonserven, die sind in den letzten Jahren bedeutend im Preise heruntergegangen, für die Proletarierin aber als tägliche Kost noch immer unerschwinglich. Für sie wie gerufen kommt das Dörrgemüse, eine der neuesten Erfindungen auf dem Konservemarkt. Es ist erst vor wenigen Jahren im Handel erschienen und hat sich schon weite Kreise erobert, in der Küche der Proletarierin sollte es überhaupt nicht fehlen" (Dörrgemüse, 1903, 189).

22 Ber. n. WAGNER, 1907, 42. Vgl. auch ebd., 40-41 sowie VOGEL, 1891.

23 Angaben n. NIEDERSTADT, 1916, 393.

24 Zusammengest. n. HEMPEL, 1932b, 231. Bei den Beschäftigten handelt es sich lediglich um ganzjährig Beschäftigte, die Zahl der Saison- bzw. Heimarbeiterinnen konnte bis zu zehnmal so hoch liegen. Seit 1919 fehlen Elsass-Lothringen bzw. die polnischen Gebiete, seit 1921 die an Dänemark und Belgien abgetretenen Gebiete. Die Fischräuchereien waren 1901 und 1911 noch unter Fischkonservenfabrikation ausgewiesen. Die Angaben stammen aus Unterlagen der Nahrungsmittel-Berufsgenossenschaft; integrierte Lebensmittelkonservierung wurde daher nicht erfasst.

25 Vgl. beispielhaft Erlaß, 1916 bzw. HESDÖRFFER, 1917.

26 „Es wurden erzeugt: 1917....., 33.755.999 I/- Dosen, 1918..... 28.732.979 I/- Dosen, 1919.....31.714.858 I/-Dosen. Davon waren 1917 bereits rund 50%, 1918 und 1919 rund 75% Schwarzblechdosen" (SEIDEL, 1927, 9). Mangels ausgereifter Technik handelte es sich dabei meist um sog. „gestreckte Dosen", bei denen Deckel und Boden aus Schwarzblech, der Rumpf dagegen aus Weißblech bestand (NEHRING, 1965, 300). Die Zahl minderwertiger Konserven nahm dabei deutlich zu. Über Qualitätsfragen vermerkte KERP, 1928, 119: „Nicht nur daß die Bleche, die notgedrungen verwendet werden mußten, zu stark, die daraus hergestellten Dosen also zu wenig elastisch' waren und mechanisch durch Stoß und Schlag unter Bildung von Rissen leicht beschädigt wurden, waren auch die Böden und Deckel der Dosen wegen der Sprödigkeit des Materials in zahlreichen Fällen nicht luftdicht genug einzufallen. Dazu kam, daß die Dosen durch den Inhalt stark angegriffen wurden. Die so hergestellten Gemüsekonserven verdarben daher in großer Zahl, auch wurden sie durch das aufgenommene Eisen mißfarbig. Man versuchte daher, durch Einsalzen oder mit Hilfe der Benzoesäure Gemüsedauerwaren herzustellen, in beiden Fällen jedoch ohne Erfolg. Die Salzgemüse erwiesen sich als unschmackhaft, da durch die Salzlösung den Gemüsen die Nähr- und Geschmacksstoffe so gut wie vollständig entzogen wurden und schließlich nur die unverdauliche Rohfaser in ihnen übrig blieb. In den mit Benzoesäure versetzten Gemüsen trat trotz dieses Zusatzes Gärung ein, die die Gemüse verdarb."

27 Vgl. hierzu die pessimistische Einschätzung von KANTER, 1921, 5-6.

28 Grundlegend hierzu SCHREINER, 1936, v.a.

27. Vgl. auch SCHWERDT, 1925/26, 427.

29 Vgl. KERP, 1928, 119-120.

30 Vgl. Erzeugungsverhältnisse, 1929, 75-76.

31 Angaben n. Berechnungen, 1938, IV. 102. 1937 war es nurmehr 13.000 t Frischgemüseäquivalent. Während des Nationalsozialismus gab es intensive Forschung über Nahrungsmitteltrocknung. 1937 wurden lediglich 4.000 t Trockenobst und -gemüse im Deutschen Reich produziert, ehe es im 2. Weltkrieg ein beachtenswerter Bestandteil der Heeresverpflegung wurde (Angaben n. BOETTNER, 1938, 175; Zukunftsaussichten, 1942). Vgl. dazu ZIEGELMAYER, 1947, v.a. 467 (1944 wurden 207.400 t Trockenprodukte hergestellt).

32 Vgl. WEINWURM, 1918, v.a. 455.

33 Zur Situation Mitte der 1920er Jahre vgl.

LASSON, 1926.

34 Nähere Informationen zu diesem spannenden Kapitel deutscher Konsumpolitik enthalten Auswirkungen, 1928, 1-5 bzw. FLEIßNER/SCHÄFER, 1931.

35 Konsumvereinsbote für Rheinland und Westfalen 19, 1926, 22.

36 Fakten zur Geschichte der Konservierungsmittel enthalten STRAHLMANN, 1974, v.a. 108-113 und LÜCK, 1993, 119-120.

37 Vgl. beispielhaft RENK, 1881, v.a. 45-46; ABEL, 1901; DOSQUET, 1907, v.a. 788; MAYER, 1913, 39-42.

38 Vgl. zum Gesamtkomplex ELLERBROCK, 1987, v.a. 144-167, auch wenn seine Einschätzungen die Leistungen der staatlichen Entscheidungsgremien sicherlich zu positiv werten. Ein gutes Beispiel für die damaligen Diskussionen

bietet Verwendung, 1908; über die Rechtslage informiert SERGER, 1911, 952-953.

39 Eine entsprechende Formulierung findet sich bei JUCKENACK, 1928, 25. Die zunehmend engere Verbindung von Wissenschaft und Konservierungsindustrie zeigt allerdings schon deutlich, wie sehr eine vermeintlich objektive Wissensform faktisch Herrschaftsfunktionen ausgeübt hat. Typisch hierfür ist die Stellungnahme von SERGER, 1932, 655, 657: „Die Lebensmittel-Industrie hat in einem industrialisiertem Staate eine erhöhte Aufmerksamkeit zu erfahren und da ihr die Aufgabe zufällt, große Volksschichten zuverlässig mit preiswerten Lebensmitteln zu versorgen, so hat sie auch zweifellos mit ihrer Fabrikation bestimmte Rechte zu fordern, die ihr diese Leistung ermöglichen. Diese Rechte bestehen eben darin, daß man die vom Standpunkt der Wissenschaft und Technik für die Industrie erarbeiteten nützlichen Methoden unter allen Umständen dann anzuerkennen hat, wenn sie vom augenblicklichen Stand der Hygiene keine besonderen Bedenken erregen. Der Zusatz, die Verwendung von sog. chemischen Produkten, also auch chemischen Konservierungsmitteln, gehört vernünftigerweise zu diesen Forderungen und kann nicht einfach aus puritanischen Gründen mir nichts dir nichts von heute auf morgen wieder gestrichen werden. [...] Tatsache ist aber, daß der Konsument ein chemisches Konservierungsmittel heute immer noch mit mißtrauischen Augen betrachtet, als wäre es ein Gift oder dergl. Davon sollte sich der moderne Mensch aber nun endlich freimachen. Die Herstellung der Lebensmittel im Haushalt, im Gewerbe und in der Industrie geschieht in Apparaturen und maschinellen Einrichtungen, und auch hierbei kommen schon in das Lebensmittel geringe Mengen der verschiedenen Materialien hinein, die unvermeidlich sind und völlig harmlos erscheinen. Das ist schon immer so gewesen, auch in den ältesten Kulturen. Der Konsument muß sich auch hier, wie in vielen Dingen, von der Wissenschaft vernünftig beraten lassen."

40 Vgl. STEINITZER, 1934.

41 Für den Namensgeber der Vitamine gehörten Konserven in den Kanon entwerteter Nahrungsmittel. Skorbut entstand nach FUNK, 1914, 123 meistens durch „eine einseitige Mehlahrung, dabei etwa noch sterilisierte Fleischkonserven, getrocknete Vegetabilien, sterilisierte Milchkonserven u. dgl." Schon zuvor waren gesundheitliche Bedenken gegen Konserven allgemein verbreitet.

SCHOTTELIUS, 1910, 67 meinte beispielsweise: „Jedenfalls sind frische Nahrungsmittel und aus solchen hergestellte Speisen gesunder und für die Ernährung wertvoller als Konserven. Der Verlust an spezifischen Salzen, Extraktivstoffen und aromatischen Substanzen, den die Büchsenkonserven erleiden, macht die Konserven unter allen Umständen frischen Gemüsen gegenüber minderwertig." Die Begriffe beziehen sich auf eine weit verbeitete Schrift von McCann.

42 Vgl. hierzu REMY, 1928; SCHEUNERT, 1939.

43 Konsumvereinsbote für Rheinland und Westfalen 22, 1929, 62.

44 Zusammengest. n. WINKLER, 1931, 308.

45 Zusammengest. n. d. Geschäftsberichten. Angaben für Fleisch und Wurst 1926/29 in Pfd.

46 Zusammengest. n. BARG, 1938, 57.

47 Zusammengest. n. VOß, 1939, 72.

48 Konsumschätzungen auf Basis von WINKLER, 1965, 312.

49 Haushaltsrechnungen von Arbeitern ergaben 1937/38 folgenden durchschnittlichen

## Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt

Konsum konservierter Nahrung pro Vollperson: 1,2 kg Gemüsekonserven; 0,7 kg Dörrobst; 2,9 kg Marmelade/Gelee; 0,9 kg sonst. Obst und Obstkonserven; 1,4 kg Salzheringe; 1,5 kg geräucherter Fisch; 1,2 kg sonst. Fischwaren; 0,4 kg Suppenpräparate u.a. (Beiträge, 1940, 61-62).

50 Gute Einführungen bilden PAECH, 1938; MOSOLOFF, 1940; MOSOLOFF (Hg.), 1941.

51 Angaben n. PABST, 1943, 73 bzw. Tiefkühlkost, 1970, 46.

52 Vgl. REIMERS, 1990, 1.

53 Zu diesem Abschnitt vgl. die ausgezeichnete Darstellung von HEIDRICH, 1986, auf die ich mich hier anfangs beziehe.

54 Da wir entsprechende Verfahren im Bereich des Handels und der (Kälte) Industrie nicht betrachtet haben, soll uns diese Art der Vorratshaltung hier nicht weiter beschäftigen. Einen guten Überblick zur Kälteindustrie bietet PLANK, 1936. Obwohl der deutsche Kältemaschinenbau international führend war, blieb die Bedeutung der Kältetechnik für die Versorgung der Haushalte, insbesondere im Vergleich zu Großbritannien oder den USA, eher gering. 1914 gab es im Deutschen Reich lediglich ca. 400 öffentliche und private Schlachthöfe mit Kühlanlagen und nur 16 größere Kühlhäuser mit 200.000 m<sup>3</sup> Lagerraum, in denen vorrangig Eier und Butter aufbewahrt wurden (SCHWARZ, 1916, 429).

55 Vgl. das Schema bei HEIDRICH, 1986, 82.

56 Vgl. SPIEKERMANN, 1996b, 92.

57 Vgl. HOPF-DROSTE, 1988. Da Salicylsäure bei der industriellen Konservierung grundsätzlich verboten war, warnten viele Hauswirtschaftslehrerinnen - mit geringem Erfolg - vor derartigen Mitteln: „Viele Damen haben sich verleiten lassen, zu Konservierung von Eingemachtem Salicyl zu verwenden. Ich bin eine große Gegnerin des Salicyls, das ich für gesundheitsschädlich halte. Ich warne davor. Benzoesaures Natron können Sie unbedenklich verwenden" (BIRD, 1916/17). Ähnlich BIRD, 1912, 677-678 (gegen Salicyl und Weinsteinsäure bei der Saffherstellung).

58 Braunschweigische Landwirtschaftliche Zeitung 73, 1905, 83.

59 Zur Werbung des Hauses Weck vgl. MÜLLER, 1915.

60 Vgl. AKA, 1988, v.a. 83 (Weckverfahren tritt seit 1910 neben die bisherigen Konservierungsmethoden) bzw. HEIZMANN, 1994, 51-65, v.a. 55.

61 BIRD, 1912, 678.

62 Vgl. ROHDICH, 1912, 641. Die Leitungen der Konsumvereine rieten ihren Mitgliedern allerdings, nicht länger selbst zu konservieren, sondern preiswerte Fabrikkonserven (v.a. aus konsumgenossenschaftlicher Herstellung) einzukaufen, vgl. SAUL, 1927.

63 Eine Ausnahme bildet SCHOTTELIUS, 1910, 70-71. Er bezieht sich auf Gurken, Sauerkraut, eingesalzte Bohnen sowie eingekochte Wald-, Heidel- und Preiselbeeren, sichert seine Eindrücke aber in keiner Weise ab.

64 Vgl. SPIEKERMANN, 1995, 201.

65 Vgl. SPIEKERMANN, 1996a, 165-166, 658.

66 Daneben spielte das fachgerechte Einkellern insbesondere der Kartoffeln eine zunehmend wichtigere Rolle, vgl. als Beispiel Aufbewahrung, 1916.

67 Vgl. hierzu

FÖRSTER/BIELEFELDT/REINHOLD, 1931.

68 Zusammengest. n. JOHANNES, 1955, 16-17, 19.

69 Vgl. Kleingärten, 1941, 25. Die genauen Zahlen lauten: 1933 (altes Reich): 2.587.439 Betriebe mit 54.594 ha Fläche; 1939 dagegen 2.867.274 Betriebe (+ 10,8%) mit 64.197 ha Fläche (+ 17,6%) für Grundstücke mit mehr als 500 m<sup>2</sup>. Auch die Betriebe zwischen 500 und 1000 m<sup>2</sup> wurden zu mehr als der Hälfte von Kleingärtnern genutzt (1933 1.021.356 Betriebe mit 69.025 ha Fläche; 1939 dagegen 1.363.137 Betriebe (+ 33,5%) mit 93.292 ha Fläche (+ 35,2%)).

70 Zusammengest. n. Berechnungen, 1938, IV.101.

71 Angaben n. HEMPEL, 1932a, 55-56. Eine ähnliche Zielrichtung hat DIESCH, 1937.

72 Angaben n. SCHWALLING, 1936, 455.

73 Zusammengest. n. Ergebnisse, 1942, 72.

74 Zusammengest. n. Ergebnisse, 1942, 81.

75 Zusammengest. n. Ergebnisse, 1942, 75.

76 Ein anderes Beispiel bietet SPIEKERMANN, 1996c.

## Quellen und Literatur

ABEL, Rudolf: Zum Kampfe gegen die Konservierung von Nahrungsmitteln durch Antiseptika, Hygienische Rundschau 11, 1911, 265-281.

ABELN, Gerhard: Die Anfänge der deutschen Fleischwarenindustrie seit dem späten 19. Jahrhundert, Magisterarbeit Münster 1994 (Ms.).

AKA, Christine: The Change in Rural Food Storing in a Village in North-West Germany, in: RIDDERVOLD, Astri/ROPEID, Andreas (Hg.): Food Conservation, London 1988, 83-88.

Die fachgemäße Aufbewahrung der Speisekartoffeln, Der Konsumverein 9, 1916, 16.

Die Auswirkungen der Gefrierfleischkontingentierung auf die Preisbildung des Gefrierfleisches. Verhandlungen und Berichte des Unterausschusses für Landwirtschaft (II. Unterausschuß). Sonderveröffentlichung, Berlin 1928.

BARG, [B.H.]: Konservierte Nahrungsmittel, Zeitschrift für Volksernährung 13, 1938, 56-57.

Die Bedeutung der Konservenindustrie, Der Arbeitsmarkt 8, 1904/05, Sp. 415-417.

Beiträge zur Statistik der Lebenshaltung des deutschen Arbeiters. Vorläufige Teilergebnisse einer Erhebung von Wirtschaftsrechnungen in Arbeiterhaushalten, hg. v. Arbeitswissenschaftlichen Institut der Deutschen Arbeitsfront, Berlin 1940.

Neue Berechnungen über den Verbrauch an Nahrungs- und Genußmitteln, Vierteljahrshäfte zur Statistik des Deutschen Reichs 47, 1938, IV.93-IV.105.

BIRD, Wilhelmine: Fruchtsäfte, Die Woche 14, 1912, 676-678.

BIRD, Wilhelmine: Meine kleinen Kniffe beim Einkochen, Die praktische Berlinerin 13, 1916/17, H. 38, 8.

BOETTNER, J.: Die Bedeutung der Kühlung für die Absatzregelung von Obst und Gemüse, Zeitschrift für die gesamte Kälte-Industrie 45, 1938, 175-177.

BUTTENBERG, P.: Über Dauermilchpräparate, in: Bericht über die Allgemeine Ausstellung für hygienische Milchversorgung im Mai 1903 zu Hamburg. Hg. v.d. Deutschen Milchwirtschaftlichen Verein, Hamburg 1904, 25-43.

DIESCH, Theodor: Praktische Erfahrungen bei der Selbstherstellung von Konserven durch Einkochen im Großküchenbetrieb (Rationelle Vorratswirtschaft), Zeitschrift für Volksernährung 12, 1937, 157-159.

Das Dörrgemüse, Frauen-Genossenschafts-Blatt 2, 1903, 189-190.

DOSQUET, Wilhelm: Die Fabrikation von Fleischkonserven, Deutsche Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege 39, 1907, 785-816.

ELLERBROCK, Karl-Peter: Lebensmittelqualität vor dem Ersten Weltkrieg: Industrielle Produktion und staatliche Gesundheitspolitik, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städte Wachstum des Industriezeitalters, Münster 1987 (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 8), 127-188.

ELLERBROCK, Karl-Peter: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1750-1914, Stuttgart 1993.

Ergebnisse einer Untersuchung über die häusliche Vorratshaltung, Markt und Verbrauch 14, 1942, 49-87.

Erlaß des Herrn Ministers für Handel und Gewerbe (IIb. 4704), betr. Spargel als Volksnahrungsmittel. Vom 14. April 1916, Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel 31, 1916, Beilage, 288-290.

Erzeugungs- und Absatzverhältnisse im deutschen Gemüse- und Obstbau. Verhandlungen und Berichte des Unterausschusses für Landwirtschaft (II. Unterausschuß), Bd. 9, Berlin 1929.

FLEIßNER, Hermann/SCHÄFER, W[ilhelm]: Der Kampf um das Gefrierfleisch, Konsumgenossenschaftliche Rundschau 28, 1931, 206-208.

FÖRSTER, [Heinrich]/BIELEFEDT/REINHOLDT, Walter: Zur Geschichte des deutschen Kleingartenwesens, Frankfurt a.M. 1931.

FUNK, Casimir: Die Vitaminlehre, ihre wissenschaftliche und praktische Bedeutung, Die Naturwissenschaft 2, 1914, 121-125.

GOEBELER, Dorothee: Konserven. Wirtschaftliche Plauderei, Die Woche 3, 1901, 1975-1976.

GRÜTTNER, Felix: Taschenbuch der Fleischwarenherstellung einschließlich Konservierung, Braunschweig 1936.

HEIDRICH, Hermann: Keller, Küche, Krämerei. Bemerkungen zum Wandel der ländlichen Vorratshaltung im 19. und 20. Jahrhundert, in: BEDAL, Konrad/HEIDRICH, Hermann (Hg.): Freilichtmuseum und Sozialgeschichte, Bad Windsheim 1986 (Kleine Schriften des Fränkischen Freilandmuseums, H. 6), 76-98.

HEIZMANN, Berthold: Die rheinische Mahlzeit. Zum Wandel der Nahrungskultur im Spiegel lokaler Berichte, Köln 1994 (Beiträge zur rheinischen Volkskunde, Bd. 7).

HEMPEL, B[runo]: Immer breitere Basis der Herstellung von Gemüse- und Obstkonserven in Deutschland. Wie gestaltet sich die gewerbsmäßige Gemüse- und Obstverwertung?, Die Konserven-Industrie 19, 1932, 55-57. (= 1932a)

HEMPEL, Bruno: Deutschlands Konservierungs- und Nahrungsindustrie, Die Konserven-Industrie 19, 1932, 230-232. (= 1932b)

HESDÖRFFER, Max: Vom Spargel und seinem Anbau, Die Gartenlaube 1917, 298-301.

HOPF-DROSTE, Marie-Luise: Von Konservendosen und Einmachgläsern, in: BRINGEUS, Nils-Arvid u.a. (Hg.): Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegmann zum 60. Geburtstag, Bd. 1, Münster 1988 (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Bd. 60), 483-491.

HÖRN, Wolfgang: Vom Klempnergag zur Massenware, die Anfänge der Braunschweiger

## Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt

Konservenindustrie, Braunschweig 1988 (Ms.).

120 Jahre Gemüse- und Obstkonserven, Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung 50, 1965, 241-293.

JOHANNES, Egon: Entwicklung, Funktionswandel und Bedeutung städtischer Kleingärten. Dargestellt am Beispiel der Städte Kiel, Hamburg und Bremen, Kiel 1955 (Schriften des Geographischen Instituts der Universität Kiel, Bd. XV, H. 3).

JUCKENACK, A[dolf]: Zur Regelung der Verwendung von Konservierungsmitteln im Rahmen des Lebensmittelgesetzes, Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel 56, 1928, 16-25.

KANTER: Die wirtschaftlichen Aussichten der Konservenindustrie, in: SERGER, H[ermann]/HEMPEL, Bruno: Konserventechnisches Taschenbuch. Praxis und Wissenschaft der Konserven-Industrie, Braunschweig 1921.

KERP: Versorgung mit Ersatzlebensmitteln, in: BUMM, F[rantz] (Hg.): Deutschlands Gesundheitsverhältnisse unter dem Einfluss des Weltkrieges, Halbbd. II, Stuttgart/Berlin/Leipzig, 77-122.

Die Kleingärten und die landwirtschaftlichen Kleinbetriebe, Wirtschaft und Statistik 21, 1941, 25-28.

LASSON, Alfred: Nachdenkliches aus der Konserven-Industrie, Konsumgenossenschaftliche Praxis 15, 1926, 24.

LUCIFER: Das Diner der Zukunft, Die Woche 1, 1899, 826-828.

LÜCK, Erich: Konservierungsstoffe. T. I: Geschichte und Grundlagen ihrer Anwendung, Ernährungswissenschaft 40, 1993, 118-123.

LUX, Käthe: Studien über die Entwicklung der Warenhäuser in Deutschland, Jena 1910.

MAYER: Massenerkrankungen durch Nahrungs- und Genußmittel, Deutsche Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege 45, 1913, 8-76 (inkl. Disk.).

Die deutsche Milchwirtschaft in der Gegenwart, hg. v. Reichs- und Preußischen Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Kempten i.A., o.J.

MOSOLOFF, H[ans]: Organisatorischer und wirtschaftlicher Aufbau der Gefrierwirtschaft im Deutschen Reich, Zeitschrift für die gesamte Kälte-Industrie 47, 1940, 167-170.

MOSOLOFF, Hans (Hg.): Der Aufbau der deutschen Gefrierindustrie. Handbuch der Tiefkühlwirtschaft, Hamburg 1941.

MÜLLER, W.D.: Aus der Werbegeschichte des Hauses „Weck“, Mitteilungen des Vereins Deutscher Reklamefachleute 1915, 280-282.

MYERS, Ulr.: Die Konservenindustrie. Ein Kapitel über moderne Verproviantierung, Das Buch für Alle 35, 1900, 415-418.

NEHRING, P[aul]: 50 Jahre Konservendose - ein Rückblick und Ausblick, Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung 50, 1965, 300-305.

NIEDERSTADT: Amerikanisches Trockenobst in Deutschland, Prometheus 27, 1916, 392-396.

PABST, Heinrich: Die Bedeutung der Tiefgefrierverfahren für die Volksernährung, Die Umschau 47, 1943, 73-75.

PAECH, K[arl]: Gefrieren von Obst und Gemüse, Vorratspflege und Lebensmittelforschung 1, 1938, 211-216.

PLANK, R[udolph]: Beiträge zur Geschichte der Kälteverwendung, Zeitschrift für die gesamte Kälte-Industrie 43, 1936, 125-131.

REIMERS, Günther: Den' dran, schaff Vorrat an. Bevorratung von Lebensmitteln auf dem Lande - Sonderausstellung 1987, Uelzen 1990

(Landwirtschaftsmuseum Lüneburger Heide. Materialien zum Museumsbesuch, Nr. 3).

REIß, Emil: Hygiene und Küche. Ein Beitrag zur Konservierungsfrage, Medizinische Klinik 15, 1919, 675-678.

REMY, E.: Konserven und Vitamine, Die Umschau 32, 1928, 484-487.

RENK, [Friedrich]: Konservierung von Nahrungsmitteln, Deutsche Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege 13, 1881, 36-50 (inkl. Disk.).

ROHDICH: Über das Konservieren, Konsumgenossenschaftliche Rundschau 9, 1912, 640-641.

SAUL, H.: Soll die Hausfrau selbst konservieren?, Konsumvereinsbote für Rheinland und Westfalen 20, 1927, 44.

SCHEUNERT, Arthur: Konservierte Nahrungsmittel, Süddeutsche Monatshefte 30, 1932/33, 471-476.

SCHEUNERT, A[rthur]: Neuere Forschungsergebnisse über das Verhalten der Vitamine bei der Gemüsekonservierung, in: Wissenschaft und Technik in der Konservenindustrie. Berichte und Vorträge über die wissenschaftlich-technische Tagung der Konservenindustrie in Braunschweig vom 26. und 27. Januar 1939, Braunschweig 1939 (Schriftenreihe der Fachgruppe Obst- und Gemüseverwertungsindustrie, H. 3), 70-82.

SCHMALZ, Celinda: Erfahrungen einer Hausfrau mit Weck's Frischhaltung, Die Frischhaltung 4, 1904/05, 136-139, 151-153.

SCHOTTELIUS, Max: Giftige Konserven, Die Umschau 10, 1906, 781-785.

SCHOTTELIUS, [Max]: Konserven als Volksnahrung, Deutsche Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege 42, 1910, 59-77 (inkl. Disk.).

SCHREINER, Die Herstellung von Fleisch- und gepreßten Gemüsekonserven im Weltkriege 1914-1918, Zeitschrift für Heeresverwaltung 1, 1936, H. 3, 26-29.

SCHWALLING, O.: Die deutsche Konservenindustrie, Rundschau des Reichsbundes der deutschen Verbraucher-genossenschaften 33, 1936, 454-456.

SCHWARZ, Alois: Die Fleischversorgung der Städte mit Hilfe der künstlichen Kälte, Die Umschau 20, 1916, 428-432.

SCHWERDT: Die deutsche Fleischkonserven-Industrie, Zeitschrift für Volksernährung 1, 1925/26, 427-428.

SEIDEL, Wolfgang: Die deutsche Gemüsekonserven-Industrie, WiSo. Diss. Köln, Breslau 1927.

SERGER, H[ermann]: Konserven und Konservierungsmittel, Die Umschau 15, 1911, 951-953.

SERGER, H[ermann]: Konservierungsmittel und Lebensmittel-Industrie, Die Konserven-Industrie 19, 1932, 655-657.

SPIEKERMANN, Uwe: Rationalisation as a permanent task. The German Food Retail Trade in the Twentieth Century, in: HARTOG, Adel P. den (Hg.): Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the Twentieth Century, East Linton 1995, 200-220.

SPIEKERMANN, Uwe: Geschichte des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850-1914, Phil. Diss. Münster 1996 (Ms.). (= 1996a)

SPIEKERMANN, Uwe: Grundlagen der modernen Getränkekultur. Ein historischer Rückblick, Aktuelle Ernährungs-Medizin 21, 1996, 29-39. (= 1996b)

SPIEKERMANN, Uwe: Regionale

Verzehrsunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900-1940, in: NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans J./WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1996 (i.E.). (= 1996c)

STEGEMANN, F[rantz]: Die Konservenindustrie, in: Handbuch der Wirtschaftskunde Deutschlands, hg. i.A. des deutschen Verbandes für das kaufmännische Unterrichtswesen, Bd. III, Leipzig 1904, 830-844.

STEINITZER, Fritz: Konservierung mit chemischen Mittel, Zeitschrift für Volksernährung 9, 1934, 55-57.

STRAHLMANN, B[erend]: Entdeckungsgeschichte antimikrobieller Konservierungsstoffe für Lebensmittel, Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene 65, 1974, 96-130.

TEUTEBERG, Hans J.: Studien zur Volksernährung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten, in: DERS./WIEGELMANN, Günter: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972 (Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert, Bd. III), 13-221.

THOMS, Henry Ed.: Die volkswirtschaftliche Bedeutung der Obst- und Gemüsekonservenindustrie, Monatsschrift für Handel und Industrie 16, 1906, 337-348.

Tiefkühlkost in Zahlen, Selbstbedienung und Supermarkt 1970, Nr. 11, 46-48.

TREUE, Wilhelm: Das Aufkommen der Ernährungsindustrie, in: HEISCHKEL-ARTELT, Edith (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976 (Studien zur Medizingeschichte im neunzehnten Jahrhundert, Bd. 6), 99-106.

Verwendung von Salicylsäure zur Konservierung von Nahrungs- und Genußmitteln. Preussen. Erlass des Ministers der usw. Medizinalangelegenheiten vom 8. Februar 1908 - M. Nr. 5309 - an sämtliche Königliche Regierungspräsidenten, Zeitschrift für öffentliche Chemie 14, 1908, 134-140.

VIEBAHN, Georg v. (Hg.): Statistik des zollvereinten und nördlichen Deutschlands. Unter Benutzung amtlicher Aufnahmen, Th. 2, Berlin 1862.

VOGEL, Max: Die Industrie der Dörr-Gemüse, Illustrierte Frauen-Zeitung 18, 1891, 143.

VOß, Irmgard: Wandlungen im Fischkonsum in der Nachkriegszeit unter besonderer Berücksichtigung des Seefischkonsums, WiWi. Diss. Nürnberg, Wesermünde 1939.

WAGNER, Curt: Konserven und Konservenindustrie in Deutschland. Mit einem Anhang Upton Sinclairs „The Jungle“, Jena 1907 (Abhandlungen des staatswissenschaftlichen Seminars zu Jena, Bd. 4, H. 3).

WEINWURM, E.: Die Marmeladenerzeugung, Prometheus 29, 1918, 455-458.

WINKLER, E.: Welchen Umfang nimmt die Konserve in unserer heutigen Ernährung ein?, Zeitschrift für Ernährung 1, 1931, 307-312.

WINKLER, Gerhard: Aus der Entwicklung der deutschen Sauererkonservenindustrie von Anbeginn an bis zur Gegenwart, Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung 50, 1965, 305-320.

WINTER, Carl: Die deutsche Fischkonservenindustrie, Jena 1909 (Abhandlungen des staatswissenschaftlichen Seminars zu Jena, Bd. 7, H. 4).

ZIEGELMAYER, Wilhelm: Die Ernährung des deutschen Volkes. Ein Beitrag zur Erhöhung der deutschen Nahrungsmittelproduktion,

Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt

Dresden/Leipzig 1947.

Die Zukunftsaussichten der Gefrierkonserven,  
Trockenkonserven und der „Naßkonserven“,  
Braunschweigische Konserven-Zeitung 1942, Nr.  
23/24, 24

Jakob Tanner

# Der Mensch ist, was er isst: Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur

## I.

„Der Mensch ist, was er isst“: Dieses Sprichwort hat mit der öffentlichen Auseinandersetzung um den Rinderwahnsinn eine prekäre Zuspitzung erhalten. Die Einsicht, dass Menschen, die das Fleisch wahnsinniger Tiere essen, mit einer heimtückischen Zeitverzögerung selber den Verstand und das Leben verlieren können, löste im März dieses Jahres weithin Angst vor einem - wie der Spiegel berichtete - „SeuchengAU ungekannten Ausmaßes“ und vor einer „galoppierenden Hirnschwamm-Epidemie“ aus. Interessant ist dabei die Sprachregelung: Während im angelsächsischen Bereich das Menetekel „mad cow disease“ durch das emotional neutralisierende Kürzel BSE ersetzt wurde, ist hierzulande - also in Deutschland, aber auch in der Schweiz - unverändert von „Wahnsinn“, oder, verkürzt und Platz sparend in den headlines, von „Wahn“ die Rede. In dieser Wendung drückt sich der Sachverhalt aus, dass wir es sind, die unsere Angst vor dem eigenen Irwerden auf die Tiere projizieren. Ob nämlich Rinder wahnsinnig werden können: das ist deshalb eine schwierig zu entscheidende Frage, weil sie mit jener nach ihrer Vernunftfähigkeit zusammenhängt. Sicher ist hingegen, dass die Tiere, bei welchen Prionenkaskaden eine Schwammstruktur in die Hirnsubstanz gefressen haben, in den Augen der Menschen auf eine klägliche, beelendende Weise zugrunde gehen.

Der naturwissenschaftliche Forschungsstand lässt heute die Aussage zu, dass die Krankheit auf dem Hintergrund agrarindustrieller Verwertungsbedingungen zu erklären ist. Tierische Kreaturen, die sich aus eigenem Antrieb streng herbivor ernähren, wurden zunehmend zu Kannibalen gemacht. Bereits

seit der Jahrhundertwende kauen Wiederkäuer die zu Tierkörpermehl verarbeiteten Organe und Muskelmassen anderer Wiederkäuer wieder; in nennenswertem Umfang setzte sich diese carniphage Totalverwertung organischer Substanz im Gefolge der „Zweiten Agrarrevolution“ der Nachkriegszeit durch. In der Retrospektive erkennen wir inzwischen, dass dieses Körperrecycling auch eine Potenzierung gesundheitlicher Risiken darstellt. Die Geschichte des vergangenen Jahrzehnts, als sich in Großbritannien die Folgen fataler Fehler in der Futterherstellung in rasant zunehmenden BSE-Fällen niederschlugen, kann hier nicht rekapituliert werden; es geht auch nicht darum zu erklären, wie es den fehl gedrehten oder falsch gefalteten Eiweißmolekülen, den Prionen, offenbar gelang - wie das die britische Regierung nach jahrelanger Informationsverhinderungspolitik eingestehen musste - sich in das menschliche Hirn emporzuarbeiten. Die neuesten Fälle der tödlichen Jakob-Creutzfeldt-Krankheit stärken aber die beklemmende Vermutung, dass ein bisher funktionierender natürlicher Schutzmechanismus binnen kurzem durch winzige molekulare Überlebenskünstler außer Kraft gesetzt werden konnte. Das nährt die Befürchtung, es liege hier nicht einfach ein weiterer Betriebsunfall vor, sondern es könnte etwas grundsätzlich schief laufen in einer Gesellschaft, die immer mehr Lebendiges zum Objekt menschlicher Manipulation und Kommerzialisierung macht.

„Tod im Topf?“ Unter diesem Titel berichtete die Wochenzeitung „Die Zeit“ über das inkriminierte Rindfleisch. Angesichts der ins Kraut schießenden Ängste versuchen Regierungen und Anbieter, das Vertrauen der Kundschaft in das Produkt wieder herzustellen. In

diesem Kampf um das Vertrauen spielen wissenschaftliche Befunde eine Rolle. Noch wichtiger aber ist der Einsatz mythologisierender Metaphorik. Simon Schama beschrieb den hohen Symbolwert des „Roast Beef of Old England“ in Großbritannien und das „nationale Identitätstrauma“, das der Angriff der Europäischen Union auf die „gastronomische Konstitution“ des Inselreichs dort auslöst. Wenn englische Boulevardblätter seit dem Frühjahr den „Todesstoß für die britische Kultur“ prophezeiten, sprachen sie einen Ernährungs- und zugleich einen nationalen Mythos an: Man weiß ja, dass die „frei geborenen Engländer“ ihren täglichen Bedarf an „bloodyminded patriotism“ mit dem Verzehr von blutigem Rindfleisch decken.

Kein Wunder, dass das handelspolitische Hickhack um das Rindfleisch enorme Kollektivemotionen zu mobilisieren vermochte, was gewissermaßen eine rhetorische Neuauflage des Falklandkrieges zur Folge hatte. Der britische Premierminister Major sprach angesichts dieses Angriffs auf den britischen Nationalstolz von der schwersten Krise seit der Besetzung der Malvinas durch Argentinien vor 14 Jahren. Er berief ein Ad-hoc-Komitee von Spitzenpolitikern ein, das umgehend den Übernamen „Kriegskabinett“ erhielt und das der „Erniedrigung für Großbritannien“ (so die Daily Mail) Einhalt gebieten sollte. Es handelt sich dabei um einen „Krieg“ unter umgekehrten Vorzeichen: diesmal ist es Argentinien, das Großbritannien besiegt. Rindfleisch aus England wurde zur absoluten Inkarnation der Gefahr stilisiert. Im April 1996 ließ der „Spiegel“ in einem Report über den „Vormarsch der Rinderseuche“ verlauten: „Wer nach 1985 britische Wurst oder Pasteten gegessen hat, ist unfreiwillig zum Versuchskaninchen in einem

*der größten Menschenexperimente der Medizingeschichte geworden".*

Das kulturelle Kontraststück zum gemeingefährlichen Britenbeef ist der Bife argentino. Diesem in Lateinamerika in einer Absatzkrise steckenden Nahrungsmittel winkt durch die Hiobsbotschaft aus Europa eine neue Exportprospérité, der mit einem millionenschweren Werbefeldzug nachgeholfen werden soll. Die entsprechenden Inserate setzen auf den „Pampa-Effekt“ und haben es darauf angelegt, den Europäern die Unschuld der carnivoren Esslust zurückzugeben und das „saftig gegrillte Steak“ erneut in ein Objekt der Sehnsucht zu verwandeln. Der imaginäre Horizont öffnet sich auf die „unendliche Weite der Pampa“, wo die Rinder - immer noch Werbetext - „im fernen Argentinien in völliger Freiheit (...) aufwachsen dürfen“. Das von „kraftstrotzenden Tieren“ stammende Fleisch ist nicht nur ein Stück reine, durch keine Chemie angekränkelte Natur, sondern - so werden eingefleischte Vorurteile verstärkt - zugleich ein Energiepaket, das müde Männer in Potenzprotze zu verwandeln geeignet ist. Und das alles garantiert frei von „Wahnsinn“! Das Rindfleisch als Nahrungsmittel ist, das zeigt dieses Beispiel, in zwei diametral entgegengesetzte, symbolisch hochgradig aufgeladene Produkte aufgespalten worden. Auf der einen Seite eines manichäischen Schemas befindet sich das verseuchte Fleisch, das zum Projektionsobjekt von geradezu archetypischen Ansteckungsängsten geworden ist; auf der anderen Seite duftet das Naturprodukt Beef nach Freiheit, Kraft und Wohlstand. Es zeigt sich, wie sehr Essbares kulturell modelliert ist und wie dabei wissenschaftliche Befunde, mythische Versatzstücke und Objekte des Begehrens zusammenwirken.

## II.

Ein Blick zurück in die Geschichte zeigt, wie eng Ernährungs-, Geschmacks- und Machtfragen verquickt waren und wie stark die Durchsetzung von Nahrungsregeln bezogen war auf die Verteidigung von Herrschaftsansprüchen. Mächtige hatten auch einen mächtigen Appetit und einen mächtigen Körper; jene hingegen, die Gehorsam leisten mussten, verkörperten schwache Esser.

Sie durften schon deshalb nicht zuviel von der starken Nahrung zu sich nehmen, weil dadurch das Gesellschaftsgefüge symbolisch bedroht worden wäre. Das Vielessen war ebenso wie das Verteilen von Essen an Bedürftige eine Form demonstrativen Konsums und ein untrügliches Zeichen für privilegierten sozialen Status.

In Europa hatte das Fleisch eine herausragende Bedeutung in der Kultur der Herrschenden: Fleisch war das Symbol der Macht, es garantierte körperliche Stärke, Kampfkraft, Energie. Mit der Christianisierung des Abendlandes, d.h. mit dem Aufkommen eines religiösen Credos, in dessen Zentrum das Brot, der Wein und das Öl standen, wurde zwar eine Gegentendenz wirksam. Doch die Lehre von der Transsubstantiation stellte wiederum eine Verbindung zum Fleisch her: Im Sakrament der Eucharistie wurden Brot und Wein in Leib und Blut Christi verwandelt. In der Liturgie der Kommunion inkorporierte der gläubige Mensch seinen Gott. Zugleich blieb Brot das Symbol der Feldarbeit und es lässt sich - soweit die spärlichen Quellen darüber Auskunft geben - seit dem Frühmittelalter in den meisten Regionen Europas eine Mischkost zwischen Getreide und Fleisch feststellen. Das ist keine Aussage über die Verteilung der Nahrung. Denn historische Untersuchungen zeigen zu deutlich, wie im Spätmittelalter die Möglichkeit, Essen und Trinken als soziale Marker einzusetzen, an Bedeutung gewann. Ausgeprägter als bisher wurde Ernährung als Medium für die Sichtbarmachung sozialer Differenz und für die Feinkalibrierung von Statuspositionen eingesetzt. Damit verlagerte sich die Aufmerksamkeit von der quantitativen Dimension weg und hin zu qualitativen Kriterien. Das Experimentieren mit Luxus und die Verfestigung neuer „feiner Unterschiede“ hingen zusammen mit der Herausbildung einer höfischen Kultur und dem Aufstieg einer wohlhabenden städtischen Bürgerschaft. Die Herrschaften sahen in den Ritualen des Essens und Trinkens eine besonders effiziente Möglichkeit für die Dokumentierung von Prestige und Gruppenidentität. Massimo Montanari führt in seiner

„Kulturgeschichte der Ernährung in Europa“ aus, wie zwischen dem 14. und dem 16. Jahrhundert das Vorstellungsvermögen der herrschenden Eliten durch die Gleichsetzung von „Qualität“ und „Macht“ geprägt war. Auf diese Weise, schreibt Montanari, „vereinfacht sich alles enorm, da sich die gesellschaftliche Rolle und das Ernährungsverhalten gegenseitig und mit unmittelbarer Evidenz bestätigen.“ In allen Gesellschaften, in denen sichtbare Unterscheidungsmerkmale und die darauf beruhende visuelle Kommunikation eine zentrale Rolle spielen für Privilegienwahrung und soziale Diskriminierung, kommt Eßgewohnheiten die Rolle zu, Menschen im Sozialgefüge zu verorten: An dem, was sie essen und wie sie es essen, kann man erkennen, was sie wirklich sind und welchen Platz sie in der Gesellschaft einnehmen dürfen - oder müssen! Im späten Mittelalter und in der frühen Neuzeit reflektierten Ärzte und Theologen die Eigenschaften und Wirkungen von Nahrungsmitteln auch innerhalb eines humoraltheoretischen Deutungssystems. Dieses enthielt spezifische Ansichten darüber, was es hieß, gemäß seinen „eigenen Qualitäten“ zu essen und es eignete sich gut für die medizinische Rechtfertigung von Nahrungsprivilegien. In Montanaris Studie findet sich folgendes illustrative Beispiel: Im 14. Jahrhundert stellte Giacomo Albin, Arzt der Fürsten von Savoyen, jenen Schmerzen und Krankheiten in Aussicht, die sich nicht an rangabhängige Ernährungsregeln halten würden. Die Reichen sollten, so seine Empfehlung, Abstand nehmen von dicken Suppen, vor allem von jenen aus Hülsenfrüchten und auch auf wenig nahrhafte und schwer verdauliche Innereien verzichten. Arme hingegen sollten allzu erlesene und verfeinerte Gerichte meiden, weil diese von ihren derben Mägen nicht richtig verdaut werden könnten. Indem „Qualität der Nahrung“ und „Qualität der Person“ unverrückbar aufeinander bezogen wurden, erschien gut essen oder schlecht essen als ein dem Menschen innewohnendes Attribut - und dieses Essen bereitete ihn wiederum auf seine gesellschaftliche Rolle vor. Damit zeigte sich bereits jene Tautologie, die sich bis heute bemerkbar macht: Menschen sind das,

was sie essen - und umgekehrt: Menschen essen das, was sie sind. Mit der Formierung des Territorialstaates, der Aristokratisierung der höfischen und städtischen Eliten wurde diese nahrungsbezogene Qualitäts-Ideologie seit dem 16. Jahrhundert zunehmend rigider und sicherte die vertikale Strukturierung und horizontale Segmentierung der Gesellschaft symbolisch ab. Selbstverständlich dürfen diese Anspruchshaltungen nicht mit dem faktischen Zugang, den soziale Schichten, Berufsgruppen, die beiden Geschlechter und verschiedene Altersgruppen zu Nahrungsressourcen hatten, verwechselt werden. Ob der von den Eliten angestrebte Ausschluss der Unterschichten von „*gutem Essen*“ auch tatsächlich durchgesetzt werden konnte, das hing von einer ganzen Reihe von variablen Faktoren ab: von wirtschaftlichen, technischen, kommerziellen und klimatischen Bedingungen sowie von einem sozialen und politischen Kräfteverhältnis. Die elitäre Kultur der verschwenderischen Prahlerei und die Kultur des Hungerns bedingten sich zudem gegenseitig und teilten auch das Imago des ewigen Überflusses. Die Mythologie des Paradieses erhielt zwischen dem 12. und 14. Jahrhundert eine populäre und häufig auch parodistische Version: das Schlaraffenland. Im 17. Jahrhundert wurde dieses schöne Märchen vom unerschöpflichen Gratisangebot auf den Aspekt der Ernährung eingegrenzt. Dies in einer Zeit, in der sich der Überfluss der Armen angesichts einer von wenigen Ausnahmen abgesehenen sich verallgemeinernden Verknappung von Nahrungsressourcen in ganz Europa mehr denn je in die Einbildung verlagern musste - das Träumen war seit je das wichtigste Gegengift gegen Hunger und Angst. In der füllhornsozialistischen Utopie des 19. und in den technokratischen Visionen des 20. Jahrhunderts sollten diese psychologisch entlastenden Überflussphantasien dann eine moderne Fortsetzung finden. Gesellschaftsübergreifend wirksam war auch das Bild der Macht selber, das durch eine Parallelisierung der Hierarchie der Nahrungsmittel mit jener der Menschen geprägt wurde. Eine vertikale Klassifikation und Anordnung der Pflanzen und Tiere

ergab eine von unten nach oben aufsteigende Kette oder eine Treppe, auf deren Grundstufen das Reich der Mineralien und zuoberst die hochfliegenden Vögel zu finden waren. Dazwischen lagen das Pflanzen- und dann das Tierreich. Vor diesem Hintergrund ist es einleuchtend, wieso z.B. „*Grasfresser*“ ein Metonym für Menschen wurde, die als friedfertig und leicht beherrschbar betrachtet wurden und wieso vegetabile Nahrung generell mit schwach, tierische demgegenüber mit stark assoziiert war. In den meisten Regionen Europas nahm das *filet seignant* den Spitzenplatz im hierarchischen Kosmos des Essbaren ein. Das rote, noch blutige Fleisch starker Tiere stellte zugleich eine absolute kulturelle Demarkationslinie dar. Jenseits lag das Menschenfleisch. Das war Tabu. Kannibalismus: den praktizierten die Anderen. Im Zuge der kolonialen Expansion europäischer Mächte war der Kannibalismus-Vorwurf Element einer Strategie der kulturellen Abwertung und Exotisierung fremder Kulturen. Mit dieser Unterstellung projizierten die Kolonisatoren ihre Verachtung und zugleich ihre Neugierde auf fremde - zugleich aber auch faszinierende - Kulturen. Der Anthropologe Gananath Obeyesekere hat unlängst die These vertreten, die obsessive Beschäftigung der Kolonisatoren mit diesem Phänomen hätte die indigenen Bevölkerungen geradezu zwingend auf die aus ihrer Sicht erschreckende Idee bringen müssen, Anthropophagie sei in Europa eine weit verbreitete Praxis.

Und Kannibalismus gab es, wie z.B. Piero Camporesi dokumentiert, durchaus in diesem Europa. Hunger und Halluzination gingen in mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Krisenphasen allerdings so eng ineinander über, dass sich nie eine für entsprechende Feststellungen ausreichende Trennlinie zwischen Fiktion und Faktizität schieben konnte und dass der entsprechende Diskurs sich in apokryphen Geschichten leer lief oder in betretenes Schweigen überging. Für symbolische Politik hingegen war das Tabu allerdings durchaus verwertbar. Jonathan Swift, der Schöpfer von „*Gullivers sämtlichen Reisen*“, wendete in seinen irischen Pamphleten kannibalistische Phantasien in sarkastischer Weise

gegen die korrupte britische Oberklasse. 1729 veröffentlichte er seinen „*modest proposal for preventing the children of poor people in Ireland, from being a burden to their parents or country, and for making them beneficial to the public*“. Der Autor stellte ausführliche Berechnungen an über Populationsdynamik und Sozialkosten im verarmten Irland und begründete auf dieser soliden Basis seinen Vorschlag, das beste wäre es doch, wenn die reichen Engländer die Kinder der mittellosen irischen Familien verspeisen würden. Diese Problemlösung könnte allen helfen: Die Armen hätten Verkaufseinnahmen und die Reichen das zarte, feine Fleisch. Die Verkehrung der Ordnung demaskiert die englischen Gentlemen, die als Adressaten des Pamphlets zu Barbaren gemacht werden. Die Wucht des kollektiven Vorurteils, das sich normalerweise gegen die Kolonisierten richtet, entlädt sich für einmal über den Köpfen der Kolonisatoren.

Über Jahrhunderte hinweg gab es auch eine gleichsam subkutane kannibalistische Praxis. Damit sind die *Therapeutica* angesprochen, die aus den Leichen gewonnen wurden. Hier spielten öffentliche Hinrichtungen eine wichtige Rolle. Der Glaube an die Wirksamkeit von Produkten, die aus dem Körper von Hingerichteten stammten, stellte Teil der christlichen Heilsmithologie dar: Für diese war es Jesus Christus, der von den politischen Autoritäten zum Verbrecher gemachte „*Schmerzmann*“, der sein Kreuz auf sich nahm und durch seinen Sühnetod die Menschen von ihren Sünden befreite. Diese soteriologische Deutung der Kreuzigung ermöglichte es, in öffentlich hingerichteten Verbrechern erlöste und andere erlösende Seelen zu sehen. Das Heilige, die Heilung und das Heil wurden sozusagen in einer Kausalverkettung gedacht. In einer neueren Untersuchung zur „*scharfrichterlichen Medizin*“ wird ausgeführt: „*Entsprechend der ambivalenten Einstellung zum Hingerichteten wurden mit dessen Reliquien Heil- und Bosheitszauber getrieben, in Apotheken Fett, Schädel, Knochen und Haut sowie 'Schelmenfleisch' gehandelt und verarbeitet.*“ Die bereits erwähnte anthropophage Symbolik der christlichen Eucharistie trug

das übrige dazu bei, den heilenden Effekt dieser numinosen Mixta composita von ihrer Inkorporation abhängig zu machen.

### III.

In der Aufklärung wurden solche Vorstellungen, die durchaus mit komplexen philosophischen Erklärungssystemen vermittelt sein konnten, zu unwissenschaftlichem Aberglauben degradiert. Auch der Diskurs über die Ernährung veränderte sich im 18. Jahrhundert signifikant. Die Küche wurde in das Kontinuum des säkularen Fortschritts integriert. Grundlage dafür war der Mythos der Natur und die Erfahrung wissenschaftlich-technischer Innovation. Jean Claude Bonnet hat vor 20 Jahren in einer Untersuchung über das „*reseau culinaire de l'Encyclopedie*“ gezeigt, wie der demokratische Impetus der Autoren dieses aufklärerischen Monumentalwerks es ermöglichte, die Zeichen der Nahrungsmittel aus dem semantischen Käfig einer ständisch strukturierten Gesellschaft zu befreien. Es gibt in der Enzyklopädie keine festen Beziehungen mehr zwischen der Natur der Speisen und der Position der Stände. Macht und Nahrung wurden semiotisch entkoppelt. Die deregulierten Signifikanten begannen zu flottieren, sie verbanden sich auf neue Weise mit Objekten des Begehrens und öffneten das Bild des menschlichen Körpers für bisher unbekannte Wahrnehmungen. Es gab nicht mehr einen statischen Kontinent mit herrschaftlich-absolutistisch integrierten „*Völkern*“, sondern ein dynamisches Europa, in dem in allen Himmelsrichtungen geist, Handel und kultureller Austausch getrieben wurde. Die Enzyklopädie enthält damit bereits zentrale Elemente einer Theorie der modernen Konsumgesellschaft.

Mit dem Einsetzen des Industrialisierungsprozesses verstärkte sich das wissenschaftlich-technische Interesse an der Nahrung. Physikalisch-chemische Modelle wie die Dampfmaschine veränderten die symbolische Repräsentation des menschlichen Organismus. In den 1840er Jahren wurde der erste Hauptsatz der Thermodynamik, der Energieerhaltungssatz, formuliert, auf Grund

dessen der Körper des Menschen als Motor interpretiert werden konnte, der chemisch gespeicherte Energie (d.h. Nahrung) in Arbeitskraft und Wärme umwandelt. Die experimentelle Laborforschung, die seit den 1830er Jahren einen Aufschwung nahm, begann Nahrungsmittel auf ihre Nährstoffzusammensetzung hin zu untersuchen und den menschlichen Metabolismus und Energiehaushalt zu analysieren.

1850 veröffentlichte der Physiologe Jacob Moleschott seine „*Lehre der Nahrungsmittel. Für das Volk*“, die auf eine Popularisierung der neuen wissenschaftlichen Konzepte abzielte. Der Autor führte einleitend aus: „*Wenn die Nahrung zu Blut und das Blut zu Fleisch und Nerven, zu Knochen und Hirn wird, muß da nicht die Gluth des Herzens, die Kraft des Muskels, die Festigkeit der Knochen, die Regsamkeit des Hirns bedingt sein durch die Stoffe der Nahrung?*“ Nährstoffe nicht nur als physiologische Stoffwechsellinien, sondern auch psychologisch-emotional-affektive Transmissionsagentien, die über das Phantasma des „*Blutes*“ vermittelt sind: diese Vorstellung, die sich durch die ganze Abhandlung von Moleschott hindurchzieht, motivierte den materialistischen Philosophen Ludwig Feuerbach in seiner Rezension dieses Buches zum sprichwörtlich gewordenen Satz „*Der Mensch ist, was er isst*“. Feuerbach variierte damit eine Formulierung des französischen Gourmets und gastronomischen Philosophen Anthelme Brillat-Savarin. Dieser begann seine 1826 publizierte „*Physiologie du goût*“ mit 20 Aphorismen, deren vierter lautet: „*Dis-mois ce que tu manges, je te dirais ce que tu es*“. Und damit hatte Brillat-Savarin auch wieder nur eine Weisheit aufgegriffen, deren Spuren sich in den verschiedensten Zusammenhängen verlieren.

In den Industriegesellschaften des 19. Jahrhunderts, die durch wirtschaftliches Wachstum, beschleunigten soziokulturellen Wandel und wissenschaftliche Innovation charakterisiert waren, entfalteten vor allem drei Ernährungsmythen ihre Wirkung. Alle drei entstanden im 18. Jahrhundert, im Zeitalter der Aufklärung, alle drei schlossen Essen und Identität in

Feuerbachscher Manier kurz, alle drei waren nur deswegen wirksam, weil sie auf bereits Bekanntes zurückgreifen konnten und Physiologie, Humoralpathologie, Analogiezauber, Sympathieglauben und Signaturenlehre kombinierten. Der erste Mythos entfaltete sich im Kontext einer Nationalisierung des Wir-Bewusstseins: Hier wurden die so genannten „*Nationalcharaktere*“ aus der inneren Qualität der vorherrschenden Speisen abgeleitet. Im zweiten drückte sich die Fortschrittsmaxime dieses Zeitalters selber aus; hier ging es um den Mythos evolutionärer Suprematie der industriellen Zivilisation gegenüber allen anderen Gesellschaften. Der dritte Mythos war auf die Polarisierung der so genannten „*Geschlechtscharaktere*“ bezogen: Die Stereotypen von „*Frauen*“ und „*Männern*“ wurden im 18. Jahrhundert nachhaltig naturalisiert und auf ein neues Rollenverständnis bezogen. Der „*starke Mann*“ benötigte für die Regeneration seiner außerhäuslichen Leistungskraft starke Nahrung, während für das „*schwache Geschlecht*“ die „*schwachen Nahrungsmittel*“ vorbehalten blieben.

### IV.

Der erste Mythos kann an den Beispielen der Schweiz und Frankreichs verdeutlicht werden. Im ausgehenden 18. Jahrhundert entfalteten die aufgeklärten Protouristen ihren explorativen Elan auch in der Alten Eidgenossenschaft und beschrieben Lebensform und Ernährungsweise der schweizerischen Alpenbevölkerung. In Übereinstimmung mit anderen Autoren bewunderte der deutsche Wissenschaftler Karl Spazier in seinen 1790 in Gotha veröffentlichten „*Wanderungen durch die Schweiz*“ die Hirtenbauern und Älpler als gesunde und kraftstrotzende Muskelpakete - gleichzeitig diagnostizierte er jedoch einen Hang zur „*Schwermuth, Schwärmerie und Melancholie*“. Er führte diese „*Stille, Weiche und Schlawheit der Seele*“ ohne weiteres zurück auf die Nahrungsmittel und explizit auf den „*steten unausgesetzten Genuss von Milch und Käse, der fast mit gar nichts anderem abwechselt*“. War die Milch hier (gemäß humoralpathologischen Annahmen) noch etwas Unreifes und Weiches, so

sollte sie - im Verein mit den anderen animalischen Nahrungsmitteln - im 19. Jahrhundert eine neue wissenschaftlich begründete Wertschätzung erfahren. Der damals berühmteste Ernährungswissenschaftler, Justus von Liebig, erhob das Fleisch in den Rang eines „*Supernahrungsmittels*“ der Industriegesellschaft. Der Fleischkonsum war der Wohlstandsindikator und zugleich ein Maßstab für den zivilisatorischen Standard, den eine Nation erreicht hatte. Dieser wissenschaftliche Prestigezuwachs des Fleisches schlug auf alle Milchprodukte durch. Moleschott, der 1856 an der Universität eine Professur erhielt, kreierte geradezu eine Protein-Variante des helvetischen Nationalmythos: „*Nur dort, wo blühende Viehzucht Überfluß an Milch hervorbringt, wird Käse gewonnen. Wo man Käse gewinnt, kann Fleisch nicht fehlen. Wo das Fleisch nicht fehlt, ist reiches Blut zu finden, und reiches Blut schafft mit der Kraft der Muskeln den edlen Sinn und den feurigen Mut, der die Freiheit verteidigt. (...) Die Freiheit gedeiht, wo man Käse bereitet*“. Der Käse substituiert hier den Krieger als den wichtigsten Feind der Habsburger! Dieser von Moleschott beschworene Milch-Käse-Fleisch-Komplex und das dazu gehörende Blut-Phantasma geisterten unentwegt auch durch das schweizerische Volksliedgut: „*Mer Senne heis loschtig, mer Senne heis guet, hei Chäs und hei Anke, das git üs guets Blutet*“. Wie stark damals ein gastronomischer Sympathiegläubigkeit auch in anderen Ländern gegenwärtig war, zeigt sich auch beim französischen Historiker, oder vielleicht besser: beim romantischen Poeten Jules Michelet, der von 1798 bis 1874 lebte und sich selber als „*Historiker mit der glücklichen Einbildungskraft*“ bezeichnete. Michelet, dessen Geschichte immerzu um den menschlichen Körper kreiste, wird von Roland Barthes in einer luziden Studie als „*Geschichtesser*“ charakterisiert, als ein raubgieriger Geschichtesser, der sich in parasitärer Weise von historischen Stoffen nährte, der, zwischen Zuneigung und Ekel geschüttelt, die toten Menschen als rituelles „*Nahrungsmittel*“ verzehrte, der über sich selber sagte: „*Ich habe zuviel schwarzes*

*Blut der Toten getrunken*“. Für Michelet war es aber gerade dieses Ritual der Einverleibung, das die Auferstehung der Toten im geschriebenen Werk ermöglichte. „*L'histoire est une resurrection*“, steht auf seinem Grabstein, nachzulesen in Paris auf dem Friedhof Pere Lachaise. Michelet wollte auch sein, was er verzehrte, aber nur dadurch, dass er es wieder zum Leben erweckte. Auch in Michelets Werk spielen ernährungsphysiologische Nationalcharaktere eine wichtige Rolle. Zu Beginn der 1870er Jahre schrieb er in Band 3 seiner „*Histoire du XIX siecle*“: „*Geschichte sagt uns immer, wie man stirbt, niemals wie man lebt. Gleichwohl hat jedes Volk ein besonderes Nahrungsmittel, das es Tag für Tag erzeugt, das, wenn ich so sagen darf, sein täglicher Schöpfer ist. Für die Franzosen ist es seit je das Brot, die Suppe. Für den Engländer ist diese Nahrung vor allem das Fleisch (...). Da es zur Arbeit, zum Reisen gezwungen war, gab sich England immer mehr dem Genuss des Fleisches hin und machte daraus sozusagen eine Religion*“. Michelet schildert dann die bis zum 12. Lebensjahr mit Fleisch ernährten englischen Kinder, die ungeheuer wachsen und die „*Pracht einer Rose*“ annehmen würden. Doch Frankreich sei, trotz seiner „*tödlichen Abenteuer*“, letztlich stärker geblieben. Seine Bauern, angeblich unzureichend ernährt, seien den härtesten Arbeiten gewachsen: „*Man sah daran, welche substantielle Nahrung das Getreide ist, obwohl es nicht wie das Fleisch unverzüglich Kraft verleiht. Im Grunde ist dieses Getreide Feuerstein, der in die blühende Pflanze eindringt und ihr Konsistenz, einen besonders lange andauernden Nährwert verleiht. "Es könne - so Michelets Schlussfolgerung - kein Zweifel daran sein, dass sich Frankreich „vom Kiesel“ ernähre und diese Diät verleihe ihm „für Augenblicke Glanz und gibt seinen Knochen eine große Widerstandskraft.*“ Französischer Kiesel und schweizerischer Käse: was sie im imaginären Museum des 19. Jahrhunderts verbindet, ist, dass beide ihrer Nation Kraft geben.

## V.

Der zweite Mythos, der im Fortschritts-

gedanken wurzelte, stellte eine Verbindung von Nahrung und Macht in einer Arena evolutionärer Entwicklung her. Unten ist hier synonym mit zurückgeblieben, oben mit fortgeschritten. Idealtypisch beschrieben wird das z.B. in Dr. med. H. Klenckes „*Chemischem Koch- und Wirtschaftsbuch*“, das Ende der 1850er Jahre mit dem Untertitel „*Die Naturwissenschaft im weiblichen Berufe*“ erschien und mit dem sich der Autor an „*denkende Frauen*“ zu richten gedachte. Die Grundmaxime lautet: „*Tradition ist dunkel, Wissenschaft ist hell*“; Klencke möchte die Naturwissenschaft, „*diese Freundin und Urheberin aller menschlichen Aufklärung, Betriebsamkeit, Wohlhabenheit und wahren realen Zeitbildung auch in das Gebiet des weiblichen Berufes ein(...)führen und die häuslichen Pflichten von dem dunkeln Zwange gedankenloser Überlieferung (...) emancipieren*.“ Die Küche: das ist eine „*materielle und praktische Werkstatt*“. Hier bringt die Frau die „*Agenden der Natur*“ zur kontrollierten Anwendung, d.h. sie setzt mit Hilfe der „*beiden mächtigen, symbolischen Elemente*“: des Wassers und des Feuers einen „*mächtigen, chemischen Prozeß*“ in Gang. Über diese materiell-praktischen Aspekte hinaus interessiert sich der Autor aber auch für die „*culturhistorische, sittliche Bedeutung*“ des Kochens: „*Die Küche des Menschen ist*“, so die These, „*der Spiegel seiner gröberen oder feineren Bildung*“. „*Man achte nur einmal darauf*, so geht es weiter im Text, „*was ein Mensch isst, und es wird sich daraus leicht ein ziemlich gewisses Urteil auf den Bildungszustand und den Grad der guten Sitte jedes Essenden schließen lassen*.“ „*Rohe Seelen*“ haben zwangsläufig „*einen Appetit nach rohen Nahrungsstoffen*“ und haben einen „*plumpen, mit tierischen Eigenschaften ausgestatteten Körper*“. Umgekehrt gilt: „*edlere Seelen*“ suchen „*zartere Speisen*“. Der „*cultivierte, enttierte (...) Mensch*“ bedarf deshalb einer elaborierten Küche. Damit waren die Frauen gefordert, die sich dem Imperativ der männerdominierten Naturwissenschaft unterwerfen und die Küche in ein Laboratorium des Fortschritts verwandeln sollten. Es ging dabei um den zivilisatorischen Standard der ganzen Nation, um

die Produktion des psychisch rationalen und physisch rationellen Menschen im gesamtgesellschaftlichen Maßstab. Die Durchsetzung der „*rationellen Volksernährung*“ wurde im ausgehenden 19. Jahrhundert zunehmend mit sozialdarwinistischen Ideologien und - vermittelt über die „*Alkoholfrage*“ - mit eugenischen Maßnahmen in Verbindung gebracht und in ein staatlich-sozialpolitisches Dispositiv zur „*Wehrhaftmachung des Volkes*“ und zur biologischen Aufrüstung „*gesunden Volkskörpers*“ integriert.

## VI.

Schon nach der Jahrhundertmitte nagten allerdings Degenerationsbefürchtungen am robusten Fortschrittsglauben. Es stellte sich der beunruhigende Verdacht ein, die animalische Natur des Menschen könnte trotz des institutionalisierten Zwangs zum Selbstzwang wiederum hervorbrechen und das zivilisatorische Aufbauwerk in Frage stellen. Gerade „*solche zivilisierte Nationen*“, so der Autor, „*welche einen besonderen Geschmack an halb rohem, noch blutigen Braten haben, können in unbewachten Augenblicken die versteckte Roheit ihrer Natur nicht verleugnen*.“ Aus Angst vor diesen „*unbewachten Augenblicken*“ würden die Menschen Stoffe verschmähen, „*welche im Naturzustand seinem eigenen Leib am ähnlichsten gestaltet und gemischt sind*“. Hier wird indirekt wiederum das Kannibalismus-Tabu angesprochen, das gerade in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts sehr gegenwärtig war in der bürgerlichen Öffentlichkeit. Seit damals lässt sich ein starkes Bedürfnis nach Abstand von der vernunftbedrohenden Fleischkost beobachten. Es zeichnete sich eine zur industriellen Fleischreligion gegenläufige Tendenz in Richtung (wie damals häufig gesagt wurde) „*enttierte*“ Nahrung ab. Die 1840er Jahre markierten denn auch den Take Off des modernen Vegetarismus. Damit kommt bereits der dritte Mythos, die geschlechterbezogene Dichotomie von weiblicher, schwacher, dafür reiner Pflanzennahrung und männlicher, starker, jedoch gefährlicher Fleischkost ins Spiel. Diese Geschlechtercharaktere, welche die kollektiven Vorstellungen von angemessener Kost und die legiti-

men Ansprüche auf Nahrung festschrieben, fanden sich auch in der Humoralpathologie und in anderen kulturellen Deutungsmustern, die während des Mittelalters und der frühen Neuzeit wirksam waren. Doch die Zuordnung von Männern und Frauen auf der Naturkultur-Skala war noch für lange Zeit fließend. Mit dem 18. Jahrhundert gerieten die Geschlechteridentitäten in den Bann einer Naturalisierung, die ihre Wirksamkeit aus neuen wissenschaftlichen Erklärungsansätzen bezog und die das polare Modell undurchlässig machte. Die „*Frau*“ als kulturreproduzierende Natur und der „*Mann*“ als naturbeherrschende Kultur: diese doppelte Entgegensetzung wurde im 19. Jahrhundert symbolisch dynamisiert und in ein diskursives Dispositiv übersetzt, das neue Verbindungen zwischen Körper und Gesellschaft herstellte. Davon war auch die Ernährung betroffen. Dass die Frau auf der Stärkeskala der Nahrungsmittel unten rangieren soll: Diese Annahme fand sich beim aufklärerischen Philosophen Jean Jacques Rousseau ebenso wie fast 100 Jahre später wiederum bei Moleschott, für den es „*eine durchgreifende Erfahrung (ist), daß minder nahrhafte Speisen und Getränke, oder die nahrhaften in verringerten Gaben beim Weibe ausreichen*.“ Eine bevorzugte Behandlung der Frauen bei der Nahrungsverteilung wurde bei Schwangeren und Wöchnerinnen und damit in jenen Fällen gerechtfertigt, in denen es um deren „*natürliche*“ Reproduktionsfunktion ging. Von diesen Ausnahmen abgesehen sicherten die physiologische Theorie und die Ernährungswissenschaft die dominierenden Moralvorstellungen ab und garantierten damit auch die männlichen Ernährungsprivilegien. Die geschlechtsspezifisch ungleiche Verteilung der Nahrung am Familientisch, die Durchschnittskonsumwerte zu Schimären macht, zeigt, wie sehr der Patriarchalismus der Industriegesellschaft auch eine Magenfrage war und wie stark die Parallelisierung der beiden Mythen vom „*schwachen Geschlecht*“ und „*schwacher Nahrung*“ in das alltägliche mikrosoziale Kräfteverhältnis zwischen Männern und Frauen intervenierte.

Durch die „*Vitaminrevolution*“ der Vor- und Zwischenkriegszeit wurde diese hierarchische Ordnung der Geschlechter symbolisch aus den Angeln gehoben. Jetzt zeigte die „*schwache Nahrung*“ unverhofft starke Seiten. Für Vegetarier und Rohköstler galt es fortan als ausgemacht, dass die Alten Eidgenossen ihre Kraft primär aus pflanzlicher Nahrung geschöpft haben mussten. Reportagen über das „*kleine uralte Hunzavolk*“, das sich im fernen Shangri-La in einem Bergtal des Karakorum von Getreide, Aprikosen und Gletscherwasser ernährt, häuften sich. Dieses „*Volk, das keine Krankheiten kennt*“ - so der Titel eines entsprechenden Buches von Ralph Bircher - konnte den Zeitgenossen einen Eindruck vermitteln, was „*positive, sturmteste, strahlende Vollgesundheit*“ ist. Vor dem Hintergrund dieser Neubewertung der Mikronährstoffe wurde die pflanzliche Nahrung im lang anhaltenden Wirtschaftsaufschwung der Nachkriegszeit aus ihrer Konnotation mit „*Schwäche*“ herausgelöst und neu mit erfrischender Natürlichkeit und schöner Leichtigkeit in Verbindung gebracht, was wiederum neue Bezüge zu konsumgesellschaftlichen Geschlechterstereotypen ermöglichte.

## VII.

Mythen sind auch in der heutigen Gesellschaft präsent. Sie sind gerade dann zur Stelle, wenn Essbares problematisch wird. Das Repertoire an Mythen hält ein breites Angebot an Erzählformen bereit, von dem die Diskurse über die Gefahren und Probleme der Einverleibung von Essbarem zehren können. Dabei stellen sich, weit häufiger als uns dies bewusst ist, historische Echoeffekte ein und es gibt Anklänge an das, was Menschen in ihrer Geschichte über Nahrung so alles ausgedacht und gegenseitig erzählt haben. Im Verlaufe der letzten drei Jahrzehnte ließ sich eine große Anzahl teils wissenschaftlich gut dokumentierter, teils kommerziell motivierter oder obskur begründeter Anti- und Prokampagnen für Nahrungsmittel beobachten. Vitamine und seit einem Jahrzehnt die sprachlich zu Nahrungsfasern aufgewerteten Ballaststoffe wurden gefördert. Gegen Alkohol, Kohlehydrate, Salz,

Fette und insbesondere Cholesterin ertönten Warnrufe. Wenn heute selbst in England Schilder zu sehen sind mit der Aufschrift „*The beef served in this restaurant does not come from the U.K.*“, dann findet eine Mythensubstitution statt: Die vorsätzliche Diskreditierung des traditionsreichen Roastbeef liefert die symbolische Negativfolie für das Natura-Beef, das den Mythos der Natur auf neue Weise mit Kraft und Stärke versöhnen kann. Das Beispiel des Rinderwahnsinns hat schlagend gezeigt, dass gerade in einer Risikogesellschaft, die zu ihrer Selbstverständigung auf wissenschaftliche Experten nicht mehr verzichten kann, komplexe Forschungsbefunde immerzu mythologisch unterfüttert und von der schillernden Semantik des glücklichen Lebens oder des grausamen Todes infiltriert werden. Wie eh und je verleiben wir uns mit den Nahrungsmitteln auch unsere Phantasmago-

rien, unsere Hoffnungen und Ängste ein - und gerade deshalb wird die Ernährung nicht aufhören, Menschen in ihrem Innersten zu beschäftigen.

#### Literaturhinweise:

- Abel Wilhelm, Stufen der Ernährung, Göttingen 1981.
- Braudel Fernand, Sozialgeschichte des 15.-18. Jahrhunderts, 3 Bde. München 1985/86).
- Camporesi Piero, Das Brot der Träume. Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa, Frankfurt a.M./New York 1990.
- Fiddes Nick, Fleisch. Symbol der Macht, Frankfurt a.M. 1993.
- Kleinspehn Thomas, Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens, Frankfurt/M. (Suhrkamp) 1987.
- Levenstein Harvey, Paradox of Plenty. A Social History of Eating in Modern America, New York/Oxford 1993.
- Mintz Sidney, Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt/M./New York 1987.
- Montanari Massimo, Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1993.

Obeyesekere Gananath, „Britische Kannibalen“. Nachdenkliches zur Geschichte des Todes und der Auferstehung des Entdeckers James Cook, in: Historische Anthropologie 1993/2, S. 273 - 293.

Röckelein Hedwig, Kannibalismus und europäische Kultur, Tübingen 1996.

Schivelbusch Wolfgang, Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel, Frankfurt a.M./Berlin 1983.

Schultz Uwe (Hg.), Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens, Frankfurt a.M./Leipzig 1993.

Swift Jonathan, Modest proposal for preventing the children of poor people in Ireland, from being a burden to their parents or country, and for making them beneficial to the publick, in: Joseph McMinn, Swift's Irish Pamphlets. An Introductory Selection, Worcester 1991, S. 141 - 150.

Teuteberg Hans J./Günther Wiegmann, Unsere tägliche Kost, Studien zur Geschichte des Alltags, Münster 1986.

Wagner Christoph, Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Frankfurt a.M./New York 1995.

Wierlacher Alois/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993.

Wirz Albert, Die Moral auf dem Teller, Zürich 1993

Matthias Renner

# Ernährungskultur heute im Blickfeld von sozialer und ökologischer Verantwortung

Der ursprüngliche Titel meines Vortrages „Ernährungskultur heute im Blickfeld von Natur- und Kulturwissenschaften“, der - zugegebenermaßen auf den ersten Blick etwas ungenau und unklar wirkt - deutet an, dass es jetzt a) aktuell und b) global wird. Global im Sinne von Interdependenzen und Interdisziplinarität. Global auch, weil ich mich im Zeitalter von Globalisierungstendenzen auch eingehender dem Thema Welternährung und Ernährungssicherheit und den wechselseitigen Abhängigkeiten und Implikationen auf unsere „Ernährungskultur“ widmen möchte, so dass ich hier den Titel auf „Ernährungskultur heute im Blickfeld von sozialer und ökologischer Verantwortung“ abändern möchte, wobei hierbei durchaus natur- und kulturwissenschaftliche Erkenntnisse mit einfließen.

Bezogen auf diese Punkte soll mein Vortrag vor allem ein Plädoyer für mehr interdisziplinäre Arbeit beim Thema Ernährung und Essen sein, was in der Tagungskonzeption bereits mit Referenten unterschiedlicher wissenschaftlicher Couleur berücksichtigt worden ist. Dieses vor dem Hintergrund globaler aktueller Trends, da die Welternährungslage weiterhin angespannt ist und sich zuspitzt.

## 1. Wie lässt sich die Welt ernähren? - Globale Trends als (unbewältigbare?) Herausforderung

Die Welternährungslage hat sich nach Angaben der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen in den meisten Regionen im

Durchschnitt verbessert. Die Welt-Nahrungserzeugung lag im Jahr 1995 um 35% höher als im Dreijahresmittel 1979 bis 1981. Gleichzeitig stieg die Weltbevölkerung 28%, so dass sich im Durchschnitt pro Kopf eine Verbesserung um 5% ergab. So erfreulich diese Zahlen zunächst auch klingen mögen, sie dienen nur der Verschleierung: Denn als alarmierend und erschreckend erweist sich die gleichzeitige Verdoppelung der Mangel- und Unterernährten auf 840 Millionen Menschen der Weltbevölkerung im selben Zeitraum. Dabei vollzieht sich die Entwicklung von Nahrungsmittelproduktion und Hunger regional sehr unterschiedlich. Beispielsweise übertraf in Afrika bereits das Bevölkerungswachstum den Zuwachs der Nahrungsmittelproduktion, so dass sich rein statistisch je Einwohner bereits eine Verschlechterung um fast 6 Prozent ergab.

Hinter diesen nüchternen Zahlen verbergen sich tragische Schicksale, und vor allem eine ungleiche Verteilung im Zugang zu Nahrungsmitteln in den Ländern des Südens, so dass Steigerung der Nahrungsmittelproduktion gegenüber dem Bevölkerungswachstum leider nicht gleichbedeutend damit ist, allen Menschen die Deckung ihres Bedarfs zu ermöglichen, auch wenn theoretisch genügend Nahrungsmittel vorhanden sind. Die Ursachen hierfür sind vielfältig. Sie reichen zurück auf eine häufig schon in Kolonialzeiten verankerte oligopolistische Struktur, und eine hiermit verbundene ungerechte Landverteilung. Vielfach wird in vielen der wenig industrialisierten Länder nicht mehr für den eigenen Bedarf produziert, sondern allein exportorientiert. So wird

unser Wunsch nach ganzjähriger Versorgung an exotischen Früchten und Genussmitteln, der Bedarf an Futtermitteln zur Fleischerzeugung sowie anderer landwirtschaftlicher Rohstoffe gedeckt. Dies wird sogar noch staatlich gefördert bzw. durch den Druck internationaler Organisationen wie der Weltbank und dem Internationalen Währungsfonds forciert. Die erzeugten „Kolonialwaren“ sollen nämlich die Devisen erbringen, um die drückende Schuldenlast dieser Länder abzubauen. Als Nebeneffekt wird der lokale Lebensmittelanbau in unproduktivere Randlagen abgedrängt. Hierdurch verstärkt das globale Agrobusiness bereits existierende soziale Schieflagen und den Teufelskreis der Armut. Benachteiligt sind vor allem die vom Hunger am ärgsten betroffenen sozialen Gruppen wie Kleinbauern, Landlose und nicht zuletzt Frauen und Kinder, denen der Zugang zu Land und Betriebsmitteln häufig gänzlich verwehrt ist. Dabei produzieren gerade Frauen die Hälfte der Weltnahrungsmittel.

Die Ungleichheit von Nahrungsmittelproduktion und Nahrungsversorgung ist Ausdruck unterschiedlicher wirtschaftlicher Macht zwischen Industrie- und Entwicklungsländern, wobei das Problem Nahrungsmangel nicht isoliert auftritt, sondern damit verbunden ist, dass die Menschen über weniger Geld verfügen, weniger Energie verbrauchen können, schlechte Zugangsmöglichkeiten zu Bildung haben, ihre Altersvorsorge und Überlebenschancen durch Kinderreichtum sichern. Sie sind schlechten hygienischen Verhältnissen ausgesetzt, wohnen in beengten Ver-

hältnissen, haben wenig Wasser zur Verfügung und ihre Ernährung ist nur sehr beschränkt gewährleistet. Somit ist Unterernährung immer auch ein Symptom für Armut und Unterentwicklung.

Wenn im November in Rom der Welternährungsgipfel tagt, so geht es in erster Linie darum, neue Impulse und Strategien zur Beseitigung des Welthungers zu erarbeiten. Diese Strategien stellen jedoch keine probaten Mittel dar, da sie weiterhin auf die Förderung eines globalen Agro-Business setzen. Gemeint sind hiermit vor allem der weitgehende Abbau von Handelsbeschränkungen auf dem Weltagrarmarkt, die Förderung der Gentechnologie sowie einer hochtechnisierten und industrialisierten Landwirtschaft. Hiermit will man sich der Aufgabe widmen, die in den nächsten 30 Jahren auf 8,3 Milliarden Menschen gewachsene Weltbevölkerung ausreichend zu versorgen, wofür laut FAO die Nahrungserzeugung um 75 Prozent zunehmen müsse.

Bei einer solch immensen Nahrungssteigerung bedarf es einer kurzen Betrachtung der Ernährungsgrundlagen (im ökologischen System), wobei nur das Thema Boden eingehender hervorgehoben wird.

Weltweit geht das Ackerland, trotz wachsender Weltbevölkerung, zurück. Seit Beginn der Landwirtschaft bis etwa Mitte dieses Jahrhunderts basierte der überwiegende Teil der Nahrungsmittelproduktion auf einer Ausweitung der bewirtschafteten Fläche. Die enormen Fortschritte der Produktionstechnik sorgten dafür, dass seit 1950 etwa vier Fünftel der Weltnahrungserzeugung auf die Steigerung der Produktivität zurückzuführen sind. Seit fünf Jahren stagnieren die Erträge der Getreideernten, da die ertragssteigernde Wirkung von Kunstdüngern und Spritzmitteln rapide nachlässt. Zudem üfern die Städte gerade in Entwicklungsländern durch Binnenmigrationsströme (Landflucht) weiter aus, die Bodenversiegelung nimmt zu, ebenso wie die Bodenerosion, gerade in traditionellen Getreideanbaugebieten. Dies ist vor allem auf eine Ausweitung der landwirtschaftlichen Nutzfläche in extreme und erosionsgefährdete Rand-

lagen zurückzuführen, oder wird hervorgerufen durch einen unangepassten Anbau, der zur Übernutzung und zur Erosion des Bodens beiträgt. Die so genannte Degradation von Böden nimmt deswegen weltweit bedrohliche Ausmaße an. Hierzu trägt auch die Bewässerungslandwirtschaft bei. Es wird vermutet, dass weltweit bei einem Drittel der bewässerten Fläche der Boden durch Staunässe und Versalzung bedroht ist. Gleichzeitig nimmt allerdings die Wasserverfügbarkeit ab. Des Weiteren nimmt die Bodenverdichtung zu, und auch der Anteil organischer Substanz im Boden verringert sich.

Viele ökologische Bedrohungen müssen vor allem auch im Zusammenhang mit einer intensiven Landwirtschaft sowie unserer hoch technisierten Lebensmittelproduktion und unseres Konsums gesehen werden. Weitere Faktoren, auf die hier nicht näher eingegangen wird, sind der Weltagrarhandel, die Luftverschmutzung sowie die Klimarelevanz der landwirtschaftlichen Produktion, besonders der herkömmlichen Landwirtschaft, die mit fremden, eingeführten Betriebsmitteln arbeitet und das Grundwasser erheblich belastet. Deutlich herauszustellen ist auch die Fixierung auf einige wenige Kulturpflanzen, so dass weltweit lokale und angepasste Sorten und Züchtungen und auch das Wissen um diese Pflanzen, die eine umweltschonende, agrarkulturelle Vielfalt berücksichtigende Landbewirtschaftung ermöglichen, bedrohlich abnimmt. Nach Lester Brown, Leiter des World-Watch Institutes, deutet vieles darauf hin: „...dass die Periode der globalen Nahrungsmittelüberschüsse von einer Ära des Mangels abgelöst wird“ Hier schließt sich nun die Frage an, was diese Entwicklungen für Auswirkungen auf unsere Ernährungskultur haben, bzw. besser gesagt, mit welcher Art von Konsumverhalten kann ich diesen Entwicklungen Einhalt gebieten?

## **2. Was wir essen sollten: Zur Vernetzung des Themas Ernährung anhand eines sozialökologischen**

## **und gesundheitsbezogenen Ernährungskonzeptes - der Ernährungsökologie**

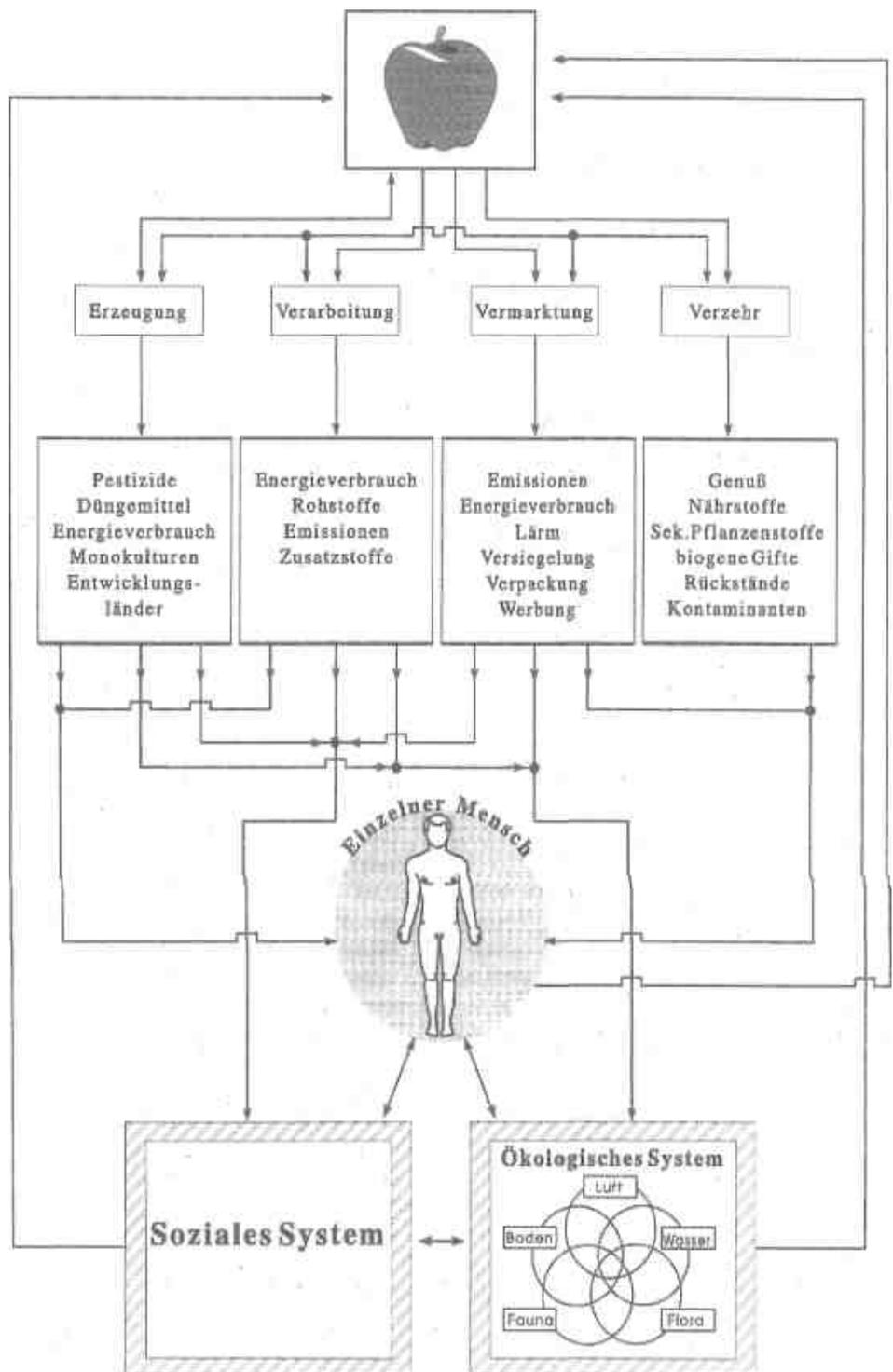
Eine wissenschaftliche Disziplin, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, diese vielfältigen Zusammenhänge zur berücksichtigen und „ganzheitlich“ zu beachten, ist die Ernährungsökologie. Laut Definition der Ernährungsökologie ist es deren Anliegen: „...realisierbare, zukunftsweisende Ernährungskonzepte zu entwickeln, die sich durch hohe Gesundheitsverträglichkeit, Umweltverträglichkeit und Sozialverträglichkeit auszeichnen.“ Der ehrbare Anspruch dieser Wissenschaft ist es also, sowohl gesundheitliche Aspekte wie ernährungsphysiologische und hygienisch-toxikologische Gesichtspunkte, als auch die ökologische Verträglichkeit der Ernährungsweise, beispielsweise der Energie- und Rohstoffverbrauch bei der Erzeugung von Lebensmitteln, Schadstoffbelastungen, usw. zu berücksichtigen. Schlussendlich werden mit der Sozialverträglichkeit die Aspekte wie Existenzprobleme kleiner u. mittlerer Betriebe, national, europaweit und global, die Lebensmittelüberproduktion und -Vernichtung, Importe von Lebensmitteln und Futtermitteln aus Entwicklungsländern sowie ein ungerechter Weltagrarhandel mit einbezogen. Die praktische Umsetzung dieses wissenschaftlichen Konzeptes ist in der Vollwerternährung vollzogen.

Das „Reizvolle“ der Ernährungsökologie liegt meiner Ansicht nach gerade im Anspruch der Ganzheitlichkeit, die häufig - ebenso wie die Begriffe Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit - rituell beschworen und inflationär verwendet wird. Ganzheitlichkeit beinhaltet hier auch, sich zeitgemäß zu geben, offen zu sein für neue Erkenntnisse und keinen Absolutheitsanspruch zu erheben, so dass beispielsweise bei der Nahrungszusammenstellung eine große Vielfalt und Variabilität besteht. Hervorzuheben ist, dass diesem Konzept die weit reichende Vernetzung des Themas Ernährung zugrunde liegt, wobei zu berücksichtigen ist, dass es sich bei Ernährung um ein zentrales und elementares Grundbedürfnis handelt. Die konzeptionelle und ganzheitliche Grundlegung der Ernährungsökologie verdeutlicht dies (s. Abb.

1), wobei Lebensmittel in den Vordergrund gerückt worden sind. (Im Übrigen kann man dieser Abbildung auch die Konzeption unserer Tagungsreihe „Neubewertung von Lebensmittelqualität“ entnehmen, die sich analog zu dieser Darstellung in vier Veranstaltungen mit den Aspekten Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Konsum von Lebensmitteln auseinandergesetzt hat.) Ohne auf einzelne Aspekte näher einzugehen, kann man deutlich erkennen, dass dieses Thema hochkomplex ist und durchaus noch weiter ausdifferenziert werden könnte, ja sogar müsste, wenn man sich das leere Feld „Soziales System“ ansieht. Fragt man sich nämlich, warum die Vollwerternährung in unserem Konsumverhalten nicht mehr durchschlagenden Erfolg hat, als ihr eigentlich zustehen würde, dann ist dies bereits in dieser Abbildung enthalten, nämlich beispielsweise in der Unvollständigkeit des „Sozialen Systems“, dass unsere Art des Wirtschaftens hier nicht deutlich verankert ist, und darüber hinaus in unserem Nicht-Wissen über Zusammenhänge in Umwelt und Gesellschaft und allgemein in unserem Nicht-Wissen über komplexe Systeme, weswegen ich Sie jetzt auf einen kleinen Exkurs mitnehme

### 3. Exkurs: Alles hängt mit allem zusammen oder über die Komplexität von Natur und Kultur

Wenn ich hier von Ganzheitlichkeit spreche, dann beinhaltet dies, dass hier nicht einzelne Teile isoliert betrachtet werden sollen, beispielsweise wie wirkt A auf B, sondern es wird ein Verständnis der die Dinge verbindenden Beziehungsgefüge angestrebt. Ein erstes, vereinfachendes Verständnis von solchen komplexen Systemgefügen verdeutlicht, dass beispielsweise eine Handlung nebeneinander existierende Wechselwirkungs- und Rückkoppelungsprozesse zur Folge hat. Das Verständnis von komplexen Systemen ist jedoch durch menschliche Erkenntnisse beschränkt, d.h. unser Wissen um die Wirkungszusammenhänge ist häufig begrenzt. Wir sind nicht in der Lage, die gesamte Komplexität zu erfassen, geschweige denn zu überblicken, welche potentiellen Auswirkungen unser



Quelle: Koerber, K. Männle, T.; Leitzmann, C, 1993, S.35

Abb. 1: Vernetzung der Lebensmittel in den Systemen

gesamtes Tun haben kann. Ein Beispiel: Ich kann die ehrbare Absicht haben, den Hunger in der Welt zu besiegen, indem ich neue Hochleistungsertragsarten entwickle bzw. züchte, mit denen ich zwar potentiell in der Lage bin, für einen vorübergehenden Zeitraum genügend

Nahrung zur Verfügung zu stellen, hiermit aber nicht die eigentlichen Ursachen bekämpfe, beispielsweise die Ungleichheit der Landverteilung, das Fehlen von Arbeitsplätzen oder den mangelnden Zugang an Bildung, etc. Vielmehr manifestiere ich zusätzliche Ungleichheiten

und Abhängigkeiten, die dazu führen, dass sich das Elend noch verstärkt und sich die Bevölkerung und der Hunger unter Umständen noch vermehrt. Dieses Beispiel ist natürlich, so wie ich es dargestellt habe, falsch, denn über diese Wirkungszusammenhänge besitzen wir gleichwohl Erfahrungswissen, und trotzdem wird diese Strategie noch betrieben, wobei die Motive hierbei eher in unseren Vorstellungen von Wirtschaften und Profitmaximierung verankert sind. Ich muss den Gedanken also noch etwas weiterspinnen. Hierzu bedarf es noch etwas Grundlagenwissen über offene komplexe Systeme in der Natur. Diese zeichnen sich dadurch aus, dass sie eine gewisse Regenerationsfähigkeit gegenüber äußeren Einflüssen besitzen, so dass sich beispielsweise Flüsse trotz menschlicher Eingriffe zu einem gewissen Grade selbst reinigen. Welche Eingriffe jedoch genau welche Wirkung haben, kann man - wie bereits eben schon angedeutet - häufig nicht genau vorhersehen. Wenn aber die hervorgerufenen Veränderungen einen gewissen Schwellenwert übersteigen - den wir wieder nicht kennen, da die Anpassungsmöglichkeiten nicht genau prognostizierbar sind, man denke zum Beispiel an die Wettervorhersage - können irreversible Schäden entstehen, so dass selbst für den Menschen die Bedingung nicht mehr angepasst ist. Neue Erkenntnisse aus der Selbstorganisations- oder Chaos-Theorie komplexer Systeme besagen, dass bei Überschreitung leider unbestimmbarer Schwellenwerte selbst kleinste Einwirkungen tief greifende und weit reichende Auswirkungen haben können. Ein anschauliches Beispiel ist der mittlerweile berühmte japanische Schmetterling, der durch seinen Flügelschlag ein Unwetter in Arizona auslöst. Bezogen auf meinen Fall der Hohertragsorte könnte diese beispielsweise durch die benötigte Düngerbeigabe das Grundwasser derartig nachhaltig verseuchen, dass die Trinkwasserversorgung nicht mehr gewährleistet ist, und die Menschen nicht nur verhungern, sondern verdursten.

Noch ein Beispiel, das ich an dieser Stelle erwähnen möchte, weil es auf die Natur komplexer Systeme zurückgeht. Es ist auf der ersten Tagung dieser Reihe

bereits von dem Philosophen G. Achenbach präsentiert worden. Er wies darauf hin, dass es das so häufig geforderte schlüssige Produkt, das widerspruchsfreie Lebensmittel, das ich als „kritischer Konsument“ selbständig beurteilen kann, nicht gibt. Mit gutem Gewissen gekaufter, direkt aus dem Drittland fair gehandelter Kaffee könnte z.B. aus einer Agrarwirtschaft kommen, wo Frauen von alpatriarchalisch legitimierten Männern erbarmungslos ausgebeutet werden.

#### **4. Warum wir das essen, was wir essen: Soziokulturelle Dimensionen der Ernährung im Zeitalter der Risikogesellschaft**

Diese Beispiel deutet zwei wichtige gegenwärtige gesellschaftliche Trends an: Zum einen ist dies die Globalisierung - wobei diese nicht beschränkt auf Nahrungsmittelangebot gesehen werden soll, vielmehr zählen hierzu generell der globale Handel, die Stoff- und Energieströme, der interkulturelle Austausch bis hin zu „Zivilisationsrisiken“. Zum anderen ist dies der immense Anstieg an Information und Kommunikation, wobei dieser Aspekt auch mit den vorgenannten verwoben ist. Bei uns geht dieser Prozess auch mit der Pluralisierung von Lebens-, Konsum- und Ernährungsstilen einher. Das bedeutet beispielsweise bei Ernährungsstilen, dass ich diese mit irgendwelchen sozialwissenschaftlichen Kategorien gar nicht in ihrer Fülle erfassen und abbilden kann, zumal diese auch gar nicht konsistent sein müssen. Ich kann mich überwiegend gemäß der Vollwerternährung verköstigen und doch gleichzeitig ab und an meinem Heißhunger nach Fast Food erliegen. Das geht natürlich nur dort, wo Nahrung im Überfluss vorhanden ist. Hier wird aber schon deutlich, wie schwierig es ist, solche Prozesse zu steuern oder Ernährungsverhalten zu lernen und einzuüben.

Kommen wir zurück zum Punkt Information und Kommunikation, und zu Aspekten wie „Überinformiertheit“, „Informationsflut“, Schlagwörtern wie „Wir informieren uns zu Tode“, aber

auch subtiler psychologischer Beeinflussung durch die Werbung, der man sich kaum entziehen kann. Letztendlich neigt man schnell dazu, alles auf die Komplexität der Welt zu schieben und sich ihrer ohnmächtig zu ergeben. Dabei sollte jedoch nicht vergessen werden, dass auch Zugang und Bewertung von Informationen sozial ungleich verteilt sind, selbst in unserer Gesellschaft. Ulrich Beck schreibt in seinem Buch Risikogesellschaft:

*„Bildung und Informationsverhalten eröffnen neue Umgangs- und Ausweichmöglichkeiten. Man kann bestimmte Produkte meiden (z.B. hochgradig bleihaltige Leber von alten Rindern) und durch informierte Ernährungstechniken den wöchentlichen Speisezettel so variieren, daß die Schwermetalle im Nordseefisch durch die toxischen Gehalte im Schweinefleisch und im Tee gelöst werden. Kochen und Essen werden zu einer Art impliziten Nahrungsmittelchemie, wobei schon sehr weitgehende Kenntnisse erforderlich sind, um der Überproduktion an Schad- und Giftstoffen in Chemie und Landwirtschaft ernährungstechnologisch ein privates Schnippchen zu schlagen. Dennoch ist es sehr wahrscheinlich, daß es in Reaktion auf die Vergiftungsnachrichten in Presse und Fernsehen zu schichtspezifisch verteilten, antichemischen Ernährungs- und Lebensgewohnheiten kommt. Diese alltägliche Antichemie wird in ernährungsbewußten, einkommensstarken Bildungsschichten alle Bereiche der Versorgung - vom Essen bis zum Wohnen, von Krankheit bis Freizeitverhalten - umkrepeln“*

Mit anderen Worten: Reiche Menschen leben länger. Becks Argumentation fußt jedoch nicht alleinig in der Erkenntnis, dass sich so weiterhin soziale Ungleichheiten manifestieren, sondern dass wir gleichzeitig im industriellen Modernisierungsprozess Risiken und Selbstbedrohungspotentiale von globalem Ausmaß erzeugen, die alle treffen können. Er spricht von so genannten Bumerangeffekten, und bringt das Beispiel, dass der Export von Giftindustrien in ärmere Länder via Pestizide in Nahrungsmitteln auf die Industrienationen zurückwirken kann. Auch Klimaände-

rungen oder das Ozonloch können als Bumerang gewertet werden. Ich möchte und will hier gar nicht die gesamte Theorie Becks aufgreifen, die viel umfassender ist und kritisch diskutiert worden ist, sondern nur darauf hinweisen, dass seine Analyse auch in der Skepsis gegenüber dem alleinigen Erkenntnisanspruch wissenschaftlicher Theorien eingebettet ist, nämlich der menschlichen Unfähigkeit, komplexe natürliche und soziale Systeme zu verstehen, alles zu modellieren und vorherzuberechnen. Er macht im Zusammenhang mit der Verelendung, die wir in „Drittweltländern“ überall sehen, die aber vor unserer Haustüre auch nicht aufhört, die keine Grenzen kennt, darauf aufmerksam, dass dieser eine soziale, kulturelle und politische Bedeutung innewohnt, dass Macht- und Verteilungsstrukturen, vorherrschende Normen und Rationalitäten, wie die Art und Weise unseres Wirtschaftens, mit einbezogen werden müssen, Kommen wir nun zum letzten Punkt:

### **5. Wie schaffen wir es, dass wir das essen, was wir essen sollten oder: „Wie wollen wir leben?“**

Ich denke, es ist klar, dass ich Ihnen keine klare Antwort auf diese Frage geben kann. Gleichwohl möchte ich ein paar Überlegungen anstellen, die mit meiner Ausgangsfrage hinsichtlich der Welternährungslage und unseres Konsumverhalten zusammenhängen, und die Ableitungen und Erkenntnisse der Komplexität von Natur und Kultur berücksichtigen.

Wenn wir nämlich anerkennen, dass Prozesse in der Welt hochkomplex, multikausal vernetzt, nicht immer vorhersehbar sind, da das menschliche Verständnis begrenzt ist, dann muss dies auch Konsequenzen in unserem Handeln haben. Wenn man anerkennt, dass

menschliches Handeln nicht erwünschte Konsequenzen haben kann, dann muss das Handeln revidierbar sein, und nicht eine derartige Eingriffstiefe besitzen, die es unkorrigierbar, unrückholbar macht, wie es die Gentechnologie beinhaltet. Wenn ich die Komplexität anerkenne, dann ist auch klar, dass es nicht den Königsweg zur Lösung aller Probleme geben kann. Vielmehr sind Vielfalt und Variabilität gefragt. Eine Beschränkung auf wenige Hohertragssorten oder eine Sorte macht das System nur anfälliger, weil es die Komplexität der Natur nicht berücksichtigt.

Die Probleme sind erkannt, vielfach liegt Erfahrungswissen über Zusammenhänge vor und es gibt eine Vielfalt an Lösungsstrategien, die umweltschonend sind und soziale Gegebenheiten berücksichtigen. Dass wir diese Probleme jedoch nur halbherzig angehen, liegt häufig in der Irrationalität unseres Wirtschaftens begründet, welches kurzfristig oder vielmehr ökologisch und sozial blind daherkommt. Auch hier gibt es eine Vielzahl von Lösungsstrategien, die Öko-Diktatur oder den Gegenspieler Umweltkatastrophen umschiffen wollen, die Umwelträume zugrundelegen, Stoff- und Energieströme um ein Vielfaches reduzieren wollen, die aber auch deutlich machen, dass wir andere Leitbilder heranziehen müssen. Hierbei geht es um „Teilen“, um „Verzicht“, wobei bezogen auf das Thema Essen Verzicht nicht gleichgesetzt werden muss mit Verzicht auf Genus oder lustvollen Essens. Genuss und Lust geht beispielsweise häufig auch ohne Fleisch. Gegenwärtig stehen die Zeichen doch eher auf Besitzstandswahrung - trotz dem dauernden Ruf nach Liberalisierung und Deregulierung -, was sich mannigfaltig an Staatenverbänden Nationen aber auch sozialen Schichten dokumentieren lässt. Letztendlich läuft alles auf die Frage hinaus, die auch Beck bereits aufgegriffen hat: „*Wie wollen wir leben?*“ Und das ist unter anderem auch eine politische Fra-

ge.

Berücksichtigt man die Vielfalt an Faktoren, die mit dem Thema Ernährung, Ernährungssicherheit, Welternährung zusammenhängen, nämlich u.a. Klimaänderung, Bodendegradation, Verlust an Pflanzenvielfalt, Bevölkerungswachstum, Armutsbekämpfung, Landflucht, und bedenkt gleichzeitig, dass diese alle miteinander durchdrungen sind, erkennt man wohl, welches Konfliktpotential diesen innewohnt und wie brisant die Frage ist.

In verbindlichem Menschenrecht, dem internationalen Sozialpakt, der Agenda 21, Konventionen und Weltaktionsplänen sind Bekundungen enthalten, bei denen sich zeigen muss, ob diese nur Worthülsen sind. Wenn wir die Probleme angehen wollen, dann brauchen wir vor allem auch Beweglichkeit in unseren Köpfen, dann müssen allzu hohe Mauern zwischen wissenschaftlichen Disziplinen abgebaut werden, dann muss sich Wissenschaft auch selbst kritisch in Frage stellen lassen, dann brauchen wir diesen Diskurs in weiten Teilen der Gesellschaft. Dann müssen Denk- und Handlungszwänge nüchtern bilanziert und aufgegeben werden, andere wiederum beschleunigt oder in eine andere Richtung gelenkt werden. Was bleibt mir Besseres als Schlusswort zu sagen, als dass wir dringend eine Katalyse brauchen.

#### **Literaturhinweise:**

Achenbach, G.: Philosophische Anmerkungen zur Lebens(-mittel)qualität, in: Ökologischer Landbau und fairer Handel, Tagungsreader zum Symposium, hrsg. v. KATALYSE e.V. und BUNTSTIFT e.V., Köln 1993

Beck, U.: Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne, Frankfurt 1986

Hinterberger, F.; Luks, F.; Stewens, M.: Ökologische Wirtschaftspolitik, Berlin 1996

Körber, K.; Männle, T.; Leitzmann, C.: Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise, 7. Neubearb. Aufl., Heidelberg 1993

Stefanie Böge

# Alles zu jeder Zeit - der Verlust an Bezug zur Natur

Es gibt zwei Dimensionen, die sich im Lebensmittelangebot und im Lebensmittelkonsum niederschlagen: Dies ist einmal die räumliche Dimension (woher unsere Lebensmittel kommen) und einmal die zeitliche Dimension (wann wir Lebensmittel konsumieren). Hier haben sich in den letzten Jahrzehnten starke Veränderungen vollzogen - nicht immer zum Vorteil unserer Umwelt und Gesundheit.

Ich möchte meinen Beitrag mit dem folgenden Werbeprospekt vom 06.03.1995, der von einem allgemein bekannten Supermarkt in der ganzen Bundesrepublik verteilt wird, einleiten. Wir finden in diesem Prospekt verschiedene Früchte, die - da vorgeschrieben - jeweils mit den unterschiedlichen Herkunftsländern gekennzeichnet sind:

- Äpfel aus Argentinien
- Trauben, Litschi, Nektarinen und Pflaumen aus Südafrika
- Ananas aus Honduras
- Melonen aus Brasilien und
- Orangen aus Marokko.

Damit wir diese Waren im Supermarkt kaufen können, müssen sie sehr weit transportiert werden. Die Produkte kommen aus Regionen und Ländern, die wir nicht kennen. Offensichtlich ist dort gerade eine andere Jahreszeit, eine Jahreszeit, in der dieses Obst reif ist. Wir wissen ja, dass unsere Apfelbäume Anfang März noch nicht blühen. Bei der Betrachtung des Obst- und Gemüseangebotes in unseren Supermärkten fällt auf, dass die eigene Jahreszeit anscheinend kaum noch Gültigkeit hat. Räumliche und zeitliche Bezüge sind verloren gegangen. Wann blühen die Apfelbäume in Argentinien und wie werden die Äpfel dort angebaut?

## Räumliche Dimension des Lebensmittelkonsums

Bei unverarbeiteten Lebensmitteln liegt es meist auf der Hand, woher sie kommen. Warum sollten wir auch keine Bananen, Ananas oder Orangen essen? Sie wachsen nicht in unseren Breitengraden, schmecken gut und sind etwas Besonderes. Bei der Betrachtung des Werbeprospektes fällt jedoch auf, dass fast die Hälfte der Früchte auch bei uns angebaut werden könnte. Die Orangen aus Marokko werden noch am wenigsten weit transportiert. Wir meinen aber, weil die Pflaumen, Birnen und Äpfel so schön aussehen und Obst sehr gesund ist, dass das Angebot seine Richtigkeit hat. Es ist qualitativ hochwertig und darüber hinaus ein Angebot, das unsere heimischen eingeschränkten Möglichkeiten erweitert.

Die Tendenz, dass Lebensmittel von immer weiter her kommen, ist auch aus den Statistiken zu entnehmen: Der Lebensmittelkonsum in Kilogramm pro Kopf hat in den letzten 20 Jahren praktisch kaum zugenommen. Dies liegt auch auf der Hand: Wir können nun einmal nicht mehr essen, als es uns unsere physischen Grenzen erlauben. Die räumliche Dimension des Lebensmittelkonsums, ausgedrückt in Tonnenkilometern pro Kopf, hat sich hingegen stark verändert: Der Transportaufwand hat sich fast verdoppelt. Dies bedeutet, dass wir neben Kilokalorien automatisch immer mehr Entfernungen mit unseren Lebensmitteln zu uns nehmen.

Der Konsum von Lebensmitteln, die weit entfernt angebaut oder hergestellt werden, ist nicht nur mit langen Transportwegen verbunden, sondern

auch mit entsprechenden Veränderungen der Produkte selbst.

Die zunehmenden räumlichen Distanzen können nur durch veränderte Haltbarkeitsmethoden sowie durch eine intensive Zeitkontrolle der Produkte bewältigt werden. Die Ernte von Früchten wird z.B. auf die Transportdauer abgestimmt: Sie werden in einem Zustand geerntet, der garantiert, das die Früchte reif in unseren Supermärkten ankommen. In modernen Containern wird elektronisch überwacht eine Atmosphäre geschaffen, die die Reifungsprozesse steuert. Durch Begasung der Produkte werden Faul- und Reifungsprozesse gestoppt. Durch diese Prozesse können die Produkte aus allen Regionen der Welt überall in unseren Supermärkten zu einer anscheinend gleich hohen oder sogar besseren Qualität als die einheimischen Produkte angeboten werden.

Durch die zunehmenden Importe haben sich die Lebensmittel und deren vielfältige Erscheinungsform verändert: Die (internationale) Differenz in den einzelnen Lebensmittelgeschäften nimmt offensichtlich in den letzten Jahrzehnten zu. Die interregionale Differenz nimmt jedoch ab. Dies zeigt sich z.B. in dem ständig abnehmenden Angebot von Apfelsorten. Einheimische Äpfel werden fast nur noch im Herbst angeboten- aber auch dann nur ganz bestimmte Sorten. Die Qualitäten von importierten Produkten werden als Maßstab erhoben und auf einheimische Produkte übertragen. Übergeordnete Instanzen (GATT, EU) tragen durch entsprechende Gesetze zu dieser Standardisierung und Einschränkung der Vielfalt bei.

So haben sich inzwischen ganz bestimmte Größen, Farben und

Alles zu jeder Zeit – der Verlust an Bezug zur Natur

Geschmacksrichtungen durchgesetzt. In der landwirtschaftlichen Produktion werden nur noch einige wenige Produkte angebaut, die möglichst widerstandsfähig, transporttauglich und geeignet für eine Massenverarbeitung sind. Der Geschmack eines Lebensmittels ist heutzutage in hohem Maße vorgegeben - ein Apfel muss wie ein Golden Delicious schmecken, sonst ist es kein Apfel. Bei verarbeiteten Lebensmitteln aus der Lebensmittelindustrie spielen Geschmacksvorgaben eine noch größere Rolle: Durch Geschmacksverstärker, Aromen und Konservierungsstoffe werden ständig neue (künstliche) Produkte geschaffen, die anscheinend der Nachfrage der VerbraucherInnen entsprechen.

Die zunehmende Standardisierung geht mit einer gleichzeitigen Erhöhung der Vielfalt einher: Die Vielfalt verschiedener und nebeneinander existierender Geschmacksrichtungen, die miteinander konkurrieren, ist zwar größer geworden, die tatsächliche Differenz ist allerdings nicht größer, sondern kleiner geworden. Darüber hinaus liegen die Bedürfnisse, die wir entwickelt haben, in einem immer stärkeren Verbrauch und in immer höheren Ansprüchen im Äußerlichen, - leider nur im Äußerlichen.

## Zeitliche Dimension des Lebensmittelkonsums

Heute ist es üblich, dass fast alle Lebensmittel zu jeder Zeit, ungeachtet der Jahreszeiten zur Verfügung steht: Erdbeeren im Winter, Birnen im Frühjahr, Äpfel im Sommer und Himbeeren im Herbst. Doch die am Anfang der Entwicklung unzweifelhaft vorteilhafte räumliche und zeitliche Ausdehnung des Angebotes von Lebensmitteln, hat inzwischen eine wachsende negative Kehrseite. Der damit verbundene enorme Raum- und Zeitsprung zieht die zunehmende Standardisierung sowie einen Qualitätsverlust der Produkte nach sich. Räumliche Dimensionen sind verloren gegangen, jahreszeitliche Rhythmen haben anscheinend keine Gültigkeit mehr.

In der Landwirtschaft und im Gartenbau wird schon lange Zeit das saisonale Angebot ausgedehnt: Durch den Anbau unterschiedlicher Sorten oder in (unbeheizten) Gewächshäusern konnten z.B. Gemüse und Früchte früher im Jahr angeboten werden. Gleichzeitig wurde im Laufe der Zeit die Transporttechnik und die Verkehrsinfrastruktur verbessert. Dadurch wurde es möglich, die Saison um 2-3 Monate auszudehnen, frische Produkte konnten vor der heimischen Saison angeboten werden. Aber das Angebot dehnte sich auch auf andere nicht heimische Produkte aus, die nicht selbst angebaut werden konnten. Dennoch waren die Möglichkeiten internationale Produkte zu kaufen bis zum 2. Weltkrieg relativ eingeschränkt und mit einem entsprechenden Preis verbunden.

In der Bundesrepublik stieg z.B. erst nach dem zweiten Weltkrieg der Obstkonsum, vor allem von ausländischen Produkten, deutlich an. Vorher wurden hauptsächlich Äpfel und Birnen aus dem heimischen Anbau gegessen. Der Auslöser für die Steigerung des Obstkonsums insgesamt war der Anschluss der Bundesrepublik an den internationalen und europäischen Agrarmarkt. Die Verbraucherinnen und Verbraucher waren durchaus bereit, für dieses Angebot einen angemessenen Preis zu bezahlen. Allerdings sinkt der inländische Versorgungsanteil von Äpfeln durch diese Entwicklungen seit dieser Zeit ständig und damit auch die regionale Vielfalt.

Beim Beginn der „Internationalisierung des Konsums“ beschränkte sich die Nachfrage auf ganz bestimmte Produkte und auf ganz bestimmte Zeiten. Für die Verbraucherinnen und Verbraucher war es etwas Besonderes, vorher nicht verfügbare Früchte oder Gemüse oder das schon immer verfügbare Angebot vor der eigentlichen Zeit in Anspruch nehmen zu können. Dieses Angebot ermöglichte eine größere Variationsbreite des täglichen Konsums an Obst und Gemüse, hob aber die saisonalen und regionalen Beschränkungen auf. Die Folge ist, dass

der Bezug zu Lebensmitteln zunehmend verloren gegangen ist. Heute wissen besonders jüngere Menschen kaum noch, wo, wann und wie die Dinge, die sie essen, wachsen oder wie sie ursprünglich ausgesehen haben. Eine komplette Erfahrungswelt ist verloren gegangen.

Der Erfahrungshorizont und die Erfahrungspotentiale im Lebensmittelbereich sind inzwischen stark eingeschränkt, da immer alles und überall zur Verfügung steht, ungeachtet der natürlichen Gegebenheiten, des Klimas oder des Wetters. Der industrielle Anbau und die industrielle Verarbeitung sowie der Massenkonsum basieren auf stark technisierten Herstellungsmethoden und Transporttechniken. Sie missachten die Jahreszeiten und zerstören den Bezug zu Lebensmitteln und der Natur. Zerstört worden ist, was zu Veränderung und Heilung notwendig ist: Die Erfahrung. Eine kultivierte Nahrungsmittelerzeugung und ein kultivierter Nahrungsmittelkonsum beachtet Jahreszeiten und die natürlichen Grundvoraussetzungen. Die Wiederentdeckung und Nutzung der natürlichen Vielfalt beim Anbau von Nahrungsmitteln in Verbindung mit einem jahreszeitlichen Konsum ermöglicht eine größere Auswahl an qualitativ hochwertigen Lebensmitteln als sie heute angeboten wird.

## Ausblick

Es geht nicht darum, dass wir uns zukünftig nur noch regional und saisonal ernähren dürfen. Sondern es geht darum, dass die negativen Entwicklungen des globalen und entfernungsintensiven Lebensmittelangebotes und Lebensmittelkonsums, wie z.B. die abnehmende Vielfalt und der Verlust an Besonderheiten und Erfahrungsmöglichkeiten, rückgängig gemacht werden. Es geht darum, eine Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln zu entwickeln, bei der es nicht nur darum geht, dass sie möglichst billig sind.

Es ist sicher wünschenswert, dass wir

Alles zu jeder Zeit – der Verlust an Bezug zur Natur

tropische Früchte, Südfrüchte, französischen Wein und andere ausländische Produkte kaufen können. In den letzten 30 Jahren haben Konsumfeld-Erweiterungen stattgefunden, von denen alle Menschen in der Bundesrepublik profitieren können. Ein gewisser Punkt scheint jedoch überschritten worden zu sein, denn die präsentierte Vielfalt an Produkten erweist sich nach genauerem Hinschauen als trügerisch. Und sie trägt in vielen Fällen nicht mehr zu einer Erhöhung der Lebensqualität, Lebensmittelqualität oder gar einem gesteigerten Genuss bei. Der heutige

Wohlstand, bei dem die Qualitäten verloren gehen, ist auf rein quantitativen Aspekten aufgebaut.

Im Lebensmittelbereich bedeutet ein regionaler und saisonaler Konsum eine größere Vielfalt und eine bessere Qualität der Lebensmittel, da regionale Potenziale genutzt und die Produkte nicht weit transportiert werden müssen. Wenn ein Großteil unserer Grundbedürfnisse in der Region gedeckt wird, können die beschriebenen negativen Folgewirkungen vermieden werden. Durch die Nutzung regionaler Potenziale werden letztendlich größere

Spielräume frei und eine neue Vielfalt entsteht. Wenn in den Supermärkten nur noch Kartoffeln aus Zypern, Zwiebeln aus Polen und Äpfel aus Neuseeland angeboten werden, aber keine einheimischen Produkte zu finden sind, dann ist dies eine Einschränkung der Auswahl. Wir werden als Verbraucherinnen und Verbraucher inzwischen zunehmend determiniert und eingeschränkt. Dabei sollten wir immer daran denken: Die Suppe, die wir uns eingebrockt haben, müssen wir auch selbst wieder auslöffeln.

Rainer Engels

# Südfrüchte hier - Exportdumping im Süden. Sind wir schuld am Hunger dieser Welt?

Erstmal möchte ich mich entschuldigen, dass wir als Mitträger dieser Veranstaltung gestern nicht direkt vertreten waren. Ich bin gestern erst von den Vorverhandlungen zum Welternährungsgipfel aus Rom zurückgekommen. Die Vorverhandlungen des Ausschusses für Welternährungssicherheit werden am Montag voraussichtlich in der Nacht abgeschlossen sein, und was dann noch offen ist, wird möglicherweise von den Regierungschefs im November in Rom in irgendeiner Form geklärt werden.

Noch kurz zwei Sätze zu mir. Ich bin Agrarreferent bei Germanwatch. Germanwatch ist eine entwicklungspolitische Lobby-Organisation, die versucht, auf die Politik hier Einfluss zu nehmen zugunsten der Länder des Südens. In diesem Zusammenhang habe ich mit einem Kollegen die Koordination der deutschen Nicht-Regierungs-Organisationen für den Welternährungsgipfel übernommen. Die Koordination im Forum Umwelt & Entwicklung ist ein Zusammenschluss von 60 Organisationen aus dem entwicklungs-politischen, dem agrarpolitischen und umweltpolitischen Bereich. Wir haben die Vorbereitungen auf den Welternährungsgipfel von deutscher Seite sehr intensiv verfolgt und versucht, auf die Regierungsseite Einfluss zu nehmen, und sind jetzt in Rom als Delegierte mit dabei gewesen. Deswegen möchte ich über mein Vortragsthema hinaus auch über den Stand der Verhandlungen in Rom berichten.

Zunächst jedoch zu meinem Thema: „Südfrüchte hier - Exportdumping im

Süden." Zum Thema Südfrüchte haben wir eben ein paar Takte gehört. Ich kann davon vieles unterschreiben, möchte jedoch manches ergänzen. Der Untertitel „Sind wir schuld am Hunger dieser Welt?“ steht hier mit Fragezeichen, und je nachdem, wem man diese Frage stellt, wird man sehr unterschiedliche Reaktionen bekommen. Wenn man jetzt in Rom manche Delegierte gefragt hätte oder manche Vertreter von der FAO, dann hätten sie wahrscheinlich diese Frage überhaupt nicht verstanden. Thema dieses Gipfels ist der Süden, nicht der Norden. Und dass der Norden mit dem Thema Hunger in dieser Welt etwas zu tun hat, ist den meisten nicht klar. Und denen es klar ist, die interessiert es nicht. Würde man hingegen manche Vertreter aus der Dritten Welt mit dieser Frage konfrontieren, stieße man auf Unverständnis, warum man hinter diesen Satz anstelle eines Fragezeichens nicht ein Ausrufezeichen setzt. Die Angelegenheit ist komplex. Ich will versuchen, auf diesen Untertitel eine Antwort zu geben, die nicht lauten wird, ja wir sind schuld, wir sind alleine Schuld. Aber wir haben auch einen Großteil der Schuld.

Ich werde zunächst zum Welternährungsgipfel über den Stand der Verhandlungen berichten. Anschließend werde ich mehrere Beispiele aus dem Bereich des Nord-Süd-Handels vorstellen, also Handel von Produkten aus dem Norden in den Süden, die Frage akzentuierend, inwieweit unser Export die Ernährungssicherheit im Süden betrifft. Weiterhin werde ich einige Beispiele zum Thema Süd-Nord-Handel geben, beispielsweise ob der Boykott von

Südfrüchten im Namen von nachhaltiger Entwicklung und sozialer Gerechtigkeit Sinn macht.

## Alle Wege führen nach Rom - nur nicht der Ausweg aus der Ernährungskrise

Der Welternährungsgipfel findet im November in Rom am Sitz der FAO statt. Es handelt sich dabei um eine Konferenz von Regierungen, und es sind die Regierungschefs nach Rom geladen, um die Papiere zu verabschieden. Es wird eine Rom-Deklaration mit einem allgemeinpolitischen Statement und einen Aktionsplan geben. Diese beiden Papiere sind seit Januar sehr intensiv diskutiert worden, und es gab immer wieder Vorlagen von der FAO, die dann auf den verschiedensten Ebenen kommentiert worden sind.

Zu den bisherigen Zwischenergebnissen: Man könnte vermuten, dass das Ziel eines solchen Gipfels sei, den Hunger aus der Welt zu schaffen. Das ist leider nicht so. Natürlich hat langfristig gesehen jeder dieses Ziel und betont dies auch. Das operationale Ziel des Welternährungsgipfels aber heißt Halbierung der Zahl der Unterernährten bis zum Jahr 2015. Momentan haben wir ca. 800 Millionen unterernährte Menschen auf der Welt. Halbierung würde dann heißen, dass man im Jahr 2015 noch 400 Millionen Menschen auf der Welt hat, die unterernährt sind.

Die Maßnahmen, die dabei vorgeschlagen werden, sind zunächst mal - und auch durchaus richtig - Produktions- und Produktivitätssteigerungen, wobei der Punkt Bio- und Gentechnologie auch

## Südfrüchte hier – Exportdumping im Süden

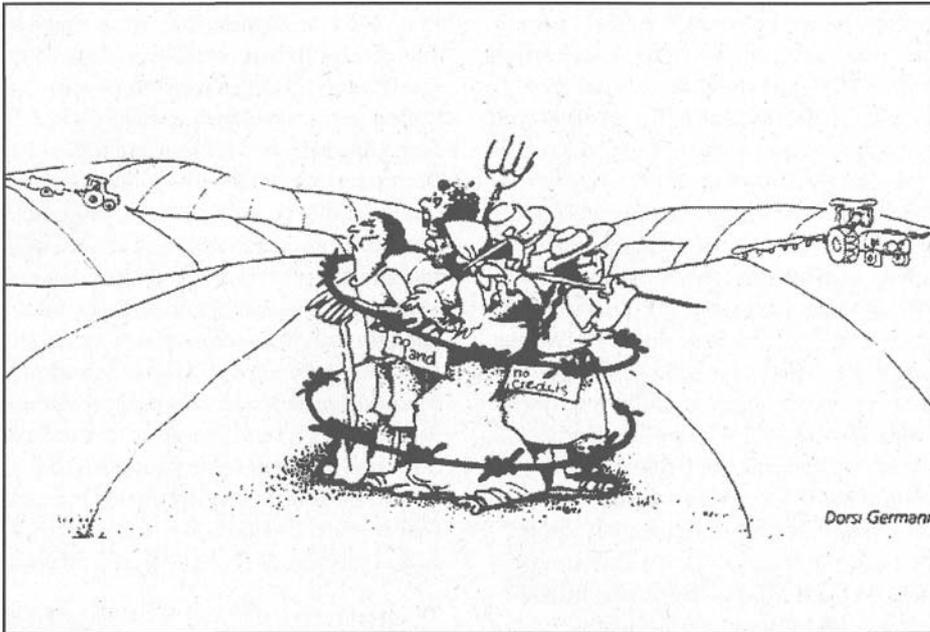
damit gemeint ist. Ein sehr wichtiger Aspekt ist, inwieweit der internationale Handel zur Ernährungssicherheit beiträgt. Dieser Themenbereich ist sehr umstritten zwischen den Regierungen, wobei vor allem die USA eine sehr liberale Rolle einnehmen: Handelsliberalisierung soweit es eben

allerdings auf einem solchen Treffen von Regierungsdelegationen nur am Rande angesprochen. Und wie ich schon sagte: Verantwortung des Nordens, irgendwelche Konsummuster, die Einfluss haben könnten, spielen in Rom überhaupt keine Rolle. Noch ein paar kurze Schlaglichter: Ein aus meiner Sicht

kontrollieren und auch einfordern - werden unter anderem von Deutschland behindert. Soweit zum Thema Welternährungsgipfel.

## Nord-Süd-Handel: Rindfleischexport

Ich komme jetzt zum Nord-Süd-Handel. Das erste Beispiel dafür ist das so genannte Rindfleisch-Dumping, was Anfang der 90er Jahre eine große Rolle gespielt hat. Ausgangssituation war in Westafrika in der Sahel-Zone eine traditionell extensive Viehhaltung, durchgeführt von Nomaden. Die Nomaden haben die Tiere in die Küstenländer Westafrikas getrieben und dort verkauft. Es gibt für diese Art der Bewirtschaftung kaum Alternativen in der Sahel-Zone. Es ist für diese Klima- und Umweltbedingungen die einzige Möglichkeit, Landwirtschaft zu betreiben. Das wurde auch von den vielen Entwicklungs-Institutionen weltweit so gesehen, und es hat eine ganze Reihe Entwicklungsprojekte in der Region gegeben, um beispielsweise Schlachthöfe oder Futterstationen an Wegen aus der Sahel-Zone in die Küstenregionen zu fördern. In dieser Ausgangssituation Ende der 80er-Anfang der 90er Jahre kam ein großer Druck durch Rindfleisch aus Interventionsbeständen der EU. Zur damaligen Zeit hatte man sehr große Interventionsbestände an Rindfleisch, im Jahr 1991 beispielsweise 1,3 Mio. t. Davon sind etwa fünf Prozent nach Westafrika exportiert worden. Der lokale Preis war zu dieser Zeit etwa bei 4,40 DM/kg und der Preis für gefrorenes EG-Fleisch lag um eine DM tiefer bei 3,40 DM/kg. Durch die Exporterstattungen, die zu dieser Zeit bei 4,- DM/kg Fleisch lagen, konnte dieser Preis erzielt werden, der ja wesentlich unter dem Preis lag, der zu gleichen Zeit in Europa gezahlt wurde. Als Folge mussten die Nomaden in der Sahel-Zone hungern. Glücklicherweise ist dies beseitigt worden, d.h. die Exporte aus der EG nach Westafrika sind eingestellt worden, nachdem dies an die Öffentlichkeit geriet. Die Rindfleischberge der EU sind trotzdem abgebaut worden, indem das Fleisch



irgendwie geht, mit sehr massiven Vorschlägen. Gegner in dieser Diskussion sind die Japaner, die sehr stark auf Protektionismus bauen. Irgendwo dazwischen angesiedelt sind die EU und die G77-Länder. Dies entspricht im Grunde insgesamt den Parteien, die in Rom verhandeln.

Ein Randthema, dass wir stärker in die Diskussion einzubringen versuchen, ist die Frage des Zugangs zu Nahrungsmitteln. Die Situation ist ja im Moment so, dass 800 Millionen Menschen hungern bzw. unterernährt sind, obwohl wir eigentlich genügend Lebensmittel auf der Welt haben, dass alle satt werden könnten. Aber das ist eine Frage der Verteilung und des Zugangs zu Nahrungsmitteln, und nicht nur zu den Nahrungsmitteln, sondern auch zu den produktiven Ressourcen, um entweder selber Nahrung zu produzieren oder Geld zu verdienen, damit man Nahrungsmittel kaufen kann. Wichtig sind unseres Erachtens auch Landreformen. Dieses Thema wird

positiver, wenn auch allgemein relativ unbedeutender Punkt ist, dass der organische Landbau als Beispiel für nachhaltige Landwirtschaft in den Abschlusspapieren enthalten sein wird. Erstmals für eine solche Konferenz wird der Begriff überhaupt von der FAO und der Internationalen Staatengemeinschaft verwendet. Meines Erachtens ist der Begriff deswegen aufgenommen worden, weil er nur als Beispiel erwähnt wird und somit folgenlos ist. Für uns war es trotzdem ein kleiner Erfolg.

Besonders negativ ist, dass es bei dem Menschenrecht auf Nahrung keine Fortschritte gibt, dass in allen Lagern Parteien dabei sind, die sehr blockieren. In Europa ist das nicht zuletzt auch Deutschland, das sich weigert, Maßnahmen zu ergreifen, so dass das Menschenrecht auf Nahrung in irgendeiner Form umgesetzt werden könnte. Auch alle möglichen Formen einer Institutionalisierung des Follow Ups für den Gipfel - also wie weit kann man diese Maßnahmen umsetzen,

Südfürchte hier – Exportdumping im Süden

nach Osteuropa exportiert wurde. Das Schema ist das gleiche: Durch massenhafte Exporte aus der EU oder aus anderen Regionen wird die einheimische Produktion massiv gestört. Dies erklärt, dass in Russland kaum noch Weizen produziert wird, und beim Rindfleisch in Westafrika ist es so gewesen. Wie es in Zukunft sein wird, ist völlig offen. Im Moment haben wir wieder 800.000 t Lagerbestände an Rindfleisch durch den BSE-Skandal, - nicht BSE-Fleisch, sondern normales Fleisch, weil eben niemand mehr in Europa Rindfleisch kauft. Diese Lagerbestände werden auch wieder exportiert werden, mit entsprechenden Exportsubventionen. Meiner Ansicht nach wird das Rindfleisch wieder den osteuropäischen Ländern zugehen.

## Nord-Süd-Handel: Getreide-Exporte

Nächstes Beispiel Getreidedumping, Senegal 1994: 170 DM Exporterstattung pro t EU-Weizen. So kostete der Import-Weizen 0,24 DM/kg, hingegen lag der Preis für einheimischen, traditionell verwendeten Mais bei 0,34 DM/kg. Als Folgen traten im Senegal Produktionsrückgänge beim Mais auf, die Landflucht verstärkte sich, und es gab eine Umstellung der Ernährungsgewohnheiten, vor allem in den Städten. Ein weiteres Beispiel ist Brasilien. Dieses Land war 1988 noch Selbstversorger bei Weizen. 1994 wurden 50 Prozent des Weizens importiert. Ursachen hierfür sind Kürzung des Agrarbudgets um 75 Prozent, Kürzung von Preisstützungsprogrammen um 80 Prozent, Kürzung der Investitionshilfen für Bauern um 70 Prozent, Senkung der Importzölle von 62 auf 12 Prozent. Alles im Zuge der einheimischen Agrarpolitik, die aber mit Strukturanpassungsprogrammen zusammenhängt. Drittes Beispiel Simbabwe. Simbabwe ist bis 1991 regelmäßig Exporteur von Mais gewesen. Im Jahr 1992 lag der Garantiepreis unter den Gesamtkosten, und die EU und die USA subventionieren ihre Mais-Exporte mit 30-40 Prozent unter den Produktionskosten bzw. dem Investitionspreis.

## Waffenhandel

Nächstes Beispiel - nicht aus dem Lebensmittelbereich, aber auch für die Ernährungssicherung sehr wichtig - ist der Waffenhandel. Deutschland ist beim Waffenhandel weltweit vorne dabei. Man muss sich dabei klarmachen, dass Entwicklungsländer in hohem Ausmaß Militärausgaben tätigen. Beispiel Indien: 7 Mrd. US-\$, Bangladesch: 0,5 Mrd. US-\$, oder Myanmar: 0,5 Mrd. US-\$. Man könnte das Beispiel beliebig weiterführen, denn es gibt kaum Entwicklungsländer, die nicht hohe Militärausgaben hätten, vor allem im Vergleich zu den sonstigen Staatsausgaben. Setzt man die Militärausgaben ins Verhältnis zu Erziehungs- und Gesundheitsausgaben käme man bei Äthiopien auf 190 Prozent - also doppelt soviel Geld fürs Militär, bei Mosambik 121 Prozent, Pakistan 125 Prozent, Myanmar 222 Prozent.

## Export von Sorten

Das nächste Beispiel ist der Export von Sorten, Arten aus dem Norden, insbesondere von gentechnologisch veränderten Sorten. Für die Ernährung werden 150 bis 200 Pflanzen weltweit systematisch genutzt. Reis, Weizen und Mais decken etwa 75 Prozent des gesamten Getreidekonsums, und zusammengezählt kommt man auf 30 Arten, die 95 Prozent des pflanzlichen Nahrungsmittelskonsums erzeugen. Ein wichtiges Phänomen in diesem Zusammenhang ist, dass die genetische Vielfalt in den letzten 100 Jahren um 75 Prozent zurückgegangen ist, wobei genetische Vielfalt ein sehr breit gestreuter Begriff ist, der bis zur Vielfalt ganzer Ökosysteme geht. Firmen können sich umfangreiche Patente auf gentechnisch veränderte Pflanzen erteilen lassen. Z.B. kann man für eine spezielle Methodik und ihre Anwendung bei einer ganzen Art ein Patent bekommen. Die Voraussetzung hierfür ist, dass der Erfindungsbegriff weit aufgefasst wird. Die Verwendung eines kleinen neuen technischen Schrittes zur Neukombination von Eigenschaften, die bereits in der Natur vorhanden sind, reicht aus, um auf diese Eigenschaft ein

Patent zu bekommen und auch die Zulassung zur Patentierung von Lebewesen. Die Kehrseite ist, dass diese Firmen die herkömmlichen Sorten dafür verwenden können, und zwar kostenlos. Zumindest in Deutschland ist das Sortenschutzrecht so angelegt, dass jeder die vorhandenen Sorten für weitere Züchtungen verwenden darf. Jahrtausendlange Züchtungsarbeit der Bauern wird überhaupt nicht honoriert. Im Rahmen der Konvention über biologische Vielfalt, die 1992 verabschiedet worden ist, hat es eine Änderung in der rechtlichen Lage gegeben, die besagt, dass pflanzengenetische Ressourcen nicht mehr zur allgemeinen Verfügung stehen, sondern dass sie der Kontrolle der Nationalstaaten unterliegen. Dies wiederum heißt, dass nicht die einzelnen Bauern, die die Züchtungsarbeit gemacht haben, zuständig sind, sondern dass die Regierungen entscheiden können, zu welchem Preis sie welche genetische Vielfalt an Firmen verkaufen. Dazu kommt, dass sie Genbanken, die zum Teil ihre genetischen Materialien schon in Kolonialzeiten gesammelt haben, völlig kostenlos nutzen können. Das waren jetzt ein paar Beispiele für Produkte, die aus dem Norden in den Süden gehen, und die Einfluss auf die Ernährungssicherheit in den Ländern des Südens haben.

## Süd-Nord-Handel

Ich möchte jetzt zu Beispielen des Süd-Nord-Handels kommen. Vorweg ein Satz: Es ist klar, dass Produkte aus dem Süden einen langen Transportweg hinter sich haben, und dass dies aus ökologischen Gründen abzulehnen ist. Man könnte jetzt den Schluss ziehen, keine Bananen, sondern stattdessen Äpfel zu essen. Das ist aber etwas problematisch. Die Produktkampagnen der letzten Jahre haben gezeigt, dass man sehr vorsichtig mit Boykottaufrufen sein muss. Es ist hin und wieder versucht worden, bestimmte Produkte zu boykottieren, weil sie eben ökologische oder auch soziale Schäden zur Folge haben. Man muss sich dabei klarmachen, dass diese Boykottaufrufe immer nur gegen Produkte geführt werden, die aus dem Süden kommen.

## Südf Früchte hier – Exportdumping im Süden

Niemand würde auf die Idee kommen, den Export von Mercedes-Benz nach Brasilien beispielsweise mit Boykott zu belegen, weil hohe Transportkosten anfallen. Ich plädiere schon dafür, dass die Kosten, die mit dem Transport in Verbindung stehen, sich im Preis widerspiegeln, also dass die externen Kosten für Umweltschäden und soziale Schäden in irgendeiner Form in den Preis eingebaut werden. Wie man das macht, ob mit Steuern oder ähnlichen Maßnahmen, das ist eine andere Diskussion. Und ich bin auch dafür, weiterhin Bananen zu essen, nur sollten sie aus „fairem Anbau“ kommen.

## Bananen

In Europa gibt es eine so genannte Bananenmarktordnung, die entstanden ist, weil durch die Schaffung eines gemeinsamen Marktes eine einheitliche Regelung in Europa geschaffen werden musste. Zielsetzung war dabei:

1. Schutz der eigenen Produktion der europäischen Bananen (Kanarische Inseln, französische Überseedepartments)
2. Schutz der ehemaligen Kolonien von Frankreich und Großbritannien (Lome-Abkommen, die sog. AKP-Staaten, ganz Afrika und einige karibische und pazifische Insel-Staaten. Diese haben einen präferentiellen Marktzugang zur Europäischen Gemeinschaft)
3. Ein nicht offen ausgesprochenes Ziel war, dass die europäischen Handelshäuser vor den US-amerikanischen bevorzugt werden sollen. Das hat in Deutschland entgegengesetzte Konsequenzen gehabt.

Die Bedingungen in der Bananenproduktion sind sehr unterschiedlich. Ich plakatiere jetzt ein bisschen: Karibik und Afrika vorwiegend kleinbäuerlich (hat sich in den letzten Jahren durch die Bananenmarktordnung etwas verändert), durch geringen Input von Agrarchemie weitgehend nachhaltige Produktionsweise, und Lateinamerika als Gegenbeispiel: vorwiegend Plantagen, intensiver Chemieeinsatz, häufig verbunden mit Rodung von Tropenwäldern und Vertreibung von

Kleinbauern. Noch im letzten Jahr hat es solche Fälle gegeben. Lösungsvorschläge für Bananen gehen dahin, dass man ein Trans-Fair-Siegel einführt. Damit auf den europäischen Markt zu kommen, ist gegenwärtig sehr schwierig. Jedoch wird die Bananenmarktordnung gerade bei der WTO in einem Schiedsgerichtsverfahren verhandelt, das mit einiger Sicherheit dazu führen wird, dass die Bananenmarktordnung außer Kraft gesetzt wird. Dann werden wir den freien Bananenmarkt in Europa haben, und die Einführung von Trans-Fair-Bananen wäre relativ unproblematisch. Wenn die Bananenmarktordnung bestehen bleiben sollte, müsste ein entsprechendes Importkontingent für fair gehandelte Bananen verhandelt werden. Das sind die Forderungen der Bananenkampagne.

## Kakao

Nächstes Beispiel: Kakao. Einige Länder sind stark vom Kakaoexport nach Europa oder in die USA abhängig. 1993/94 hat der größte Exporteur Elfenbeinküste 830.000 t ausgeführt, Brasilien 272.000 t, Ghana 250.000 t, Indonesien 240.000 t und Malaysia 203.000 t. Diese Länder bestreiten 70-80 Prozent des Weltmarktes. Zwei Länder haben einen hohen Anteil ihres Gesamtexportes im Kakaosektor: Die Elfenbeinküste mit 38,7 Prozent im Jahr 1993 und Ghana mit 43,7 Prozent. Diese beiden Länder sind darauf angewiesen, mit diesem Produkt bei uns auf den Markt zu kommen. Im Rahmen der Strukturanpassungsprogramme hat es für Ghana eine Empfehlung der Weltbank gegeben, stärker in den Kakaosektor einzusteigen, was befolgt worden ist. Auf europäischer Ebene gibt es zum Thema Kakao eine etwas problematische Entwicklung. Die Schokoladenherstellung ist, den Fettanteil betreffend, in den meisten EU-Ländern bisher so geregelt, dass nur Kakaobutter und Milchfett eingesetzt werden darf. Es gibt aber Ausnahmen. Großbritannien, Irland und Dänemark dürfen bis zu 20 Prozent der Kakaobutter durch andere pflanzliche Fette ersetzen. Neuerdings gibt es einen EU-Richtlinienentwurf, der den Ersatz der

Kakaobutter dann europaweit erlauben wird. Ersetzt wird die Kakaobutter vor allem durch Palmöl oder durch chemisch verändertes Sojaöl und Rapsöl. Diese Substitute sind auf dem Weltmarkt billiger und erlauben eine schnellere Verarbeitung der Schokolade aufgrund bestimmter technischer Eigenschaften. Diese EU-Richtlinie könnte zu einem Nachfragerückgang von 5-10 Prozent beim Kakao führen, was natürlich gerade für die beiden genannten Länder Elfenbeinküste und Ghana einen ziemlich großen wirtschaftlichen Verlust darstellen würde. Hinzu kommt, dass diese Maßnahme inkohärent mit dem Internationalen Kakaoabkommen ist, indem die Staaten sich verpflichtet haben, Bemühungen zur Nachfrageerhöhung zu fördern. Außerdem gibt es eine ganze Reihe Entwicklungshilfeprojekte, die mit diesen Strukturanpassungsprogrammen konterkariert werden. Mit der einen Hand gibt man das Geld aus und mit der anderen streicht man es wieder ein, indem man die Einnahmen dieser Länder reduziert.

## Futtermittelimporte

Es ist klar, dass zur Erzeugung von tierischen Lebensmitteln ein höherer Anteil pflanzlicher Nahrungsmittel verbraucht wird. Je nach Tierart und Lebensmittel braucht man für eine Kilokalorie 3-7 an pflanzlichen Lebens- bzw. Futtermitteln. Hier spielt die Nahrungskonkurrenz und die Konkurrenz um die besten Böden in der Dritten Welt eine zentrale Rolle. Ein Großteil dieser Futtermittel wird aus der Dritten Welt importiert. Dabei haben wir wieder ein ökologisches Moment, da durch diese Importe sehr große Nährstoffmengen nach Europa transportiert werden, mit den bekannten Umweltschäden der Güllewirtschaft im Norden und der gleichzeitigen Verarmung der Böden im Süden, wenn nicht entsprechend nachgedüngt wird. Der Lösungsansatz kann nicht einfach lauten „Futtermittelimportstop“, weil es fatale Folgen für diese Länder hätte. Vielmehr muss eine Veränderung bei uns erfolgen in der Richtung, dass nachhaltige Landwirtschaft wirklich bei

## Südf Früchte hier – Exportdumping im Süden

uns umgesetzt wird, und dass Wirtschaftsformen, in denen große Futtermittelimporte möglich sind, nicht mehr praktiziert werden. Das Thema BSE ist ja heute morgen schon angesprochen worden. Es hat seine Ursachen, warum es in Europa eine Rolle spielt. Der ökologische Landbau könnte eine Lösung sein, weil der Futtermittelsatz u.a. deutlich reduziert und auch der Zukauf von Futtermitteln unbedeutend ist. Insgesamt ist der Ansatz, den „Fairen Handel“ für den Importbereich zu fördern, eine Möglichkeit, die den Ländern oder den Bauern im Süden ermöglicht, ein Einkommen mit Produkten zu erwirtschaften, die Sinn machen und wo man hinterher sagen kann, dass das, was an Arbeit und an Umweltverbrauch ins Produkt eingesteckt wird, als Preis wieder auftaucht.

## Sozialstandards im Welthandel

Das eine ist die Frage nach Sozialstandards im Welthandel. Die so genannten sozialen Mindeststandards sind im wesentlichen Normen der Internationalen Arbeitsorganisation ILO, einer Unterorganisation der Vereinten Nationen. Es gibt fünf Normen, die in der Regel als Mindeststandards zitiert werden. Die Norm 87, „Vereinigungsfreiheit“, und damit verbunden die Norm 98, „Recht auf Kollektivverhandlung“, also die klassischen Gewerkschaftsrechte. Dazu kommt die Norm 138, „Verbot der Kinderarbeit“, und die Normen 29 und 105, „Verbot der Zwangsarbeit“. Darüber hinaus gibt es noch einige Normen, die als Mindeststandards diskutiert werden, die aber nicht von allen als solche anerkannt werden, z.B. Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz, Diskriminierungsverbot,

Mindestlöhne und schließlich die Menschenrechte auf Nahrung, Bildung, Gesundheit und Wohnung. Es gibt zwei Möglichkeiten, diese Mindeststandards in Handelsverträgen durchzusetzen. Eine ist die Einführung von negativen Sozialklauseln. Das ist beispielsweise bei dem regionalen Zusammenschluss NAFTA der Fall (Kanada, USA, Mexiko), wo Handelsbeschränkungen bei der Nichteinhaltung von Mindeststandards greifen. Beim Handel mit Entwicklungsländern ist die sinnvollere Alternative - wenn überhaupt -, positive Sozialklauseln einzuführen, d.h. verbesserten Marktzugang bei Einleitung von Mindeststandards zu gewähren. Gefahr bei solchen Mindeststandards ist, dass die eigentliche Triebfeder Protektionismus zum Schutz der einheimischen Märkte ist und der gute Wille der Bevölkerung missbraucht werden könnte. Es existiert hier der Begriff Sozialdumping. Dieser Begriff ist aber nicht richtig, denn Dumping heißt, dass man Produkte unter dem einheimischen Preis im Ausland verkauft, so wie das bei den genannten Beispielen Rindfleisch und Getreide auch erfolgt ist. Der einheimische Preis in Europa war deutlich höher als der Exportpreis. Sozialdumping in dieser Form gibt es nicht, denn dies hieße, dass z.B. Lohnkosten in bestimmten Regionen im Export niedriger sind als die im Land üblichen Kosten. Und wenn man die Lebensbedingungen in der Welt ansieht, dann können sicherlich nicht alle unseren Lohnstandard übernehmen. Das ist der Hintergrund, weswegen man sehr vorsichtig sein muss, Sozialstandards einzusetzen. Die Frage ist, wo können auf internationaler Ebene solche Sozialstandards verwirklicht werden? Dieses wird bei der Welthandelsorganisation diskutiert. Für die WTO spricht, dass dies die einzige Organisation der UN ist, die die

Souveränitätsrechte von den Nationalstaaten für den Handelsbereich übertragen bekommen hat; für die anderen UN-Organisationen gilt das nicht. Dafür sind die anderen Organisationen vom Inhaltlichen besser prädestiniert, solche Standards zu überprüfen.

## Schuldenlast

Ich möchte noch ein allerletztes Thema ansprechen, was auch sehr viel mit Ernährungssicherung zu tun hat: die Frage der Schuldenlast der Länder in der Dritten Welt. Ein paar Beispiele externer Verschuldung: Äthiopien 4,7 Mrd. US-\$, Mosambique 5,3 Mrd. US-\$, Uganda 3,1 Mrd. US-\$, Pakistan 26 Mrd. US-\$, Indien 91,8 Mrd. US-\$. Die Konsequenz ist, dass diese Länder einen Großteil ihrer Exporte für den Schuldendienst verwenden müssen, und dass sie überhaupt in den Export gehen müssen, um Devisen für ihre Schulden zu erwirtschaften, obwohl viele dieser Länder gleichzeitig Unterernährung in großem Umfang in ihren eigenen Reihen haben. Uganda hat z.B. 144 Prozent Schuldendienst in Bezug auf die Exporte, d.h. die Schulden steigen noch ständig an, obwohl exportiert wird (Pakistan 25 Prozent, Indien 28 Prozent, Honduras 32 Prozent). Wenn man die Verschuldung in Verbindung setzt zur Entwicklungshilfe, die diese Länder gleichzeitig bekommen, so ist das ein Verhältnis von ungefähr  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{10}$ , je nach Land teilweise noch größer. Die Schulden sind also deutlich höher als die Entwicklungshilfe, die in diese Länder reinfließt. Daran sieht man auch, wie unbedeutend das Instrument Entwicklungshilfe im Grunde ist. Ein wirksamer Schuldenabbau würde diesen Ländern viel deutlicher helfen.

## Referenten

Dr. Eva Barlösius  
Heinrich Heine Universität  
Sozialwissenschaftliches  
Institut  
Universitätsstr. 1  
40225 Düsseldorf

Dr. Kirsten Schlegel-Matthies  
Westf. Wilhelms-Universität  
Münster  
Institut für Haushaltswissenschaft  
und Didaktik der Haushaltslehre  
Platz der Weißen Rose 48151  
Münster

Dr. Hasso Spode Geisbergstr.  
12/13 10777 Berlin

Dr. Adel P. den Hartog  
Wageningen Agriculture  
University  
Department of Human Nutrition  
Bomenweg 2  
NL-6700 EV Wageningen

Dr. Uwe Spiekermann  
Comeniusstr. 39 38102  
Braunschweig

Dr. Jakob Tanner  
Gärtnerstr. 6 CH-  
4057 Basel

Matthias Renner  
KATALYSE Institut  
Volksgartenstr. 34  
50677 Köln

Dr. Klaus-Dieter Jany  
Bundesforschungsanstalt für Er-  
nährung  
Forschungszentrum Karlsruhe  
Bau 325  
73664 Eggenstein-  
Leopoldshafen

Stefanie Böge  
Wuppertal Institut  
Döppersberg 19  
42103 Wuppertal

Dr. Rainer Engels  
Germantwatch e.V.  
Berliner Platz 23  
53111 Bonn

### Moderation

Regine Rehaag  
KATALYSE Institut  
Volksgartenstr. 34  
50677 Köln

### Übersetzung

Christopher Hay  
Heinrich-Delp-Str. 99  
64297 Darmstadt

## Teilnehmerliste

Ralf Aisfeld  
Tornquiststr. 5  
20259 Hamburg

Dorothea vom Berg  
Langensiepenstr. 66  
45478 Mülheim

Gudrun Bergdott  
Marktstr. 18  
87742 Didewang

Brigitte Birken  
D'bergstege 14  
46569 Hünxe

Angelika Bork  
Bertramstr. 8  
60322 Frankfurt

Dr. Burkard Bösche  
Basseiweg 43  
22527 Hamburg

Sigrid Bude  
Stormstr. 8  
40822 Mettmann

Inga de Buhr  
Heinrich v. Kleist-Str. 6  
26802 U-Neermoor

Monika Cremer  
Hertastr. 59  
65510 Idstein

Kahti Dittrich  
Keplerstr. 1 35390  
Gießen

Jutta Droste  
Leverkusenstr. 36 22761  
Hamburg

Ludger Fittkau  
Grandplatz 4  
45276 Essen

Bernd Geisen  
Aloys-Schulte-Str. 39  
53129 Bonn

Udo Haaken  
Kempenerstr. 68  
50733 Köln

Meike von der Haar  
Wasgaustr. 8a  
65092 Frankfurt

Ute Haas  
Chamissostr. 8  
40237 Düsseldorf

Angela Häußler  
Bismarckstr. 45  
35390 Gießen

Erika Herr  
In den Haseln 17  
79299 Wittnau.Br.

Stephan Hessler  
Hollerweg 2  
63679 Schotten

Bärbel Jaggi-Dannenmann  
Castellstr. 17  
88690 Uhldingen 1

Elisabeth Klasen  
Scharpenberg lc 45468  
Mülheim

Katja Lepthien  
Bismarckstr. 45  
35390 Gießen

Wolfgang Leuschner  
Bergweide 21  
77887 Sasbachwalden

Fortuna Marx  
Alte Bahnhofstr. 55  
64380 Rosdorf

Frank Mauer  
Dorfstr. 39b  
25436 Groß-Nordende

Dr. Angelika Meier-Ploeger  
Rudolf-Herzog-Weg 32  
37213 Witzenhausen

Dr. Elisabeth Meyer-  
Rensehausen  
Bülowstr. 74  
10783 Berlin

Dr. Maria Mies Blu-  
menstr. 9  
50670 Köln

Anne Moderegger  
Basseiweg 43  
22527 Hamburg

Dr. Barbara Methfessel  
Sitzbuchweg 61  
69118 Heidelberg

Karin Nichter-Wolgast  
Bohnweg 58 a  
26127 Oldenburg

Gudrun Poth  
Grabenstr. 10  
41470 Neuss

Dr Henning Poth  
Grabenstr. 10  
41470 Neuss

Brigitte Rothacker-Adler  
Auf dem Ruhbühl 12  
88090 Immenstaad

Elke Ruhbaum  
Fünfkirchner Str. 1  
63607 Wächtersbach

Christiane Schäfer  
Flensburgerstr. 19  
60435 Frankfurt

Stefanie Scheider  
Lindenweg 14  
53347 Alfter

Monika Schmidt  
Hollestr. 15  
44137 Dortmund

Anke Schreiber-Abotsitse  
Tieloh 17  
22307 Hamburg

Elisabeth Schumann  
Martinstr. 16  
47058 Duisburg

Karin Sporer  
Finkenstr. 24  
85356 Freising

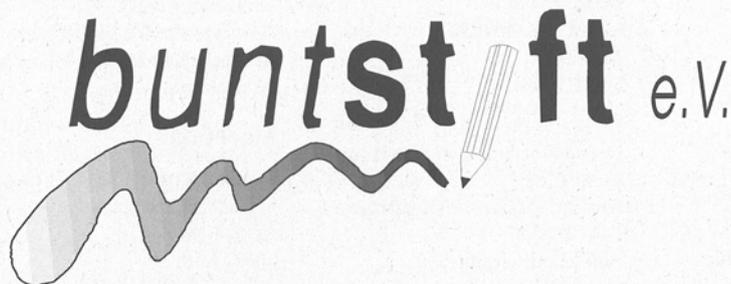
Christine Völker  
Marienstr. 43  
36039 Fulda

MarogtWaldow  
Langensiepenstr. 46  
45478 Mülheim

Frank Waskow  
c/o KATALYSE Institut  
Volksgartenstr. 34  
50677 Köln

Brigitte Watzler  
Bergweide 21  
77887 Sasbachwalden

Tina Ziemann  
Gaiglerstr. 20  
80335 München



**Föderation der grün-nahen  
Landesstiftungen & Bildungswerke**

Groner-Tor-Straße 31-32  
37073 Göttingen

Tel.: 0551/460-10/45/64/70

Telefax: 0551/42858

e-mail: 100130.3366@compuserve.com

Der BUNTSTIFT ist die Föderation der grün-nahen Landesstiftungen und Bildungswerke. Er ist eine der drei Einzelstiftungen des Stiftungsverbands REGENBOGEN, der von BÜNDNIS 90/Die Grünen als ihnen politisch nahe stehend anerkannt ist.

Hervorgegangen ist der BUNTSTIFT Ende der 80er Jahre aus der Arbeit regionaler Bildungsträger. Seit März 1993 sind 16 Landesstiftungen und Bildungswerke aus allen Bundesländern Mitglied des BUNTSTIFT, deren vielfältige bildungspolitische Ansätze und Angebote das Profil der Stiftung prägen.

Ziel des BUNTSTIFT ist, durch politische Bildungsarbeit eine Gesellschaftspolitik zu fördern, die an ökologischen, sozialen, basisdemokratischen und gewaltfreien Grundsätzen orientiert ist. Dezentralität und Nähe zu den sozialen Bewegungen sind Ausgangspunkt und politisches Prinzip des BUNTSTIFT. Dieses erreicht er durch die Arbeit der regionalen Bildungswerke vor Ort. Seine föderative Struktur bildet zugleich die Grundlage für eine politische Bildung, deren zentraler Bezugspunkt der Lebenszusammenhang der Beteiligten ist, ihre Erfahrungen, ihr Protest und

ihre Hoffnungen auf gesellschaftliche Veränderungen.

Gemeinsam mit seinen Mitgliedern und vielen Kooperationspartnerinnen führt der BUNTSTIFT Jahr für Jahr Projekte politischer Bildungsarbeit im In- und Ausland durch. Dabei wird die Zusammenarbeit mit regional arbeitenden Initiativen ebenso wie mit überregionalen und internationalen BürgerInneninitiativen und Netzwerken angestrebt, die sich mit Themen der Ökologie-, Demokratie-, Solidaritäts-, Frauen-, Friedens- und Menschenrechtsbewegung beschäftigen.

Seit Ende 1995 befindet sich der Stiftungsverband Regenbogen in einem Reformprozess, der die Fusion der drei in ihm zusammengeschlossenen Einzelstiftungen zum Ziel hat. An der Stelle der Frauen-Anstiftung, des BUNTSTIFT und der Heinrich-Böll-Stiftung (alt) wird ab Mitte 1997 die neue Heinrich-Böll-Stiftung mit Sitz in Berlin treten. Die im BUNTSTIFT zusammengeschlossenen Landesstiftungen werden als der föderale Teil der neuen Heinrich-Böll-Stiftung ihre Arbeit in den Regionen weiterführen.

### **Anschriften der bündnisgrün-nahen Landesstiftungen und Bildungswerke**

**Gesellschaft für politische Ökologie**

Rieckestr. 26, 70190 Stuttgart • Tel.: 0711/28 20 33 • Fax: /262 48 99

**Regenbogen Bayern**

Adlzreiterstr. 23, 80337 München • Tel.: 089/722878 • Fax: /72 29 70

**Bildungswerk für Demokratie und Umweltschutz**

Zeughofstr. 20, 10997 Berlin • Tel.: 030/6126074 • Fax: /61830 11

**Brandung - Werkstatt für politische Bildung**

Lindenstr. 53, 14467 Potsdam • Tel.: 0331/2 80 07 86 • Fax: 2 20 92

**Bildungswerk für Umwelt und Kultur**

Fehrfeld 61-64, 28203 Bremen • Tel.: 0421/70 14 11 • Fax: /70 21 66

**umdenken - Politisches Bildungswerk**

Max-Brauer-Allee 116, 22765 Hamburg • Tel: 040/389 52 70  
Fax: /380 93 62

**Hessische Gesellschaft für Demokratie und Ökologie**

Nidda Str. 64, 60329 Frankfurt/M. • Tel.: 069/23 10 90 • Fax: /23 9478

**Netzwerk**

Gerberbruch 13 b 18055 Rostock • Tel: 0381/49 22 184 • Fax: /49 02 408

**Stiftung Leben und Umwelt**

Ahornstr. 2, 27798 Hude • Tel.: 04408/92 8 70 • Fax:/92 87 19

**Ökologie Stiftung NRW**

Huckarderstr. 10, 44147 Dortmund • Tel.: 0231/721 40 84 • Fax: /721 40 85

**Bildungswerk Rheinland-pfälzischer Initiativen**

Hauptstraße 21, 67280 Ebertsheim • Tel. und Fax.: 06359/83409

**Ökologisches Bildungswerk Saar**

Talstr. 56, 66119 Saarbrücken • Tel.: 0681/583560 • Fax: /583536

**Weiterdenken - Bildungswerk f. Demokratie und Ökologie in Sachsen**

Schützengasse 18, 01067 Dresden • Tel.: 0351/49 61 338 • Fax: /28 11 968

**Mitwelt - Alternatives Bildungswerk in Sachsen Anhalt**

Neumarktstr. 9, 06108 Halle/Saale • Tel. & Fax: 0345/388 0120

**anderes lernen**

Jungfernstieg 69, 24340 Eckernförde • Tel.: 04351/53 11 • Fax.: /64 51

**Querdenken - Politisches Bildungswerk Thüringen**

Lange Brücke 33/34, 99084 Erfurt • Tel. & Fax: 0361/5621212

# KATALYSE

Institut für angewandte Umweltforschung

## Unabhängige Wissenschaft

Wirksamer Umwelt- und Verbraucherschutz braucht eine kritische Öffentlichkeit und unabhängige Wissenschaftler, die Mißstände und Fehlentwicklungen benennen und nach Wegen suchen, der weiteren Zerstörung unserer natürlichen Lebensgrundlagen entgegenzuwirken.

Unabhängige Wissenschaft und Forschung heißt, nicht abhängig zu sein von Geldquellen der öffentlichen Hand und freien Wirtschaft. Dies bedeutet, daß wir zur Finanzierung unserer Arbeit auf die Unterstützung der Bevölkerung angewiesen. Wenn Sie unsere Arbeit für gesellschaftlich wichtig und notwendig halten, dann werden Sie bitte Fördermitglied in unserem Verein. oder unterstützen Sie uns durch Ihre Spende. Damit geben Sie uns die Basis, weiterhin nach umwelt- und sozialverträglichen Lösungswegen zu suchen. Mit Ihrer Mitgliedschaft oder Spende ermöglichen Sie es uns, unabhängig von Staat und Wirtschaft unsere Position in die öffentliche Diskussion zu bringen.

## VerbraucherInnen-Beratung

Die bürgernahe und verbrauchergerechte Information und Aufklärung über Umwelt- und Gesundheitsgefahren hat eine herausragende Bedeutung bei der Arbeit des KATALYSE Instituts.

Wir haben es uns zum Ziel gemacht, komplexe Zusammenhänge allgemeinverständlich darzustellen, umfassende Vorsorge zu bieten und Handlungsempfehlungen zu entwickeln, die im Alltag angewendet und umgesetzt werden können. Wenn Sie daran interessiert sind, daß wir auch Ihnen kostenlose Umwelt- und Verbraucherberatung anbieten, so ist auch dies ein Grund, bei uns Fördermitglied zu werden.

## Fördermitgliedschaft

Als Fördermitglied können Sie jederzeit unsere telefonische Beratung in Anspruch nehmen. Zudem erhalten Sie unsere viermal jährlich erscheinenden KATALYSE-Nachrichten, in denen wir über unsere tägliche Arbeit berichten und die neusten Untersuchungsergebnisse veröffentlichen, sowie Rabatte bei unseren Publikation und bei Aufträgen. Füllen Sie bitte für eine Fördermitgliedschaft untenstehenden Coupon in Druckschrift aus. Als Dankeschön erhalten Sie von uns das Buch „Das Blaue Wunder“ von Gerd Spelsberg (250 Seiten, Hardcover) solange Vorrat reicht. Falls Sie bereits Fördermitglied sind, geben Sie bitte den Coupon an interessierte Freunde weiter. Das KATALYSE Institut ist ein anerkannter, gemeinnütziger Verein. Spenden und Beiträge sind daher von der Steuer abzugsfähig.

### KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung e.V.



Marsiliusstr. 11  
50937 Köln



Tel.: 0221 / 9 440 480  
Fax: 0221 / 9 440 489  
e-mail: katalyse@umwelt.de



Postbank Köln  
BLZ: 370 100 10  
Konto-Nr.: 74 75-500



KATALYSE im Internet:  
www.umwelt.de/katalyse

### Fördermitgliedschaft

Ich werde Fördermitglied des KATALYSE e.V. und erhalte kostenlos KATALYSE-Informationen.

Mein jährlicher Beitrag: \_\_\_\_\_ DM  
mind. 96 DM bzw. mind. 48 DM für Auszubildende,  
Schüler, Studenten bis 27 Jahre, Zivil- und Wehrdienstleistende sowie Rentner bzw. mind. 250 DM für Firmen und Kommunen

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_

### Einzugsermächtigung

Ich bin mit der Abbuchung von meinem Konto einverstanden:

Konto-Nr. \_\_\_\_\_

BLZ \_\_\_\_\_

Geldinstitut \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_

Die Fördermitgliedschaft kann jederzeit für das folgende Jahr gekündigt werden. Ihre Angaben werden zu Verwaltungszwecken auf einem PC gespeichert.

Wir versichern Ihnen, daß wir die Daten nicht an Dritte weitergeben und sie nach Beendigung Ihrer Mitgliedschaft wieder löschen.

Ich benötige eine Spendenquittung (ab 100,- DM)

Unser Spendenkonto: Postbank Köln, BLZ 370 100 500, Konto 7475-500

# KATALYSE e.V./BUNTSTIFT e.V.:

## Tagungsreihe Neubewertung von Lebensmittelqualität

Tagungsreihe  
Neubewertung von Lebensmittelqualität

*Ökologischer Landbau und Fairer Handel*

20 - 22.10.92  
in Bonn-Venusberg  
im Haus Venusberg



Tagungsreader

In der Tagungsreihe  
Neubewertung von Lebensmittelqualität

Internationale Konferenz  
**Neue Technologien im Lebensmittelsektor:  
Gentechnik und Lebensmittelbestrahlung**  
04. - 06. Juni 1993



Tagungsreader

KATALYSE - Institut für angewandte Umweltforschung  
in Kooperation mit  
buntstift e.V. und  
Evangelische Akademie Mülheim/Ruhr

In der Tagungsreihe  
Neubewertung von Lebensmitteln

Internationale Konferenz  
**Konzepte regionaler Vermarktung von Lebensmitteln**  
05. - 06. November 1994  
Schwarzenberg bei Bregenz



Tagungsreader

 und Österr. Ökologie-Institut  
gefördert durch  
 und Landesregierung Vorarlberg

Die Reader der einzelnen Veranstaltungen der Tagungsreihe „Neubewertung von Lebensmittelqualität“ sind noch erhältlich für jeweils 12,- DM (zzgl. 3,- DM Versandkosten) beim

**KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung e.V.**  
Marsiliusstr. 11  
50937 Köln  
Tel.: 0221-9440480  
Fax: 0221-9440489  
e-mail [katalyse@umwelt.de](mailto:katalyse@umwelt.de)