

# DER BÜRGER IM STAAT

52. Jahrgang **Heft 4** 2002

## Nahrungskultur

Essen und Trinken  
im Wandel



Landeszentrale  
für politische Bildung  
Baden-Württemberg

# Nahrungskultur

*Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse. Wie das Tier, wie alle Lebewesen ist der Mensch auf die Aufnahme von Nahrung und Flüssigkeit angewiesen, wenn er existieren will. Doch menschliche Existenz geht über das bloße Vegetieren hinaus. Anders als die ihn umgebende Tier- und Pflanzenwelt kann der Mensch seine Nahrungsaufnahme gestalten, kann er sein Essen zubereiten, kochen, braten, würzen. Und er nimmt nicht nur Wasser auf, sondern produziert für seinen Konsum Wein, Bier, Branntwein, bereitet Kaffee, Tee, Schokolade als Heißgetränke und vieles andere mehr. Und auch nicht nur, um satt zu werden und seinen Durst zu stillen. In kaum einem anderen Bereich unterscheidet sich der Mensch so sehr vom Tier wie in der Nahrungsaufnahme. Essen und Trinken macht ihn zum Kulturwesen, denn alles, was gestaltbar ist und gestaltet werden kann, ist Kultur.*

*Kultur heißt notwendigerweise immer auch Veränderung, entlang sich ändernden Möglichkeiten, mehr noch entlang sich ändernden Wert- und Geschmacksvorstellungen – im Bereich der Nahrungskultur sogar sehr wörtlich zu verstehen. Auch das unterscheidet den Menschen vom Tier, das sich zwar auf sich ändernde Umwelten einstellen kann, die gestalterische Kraft des Geschmackswandels jedoch nicht kennt. Mit der Veränderung des Geschmacks, mit dem Wandel der Essens- und Trinkgewohnheiten wird die Nahrungsaufnahme zu einem historischen Phänomen. So kann es Kulturgeschichten des Essens und Trinkens geben, wie ein Blick in Bibliotheken und Buchhandlungen bereits zeigt.*

*Besonders einschneidend für breiteste Bevölkerungsschichten, ja für uns alle war das Aufkommen der Industriegesellschaft und der mit ihr verbundenen Mobilität sowie der Neuorganisation der Arbeit. Diese so genannte Industrielle Revolution stellt die bislang deutlichste Zäsur unserer Geschichte dar, auch in der Geschichte der Nahrungsmittelproduktion, in der Kultur von Essen und Trinken. Die Bedeutung dieser Zäsur sichtbar zu machen, ist eine wichtige Aufgabe dieses Heftes der Zeitschrift „Der Bürger im Staat“.*

*Gewaltige Versorgungsprobleme mussten im Zuge der sich bildenden mobilen Industriegesellschaft gelöst werden. Die Revolutionierung der Landwirtschaft, auch mit Hilfe moderner technischer Methoden und Industrieerzeugnisse wie Kunstdünger, sowie die industrielle Produktion von Nahrung haben nicht nur dazu*

*geführt, die Ernährung einer wachsenden Bevölkerung zu sichern, sondern gar zu einer Überflussproduktion. Das brachte auch einen Wandel des Schönheitsideals mit sich: Ist Korporulenz in Mangelgesellschaften ein Ausweis von Wohlhabenheit, ein Statussymbol, so deutet sie in der Industrie- und Dienstleistungsgesellschaft, die zur Wohlstandsgesellschaft geworden ist, auf mangelnde Disziplin und fehlendes Gesundheitsbewusstsein hin.*

*Wenn die Nahrungsgrundlage absolut als gesichert gilt, gerät auch die Qualität der Nahrung zunehmend ins Blickfeld. Nicht nur auf die Gesundheit der Ernährungsweisen wird zunehmend geachtet, auch auf die Qualität und Gesundheit der Nahrungsmittel selbst. Lebensmittelkandale geraten nicht zuletzt deswegen so stark in die Schlagzeilen, weil wir höhere Ansprüche an unsere Nahrungsmittel stellen und auf mögliche gesundheitliche Gefahren sehr viel sensibler achten – nicht zuletzt auch, weil wir es uns leisten können. Damit ist die Pflege der Nahrungskultur zu einem Aufgabenfeld der Politik geworden – nicht nur, wie bisher schon, als Sicherung der Ernährungsbasis und der damit verbundenen Erhaltung leistungsfähiger landwirtschaftlicher Produktionsstrukturen, auch nicht nur als Verbraucherschutz im Sinne der überkommenen Nahrungsmittelkontrolle, sondern im Sinne einer qualitativ hochwertigen Nahrungsmittelproduktion, die zudem unsere natürlichen Umweltpotenziale schont, in Verantwortung vor künftigen Generationen.*

*Historische Zäsuren deutlich zu machen, gehört zu den Aufgaben politischer Bildung, im Sinne einer historisch-politischen Bildung. Nicht als Selbstzweck, sondern um die Relativität gegenwärtiger Verhältnisse erkennbar werden zu lassen – und damit auch die Potenziale zu wecken für ein Denken über eine vielfach als Selbstverständlich angesehene Gegenwart hinaus, im Sinne der Gestaltung unserer Zukunft.*

*Zu danken haben wir dem Münsteraner Wirtschaftshistoriker Prof. Dr. Hans-Jürgen Teuteberg, der wie kaum ein anderer sich der Geschichte der Nahrungskultur in Deutschland gewidmet hat. Er stand uns bei der Realisierung dieses Heftes der Zeitschrift „Der Bürger im Staat“ engagiert zur Seite. Die Autorinnen und Autoren dieses Heftes kommen zum großen Teil aus seiner Schule, nicht zufällig.*

*Hans-Georg Wehling*

Auf Suche nach genussvoll wie gesundheitlich optimaler Nahrung

# Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur

Potentiale und Hindernisse staatlicher Ernährungspolitik

Von Hans Jürgen Teuteberg



Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg hat von 1974 bis 1995 Neuere und Neueste Sozial- und Wirtschaftsgeschichte am Historischen Seminar der Universität Münster gelehrt. Er leitete die neugeschaffene Abteilung „Ernährung und Sozialwissenschaften“ der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“ (DGE), rief die interdisziplinäre „Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V.“ ins Leben und ist Gründungspräsident der von ihm ins Leben gerufenen „International Commission for Research into European Food History“ (ICREFH). Zu seinen Veröffentlichungen gehören u.a.: „Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung (zusammen mit Günter Wiegelmann, 1972) sowie „Unsere tägliche Kost. Historische und regionale Aspekte“ (ebenfalls mit Günter Wiegelmann, 2. Aufl. 1986).

Skandale in der Produktion von Lebensmitteln haben Verbraucher wie Landwirtschaft tief verunsichert, die Politik alarmiert. Wie kann sichergestellt werden, dass wir uns gesund ernähren, frei von Schadstoffen und ausgerichtet an den physiologischen Bedürfnissen der Menschen? Die Antwort kann nicht allein Naturwissenschaften und Medizin überlassen werden, denn Ernährung ist ein kulturelles Phänomen, in dem viele Faktoren zusammen kommen.

Die Erzeugung und Bereitstellung von Nahrung hat sich vielfältig verändert. Die Bewertung der Entwicklung wie der Zukunftstrends ist kontrovers, Fortschrittsoptimismus wie apokalyptische Ängste stehen sich gegenüber. Die Politik ist gefordert, Biopolitik geboten, die Perspektiven auch zur Diskussion stellt, man denke nur an die Möglichkeiten der Gentechnologie.

Doch Essen soll nicht nur gesund sein, sondern auch schmecken. Mit Essen und Trinken schaffen wir uns täglich Inseln des

Wohlbehagens, die aber auch ständig bedroht sind. Vielleicht sollten wir richtiges Schmecken und Riechen wieder lernen. Red.

## Die BSE-Krise und ihre Folgen

Zunächst ein Rückblick auf das dramatische Inszenarium in den letzten zwei Jahren: Die BSE-Krise, vereinfachend „Rinderwahnsinn“ genannt, führte bekanntlich zu Schlachtungen und Verbrennungen von hunderttausenden von Rindern und einem rapiden Preissturz wie nie zuvor. Ein Drittel der Deutschen schränkte seinen Fleischkonsum stark ein, ein Viertel verzichtete sogar ganz darauf. Dabei wurden zwischen 1987 und dem Beginn 2001 nur 20 BSE-Fälle, davon bis 2000 lediglich vier aus Importen, von Deutschland dem Internationalen Tierseuchenamt gemeldet. Obleich man in England zu gleicher Zeit 179.441 Rinder mit boviner spongiformer Enzephalopathie (BSE) entdeckte, war die Massenhysterie in Deutschland wesentlich größer. Offenbar erinnerten sich deutsche Verbraucher an frühere ähnlich aufregende Lebensmittelskandale: 1985 die Glykolweine und mit Mikroben verseuchte Nudeln, 1987 von Wurmmaden befallene Fische und 1993 die mit Insektiziden vermischte Babykost. Die Angst vor gesundheitsgefährlicher Nahrung wurde diesmal gleichzeitig geschürt durch die sich spürbar verstärkende Genforschung und Biotechnologie, die früher unbekannte artüberschreitende Eingriffe in die Erbsubstanz bei der Pflanzenzüchtung und Lebensmittelproduktion bringt. Unter dem Druck der panikartigen Verunsicherung warfen große Handelsketten alle „genmanipulierten“ Waren aus den Regalen. Die EU-Agrarminister wie die Bundesregierung ergriffen ebenfalls eiligst Schutzmaßnahmen. Unter anderem wurde eine „Novel Food-Verordnung“ erlassen. Die Kosten der BSE-Krise belasteten allein den Bundeshaushalt 2001 zusätzlich mit mehr als 2 Mrd. DM. Eine andere Folge war die nun steigende Nachfrage nach Erzeugnissen des ökologischen Landbaus und der vegetarischen Kost, die heute etwa 5,5 Millionen dauernde oder zeitweise Anhänger findet. Außerdem wird seitdem von der Bundesministerin Renate Künast (Die Grünen) eine staatlich subventionierte Steigerung der ökologisch produzierten Produkte von 2,5 % auf 20 % der Anbaufläche bis 2010 proklamiert, um deren noch sehr geringen Marktanteil drastisch zu erhöhen. Inzwischen essen die Deutschen wieder Rindfleisch wie zuvor, die immer noch schwelende Ernährungsangst der Bevölkerungsmehrheit ist aber als ernstes Problem geblieben, wie der letzte Nitrofen-

skandal zeigte, bei dem ein in der DDR-Zeit benutztes und 1990 verbotenes Unkrautvernichtungsmittel beim Lagern oder Transport offenbar unachtsam mit Futtermitteln vermischt wurde. Die seit der BSE-Krise geradezu leidenschaftlich diskutierte „Agrarwende“ soll auch hier eine politische Lösung bringen. Um die verstärkte Suche nach möglichst gesunderhaltender, von gefährlichen Schadstoffen freier und gut schmeckender Nahrung aufklärend zu unterstützen, ist aber zunächst noch einmal an das Wesen der Humanernährung zu erinnern.

Der essende Mensch muss sich zwar tagtäglich buchstäblich Nahrung „einverleiben“, kann aber im Gegensatz zum Tier geistig darüber reflektieren. Er entscheidet unabhängig vom Instinkt selbst, wie er sich ernährt. Die natürliche Umwelt bietet ihm dazu viele Möglichkeiten, aber ihm bleibt es überlassen, ob er davon Gebrauch macht. Nicht alles an sich Verzehrbar wird gegessen. Die Ernährung besitzt eine biologisch-chemische Konstante, die sich technisch messen und rational bearbeiten lässt, aber auch eine nicht minder wichtige soziokulturelle und emotionelle Seite, die sich solchen quantifizierbaren Erklärungen weitgehend entzieht. Die Essenskultur, die Objekte, konkrete Handlungsmuster und genuine Wertordnungen intergenerativ weitergibt und der Nahrung erst dadurch sinnhafte Bedeutung verleiht, hat es erlaubt, die Grundbedingungen der Nahrungsweise immer weiter zu verfeinern und zu variieren. Die ganze Geschichte der menschlichen Ernährung lässt sich letztlich daher als stete Suche nach ihrer Optimierung interpretieren, wobei die dazu erfundenen technischen Werkzeuge und Verfahren unerlässliche Hilfen darstellen. Gedanklich verkürzt heißt das: Der Mensch ist nicht nur, was er isst, sondern zugleich wie er isst.

## Kann es eine Rückkehr zu einer früheren „natürlichen Kost“ geben?

In öffentlichen Debatten wird nun immer wieder die Rückkehr zu einer ursprünglich „natürlichen Kost“, gefordert, ganz ohne jede chemisch-künstliche Zusätze und genetische Manipulationen, d.h. zu einer von heutiger Naturwissenschaft und Technologie gleichsam unabhängigen Nahrung. Diese an sich zunächst nicht unsympathisch klingende Idee ist für den historisch Denkenden aber weiter nichts als eine idyllisierende Utopie, da die periodisch wiederkehrenden Hungersnöte, die monotone und schwer verdauliche Alltagskost sowie die vielen Lebensmittelfälschungen in der Vergangenheit hier völlig ignoriert werden. Die vorindustrielle Ernährung führte wegen der häufigen

krassen Unterernährung generell zu geringer Arbeitsproduktivität und hoher Krankheitsanfälligkeit, die schnell zum Tode führen konnte. Durchschnittlich hatte der Mensch eine geringe Lebenserwartung; vor allem gab es bis zum letzten Drittel des 19. Jahrhunderts in Deutschland wie in anderen vergleichbaren Staaten eine ständige, extrem hohe Kindersterblichkeit. Die frühere Kost war für die Masse der Bevölkerung schwer verdaulich, monoton und in der Zusammensetzung fast nur auf die nächste Umgebung bezogen. Schon frühzeitig wurde die Wildnis in Europa von den Menschen beim zähen Ringen um den Lebensunterhalt technisch zur ersten rohen Kulturlandschaft umgeformt, so dass die Vorstellung von einer völlig unberührten früheren Natur ein Phantombild darstellt. Sie spiegelt eigentlich nur die Sehnsucht nach dem angeblich verloren gegangenen Paradies wider. Der in Oxford, Harvard und nun in New York lehrende Historiker *Simon Schama* hat in seinem aufsehenerregenden Bestseller „Der Traum von der Wildnis – Natur als Imagination“ (1996) nachgewiesen, dass es immer wieder die Idee gegeben hat, der Mensch habe irgendwann einmal in völliger Übereinstimmung mit der Natur gelebt, aber dies war stets weiter nichts als ein Mythos, wie er an Zeugnissen aus vielen Jahrhunderten nachweist. Alle für die Nahrung bestimmten Kulturpflanzen und Haustiere sind durch tausendjährige Züchtungen dem Menschen allmählich immer mehr adaptiert worden und letztlich evolutionäre Artefakte, also von Menschen mehr oder weniger einfallsreich geschaffene künstliche Produkte. Auch alle Lebensmittelzusätze für die Verbesserung des Aromas, der Haltbarkeit oder Ästhetik haben jeweils eine lange, freilich noch wenig erforschte Vorgeschichte und beginnen keineswegs erst mit der heutigen Lebensmittelindustrie, wie sich z.B. an den Gewürzen zeigen lässt. Es ist daher ein irrealer Gedanke, man könne aus der hochtechnisierten heutigen Gesellschaft zu einer unberührten Natur zurückkehren. Unsere heutige Naturliebe hat sich erst im 19. Jahrhundert unter dem Einfluss der gefühlvollen Strömung der Romantik und den folgenden Lebensreformbewegungen herangebildet und ist ein modernes Phänomen, das man zuvor überhaupt nicht kannte.

### **Widerstrebende Meinungsgruppen beim Thema Nahrungssicherheit: Die fortschrittsgläubigen Optimisten**

Bei der jetzigen Diskussion über die Ernährungssicherheit lassen sich drei Gruppierungen unterscheiden. Die erste und kleinste versucht, die biologisch-chemische, medizinische und ökonomisch-technologische Optimierung in der Nahrung wie in den letzten zweihundert Jahren energisch voran zu treiben. Sie will den Menschen weiterhin von allen „Fesseln der organischen Natur“ befreien und prophezeit auf den menschlichen Verstand aufbauend optimistisch stets neuen Fortschritt. Die emotionalen und politischen Hindernisse bei der Rezeption von techni-

schen Innovationen werden freilich oft unterschätzt. Dies hängt damit zusammen, dass die heutigen Vorstellungen von der sachgerechten menschlichen Ernährung immer noch stark von *naturwissenschaftlichen Theorien des 19. Jahrhunderts* geprägt werden. Sie sind mit der Vorstellung verbunden, die Naturwissenschaften könnten eine wahrheitsgetreue Abbildung der Wirklichkeit entwerfen. Wegen der hochkomplexen und nicht völlig zerlegbaren Struktur der Lebensrealität erzwingt aber jede Beschreibung eine Projektion der Wirklichkeit, die von der besonderen Wahrnehmung und Interessenslage abhängt und damit von den zur Überprüfung notwendigen Methoden. Die vielschichtige Ernährungswirklichkeit wird deshalb auf einfache Ursachen-Wirkungen-Verknüpfungen reduziert. Die Naturwissenschaften befinden sich damit aber ständig in der Gefahr, ihre vereinfachten gedanklichen Darstellungen mit der Komplexität der gesamten Nahrungsgeschehens gleichzusetzen und diese damit zu deformieren. Die Ökonomie wie die Technik, welche die praktischen Rahmenbedingungen für die Entwicklung von menschlichen Lebensbereichen vorgeben, eifern hier den Naturwissenschaften in oft ungehemmter Weise nach. Sie übersehen ebenfalls, dass das Wertesystem der Natur wegen seiner inneren Systematik notwendigerweise hochdimensional ist und sich nicht in einfache objektive Zusammenhänge zergliedern lässt. Die Evolution des Menschen und seiner Nahrung beruht auf einer hohen Vielfältigkeit von Erscheinungsformen, die sich als Resultate langfristiger erprobter Überlebensstrategien unter dauernd sich verändernden äußeren Lebensbedingungen räumlich wie soziokulturell allmählich verschieden herausgebildet haben.

### **Kritik und Vorschläge der Pessimisten**

Diesen Optimisten gegenüber stehen die durch Massenmedien lautverstärkten pessimistischen Apokalyptiker. Sie sehen gerade umgekehrt gewaltige *Ernährungskatastrophen* gleich einem Gewitter heraufziehen und wollen von der „verdorbenen Zivilisation“ zurück zur „unverdorbenen Natur“. Besonders werden die von der Pflanzenbiotechnologie wie der Industrie technisch „maßgeschneiderten“ neuen Lebensmittel als unheilvolle Eingriffe in die organische Lebenswelt bekämpft. Ihre Rettungswege heißen: Diätkost, Öko-Produkte, Abstinenz vom Fleisch, sogar asketische Fastenkuren, vor allem eine völlige Umstrukturierung der konventionellen Agrarwirtschaft. Darüber hinaus wird ein *totaler neuer Lebensstil* wie schon in den Jahrzehnten um 1900 als erste Antwort auf die Industrialisierung und Verstädterung der Gesellschaft propagiert. Um diese epochale Wende zu erreichen, wird gleichzeitig die Forderung nach einer prinzipiell *umweltverträglichen* Wirtschaftsweise erhoben, d.h. dem Naturhaushalt soll bei der Gütererzeugung mehr Beachtung als früher geschenkt werden. Eine „nachhaltige Wirtschaft“ verlange eine Rücksichtnahme auf

die Erhaltung natürlicher Funktionssysteme, weil es keine Interessensabwägung zwischen Mensch und Natur geben könne. Der Erhalt der von der Natur aus begrenzten Ressourcen soll als gleichberechtigter Bestimmungsfaktor in jeweilige Wirtschaftssysteme integriert werden und bei Zielkonflikten sogar Priorität erhalten. Eine totale Ausrichtung aller Nahrungserzeugung auf eine streng ökologische Basis erscheint freilich selbst heftigen Befürwortern wiederum so gigantisch, dass sie diese letztlich als undurchführbar bezeichnen.

### **Die Vielschichtigkeit des Nahrungsgeschehens steht gegen eindimensionale Lösungen**

Eine dritte Gruppe bildet bei weitem heute die Majorität. Sie kann den hier aufgestellten Wegweisern für eine optimale Ernährung auf der einen wie anderen Seite nicht unbedingt folgen. Die Erklärung dafür ist recht einfach: Der normale Einzelmensch steht hier nämlich vor der äußerst schwierigen Frage: Welche Nahrung ist eigentlich die speziell für ihn richtige? Die Antwort wird jeweils von Geschlecht, Alter, Familienstand, Einkommen und Beruf bestimmt, aber auch von Klima, Nationalität, Kulturraum und Religion mit ihren jeweils völlig unterschiedlichen Nahrungsgewohnheiten, die er bei seiner Geburt um ihn herum vorfindet und denen er sich unter dem Zwang sozialer Konventionen adaptiert. Die erwähnte extrem hohe Komplexität des Nahrungsgeschehens steht jeder eindimensionalen Lösung diametral entgegen. Menschen sind nicht eine Schar gleichartig reagierender Mäuse wie im Versuchslaboratorium, sondern in ihren Ansprüchen hochdifferenzierende Einzelwesen. Wo gibt es Hilfe in diesem Dilemma?

### **Naturwissenschaften und Medizin können das Problem der „richtigen“ Ernährung allein nicht lösen**

Auf dem weiten Feld der Ernährungsberatung tummelt sich eine Fülle wirklicher und selbsternannter Experten verschiedenster Herkunft, auch gewissenlose Beutelschneider, die es nur auf unseren Euro abgesehen haben. Die Naturwissenschaften und Medizin können aus methodologischen Gründen das Problem einer „richtigen“ Ernährung auf die Dauer nicht allein lösen. Sie neigen ähnlich wie die auf ihnen pragmatisch aufbauenden Disziplinen der Technik und Ökonomie zur vereinheitlichenden Nivellierung, weshalb sie bezeichnenderweise stets nur von anonymen „Probanden“, „Patienten“ und „Verbrauchern“ als abstrakten Denkfiguren sprechen. Für diese gibt man möglichst einfache, in Gramm und Kalorien/Joule gefasste Kurzanweisungen zur biologisch-funktionalen Nahrungsaufnahme aus. Im letzten Ernährungsbericht der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)* aus dem Jahr 2000 wurden die Esssünden der Deutschen wie folgt angeprangert: Generell übersteigt der Alkoholgenuß wie schon früher das „gesundheitsver-



trägliche Maß“, und es wird zu viel tierisches Fett verzehrt. Besonders Jugendliche entscheiden sich oft wider besseres Wissen gegen eine für sie gesunde Ernährung, dicke Kinder sind meistens große Fernsehgucker. Die Rentner nehmen zuviel Fleisch, Wurst und Eier sowie zu wenig Fisch, Gemüse und Obst zu sich. Positiv wird vermerkt, dass die Bevölkerung insgesamt mehr Gemüse, Geflügel, Fisch und Joghurt konsumiert, so dass die Vitaminversorgung generell als gesichert gilt, wengleich die Tagesdosis zuweilen bei Kindern, Jugendlichen und jüngeren Frauen nicht ganz ausreicht.

Die Forderungen „Nicht zu fett und weniger Alkohol, dafür mehr vitamin- und ballastreiches frisches Obst und Gemüse“ können sicher sinnvoll sein, aber solche pauschalen Verallgemeinerungen sind angesichts der Kompliziertheit organischer Körpervorgänge und unterschiedlicher Esssituationen oft wenig hilfreich und nicht total umsetzbar. Die Naturwissenschaftler können die ungeheure Vielfalt des Ernährungsgeschehens auf der anthropologisch-kulturellen Schiene methodologisch überhaupt nicht erfassen und deshalb auch keine individuell wirklich brauchbaren Rezepte geben. Die von Ökotrophologinnen, Verbraucherberaterinnen und Ärzten gegebenen Ernährungsratschläge haben bei der Mehrheit der stark übergewichtigen Bevölkerung tatsächlich auch wenig bis fast nichts bewirkt. Vor allem werden die naturwissenschaftlichen Fachausdrücke bei der Masse der Bevölkerung nicht verstanden. „Otto Normalverbraucher“ findet daher keine ihn befriedigenden Antworten für die mit seinem eigenen Körper und seiner Umwelt zusammenhängenden speziellen Ernährungsfragen.

### **Essen und Trinken sind auch soziale Phänomene mit hohem Symbolwert**

Die rein biochemisch und medizinisch orientierte Ernährungsberatung übersieht, dass die Art und Weise der Ernährung ein zentrales Steuerungsmoment des persönlichen Lebensstils bildet. Gesunde Ernährung ist weit mehr als die materielle technische Zufuhr von Nährstoffen. Sie ist zugleich ein Mittel zur Gestaltung aller Daseinsbereiche. Der alte Begriff „Lebensmittel“ hat einen sehr viel tieferen Sinn, der viele Jahrhunderte allen Menschen konkret vor Augen stand; er ist seit dem Aufkommen der modernen Naturwissenschaften nur in Vergessenheit geraten. Der alte Terminus erinnert an eine wichtige Einsicht: Bei der Ernährung handelt es sich im Grunde überhaupt nicht nur um einzelne Funktionen, Werte oder Strukturen, die sich auf isolierte Objekte oder Handlungen beziehen, sondern beim näheren Hinsehen in Wahrheit stets um das gesamte vielschichtige menschliche Beziehungsgeflecht; denn die Mahlzeiten spielen sich fast nur im sozialen Verbund ab. Sie dienen der zwischenmenschlichen Kommunikation, der Kindererziehung, dem Sozialprestige und natürlich der sinnlichen Genussfreude. Bei allen repräsentativen Erhebungen kommt auf die Frage „Was ist für Sie das Wichtigste bei der



### **Der essende Mensch**

kommt zwar einem Grundbedürfnis aller Lebewesen nach. Doch im Gegensatz etwa zum Tier kann der Mensch Nahrung und Nahrungsaufnahme gestalten. Damit wird Essen zum Bestandteil der Kultur, ganz gleich ob die Mahlzeit im Nobelrestaurant oder in der Kantine eingenommen wird.

*Foto: Wehling*

Ernährung?“ stets zuerst die Antwort: „Es muss gut schmecken“. Schöne Essgenüsse bleiben auch in der Erinnerung geistig fortbestehen, wenn der körperliche Essensakt längst beendet ist. Die Ernährung besitzt daher einen hohen Symbolcharakter, bei dem nicht nur gefragt wird, was und wie, sondern auch warum etwas gegessen wird. Die Sinnfrage ist für die Herstellung der Ernährungssicherheit von zentraler Bedeutung, da ihr technischer Vollzug zeitlich wie räumlich immer wieder anderen Konventionen unterliegt. Die kulinarische Kultur als Summe aller menschlichen Ernährungstatbestände ist wegen der unzähligen Erscheinungsformen nur schwer überschaubar. Deshalb ist es unmöglich, jedem Individuum ein für ihn wirklich brauchbares Ernährungskonzept in die Hand zu geben, zumal sich seine Bedürfnisse situativ ständig verändern. Dennoch lassen sich einige empirisch gewonnene generelle Erkenntnisse zur Optimierung der gesundheitlich richtigen wie ästhetisch-genussvollen Nahrung formulieren.

### **Informationsdefizite zwischen Wissenschaft, amtlicher Lebensmittelkontrolle und Landwirten**

Die mit der Gesundheitsvorsorge eng verknüpfte heutige Ernährungsberatung leidet unter einem *asymmetrischen Informationsdefizit*. Darunter versteht man eine Situation, dass eine Gruppe über eine Spezialwissen verfügt, die einer anderen Gruppe fehlt, die sie für Entscheidungen dringend benötigt. So war längst bekannt, dass das von BSE-erkrankten Rindern stammende Tiermehl an gesunde Rinder wegen des Risikos der Übertragbarkeit nicht verfüttert werden sollte.

Landwirte und Futtermittelhersteller haben jahrelang von dieser wissenschaftlichen Erkenntnis nichts gewusst. Es ist daher ungerecht, die Schuld nur bei ihrer böswilligen Bereicherungssucht zu suchen, obwohl es sie wohl vereinzelt gegeben hat. Die Ursache dieses Informationsdefizits lag auch nicht nur in Versäumnissen der staatlichen Lebensmittelüberwachung, sondern ist in der immer weiter rasant voranschreitenden wirtschaftlichen, wissenschaftlichen und technologischen Arbeitsteilung zu suchen. Ihre Abschottungen behindern den Informationstransfer und das rechtzeitige Aufleuchten von gesellschaftlichen Warnlampen.

Die Aufklärung des letzten Nitrofenkandals hat gezeigt, dass es sich auch hier im Kern um Informationsverzögerungen nicht um böswillig geplante Straftaten handelte. Bezeichnenderweise waren es die Kontrollen eines industriellen Lebensmittelproduzenten und die Selbstanzeige eines Landwirtes, die den schwerfälligen staatlichen Lebensmittelkontrollapparat auf den Ernst der Lage aufmerksam machten. Bei fünf Lebensmittelproben, die statistisch auf je 1000 Einwohner in der Bundesrepublik von der amtlichen Lebensmittelüberwachung jährlich geprüft werden, geben durchschnittlich jedesmal weniger als 1 Prozent Anlass zu Beanstandungen. Daneben gibt es noch gesonderte Kontrollen über Rückstände von Arzneimitteln bei tierischen Nahrungsmitteln und Überwachungen von Futtermitteln. Es erscheint daher nicht verwunderlich, wenn es hier bei diesen mehr als hunderttausend Laborprüfungen nicht bei jeder Abweichung von den Normwerten gleich zu einem bundesweiten Alarm kommt und Informationsstörungen auftreten, wenn sich die Betriebe bisher korrekt verhielten.

## Lebensmittel sind „Vertrauensgüter“

Eine vollkommen lückenlose Kontrolle aller Lebensmittel ist auch deshalb so schwierig, weil diese weitgehend zu den „Vertrauensgütern“ gehören. Beim Kauf, der Zubereitung und dem Verzehr sind die gesundheitlichen Qualitätsmerkmale nicht vollständig erkennbar. Ihre chemischen Zusammensetzungen werden zwar oft auf Packungen angegeben, aber dem Laie fehlen „Übersetzungen“ und Erläuterungen in der Alltagssprache. Der einfache Verbraucher kann daher damit wenig anfangen. Die Notwendigkeit des staatlichen Lebensmittelschutzes und seiner notwendig massiven Eingriffe in die Lebensmittelwirtschaft werden zwar grundsätzlich bejaht, doch bestehen auch hier gefährliche Informationsdefizite. Die Art der Tierhaltung oder eine umweltverträgliche Produktion, als Qualitätseigenschaften werbend angepriesen, sind beim Kauf bisher äußerlich nicht zu erkennen oder werden auch künftig schwer überprüfbar bleiben. Direktvermarktung, vertikale Integration bei Umweltfragen von Erzeugern, gewerblichen Verarbeitern und dem Handel, gesetzlich verbürgte einheitliche Qualitätssiegel, offene Deklaration bei Futtermitteln und andere vertrauensbildende Maßnahmen werden jetzt im Sinne des Endverbrauchers gefordert. Aufgeschreckt von dem Nitrofenkandal hat die *Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AGÖL)* beschlossen, sich zu einem festen Dachverband zusammenzuschließen, um einen schnelleren Informationsfluss in Gang zu setzen. Aber für die Richtigkeit der These, der Ersatz der bisherigen konventionellen Landwirtschaft, die fälschlicherweise generell manchmal mit „Agrarfabriken“ gleichgesetzt wird, durch eine nur ökologisch wirtschaftende Betriebsweise sei gesundheitlich besser, fehlt bis jetzt noch der wissenschaftlich überzeugende Beweis. Dass Landwirte bei der Nahrungserzeugung heute mehr auf den Einsatz industrieller Zuliefererprodukte angewiesen sind, ist unbestreitbar. Aber dieser arbeitsteilige Trend ist auch in anderen Bereichen der Volkswirtschaft beobachtbar. Das Problem der asymmetrischen Information wird bei einem Übergang zu einer ökologischen Erzeugung nicht gelöst, wie die Nitrofenverseuchung der Futtermittel gerade bei den Bio-Landwirten gezeigt hat.

## Erforderlich ist eine fächerübergreifende Vernetzung und Verbreitung des Wissens

Die Lösung kann nur in einer fächerübergreifenden informativen Vernetzung aller hier betroffenen Wissenschaftsweige und der praktisch handelnden Politik bestehen. Die überholte scharfe Trennung der Natur-, Medizin-, Technik- und Kulturwissenschaften bei der Nahrungsverbesserung sollte aufgehoben und durch eine wiederverbindende multidisziplinäre „Dritte Kultur“ im 21. Jahrhundert ersetzt werden, wie sie der Sozialphilosoph *Wolf Lepenies*, der Direktor des Berliner *Wissenschaftskollegs*, und renommierte US-Wissenschaftler wie *John Brockman* pro-

pagiert haben. Der Medienforscher *Neil Postman* kritisiert, die gewaltig gewachsene Nachrichtenflut habe dazu geführt, dass die Zusammenhänge zwischen Informationen und Problemlösungen immer mehr verloren gehen. Die Menschen in der neuen Informationsgesellschaft verfügen über kein festes Weltbild mehr und verlieren immer mehr die Orientierung, woher sie kommen und wohin sie aus welchen Gründen gehen. In analoger Weise stellte *Wolfgang Frühwald* als Präsident der *Deutschen Forschungsgemeinschaft* auf der 117. Versammlung Deutscher Naturforscher und Ärzte die These auf, dass angesichts der rapiden Wissensvermehrung gleichzeitig das individuelle Unwissen zunehme und das Problem der Informationsbewertung völlig ungelöst sei. Die Wissenschaftler sollten daher nicht nur esoterische Einzelgespräche mit eingeweihten Fachgenossen führen, sondern zugleich sich um allgemeinverständliche „Laisierung“ ihrer Ergebnisse bemühen. Dies ist die eigentliche Kernfrage der weiteren Verbesserung der Ernährung und zugleich der Schlüssel für weitere Innovationen.

## Die deutsche Agrarproduktion befindet sich in einem revolutionären Umstrukturierungsprozess

Welche potentiellen Maßnahmen ergeben sich aus dem hier skizzierten Bild über die Ernährung und den Konsumentenschutz? Orientiert man sich an der vielzitierten *Ernährungskette*

1. Erzeugung/Veredlung,
2. Auswahl / Beschaffung / Bevorratung / Konservierung
3. Zubereitung/Präsentation und
4. Verzehr,

dann lassen sich auf allen diesen Stufen zum innovatorischen Handeln entdecken. Beginnen wir mit der agrarischen Erzeugung und gewerblichen Veredlung von Nahrungsmitteln. Wie das letzte Interdisziplinäre Symposium des *Zentrums für Umweltforschung (ZUFÖ)* der Universität Münster zum Thema „Neue Wege der Landwirtschaft“ im vorigen Jahr gezeigt hat, befindet sich die deutsche Agrarproduktion nicht erst seit dem BSE-Desaster in einem erheblichen revolutionärem Umstrukturierungsprozess, der sich mit der ökologischen Problematik immer weiter verknüpft. Die in Vorträgen erwähnten Innovationen können hier nur angedeutet werden. Um die vielbeklagte schädliche *Überdüngung* zu vermeiden, werden z.B. computergestützte Düngerbedarfsprognosen für alle angebauten Pflanzenarten wechselnd zu den verschiedenen Böden erstellt, wobei der gesamte Naturkreislauf zu beachten ist. Hier ergibt sich, auch für den Laien leicht ersichtlich, ein weiteres Aktionsfeld für Botaniker und Bodenchemiker, die sich für die Verbesserung der notwendigen Düngemittel und Aneignung der künstlichen Nährstoffe bei den Pflanzen interessieren. Ein nicht minder interessantes Gebiet stellt die Erarbeitung neuer *Bodennutzungspläne* für die Landwirte dar, bei der Agrarökologen, Agrarsoziologen und Landschaftsökologen kooperieren. Es geht hier nicht nur

wie früher um die Bodengüte für eine bestimmte Agrarerzeugung sowie die Vermarktungskosten, sondern auch um die Erfassung von Bevölkerungsdichte, Mobilität und Ausbildungsgrad der eingesetzten Arbeitskräfte, die allgemeine Infrastruktur sowie die Verflechtung von natürlichen Ressourcen, Humankapital und öffentlicher Raumplanung. Zudem hat sich die ländliche Dorfstruktur in den letzten Jahrzehnten radikal verändert und die Zahl der bäuerlichen Vollerwerbsbetriebe immer weiter zurückgehen lassen, so dass es zu einem Bedeutungsverlust der Landwirtschaft in der volkswirtschaftlichen Wertschöpfung gekommen ist.

## Landwirtschaft und Naturschutz

Da nach einer am 4. April 2002 in Kraft getretenen Novelle des *Bundesnaturschutzgesetzes* von 1976 gemäß einer *EU-Richtlinie* die Naturschutzgebiete von 2 % auf 10% auszuweiten sind, wird der Beruf des Landschaftspflegers, der die natürlichen Biotop zu erhalten hat, ebenso wie die Ausdehnung des „alternativen Landbaues“ vermutlich wichtiger werden. Inwieweit der bis jetzt noch dominierende konventionelle Landbau aber substituiert werden wird, bleibt letztlich eine agrarpolitische Frage von höchster Brisanz. Zu den wichtigsten Neuerungen gehört auch, dass künftig Umweltorganisationen hier ein Recht der Verbandsklage erhalten, d.h. sie können bei umstrittenen Nutzungsprojekten juristisch vorgehen, was bisher nur in einigen Bundesländern möglich war. Die strengeren Umweltauflagen sehen hier weiterhin vor, dass von den Landwirten nur soviel Dünger aufgebracht werden darf, dass keine Nährstoffe ins Grundwasser oder in Flüsse gelangen kann. Wiesen und Weiden auf erosionsgefährdeten Hanglagen oder in Flussniederungen dürfen daher nicht mehr als Acker bewirtschaftet werden. Der Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden ist von jedem über 8 ha großen Betrieb separat für jeden Acker und jede Wiese zu dokumentieren, nur Kleinbauern dürfen einen Sammelnachweis hier vorlegen. Der *Deutsche Bauernverband* befürchtet, die Naturschützer würden künftig nicht mehr mit den Landwirten kooperieren, sondern den Weg über die Gerichte suchen. Der *Naturschutzbund Deutschland (NABU)* sieht dagegen in dem neuen Gesetz einen Meilenstein für den Naturschutz und ist überzeugt, dass die großen Nationalparks sich zu neuen Wirtschaftsfaktoren entwickeln werden. Die Bauern müssen für die zu erbringenden Naturschutzleistungen freilich auch entsprechend entlohnt werden. Die Landwirte haben zur Zeit freilich noch andere weit mehr drängende Sorgen.

Wie der Präsident des Westfälisch-Lippischen Bauernverbandes *Franz Josef Möller* auf einer Protestversammlung den Regierenden vorrechnete, sind trotz guter Unternehmensergebnisse im Jahr 2001 die Investitionen der Bauern um 63 % zurückgegangen, so dass ein Drittel der hier vorgesehenen staatlichen Fördermittel nicht abgerufen wurde; die Ausbildungsquote sank wegen der schlechten



Berufsaussichten um 24 %, so dass auch immer mehr Arbeitsplätze im vor- und nachgelagerten Bereich gefährdet werden. Am meisten wird bäuerlicherseits beklagt, dass die Fleischerzeugung immer mehr zu einem Experimentierfeld ideologischer grüner Politik geworden sei. Auf jeden Fall würde bei dieser Umstrukturierung der Import bestimmter ausländischer Lebensmittel notwendigerweise stark ansteigen, was die heimische Nahrungspalette weiter verändert. Umgekehrt zur früheren „Landflucht“ haben wir es hier auch mit einer zunehmenden Verstädterung oder Entlokalisierung ländlicher Räume zu tun, was aber jenseits vom alten Stadt-Land-Unterschied zu einem neuen Regionalbewusstsein führen kann. Die Folgen dieser massiven sozialen Strukturverschiebungen für das Nahrungsverhalten und vor allem die identitätsstiftenden regionalen Speisen sind noch so gut wie gar nicht untersucht worden.

### Zielprojektionen für eine „integrierte Landwirtschaft“ von morgen

Die seit der Umweltschutzkonferenz von Rio de Janeiro 1990 endgültig akzeptierte Formel von der *Nachhaltigkeit* beim Wirtschaften mit natürlichen Ressourcen spielt inzwischen auch bei der deutschen Landwirtschaft eine zunehmende Rolle. Sie soll gewährleisten:

1. Intergenerative Gerechtigkeit,
2. Schonung nicht vermehrbare Ressourcen,
3. Erhaltung der biologischen Artenvielfalt

und damit insgesamt Sicherung der landwirtschaftlichen Betriebe, die hier eine neue gesamtgesellschaftliche Verantwortung übernehmen. Die EU hat den „Organischen Landbau“ bereits zu einer ihrer Zielprojektionen gemacht. Die Agrarerzeugung soll sich danach generell einschränkende Naturschutzgesetzen unterwerfen, die sich aber den vorhandenen Agrarräumen anzupassen haben. Da sich die Interessenbündel Ökologie und Markt aber prinzipiell diametral gegenüberstehen, wird als Kompromiss eine „Integrierte Landwirtschaft“ anvisiert, die ökologisch verantwortlich, ökonomisch vernünftig und gesellschaftlich als tragbar erscheint. Es kommt daher auf eine wechselnde Abstimmung der Bestimmungsfaktoren mit Hilfe von „Ökobilanzen“ an, die den betriebswirtschaftlichen Erfolg weiterhin garantieren. Bei diesem Umdenken der landwirtschaftlichen Nahrungserzeugung sind freilich noch viele Hindernisse zu überwinden.

### Die Bedeutung von Nahrungslandschaften

Wie das neue Buch „Ökowende – Agrarpolitik zwischen Reform und Rinderwahn“ des Dresdner Agrarhistorikers *Ulrich Kluge* zeigt, diente die Agrarproduktion jahrhundertlang nur der unmittelbaren Bekämpfung des Hungers; erst seit der Gründung der *Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG)* 1957 stiegen die Erträge so erheblich an, dass es zur ständi-



### McDonald's steht für Fast Food

Die einen sehen im Vordringen der Schnellimbiss-Ketten den Verlust an Nahrungs- und Tischkultur auch in Deutschland, die anderen eine Möglichkeit, sich schnell und billig zu ernähren. Vorbehalten begegnet das Unternehmen mit einer einfallreichen Werbung.

Foto: Wehling

gen Überproduktion der Lebensmittel kam. Immer mehr Höfe mussten jedes Jahr seitdem aufgegeben werden, weil die Einkommensunterschiede immer krasser wurden. Die Produktionskosten wuchsen immer mehr an, während sich die Lebensmittelpreise wegen der massiven Agrarsubventionierung durch die EU kaum veränderten. Es wurden aufgrund der Finanzhilfen z.B. viel zu viele Tiere gemästet, dann wahre „Fleischberge“ eingelagert und schließlich diese zu Spottpreisen auf dem Weltmarkt verhökert, um die Erzeugerpreise hochzuhalten. Die „Ökobetriebe“ konnten die Marktsituation ihrerseits nicht nutzen, weil ihre Wirtschaftsweise ebenfalls staatlich wie ideologisch vorgegeben wurde. Nach *Kluge* war es ein Kardinalfehler, die aus den alten LPG der DDR hervorgegangenen ostdeutschen Riesenbetriebe als neues Ideal einer landwirtschaftlichen Erzeugung zu subventionieren und dann eben-

falls auf dem hoheitlichen Verordnungsweg eine Ökowende für einen Teil der Betriebe herbeizuführen. Seiner Meinung nach ist die europäische Nahrungsmittelherzeugung so vielfältig, dass sie weiterhin einer verschiedenen Behandlung bedarf. Letztlich bleibe es zweitrangig, ob ein Betrieb ökologisch oder konventionell oder als Voll- bzw. Nebenerwerbsbetrieb produziere, wichtig sei die Wahrung der engen Verbindung von Landwirt, seiner Landwirtschaft und seiner spezifischen näheren Umwelt. Nach Ansicht des Autors muss die Vielfalt der ländlichen Räume mit ihrer spezifischen Lebensmittelerzeugung auch hinsichtlich der neuen Beitrittsländer beibehalten werden. Diese spezifischen Nahrungsweisen dienen auch dem Identitätsbewusstsein der europäischen Regionen, die sich keineswegs mit den politisch-administrativen Grenzziehungen decken. Diese kulturell tief verwurzelten Nahrungslandschaften, die für den

Absatz der Lebensmittel wie die Existenz gastronomischer Betriebe so wichtig sind, müssen aber erst durch Geographen, Ethnologen und Agrarökonomien bzw. Wirtschaftssoziologen noch genau empirisch erkundet werden. Das Agrarmarketing hat hier noch gewaltige Aufgaben vor sich.

Wie ein Überblick über die Agrarprodukte und Agrarmärkte in der EU zeigt, ist es schwierig, die widerspruchsvollen Faktoren der Lebensmittelerzeugung zum Ausgleich zu bringen. Manche europäische Staaten verfügen auch heute noch über keine ausreichenden sicheren Agrardaten, ohne die aber jede Reform sinnlos erscheint. Genaue Quantifizierungen im eigenen Haus sind erst notwendig, ehe man zu weiteren Veränderungen bei der Steuerung der grenzüberschreitenden Produktion voranschreitet.

Auf jeden Fall müssen sich Landwirte auf einen Abbau der hohen Agraraußenzölle der EU und eine Reduzierung der Agrarsubventionen einstellen. Zunächst werden die preisstabilisierenden Marktquoten für Milch und Zuckerrüben entfallen. Auch mit dem weiteren Ausbau der Umweltprogramme, der Förderung von Ökolandbau und Regionalvermarktung mit gleichzeitiger Verschärfung von Tierschutz- und Sicherheitsnormen ist agrarpolitisch in absehbarer Zeit zu rechnen. Für die Nahrungsmittelerzeuger bedeutet das Verschärfung des Preis-Kosten-Drucks, Rückgang der Produktion bei Rind- und Schweinefleisch, Milch, Zuckerrüben, Eier und Geflügel sowie Verlust an Marktanteilen. Sinkende Erlöse und steigende technische Investitionen können immer mehr nur von leistungsstarken Vollerwerbsbetrieben wettgemacht werden, wenn sie sich noch stärker dem immer mehr differenzierenden Marktgeschehen anpassen. Aufgabe kann es nur sein, dem Verbraucherverhalten bei Lebensmitteln noch intensiver durch repräsentative Erhebungen nachzugehen.

### **Die gewachsenen Ansprüche an die Nahrungsgüter: Das Beispiel Fleisch**

Summiert man die bisherigen Debatten über die Fleischqualität hinsichtlich Salmonellenverseuchung, Dioxin, Hormonfütterung, BSE und Maul- und Klauenseuche (MKS) sowie Gentechnik und Allergienauslöser, dann beruht das Gesundheitsgefährdungspotential hier bis jetzt immer noch mehr letztlich auf Vermutungen als auf wirklich nachgewiesenen zusammenhängenden Tatsachen. Aber zugleich ist unbestreitbar, dass die Ansprüche an die Nahrungssicherheit und Nahrungsqualität infolge des höheren Lebensstandards stark angewachsen sind. Die Forderung, die 1900 eingeführte amtliche Fleischschau zu reformieren, besteht nicht zu Unrecht. Da gerade das Fleisch zu erwähnten Vertrauensgütern gehört, deren Qualität der Kunde nur schlecht beurteilen kann, erscheint es angebracht, den Weg des Fleischproduktes vom Stall über den Schlachthof und alle Handelsstufen bis zur Ladentheke beim Kauf durch den Verbraucher zu verfolgen. Bei einer Fleischkonserve kann der

Verbraucher nicht erkennen, ob sich das hier verarbeitete Schwein vorher in einer freiliegenden ökologischen Tierhaltung befunden hat. Der Kauf bleibt wie vorher eine emotionelle Entscheidung und basiert auf dem Vertrauen zu dem ihm bekannten Fleischer. Mögliche Gesundheitsgefahren von Bio-Produkten beim Kauf ab Hof können sowieso nur gefühlsmäßig eingeschätzt werden, da sie in diesem Fall keiner amtlichen Kontrolle und z.B. beim Obst keiner Einteilung in Güteklassen unterliegen.

Nahrungssicherheit und Vermarktung lassen sich nur durch Abbau des gegenseitigen Misstrauens zwischen Produzent, Handel und Konsument verbessern. Die vorhandene Wertschöpfungskette bietet aber noch zu wenig Informationen, die Beteiligten wissen nicht, wo ihr Nutzen dabei liegt. Da die im gewerblichen Bereich benutzten ISO-Normen von der Landwirtschaft so nicht übernommen werden können, kann ein differenziertes Qualitätsmanagement in einem bäuerlichen Betrieb mit seinem geringen Personal kaum betrieben werden. Wenn jedes Fleischprodukt ein gleiches Gütezertifikat erhält, dann entfällt der notwendige Wettbewerbsdruck. Das von der *Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA)* verliehene Siegel jedenfalls kann nicht dazu dienen, eine Preiserhöhung wegen höherer Qualität durchzusetzen. Nur durch besondere Markenzeichen lässt sich der Gütewert von Fleischzeugnissen steigern, weshalb auch zwei Drittel der Fleisch- und Wurstfabriken davon Gebrauch machen. Aber die Masse des Frischfleisches wird immer noch als anonyme Ware angeboten, während die Fleischindustrie jährlich schon Werbekampagnen für 5 Mill. Euro durchführt.

### **Qualitätssiegel als erfolgreicher neuer Weg des Agrarmarketings?**

Die Fleischerzeuger, die seit der BSE-Krise besonders unter dem schlechten Image litten, haben nun erkannt, dass sich Vertrauen der Käufer nur durch *gezielte Informationen* wieder erringen lässt. Daraus kann man den generellen Schluss ziehen, dass die Lebensmittelerzeuger ihre Qualitätsprodukte noch attraktiver gestalten und sich noch mehr zu Erzeugergruppen zusammenschließen müssen, um die hohen Werbungskosten pro Unternehmen zu senken. Höhere Sicherheitsgarantien zahlen sich nicht nur bei den Endverbrauchern, sondern auch bei der sehr anspruchsvoll gewordenen *Gastronomie* aus, die eine immer mehr steigende Tendenz des Auswärtssessens zu befriedigen hat.

Das auf der *Grünen Woche* im Januar 2002 in Berlin erstmals von der CMA vorgestellte Qualitätssiegel (QS), mit dem jetzt auch andere konventionelle Nahrungsmittel wie Milch, Gemüse und Obst ausgezeichnet werden sollen, hat freilich auch Kritik gefunden. Während Umweltschützer von *Greenpeace* dies für einen schlichten Freibrief für Massentierhalter, Pestizid-Verwender und Gentechnik-Anbauer halten, betrachten traditionelle Erzeuger dieses Prüfsiegel für eine sichere Nahrungsmittelkette als überflüssig und fürchten den

Besuch von staatlichen Prüfern, welche die Produktionsabläufe unangemeldet kontrollieren wollen. Großen Nutzen verspricht sich die CMA von einem deutschen *Qualitätssiegel* für die dauernd zunehmende *Agrarausfuhr*, die von 1995 bis 2001 von 19,48 Mrd. DM auf 27,61 Mrd. DM gestiegen ist. Für die Verleihung des Prüfsiegels haben sich die Agrarverbände zu einer GmbH zusammengeschlossen, die von Einzelhandel und Schlachtereien Lizenzgebühren erhebt. Die einzelnen Landwirte sollen durch ihre Erzeugergemeinschaften hier teilnehmen, so dass auf die Agrargenossenschaften hier neue Aufgaben zukommen. Für die Aktion *Qualität und Sicherheit* hat die CMA in diesem Jahr schon 90 Mill. Euro bereitgestellt. Verständlicherweise hoffen die deutschen Bauern, dass sich ihre Qualitätsoffensive letztlich in höheren Lebensmittelpreisen niederschlagen wird.

### **Das neue Verbraucherinformationsgesetz der Bundesministerin Renate Künast**

Wie die *Grüne Woche 2002* gezeigt hat, haben aber auch die Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft *Renate Künast*, Ernährungsindustrie sowie Verbraucherverbände neue Pflöcke in die Diskussionslandschaft eingeschlagen. Die *Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)* warnte davor, in einem geplanten Verbraucherinformationsgesetz weitreichende Verpflichtungen für Unternehmen zur Offenlegung von Produktinformationen festzuschreiben, da dies leicht zum Missbrauch durch andere Wettbewerber oder private Organisationen, die schon bisher gerne Unternehmer an den öffentlichen Pranger stellten, führen würde. Die Ernährungsindustrie konnte trotz der BSE-Krise ihren Umsatz 2001 real um 0,8 % steigern, wobei die rd. 6.000 Unternehmen dieser Branche 127 Mrd. Euro umsetzten, was wegen der gestiegenen Lebensmittelpreise eine Zunahme von 5,1 % gegenüber dem Vorjahr bedeutete. Interessanterweise hat auch die deutsche Industrie die Nachhaltigkeit der natürlichen Ressourcen als wirtschaftlichen Wachstumsfaktor klar erkannt und im Jahr 2000 einen besonderen Lenkungs-kreis gegründet, um die Nachhaltigkeitskompetenz verschiedener ihrer Branchen zusammenzuführen.

Der im November 2000 gegründete *Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände (BVZV)*, der 34 bisherige Organisationen auf diesem Gebiet jetzt zusammenfasst und im Mai vorigen Jahres eine Tagung zum Thema „Muss Lebensmittel-Qualität mehr kosten?“ veranstaltete, forderte dagegen die Bundesregierung auf, dieses vom Bundeskabinett bereits abgesegnete Verbraucherinformationsgesetz baldigst als „wichtigstes verbrauchspolitisches Vorhaben seit Jahrzehnten“ im Bundestag zu verabschieden, was dann auch mit der rot-grünen Parlamentsmehrheit geschah. Verbraucher sollen gegenüber Lebensmittelbehörden und Veterinärämtern einen Anspruch auf Auskunft über Inhaltsstoffe



und Herstellungsweisen von Lebensmitteln erhalten. Um die Konsumenten zum „ethischen Einkauf“ zu bewegen, sollen sie z.B. bei Fleischprodukten etwas über die Art der Tierhaltung erfahren. Behörden erhalten zusätzlich das Recht, unter Nennung von Herstellern vor bestimmten Produkten zu warnen, auch wenn noch keine akute Gesundheitsgefahr vorliegt. Ein Bundesbeauftragter soll jährlich einen verbrauchspolitischen Bericht erstatten. Verständlicherweise wollen die Grünen auch einen besonderen parlamentarischen Verbraucherausschuss sowie eine *Stiftung Verbraucherschutz* nach dem Muster der *Deutschen Bundesstiftung Umwelt* einrichten. Das Recht der Verbraucher wird damit eindeutig über die Interessen der nahrungserzeugenden Wirtschaft rangieren. In welcher Weise diese gewaltige Informationsflut technisch bewältigt werden und wer die Kosten dafür tragen soll, ist vorläufig noch ungeklärt. Dieser vom Bundestag verabschiedete Gesetzentwurf wurde bislang vom Bundesrat nicht gebilligt, so dass eine Kompromisslösung zu erwarten ist. Die von der UNO im September 2002 veranstaltete neue Umweltkonferenz in Johannesburg zeigte, dass sich der Lernprozess für eine „nachhaltige Wirtschaft“ sowie Suche nach möglichen Lösungswegen auch global ungemein verstärkt hat.

#### Wie steht es mit der Nachfrage nach Biokost?

Die Debatte um eine Wende bei dem Nahrungsangebot wurde aber auch dadurch angeheizt, dass *Renate Künast* verkündete: „Es gibt mehr Nachfrage nach Ökoprodukten als Angebote“, während der Lebensmittelhandel wie die Mehrzahl der Bauern gerade ein mangelndes Kaufinteresse an diesen Bio-Erzeugnissen feststellten. Die Statistiken zeigen, dass der gesamte Lebensmittelumsatz (ohne Tabak und alkoholische Getränke) im vorigen Jahr rd. 250 Mrd. DM betrug, wovon 1,4 Mrd. DM oder 1,6 % auf die Ökoerzeugnisse entfielen. Wenngleich nach Angaben des Bundesverbraucherministeriums die Zahl der Ökobauernhöfe von 2,4 Prozent auf 2,6 Prozent 2001 stieg, dürfte es nach Berechnungen eines Agrarökonomen der Universität Paderborn bis zum Jahr 2005 dauern, um ein Marktvolumen von 2,6 % bei den Ökoprodukten zu erreichen. Nach dieser Einschätzung würden 20 Jahre vergehen, bis 10 % dieser Biokost die Regale der Supermärkte füllen. Die Umweltschützer halten dagegen, dass die meist kleinräumig und nur in kleineren Mengen hergestellten alternativen Lebensmittel, die dem Prinzip des Zentraleinkaufes der großen Ladenketten widersprechen, nur ungenügend oder gar nicht angeboten sowie beworben würden. Der *Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE)* widerspricht dieser Vermutung und führt die zögerliche Nachfrage allein auf den höheren Preis der Ökoprodukte zurück. Dies hängt damit zusammen, dass der Ökolandbau ein höchst umweltschonende, aber relativ teurere Erzeugung ist. Ihm stehen im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft eben nicht



#### Fleisch oder nicht Fleisch – fast eine Glaubensfrage

Die Sympathiewerbung der CMA angesichts sinkenden Fleischverbrauchs in Deutschland mit großformatigen Plakaten wurde gelegentlich durchkreuzt durch „eingefleischte“ Tierschützer und Vegetarier, wie dieses Beispiel zeigt. Foto: Wehling

alle Produktionsverfahren zur Verfügung, weil er anwendungs- und nicht ergebnisorientiert ist. Dass der traditionelle Bauer noch so wenig Umweltleistungen erbringt, liegt nicht an den technischen Möglichkeiten, sondern den fehlenden ökonomischen Anreizen. Ökoprodukte führen so ein Nischendasein, das allerdings im Wachsen ist.

Die reinen „Naturkostläden“, die meist gezielt von einem emotional eingestimmten Kundenkreis frequentiert werden, fühlen wie früher einmal die Reformhäuser im 19. Jahrhundert eine Lücke aus und haben sich im Marktsegment fest etabliert. Bei dem Kauf bestimmen, da die Prozentzahl der älteren Kunden hier auffällig zunimmt, aber mehr gesundheitliche als ökologische Motive den Kaufentschluss. Unter diesem Aspekt werden auch die höheren Preise akzeptiert. Auch die ebenso emotional bestimmte Regionalvermarktung wird wohl weiterhin zu einem solchen Nischendasein verurteilt bleiben. Der Verzehr der heimischen Nahrungsprodukte senkt zwar die Transportkosten, führt aber wegen des Verzichtes auf die interregionale Arbeitsteilung zu höheren Produktionskosten und größeren Verbrauch von Naturressourcen, so dass die sonst so betonte Umweltfreundlichkeit hier kritisch zu bewerten ist.

#### Die neuen Mahlzeittrends

Abschließend soll noch ein Blick auf die küchenmäßige Zubereitung und die Präsentation der Speisen sowie den Mahlzeitverzehr als die letzten Stufen der Nahrungskette geworfen werden. Wie bei Erzeugung, Auswahl und Beschaffung der Nahrungsmittel sind hier ebenfalls strukturelle Veränderungen zu konstatieren. Um das Ziel eines mündig aufgeklärten Verbrauchers zu erreichen, dürfen sich auch hier die Verbraucher- und Ernäh-

rungsberatung nicht nur auf die Korrektur von alimentärem Fehlverhalten beschränken, indem sie nur Marketingkampagnen veranstalten oder bloß über die Nährwerte bzw. schädlichen Inhaltsstoffe informieren. Wegen der nicht mehr überschaubaren Informationsflut erscheint es angebracht, sich nicht nur mit Kalorien (die man als abstrakte Begriffsstützen so gar nicht essen und schlecht visualisieren kann), sondern mehr mit dem tatsächlichen Verhalten der Menschen beim täglichen Essen zu beschäftigen. Die naturwissenschaftlichen Kenntnisse müssen durch psychosoziale, pädagogische und andere kulturwissenschaftliche Wissensvermittlung bzw. sinnliche Erfahrungen komplettiert werden. Das Augenmerk muss sich weniger auf einzelne Lebensmittel als vielmehr auf die aufgetischten Speisen und Mahlzeiten richten. Es muss deutlich werden, dass das hohe Ziel der Erhaltung von Gesundheit und Reproduktion der Körperkräfte stets auch das soziale und psychische Wohlbefinden nach der Formel der Weltgesundheitsorganisation WHO einschließt, die der englische Ausdruck *wellness* (aus *wellbeing* und *fitness* entstanden) so gut ausdrückt.

Die heutige Nahrungsweise in den fortgeschrittenen Wohlstandsgesellschaften wird neben dem Trend zur *Biokost* primär von den modischen Richtungen *Convenience Food*, *Functional Food* und *Design Food* dominiert. An dieser Stelle können wir nur auf die wichtigste zuerst genannte „Bequemlichkeitskost“ eingehen. Die kochende Hausfrau will z.B. möglichst von zeitraubender und monotoner Küchenarbeit entlastet werden, da ihr nicht mehr wie früher Küchenpersonal zur Verfügung steht. Neben den teilweise mechanisierten Küchentechnik kommen ihr das Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelhandel zur Hilfe, indem sie immer mehr Dienstleistungen in ihre angebotenen

Waren eingebaut haben. Das Säubern, Schälen, Entkernen und Zerteilen sowie das Färben, Würzen, Wiegen und Verformen der Speisenbestandteile gehören dazu. Aber auch das Anbieten von Fertigménüs, die nach aufgedrucktem Rezept nur erhitzt werden müssen, sowie das Anliefern der aus dem Katalog ausgewählten Kühlkost für den heimischen Gefrierschrank gehören längst zur Alltagspraxis.

### **Droht ein Verlust hausfraulichen Kochwissens infolge der Küchentechnisierung?**

Dabei muss aber danach gefragt werden, wo hier die Grenzen solcher Rationalisierung liegen. Nach in England angestellten Untersuchungen hat die an sich begrüßenswerte Erleichterung der häuslichen Küchenarbeit besonders in jüngeren Mittelschicht-Haushalten auf die Dauer zu einem merklichen Verlust von Kochkenntnissen geführt. Hausfrauen wussten oft bei Befragungen nicht anzugeben, woher die hier verwendeten Lebensmittel stammen, wie sie ursprünglich aussehen, wie sie mit anderen weiter kombiniert und geschmacklich verändert werden können. Offenbar ist die Verbindung nicht nur zur Natur, sondern auch zur traditionellen Zubereitung im Schwinden begriffen. Dies hat zur Einrichtung von privat oder öffentlich geförderten „Kochtrainingszentren“ geführt, um diesen Verlust von früher intergenerativ weitergegebener kulinarischer Kultur zu stoppen.

Die starke Zunahme des Auswärtssessens in der Bundesrepublik, besonders bei der jüngeren Generation sowie alleinlebenden älteren Menschen, sowie der rapide Verfall der alten häuslichen Tischgemeinschaft indizieren, dass sich bei uns wohl ähnliche Entwicklungstrends ereignen. Zwar bieten neben den Restaurants Fernsehköche, Gourmet-Hochglanzpostillen und massenhaft aufgelegte Kochbücher als Mittel der Freizeitgestaltung eine auf die äußerste Spitze getriebene luxuriöse „feine Küche“, doch hat das wenig mit täglicher häuslicher Nahrungsgestaltung zu tun. Befragungen zeigen immer wieder, dass Frauen ihre Kochkenntnisse subjektiv sehr hoch einschätzen, in Wirklichkeit aber gemessen an einem professionellem Koch nur über ein recht bescheidenes Rezeptwissen verfügen, das sich auf primär *learning by doing* in der mütterlichen Küche und regionale Nahrungsgewohnheiten stützt. Die Wiedereinübung in eine abwechslungsreiche, auf den individuellen Geschmack zielende und zugleich gesundheitlich optimale häusliche Kochkunst könnte durchaus mit der herkömmlichen Ernährungsberatung verbunden werden, um sie aus ihrem bisherigen einseitigen Konzept zu befreien.

### **„Genustraining“ als Mittel einer Ernährungserziehung**

Die Intensivierung einer gesunden, sinnlich genussvollen Ernährung kreist immer um die Frage, woher der mündige Verbraucher sein Wissen hier beziehen soll, um kompetent zu handeln. In Frankreich

und dann in Deutschland mehren sich schon seit längerem Stimmen, welche einen konsequenten Ausbau eines autonomen Ausbildungsfaches Ernährungserziehung fordern, das aus verschiedenen Disziplinen hervorzunehmen könnte. Eine ihrer Aufgaben müsste z.B. die Einführung eines systematischen „Genustrainings“ sein. Dahinter steht folgende Überlegung: Ernährung wird in den damit befassten naturwissenschaftlichen und medizinischen Fächern mit den freudlosen Begriffen Mangel, Krankheit und Fehlverhalten in Verbindung gebracht. Die Industrialisierung der Lebensmittelversorgung hat ferner zu einer Entfremdung von den Ursprungserzeugnissen geführt, so dass die natürliche Sensibilität für die Mahlzeiten nachgelassen hat. Bei völliger Genussunfähigkeit berauben sich die Menschen aber eines ihrer wichtigsten täglichen Daseinsfreuden. Die geschmacksanreizenden Wirkungen beim Essen üben eine belebende Wirkung auf alle anderen Lebenszusammenhänge aus. Da wir das Auge durch Kunsterziehung und das Ohr durch Musikunterricht systematisch bei der Jugend schulen, muss man fragen, warum Schmecken und auch Riechen als weitere wichtige Sinneswahrnehmungen so wenig pädagogische Aufmerksamkeit gefunden haben. Eine gezielte Schulung des Essensgenusses im Rahmen der Ernährungserziehung kann ein wichtiges verhaltenstherapeutisches Verfahren sein, indem die Differenzierungsfähigkeit beim Essen verbessert wird. Die Ernährung ist, wie der Hohenheimer Ernährungspsychologe *Iwer Diedrichsen* erklärt hat, besonders dazu geeignet, die Erlebniswelt aller Sinne zu öffnen. Das positive Erleben eines guten Essens zählt wie Musik hören oder ästhetisches Vergnügen an der Bildenden Kunst, Malerei, Theater und Tanz zu den Wohlbefinden, Heiterkeit und Vergnügen schaffenden „euthymen“ Erlebnissen und Verhaltensweisen. Die individuellen Lebenssphären können so mit noch mehr privaten Inseln des Wohlbehagens ausgestattet werden, doch muss diese Kompetenz zum Essensgenuss erst, wie andere Sinnesfreuden durch kulturelle Wissensvermittlung erlernt werden, da sie nicht angeboren ist. Schon 1983 sind im Rahmen einer „Kleinen Schule des Genießens“ therapeutische Behandlungspläne für ein Genustraining in Kleingruppen sowie 1993 ein Katalog über Genussregeln durch den Psychologen *R. Lutz* aufgestellt worden, der folgende sieben Regeln umfasst:

1. Genuss braucht Zeit.
2. Das Genießen muss erlaubt sein.
3. Essensgenuss richtet sich auf einen kleinen Bereich und kann nicht neben anderen Tätigkeiten erledigt werden.
4. Jeder muss wissen, was einem emotional wohl tut.
5. Weniger Genuss ist mehr Genuss.
6. Genussvielfalt muss wie jedes Kulturgut erlernt werden.
7. Festliches Essen ist willkommen, aber nicht Bedingung für ein Genuss-Erlebnis.

Wie Versuche gezeigt haben, lassen sich durch ein Genustraining nicht nur psychisch bedingte Ernährungsstörungen

wie die *Anorexia nervosa* bekämpfen, sondern auch neue positive Lebensstileemotionen vermitteln und damit Zugänge zu einer umfassenden Ernährungserziehung besser eröffnen.

### **Die Ernährungsgewohnheiten ausländischer Zuwanderer zu wenig beachtet**

Als letztes Beispiel für die Verbesserung unserer Ernährung ist auf Untersuchungen zu verweisen, die sich mit dem Ernährungsverhalten ausländischer Zuwanderer in der Bundesrepublik und ihrer Assimilation beschäftigen. Es erscheint einigermaßen merkwürdig, dass in der großen politischen Debatte über Ausländerzuwanderung und Integrationsmaßnahmen die wichtige Ernährungsproblematik bisher fast völlig übersehen wurde. Dabei ist seit den 1960er-Jahren bekannt, dass zuziehende ausländische „Gastarbeiter“ überall typische Elemente ihrer traditionellen Nahrungsweise beibehielten, vielfach auch in der folgenden Generation noch nicht ablegten und eine Adaption an die Nahrungsgewohnheiten des Gastlandes nur ganz allmählich erfolgte. Bis jetzt ist nur fragmentarisch durch einige nicht repräsentative Fallbeispiele bekannt, inwieweit bei der Nahrungsbeschaffung, der Zubereitung und dem Mahlzeitenverzehr Angleichungen an die deutsche Bevölkerung stattgefunden haben und wie dies ernährungswissenschaftlich zu bewerten ist. Die Aufstellung verhaltensorientierter, zielgruppen-spezifischer und kulturkompetenter Beratungskonzepte ist dadurch hier nicht möglich gewesen, wie der Agrar- und Ernährungsökonom *Michael Besch* von der Technischen Universität München vor einiger Zeit festgestellt hat. Die Explorationen sind hier besonders schwierig, da die kulturellen Wandlungsprozesse durch Migration in einem Komplex verschiedener Kulturkontakte stehen, bei denen man ohne die Hilfe von in der Wanderungsforschung ausgewiesener Ethnologen und Soziologen sowie vor allem sprachkundigen Landeskennern aus dem Bereich der Geographie und Linguistik nicht weiterkommt. Bezeichnenderweise sind in der großen nationalen Verzehrsstudie (NVS/VERA) nur deutsche Privathaushalte repräsentativ untersucht worden, so dass Erhebungen über die Ernährung besonders türkischer, ex-jugoslawischer und russlanddeutscher Haushalte als dringendes Desiderat erscheinen. Der in diesem Heft abgedruckte Aufsatz über die Nahrungsgewohnheiten von italienischen, griechischen und türkischen Frauen aus zugewanderten Familien wirft mehr Licht in dieses noch recht dunkle Kapitel. Erstaunlicherweise hat noch kein Werbe-strategie entdeckt, dass diese Zuwanderer, die immerhin schon fast 10 Prozent der deutschen Bevölkerung ausmachen und vielfach seit zwei Generationen hier ansässig sind, einen bisher kaum beachteten *Ethno-Markt* bilden, bei dem die Lebensmittel eine primäre Rolle spielen. Die „Deutschtürken“ (2,4 Mill.), die über türkische Zeitungen und türkischsprachige Rundfunksendungen leicht als Ziel-



gruppe erreicht werden können, hatten nach einer neuen Untersuchung im Jahr 2000 ein Sparvolumen von fast 3,5 Mrd. Euro. Mittlerweile gibt es ferner 60.000 von Türken betriebene Unternehmen mit einem Gesamtumsatz von 89 Mrd. Euro jährlich, die zu 89 % auch deutsche Kunden gewonnen haben. In dem noch fast gänzlich fehlenden *Ethno-Marketing* liegen für Landwirtschaft, Handwerk und Handel sowie die Gastronomie interessante Chancen für neue Berufe und Unternehmensgründungen. Eine erste bilinguale türkische Internetplattform mit dem schönen Namen *Vaybee* zeigt, dass besonders die jungen Deutschtürken auch über dieses neue Medium erreicht werden können. Schon diese wenigen Beispiele zeigen, dass Ernährung und Verbraucherschutz weit über die Funktionen hinaus gehen, nur die notwendigen Nahrungsstoffe zuzuführen und diese biochemisch zu kontrollieren, sondern wir erblicken hier zugleich ein Spiegelbild unseres gesamten täglichen Daseins. Die Wissenschaft ist erst jetzt dabei, möglichst alle Faktoren zu entschlüsseln, die unser Ernährungsverhalten insgesamt determinieren.

### Eine „Biopolitik“ erscheint dringend geboten

Schon in der Mitte der 1960er Jahre wurde der Begriff der „Biopolitik“ geprägt, der aber erst jetzt auf jene Handlungsfelder übertragen worden ist, die für die Entwicklung der Biowissenschaften zuständig sind. Die Züchtung neuer essbarer Pflanzen und Tiere mit gentechnischen Mitteln hat, was nicht verwundern darf, ein hohes Maß neuer Unsicherheit erzeugt, da man die Lebensbedingungen auch nur eines einzigen Organismus nicht vollständig kontrollieren kann. Die Erfolge der technischen Kombination von Erbanlagen sind andererseits aber bereits so groß, dass man die Prognose wagen kann: Die Gentechnologie wird die Landwirtschaft auf die Dauer grundlegend verändern wird. Die Förderung der Entwicklung wie auch die rechtliche Kontrolle zum Schutz der Verbraucher sind Aufgaben der neuen Biopolitik. Ganz gleich, wie man die weit verbreitete Angst bewertet, die nicht in natürlicher Evolution entwickelten Pflanzen und Tiere könnten das ökologische Gleichgewicht dauernd zerstören – die enge Verbindung zwischen Gentechnik, Ernährung und Umwelt wird niemand leugnen. Die staatliche Biopolitik kann sich diesem Problem nicht entziehen. Sie muss die Frage beantworten: Lassen sich durch die Gentechnologie die Böden für die künftigen Generationen ressourcenschonender und zugleich ökonomisch effektiver nutzen? Die Lösung dieses Problems wäre ein entscheidender Schritt zur Eindämmung des Welt Hungers in den Armutsnationen der Dritten Welt.

Der Begriff und die Bedeutung der Biopolitik ist unter diesem globalen Aspekt bisher noch kaum diskutiert worden. Die drei Hauptaufgaben einer Biopolitik – ökologische Sicherung menschlicher Daseinsmöglichkeiten, biologische Steigerung der nutzbaren Naturerträge und umfas-

sender medizinischer Schutz für das menschliche Leben in seiner Gesamtheit – ist ein so weitläufiges Handlungsfeld, dass es vorläufig schwer fällt, überall biopolitische Aktivitäten sofort zu entfalten. Gerade das vielschichtige Feld der menschlichen Nahrung zeigt, dass es ein Unterschied ist, ob man sich von der allmählich organisch entwickelten Vielschichtigkeit der Natur wie bisher weitertragen lässt oder ob man daran geht, sie durch revolutionisierende Techniken mit einem großen Schub zu verändern. Landwirtschaft, Lebensmittelgewerbe und -handel wie auch Gastronomie und nicht zuletzt die Nahrung konsumierenden Haushalte stehen im 21. Jahrhundert jedenfalls vor einem großen Paradigmawechsel mit einem dunklen Abgrund von Ungewissheiten, auf den wir uns wissensmäßig wie beruflich vorbereiten müssen.

### Literaturhinweise

Arbeitsgemeinschaft ökologischer Land. Stiftung Ökologie und Landbau (Hrsg.), Rahmenrichtlinien zum Ökologischen Landbau, Bad Dürkheim 1991 (=SÖL-Sonderausgabe Nr. 17). – Band, H. / H. P. Müller, Lebensbedingungen, Lebensformen und Lebensstile. In: B. Schäfers / W. Zapf (Hrsg.), Handwörterbuch der Gesellschaft Deutschlands, Opladen 1998, S. 419-426. – Barlösius, Eva, Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1993. – Bayer, Otto / Thomas Kutsch / H. Peter Ohly, Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problemfelder, Opladen 1999. – Bolstorff-Bühler, S., Verzehrgewohnheiten türkischer Mitbürger in Berlin (West), Diss., Berlin 1993. – Brian, Marcus, Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Nahrung verändert, Stuttgart/Leipzig 2000. – Brombach, Christine, Ernährungsverhalten im Lebenslauf von Frauen über 65 Jahre – eine qualitativ biographische Untersuchung, Gießen 2000. – Bruhn, M., Die Nachfrage nach Bioprodukten – Eine Langzeitstudie unter besonderer Berücksichtigung von Verbrauchereinstellungen, Diss., Kiel 2001. – Christen, O., Nachhaltige Landwirtschaft („sustainable agriculture“). Ideengeschichte, Inhalte und Konsequenzen für Forschung, Lehre, Beratung, Münster 1996 (= Berichte über Landwirtschaft Bd. 74, H. 68). – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.), Ernährungsbericht 2000, Frankfurt a. M. 2000. – Diederichs, Iwer, Ernährungspädagogik, in: Ders. (Hrsg.), Humanernährung, Darmstadt 1995, S. 153-186. – Diehl, Johannes Friedrich, Chemie in den Lebensmitteln, Weinheim u.a. 2000. – Fiddes, N., Fleisch. Symbol der Macht, 2. Aufl., Frankfurt a. M. 1998. – Fliege, T., Bauernfamilien zwischen Tradition und Moderne, Frankfurt a. M. 1998. – Furtmayr-Schuh, Annelies, Food Design statt Eskultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen, Stuttgart 1993. – Geier, U., Anwendung der Ökobilanz-Methode in der Landwirtschaft – dargestellt am Beispiel einer Prozess-Ökobilanz konventioneller und organischer Bewirtschaftung (Diss.), Berlin 1999. – Gniech, Gisela, Essen und Psyche. Über Hunger und Sätttheit, Genuss und Kultur, Berlin u.a. 1995. – Gniech, Gisela u.a. Wonneproppen. Dicke Menschen in „mageren“ Zeiten, Lengerich u. a. 1999. – Griebhammer, Rainer, Gute Argumente: Chemie und Umwelt, München 2001. – Gundermann, Knut Olaf, Umwelt und Gesundheit. Wege und Ziele der Umwelthygiene, München 2001. – Havemann, K., Ernährungsprobleme ethnischer Minderheiten. Dargestellt an Verhalten und Einstellungen deutscher und türkischer Haupt- und Gesamtschüler, Diss. Berlin (West) 1983. – Heindl, Ines, Essen, Trinken und Ernähren zwischen Naturwissenschaften und Kulturphänomenen. In: Bundesvereinigung für Gesundheit (Hrsg.), Handbuch der Gesundheit, Teil III/3, Neuwied 2000, S. 1-20. – Hengartner, Thomas / Christoph Maria Merki (Hrsg.), Genussmittel. Eine Kulturgeschichte, Frankfurt a. M. / Leipzig 2001 (= Insel Taschenbuch 2761). – Henkel, G., Der ländliche Raum, Stuttgart 1999. – Iglo-Forum-Studie 91, Genussvoll essen, bewusst ernähren – Gemeinsamkeiten und Unterschiede am neuen deutschen Tisch, Berichts- und Tabellenband, Hamburg 1991. – Institut für Raumplanung (Hrsg.), Städtisches Leben auf dem Lande? In: Dortmunder Beiträge zur Raumplanung P/20, Dortmund 2000. – Jahrbuch Ökologie 2002. Hrsg. von Günter Altner u.a. in Zusammenarbeit mit führenden Institutionen aus Forschung, Wirtschaft und Bürgerbewegung, München 2001. – Köhler, Barbara M. / Ulrich Oltdersdorf / G. Papastefanou (Hrsg.), Ernährungsberichterstattung in der Bundesrepublik Deutschland, Berlin 2000. – Kraus-Weyser, Folker / B. Natalie Ugurdiemir-Brincks, Ethno-Marketing, Verlag Redline-Wirtschaft 1902. – Kluth, Reinhold / Heinrich Kasper (Hrsg.), Lebensmittel

tierischer Herkunft in der Diskussion, Stuttgart 1999. – Koepke, Ulrich, Ökologischer Landbau. Leitbild für eine nachhaltige Landwirtschaft. In: L. Hartenstein u.a. (Hrsg.), Braucht Europa seine Bauern noch? Über die Zukunft der Landwirtschaft, Baden-Baden 1997, S. 165-185. – Koerber, K. / T. Männle / C. Leitzmann, Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise, 7. neubearb. Aufl., Heidelberg 1993. – Koerber, Karl von, Preise von Erzeugnissen aus konventioneller Landwirtschaft vs. Preise von Öko-Lebensmitteln. In: Zeitschrift für Ernährungsökologie Bd. 1 (2000), S. 128-130. – Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.), Geschmacksache, Göttingen 1996. – Kutsch, Thomas (Hrsg.), Ernährungsforschung – Interdisziplinär, Darmstadt 1993. – Linckh, G. u.a., Nachhaltige Land- und Forstwirtschaft, Berlin / Heidelberg 1997. – Lohmann-Stiftung, Heinz (Hrsg.), Bündnis für Qualität. Gibt es eine gemeinsame Verantwortung von Erzeugern, Industrie und Handel für die Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln? Tagungsband zum 3. Ernährungs-Symposium der Heinz Lohmann-Stiftung vom 3. bis 4. April 2000, o. O. (Köln), o.J. (2000). – Lutz, R. (Hrsg.), Genuss und Genießen. Zur Psychologie des genussvollen Erlebens und Handelns, Weinheim 1983. – Lutz, R., Genussstraining. In: M. Linden / M. Hautzinger (Hrsg.), Verhaltenstherapie, Berlin 1993, S. 155-159. – Maschkowski, Gesa / Claus Leitzmann, Ziele der Gentechnik im ernährungsökologischen Kontext. In: Maria Behrens u.a. (Hrsg.), Gentechnik und Nahrungsmittelindustrie, Opladen 1995, S. 121-149. – Methfessel, B. (Hrsg.), Essen lehren – Essen lernen. Beiträge zur Diskussion und Praxis der Ernährungsbildung, 2. verb. Aufl., Baltmannsweiler 2000. – Merchant, Carolyn, Der Tod der Natur. Ökologie, Frauen und neuzeitliche Naturwissenschaft, München 2001. – Neuloh, Otto / Hans Jürgen Teuteberg, Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung in heutigen Familienhaushalten, Paderborn 1979. – Pongratz, H., Die Bauern und der ökologische Diskurs, München 1992. – Prahl, H.-W. / M. Setzwein, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999. – Pudell, Volker / Joachim Westenhöfer, Ernährungspsychologie. Eine Einführung, Göttingen u.a. 1998. – Radkau, Joachim, Natur und Macht. Eine Weltgeschichte der Umwelt. Erv. Aufl. München 2002. – Reckhemmer, Gerhard, Novel Food, Designer Food, Functional Food – Modebegriffe oder Zukunft der Ernährung? In: Heinz Lohmann-Stiftung (Hrsg.), Unsere Ernährung im Jahr 2010 – Was werden wir übermorgen essen? Symposium vom 9. bis 10. 9. 1997 in Köln, o. O. o. J. 1998, S. 92-95. – Sattler, H., Herkunfts- und Gütezeichen in Kaufentscheidungsprozessen, Diss. Kiel 1991. – Schäfers, Bernd, Sozialstruktur und sozialer Wandel, Stuttgart 1998. – Schlegel-Mathies, Kirsten, „Im Haus und am Herd“: Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930 (Diss.), Stuttgart 1995. – Schlich, Elmar (Hrsg.), Convenience Food und Technik im Privathaushalt. Fachausschuss Haushaltstechnik. Dokumentation der Jahrestagung 2000, Aachen 2000 (= Haushaltstechnik. Berichte aus Forschung und Praxis Bd. 7). – Schmidt, Goetz / Ulrich Jaspers, Agrarwende oder die Zukunft unserer Ernährung, München 2001. – Seifert, Alwin, Gärtner, Ackerer – ohne Gift, 2. Aufl. 250 Tsd., München 2001. – Selbach, Brigitte, Wie kommt Essen auf den Tisch? Die Frankfurter Beköstigungsstudie, Baltmannsweiler 1996. – Spitzennüller, Eva-Maria / Kristine Schönfelder / Claus Leitzmann, Ernährungsökologie. Essen zwischen Genuss und Verantwortung, Heidelberg 1993. – Strasner, C., Ernähren sich Rohkoster gesünder? Die Gießener Rohkoststudie, Medizin / Gesundheit, Heidelberg 1998. – Streinz, Rudolf (Hrsg.), Neuartige Lebensmittel. Problemaufriss und Lösungsansätze, Bayreuth 1999 (= Schriften zum Lebensmittelrecht Bd. 9). – Stute, Rolf (Hrsg.), Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik. Weinheim u.a. 1989. – Sundrum, A. u. a. (Hrsg.), Tiergerechtigkeitsindex. Ein Leitfaden zur Beurteilung von Haltungssystemen, Bonn 1994. – Teuteberg, Hans Jürgen / Günter Wiegelmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972. – Teuteberg, Hans-Jürgen (Hrsg.), Ernährungszerziehung und Ernährungsberatung. Grundlagen-Methoden-Perspektiven. 5. Wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. vom 10.-12. Juni 1982 in Berlin, Frankfurt a. M. 1983. – Teuteberg, Hans-Jürgen / Günter Wiegelmann, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, 2. Aufl., Münster 1986. – Teuteberg, Hans Jürgen, Gerhard Neumann / Alois Wierlacher (Hrsg.), Essen und kulturelle Identität – Europäische Perspektiven, Berlin 1996. – Wierlacher, Alois / Gerhard Neumann / Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993. – Umweltbundesamt-UBA (Hrsg.), Ökobilanzen und Produkte, Berlin 1992 (= UBA-Texte 38). – Villiger, Alex / Rolf Wüstenhagen / Arne Meyer, Jenseits der Öko-Nische, Basel 2000. – Vogt, G., Entstehung und Entwicklung des ökologischen Landbaus, Bad Dürkheim 2000. – Weggemann, Sigrid / Joachim Ziche (Hrsg.), Soziologische und humanethologische Aspekte des Ernährungsverhaltens. Strategien und Maßnahmen, Frankfurt a. M. 1993. – Zentrum für Umweltforschung (Hrsg.), Neue Wege in der Landwirtschaft. 11. Interdisziplinäres ZUFO-Umweltsymposium am 26. und 27. November 2001 in Münster/Westfalen, Münster (im Erscheinen).



# Staatliche Lebensmittelüberwachung in Deutschland

Die Entstehung der rechtlichen, wissenschaftlichen und institutionellen Voraussetzungen

Von Jutta Grüne



Dr. Jutta Grüne hat über das Thema „Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung“ bei Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg in Münster promoviert (als Buch 1994 im Franz Steiner Verlag Stuttgart erschienen). Gegenwärtig arbeitet sie beim Berufsbildungswerk in Lauda-Königshofen.

Das Verbraucherbewusstsein und der Wunsch nach gesunden Nahrungsmitteln ist nicht zuletzt angesichts der BSE-Krise und des Nitrofen-Skandals gestiegen. Hohe Erwartungen werden an die staatliche Lebensmittelkontrolle gestellt, die darauf zu achten hat, dass von der Nahrung keine Gesundheitsgefährdung ausgeht, der Verbraucher aber auch nicht getäuscht wird.

Lebensmittelskandale haben eine lange Geschichte, die Menschen wurden seit jeher immer wieder betrogen, wenn nicht sogar in ihrer Gesundheit gefährdet. Ständig musste die Obrigkeit bzw. der Staat schützend, überwachend und strafend eingreifen. Doch erst das 19. Jahrhundert und die Industrialisierung brachten eine moderne und umfassende Lebensmittelkontrolle – möglich geworden durch die Entwicklung der Lebensmittelchemie, umfassender rechtlicher Regelungen seit dem Jahre 1879, der Institutionalisierung der staatlichen Lebensmittelüberwachung mit regelmäßigen Kontrollen und der Durchsetzung des neuen Berufs des Lebensmittelchemikers. Die Skandale von heute zeigen, dass es einer ständigen Weiterentwicklung des Verbraucherschutzes bedarf, um Täuschungen, vor allem aber Gesundheitsgefährdungen einzuschränken. Red.

## Lebensmittelverfälschung – kein modernes Übel

Die Lebensmittelüberwachung wird von den Verbrauchern vor allem wahrgenommen, wenn sie versagt. Wie aber sah es früher aus? War die Qualität der Lebensmittel wirklich besser und die Angst nicht ständiger Begleiter des Verbrauchers?

Ein erster Einblick in die Quellen zeigt bereits, dass die Ansicht, die Lebensmittel seien früher nicht manipuliert und „reiner“ gewesen, historisch nicht haltbar ist (wie auch die ernährungsgeschichtliche Forschung H. J. Teutebergs ergab).<sup>1</sup> Die Verfälschung von Lebensmitteln ist kein modernes Übel, sondern ein recht altes Problem, über das in allen Jahrhunderten geklagt wurde. Die Mittel der Lebensmittelverfälschung bestanden in erster Linie im Entzug eines wertbestimmenden Bestandteiles, dem Zusatz wertmindernder Stoffe oder der Manipulation zum Beispiel mit dem Ziel der Verleihung eines besseren Aussehens, der Überdeckung eines unangenehmen Geschmacks oder Geruchs sowie der Vermehrung von Umfang und Gewicht. Die Untersuchung und Beurteilung der Lebensmittel bereitete aufgrund ihrer schwankenden Konsistenz und der fehlenden wissenschaftlichen Grundlagen große Probleme. Falls Zusätze nachgewiesen wurden, entschied die zeitlich und regional differenzierte Rechtslage über deren Zulässigkeit. Zusätze, die in einem Ort als vom Verbraucher erwarteter Handelsbrauch akzeptiert wurden, wie zum Beispiel der Zusatz von Mehl zu Wurst, konnten an anderen Orten als Verfälschung angesehen und bestraft werden. Von großer Bedeutung war also die Akzeptanz des Konsumenten, die Verbrauchererwartung, die das frühere Lebensmittelrecht prägte.

## Die häufigsten Verfälschungen im 19. Jahrhundert betrafen Milch, Fleisch und Mehl

Wie sah die Situation zur Zeit der Gründung des Deutschen Reichs 1871 aus? Der Zusatz von Mehl zu Wurst war z. B. stark verbreitet, da aufgrund der Bindeeigenschaft des Mehls eine große Menge Wasser verarbeitet werden konnte. Das Mehl wurde mit Wasser zu einem Kleister gekocht, dieser mit Fleischabfällen und Fett vermischt und anschließend zur Verbesserung der Farbe mit Fuchsin versetzt. Auch Mehl wurde häufig verfälscht, indem ihm zur Gewichtsvermehrung neben unschädlichen vegetabilischen Substanzen auch ungenießbare Mineralsubstan-

zen, wie zum Beispiel Gips, Kreide oder Kalk zugesetzt wurden.

Der häufigsten Verfälschung unterlag die Milch durch oft bis zu 50 %ige Verdünnung. Um die Konsistenz von Undurchsichtigkeit und Dickflüssigkeit normaler Milch wiederherzustellen, wurden teilweise Zucker, Mehl, Kreide, Gips, Gummi, Gerste, Reis, zerhacktes Kalbshirn und Seife zugefügt. Die Zugabe von Konservierungsmitteln ermöglichte auch den Vertrieb verdorbener Milch. Darüber hinaus wurde Milch von kranken Kühen und aufgrund einer unsauberen Wirtschaft saure, schleimige, bittere und bluthaltige Milch in den Handel gebracht. Die Verfälschung der Milch stellte in großen Städten eine Selbstverständlichkeit dar und war besonders im Hinblick auf die Ernährung der Säuglinge und die hohe Kindersterblichkeit, die zum Beispiel in Berlin für Kinder im ersten Lebensjahr bis zu 40 % betrug, problematisch. Diese Situation traf besonders die sozialen Unterschichten, die sich keine gute Milch zu hohen Preisen leisten konnten und ihrer Kaufkraft entsprechend mehr oder weniger manipulierte Milch erhielten.

Problematische Folgen hatte auch der Genuss des Fleisches von mit Krankheiten infizierter Tiere, da die Fleischmenge eines einzigen solchen Tieres bei über hundert Menschen heftige oder sogar tödliche Erkrankungen hervorrufen konnte.

## Marktkontrollen und abschreckende Strafen – Lebensmittelüberwachung vor der Industrialisierung

Obrigkeithliche Kontrollen des Lebensmittelverkehrs gab es bereits im Altertum, vor allem eine Marktkontrolle, welche die Überwachung der Ordnung des Marktes, der Maße und Gewichte sowie den Schutz vor verdorbenen Lebensmitteln umfasste. Im Mittelalter wurden die Lebensmittelverfälschungen in erster Linie von den Zünften mittels der Zunftrechte und strenger Beaufsichtigung der Städte auf der Grundlage der Stadtrechte hauptsächlich durch die Marktüberwachung bekämpft. Aufgedeckte Verfälschungen wurden teilweise grausam bestraft, wie zum Beispiel durch Verbannung, Auspeitschung, Abschneiden der Ohren, Ausstechen der Augen, Ertränken, Verbrennen, lebendig Begraben und den erzwungenen Verzehr der verfälschten Lebensmittel bis zum Eintritt des Todes.

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts waren keine wesentlichen Fortschritte auf sanitärem Gebiet zu verzeichnen. Erst ab diesem Zeitpunkt begann die Entwicklung der Hygiene zu einer Wissenschaft.<sup>2</sup> Hin-

### Horrorvision BSE

Das Vertrauen in die Fleischqualität, ja in die Gesundheitsverträglichkeit von Nahrungsmitteln hat durch den Befall von BSE in Deutschland einen tiefen Knacks bekommen. Die Politik hat schnell und radikal reagiert: durch das „Keulen“ ganzer Viehbestände, wenn auf einem Hof BSE vorgekommen ist.

Foto: dpa-Fotoreport

Dieses Bild kann aus urheberrechtlichen Gründen nicht angezeigt werden

sichtlich des Kampfes gegen die Lebensmittelverfälschung wurden ab dem 19. Jahrhundert zahlreiche Schriften mit dem Ziel der Selbsthilfe veröffentlicht, die Möglichkeiten zur Laienanalyse aufzeigten, aber die Aufdeckung von Verfälschungen war teilweise nur schwer oder gar nicht möglich. Der Erfolg dieser Veröffentlichungen bestand vor allem darin, die Aufmerksamkeit der Verbraucher geweckt und auf die Tragweite des Problems gerichtet zu haben, das *Friedrich Accum* mit der anschaulichen Warnung „Es ist der Tod im Topfe“ beschrieb.<sup>3</sup>

### Mit der Reichsgründung kam die zentrale Verantwortung des Staates

Das bisherige System der Bekämpfung der Lebensmittelverfälschung versagte vor allem ab der Mitte des 19. Jahrhunderts, da die zahlreichen, regional verschiedenen rechtlichen Bestimmungen sowie die reaktive Durchführung der Kontrolle ohne wissenschaftliche Grundlagen der wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und technischen Entwicklung nicht mehr gerecht werden konnten. Das Problem der Lebensmittelverfälschung verstärkte sich in den siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts, verursacht durch die Industrialisierung, die zur steigenden Abhängigkeit vieler Menschen vom Handel sowie aufgrund des tendenziell wachsenden Realeinkommens zur zunehmenden Kaufkraft und zum Mehrverbrauch an Lebensmitteln, also zum Anstieg der Nachfrage führte. Hinzu kamen der Import neuer Rohstoffe und Lebensmittel durch die Verbesserung der Transportmöglichkeiten sowie die Fortschritte der industriellen Verarbeitung der Lebensmittel. Durch die länger werdende Verteilerkette vom Erzeuger über den Händler zum Verbraucher wurden die Verfälschungen erleichtert und durch die Fortschritte der Chemie verkompliziert. Mit der neuen Reichsverfassung übernahm der deutsche Staat 1871 die

zentrale Verantwortung für die gesamte öffentliche Gesundheitspflege und damit auch für den Kampf gegen die zunehmenden zunehmenden Lebensmittelverfälschungen.

### Das erste reichseinheitliche Nahrungsmittelgesetz von 1879 war ein wackeliges Fundament

Um dem Problem der Lebensmittelverfälschungen zu begegnen, erließ die Reichsregierung am 14. Mai 1879 das erste einheitliche Nahrungsmittelgesetz, dessen *Durchführung* den *Einzelstaaten* zufiel.<sup>4</sup> Das Ziel dieses Gesetzes bestand im Schutz des Verbrauchers vor Beeinträchtigung der Gesundheit und wirtschaftlicher Benachteiligung durch verfälschte, gesundheitsschädliche sowie Lebensmittel mit vermindertem Nährwert. Fortschritte gegenüber den früheren rechtlichen Bestimmungen lagen in der Vereinheitlichung des Rechts, der Erweiterung des Tatbestandes der Gesetzeswidrigkeit, zum Beispiel durch das Verbot der Nachahmung oder anderer Täuschungen, und im Ergreifen von Präventivmaßnahmen in Form der vorbeugenden Kontrolle.

Mit dem Erlass eines Nahrungsmittelgesetzes wurde der Grundstein für den Beginn der ersten einheitlichen staatlichen *Lebensmittelüberwachung* in Deutschland gelegt, der allerdings mit einigen Schwierigkeiten verbunden war. Ein erstes Problem stellte die durch das *Fehlen von Definitionen, Qualitätsnormen und Ausführungsbestimmungen* verursachte Rechtsunsicherheit dar. Die Folge bestand in der unterschiedlichen Auslegung durch die *Gerichte* und widersprüchlichen Urteilen. Es wurden erstmals die Begriffe der Nachahmung, Verfälschung und Verdorbenheit verwandt, deren Definitionen sich allerdings erst aus Urteilen des Reichsgerichts ergaben. Dieses legte beispielsweise fest, dass unter Verfälschung nicht die Veränderung im Sinne bekannter oder

als bekannt voraussetzender Geschäftsbräuche, sondern die Täuschung des Verbrauchers verstanden wurde.<sup>5</sup>

Der große Auslegungsspielraum, den die instabilen Begriffe des Geschäftsbrauchs und der Verbrauchererwartung mit sich brachten, führte zu Differenzen vor allem zwischen den Handels- und Gewerkekreisen einerseits und den Chemikern sowie anderen an der Lebensmittelgesetzgebung und -überwachung Beteiligten andererseits. Auch die Landwirte beklagten sich, da sie sich durch die bestehende Gesetzgebung nicht ausreichend geschützt sahen, zum Beispiel gegen die Konkurrenz der Margarine und Mischbutter sowie der ausländischen Produzenten und Händler, die gerichtlich nicht verfolgt werden konnten.<sup>6</sup>

### Versuche, einheitliche Beurteilungskriterien und Untersuchungsmethoden festzulegen

Erste Versuche zur Beseitigung der Rechtsunsicherheit unternahmen bayerische Chemiker, indem sie 1885 einheitliche Untersuchungsmethoden und Beurteilungskriterien festlegten. Aufgrund des sich verstärkenden Bedürfnisses nach entsprechenden Vereinbarungen von deutschen Chemikern für das gesamte Reich wurden unter dem Vorsitz des „Kaiserlichen Gesundheitsamtes“ entsprechende Vereinbarungen von deutschen Chemikern für das ganze Deutsche Reich vorbereitet und in drei Bänden von 1897 bis 1902 veröffentlicht.<sup>7</sup> Diese Vereinbarungen stellten allerdings keine amtlichen Kriterien dar. Aufgrund der fehlenden Rechtsverbindlichkeit sowie der divergierenden Ansprüche an die Lebensmittel setzte der 1901 gegründete *Bund Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler* diesen 1905 mit dem *Deutschen Nahrungsmittelbuch* eigene Qualitätsnormen entgegen. Die Beseitigung des Interessenkonflikts erforderte eine Einigung, deren Unter-

wendigkeit von den Interessengruppen zunehmend erkannt wurde, so dass diese die Festlegung amtlicher Begriffsbestimmungen forderten. Daraufhin arbeitete der *Reichsgesundheitsrat* in Zusammenarbeit mit den Interessengruppen *Entwürfe zu Festsetzungen über Lebensmittel* aus, die von 1912 bis 1915 in sechs Bänden veröffentlicht wurden. Allerdings stellten auch diese noch keine rechtsverbindlichen Kriterien dar. In den folgenden Jahren kam es zur zunehmenden Annäherung der Interessengruppen, verursacht vor allem durch die steigenden Ansprüche an die Lebensmittelqualität von den Industriellen und Händlern. Neben dieser Angleichung stellten die Ergänzungsgesetze einen wichtigen Beitrag zur Beseitigung der Rechtsunsicherheit dar, allerdings schufen sie zunächst nur für einige spezielle Lebensmittel eine klare Rechtslage. Die Mängel des Nahrungsmittelgesetzes wurden durch das zweite *Lebensmittelgesetz vom 5. Juli 1927* weitestgehend beseitigt. Die wichtigste Neuerung dieses Rahmengesetzes bestand im Erlass von Ausführungsbestimmungen auf dem Verordnungsweg, wovon viel Gebrauch gemacht wurde. Der ausgearbeitete Entwurf für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes wurde aufgrund des politischen Machtwechsels allerdings nicht mehr veröffentlicht, sondern den Landesregierungen gingen am 21. Juni 1934 entsprechende Rundschreiben zu.<sup>8</sup>

#### **Die Reform von 1974: Erweiterter Konsumentenschutz ohne unnötige Behinderung der wirtschaftlichen Entwicklung**

Die Voraussetzung für eine funktionierende Lebensmittelüberwachung besteht in einer umfassenden und der wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und technischen Entwicklung entsprechenden Gestaltung des Lebensmittelrechts, die erst vor wenigen Jahrzehnten erfolgte, als mit dem *Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts* vom 15. August 1974 der Verbraucherschutz eine Neuregelung erfuhr. Das Hauptziel des als Kernstück enthaltenen *Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes*, das am 1. Januar 1975 in Kraft trat und das Lebensmittelgesetz von 1927 abgelöst hat, besteht in der Erweiterung des Schutzes des Konsumenten vor Gesundheitsschädigung sowie Täuschung und Irreführung ohne unnötige Behinderung der wirtschaftlichen Entwicklung. Das Lebensmittelrecht umfasst daher alle Rechtsnormen über Gewinnung, Herstellung, Zusammensetzung, Beschaffenheit und Qualität von Lebensmitteln sowie über ihre Bezeichnung, Aufmachung, Verpackung und Kennzeichnung. Für die rechtliche Beurteilung der Lebensmittel ist auch die berechtigte *Verbrauchererwartung* von entscheidender Bedeutung, welche die Ansprüche aller am Lebensmittelverkehr Beteiligten umfasst und im *Deutschen Lebensmittelbuch* im Sinne von rechtlich unverbindlichen objektiven Sachverständigengutachten enthalten ist. Die grundlegende Reform des im Laufe der Jahrzehnte unübersichtlich gewordenen und durch das Fortbestehen

einiger Verordnungen aus dem 19. Jahrhundert teilweise veralterten Lebensmittelstrafrechts stellte eines der weiteren Reformziele des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes dar.

#### **Das Problem der Sachverständigen**

Neben den durch die Rechtsunsicherheit bedingten Differenzen bot zur Zeit des Erlasses des ersten Nahrungsmittelgesetzes 1879 die Auswahl der Sachverständigen Anlass zu Auseinandersetzungen, da nach Ansicht der Handelskammern teilweise unqualifizierte Sachverständige herangezogen wurden, die oft über ihre Kompetenz hinaus nicht nur über die Zusammensetzung der Waren, sondern auch über die Gesundheitsgefahr und das Vorliegen einer Verfälschung urteilen sollten.<sup>9</sup> Außerdem fielen die Untersuchungsergebnisse nicht nur verschiedener Chemiker, sondern auch der gleichen Personen zum Teil unterschiedlich aus. Diesen Differenzen versuchten die Einzelstaaten des Deutschen Reiches durch entsprechende Ausführungsbestimmungen in Form von Ministerialerlassen zu begegnen. Die Lebensmittelüberwachung war nicht nur eng mit dem Lebensmittelrecht, sondern auch mit der Lebensmittelchemie verbunden, da sie umfassende wissenschaftliche Analysen durch spezielle Sachverständige voraussetzte.

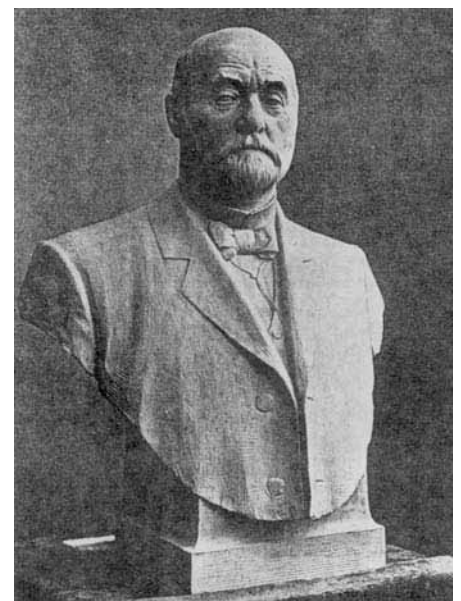
#### **Die Entstehung der Lebensmittelchemie als Voraussetzung der Lebensmittelüberwachung**

Das Nahrungsmittelgesetz von 1879 hatte, wie bereits erwähnt, die rechtliche Grundlage für die Durchführung einer Lebensmittelüberwachung geschaffen. Letztere wäre aufgrund der fehlenden wissenschaftlichen Erkenntnissen zu einem früheren Zeitpunkt auch kaum möglich gewesen. Auch zur Zeit des Erlasses des Nahrungsmittelgesetzes bestanden bei der Untersuchung von Lebensmitteln noch viele ungelöste Probleme, obwohl die Entwicklung der chemischen Wissenschaft im 19. Jahrhundert bedeutende Fortschritte gemacht hatte. Die Schwierigkeiten lagen vor allem in der Unsicherheit der Untersuchungsmethoden, dem Mangel an gut ausgebildeten Chemikern, der Anwendung der Chemie zu immer komplizierteren Verfälschungen sowie der Unterscheidung zwischen erlaubten Zusätzen und Verfälschungen begründet. Darüber hinaus waren trotz der schnellen Entwicklung der Ernährungswissenschaft nur wenig Kenntnisse über die genaue chemische Zusammensetzung der einzelnen Lebensmittel vorhanden, die für den Vergleich des Untersuchungsgegenstandes mit dessen normaler Beschaffenheit vor allem im Hinblick auf die ernährungsphysiologische Wertminderung wichtig waren. Schließlich fehlte es den Sachverständigen an genügend Erfahrung, welche die objektive wissenschaftliche Beurteilung der Lebensmittel, die aufgrund der schwankenden Konsistenz mit Schwierigkeiten verbunden war, erleichterte. Die Entwicklung der Chemie und Ernährungslehre zu einer Wissenschaft ermög-

lichte nun die Entstehung der Lebensmittelchemie, die eng mit dem Beginn der Lebensmittelüberwachung verbunden war. Die Lebensmittelchemie befasst sich seitdem vor allem mit der außerordentlich komplexen Zusammensetzung der Lebensmittel im Sinne von Stoffen, die in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand der menschlichen Ernährung oder dem Genuss dienen, sowie den bei deren Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Zubereitung eintretenden Veränderungen. Der Lebensmittelchemiker benötigt daher eine stofflich und methodisch umfangreiche Ausbildung.

#### **Joseph König, der „Vater der Lebensmittelchemie“**

Einer der bedeutendsten Vertreter der Lebensmittelchemie des 19. Jahrhunderts war *Joseph König* (1843–1930), der von den Zeitgenossen auch als „Vater der Lebensmittelchemie“ bezeichnet wurde.<sup>10</sup> An deren Entwicklung war er maßgebend beteiligt, beginnend mit der Veröffentlichung seines Werkes *Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel*. Dieses Standardwerk wurde von 1879 bis 1923 in fünf Auflagen mit schließlich sieben umfangreichen Bänden herausgegeben. *König* sammelte die für die Lebensmittelchemie bedeutenden Erkenntnisse, ergänzte sie durch eigene Versuche und legte die Ergebnisse gut strukturiert dar. Das Werk, das auch im Ausland starke Verbreitung fand, stellte viele Jahrzehnte lang den wichtigsten Führer dieses neuen Wissenschaftszweiges dar und diente als Werkzeug für die in der Lebensmittelüberwachung tätigen Chemiker. Darüber hinaus war er Mitherausgeber der 1898 gegründeten *Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel sowie Gebrauchsgegenstände*, der führenden Zeitschrift der lebensmittelchemischen Wissenschaft.



*König* widmete sich ab 1892 als Honorarprofessor und ab 1899 als ordentlicher Professor für Nahrungsmittelchemie und Hygiene konkret der Ausbildung von Lebensmittelchemikern. Neben Vorlesungen bot er praktische Übungen in der



*Landwirtschaftlichen Versuchsstation* von Münster an, die er von 1871 bis 1911 leitete und der ab 1895 die Berechtigung zur Ausbildung von Lebensmittelchemikern erteilt wurde, und führte diese auch nach Eintritt in den Ruhestand im Jahre 1911/1912 bis ins Alter von 83 Jahren fort. Durch seine Lehrtätigkeit wurde der Schwerpunkt der Lebensmittelchemie von Bayern nach Münster verlagert.

Neben diesen Tätigkeiten war er noch Mitglied in vielen Vereinen, wie zum Beispiel dem 1873 gegründeten *Deutschen Verein für öffentliche Gesundheitspflege* und der 1883 entstandenen *Freien Vereinigung bayerischer Chemiker der angewandten Chemie*, die 1902 in die *Freie Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker* überging, deren Vorsitz er von 1905 bis 1912 führte. Darüber hinaus befasste König sich von 1897 bis 1912 als außerordentliches Mitglied des *Kaiserlichen Gesundheitsamtes* und von 1900 bis 1912 als Mitglied des *Reichsgesundheitsrates* mit der Förderung der Lebensmittelüberwachung, für die er sich in zahlreichen Publikationen sowie Vorträgen im In- und Ausland einsetzte.

### **Der Beruf des Lebensmittelchemikers musste sich erst durchsetzen**

Zum Zeitpunkt des Erlasses des Nahrungsmittelgesetzes 1879 gab es noch keine systematische Ausbildung und Prüfung zum Lebensmittelchemiker, so dass neben gut ausgebildeten Chemikern auch viele Pseudochemiker Lebensmitteluntersuchungen durchführten, deren Resultate dem Ansehen der Lebensmittelchemie zunächst sehr schaden. Dieser Beruf wurde erst mit der Prüfungsordnung vom 1. Oktober 1894 amtlich eingeführt.

Die *Aufgabe* der nach Absolvierung der Ausbildung in die Lebensmittelüberwachung eintretenden Lebensmittelchemiker bestand in erster Linie in der Lebensmitteluntersuchung und -beurteilung sowie der Teilnahme als wissenschaftliche und technische Sachverständige an der Kontrolle und an Gerichtsverhandlungen, wobei ihre Hinzuziehung bereits zur Probeentnahme nach dem System der sogenannten ambulanten Kontrolle regional unterschiedlich – in Preußen zum Beispiel nicht – praktiziert wurde.

Über den *Zuständigkeitsbereich* der Lebensmittelchemiker bestanden aber zunächst Differenzen zwischen diesen sowie Vertretern von Handel und Gewerbe, die eine Beschränkung der Tätigkeit auf die Beurteilung ausschließlich der chemischen Zusammensetzung der Ware anstrebten, wogegen sich die Lebensmittelchemiker wehrten. Um einen Ausgleich zu schaffen, wurde zum Beispiel in Preußen ministeriell verfügt, dass die Aufgabe der Lebensmittelchemiker in der umfassenden Beurteilung der Lebensmittel bestehe und die Gerichte in zweifelhaften Fällen zusätzlich gewerbliche und ärztliche Sachverständige hinzuziehen sollten. Der Zuständigkeitsbereich stellte auch den Inhalt von Auseinandersetzungen mit den Ärzten und Tierärzten dar, die eine größere Beteiligung an der staatlichen Lebensmittelüberwachung forderten.

Dem Kampf um Anerkennung, mit der die Lebensmittelchemiker in vieler Hinsicht konfrontiert wurden, widmete sich ab 1902 vor allem der *Verein Deutscher Nahrungsmittelchemiker*. Diese Vereinigung förderte neben den wissenschaftlichen Grundlagen die Weiterentwicklung der Lebensmittelgesetzgebung und die Standesinteressen der Lebensmittelchemiker in Form von Bemühungen um eine umfangreiche wissenschaftliche Ausbildung sowie einer angemessenen Besoldung und wirtschaftlichen Stellung für die öffentlich angestellten Vertreter dieser Berufsgruppe. Neben der Einführung des Berufs des Lebensmittelchemikers, welche die Lösung des Problems der Qualifikation der Sachverständigen darstellte und der Entwicklung der Lebensmittelchemie zugute kam, bestand eine weitere wesentliche Voraussetzung für den Beginn der Lebensmittelüberwachung in der Errichtung von Lebensmitteluntersuchungsanstalten zur Durchführung der Analysen, die regional unterschiedlich erfolgte.

### **Die Errichtung von Lebensmitteluntersuchungsämtern: das Beispiel Münster**

Die preußische Regierung hatte bereits in den Jahren 1879, 1880, 1882 und 1893 erfolglos ministerielle Aufforderungen zur Einrichtung von Lebensmitteluntersuchungsanstalten erteilt. Erst aufgrund eines Erlasses von 1905 wurde in Preußen und damit auch im Regierungsbezirk Münster eine regelmäßige Lebensmittelüberwachung eingeführt, nachdem bereits seit ungefähr 30 Jahren gelegentlich Lebensmitteluntersuchungen durchgeführt worden waren.

Bereits ab der Mitte der siebziger Jahre begann König als Leiter der am 1. Januar 1871 gegründeten *Landwirtschaftlichen Versuchsstation* in Münster bereits mit der Untersuchung von Lebensmittelproben vom Markt, die ein Polizeibeamter entnahm. Nach Erlass des Nahrungsmittelgesetzes 1879 wurde der Umfang der Analysen zwar vermehrt, allerdings fand im Regierungsbezirk Münster neben einer Marktkontrolle und einer Fleischschau keine regelmäßige Lebensmittelüberwachung statt.<sup>11</sup> Die an der *Landwirtschaftlichen Versuchsstation* durchgeführten Lebensmitteluntersuchungen dienten in erster Linie der wissenschaftlichen Grundlagenforschung über die Zusammensetzung, Verfälschung und Analyse der Lebensmittel, deren Nährwert und Preiswürdigkeit sowie der Ernährung allgemein.

1881 kam es dann zur Errichtung des ersten öffentlichen Lebensmitteluntersuchungsamtes in Münster, indem der Oberbürgermeister einem Privatapotheker vertraglich die Durchführung von Lebensmitteluntersuchungen übertrug. Die Errichtung dieses Untersuchungsamtes als amtliche Zentralstelle wurde von der Handelskammer aufgrund der oft divergierenden Gutachten befürwortet, um größere Einheitlichkeit der Urteile zu gewährleisten und in der Hoffnung, dass die große Verantwortung sowie der geleistete Eid den Leiter zur Erstellung von sich auf den Untersuchungsgegenstand beschränkenden und unpar-

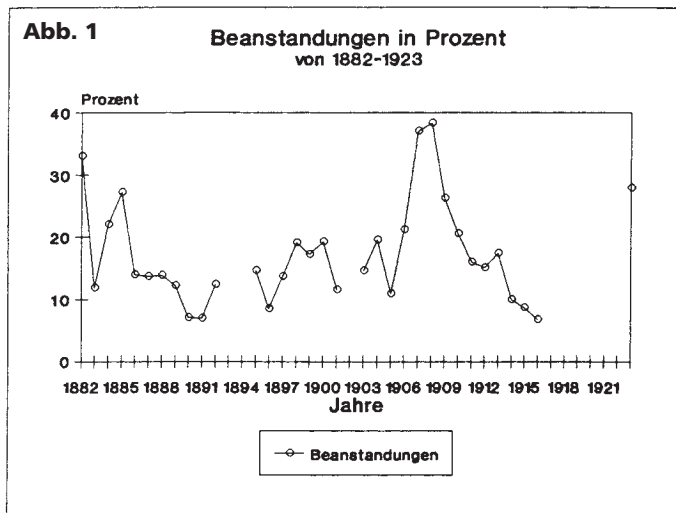
teischen Gutachten verlassen würde. König dagegen kritisierte die Beauftragung eines Privatapothekers mit der Durchführung der Untersuchungen und forderte die Errichtung einer umfassend ausgestatteten öffentlichen Untersuchungsanstalt und die Anstellung eines gut ausgebildeten und unabhängigen Chemikers. Auch nach Errichtung des Untersuchungsamtes erfolgte aber nur eine unzureichende Lebensmittelüberwachung. Eine regelmäßige Kontrolle fand nur in den ab 1885 zunächst in Münster, in den folgenden Jahren auch in einigen anderen Städten des Regierungsbezirkes errichteten Schlachthäusern, den Molkereien sowie auf den Wochenmärkten statt. Das Untersuchungsamt wurde nicht in großem Umfang in Anspruch genommen, was vor allem an den Kosten und der fehlenden Wertschätzung der Lebensmittelkontrolle lag. Weitere Gründe lagen in den Differenzen zwischen den Wissenschaftlern, den anfangs aufgrund der teilweise unzureichenden Untersuchungsmethoden fehlerhaften Gutachten, den mit der Rechtsunsicherheit zusammenhängenden Auseinandersetzungen zwischen Wissenschaftlern und Händlern sowie dem unabsehbaren Ausgang von Gerichtsprozessen.

Seit dem Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die Lebensmittelüberwachung zwar in einigen Kreisen des Regierungsbezirks Münster aufgrund von Verträgen mit dem Regierungspräsidenten verstärkt, fand aber nur in einem Teil des Bezirks, in erster Linie in den Städten und industriereichen Gegenden statt. Mit der Einführung einer regelmäßigen Kontrolle begann die industriereiche Stadt Recklinghausen, in der bereits 1899 ein Untersuchungsamt errichtet wurde.

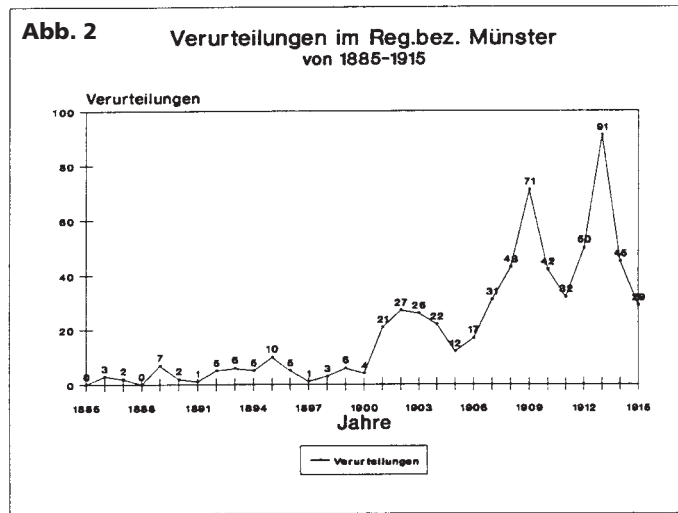
Trotz der seit einigen Jahren durchgeführten Untersuchungen von Lebensmitteln ließen die Verfälschungen aber zunächst nicht nach. Die Anklagen aufgrund des Verstoßes gegen das Nahrungsmittelgesetz führten in vielen Fällen nicht zu Bestrafungen, da die Bezugsquelle oft schwer festzustellen war und darüber hinaus dem Händler die Kenntnis der Verfälschung nachgewiesen werden musste. Die Verurteilungen im Regierungsbezirk Münster stiegen erst ab der Jahrhundertwende an. Einen Beitrag zu dieser Entwicklung leistete vor allem die Verbesserung der Analysemethoden, die inzwischen einer gerichtlichen Nachprüfung standhielten. Neben den Nachweismethoden verbesserten sich allerdings auch die der Verfälschung, was König zu der Äußerung veranlasste: „Die Verfälschkunst hat auch ihre Wissenschaft, wenn sie in der einen Form entlarvt ist, tritt sie in einer anderen wieder auf.“<sup>12</sup> Darüber hinaus kam der Ausbildung spezieller Sachverständiger nach Einführung des neuen Berufs des Lebensmittelchemikers, von denen die ersten ihr Studium inzwischen beendet hatten, eine wachsende Bedeutung zu.

### **Die regelmäßige Überwachung beginnt 1907**

Den eigentlichen Beginn der Lebensmittelüberwachung in Preußen bewirkte ein Erlass vom 20. September 1905, in dem



Zusammengestellt und errechnet aus: Staatsarchiv Münster, Regierung Münster, Nr. 867-869; Regierung Münster, Abteilung VI, Fach 6, Nr. 1 und 2; Generalberichte über das öffentliche Gesundheitswesen im Regierungsbezirk Münster; Jahresberichte der Handelskammer für den Regierungsbezirk Münster.



Zusammengestellt aus: Statistik des Deutschen Reichs. Kriminalstatistik für die Jahre 1882 bis 1915, hg. vom Kaiserlichen Statistischen Amt.

die Oberpräsidenten der Provinzen nicht mehr nur aufgefordert, sondern verpflichtet wurden, jährlich eine bestimmte Anzahl von Lebensmittelproben in öffentlichen, also unter amtlicher Aufsicht stehenden Untersuchungsanstalten analysieren zu lassen. Veranlasst durch diesen Ministerialerlass übernahm die *Landwirtschaftliche Versuchsstation* unter der Leitung von König am 1. April 1907 das bisherige öffentliche Untersuchungsamt der Stadt Münster und gliederte es als Abteilung der *Landwirtschaftlichen Versuchsstation* an. Nach der Anerkennung dieser Lebensmitteluntersuchungsanstalt am 20. Juni als öffentlich im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes wurde ihr die Kontrolle für den Regierungsbezirk Münster mit Ausnahme des Stadt- und Landkreises Recklinghausen, für den das dortige Untersuchungsamt verantwortlich blieb, übertragen. Die starke Abnahme der Beanstandungen an den in den ersten zehn Jahren von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt in Münster durchgeführten Analysen um über dreißig Prozentpunkte sprach für den Erfolg der Lebensmittelüberwachung. Krieg und Nachkriegszeit führten vor allem durch Personalmangel, Lebensmittelknappheit sowie finanzielle Probleme zu einer Einschränkung der Kontrolle. Im Zuge der Normalisierung stieg die Zahl der Beanstandungen im Jahre 1923 wieder an. Die Zunahme der Verfälschungen hatte aber noch weitere Gründe. Zum einen lag ein Anreiz in der großen Nachfrage, zum Beispiel beim damals nicht in ausreichendem Maß zur Verfügung stehenden Grundnahrungsmittel Milch. Darüber hinaus fehlten teilweise spezielle gesetzliche Bestimmungen in Form von Ergänzungsgesetzen, und es bestand kein ausgewogenes Verhältnis zwischen der Bestrafung und dem aus der Verfälschung erwachsenden Vorteil. Beim Überblick über den gesamten Zeitraum seit Beginn der Durchführung einer Lebensmittelüberwachung im Regierungsbezirk Münster, die anfangs unregelmäßig, in geringem Umfang und regional unterschiedlich erfolgte, im Jahre 1907 dann einheitlich und intensiviert wurde, zeigte sich deutlich, dass in den ersten Jahren ein

großer Prozentsatz beanstandet wurde; etwa ab 1886 reduzierte er sich auf höchstens 20%. Nach der Intensivierung ab 1907 wurde erneut eine große Anzahl von Lebensmitteln beanstandet, die bis zum Krieg abnahm; im Jahre 1923 lag die Zahl der Beanstandungen wieder recht hoch, verursacht unter anderen durch die Reduzierung der Kontrolle in der Kriegs- und Nachkriegszeit (Abb. 1). Deutlich werden an diesem Fallbeispiel die große Bedeutung der rechtlichen Grundlagen und des staatlichen Eingreifens in Form der Verpflichtung zur Einführung der Lebensmittelüberwachung, deren Durchführung durch die Entwicklung der lebensmittelchemischen Wissenschaft ermöglicht wurde, sowie der Erfolg der Lebensmittelüberwachung (Abb. 2).

### Die Entwicklung der Lebensmittelüberwachung in anderen deutschen Staaten und im Ausland

Die Einführung der Lebensmittelüberwachung vollzog sich in den einzelnen Staaten auf verschiedene Weise und zu unterschiedlichen Zeitpunkten. Während *Bayern* bereits 1884 mit der Lebensmittelkontrolle begann, folgten die übrigen Staaten dem Vorbild erst im 20. Jahrhundert, wie zum Beispiel *Sachsen* 1901. In weiteren Staaten standen zwar Untersuchungsanstalten zur Verfügung, allerdings fand keine regelmäßige Kontrolle statt. Die Gründe für den Beginn der Lebensmittelüberwachung im Großteil des Deutschen Reiches erst ungefähr 25 Jahre nach Erlass des Nahrungsmittelgesetzes können unter anderem in den Kosten, dem sich nur langsam entwickelnden Bewusstseins der Bedeutung der Kontrolle sowie den mit der Durchführung des Gesetzes verbundenen Problemen liegen. Die Ursachen für die Unterschiede in den Zeitpunkten der Einführung der Lebensmittelüberwachung in den einzelnen Staaten können erst nach weiteren Forschungsbeiträgen festgestellt werden. Auch im *Ausland* setzte die Lebensmittelüberwachung in den meisten Ländern erst im 20. Jahrhundert ein. Hinsichtlich der Lebensmittelgesetzgebung nahm

Deutschland einen Vorbildcharakter ein, da es nach *England* – an dessen Lebensmittelgesetz sich die deutsche Regierung orientierte – im internationalen Vergleich bereits relativ früh ein spezielles Lebensmittelgesetz erließ. Während die nach dem Vorbild des deutschen Gesetzes 1890 und 1896 in *Belgien* und *Österreich* entworfenen Lebensmittelgesetze ähnliche Mängel wie dieses aufwiesen, verabschiedeten beispielsweise die *Schweiz* und die *USA* 1905 und 1906 sowie einige weitere Länder in den folgenden Jahren fortschrittlichere Vorschriften zur Regelung des Lebensmittelverkehrs in Form von Rahmengesetzen, denen der Erlass von Ausführungsbestimmungen folgte, wobei der Festsetzung rechtsverbindlicher Untersuchungsmethoden und Beurteilungskriterien große Bedeutung zukam. Zwischen den Ländern fand auch ein reger Austausch in Form von internationalen Kongressen statt.

### Anmerkungen

- <sup>1</sup> Vgl. zu allen folgenden Ausführungen J. Grüne, Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland, Stuttgart 1994; Vgl. auch H.-J. Teuteberg, Food Adulterations and the Beginnings of a uniform Food Legislation in late nineteenth-century Germany, in: J. Burnett, D. J. Oddy (Hg.), *The Origins and Development of Food Policies in Europe*, London, New York 1994, S. 146-160; P. Atkins, J. Bowler, *Food in Society, Economy, Culture, Geography*, London 2001, S. 187-250.
- <sup>2</sup> J. P. Frank, *System einer vollständigen medicinischen Polizey*, 4 Bde., 3. Aufl., Wien 1786.
- <sup>3</sup> F. Accum, *Von der Verfälschung der Nahrungsmittel und von den Küchengiften*, Leipzig 1822, S. XXI f.
- <sup>4</sup> Vgl. RGBL., Jg. 1879, S. 145 ff sowie die Stenographischen Berichte über die Verhandlungen des Deutschen Reichstags, 4. Leg., 2. Sess., Bd. 4 (1879), Aktenstück Nr. 7, S. 173 ff.
- <sup>5</sup> *Annalen des Reichsgerichts*, Bd. 4 (1881), S. 128 u. 473.
- <sup>6</sup> Vgl. z. B. die Jahresberichte über den Zustand der Landescultur in der Provinz Westfalen, Jg. 1875 ff.
- <sup>7</sup> Vereinbarungen zur einheitlichen Untersuchung und Beurtheilung von Nahrungs- und Genussmitteln sowie Gebrauchsgegenständen für das Deutsche Reich, 3 Bde., Berlin 1897-1902.
- <sup>8</sup> *Reichsgesundheitsblatt* 9 (1934), S. 590 ff.
- <sup>9</sup> Staatsarchiv Münster, Oberlandesgericht Hamm, Nr. 431.
- <sup>10</sup> A. Behre, J. König zum 80. Geburtstag, in: *Chemiker-Zeitung* 47 (1923), S. 837. Zur Biographie vgl. vor allem J. Großfeld, Joseph König. Sein Leben und seine Arbeit, Berlin 1928.
- <sup>11</sup> Zu den folgenden. Ausführungen vgl. Staatsarchiv Münster, Nr. 867 und die General-Berichte über das Medicinal-Wesen.
- <sup>12</sup> Brief Königs an den Regierungspräs. Gescher v. 1. 9. 1906, in: Staatsarchiv, Reg. Münster, Abt. VI, Fach 6, Nr. 14.

Eine revolutionäre Veränderung der Ernährungsverhältnisse

# Ländliche Kost und städtische Küche

Die Verbürgerlichung der Ernährungsgewohnheiten zwischen 1880 und 1930

von Peter Lesniczak



Dr. Peter Lesniczak ist Mitarbeiter am Deutschen Hygienemuseum in Dresden. Seine Doktorarbeit „Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands 1860–1930“ entstand 2001 an der Universität Münster bei Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg.

Städtische Kostformen wurden von der ländlichen Bevölkerung bis 1930 langsam aber sicher aufgenommen, was eine Abkehr von den alten, agrarischen Verhältnissen und dem Prinzip der Selbstversorgung bedeutete. Dabei wurde freilich keine idyllische, vorindustrielle Welt zerstört, sondern ein langwieriger Weg der Modernisierung fortgesetzt. Die materielle Kultur des Bürgertum bekam auch beim täglichen Essen Vorbildcharakter und verbreitete sich auf vielfältigen Wegen, unterstützt von staatlichen und privaten Reformbestrebungen zur Lösung der Sozialen Frage, auf das Land. Auch hier also etablierte sich das Bürgertum als neue sozio-kulturelle Führungsschicht in Deutschland („Verbürgerlichung“). Red.

## Verkehrte Bilder von der historischen Ernährungsweise

Die ländliche Kost wird heutzutage gleichgesetzt mit einer natürlichen, unverfälschten und vor allem auch gesunden Ernährungsweise. Dies gilt um so mehr, je weiter man in die Geschichte zurückgeht. Hier dominieren in der heutigen Vorstellungswelt die Bilder einer vorindustriellen Idylle, geprägt von alten regionalen Leibspeisen, die im trauten Kreis der Großfamilie zusammen am Tisch

verzehrt wurden. Solcherlei Vorurteile werden stärker denn je von der Tourismusindustrie, dem Gaststättengewerbe und den zahlreichen Kochbuchverlagen gefördert und vermitteln so ein völlig verkehrtes Bild von den historischen Ernährungsweisen auf dem Land.

Gleichermaßen fehlerhaft sind auch die Vorstellungen von der Ernährungssituation in den Städten im Zeitalter der Frühindustrialisierung. Friedrich Engels' verzerrte Beschreibungen der sozialen Nöte in englischen Städten in der Mitte des 19. Jahrhunderts sind für viele noch immer typisch für die Lebensweise in den großen Industriestädten. Die moderne Geschichtswissenschaft hat freilich beide Vorstellungen gründlich widerlegt und zeichnet nun ein äußerst differenziertes Bild von den Kostunterschieden in Stadt und Land.<sup>1</sup>

## Was ist Stadt, was ist Land?

Als Stadt werden heutzutage in der Bundesrepublik Deutschland auf Basis der statistischen Definition und unabhängig vom Stadtrecht Ortschaften über 5.000 Einwohner bezeichnet, während für internationale Vergleiche eine Einwohnerzahl von 20.000 sinnvoller erscheint. Daneben können als weitere Kriterien für die Identifizierung städtischer Siedlungen die räumliche Ausdehnungsform, hohe Bebauungsdichte sowie zentrale Funktionen in Wirtschaft, Kultur oder Verwaltung herangezogen werden. Historisch am leichtesten nachprüfbar ist jedoch die Einwohnerzahl, weshalb wir diese auch als Kriterium heranziehen und zwischen Klein- (5–20.000 Einwohner), Mittel- (20–100.000) und Großstädten (über 100.000) unterscheiden.

Auch der Begriff „Land“ oder moderner: „ländlicher Raum“ lässt sich nicht eindeutig bestimmen. In der Geographie verwendet man diese Bezeichnung für einen naturnahen Siedlungsraum, geprägt durch Land- und Forstwirtschaft mit einer geringen Bebauungs- und Bevölkerungsdichte, die für ländliche Kreise in der Bundesrepublik Deutschland unter 200 Einwohner/km<sup>2</sup> liegen muss.<sup>2</sup> Stadt-Land-Beziehungen werden mittlerweile als komplex geartete Austauschbeziehungen kultureller, ökonomischer und sozialer Art angesehen, die sich nur schwer mittels Modellen erfassen lassen. Im Untersuchungszeitraum herrschte eine Dominanz der Stadt vor, weshalb dieser auch als das Zeitalter der *Urbanisierung* bezeichnet wird. Darunter versteht man jedoch nicht nur allgemein die räumliche Ausdehnung der städtischen Siedlungsweise und ein Anwachsen der Stadtbevölkerung, sondern gerade auch die Ausbreitung der städtischen Lebensformen auf den länd-

lichen Raum: Die Stadt bekommt Vorbildcharakter und wird zum Innovationszentrum in ökonomischer, sozialer und kultureller Hinsicht.<sup>3</sup>

## Die Mahlzeit als Indikator für das Stadt-Land-Verhältnis

Es ist daher erforderlich, das Verhältnis zwischen Stadt und Land anhand eines Indikators zu betrachten, der sowohl ökonomische als auch soziokulturelle Aspekte besitzt. Gerade hier bietet sich die Ernährung als ein soziales Totalphänomen an, die Vielschichtigkeit der Austauschprozesse zu demonstrieren und modellhaft zu skizzieren.<sup>4</sup> Zu diesem Zweck wird das Ernährungsverhalten in Stadt und Land auf drei verschiedenen Ebenen analysiert. Zunächst einmal werden die *Wandlungen im Konsum* der einzelnen Nahrungsmittel miteinander verglichen und grundsätzliche Strukturen herausgearbeitet. Als Quellengrundlage fungieren ausgewählte Haushaltsrechnungen, die vorher durch Umrechnungsverfahren miteinander vergleichbar gemacht wurden. Aus dem so gewonnenen Datenmaterial lassen sich zudem auch Rückschlüsse über den *Lebensstandard* und die *Nährstoffversorgung* der Bevölkerung ableiten. Anschließend werden in einem zweiten Schritt die unterschiedlichen Küchen in Stadt und Land miteinander verglichen, wobei insbesondere dem Einfluss der bürgerlichen Küche nachgespürt werden soll. Weiterhin geht es darum, die Rolle von lokalen Spezialitäten in den zeitgenössischen Kochbüchern aufzudecken und etwaige Bedeutungswandlungen herauszustellen. Zuletzt geht es um die Untersuchung der diversen *Kostformen* in Stadt und Land, wie sie sich in Speisen und Mahlzeiten zeigen. Anders als bei dem Konsum von Nahrungsmitteln stehen hier keine quantitativen Beschreibungen, sondern qualitative Ausführungen im Mittelpunkt.

Die Mahlzeit als Forschungsgrundlage erlaubt es, das Wirken des Menschen als Erzeuger von Kultur zu beobachten, indem die natürlichen rohen Nahrungsmittel zu einer Speise mittels kultureller Techniken kombiniert und verfeinert werden. Weitere wichtige Erkenntnisse liefert zudem die Betrachtung der *Mahlzeitenordnung*, die geradezu eine sachspezifische Entsprechung des Lebensrhythmus darstellt und deswegen tiefe Einblicke in die strukturelle Gestalt des Alltags in Stadt und Land liefert.<sup>5</sup>

## Eine revolutionäre Veränderung der Ernährungsverhältnisse

In den Jahrzehnten zwischen 1880 und 1914 fand im Deutschen Reich der „Durch-



bruch zum modernen Massenkonsum“ statt, was vor allem am stark ansteigenden Verbrauch von Luxusgütern wie etwa Kaffee und Zucker, aber auch dem vermehrten Verzehr teurer Nahrungsmittel wie Fleischprodukte und Eier ablesbar ist. Bildeten noch im 19. Jahrhundert die vegetabilischen Lebensmittel das Rückrat der Kost – freilich mit beträchtlichen sozialen und regionalen Unterschieden –, so spielten nach der Jahrhundertwende animalische Produkte eine immer größer werdende Rolle und sicherten sich kurz vor Beginn des Ersten Weltkriegs den ersten Platz in der Nährstoffversorgung. Namentlich drei Faktoren hatten wesentlichen Anteil an dieser revolutionären Veränderung der Ernährungsverhältnisse:

1. Die in der Agrargeschichte einmalige *Produktivitätssteigerung*, u.a. verbunden mit dem Übergang zur Fruchtwechselwirtschaft, Bodenreform, Mechanisierung der Produktion und besonders der künstlichen Düngung.
2. Der Ausbau der Infrastruktur und vor allem die Ausweitung der *Transportwege* für den Güterverkehr.
3. Die Entstehung neuer *Konservierungstechniken* sowie der modernen Nahrungsmittelindustrie.<sup>6</sup>

### Vorreiter waren die Städte

Vorreiter dieser Entwicklung waren die Städte. Hier konnten sich aufgrund des weitverbreiteten Geldlohns, der nahen Märkte und Händler sowie der günstigen Infrastruktur als erstes die neuen Konsummuster durchsetzen, welche es ihren Einwohnern gestatteten, sich aus der Abhängigkeit regionaler Produkte zu befreien und teilweise sogar den jahreszeitlichen Einflüssen zu trotzen. An der Spitze dieser Entwicklung stand das *Bürgertum*, das aufgrund seines relativen finanziellen Wohlstandes und seiner *Innovationsfreudigkeit* die jahrhundertelange Dominanz des Adels weitgehend ablöste.

Die Bürgerliche Küche und Lebensweise entwickelte sich zum bestimmenden Ideal und erreichte sehr bald auch andere Schichten, die allerdings aufgrund ökonomischer Zwänge nicht alles übernehmen konnten und vielfach auf Surrogate zurückgreifen mussten. Die im folgenden aufgeführten Zahlen geben die Veränderungen im Verbrauch bestimmter Nahrungsmittel in den Städten zwischen 1870 und 1930 wieder. Als statistische Berechnungsgrundlage dient hier in Anlehnung an die überlieferten Haushaltsrechnungen die *Vollperson*. Darunter wird jede Person beiderlei Geschlechts verstanden, die älter als 12 Jahre ist. Jüngere Kinder zählen als eine halbe Vollperson. Bei mangelhaften Angaben im Quellenmaterial musste auf eigene Berechnungen zurückgegriffen werden.

### Statt Kartoffel, Brot und Mehl verstärkt Fleisch und Fleischprodukte

Die hier vorgelegten Daten, die zumeist von Arbeiterfamilien erhoben wurden, zeigen deutlich, wie sehr noch räumliche Muster den Nahrungsmittelkonsum um 1910 prägten. Vergleicht man dieses

**Tab. 1: Verbrauch ausgewählter Nahrungsmittel in städtischen Haushalten im Deutschen Reich um 1910 in kg pro Vollperson:<sup>7</sup>**

Stadt	Kartoffeln	Fleisch	Brot	Mehl	Milch	Zucker
Kiel	80,0	18,5	k.A.	k.A.	246,8	30,0
Hamburg	98,9	38,7	247,0	11,3	132,8	16,7
Stettin	136,3	39,4	k.A.	k.A.	68,4	12,7
Hannover	202,0	47,4	214,2	11,5	121,5	9,8
Berlin	160,7	37,8	198,7	9,1	98,6	16,3
Bielefeld	116,4	25,2	154,7	15,2	95,9	12,5
Hagen	218,0	31,3	199,6	15,1	121,3	13,9
Magdeburg	169,6	27,7	221,4	8,9	127,0	15,2
Göttingen	184,5	36,7	127,7	5,8	153,0	7,7
Düsseldorf	226,0	37,7	242,3	15,1	173,7	22,7
Kassel	213,3	35,3	187,0	7,5	145,2	12,2
Halle a.d. Saale	160,6	51,6	k.A.	k.A.	103,5	k.A.
Leipzig	115,8	29,5	k.A.	k.A.	73,7	14,4
Dresden	121,5	30,6	246,0	15,1	102,2	14,8
Chemnitz	138,7	23,8	225,4	13,3	107,2	15,1
Zwickau	175,2	22,2	218,5	16,5	84,5	17,9
Altenburg	160,2	25,3	213,4	10,3	98,7	18,6
Breslau	70,3	31,1	k.A.	k.A.	127,0	6,6
Frankfurt a.M.	202,2	38,0	199,0	15,0	157,1	15,5
Offenbach	214,6	26,4	209,0	12,5	131,6	7,7
Nürnberg	109,1	38,4	207,3	17,3	190,3	20,7
Karlsruhe	129,7	35,7	184,7	23,1	248,2	16,4
Pforzheim	73,8	32,3	198,8	39,0	268,6	20,3
Stuttgart	104,5	34,4	173,4	29,8	230,6	18,5
Esslingen	70,1	24,1	164,6	45,5	187,5	13,5
München	90,0	45,5	164,0	17,8	211,4	20,5

Material mit den leider nur verstreut überlieferten Haushaltsrechnungen aus dem 19. Jahrhundert, so fällt vor allem auf, dass der Anteil von Kartoffeln, Brot und Mehl stark rückläufig ist und vermehrt Fleisch und Fleischprodukte eine größere Rolle auf dem Speisezettel spielten. Der rückläufige Mehlverbrauch vor allem in den nord- und mitteldeutschen Haushalten zeigt zudem, dass immer weniger Brot zu Hause gebacken wurde, was in städtischen Haushalten des 19. Jahrhunderts durchaus noch üblich war. Der hohe Mehlkonsum in Süddeutschland verweist dagegen auf eine an Mehlspeisen besonders reiche Küche.<sup>8</sup>

Das Ende der Weimarer Republik war nicht nur durch politische und soziale Unruhen, sondern auch durch eine große wirtschaftliche Krise gekennzeichnet. Dies beeinflusste naturgemäß auch das Konsumverhalten bei den Nahrungsmitteln, weshalb bei der Auswahl des Quellenmaterials besondere Sorgfalt erforderlich ist. Daher wird im folgenden auf die Ergebnisse der großen Erhebung des *Statistischen Reichsamtes* von 1927/28 zurückgegriffen, die in einem relativ „normalen“ Stichjahr stattfand. In die Untersuchung flossen die Daten von 2.000 Arbeiter-, Angestellten-, und Beamtenhaushalten ein, die sich auf 61 Städte verteilten.<sup>9</sup>

**Tab. 2: Verbrauch ausgewählter Nahrungsmittel in städtischen Haushalten im Deutschen Reich 1927/28 in kg pro Vollperson**

Nahrungsraum	Kartoffeln	Brot	Mehl	Fleisch	Milch	Zucker
Schleswig-Holstein	145,5	94,9	7,5	37,8	142,6	21,1
Pommern	190,4	105,6	8,4	44,4	136,8	17,2
Ostpreußen	178,9	61,7	24,9	44,3	168,8	15,1
Hamburg	130,5	92,9	8,6	43,9	155,3	19,0
Hannover	164,9	105,9	7,4	47,7	158,0	14,9
Brandenburg	171,1	107,2	7,2	44,6	137,5	17,4
Magdeburg	178,9	107,5	8,3	42,8	100,3	13,4
Westfalen	196,6	108,6	9,3	41,8	144,6	13,4
Braunschweig	148,6	110,1	7,1	49,7	140,4	13,2
Schlesien	116,1	102,8	13,4	42,9	115,2	17,5
Sachsen	120,5	111,5	12,2	39,7	123,8	15,2
Thüringen	148,5	105,8	20,92	45,0	125,5	19,8
Rheinland	185,8	99,6	12,1	44,0	163,0	13,9
Baden	118,5	96,1	22,8	39,3	192,9	19,9
Württemberg	80,1	89,0	25,9	40,5	198,5	19,4
Franken	97,0	91,5	21,1	54,0	179,0	18,1
Schwaben	94,7	86,2	34,5	51,1	184,7	24,4
Bayern	79,2	89,9	24,4	54,4	192,6	21,9
Hessen	150,9	107,8	16,0	45,5	155,8	15,7
Saarland	186,1	126,5	15,8	42,1	157,6	15,4
Pr. Sachsen-Anh.	157,0	103,7	11,4	45,7	126,2	17,2

## Enorme regionale Unterschiede

Das Konsumverhalten der städtischen Haushalte entwickelte sich weiter in Richtung einer proteinreicheren, vor allem auf tierischen Produkten basierenden Kost. Bemerkenswert bleiben weiterhin die enormen regionalen Unterschiede im Deutschen Reich, die auch 1927/28 in weiten Teilen noch die Kost bestimmten und zeigen, wie wirkungsmächtig noch alte kulturelle Traditionen waren. Allerdings muss man hier konstatieren, dass deutliche Tendenzen zu einer Vereinheitlichung der Ernährung vor allem in nord- und mitteldeutschen Städten bemerkbar wurden. Kennzeichnend für den städtischen Konsumenten war, wie schon vorher ausgeführt, der relativ hohe Verbrauch von Fleisch- und Fleischwaren sowie von Zucker und auch Kaffee.

### Auf dem Land noch lange hoher Verbrauch an Kartoffeln und Brot

Wie war dagegen nun der ländliche Verbraucher im 19. Jahrhundert beschaffen und in welche Richtung veränderten sich seine Ernährungsgewohnheiten – oder blieben sie resistent gegenüber den Modernisierungsschüben? Bis weit in das 19. Jahrhundert bestimmten die lokalen Anbauverhältnisse die Kost auf dem Land, die dadurch sehr eintönig war. Die Bauern ernährten sich vor allem von Getreideprodukten wie Brot oder Mehlsuppen, daneben standen je nach Region noch Kartoffel- und Mehlspeisen auf dem Speiseplan. Fleisch und Eier waren Luxusprodukte und wurden auch eher verkauft als selber verzehrt. Vielfach kam auf den Höfen nur an den höchsten Feiertagen wie Weihnachten, Ostern oder Kirchweih Fleisch auf den Tisch. Die Landarbeiter erhielten zumeist noch Naturallohn in Form von Deputaten aus Getreide, Kartoffeln oder Hülsenfrüchten. Daneben konnten sie meist ein eigenes kleines Stück Ackerland für den eigenen Bedarf bewirtschaften und unter Umständen

**Tab. 3: Verbrauch ausgewählter Lebensmittel in 130 Landarbeiterhaushalten um 1930 pro Vollperson und Jahr in kg<sup>13</sup>**

Region	Kartoffeln	Brot	Mehl*	Fleisch	Milch	Zucker
Norddeutschland	362,6	142,8	60,1	61,6	208,3	12,4
Ostprenen	269,5	145,5	61,6	39,4	164,4	7,9
Schlesien	324,1	133,6	59,6	41,6	165,9	13,6
Nordwestdeutschland	307,8	114,9	96,0	45,5	272,5	15,3
Mitteldeutschland	291,5	118,8	67,7	55,5	195,0	14,0
West- und Süddeutschland	226,1	109,6	66,5	44,1	174,0	8,6
Bayern	152,5	146,4	52,3	34,4	291,2	20,9

\*inklusive Hülsenfrüchte

den noch eine Kuh halten oder ein paar Schweine und Geflügel mästen. Auf kleineren Höfen waren die Mägde und Knechte noch in die Familie integriert und speisten zusammen mit ihr an einem Tisch.<sup>10</sup> Aus verstreut erhalten gebliebenen Angaben über den Nahrungsmittelverzehr lassen sich folgende grundsätzliche Tendenzen für die Jahrzehnte zwischen 1860 und 1900 herausstellen: Die zugeführten Mengen an den Grundnahrungsmitteln Kartoffeln und Brot übertrafen vor allem bei Landarbeitern bei weitem unsere heutigen Vorstellungskräfte. Mehrfach wird geschildert, dass in nord- und mitteldeutschen Landarbeiterfamilien ein Kartoffelverbrauch von über 500 kg pro Vollperson und Jahr üblich war. Spitzenwerte erreichten hier Familien aus Mecklenburg mit 864,7 kg. Ähnlich hohe Werte wurden auch aus Dirnstein und Ostpreußen überliefert.<sup>11</sup> Dabei ist noch zu berücksichtigen, dass Kartoffeln keineswegs allein für die Nährstoffzufuhr verantwortlich waren, sondern zusätzlich noch ungeheure Mengen Brot und Getreideprodukte verzehrt wurden. Die Angaben über Deputate schwanken hier für ländliche Haushalte zwischen 160 und 550 kg pro Vollperson und Jahr, wobei allerdings unklar bleibt, wie hoch der Anteil für eventuelle Aussaat und Viehfutter war. Mit Sicherheit sind aber auch hier erhebliche Verzehrsmengen

anzusetzen. Bereits den Zeitgenossen erschienen solche Angaben unglaubwürdig, und so erfolgten mehrere Versuche von Seiten des berühmten Ernährungswissenschaftlers *Max Rubner*, dieses Phänomen zu klären. Seine Ergebnisse bestätigten jedoch die Daten der Haushaltsrechnungen, da seine Probanden ähnliche Mengen an Kartoffeln „vertilgen“ konnten.

### Angleichungen an städtische Verhaltensmuster ab 1900

In den Jahren bis zum Ersten Weltkrieg erfolgte allerdings immer mehr eine langsame Angleichung an städtische Verbrauchsmuster. Der Verzehr von Kartoffeln und Brot ging auf dem Land stetig zurück, was durch die Einführung des *Geldlohns* und die Auflösung des älteren bäuerlichen Tischgemeinschaft begünstigt wurde. Landarbeiter orientierten sich zunehmend in ihrem Nahrungsmittelkonsum an städtischen Arbeitern und ahmten deren Kost weitgehend nach. Dies wird besonders an häufigeren Fleischgenuss und der Steigerung des Verbrauchs von Kaffee und seinen Surrogaten erkennbar.<sup>12</sup> Inwieweit sich dieser Prozess bis zum Ende der Weimarer Republik beschleunigte, zeigen die folgenden Verbrauchsdaten von Landarbeitern:

### Die Kartoffel

revolutionierte unsere Lebensgewohnheiten. Sie kann auch da gedeihen, wo Getreide nur schwerlich wächst. Und die Menschen lernten auch bald, eine Vielzahl schmackhafter Gerichte aus Kartoffeln zu bereiten, die Leib- und Magengerichte geworden sind, wie Bratkartoffeln und Reibekuchen. – Auch billiger Schnaps lässt sich aus Kartoffeln brennen, so dass geradezu eine Branntwein-Schwemme einsetzte, weil die Herstellung billig und für die großen Güter die Produktion lohnend war. Erst die kräftige Verteuerung durch die Branntwein-Steuer drängte den Konsum deutlich zurück.

Das Bild zeigt Kartoffel-Esser von Vincent van Gogh.





Der Angleichungsprozess zwischen Stadt und Land setzte sich auch in den Jahren bis 1930 fort, allerdings ohne einen Abschluss zu finden. Es bestanden nach wie vor gravierende Unterschiede im Verbrauch der wichtigsten Nahrungsmittel, die freilich von regionalen Aspekten noch überlagert wurden. Wesentliche Ursachen für stete Veränderungen der ländlichen Ernährungsweise waren neben dem Übergang zum Geldlohn und den damit verbundenen Auswahlmöglichkeiten beim Einkauf die *bürgerlichen Reformbestrebungen*, die gegen Ende des 19. Jahrhunderts auch ländliche Gebiete erreichten.

### Haushalts- und Kochschulen kommen auf

In Beschreibungen bürgerlicher Zeitgenossen wird die ländliche Nahrungsweise im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert als roh, grob, monoton und zudem schwer verdaulich geschildert, wobei immer enorme Portionen aufgetischt worden seien. Im Angesicht der sich zuspitzenden Sozialen Frage waren bürgerliche Reformer gegen Ende des 19. Jahrhunderts zunehmend bemüht, hier ähnlich wie vorher schon bei städtischen Industriearbeitern Abhilfe zu schaffen und eine gesunde Kost nach den Vorgaben des damaligen Wissenstands in der Ernährungswissenschaft zu propagieren.

Als erstes entstanden unter Federführung des *Vereins für Socialpolitik* Enquêtes über die Lage der Landarbeiter und die bäuerlichen Zustände im Deutschen Reich. Namhafte Autoren wie etwa *Max Weber* nahmen sich der Problematik an und schilderten detailgenau die Situation in den verschiedenen Regionen Deutschlands. Ziel war die qualitative Verbesserung der Ernährung im Sinne der *Volksgesundheit*, wozu die Küchenarbeit und Kochtechnik reformiert werden mussten. Man entwickelte für das Land ein System von örtlichen Haushaltsschulen, die durch „Wanderhaus-haltungsschulen“, die von Ort zu Ort zogen, ergänzt wurden, wobei man bereits vorhandene Erfahrungen mit städtischen Arbeiterhaushalten in die Unterrichtspläne einfließen ließ. Pionierleistungen auf diesem Gebiet leistete u.a. die ostpreußische Offizierstochter *Ida von Kortzfleisch*, die 1897 eine „Wirtschaftliche Frauenschule“ für großbäuerliche Töchter gründete. Ähnliche Anstaltsgründungen folgten, worunter aber besonders die mobilen Wanderhaushaltungsschulen großen Erfolg hatten. Sie boten acht bis zwölf Wochen lang vor allem im Winter Unterricht zum Selbstkostenpreis von 30 Pf. pro Tag an. 1913 gab es bereits 283 solcher Schulen.<sup>14</sup> In derartigen hauswirtschaftlichen Kursen standen nicht nur eine allgemeine Lebensmittelkunde mit Erläuterung von Nährwerttabellen und die Vorführung neuer *Küchengeräte* auf dem Stundenplan, sondern es wurden auch *Rezepte* für viele neue Speisen mitgeteilt, die allerdings allesamt aus der Bürgerlichen Küche stammten. Auf diese Weise wurde das ursprüngliche Erlernen von Kochfertigkeiten mittels Weitergabe der Rezepte von der Mutter an die Tochter immer mehr ausgeschaltet, und moderne-

re Einflüsse drangen in die bäuerlichen Küchen vor.

### Haushaltsratgeber und Kochbücher auch für den ländlichen Haushalt

Ein weiteres Medium, Kenntnisse der Bürgerlichen Küche zu verbreiten, waren gedruckte Haushaltsratgeber und Kochbücher, welche seit dem späten 19. Jahrhundert auch zunehmend auf die Bedürfnisse ländlicher Haushalte zugeschnitten wurden. Speziell die frühen Ratgeber waren vom literarischen Gehalt her möglichst einfach gehalten und spiegelten die bürgerlichen Vorurteile eines „Volkes ohne Buch“ wieder. Bisweilen verfasste man sie gar in Romanform, um das Interesse ihrer ländlichen Zielgruppe zu wecken. Wissenswerte Kenntnisse über den menschlichen Körper und seinen Stoffwechsel wurden der Leserschaft beispielsweise so präsentiert:

„Frau Margarete wurde also belehrt, der Leib des Menschen ist aus 14 Grundstoffen aufgebaut. Alle diese Stoffe sind durch den Lebensprozess in einer unaufhörlichen Wandlung, d. h. sie nutzen sich ab und scheiden sich aus und müssen durch Zufuhr wieder ergänzt werden. Das nennt man den Stoffwechsel.“<sup>15</sup>

Ein gutes Beispiel war das 1885 in Stuttgart erschienene Buch *Die Hausfrau auf dem Lande* von *Susanne Müller*, aus dem das vorangegangene Zitat stammt. Die hierin enthaltenen Gerichte für den Alltag waren größtenteils noch den alten ländlichen Traditionen verpflichtet, auch wenn sie schon nach Maßgaben der modernen Ernährungswissenschaft optimiert worden waren. Dagegen sind die aufgeführten Beispiele für sonntägliche und festliche Mahlzeiten eindeutig bürgerlicher Herkunft. Offensichtlich fungierten hier die Festtagsspeisen gleichsam als ein Türöffner für die fortschrittlichere urbane Küchenkultur.

Spätere Haushaltslehren und vor allem die schnell sehr populär werdenden „Landkochbücher“ verzichteten auf eine vereinfachende Darstellungsform und glichen dann immer mehr ihren städtischen Pendants. Kochbücher mussten auch bereits im ausgehenden 19. Jahrhundert unter marktwirtschaftlichen Bedingungen verlegt werden und sich deswegen dem jeweiligen Modegeschmack der Zeit anpassen. Landkochbücher bilden in dem Zusammenhang keine Ausnahme. Der Bezug zu ihrer Zielgruppe wurde meistens nur durch allgemein gehaltene Hinweise zum Schlachten von Vieh und besonders auf die ländlichen Verhältnisse zugeschnittene Konservierungstechniken hergestellt. Die ursprüngliche rustikale Küche war noch durch Rezepte für Hafergrütze, Milch- oder Brotsuppen vertreten. Es dominierten nun aber bei weitem bürgerliche Speisen wie gefüllte Kalbsbrust oder Haschee aus Rindfleisch. In späteren Auflagen versuchten die Autorinnen solcher Kochbücher, sich immer mehr dem Zeitgeschmack anzupassen und vor allem auch ein möglichst komplettes Kochbuch abzuliefern, was zu einer erheblichen Rezeptvermehrung beitrug. Fanden sich in der ersten Auflage eines Landkochbuchs aus dem Jahr 1914 nur 876

Kochanweisungen, so waren es in der achten Auflage von 1928 schon 1.008.<sup>16</sup> Die neuen Speisen stammten dann auch sämtlich aus der Bürgerlichen Küche und insbesondere der Verzehr von Südfrüchten wurde nun vermehrt propagiert. Die alten Morgenbreie und Hinweise für die Hauschlachtung wurden aber offenbar immer noch für notwendig erachtet.

### Butterbrot und Henkelmann halten Einzug in die Fabriken

Dieses führt zu der Frage, wie sich das Mahlzeitemsystem unter dem Einfluss der Modernisierungsschübe in Stadt und Land veränderte. Wir haben bereits gesehen, dass die Verbraucher in den Städten durch die verbesserte Infrastruktur mit Ausbau der Verkehrsnetze und dem expandierenden Einzelhandel frühzeitig relativ unabhängig von den angrenzenden Anbaugebieten wurden. Sie konnten im Rahmen ihrer finanziellen Möglichkeiten ihre Kost weitgehend frei wählen, da zudem „Kost und Logis“, wie früher in Handwerkerhaushalten üblich, immer mehr zugunsten eines reinen Geldlohns aufgegeben wurden.

Den wohl gravierendsten Einschnitt bewirkte allerdings die neue Arbeit in den Fabriken. Das Leben der Arbeiter wurde von nun an maßgeblich von den *Arbeitszeiten* bestimmt, die den „natürlichen“, an die Jahreszeiten gebundenen Tagesablauf der vorindustriellen Zeit an ein jetzt weitgehend starres System koppelte. Arbeitspausen bestimmten fortan Zeit und Dauer der Mahlzeitaufnahme und schufen neue soziale Situationen. In den frühen Stadien der Industrialisierung lagen die Fabriken meist noch nahe am Wohnort ihrer Arbeiter, so dass diese zumindest das Mittagessen zu Hause im Kreis der Familie einnehmen konnten. Vielfach brachten aber auch die Frauen ihren Männern mittags warmes Essen an die Arbeitsplätze, was allerdings bald durch die Trennung von Wohn- und Industriegebieten erschwert wurde. Fortan war man gezwungen, sein Essen selbst mitzubringen und das Zeitalter der „Henkelmänner“ und anderer Warmhaltebehältnisse begann. Unter diesen Bedingungen setzte sich das schmackhafte Butterbrot, das vielfach noch zusätzlich mit Wurst oder Käse belegt wurde, zuerst in Arbeiterkreisen durch. Es konnte einfach transportiert werden, wurde nicht kalt bzw. musste nicht aufgewärmt werden und bot vor allem eine schnelle und leckere Mahlzeit. Beliebtestes Getränk war der *Kaffee*, wobei dieser freilich vor allem aus Surrogaten wie gebranntem Getreide, Zichorie oder Malz gekocht wurde, die mit einem kleinen Anteil echter gemahlener Kaffeebohnen aufgebührt wurden. Daneben trat gegen Ende des 19. Jahrhunderts noch das Bier, das durch neue Techniken in Flaschen abgefüllt werden konnte und deswegen leichter zu transportieren war und gern am Arbeitsplatz getrunken wurde.<sup>17</sup>

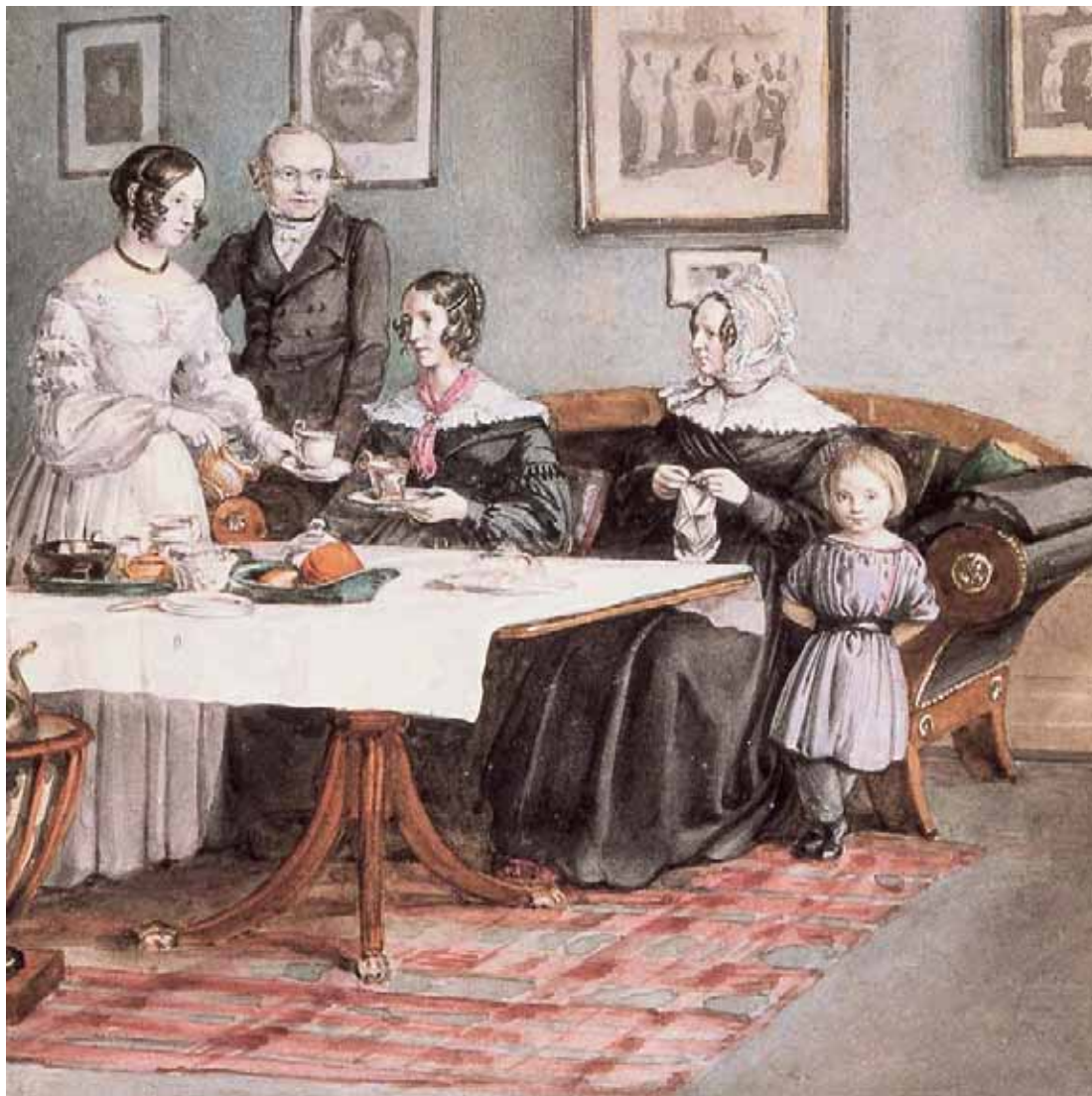
### Die Lösung der Sozialen Frage im Kochtopf der Arbeiterfrau?

Klagen bürgerlicher Sozialreformer richteten sich zumeist gegen die unwirt-



### Vorbild Bürgertum

Auch in den Essensgewohnheiten wurde das städtische Bürgertum maßgebend, für das Land wie dann auch für die Arbeiterschaft. Das Gemälde von Karl Julius Milde aus dem 19. Jahrhundert zeigt eine Professorenfamilie.



schaftliche Haushaltungsführung der Arbeiterfamilien, die als Ursache für die schlechte körperliche und gesundheitliche Verfassung vieler Familien angesehen wurde. Unter Berücksichtigung der neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse wurden deshalb *Speisepläne für jeden Geldbeutel* zusammengestellt und publiziert sowie der Haushaltungsunterricht massiv gefördert. Man glaubte sogar, die Lösung der Sozialen Frage stecke im „Kochtopf der Arbeiterfrau“. Besonderen Zorn der Reformer zog der übermäßige Genuss qualitativ minderwertiger Wurstwaren und Fleischsorten auf sich, die neben alkoholischen Getränken einen überproportional hohen Anteil des Familienbudgets beanspruchten.

Die Reduzierung des Fleischverzehr stieß allerdings auf heftigen Widerstand bei der Arbeiterschaft. Fleischgenuss war immer noch eine Prestigeangelegenheit und dokumentierte den Wohlstand und damit auch den Status der jeweiligen Person. Zudem galt Fleisch, selbst in Form wässriger Wurstwaren, als ein nahrhaftes und damit zutiefst „männliches“ Nahrungsmittel. Nicht von ungefähr erhielt auch in bürgerlichen Kreisen der *pater familias* immer das größte Stück und übernahm die Verteilung des Fleisches am Tisch. Infolgedessen verhallten derartige Appelle zur rationalen Haushaltungsführung meistens ungehört.

### Die Kantine kommt von Krupp

Erfolgreicher waren da schon Sozialleistungen von Unternehmen wie die Gründung von Kost- und Logishäusern für unverheiratete Arbeiter oder die Einrichtung von Kantinen. Berühmtestes Beispiel war die 1856 gegründete „Menage“ der Firma *Krupp*. Solche Kantinen boten für die Arbeiter den Vorteil, vor allem mittags für relativ wenig Geld, ein nahrhaftes, warmes Essen zu erwerben und ersparten ihnen den unter Umständen zeitaufwendigen Weg nach Hause. Ergänzung fand dieses System durch die private Gründung vieler kleinerer Gastwirtschaften, die allesamt preiswerte und abwechslungsreiche Kost boten. Spätestens mit Beginn des 20. Jahrhundert wurde hier, für beinahe alle Arbeiter erschwinglich, ein Mittagessen mit Vorsuppe sowie Fleischgerichte mit diversen Beilagen als Hauptgericht angeboten.<sup>18</sup>

### Die doppelte Trias: Suppe, Hauptgericht, Dessert – Fleisch, Gemüse, Beilage

Orientierungsmaßstab und Vorbild war in unserem Zeitraum jedoch die städtische Bürgerliche Küche. Ihr Speisesystem wurde von anderen Schichten kopiert und färbte auf das Umland der Städte ab. Seit dem 18. Jahrhundert dominierte im Bür-

gertum morgens das Kaffee-Brot-Frühstück. Mit Kaffee war hier natürlich echter Bohnenkaffee gemeint, der zumeist mit Milch und Zucker zur Unterdrückung des bitteren Geschmacks getrunken wurde. Das Mittagessen war die Hauptmahlzeit des Tages, es sei denn abends stand ein festliches Diner auf dem Programm. Mittags hatte sich seit Mitte des 19. Jahrhunderts in ganz Deutschland eine „doppelte Trias“ durchgesetzt. Zum einen wurden stets mindestens drei Gänge serviert (nach der obligatorischen Vorsuppe, meist eine Bouillon, folgte das Hauptgericht und anschließend ein Dessert), zum anderen bestand die Komposition des Hauptgerichtes aus der Trias von Fleisch, Beilage sowie Gemüse oder Kompott. Kartoffeln, die im 18. Jahrhundert noch als Schweinefutter in bürgerlichen Kreisen verschmäht wurden, waren nach 1850 auch in höheren Kreisen eine beliebte Speise, was nicht zuletzt an den zahlreichen Rezepten für Kartoffelvariationen in zeitgenössischen Kochbüchern erkennbar ist.<sup>19</sup>

Bei den Fleischgerichten herrschte eine nahezu unüberschaubare Vielfalt. Generell wurde hier natürlich mehr Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten gelegt, wobei manche Fleischsorten wie z. B. Wildbret (besonders Fasan oder Rebhühner) an der Spitze standen. Stellenweise kann man hier noch den Einfluss der alten höfischen Küche entdecken. Ein weiteres

Kennzeichen des 19. Jahrhunderts war, dass die Anzahl der Gänge bei Festessen merklich zurückging. Dies hatte vor allem mit dem Übergang zum *service à la russe* zu tun. Jeder Gang wurde nun im Gegensatz zu früher separat jedem Gast gereicht und man ging stellenweise dazu über, schon in der Küche anzurichten und seinen Gästen die Portionen auf dem Teller zu servieren. Durch den Wechsel zum *service à la russe* konnte zudem wertvolles Dienstpersonal eingespart werden. Aber selbst in großbürgerlichen Haushalten mit Dienstpersonal war eine ausgeprägte Hauswirtschaft im späten 19. Jahrhundert noch üblich. So lagerte man im Keller Obst, Eier und verschiedene eingemachte Gemüse ein, um das ganze Jahr über einen abwechslungsreichen Speiseplan zu garantieren.

### **Doch auf dem Lande blieb es bei fünf Mahlzeiten**

Wie war nun demgegenüber die Kost auf dem Land beschaffen, und welche Veränderungen erfuhr das dortige Mahlzeitemsystem im Laufe der Modernisierung? Zunächst einmal muss klar festgestellt werden, dass im gesamten 19. Jahrhundert und noch weit bis in die 1930er Jahre hinein dort zahlreiche lokale Speisen und Gewohnheiten bestimmend blieben und zudem noch immer eine große Abhängigkeit vom Rhythmus der Jahreszeiten bestand. Die folgende Skizze des ländlichen Mahlzeitemsystems ist lediglich ein grobes Modell. Ab etwa 1880 hatten sich zumeist fünf tägliche Mahlzeiten durchgesetzt: Erstes und zweites Frühstück, Mittagessen, Vesperbrot und Abendessen. Je nach Region existierten dafür noch unterschiedliche Namen. Zum ersten Frühstück, das nach der Fütterung der Tiere zwischen 5 und 7 Uhr in der Frühe eingenommen wurde, gab es vielerorts die alten Getreidebreie und Suppen. Dies waren in der Regel geschmacksarme Gerichte, nur mit etwas Salz gewürzt. Dazu trank man Wasser oder in Süddeutschland Most. Milch war allenfalls etwas für Kinder oder eine Zutat für die Breie und Suppen. Erwachsene schätzten sie entgegen heute weit verbreiteter Meinung nicht als Getränk. Daher verwundert es nicht, dass die Bauern in der Phase der beginnenden Milchwirtschaft ab etwa 1870 bereitwillig ihre Milch an die Molkereien verkauften. Seit 1900 befürchtete man in bürgerlichen Sozialreformerkreisen sogar eine „Entmilchung“ auf dem Land, da vermeintlich von dort fast sämtliche Milch in die Städte geliefert würde.<sup>20</sup>

Kaffee und Brot fanden seit etwa 1850 ihren Weg in die bäuerlichen Familien. Zunächst geschah dies über den Umweg von „Kaffeetupfen“, d. h. man brockte nach alter Sitte sein Brot in den Kaffee und löffelte das Ganze wie eine Suppe. Später ging man dazu über, die städtischen Verhaltensmuster nachzuahmen und sich auch entsprechendes Geschirr anzuschaffen. Das zweite Frühstück verzehrte man je nach Lage der Arbeit zwischen 9 und 11 Uhr auf dem Feld. Dazu nahm man Brot, Käse und Wurst mit auf das Feld, bzw. es wurde von den Mägden

dorthin gebracht. Die Sitte, belegte Butterbrote zu verzehren, blieb lange Zeit ein auf Nord- und Mitteldeutschland beschränktes Phänomen und setzte sich im Süden stellenweise erst nach dem Zweiten Weltkrieg durch. Mit der Ausweitung des Flaschenbierhandels auf das Land seit etwa 1900 wurde Bier ein immer beliebteres Getränk und setzte sich vielfach auch in „Mostgebieten“ durch. Das Mittagessen bildete auch auf dem Land die Hauptmahlzeit des Tages. Während im Norden und der Mitte Deutschlands zumeist Kartoffelspeisen und Hülsenfruchteintöpfe gekocht wurden, gab es im Süden die bekannten Mehlspeisen wie Spätzle, Maultaschen oder Nudeln und in Bayern Knödel. Das Vesperbrot am Nachmittag orientierte sich in seiner Zusammensetzung weitgehend am zweiten Frühstück, während zum Abendessen häufig die Reste der Mittagmahlzeit wieder aufgewärmt oder ein Stück Brot mit Wurst oder Käse gegessen wurden.

### **Das Gesinde orientierte sich zunehmend an der städtischen Arbeiterschaft**

Seit etwa 1880 sind vermehrt Berichte über Klagen des Gesindes wegen zu schlechter Beköstigung überliefert. Während der Hochphase der Industrialisierung strömten zahlreiche Arbeiter vom Land in die emporstrebenden Industriestädte, um dort ihr Glück zu machen. Dies bewirkte mancherorts einen empfindlichen Arbeitskräftemangel auf dem Land, den auch Saisonarbeiter aus Osteuropa nur schwer beheben konnten. Auf diese Weise wurde die Position des Gesindes gegenüber den Bauern gestärkt, und es konnte sich sogar erlauben, für eine verbesserte Kost zu protestieren. So klagten die Bauern in Württemberg um 1910 stellvertretend für ganz Deutschland:

„Früher war man froh, wenn man Brot gehabt hat. Und jetzt will man fast kein leeres Brot mehr essen. [...] Die Dienstboten und Tagelöhner wollen zum Vesper keine Milch mehr, sondern Most und zum Brot Käse oder Gesälz oder Wurst, statt der Morgensuppe Kaffee.“<sup>21</sup>

Das Gesinde orientierte sich bei seinen Vorstellungen über eine moderne Kost offenbar vor allem an der Ernährungsweise der städtischen Lohnarbeiter, die es entweder aus eigener Anschauung oder von abgewanderten Familienmitgliedern kennengelernt hatte.

Die Stadt wurde jedoch nicht nur in der Ernährungsweise das Vorbild, sondern in allen Bereichen der Alltagskultur. So wurde beispielsweise in allen Teilen Württembergs über das Verschwinden „der alten und gediegenen Tracht“ (die in Wirklichkeit gar nicht so alt war) geklagt. Schuld an dieser Entwicklung seien die „spottenden Städter“. So hielten oft nur noch ältere Frauen an ihrer ländlichen Kleidung fest, während sich vor allem die Mägde bewusst nach städtischer Mode kleideten:

„Insbesondere sind Mägde mit Sommer- und Winterhut, Handschuhen und Son-

nenschirm, unglaublichen Blusen und feinen Stiefelchen zwar hie und da ein mehr als komischer Anblick, aber keine Seltenheit mehr.“<sup>22</sup>

Bei zeitgenössischen Kritiken der Modernisierung stößt man immer wieder auf die Vorstellung des nivellierenden Einflusses der Stadt, wobei Speise und Trank keine Ausnahme bildeten. Die patriarchalischen Verhältnisse, im 19. Jahrhundert speziell an der Sitzordnung sichtbar, waren offenbar bereits um 1910 kaum noch vorhanden. Landarbeiter und Gesinde zogen sich oft freiwillig vom Tisch der Familie und deren Räumlichkeiten zurück, was die Auflösung der alten Tischgemeinschaft zur Folge hatte. Auf der anderen Seite wuchs aber auch in bäuerlichen Familien umgekehrt die Neigung, es den bürgerlichen Haushalten gleich zu tun und das Verhältnis zum Dienstpersonal auf eine mehr geschäftliche Basis zu stellen.

### **Der Angleichungsprozess auf dem Lande verlief weder gleichzeitig noch gleichförmig**

Der hochkomplexe Akkulturationsprozess der Verbürgerlichung verlief damit auf dem Land keinesfalls linear und vor allem nicht räumlich gleichförmig. Ähnlich wie bei der Industrialisierung haben wir es hier vor allem mit einem regionalen Phänomen zu tun, das freilich mit erheblichen zeitlichen Unterschieden bis 1930 ganz Deutschland mit Ausnahme einiger Reliktgebiete erfasste. Dieser hochkomplexe und unter der Ereignisgeschichte nur langsam fortschreitende Strukturwandel bewirkte keinesfalls einen generellen Niedergang oder Verlust traditioneller bäuerlicher Kulturelemente. Vielmehr hat es eine Beeinflussung des Landes durch die Stadt bei der Esskultur schon früher gegeben, so dass man nicht sagen kann, dass eine autochthone bäuerliche Welt zerbrochen wäre.

Wegbereiter für die gravierenden Veränderungen der ländlichen Kost und ihre Annäherung an städtische Ernährungsweisen waren auf der einen Seite die bürgerlichen Festspeisen. Diese wurden zuerst von der ländlichen Bevölkerung begierig aufgegriffen, die dabei erstaunlich schnell ehrwürdige Leibspeisen wie den Hirsebrei fallen ließ. Zweitens bewirkte der zunehmende Kontakt mit städtischen Ernährungsmustern entweder durch Kochbücher, abgewanderte Familienmitglieder oder Dienstbotentätigkeit in bürgerlichen Haushalten eine Adaption der urbanen Kost, die ähnlich wie die städtische Kleidung Vorbildfunktion bekam. Gesundheitliche Aspekte spielten dabei weniger eine Rolle als etwa Geschmack und Modebewusstsein.

### **Literaturhinweise**

Atkins, Peter: Is it urban? The relationship between food production and urban space in Britain, 1800–1950, in: Marjatta Hietala (ed.): The Landscape of Food Relationship in Modern Times, Sixth Symposium of the International Commission for Research into European Food History, Tampere, 21–26 September 1999 (i.E.). – Ballin, Paul: Der Haushalt der arbeitenden Klassen. Eine sozialstatistische Untersuchung, Berlin 1883. – Brockstedt, Jürgen: Konsum von Luxusgütern in Schleswig-Holstein und Dänemark 1834–1865, in: Zeit-



schrift der Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte 105, 1980, S. 169–185. – Conrad, Else: Lebensführung von 22 Arbeiterfamilien Münchens, München 1908. – Dehne, Harald: „Das Essen wird auch ‚ambulando‘ eingenommen.“ Das „belegte Brot“ und andere schnelle Kostformen für Berliner Arbeiterinnen und ihre Kinder im Kaiserreich, in: Martin Schärer (Hg.): Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung, Zürich 1992, S. 105–123. – Die Lebenshaltung von 2000 Arbeiter-, Angestellten- und Beamtenhaushalten. Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen im Deutschen Reich 1927/28, Berlin 1932. – Ellerbrock, Karl-Peter: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750–1914, Stuttgart 1993. – Hagmann, H.: 30 Wirtschaftsrechnungen von Kleinbauern und Landarbeitern, Bonn 1911. – Hampke, Carl: Das Ausgabebudget der Privatwirtschaften, Jena 1888. – Henkel, Gerhard: Der ländliche Raum, Stuttgart 1995. – Herstadt, Walter, Otto Kamp: Die hauswirtschaftliche Unterweisung der Landmädchen und Frauen in Deutschland und dem Auslande, Wiesbaden 1896. – Hofer, Max: Die Lebenshaltung des Landarbeiters. Wirtschaftsrechnungen von 130 Landarbeiterfamilien. Eine Erhebung des des Reichsverbandes ländlicher Arbeitnehmer, Berlin 1930. – Kaup, Ignaz: Ernährung und Lebenskraft der ländlichen Bevölkerung, Berlin 1910. – Kißkalt, Karl: Untersuchungen über das Mittagessen in verschiedenen Wirtschaften Berlins, in: Archiv für Hygiene 66, 1908, S. 244–272. – Krziza, Alfons: 259 deutsche Haushaltungsbücher geführt von Abonnenten der Zeitschrift „Nach Feierabend“ in den Jahren 1911–1913, Leipzig 1915. – Lesniczak, Peter: Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer historischen Ernährungsgeographie Deutschlands 1860–1930, Diss. Masch. Schr. Münster 2001. – Mulert, Oskar: Vierundzwanzig ostpreußische Arbeiterfamilien. Ein Vergleich ihrer ländlichen und städtischen Lebensverhältnisse, Jena 1908. – Neißer, Else: Breslauer Haushaltsrechnungen aus den Jahren 1907 und 1908, in: Breslauer Statistik, Bd. 30, H. 2 1912, S. 152–264. – Ottenjahn, Herlmut, Karl-Heinz Zissow (Hg.): Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels, Cloppenburg 1996. – Quantz, Bernhard: Zur Lage der Bauarbeiter in Stadt und Land. Eine volkswirtschaftliche Studie mit Haushaltsrechnungen und einem Überblick über die Entwicklung der baugewerblichen Verhältnisse Göttingens seit 1860, Göttingen 1911. – Reulecke, Jürgen:

Geschichte der Urbanisierung in Deutschland, 4. Aufl., Frankfurt a.M. 1997. – Saueremann, Dietmar: Knechte und Mägde in Westfalen um 1900, Münster 1972. – Schlegel-Matthies, Kirsten: „Im Haus und am Herd.“ Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880–1930, Stuttgart 1995. – Seuffert, Hans: Arbeits- und Lebensverhältnisse der Frauen in der Landwirtschaft in Württemberg, Baden, Elsass-Lothringen und Rheinpfalz, Jena 1914. – Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit, in: Ders: Brücke und Tor. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft, hrsg. von Michael Landmann, Stuttgart 1957, S. 243–250. – Spiekermann, Uwe: Die Ernährung städtischer Arbeiter in Baden an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert. Monotone Einheit oder integrative Vielheit? In: Internationale Korrespondenz zur Geschichte der Arbeiterbewegung 32, 1996, S. 453–483. – Steffan, Josef: Über die Ernährung der Bauern, Diss. Würzburg 1890. – Teuteberg, Hans Jürgen, Günter Wiegelmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972. – Teuteberg, Hans Jürgen: Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1975). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse, in: Archiv für Sozialgeschichte 19, 1979, S. 331–388. – Teuteberg, Hans Jürgen: die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert, in: Edith Heischkel-Artelt (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, S. 205–287. – Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städte-wachstum des Industriezeitalters, Münster 1987. – Teuteberg, Hans Jürgen, Peter Lesniczak: Alte ländliche Festtagsmahlzeiten in der Phase sich intensivierender Verbürgerlichung 1880–1930, in: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 46, 2001, S. 319–353. – Tolksdorf, Ulrich: Ernährung und soziale Situation, in: Nilo Valonen, Juhani U. E. Lehtonen (Hg.): Ethnologische Nahrungsforschung – Ethnological Food Research, Helsinki 1975, S. 277–291. – Vorstand des Deutschen Metallarbeiter-Verbandes (Hg.): 320 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern, Stuttgart 1909. – Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festtagsspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967. – Wiegelmann, Günter (Hg.): Kulturelle Stadt-Land-Beziehungen in der Neuzeit, Münster 1978.

## Anmerkungen

- <sup>1</sup> Vgl. hierzu aus dem breiten Spektrum etwa Lesniczak (2001); Teuteberg (1976); Teuteberg, Lesniczak 2001.
- <sup>2</sup> Allgemein hierzu Henkel (1995), S. 26ff.
- <sup>3</sup> Vgl. u.a. Atkins (1999); Reulecke (1997).
- <sup>4</sup> Einführende Darstellungen liefern Wiegelmann (1978); Teuteberg (1987).
- <sup>5</sup> Vgl. zur Funktion der Mahlzeit schon Simmel (1957); Tolksdorf (1975); Wiegelmann (1971).
- <sup>6</sup> Vgl. zu diesen Punkten u.a. Brockstedt (1980); Ellerbrock (1993); Lesniczak (2001); Teuteberg (1979); ders., Wiegelmann (1972).
- <sup>7</sup> Als Quelle dienen 320 Haushaltsrechnungen Metallarbeiter (1909); Conrad (1909); Krziza (1915); Neißer (1912); Quantz (1911).
- <sup>8</sup> Vgl. zu den hier gemachten Angaben Lesniczak (2001).
- <sup>9</sup> Die Lebenshaltung von 2000 Arbeiter-, Angestellten- und Beamtenhaushalten (1932).
- <sup>10</sup> Vgl. zur ländlichen Kost u.a. Saueremann (1972); Steffan (1890); Teuteberg, Wiegelmann (1972); Teuteberg, Lesniczak (2001); Wiegelmann (1967).
- <sup>11</sup> Die Haushaltsrechnungen sind abgedruckt bei Ballin (1883) und Hampke (1888).
- <sup>12</sup> Vgl. zu dieser Entwicklung Hagmann (1911); Mulert (1908); Quantz (1911).
- <sup>13</sup> Hofer (1930).
- <sup>14</sup> Vgl. zum Ausbildungswesen Herstadt, Kamp (1896); Schlegel-Matthies (1995).
- <sup>15</sup> Zitiert nach Müller (1885), S. 97.
- <sup>16</sup> Caspari, Kleemann (1914); dies. (1928).
- <sup>17</sup> Vgl. zur Arbeiterkost u.a. Dehne (1992); Spiekermann (1996); Teuteberg (1976).
- <sup>18</sup> Eine zeitgenössische Untersuchung solcher Wirtschaften unter ernährungsphysiologischen Aspekten liefert Kißkalt (1908).
- <sup>19</sup> Ein Klassiker der bürgerlichen Küche ist das 1845 im Bielefelder Verlag Velhagen & Klasing erschienene Werk von Henriette Davidis, das zahlreiche Erweiterungen und Neuauflagen erfahren hat.
- <sup>20</sup> Vgl. zur Milchversorgung u.a. Kaup (1910); Ottenjahn, Zissow (1996).
- <sup>21</sup> Zitiert nach Seuffert (1914), S. 61.
- <sup>22</sup> Ebenda, S. 64f.

Dieses Bild kann aus urheberrechtlichen Gründen nicht angezeigt werden

*Rund 43,3 Millionen Tonnen Getreide haben die Landwirte in Deutschland 2002 unter Dach und Fach gebracht. Das sind knapp viereinhalb Prozent weniger als im Vorjahr. Vor allem die außergewöhnlich starken Regenfälle und das nachfolgende Hochwasser haben zu diesem Minus beigetragen. Überdurchschnittlich hoch war das Ertragsgerüst in Brandenburg, Niedersachsen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und Thüringen (minus 15 bis minus 20 Prozent). In Südwestdeutschland dagegen konnten die Getreidebauern relativ günstige Ergebnisse erzielen. Weizen hat mit fast 21 Millionen Tonnen den größten Anteil an der Getreideernte. An zweiter Stelle steht Gerste mit elf Millionen Tonnen, gefolgt von Roggen und Körnermais. Globus*



## „Weg mit dem Fett“

Wege und Irrwege zur schlanken Linie

Von Sabine Merta



Sabine Merta war Wissenschaftliche Mitarbeiterin im Projekt der Deutschen Forschungsgemeinschaft „Zum Wandel der Nahrungsgewohnheiten um die Jahrhundertwende“ unter Leitung von Prof. Dr. Hans-Jürgen Teuteberg an der Universität Münster. Sie hat promoviert über das Thema: „Wege und Irrwege zum modernen Schlankeitskult. Diätkost und Körperkultur als Suche nach neuen Lebensformen 1880–1930“.

Was schön ist und wie ein gesunder Körper äußerlich beschaffen zu sein hat, ist weitgehend kulturell bestimmt: In Mangelgesellschaften bedeutet Korporulenz Wohlhabenheit und Macht, in Industrie- und Wohlstandsgesellschaften jedoch, dass man unkontrolliert lebt und ein Gesundheitsrisiko darstellt.

Schönheitsideale wandeln sich entsprechend, verbunden mit unterschiedlichen Einstellungen zum Körper, mit Wechselbeziehungen zur Mode: Je höher der Rock rutscht, je körperbetonter die Kleidung, desto weniger lässt sich verbergen, desto offensichtlicher auch die Sünden, die jetzt ganz säkular als „Kaloriensünden“ deklariert werden. Das betrifft zwar stärker die Frauen, die ihren Stellenwert für den Heiratsmarkt im Auge haben. Doch auch der moderne Manager muss sportlich durchtrainiert und schlank sein.

Was zu einem gesunden, schlanken, schönen Körper führt, war in den letzten 200 Jahren immer auch strittig: fleischlich oder vegetarisch, Fasten, Diäten, manchmal auch Abführmittel oder zweifelhafte Arzneimittel. Problematisch wird es, wenn der Schlankeitskult zum Schlankeitswahn wird. Red.

### Ein beliebter Körper zeigte einst Wohlstand an

Der moderne Schlankeitsbegriff ist zeitlich wie räumlich interkulturell höchst verschieden vermittelt worden. So gilt die verabscheute Fettleibigkeit, die von der Medizin heute in Form von „Übergewicht“ oder „Fettsucht“ (*Adipositas*) zur Krankheit erklärt wird, in vielen afrikanischen, asiatischen und arabischen Gesellschaften immer noch als gesellschaftlich akzeptiertes Schönheitsideal. Die Entwicklung des Schlankeitsideals ist deshalb eine widerspruchsvolle Paradoxien-geschichte, da es einerseits um den Nahrungsmangel und die Beliebtheit als erreichtes Wohlstandsindiz, andererseits um die Lebenswirklichkeit des Überflusses und das daraus resultierende Schönheitsideal des schlanken Körpers als soziales Statussymbol geht. Dieses Paradoxon bestimmte in Deutschland lange die jeweilig vorherrschenden Schönheitsideale. Solange die Nahrungsversorgung für breite Bevölkerungsschichten wegen der Hungerkrisen nicht gesichert schien, symbolisierte ein beliebter Körper sichtbaren Wohlstand.

Erst ab dem 18. Jahrhundert, als durch eine Reihe großer reformerischer Emanzipationen eine fortdauernde Verbesserung der Nahrungsversorgung eintrat, begann zunächst das städtische Bürgertum, dem bis dahin entstandenen Schlankeitsideal des Adels nachzueifern, das sich im 19. Jahrhundert dann verfestigte und im zweiten Dezennium des 20. Jahrhunderts bereits einen ersten historisch feststellbaren Höhepunkt erzielte. Die wachsende Kontinuität in der Nahrungsversorgung schuf den Raum für die Definition neuer alternativer Ziele der Ernährung. Essen und Trinken konnten einer wissenschaftsgetreuen rationalen Kontrolle unterworfen und anderen sozialen Intentionen verpflichtet werden. An die Stelle unreflektierter älterer Verzehrstraditionen trat zugunsten der Gesundheit und Schönheit das staatlich wie gesellschaftlich bewusst gesteuerte Essverhalten.

### Eng verknüpft mit der Lebensreform-Bewegung

Die Genese des Schlankeitskults ist mit der Geschichte der Diätkost und Fitnesskultur alternativer Lebensreformer um 1900 verknüpft. In der bisherigen Geschichtsschreibung wurden die damaligen Lebensreformer anfangs als rückwärtsgewandte weltfremde Sektierer und minderheitliche Gesellschaftsanarchisten geschildert, was aber nur auf schwindend kleine Randgruppen innerhalb der Le-

bensreformbewegung zutrif. In Wirklichkeit hielten viele ihrer Ideen bewusster Lebensweise wie ökologischer Landbau, Vollwerternährung, Sonnen-, Körper-, Fitness- und Schlankeitskult in das praktische Alltagsleben Einzug, die heute als moderne Trends erscheinen. Es ist deshalb durchaus berechtigt, in diesem Zusammenhang von einer damals „unterschweligen Gesellschaftsveränderung“ zu sprechen. Vor dem Hintergrund größtmöglicher Naturnähe und antiker philosophischer Ideale, die auf die neue Industriegesellschaft übertragen wurden, entstanden ganz neue Gesundheits- und Schönheitswerte, die in ihren Ursprüngen auf die Naturheilmovement des ausgehenden 19. Jahrhundert zurückgehen. Zu ihren wesentlichen Verdiensten zählt, dass sie die vom Staat etablierte wissenschaftliche Universitätsmedizin wieder auf das Diätessen, Fasten, Wasserheilkuren und Körperertüchtigung durch Gymnastik, Tanz und Sport aufmerksam gemacht hat. Die Naturheiler praktizierten im Grunde nichts anderes als die Fortführung der von der Antike bis ins frühe 19. Jahrhundert betriebenen Diätetik im Rahmen der alten *ars medica* im neuen Gewand. Im Medikalierungs-, Professionalisierungs- und Verwissenschaftlichungsprozess des späten 19. Jahrhunderts glaubten viele staatlich ausgebildete „Schulmediziner“, von dieser alten Diätetik als unwissenschaftliche Therapie Abschied nehmen zu müssen, so dass sie nun eigene, ihrem neuen wissenschaftlichen Erkenntnisstand entsprechende Arzneitherapien und ernährungsphysiologische Entfettungsmethoden entwarfen. Dies rief Kritik der Naturheiler hervor. Ihrer ganzheitlichen Krankheitsauffassung widersprach der äußerlich aus dem harmonischen Gleichgewicht geratene zu üppige Körper, weshalb sie erste umfassende Schlankeitsdiätetik zur wirksamen Bekämpfung der Zivilisationsseuche „Übergewicht“ entwickelten. Sie forderten die Einführung des Faches Diätetik in den medizinischen Universitätsunterricht sowie in die ärztliche Praxis.

### Der Streit um Liebigs Eiweißdogma

Daraus erwuchs fortan ein ständiger Konflikt zwischen „Naturheilern“ und „Schulmediziner“. Diese Auseinandersetzung zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Diätgeschichte. Sie begann bereits in der ersten Phase des Naturheilschulmedizin-Streit mit der Diskussion über die Frage, ob animalische oder vegetabilische Kost gesünder sei. *Justus Liebig's* Theorie über das tierische Eiweiß als eigentliche Quelle menschlicher Muskelkraft blieb seit ihrer Begründung im Jahre

1870 als festes wissenschaftliches Ernährungsdogma lange bestehen und rechte fertige die vorherrschende Ansicht über das Fleisch als Hauptnahrungsmittel, weshalb die herrschaftliche wie die bürgerliche Küche einstimmig forderten, mindestens einmal pro Woche Fleisch zu essen. Fleischgerichte galten als eine besonders energiereiche gesunde Nahrung. Auch Arbeiterhaushalte versuchten diesem Ernährungsideal zwar nachzueifern, mussten aber aus finanziellen Gründen auf minderwertigere Fleischteile oder auf Ersatz für tierisches Protein wie z. B. Hülsenfrüchte mit ihrem Pflanzeneiweiß zurückgreifen. *Liebigs* Eiweißlehre schrieb ein relativ großes Quantum an tierischem Protein (ca. 120 g) als täglichen Mindestbedarf vor. Die ersten kleinen Vegetariervereine ließen durch ihre demonstrativ vorgelebte rein pflanzliche Ernährungsweise Zweifel an einem solchen einseitigen Dogma aufkommen. Sie versuchten nachzuweisen, was die damalige Ernährungswissenschaft für falsch hielt und öffentlich bestritt, nämlich, dass man sich auch von einem niedrigeren Eiweißminimum oder sogar von reiner Pflanzenkost gesund ernähren könne.

### „Normalgewicht“ und „Idealgewicht“

Die Naturheiler entdeckten schnell den Wert vegetarischer Diäten auch für den Kampf gegen den Fettleib, der nun als hässliche Folge einer falschen Lebensweise angesehen wurde. Durch die im Laufe der Industrialisierung und Urbanisierung zunehmende Mechanisierung wurden immer mehr manuelle oder körperliche Schwerstarbeiten von Aufsichts-, Kontroll- und Büروفunktionen abgelöst, die zwar hohe Anforderungen an die geistige Leistungsfähigkeit stellten, den Energiebedarf aus der Nahrung aber deutlich absenkten. Bei gleichbleibender Ernährung mit hoher Kalorienaufnahme musste dies zwangsläufig zum Gesundheitsproblem „Übergewicht“ führen. Eine wirksame Kontrolle des Körpergewichts war auf die Dauer nur über eine rigorose Einschränkung der Nahrungsenergie möglich. Gesellschafts- und zivilisationskritische Lebensreformbewegungen, Mode, Medien und Ärzte förderten daher eine Schlankheitsnorm.

Auch von Medizinern wurde die Fettleibigkeit daraufhin als Gesundheitsrisiko erkannt und von ihnen erstmals verbindliche Normgewichte erstellt. Zunächst gab es ein „Normalgewicht“ und dann das von den Krankenversicherungen ins Leben gerufene „Idealgewicht“, an welchem sich viele Menschen bis heute noch orientieren.

### Welche ist die beste „Entfettungsmethode“?

Die Schulmediziner plädierten für eine ausschließliche Fleischdiät als Entfettungsdiät, da sie vertrauend auf *Liebigs* Eiweißtheorie glaubten, auf diese Weise Körperfett in Muskulatur umwandeln zu können. Die Naturärzte praktizierten dagegen vegetarische Diäten, Mineralwassertrinken oder Fastenkuren in ihren



### „Iss gut und bleib schlank!“

Titelblatt eines Ullstein-Sonderheftes zum Thema Schlankheit aus dem Jahr 1926.

Sanatorien, um lästige und unschöne Fettpolster zu beseitigen. In der zweiten Phase setzte sich die Kritik der Naturheiler an der medizinisch-naturwissenschaftlichen Ernährungslehre im Streit um die „Eiweißfrage“ verschärft fort. Während die universitären Mediziner weiterhin variantenreiche reine Fleischdiäten als medizinische Entfettungsmethoden entwarfen, sahen sich die Vegetarier bzw. Ernährungsreformer nun gezwungen, hier jetzt eigene Theorien zu entwickeln, da sie angesichts der erstarkenden naturwissenschaftlichen Ernährungsforschung unter wachsenden Rechtfertigungsdruck gerieten.

Beinahe alle diese neueren vegetarischen und gemischten Diättherapien knüpften jetzt an die danach modische *Haigsche* Harnsäureverschlackungstheorie an, welche die frühere *Frugivorentheorie*<sup>1</sup> ablöste. Wesentliche Ergänzungen bildeten ferner nun die Lichtquantentheorie und Vollkorntheorie nach *Schlickeysen*, die Sonnenlichtlehre *Bircher-Benners* und *Kollaths* Vollwertlehre, welche die Rohkost endgültig auch wissenschaftlich

begründen sollte. Die Lahmannsche Blutentmischungstheorie und die Theorien der Ergänzungsstoffe nach *Berg* und *Röse* zur Rechtfertigung einer kochsalz- und säurearmen, aber mineralstoff-, basen- und vitaminreichen Diät traten ebenfalls als neue Ideen hinzu.

Trotz all dieser gedanklichen Vorstöße gelang die Verbreitung dieser kalorienarmen und vitaminreichen Diätformen in die allgemeinmedizinische Entfettungspraxis erst nach der endgültigen Entdeckung der Vitamine und der festen Integration der Kalorienlehre in die modernen Ernährungswissenschaften.<sup>2</sup> Bis dahin blieb der Disput zwischen Medizinern und Ernährungswissenschaftlern auf der einen Seite und Naturheilkundlern auf der anderen Seite noch unentschieden.

In einer dritten historischen Phase spielte sich der Streit vor allem unter den einzelnen medizinischen Entfettungstheoretikern ab. Bei der Entfettungsfrage wurde vor allem über die Nebenkost diskutiert, d. h. ob Fette oder Kohlenhydrate den Fleischdiäten zur Eiweißersparung hin-

zugefügt werden sollten. Die naturärztlichen Ernährungsreformer hatten bereits den seit der Industrialisierung konstant ansteigenden Fett- und Zuckerkonsum in den Privathaushalten öffentlich kritisiert, weshalb sie an dieser Diskussion nicht teilnahmen. Sie verwiesen nur auf die internationalen neuen Ergebnisse der Mineralstoff- und Vitaminforschung, um weiterhin an ihren vegetarischen Diättheorien festhalten zu können. Die allmähliche Identifizierung der verschiedenen Vitamine löste schließlich eine „Revolution“ in der Diätgeschichte aus, denn erst dieser wissenschaftliche Fortschritt verhalf den überwiegend vegetarischen Schlankheitsdiätformen, insbesondere der Rohkost in den 1920er- und 1930er-Jahren zum endgültigen Durchbruch.

### Die Wiederentdeckung des Fastens

Einen ebenso langen Irrweg hatte die traditionsreiche, seit der Antike praktizierte Fastentherapie hinter sich. Die absolute Nahrungsenthaltung war im Prozess der Rationalisierung, Institutionalisierung und Verwissenschaftlichung der Medizin ebenso wie die klassische Diätetik zeitweilig völlig in Vergessenheit geraten. Man hielt das Fasten nur noch für einen religiösen Brauch, der nichts mit der „aufgeklärten“ wissenschaftlich-säkularisierten Medizin zu tun hatte. Man könnte in diesem Kontext auch von einer Emanzipation der Medizin von der Philosophie sprechen. Erst im Zuge des Aufkommens der deutschen Naturheilbewegung im Zeitalter der modernen Verstärkung wurde die zeitweise Nahrungsreduktion als Therapieform wiederentdeckt. Der erste Wegbereiter der deutschen Fastenbewegung war der Naturarzt und Erfinder der „Trockenkur“ *Johannes Schroth*. Zu den anderen herausragenden Persönlichkeiten und Begründern der deutschen Fastenbewegung gehörten unter anderem *Richard Kapferer*, *Gustav Riedlin*, *Siegfried Möller*, *Otto Buchinger* und *Eugen Heun*. Auch diese „Hungerkünstler“ gerieten nun immer wieder ins Kreuzfeuer der öffentlichen Kritik. Die Schulmediziner stufte das medizinisch verordnete Fasten als lebensgefährlich ein, denn es könne schlimmstenfalls zum Hungertod des Patienten führen, wenn man diesem „falschen Instinkt“ therapeutisch Folge leiste.

Die Vertreter des Heilfastens formulierten deshalb Gegenthesen. Diese besagten, dass Hungern im Krankheitsfalle eine natürlich-biologische Instinkthandlung sei und einer jahrtausendlang philosophisch-religiösen erdachten und medizinisch-hygienischen erprobten Tradition folge. Darüber hinaus diene es der geistigen und körperlichen Regeneration, der „Entgiftung des Körpers“, der Reaktivierung der Lebenskraft und schließlich der hygienischen Krankheitsprophylaxe. Es sei überdies eine nationalökonomische Pflicht zur Wiedererlangung der Volkskraft und zur Vermeidung der Wohlstandskrankheit Übergewicht, vor allem auch ein Medium der Individualreform; es schaffe damit erst die Grundlage für eine umfassende Gesellschaftsreform. Die Fas-

tenkuren, meist in Kombination mit Rohkostsäften, entfernten sich damit zusehends von ihrem hygienischen Nutzen und wurden wie die anderen vegetarischen Reformdiäten in den Dienst schlankmachender Schönheitsmittel gestellt, weshalb sich gerade auf dem ersten Höhepunkt des modernen Schlankheitskults in den 1920er und 1930er Jahren eine auffällige Häufung von Publikationen zu den Themen Hunger-, Unterernährungs- und Diätikuren finden lässt.

### Erste Diät- und Fastenratgeber

Naturärzte waren deshalb auch die ersten Verfasser moderner Diät- und Fastenratgeber, die auf einen gesunden Geist in einem schönen Körper und damit auch auf Übergewichtsbekämpfung zwecks schlanker Körperformen abzielten. Zuerst erschöpften sich ihre Wegweiser in pauschalen Anweisungen, wie z. B. der Bevorzugung leichter oder vegetarischer Kost, ohne dabei genaue Speisezettel für Übergewichtige anzugeben. Dies kennzeichnete die erste Phase der damaligen Diät- ratgeber, die generell als Allheilmittel wenig Fleisch, viel Obst und Gemüse, zeitweiliges Fasten und reichliches Mineralwassertrinken auf dem diätetischen Gebiet sowie eine ausreichende Bewegung in Licht, Luft und Wasser im Bereich der Körperertüchtigung empfahlen. Erst mit der Ausdifferenzierung der einzelnen Diätreformbewegungen wurden anschließend spezifische Kochbücher für kochsalzarme, basenreiche, rohkostlerische oder andere vegetarische Reduktionsdiäten verfasst. Dabei stellte sich insbesondere die Rohkosternährung als optimal geeignete Schlankheitsdiät heraus. Seit der Jahrhundertwende beherrschte die gleichzeitig aufkommende Kalorienlehre auch diese Diät- ratgeber.

Seitdem halfen „Kalorientabellen“, die überwiegend vegetarischen schlankmachenden Grunddiäten wissenschaftlich nun zu untermauern. Die Diät- und Fastenformen wurden nach ihren Erfindern (z. B. „Banting-Diät“, „Schroth-Kur“, „Buchinger-Fasten“ etc.), nach ihren Entstehungs- oder Anwendungsarten (z. B. „Marienbader Diätkur“, „Homburger-Diät“ etc.), nach Krankheitsbildern (z. B. „Entfettungsdiät“, „Diabetikerdiät“ etc.), nach Hauptnahrungsmitteln (z. B. „Kartoffeldiät“, „Obstfasten“, „Milchkur“ etc.), nach ihren primären oder reduzierten Nährstoffen (z. B. „Eiweiß-Fett-Diät“, „Kochsalzarme Diät“ etc.) oder nach der zugrunde liegenden Haupttheorie (z. B. „Vollwertkost“) benannt. Eine Diätkur konnte mit ärztlicher Aufsicht in einem Sanatorium oder Krankenhaus oder ohne diese mit Hilfe von Gesundheits-, Schlankheitsratgebern, Kochbüchern, Zeitschriften oder auf der Grundlage von Ratschlägen von Naturärzten, Bekannten oder Freunden privat durchgeführt werden. Die Motive für das Diät- halten oder Fasten waren freilich bis zur Jahrhundertwende unterschiedlichster Art. Es gab weltanschauliche, soziale, ökologische, individuelle, hygienische und ästhetische Gründe. Nach der Jahrhundertwende rückte mit dem Bedeutungszuwachs der Schlank-

heitsmode auch das ästhetische Moment der Körpergestaltung durch eine teilweise oder totale Nahrungsbeschränkung in den Vordergrund. Vegetarische Diätprodukte (z. B. Müsli, Margarine, Vollkornbrote oder Haselnusspaste als Brotaufstrich), Frucht-, Rohkostsäfte und andere antialkoholische Getränke, Vitamin- und Mineralstoffzusatzpräparate mussten ebenso wie die übrige Naturkost erst von Lebensreformern produziert und anschließend in Spezialgeschäften, den „Reformhäusern“, verkauft werden. Zu Werbezwecken erschienen spezielle Schlankheitsratgeber, die für solche ersten Spezialdiätwaren warben. Sie demonstrierten zuerst ein kritisches, umwelt- und gesundheitsbewusstes Verbraucherverhalten gegenüber der beginnenden modernen Lebensmittelproduktion mit ihren chemischen Zusätzen, Konservierungsmitteln und Massenherstellungsverfahren und plädierten bereits für natürlichen umweltbewussten Landbau und Tierhaltung.

### Die Wiederentdeckung des „schönen“ nackten Körpers

Zudem waren Lebensreformer die ersten Hersteller elastischer Sporttrikots und Bodybuilding- und Fitnessgeräte (Home-trainer, Muskelstärker etc.), denn die Wiederentdeckung der Schönheit des nackten Körpers markierte ihre dritte historische Entwicklungsphase. Sie sprachen um die Jahrhundertwende auffällig oft von „Körpergefühl“, „Körperverseeung“ oder „Körperinn“, ehe der moderne Körperbewusstseinsbegriff geprägt wurde. In den Anfängen der heutigen Fitnesskultur fand, wie ähnlich in der modernen Diätkultur, eine deutliche Schwerpunktverlagerung von Gesundheit auf Schönheit statt. Historische Bedingung für das neue Schlankheitsideal war die gleichzeitige Entwicklung und Ausbildung eines neuen Körperbewusstseins. Maßgeblich daran beteiligt waren die Lebensreformvereine zur Revolutionierung des Körpers, wozu die Nacktkultur, die Kleiderreform, der Wandervogel, die Gymnastik, der Tanz und der Sport neben anderen emanzipatorischen Bestrebungen gehörten. Sie rückten alle den in seinen natürlichen Varianten vorkommenden Körper des einzelnen Menschen in den Mittelpunkt. Die Geschichte der deutschen Körperkulturbewegungen führte zunächst von dem naturheilkundlichen „Lichtluftbad“ zu den ersten Nacktkulturanhängern und von dort zum modernen Sonnenkult. Die Körperkulturvereine forderten zunächst zum Sonnenbad in der freien Natur auf. Ihre Mitglieder produzierten und vertreiben hierfür erste spezielle Sonnenschutzmittel und einige von ihnen entwickelten schließlich sogar elektrisch betriebene „Sonnenbänke“. Vornehme Blässe, einst ein Privileg der gehobenen Stände, die nicht an der frischen Luft arbeiten mussten, wurde vom dem neuen Schönheitsideal des braungebrannten und allseitig trainierten Körpers abgelöst, nachdem die Bleichheit auch mit schlechten Arbeitsbedingungen in den Fabriken und im Bergbau in Zusammenhang gebracht werden konnte.





### Körperkult, Sonnenkult, Schlankheitskult

als Ausdruck eines neuen Lebensgefühls, wie es um die Wende zum 20. Jahrhundert aufkam. So fanden sich auf dem Monte Verità bei Ascona am Lago Maggiore Anarchisten, Sozialisten, Vegetarier, Schriftsteller, Künstler, Ausdruckstänzer, um neue Lebensformen zu erproben. Nacktheit und Natur waren zentrale Bestandteile. – Das Bild entstand 1914, mit Glas-Diapositiv auch ein frühes Farbbild.

Foto: Johann Adam Meisenbach / Schweizerische Stiftung für die Photographie (ssp).

Aus: *Seitenblicke. Die Schweiz 1848 bis 1998 – eine Photochronik. Offizin Verlag Zürich 1998.*

Körperkult und Sonnenkult bedingten somit einander und provozierten zusammen wiederum den Bedeutungszuwachs von Schlankheit. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wurde diese zunehmend mit Sportlichkeit assoziiert, da Schlankheit zunächst ein Privileg der gebildeten Schichten mit mehr Muße und Freizeit blieb. Schlankheit diente somit hier vor allem Repräsentationszwecken und der sozialen Abgrenzung von den unteren Schichten. Aber der praktische Nutzen des Erhalts der körperlichen Arbeitskraft zum Verdienst des Lebensunterhalts gewann im Entstehen der modernen Leistungsgesellschaft immer mehr an Bedeutung. Somit spielten medizinische, ökonomisch-produktionshemmende, körperästhetische, kleidermodische, sozialdisziplinierende und vor allem lebensreformerische Überlegungen in die öffentliche Schlankheitsdebatte um die neue Fettphobie hinein.

### Die Mode wird körperbetonter

Dieses neue, von den deutschen Lebensreformern initiierte Körpergefühl der Jahrhundertwende erforderte auch eine neue Mode der Unter- und Oberkleidung, das heißt eine zwanglose die Körperbewegung nicht behindernde Kleidung. Die

Kleiderreformbewegung machte erstmals auf die dringende Notwendigkeit einer praktischeren Berufs- und Sportkleidung aufmerksam. Erste Reformwaren auf dem Sportbekleidungssektor waren Schwimm-, Reit-, Bergsteiger-, Reise-, Wintersport-, Jagd-, Fecht-, Radfahrerkostüme, Turn- sowie Tenniskleider oder auch Fliegeranzüge für Damen, die zunächst freilich nur von den vermögenden Haushalten gekauft werden konnten, die sich eine sportliche Betätigung finanziell wie zeitlich erlauben konnten. Doch schon recht bald erfreute sich der Sport allgemeiner Beliebtheit, und auch die Konfektionsmode wurde darauf ausgerichtet. Die Sportmode wurde nun billiger und zugleich figurbetonter. Dieser Wandel im Umgang mit dem menschlichen Körper, vor allem mit dem weiblichen Körper, sollte in dem neuen Schlankheitsidealstreben des 20. Jahrhunderts seine spezifische Ausprägung finden. Die natürliche, gesündere, sportlichere und somit auch bewegungsfreundlichere und weniger Körper verdeckende Kleidung verdrängte das Korsett und passte die Bekleidung an die natürlich vorhandenen Körperformen an.

Diese Tendenz wurde in der Modegeschichte vereinfacht als Einführung der „schlanken Linie“ bezeichnet und ging

auf den französischen Jugendstildesigner Paul Poiret zurück, der die Ideen deutscher Kleiderreformer auf die führende Pariser Mode transferierte. Körperkulturanhänger und Kleiderreformer kreierten in Rückbesinnung auf die Antike die „Normalfigur“ oder den „gesunden Normalkörper“. Der Grundgedanke war nicht, übermäßig dünn zu werden, weil es „modern“ war, sondern es ging vielmehr darum, die Vollkraft der Gesundheit zu bewahren, d. h. dem Körper ein Höchstmaß an Leistungsfähigkeit zu entlocken, was nur durch Erhalt des Normalgewichts zu erreichen sei. Die Reformer waren der Meinung, dass ein Mensch, der mittels Willenskraft seinen Körper auf „Normalgewicht“ bringen könne, auch gleichzeitig Fähigkeiten wie Tatkraft, Zielbewusstsein und Energie besitze und sich deshalb besonders als sozialer Mitbürger eigne.<sup>3</sup> Der Ruf nach der unverbildeten Natur des Körpers wurde zur Forderung nach Selbstkontrolle in der Nahrungsaufnahme, denn künstliche Mittel wie Korsett oder Mieder zur „Verbesserung“ oder Kaschierung von Körperfehlern fielen aus Funktionalitätsgründen mittlerweile aus. Insbesondere Frauen waren von diesem neuen Schlankheitsideal betroffen. Im Streben nach Schlankheit wurde strenges Diäten oder Fasten und gezieltes Körper-

training für diejenigen, die diesem Schönheitsideal von Natur aus nicht entsprachen, zum sozialen Muss. Erste Gymnastikschulen und Bodybuildingsysteme zur „Erlangung schlanker Hüften und zur Beseitigung des Fettleibes“<sup>4</sup> entstanden schwerpunktmäßig in der Periode zwischen 1900 und 1920, während spezielle Schlankheitsdiäten erst nach 1920 gehäuft aufkamen. Vermutlich hing dies mit den größeren Hindernissen, die die modernen Ernährungswissenschaften den Diätreformern bei der Durchsetzung ihrer vegetarischen Diäten in den Weg stellten und die sie erst zu überwinden hatten, zusammen.

### Damit einher geht das Schlankheitsideal

Mit dem historischen Bedeutungswandel der Gesundheits- und Schönheitsvorstellungen wurde der Wunsch nach einer schlanken, sportlichen Körpergestalt der häufigste Grund für ein gezügeltes Essverhalten und für eine bewusste „Trainingskultur“. Je figurbetonter die Kleidung wurde, desto extremer wurden die Schlankheitsideale. Zur Jahrhundertwende entsprach noch ein etwas kräftigerer Körperbau mit leichten weiblichen Rundungen dem Schönheitsideal. Als ästhetische Vorzüge wurden ein weicher Übergang von der Wange zum Hals, ein runder Hals, vorstehende, gewölbte Hinterbacken, runde, dicke Oberschenkel, hochgestellte, runde, pralle Brüste, runde Waden und weiche Knieumrisse, ein klei-

nes Bäuchlein und eine deutlich eingebuchtete, schlanke Taille beschrieben.<sup>5</sup> In den 1920er Jahren kam das Schönheitsideal der *Garçonnette*<sup>6</sup> auf, d. h. eine knabenhaftere Figur mit reduziert weiblichen Formen war gefragt, weshalb häufig in der zeitgenössischen Literatur abwertend von der „Linealfigur“<sup>7</sup> gesprochen wurde. Bereits dieser sehr kurze und skizzenhafte Überblick über die historische Entwicklung von Körperschönheitsidealen zeigt, dass sich das Schlankheitsideal der heutigen Zeit erst im Laufe eines langwierigen Prozesses seit der Jahrhundertwende entwickelt hat, und dass sich die Schlankheitsvorstellungen auch im Laufe der Geschichte verändert haben bzw. jeweils zeittypisch neu definiert wurden. Trotzdem ließ sich bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts der Trend beobachten, dass „schlank sein“ als schön galt und Korpulenz als unschön empfunden wurde, indem es z. B. hieß, dass man zwischen schlanken und gedrunghenen Gestalten zu unterscheiden habe, wovon die ersteren der Schönheit und dem Ideal der Kunst angehörten, während die letzteren nicht dazu zählten.<sup>8</sup>

Bereits zu jener Zeit wurde eine schlanke Gestalt als harmonische Längenbildung der Wirbelsäule und aller übrigen Körperteile (Kopf, Hals und Glieder) zueinander umschrieben, da eine edle Schlankheit immer mit Höhenentwicklung vereinigt sei. Es fand eine stärkere Berücksichtigung der Körperproportionen in Längen- und Breitenverhältnissen, insbesondere der zunehmend sichtbaren

Gliedmaßen (Arme und Beine) statt, während die Taille allmählich leicht deakzentuiert wurde.

Die De-Akzentuierung der Taille fiel mit den Höhepunkten der deutschen Frauenbewegung als Symbol der Körperbefreiung vom Korsett und der Schlankheitsmode zusammen, die strikte Trieb- und Körperbeherrschung als negative Begleiterscheinungen nach sich zog.

Diese Tendenz ließ sich besonders seit der Jahrhundertwende als Schönheitskriterium für den Körperbau einer Frau beobachten. Die Bedeutung ausgeglichener Proportionen von Körperteilen und Gliedmaßen nahm zu. Dieses Körperbild lässt sich in einigen Schönheits-, Gymnastik- und Sportfibeln für junge Frauen<sup>9</sup> und Männer finden, die schon diätetische Vorschläge zur inneren Ausschlackung und Leibesübungen zur äußeren Körperpflege zwecks Vermeidung „unschöner“ Fettsätze enthielten. Man „mensendieckte“, „müllerte“, betrieb Bodybuilding nach dem Sandowssystem oder machte Autogymnastik um die Jahrhundertwende. Weibliche Jugendliche aus der Oberschicht begannen, ihre Körperformen durch Fasten und Kallistenics zu kontrollieren, um ihre Chancen auf dem Heiratsmarkt zu verbessern. Aber dies war erst der Anfang. Das Eindringen der „schlanken Linie“ in die Schönheitsauffassungen konnte zuerst in den gehobenen Schichten beobachtet werden [1906]<sup>10</sup>. Erst allmählich drang diese Mode in das gehobene und dann in das mittlere Bürgertum vor – eine direkte Folge der vordringenden Produktion von Konfektionskleidung und deren Verbreitung durch Kommunikationsmittel, z. B. durch die Zeitschrift *Die Modewelt*. Seit den 1920er Jahren war die Sorge um einen möglichst schlanken Körper bereits zu einem modischen Massenphänomen. Der schlanke Körper strahlte nach allgemeiner Meinung jugendliche Aktivität, Selbstkontrolle und Erfolg aus.

### Die Industriegesellschaft braucht auch den schlanken Körper

Mit der allmählichen Verbesserung der sozialen Situation stand genügend Nahrung zur Verfügung, so dass Schlankheit als Körperschönheitsideal an Bedeutung gewann und zum typischen Kulturphänomen eines Wohlstandsstaates wurde. Dabei prägte schließlich die Industrialisierung mit der sie begleitenden Funktionalisierung und Rationalisierung den menschlichen Körper tief greifend, d. h. auch der männliche Körper sollte möglichst leistungsfähig und effektiv für den Produktionsprozess dienstbar gemacht werden.<sup>11</sup> Entsprechend dem traditionellen Muster lag für das „schöne Geschlecht“ der Schwerpunkt auf anmutiger Schlankheit und für das „starke Geschlecht“ auf sehniger Schlankheit mit Muskelentwicklung. Dem widersprach das auf Vorurteilen aufgebaute Stereotyp des faulen, unbeholfenen, schwerfälligen und unflexiblen „Dicken“, der sich kaum in die Dynamik und Schnelligkeit (Hektik) der „Moderne“ einfügen ließ, so dass auch im Interesse der Industrie- und Leistungsgesellschaft

Schlankheitsdiätführer „Weg mit dem Körperfett!“ um 1929

THALYSIA-RATGEBER NR. 13



Weg mit dem Körperfett!

VERLAG:  
THALYSIA PAUL GARMS G. M. B. H. / LEIPZIG



neue Anforderungen an den Körper, auch an den weiblichen Körper der arbeitenden Frau gestellt wurden. So wurde die Schlankheit, ursprünglich ein schichtspezifisches Phänomen, zu einem rollenspezifischen Phänomen. Aber auch im Privatleben gewann das Schlankheitsideal zur Steigerung der Chancen auf dem Heiratsmarkt an Bedeutung. Gegen Korpulente herrschten allgemeine Vorurteile in der Gesellschaft vor.<sup>12</sup> Bereits frühe Diätatgeber griffen in ihren Einleitungen diese Vorurteile bewusst auf, um auf diese Weise einen verstärkten psychologischen Anreiz für das Streben nach Schlankheit zu geben.<sup>13</sup>

### Korpulenz als Zeichen von Unbeherrschtheit

Die Verfasser dieser Diätführer hatten sehr wohl die entscheidende Bedeutung des psychologischen Moments beim Durchhalten von Schlankheitsdiäten erkannt, als sie gebräuchliche Schimpfworte und allgemein herrschende Vorurteile gegen offensichtlich übergewichtige Menschen wie „Dicke Maschine“, „Dampfwalze“, „Bierfass“ aufgriffen, um an die persönliche Eitelkeit zu appellieren. Die Fettleibigkeit beim Mann oder bei der Frau wurde als etwas Hässliches, Krankes und Bemitleidenswertes angesehen.<sup>14</sup> Die bereits von dem Ernährungsreformer Bircher-Benner befürwortete „Selbstbeherrschung“<sup>15</sup> wurde propagiert und Korpulenz als Zeichen der Unbeherrschtheit und als Verstoß gegen die von der Gesellschaft normativ reglementierte Triebkontrolle verstanden. Den Charakterbeschreibungen von Schlanken und Korpulenten wurden teilweise sogar ganze Kapitel gewidmet.

Der bekannte Psychiater und Neurologe Ernst Kretschmer unternahm zu Beginn des 20. Jahrhunderts den heute umstrittenen Versuch, einem bestimmten Körperbau spezielle Charaktereigenschaften zuzuordnen und nannte dies „Untersuchungen zum Konstitutionsproblem und zur Lehre von den Temperamenten“.<sup>16</sup> In der allgemeinen Vorstellung herrschte in der Tat für lange Zeit das Vorurteil vor, dass dicke Menschen gutmütiger, vertrauenswürdiger und umgänglicher seien als dünne Menschen. Beim Kampf ums Idealgewicht ließ sich jedoch ein Wandel in der Einstellung zu „dicken“ Menschen feststellen, der immer mehr in die Richtung negativer Assoziationen ging. „Dick“ wurde immer häufiger mit negativen Gefühlswerten belegt. So erschienen um die Jahrhundertwende in Illustrierten und Frauenzeitschriften erste Artikel „Zur Bekämpfung der Fettleibigkeit“<sup>17</sup> und Annoncen für Entfettungsspielen, Mieder, Sport- und Massagegeräte. Der ideale junge Körper hatte schlank zu sein.<sup>18</sup> „Die Gefahr der Korpulenz“<sup>19</sup> wurde für viele Menschen, die gesellschaftskonform mit dem Schlankheitsideal gehen wollten, zu einem aktuellen Thema. Oft wurde sogar auf die Schwierigkeit hingewiesen, eine einmal erworbene Disposition zur Fettbildung wieder zu beseitigen.<sup>20</sup> Viele Menschen verinnerlichteten die Pflicht zur Schlankheit so, dass „Kaloriensünden“ nun erstmals ein schlechtes Gewissen erzeugten.



Titelblatt der Schrift „Die Korpulenz eine Gefahr“ 1928.

### Dicksein als Gesundheitsrisiko definiert

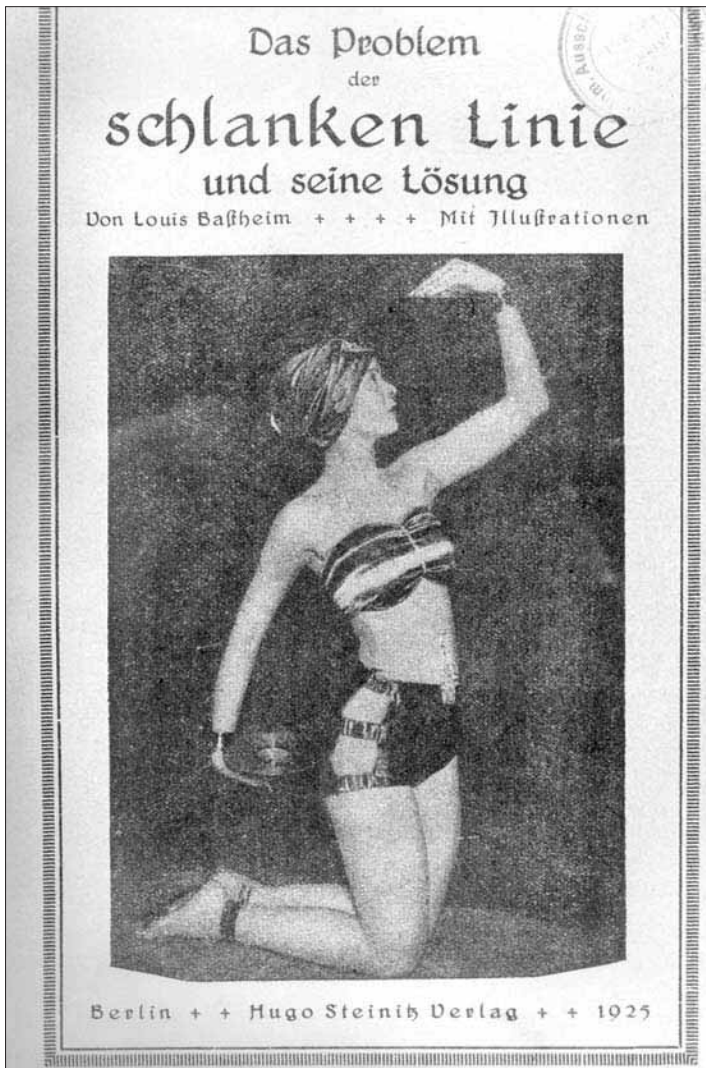
Die Entstehung des medizinischen Krankheitsbegriffs der Fettsucht (*Adipositas*) wurde seit der Mitte des 19. Jahrhunderts mit der sich verbreitenden Sorge des schlemmenden Bürgertums um seine Gesundheit zunehmend mehr in Beziehung gesetzt.<sup>21</sup> Bis dahin hatte in der Bevölkerung der Irrglaube vorgeherrscht, dass dickere Menschen krankheitsresistenter seien. Eine gewisse, auf natürlicher Muskelentwicklung und Fettablagerung beruhende Fülle wurde als dem gesunden Körper eigen interpretiert<sup>22</sup>, bis schließlich aufgrund des neuen ernährungsphysiologischen Wissens diese vorherrschende Meinung immer unhaltbarer wurde.<sup>23</sup> Das Denken über den Körper wurde im 19. Jahrhundert wissenschaftlicher und spezialisierter, der Gesundheitsbegriff wurde daher in diesem Punkt gänzlich umdefiniert. Seit der Jahrhundertwende wurde Korpulenz endgültig und unumkehrbar als Gesundheitsrisiko entdeckt und dementsprechend körperliches wie seelisches Wohlbefinden mit einem „schlanken Körper“ assoziiert.<sup>24</sup> Demnach war Schlankheit neben dem ästhetischen Aspekt auch zu einer Gesundheitsfrage geworden.<sup>25</sup> Ein gesunder, schlanker Körper war das neue Leitbild des auf Rationalität und Leistung fixierten modernen Menschen. Gesundheitsbe-

wahrung beinhaltete nun unter anderem auch den Willen, sich die normale Gestalt zu bewahren.<sup>26</sup> Dabei muss berücksichtigt werden, dass zur Jahrhundertwende die Vorstellung von „Schlankheit“ noch eine ganz andere war. Unter der langen und den Körper noch stark bedeckenden Kleidung war es ein Leichtes, „figürliche“ Makel geschickt mit Hilfsmitteln zu kaschieren und zu überspielen. Erst in den 1920er Jahren, als der Rocksäum nach oben rutschte und lockere fließende Stoffe für die Kleider verwendet wurden, unter denen sich die Körperformen abzeichneten und Arme und Beine sichtbar wurden, fand der große Umschwung des Frauenbildes statt: „Schlank sein war die neue Devise“.<sup>27</sup> Es setzte sich ein neuer „Schlankheitsbegriff“ als modisches Schönheitsideal durch: Der Körper sollte so knabenhaft wie nur möglich sein, d. h. Brust, Bauch, Po, alles sollte flach sein.

### „Sport“ war das neue Zauberwort

Dieses modisch-neue und extreme sportliche „Schlankheitsideal“ der 1920er, das auch Männer betraf, erforderte effektive Mittel zur Gewichtsreduktion. Die Mode beschränkte sich nicht mehr auf das Gebiet der Kleidung, sondern erweiterte ihr Feld auch auf die Körperform; „Sport“ war das neue Zauberwort. Er brachte angeblich den „Typ des schlanken, geschmeidigen, sehnigen Sportmenschen, sowohl des





Körper-reformerische Schlankheitsfibel der 1920er Jahre.

Sportmannes, als auch des Sportgirls“ hervor. Erste Schlankheitssportfibeln kamen zum „Problem der schlanken Linie und seiner Lösung“<sup>28</sup> auf den Markt.

Darin wurden alle lebensreformerischen Ideen im Hinblick auf Ernährung, Körperpflege und Gymnastik zusammengefasst, wie Mäßigkeit, Sittlichkeit, reichliches Wassertrinken, Rohkost, Kaukult, Steinmetzbrot, Grahambrot, gelegentliches Fasten, frühes Aufstehen, Massage, Atem-, Körpergymnastik, Sport und Tanz, Lichtluftbad, Alkoholverbot und bewegungsfreundliche Kleidung. Das Bestreben nach Schlankheit wurde in diesen Ratgebern in geschickter Weise mit dem alten Appell Rousseaus „Zurück zur Natur“ verknüpft und mit der übergeordneten Idee einer Gesellschaftsreform, dem „Abwerfen der Überkultur oder vielmehr der Überzivilisation“<sup>29</sup>, verbunden. Zahlreiche, zum Teil auch recht unsinnige und direkt gesundheitsschädliche Erfindungen wurden im Zuge dieses öffentlich propagierten modischen Schlankheitsideals gemacht. Die erste große Schlankheitswelle rollte an und schwemmte Diätbücher, Diätatgeber, Diätkochbücher und Fastenliteratur in großen Mengen auf den allgemeinen Büchermarkt. In dem Kochbuch „Iss dich schlank“ von *Sophie Sukup* hieß es sogar, dass das Bestreben, schlanke Körperformen zu gewinnen und zu erhalten, allgemein verbreitet sei, ja geradezu ein Kennzeichen ihrer Zeit sei.<sup>30</sup> Vor allem Ärzte

warnten in dieser Zeit vor übertriebenen gesundheitsschädlichen „Abmagerungs- und Hungerkuren“<sup>31</sup> und machten „Front gegen die Entfettungspillen“. Es wurde als geradezu verwerflich bezeichnet, dass die Frauen- und Modezeitschriften aller Länder auf diese uniforme Schlankheit ohne Rücksicht auf Gesundheit hinarbeitete.

#### Magersucht als „neue“ Essstörung

Vor der Gefahr der vornehmlich bei Mädchen und jungen Frauen auftretenden Essstörung „Magersucht“, hier noch unfachmännisch „Dickenwahnsinn“ genannt, wurde ebenfalls bereits in vielen zeitgenössischen Diätatgebern gewarnt.<sup>32</sup> Als „Dickenwahnsinn“ beschrieben die damaligen Zeitgenossen eine Krankheit, bei der sich die Schlankheitssucher stets zu dick fühlten, selbst wenn bereits nervöse Störungen, Schädigungen der Organe etc. aufgrund von übertriebenen Unterernährung diagnostiziert werden konnten. Davon betroffen waren Frauen, die lediglich einer augenblicklichen Mode zuliebe danach strebten, unter ihr Normalgewicht zu gelangen und ätherische Schlankheit auch dort zu suchen, wo ihrem ganzen Körperbau nach die naturgemäße Möglichkeit nicht gegeben war. Ärzte erkannten bald, dass psychologisches und psychotherapeutisches Eingehen auf ihre seelischen

Bedrängnisse erforderlich wurde, so dass auf dem ersten Höhepunkt des modernen Schlankheitswahns die moderne Mager-suchtforschung intensiviert wurde.<sup>33</sup> Man sprach in diesem Zusammenhang deshalb auch vom „Unfug mit der schlanken Linie“<sup>34</sup> oder vom „Blödsinn der schlanken Linie“<sup>35</sup>.

#### Die Furcht der Männer vor dem „Vamp“

Die neue „Schlankheitstirannei“ wurde besonders scharf von Männern kritisiert. Diese heftigen Reaktionen der Männerwelt auf die neue Schlankheitsmode waren ein Indiz für die emanzipatorischen Züge dieses neuen, „sachlichen“ Frauentyps, der in der zeitgenössischen Literatur mit dem Begriff „Vamp“ umschrieben wurde. Der Mann war nicht mehr alleine der Verführer des unschuldigen Mädchens, nein, jetzt nahm auch die Frau die Position der Verführerin ein. Der Vampfrauentyp der 1920er Jahre als emanzipatorische Ausbruchsphantasie aus der gesellschaftlich vorgeschriebenen geschlechtsspezifischen Rollenverteilung wurde damals von den Männern als Provokation empfunden. Sie brachte die Geschlechterhierarchie ins Wanken.

#### Die Kommerzialisierung der Schlankheitssuche

Wundermittel wurden in den Werbeanzeigen der Zeitschriften angepriesen, die eine schnelle Gewichtsabnahme versprachen, wobei es sich aber meist um Abführmittel (häufig um *Phenolphthalein*) handelte. Derartige „abführende“ Schlankheitspräparate lassen sich selbst heute noch unter den angebotenen Diätartikeln finden, obwohl ihre gesundheitsschädliche Wirkung seit langem bekannt ist. Jüngstes Beispiel ist die so genannte „Fettwegpille“, deren Missbrauch durch ärztliche Verordnung vorgebeugt werden soll.

Der neue „Schlankheitswahn“, der den „Schnürwahn“ vergangener Zeiten ablöste, wurde für Geschäftemachereien schnell entdeckt und ausgenutzt. Kuranstalten, die vorher rein dem Zweck der Erholung des stadtmüden Menschen und zur Wiederherstellung der Gesundheit gedient hatten, boten nun spezielle Abmagerungskuren zur Erzielung des modischen Körperideals an. Schlankheit wurde zum öffentlich vieldiskutierten Thema. Diättherapie, Bewegungstherapie, Trink- und Badekuren, Gymnastik in frischer Luft und Massage erlebten in dieser Periode des neuen Gesundheits- und Körperbewusstseins eine wahre „Renaissance“. „Mäßiges Essen und Fitness“ waren die neuen Motoren des modernen Schlankheitswahns, der einen inner- und zwischenmenschlichen Konflikt auslöste.

Der moderne Schlankheitskult, der von außen durch Medien und Gesellschaft an das Individuum mit seinen körpereigenen Wünschen herangetragen wurde, konnte zu einer „Zwangsnervose“ in Form von Essstörungen (Magersucht, Bulimie, Fettsucht) führen. Dem lebensreformerischen Ideal der Gesundheitsapostel (Mäßigkeit

und Harmonie) standen der Genussaspekt des Körpers und die Selbstbestimmung über den eigenen Körper kontradiktorisch gegenüber. Das Diktat des schlanken schönen Körpers verbot die wahre Lust am Essen. Folglich konnten das Fette und das Magere, das Mäßige und Gefräßige als physisches Bedürfnis wie als soziopsychologisches Phänomen des essenden Menschen nie völlig unabhängig voneinander betrachtet werden, denn häufig siegte das Gefräßige über das Mäßige, trotz des hartnäckigen Bemühens, das Fette gegen das Magere eintauschen zu wollen. Schrothische Kuren, Vegetarismus, Vollwertkost, Buchinger-Fasten, Obstkuren, Müsli usw. bildeten nun das Repertoire einer „neugeborenen“, aber eigentlich schon seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert bekannten alternativen Gesundheitsdiät und „Schlankheitskost“.<sup>36</sup> Die Rohkost im Zeitalter des beginnenden „Figurfetischismus“ „boomte“ geradezu. Die Begriffe „Rohkost“, „Rohköstler“, „Kalorien“ und „Vitamine“ zählten bald zu den Modewörtern der 1920er- und 1930er-Jahre.<sup>37</sup> Die vom „Müsliapostel“ *Bircher-Benner* „gepredigte“ Rohkost wurde zum neuen „Evangelium der Entfettungskuren“.<sup>38</sup> Es hatte sich der moderne Schlankheitskult herausgebildet, der bis auf den heutigen Tag erhalten geblieben ist. Es wurde zur Ehrensache für jeden einzelnen, kein Gramm Fett mehr am Körper zu haben als unbedingt nötig.<sup>39</sup> Das Thema „Körperfett“ wurde seit der Jahrhundertwende zu einem sozialen Stigma und die Körpergewichtswaage zur „Herrscherin über manche Körper“. Sie befindet sich beinahe in jedem Haushalt, übt auf unser Leben einen nachhaltigen Einfluss aus und kann es manchmal sogar fast beenden, wenn man an die gefährlichen Essstörungen denkt. Nicht körperliche Sünden, sondern „Esssünden“ wurden nun sozial geahndet, selbst wenn es immer wieder Versuche gab, dieses als „unmodern“ zu deklarieren.<sup>40</sup> Auch in der Diätliteratur wurde das ursprünglich gesundheitliche Motiv immer mehr vom ästhetischen Aspekt des „Schlankseinwollens“ in den Hintergrund gedrängt, d. h. es ging in den modernen Schlankheitsdiätatgebern primär um eine schnelle und effektive Gewichtsabnahme; die Gesundheit spielte dabei nur noch eine sekundäre Rolle, was berechtigt vom „Schlankheitswahn“ zu sprechen.

### Die vier Stufen der Entwicklung des Schlankheitskults

Vier historische Entwicklungsphasen des modernen Schlankheitskults lassen sich abschließend zusammenfassen:

1. Bis ins 17. Jahrhundert galt Leibesfülle als Statussymbol für Macht und Reichtum und blieb bis dahin ein Privileg der Oberschicht in der Mangelgesellschaft.
2. Seit der Aufklärung wurde Fettleibigkeit als Gesundheitsproblem problematisiert und thematisiert. Edle Schlankheit wurde zum Schönheitsideal der Oberschicht und allmählich auch der wohlhabenden Bürgerschicht.
3. Seit dem ausgehenden 18. und beginnenden 19. Jahrhundert wurde Schlankheit mit positiv bewerteten, bürgerlichen Tugenden der christlichen Tradition und der Aufklärung in Zusammenhang gebracht, nämlich mit Mäßigkeit, Bescheidenheit, Natürlichkeit und Einfachheit.
4. Seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert ist der Schlankheitskult dann mit dem Sonnen-, Jugend-, Körper- und Fitnesskult (Sport, Tanz, Gymnastik) verbunden worden. Es entstand das Gesundheits- und Schönheitsideal des athletisch-schlanken, sonnengebräunten Körpers als Vorboden der modernen Leistungs- und Wohlstandsgesellschaft.

### Anmerkungen

- <sup>1</sup> Vegetarische Anfangstheorie zur Verteidigung ihrer Ernährungsweise, die davon ausging, dass der Mensch laut Evolutionslehre von Natur aus ein Fruchteeser sei.
- <sup>2</sup> Merta (2002).
- <sup>3</sup> Iss gut und bleib schlank! (o. J. [um 1926]), 1 u. 22.
- <sup>4</sup> Wohlfarth (o. J. [1908]).
- <sup>5</sup> Stratz (1900), 201/202.
- <sup>6</sup> Habermas (1990), 159.
- <sup>7</sup> So schrieb der „Modespiegel“ im Herbst 1923: „Die Mode verlangt jetzt, daß die Frau wie ein Lineal aussieht.“
- <sup>8</sup> Klencke (1888), 152.
- <sup>9</sup> Vgl. Kelch (1898) oder Primrose/Zeppler (o. J.).
- <sup>10</sup> Stadlaender (1995). Die Frau des österreichischen Kaisers Franz-Joseph, besser bekannt unter ihrem Kosenamen „Sissy“, ernährte sich bereits von Rohkost, ließ sich massieren, betrieb aktiv Sport und übte in ihrem eigens dafür eingerichteten Gymnastikraum ihren Körper. Ihre edle, zierliche Schlankheit galt für viele Bürgersfrauen des wilhelminischen Zeitalters als Schönheitsvorbild.
- <sup>11</sup> Hügel, Karl, Die Kunst schlank zu werden und zu bleiben, in: Der Kulturmensch, II (1906), 120–121.
- <sup>12</sup> Klencke (1888), 175.
- <sup>13</sup> Bastheim (1925), 3ff. Garms/Reach (o. J. [um 1929]), 4. Klencke (1888), 1ff. Mar/Reach (1928), 5–10. Sternheim (1930), 3–10. Tuszka (1930), 8–9. Ummen (o. J. [um 1912]), 3ff.
- <sup>14</sup> Vgl. Kolb (1930), 3–10.
- <sup>15</sup> Tuszka (1930), 5ff.
- <sup>16</sup> Kretschmer (1922).
- <sup>17</sup> Zur Bekämpfung der Fettleibigkeit, in: Dies Blatt gehört der Hausfrau, 19 (1904), 634–644.
- <sup>18</sup> Gerling (o. J. [um 1900]), 115.
- <sup>19</sup> Reicher (o. J. [um 1928]).
- <sup>20</sup> Klencke (1888), 173.
- <sup>21</sup> Zimmermann, Werner, Lichtwärts. Ein Buch erlösender Erziehung, Bern 1924, 3 u. 17.
- <sup>22</sup> Man machte sich zunehmend Gedanken über eine gesunde Ernährung. Christen, Theodor, Unsere großen Ernährungstorheiten. Eine gemeinfassliche Darlegung der modernen Forschungsergebnisse der Ernährungs- und Diätfragen, Dresden 1912. Kestner, Otto und H.W. Knipping, Die Ernährung des Menschen. Nahrungsbedarf: Erfordernisse der Nahrung: Nahrungsmittel. Kostberechnung, Berlin 1924.
- <sup>23</sup> Kelch, A., Der Weg zur Schönheit. Anleitung zur möglichst vollkommenen Ausgestaltung des menschlichen Körpers, Berlin 1898, 297.

- <sup>24</sup> Gerling (o. J. [um 1900]), 139.
- <sup>25</sup> Mar/Wolf (1928), 10.
- <sup>26</sup> Bastheim (1925), 3.
- <sup>27</sup> Grauer/Schlottke (1987), 110.
- <sup>28</sup> Bastheim (1925).
- <sup>29</sup> Ebenda, 6.
- <sup>30</sup> Sukup (1927), 7.
- <sup>31</sup> Ebstein (1882), 22.
- <sup>32</sup> Reicher (o. J. [um 1928]), 9.
- <sup>33</sup> Schweisheimer (1925), 86.
- <sup>34</sup> Meyer, Herbert, Der Unfug mit der „schlanken Linie“, in: Zeitschrift für Volksernährung, 7 (1927), 72ff.
- <sup>35</sup> Bornstein, Karl, Der Blödsinn der schlanken Linie!, in: Blätter für Volksgesundheitspflege, 27 (1927), 49–50.
- <sup>36</sup> Mar/Wolf (1928), 11–19. Reicher (o. J. [um 1928]), 10–25. Schweisheimer (1925), 114–127. Kolb (1931), 29–54.
- <sup>37</sup> Themen in der Verlagsbeilage der Fachzeitschrift Journalist, 3 (1990), 17.
- <sup>38</sup> Reicher (o. J. [um 1928]), 12.
- <sup>39</sup> Bastheim (1925), 32.
- <sup>40</sup> Berliner Illustrierte Zeitung, 38 (1929), 286.

### Literaturhinweise

- Bastheim, Louis, Das Problem der schlanken Linie und seine Lösung. Ein Weg in neues Land, Berlin 1925.
- Ebstein, Wilhelm, Die Fettleibigkeit (Corpulenz) und ihre Behandlung nach physiologischen Grundsätzen, Wiesbaden 1882.
- Garms, Hans und Max Reach, Weg mit dem Körperfett!, Leipzig o. J. [um 1929].
- Gerling, Reinhold, Körper- und Schönheitspflege, Berlin-Schöneberg o. J. [um 1900].
- Habermas, Tilmann, Heißhunger. Historische Bedingungen der Bulimia nervosa, Frankfurt a.M. 1990.
- Iss gut und bleib schlank! Nähere dich redlich, aber nicht schädlich. Das Geheimnis, nach der Kalorienlehre schlank zu werden und schlank zu bleiben, in: Ullstein Sonderheft, 53–54 (o. J. [um 1926]), 1 u. 22.
- Kelch, A., Der Weg zur Schönheit. Anleitung zur möglichst vollkommenen Ausgestaltung des menschlichen Körpers, Berlin 1898.
- Klencke, Philipp Friedrich Hermann, Diätetische Kosmetik oder Schönheits- und Gesundheitspflege zur Erhaltung der äußeren Erscheinung und des Menschen auf der Grundlage rationeller Gesundheitslehre, 4. Aufl., Leipzig 1888.
- Kolb, Rudolf, Die Fettleibigkeit und ihre Behandlung, München 1930.
- Kretschmer, Ernst, Körperbau und Charakter. Untersuchungen zum Konstitutionsproblem und zur Lehre von Temperamenten, 3. Aufl., Berlin 1922.
- Lubowski, Karl, Die Kunst, einen Mann zu bekommen, Dresden o. J. [um 1906].
- Mar, Lisa und Friedrich Wolf, Schlank und gesund. Ein natürlicher Weg zur Bekämpfung heutigen Kultursiechtums, 16. bis 20. Tsd., Stuttgart 1928.
- Merta, Sabine, Wege und Irrwege zum modernen Schlankheitskult. Diätkost und Körperkultur als Suche nach neuen Lebensstilformen 1880–1930, Steiner Verlag, Stuttgart 2002.
- Primrose, Deb. und M. N. Zepler, Die Schönheit der Frauengestalt, wie sie zu erwerben und zu erhalten ist aufgrund eines einfachen Systems, München, o. J. [1906].
- Reicher, K., Die Corpulenz eine Gefahr! (Bad Mergentheim, o. J. [um 1928]).
- Schweisheimer, Waldemar, Dickwerden und Schlankbleiben. Verhütung und Behandlung von Fettleibigkeit und Fettsucht, München 1925.
- Stadlaender, Chris, Sisi. Die geheimen Schönheitsrezepte der Kaiserin und des Hofes, München 1995.
- Sternheim, L., Sichere und unschädliche Bekämpfung der Corpulenz, Hannover 1930.
- Stratz, C. H., Die Schönheit des weiblichen Körpers, Stuttgart 1900.
- Sukup, Sophie, Iss dich schlank! Eine Auswahl kalorienarmer Rezepte, 2. Aufl., Stuttgart 1927.
- Tuszka, Ödön, Die Kunst schlank zu werden und es zu bleiben, 2. neu bearb. u. verm. Aufl., München 1930.
- Ummen, B., Die Essucht und ihre schädlichen Folgen für die körperliche und geistige Gesundheit, Freiburg, o. J. [um 1912].
- Wohlfarth, Das neue Verfahren zur Wiedererlangung schlanker Hüften und zur Beseitigung des Fettleibes, Berlin-Werder, o. J. [1908].



Die Tischgemeinschaft vor dem Aus?

## „Liebe geht durch den Magen“

Mahlzeit und Familienglück im Wandel der Zeit

Von Kirsten Schlegel-Matthies



Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies lehrt Haushaltswissenschaft an der Universität-Gesamthochschule Paderborn. Zu ihren Veröffentlichungen gehören: „Im Haus und am Herd“: Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880 - 1930 (Verlag Steiner Stuttgart 1995); Ernährung als Schnittstelle von Naturwissenschaft und Kulturwissenschaft – das Beispiel Fleisch, in: Hauswirtschaft und Wissenschaft 3 (2001), S. 120–127.

Mahlzeit ist mehr als Nahrungsaufnahme, sie ist ein soziales und kommunikatives Ereignis, das die Familie am Tisch zusammen bringen soll. Doch die Verlagerung des Arbeitsplatzes außer Haus und der Rhythmus der modernen Berufsarbeit haben die Möglichkeiten zur gemeinsamen Mahlzeit am Mittag immer mehr zurückgedrängt. Die Verantwortlichkeit der Hausfrau für die Bereitung der Mahlzeit ließen zumindest in der bürgerlichen Familie das Essen zu einem Liebesbeweis werden: „Mit Liebe gekocht“, lautete denn auch ein eingängiger Slogan. Mit dem Wegfall von Hauspersonal, vor allem aber mit der zunehmenden Erwerbstätigkeit von Frauen war dieses Ideal immer schwerer zu verwirklichen. Die Nahrungsmittelindustrie sprang ein und lieferte Convenience-Produkte, angefangen vom Fleischextrakt und der Erbswurst bis hin zur Tiefkühlkost von heute. Der Kühlschrank und die Tiefkühltruhe sowie die modernen Haushaltsgeräte waren es, die unsere Küchen revolutionierten. Auch wenn zumeist längst nicht mehr gemeinsam zu Mittag gegessen werden kann, ist der soziale und kommunikative Aspekt der Mahlzeit erhalten geblieben, verlagert auf das Abendessen und vor allem auf das Wochenende. Red.

### Verändert das „schnelle Essen“ das Familienleben?

„Die Industrialisierung sägt am Familientisch“ überschreibt A. Furtmayr-Schuh sehr provokant ein Kapitel ihrer Ausführungen über *Postmoderne Ernährung* und sieht zugleich durch den Prozess der Industrialisierung und Verstädterung das Ende der häuslichen Mahlgesellschaft gekommen. Im Haushalt sind ja auch tatsächlich in den letzten Jahren und Jahrzehnten neue Arbeitstechniken und veränderte Ernährungsgewohnheiten zu beobachten. Heute muss alles schnell gehen und gesund soll es trotzdem sein. Mit dem „schnellen Essen“ werden die gemeinsamen Berührungspunkte in der Familie (zwangsläufig) verringert. Wird dadurch auch das Familienleben verändert? Wann sitzen alle Familienmitglieder noch miteinander am Tisch, wann wird noch gemeinsam gekocht?

Durch die industrielle Verstädterung im 19. Jahrhundert änderten sich die alltägliche Ernährung und die Arbeit im Haushalt grundlegend. In den Städten trat an die Stelle der Subsistenzproduktion der vorindustriellen Agrargesellschaft als neue Form der Nahrungsmittelbeschaffung der Einkauf. „Der Prozess der Merkantilisierung der Nahrungsmittel“ (Teuteberg 1972, S. 74) 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. Außerdem führten die zunehmende Verbreitung der Erkenntnisse der wissenschaftlichen Ernährungslehre über den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit sowie die steigende Dienstbotenknappheit dazu, dass das Kochen immer mehr von den Hausfrauen selbst übernommen wurde, denn sie trugen ja die Verantwortung für die Gesundheit ihrer Familie.

Neben dem Einkauf der Lebensmittel gehörte auch die richtige Auswahl und Zusammensetzung sowie die Zubereitung der Speisen und Gerichte für die Mahlzeit zur täglichen Hausarbeit. Die tägliche Mahlzeitgestaltung stellte immer höhere Anforderungen an die Hausfrau, ohne dass zunächst Modernisierung und technische Weiterentwicklung der Küchenausstattung sowie des Küchengeräts zu einer Verminderung der hausfraulichen Arbeitsbelastung führten. Arbeitserleichternde und -sparende Haushaltsgeräte waren zwar bereits entwickelt, jedoch für die überwiegende Mehrzahl der Haushalte unerschwinglich. Gleichzeitig mit diesen Veränderungen wurde die Fami-

lienmahlzeit im 19. Jahrhundert zum Sinnbild der Familie schlechthin.

Furtmayr-Schuhs „Verlustinterpretation“ ist nicht neu. Je nach Blickwinkel wurde und wird in den letzten 150 Jahren das Ende der Familienmahlzeit und damit der Familie überhaupt beklagt und entweder die Sozialisierung der Ernährung in Gemeinschaftsküchen (vor 1930) herbeigesehnt oder eine standardisierte Einheitsverpflegung nach amerikanischem Muster (Hamburger und Coca Cola) befürchtet. Wird über das gemeinsame Essen heute keine Gemeinschaft mehr hergestellt? Wie hat sich der Zusammenhang von Mahlzeit und Familienglück im 20. Jahrhundert gewandelt? Diesen Fragen soll im Folgenden nachgegangen werden.

### Gemeinsam oder einsam essen?

Georg Simmel, einer der Begründer der Soziologie in Deutschland, hat in seiner *Soziologie der Mahlzeit* die Bedeutung der sozialen Funktion der Essenaufnahme verdeutlicht. Er hat darauf hingewiesen, dass sich Essen paradoxerweise egoistisch und gesellschaftlich zugleich vollzieht:

„Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: daß sie essen und trinken müssen. Und gerade dieses ist eigentümlicherweise das Egoistischste, am unbedingtesten und unmitelbarsten auf das Individuum Beschränkte: was ich denke, kann ich andere wissen lassen; was ich sehe, kann ich sie sehen lassen; was ich rede, können Hunderte hören – aber was der Einzelne ißt, kann unter keinen Umständen ein anderer essen.“

Barlösius (1999, S. 168ff.) schließt daraus, dass die Nahrungsaufnahme Menschen eher trennt, als dass sie sie miteinander verbindet. Wir müssen uns zwar ernähren, aber wir müssen es nicht in Gemeinschaft tun. Andere physische Bedürfnisse wie Schlafen, Kleiden, Reinigung und Körperentleerung werden ja keinesfalls gesellschaftlich befriedigt.

Die Notwendigkeit des gemeinsamen Wirtschaftens, um die Nahrungsversorgung zu sichern, könnte Anlass dafür gewesen sein, gemeinsam zu speisen. Damit war – wie Barlösius ausführte – die „Gestaltung der Nahrungsaufnahme als soziale Situation an eine bestimmte Form der gesellschaftlichen Arbeitsteilung – die Hausgemeinschaft – gebunden“ (Barlösius 1999, S. 175), die nicht nur eine Konsum-, sondern auch eine Wirtschaftsgemeinschaft bildete. Mit der Auslagerung der Produktion aus dem Haushalt bleibt nach Barlösius dann die gemeinsame Mahlzeit als sozial üblich, aber nicht als funktional notwendig bestehen. Das idealisierte Leitbild der Familienmahlzeit des



bürgerlichen 19. Jahrhunderts verweist darauf, dass die Wirtschaftsgemeinschaft des Hauses, in der in vorindustrieller Zeit jedes Haushaltsmitglied seinen Beitrag zur Sicherung des Daseins erbrachte, nun von der zweckfreien, auf Liebe basierenden Familiengemeinschaft abgelöst wurde. Die Familienmahlzeit wurde zum Symbol für das Ideal der bürgerlichen Familie schlechthin.

### Kochen ist Liebe – Das traditionelle Leitbild der Familienmahlzeit

Das bürgerlich-städtische Mahlzeitenideal spiegelt sich in Abb.1 wider: Die Mutter trägt die von ihr (liebevoll) zubereitete Suppe auf, Kinder und Ehemann sitzen erwartungsvoll am Tisch. Das von der Mutter oder Ehefrau zubereitete Essen symbolisiert (ist) die Liebe als Zeichen der Fürsorge und Sorge für die Familienangehörigen. Auch heute haben wir immer noch ganz bestimmte Erwartungen an eine warme (Familien-)Mahlzeit: Suppe, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Nachtisch, frisch zubereitet und mit Liebe gekocht. Dieses Ideal wurde seit der Mitte des 19. Jahrhunderts und bis in die 60er Jahre des 20. Jahrhunderts in zahlreichen Kochbüchern und Haushaltsratgebern insbesondere den Frauen immer wieder gepredigt. In erster Linie sollte die liebevolle Ehefrau die Vorlieben und Abneigungen ihres Ehemannes berücksichtigen, denn er war der „Erwerber und Ernährer“ der Familie:

„[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“ (Wedell 1897, vgl. Schlegel-Matthies 1995, S. 67).

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 entgegen zu kommen“ (ebd.), wurde zum Garant einer glücklichen Ehe erklärt. Dies betraf nicht nur die Auswahl der täglichen Kost, sondern auch die besondere Zubereitung derselben. Zugleich wurde diese Arbeit der Frau nicht mehr als Arbeit anerkannt, sie wurde nun definiert als Liebe. Unbezahlt, unsichtbar (für den Mann und die öffentliche Meinung) und ohne Dankbarkeit zu erwarten, sollte die Hausfrau die tägliche Arbeit in Küche und Keller erledigen und dabei immer das Behagen und „häusliche Glück“ des Mannes vor Augen haben.

Zu den Mahlzeiten präsentierte die Hausfrau dem von der Arbeit müde heimkehrenden Manne die Kinder (ordentlich gekleidet und gesäubert). Kleinere Kinder wurden häufig schon in der Küche oder im Kinderzimmer abgefüttert. Ältere Kinder, die mit am Tisch sitzen durften, hatten die strengen Benimmregeln zu beachten, z. B. nicht ungefragt reden, nicht mit dem Stuhl kippeln, nicht schmatzen, nicht zu hastig oder gierig essen usw. Die gemeinsame Familienmahlzeit war häufig –



### Familienmahlzeit 1939

Quelle: Eugenie Erlewein: Hauswirtschaftslehre der Neuzeit, Bd. 1, München 1939, S. 0.

zumindest für die Kinder – kein ungetrübtes Vergnügen. Heinrich Hoffmanns Geschichte vom Zappelphilipp zeigt, was passierte, wenn ein Kind die Regeln nicht befolgte. Haushaltsratgeber enthielten häufig Hinweise für die Frau, wie sie sich dem Manne gegenüber am Tisch zu verhalten habe. Keinesfalls sollte der Zorn des Ehegatten durch eine versalzene Suppe oder ein angebranntes Kotelett hervorgehoben werden. Für den Fall, dass dies doch einmal geschah, sollte die Frau sich vor Augen halten, dass sie schließlich von ihrem Mann wirtschaftlich abhängig war:

„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 Nothwendigkeit, 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.“ (Lorenz von Stein 1980, S. 153; vgl. Schlegel-Matthies 1995).

### Unterordnung auch unter den Geschmack des Mannes

Damit unterschied sich die Auswahl der Speisen und Gerichte im bürgerlichen Haushalt seit dem Ende des 19. Jahrhunderts und bis weit nach der Mitte des 20. 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 bestimmte den Speisezettel. Diesem Geschmack ordneten sich die anderen Auswahlkriterien unter. Die Familienmahlzeit war letztlich auch ein Symbol für die Unterordnung von Frau und Kindern unter die Prärogative des Mannes.

Die drei täglichen gemeinsamen Mahlzeiten (morgens, mittags und abends) wurden seit der Trennung von Erwerbsarbeits-

platz und Haushalt zum Symbol von Familie als Lebens- und Wirtschaftsgemeinschaft überhaupt. Idealerweise trafen sich die Familienangehörigen zu den Mahlzeiten zuhause, denn sie strukturierten den Tag und bildeten einen Raum frei von den Zwängen und Notwendigkeiten der Welt draußen. Diese Mahlzeitenordnung wurde im 20. Jahrhundert zum gesellschaftlichen Orientierungsmodell und war kulturell dominant (Barlösius 1999, S. 182), obwohl die Lebens- und Arbeitsbedingungen (z. B. Schichtarbeit, unterschiedliche Arbeits- und Schulzeiten) großer Bevölkerungsteile dieser Ordnung zuwiderliefen. Wenngleich das Mahlzeitenideal und der Zusammenhang von Mahlzeit und Familienglück im 20. Jahrhundert vielerorts bestehen blieb – z. B. in der Werbung für Nahrungsmittel –, so lassen sich doch einige Entwicklungslinien nachzeichnen, die mit den Stichworten veränderte Zeitstrukturen, Beschleunigung, Individualisierung, Auslagerung, Technisierung und Rationalisierung gekennzeichnet werden können.

### Von Liebig's Fleischextrakt zu Knorr und Maggi: die Zunahme der Fertig- und Halbfertigprodukte

Bereits seit dem 19. Jahrhundert gab es eine Reihe von Fertig- und Halbfertigprodukten, die ebenfalls zu einer Zeitersparnis im Haushalt beitrugen. Erbswurst, Trockensuppen, Corned Beef und Margarine wurden zum festen Bestandteil des Küchenszettels vor allem in den unteren und mittleren Schichten der Bevölkerung. Liebig's Fleischextrakt hatte bereits seit der Mitte des 19. Jahrhunderts seinen Siegeszug in die Privatküchen begonnen. Sein Vorteil war die gute Lagerfähigkeit. Unter Zugabe von Wasser konnte er in Fleischbrühe zurückverwandelt werden und diente so in der gutbürgerlichen Privatküche als Grundlage für zahlreiche Suppen. Der Erfolg von Liebig's Fleischextrakt liegt sicherlich auch darin begründet, dass er massiv beworben wurde. In einem Haushaltskalender der Liebig Compagnie aus dem Jahr 1901 heißt es: „Noch

### Mit Liebe gekocht

So die Erwartung an die bürgerliche Hausfrau. Auch der Rückgriff auf Vorfabrikate – Convenience-Angebote – soll der Liebe keinen Abbruch tun. Darauf hebt auch einer der ersten Anbieter von Convenience-Produkten ab, die deutschschweizerische Maggi AG in Singen am Hohentwiel, unterstützt durch die Werbung.



nie ist wohl Zeit so sehr Geld gewesen als am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts, und zwar gilt dies jetzt auch für die Frauen.“

Je weniger im Laufe des 20. Jahrhunderts in den Haushalten der bürgerlichen Mittel- und Oberschichten Dienstboten für die alltägliche Hausarbeit verfügbar und bezahlbar waren, desto mehr waren die Frauen dieser Schichten gezwungen, die Arbeit des täglichen Kochens für die Familie selbst zu übernehmen. Die Frauen der unteren bürgerlichen Schichten und aus der Arbeiterschicht hatten diese Aufgabe ohnehin inne. Das Bestreben der Hausfrauen, zeitsparend und kostengünstig zu kochen, förderte die Verbreitung von vorgebearbeiteten und kochfertigen Speisen. Während *Liebig's Fleischextrakt* ab den 20er Jahren langsam aus den Regalen verschwand, gewannen die kochfertigen Trockensuppen von *Knorr* und *Maggi* immer mehr an Bedeutung. Bis heute sind sie in den Supermärkten zu finden und zählen zum selbstverständlichen Speisezettel am Familientisch. Die berühmte *Knorr Erbswurst* ist z. B. seit 1889 ein Verkaufsschlager und in leicht abgewandelter Rezeptur bis heute erhältlich. Die Vorteile dieses frühen *Convenience-Produkts* liegen vor allem in der schnellen und leichten Zubereitung.

### Konserven waren zunächst zu teuer

Konservendosen mit Gemüse, Fleisch und Würstchen waren seit dem letzten Drittel des 19. Jahrhunderts ebenfalls auf dem Markt. Aufgrund ihres hohen Preises fanden sie aber noch keinen breiten Absatzmarkt. So kostete z. B. eine gewöhnliche

Fleischkonserve im Jahr 1910 etwa den dreifachen Tageslohn eines Arbeiters. Für größere Verbraucherkreise aus allen Schichten spielte die Konserve erst nach dem 1. Weltkrieg eine größere Rolle. Für 1907 wird der durchschnittliche Verbrauch mit 0,6 Dosen pro Jahr und für 1913 mit 1,3 Dosen pro Jahr angegeben (*Oikos* 1992, S. 248).

Heute finden sich in den Regalen der Supermärkte unzählige Produkte in verschiedenen Stadien der Verzehrfertigkeit, die selbstverständliche Bestandteile der häuslichen Mahlzeiten sind. Die Auslagerung von Arbeiten für die Zubereitung von Speisen aus dem Haus in die industrielle Produktion verkürzt die Zubereitung der täglichen Mahlzeiten erheblich. Erleichtert wurde die Einführung von *Convenience-Produkten* durch die zunehmende Erwerbstätigkeit der Frauen und durch die sich verändernden Haushaltsformen (z. B. die Zunahme der Singlehaushalte), die neue Zielgruppen für *Convenience-Produkte* bildeten. In der Werbung für diese Fertigprodukte wird allerdings weiterhin der Zusammenhang zwischen Mahlzeit und Familienglück hergestellt. Die industriell gefertigten Speisen und Gerichte, die von der Hausfrau nur noch aufgewärmt und verfeinert werden müssen, versprechen immer gleiche Qualität bei immer gleichem Geschmack und rufen damit immer und überall Erinnerungen an den Familientisch wach, ohne dass dieser präsent sein muss.

### Die Aufwertung des Abendessens

Die idealtypische familiäre Essgemeinschaft hat sich – zumindest wochentags –

weitgehend aufgelöst. 1976 versammelten sich nur noch in 15 % aller Familien alle Familienmitglieder zu allen Mahlzeiten (*Ernährungsbericht* 1976, S. 415). Insbesondere das gemeinsame häusliche Mittagessen, die „Hauptmahlzeit“, findet so kaum noch statt. Kurze Mittagspausen und lange Wege zwischen Wohnung und Arbeitsplatz erlauben es den erwerbstätigen Haushaltsmitgliedern nicht, zum Mittagessen nach Haus zu gehen. Unterschiedliche Zeitrhythmen von erwerbstätigen Müttern und Vätern sowie schulpflichtigen Kindern erschweren es zunehmend, gemeinsame Zeiten am Familientisch zu finden: Es wird nacheinander und nicht miteinander gegessen.

Zeitbalancen zwischen den unterschiedlichen Zeitrhythmen zu finden, wird schwieriger und muss auf den Abend oder das Wochenende verlegt werden. Gemeinsame Familienmahlzeiten finden nun hauptsächlich am Abend, am Wochenende oder zu besonderen Gelegenheiten (Weihnachten, Geburtstag etc.) statt. Der Ernährungsbericht von 1976 stellte dazu fest, dass ca. 75 % der Haushalte am Wochenende „wie in alten Zeiten alle drei Mahlzeiten“ gemeinsam einnehmen (S. 415). Zugleich wird das Abendbrot zur Hauptmahlzeit aufgewertet, denn es ist die Mahlzeit, die von 50 % aller Haushalte gemeinsam eingenommen wird. „Als Hauptmahlzeit wird diejenige Mahlzeit angesehen, an der alle teilnehmen können. Warum? Nach der Erwerbsarbeit, Schule, Freizeitaktivitäten schafft das Abendbrot den Rahmen für familial gemeinsam erlebte Zeit.“ (*Barlösius* 1999, S. 184).

Auch im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts sind Familienmitglieder zu unterschiedlichen Zeiten heimgekommen, musste Essen aufbewahrt und aufgewärmt werden, aber in den letzten Jahrzehnten sind es nicht mehr nur die Frauen und Mütter, die das Essen zubereiten, aufwärmen und darüber den Familienzusammenhang herstellen. Zunehmend ermöglichen Gefrierschrank und Mikrowelle, zahlreiche Bringdienste wie Pizzaservice usw., *Convenience Food* wie z. B. „Heiße Tasse“ etc. es den Familienmitgliedern jederzeit und unabhängig vom Familientisch eine „Mahlzeit“ einzunehmen. Durch die zahlreichen Fertig- und Halbfertigprodukte einerseits und zeitsparende Küchengeräte wie Mikrowelle und Dampfdrucktopf andererseits hat sich auch die Zubereitungszeit verkürzt. Außerdem ist die Zubereitung einer solchen Mahlzeit nicht mehr an einen direkten zeitlichen Zusammenhang mit dem Verzehr gebunden und muss auch nicht im Haushalt durch die Hausfrau erfolgen.

### Rationalisierungsvorschläge: das Ein-Küchen-Haus?

Nach dem Ersten Weltkrieg wurde insbesondere die enorme Arbeitsbelastung der dienstbotenlosen Hausfrau des bürgerlichen Mittelstandes ein Thema, mit dem sich Reformerrinnen und Reformer befassten. Um der Überlastung der Hausfrauen zu begegnen, wurden zwei gegensätzliche Reformvorschläge diskutiert:



**Tab. 1: Verbreitung elektrischer Geräte in Privathaushalten mit elektrischem Anschluss**

	Berlin 1928	Süddeutsche Industriestadt 1938
Bügeleisen	56,0 %	85,4 %
Staubsauger	27,5 %	36,0 %
Waschmaschine	0,5 %	1,4 %
Kühlschränke	0,2 %	0,7 %
Kochplatten	0,8 %	4,7 %

Quelle: Heßler 2001, S. 62

1. die Schaffung von hauswirtschaftlichen Großbetrieben, sog. Einküchenhäusern; und
2. die Reform des privaten Kleinhaushalts durch Rationalisierung und Technisierung.

Zunächst stand von 1918 bis 1921 die Einrichtung von hauswirtschaftlichen Großbetrieben im Mittelpunkt des Interesses. Schon der Krieg hatte die Verstaatlichung wichtiger Versorgungsleistungen, besonders die Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln forciert. 1917 gab es sogar Vorschläge zur Zentralisation der städtischen Hauswirtschaft durch Kochzentralen und Speisehäuser, die jedoch nicht realisiert wurden. Argumente für die Einrichtung hauswirtschaftlicher Großbetriebe sah man in der unrentablen Hauswirtschaft des privaten Haushalts gegeben: z. B. den Mehraufwand an Kosten durch den Kleinkauf, den Mehraufwand an Brennmaterial durch das Heizen zahlreicher kleiner Öfen, die Vergeudung von Nahrungsmitteln durch verhältnismäßig mehr Abfälle und den Mehraufwand an Zeit. Ein immer wiederkehrendes Argument gegen den Einzelhaushalt und für den Großbetrieb war die Verschwendung von Arbeitskraft:

„In tausenden von Wohnungen steht heut wie ehedem Tag für Tag eine Frau am Herd. Tausend Herdfeuer müssen brennen und auf jedem Feuer wird eine aus Fleisch und Gemüse bestehende Mahlzeit hergerichtet. Tausend Frauen bemühen sich täglich von neuem, das individuelle Kotelette nach dem Geschmack ihres Gatten zuzubereiten, und immer wieder auf dem Weg 'über den Magen' um seine Liebe zu werben. Diese Kräftevergeudung in einer Zeit, die jeder Kraft die beste Verwendung, vollste Ausnutzung zu sichern sucht!“ (Alice Salomon 1909, vgl. Schlegel-Matthies 1996, S. 334).

### Oder Rationalisierung und Technisierung des privaten Kleinhaushalts?

Gegner des Einküchenhauses befürchteten die Auflösung der Familie oder eine Nivellierung des individuellen Geschmacks, weil die Mahlzeiten nicht mehr exklusiv von der Hausfrau je nach dem Geschmack der Familie hergestellt wurden. Ab 1924 wurde dieser Reformweg deshalb nicht weiter verfolgt, stattdessen sollte nun der private Kleinhaushalt rationalisiert werden, um die Hausfrau von ihrer Überlastung zu befreien. Eine durchgängige Rationalisierung aller materiellen Hausarbeiten mittels eines möglichst sparsamen und effektiven Einsatzes von

Geld, Zeit, Kraft, Material und Technik, damit sich die Hausfrau auf ihre eigentlichen immateriellen Aufgaben konzentrieren könne, war das Ziel.

Ausgehend von der amerikanischen Rationalisierungsbewegung erreichte die Rationalisierungsforderung auch die Architektur und die Bauproduktion. Die etwa 2,6 Millionen neuen Wohnungen, die nach dem Ersten Weltkrieg gebaut wurden, waren z. B. mit fließendem Wasser, Gas und Elektrizität ausgestattet. Ihre Grundrisse waren funktionell geplant, so dass sie eine Übernahme des *Scientific Management* erst ermöglichten (Frevert 1986, S. 171).

Der Stellenwert der Küche wandelte sich durch die Rationalisierungsbewegung völlig. Die althergebrachte Wohnküche, in der die Mahlzeit nicht nur zubereitet, sondern auch verzehrt wurde, wurde zur reinen Koch- und Arbeitsküche.

Innenleben und Aufbau der Küchenmöbel wurden nach wissenschaftlichen Kriterien gestaltet, auch das Gebrauchsgerät und die technische Einrichtung der Küche mussten nun den Anforderungen der rationellen Hauswirtschaft angepasst werden. Im neuen Haushalt sollte die Arbeit möglichst rasch und mühelos erledigt werden.

Die Vielzahl der neuen Küchengeräte und -gerätschaften führte seit der Mitte der zwanziger Jahre zu ersten Versuchen, auch diese Geräte zu normen. Statt hunderterlei ähnlicher, aber doch verschiedener Typen, Formen und Größen eines Küchengeräts sollten jene Typen be-

**Tab. 2 Verbreitung ausgewählter Küchengeräte in privaten Haushalten seit 1962 in %**

	1962/63	1973	1983	1988	1993
Kühlschrank	52	93	79	78	74
Gefriergerät/Kühl-Gefrierkombination	3	28	69	70	80
Mikrowelle	–	–	–	12	41

Quelle: Heßler 2001, S. 62

stimmt werden, die sich erfahrungsgemäß am besten bewährt hatten und beim Kauf am häufigsten verlangt wurden. Die uns heute so vertrauten Einbauküchen mit ihren Normmaßen haben hier ebenso ihren Ursprung wie die zahlreichen elektrischen und gasbetriebenen Küchengeräte.

Die Technisierung der Haushalte spielte in den deutschen Konzepten zur Rationalisierung zu jener Zeit anders als in den Vereinigten Staaten eine eher untergeordnete Rolle, da für die überwiegende Mehrzahl der Hausfrauen elektrische oder gasbetriebene Küchengeräte in Anschaffung und Unterhalt noch zu teuer waren. Dennoch veränderte sich mit dem elektrischen oder gasbetriebenen Kühlschrank langfristig – besonders nach dem Zweiten Weltkrieg – das Einkaufsverhalten, denn nun mussten frische Lebensmittel nicht mehr täglich eingekauft werden.

### Kühlschrank und Tiefkühltruhe revolutionierten die deutsche Küche

Erst in den 50er und 60er Jahren mit dem Wirtschaftswunder erreichte die Ausstattung der deutschen Haushalte den heute üblichen Standard und führte zu einer weiteren Veränderung hinsichtlich Vorratshaltung, Einkauf und Zubereitung der Mahlzeiten. Häusliche Vorratshaltung durch „Einwecken“ oder „Einrexen“ von Obst und Gemüse erfreute sich seit Ende des 19. Jahrhunderts wachsender Beliebtheit. Jedoch boten die seit den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts angebotenen



„Fernseh-mahlzeiten“ sind so alt wie das Fernsehen selbst.



Tiefkühlprodukte einen ganz anderen Reiz. Besonders beliebt und erfolgreich waren in den 50er Jahren Markenbratähnhchen und seit Beginn der 60er Jahre Fischstäbchen.

Eine schnellere Zubereitung und hohe geschmackliche Qualität sowie die Unabhängigkeit von saisonalen Ernte-Rhythmen erleichterten die Einführung der Tiefkühlkost ebenso wie die weitere Verbreitung der häuslichen Gefriergeräte. Ganze Mahlzeiten konnten zudem von der Hausfrau vorgekocht, eingefroren und bei Bedarf wieder aufgetaut und erhitzt werden. Liebe wird für einen bestimmten Zeitraum gefroren und zu anderer Zeit wieder abgerufen, denn noch immer geht Liebe durch den Magen. Die Werbung für Tiefkühlgerichte zielte anfangs auf die berufstätige Hausfrau oder auf Singles, die auf eine schmackhafte Mahlzeit nicht verzichten wollten. Die Werbekampagnen der Elektrizitätswirtschaft versprachen Zeitersparnisse bis zu 70 %, die sonst normalerweise für das Kochen einzuplanen seien. Einen Boom erlebten die Tiefkühlprodukte besonders seit den 80er Jahren. 1990 war nahezu jede vierte gekaufte Packung ein Fertigericht oder eine Tiefkühlpizza, die in einem der inzwischen haushaltsüblichen Gefriergeräte bis zum Verzehr gelagert werden konnten.

Verspeiste noch 1956 jeder Deutsche 150 Gramm Tiefgekühltes pro Jahr, so waren es 1990 bereits 15 Kilogramm. Einen nicht geringen Anteil nehmen davon die tiefgekühlten Kartoffelprodukte ein (Pommes Frites, Kroketten), deren Zubereitung im Haushalt nun mühelos im Backofen gelingt.

Das beständig wachsende Sortiment tiefgekühlter Lebensmittel in den unterschiedlichen Stadien der Verzehrfertigkeit korrespondiert mit der technischen Ausstattung der Haushalte: Mikrowelle und/oder Backofen ermöglichen eine schnelle und kinderleichte Zubereitung. So können heute selbst Zehnjährige ein Fertigericht in die Mikrowelle oder eine Pizza in den Backofen schieben und sich allein mit einer warmen Mahlzeit versorgen.

### Mahlzeit = Familienzeit?

Von außen an die Familienmitglieder herangetragene Zeitzwänge wie rigide Schul- und Arbeitszeiten, gesellschaftliche Verpflichtungen und Freizeitpläne, die Berufstätigkeit der Frauen, aber auch der Wandel von Rollenverständnis und Aufgabenteilung im Haushalt, von Haushalts- und Lebensformen und nicht zuletzt das Fernsehen haben Mahlzeiten im Kern verändert.

Kinder, die sich nach der Schule eine Pizza aufbacken, Singles, die ein Tiefkühlfertiggericht in der Mikrowelle erhitzen, erwerbstätige Familienmitglieder, die nach der Arbeit ihren Teller mit dem warmen Essen zu unterschiedlichen Zeiten aufwärmen – sie alle essen häufig allein. Gegessen wird vor dem Fernseher (vgl. Abb. 2), mit einer Zeitung oder einem Buch am Tisch, während das Radio läuft.

Die Zahl der Singlehaushalte nimmt stetig zu, während die Zahl der Familienhaushalte weiter abnimmt. Das Angebot an Außer-Haus-Verpflegung wächst beständig. Nahezu überall, zu allen Tageszeiten und in allen Preiskategorien kann man heute eine warme Mahlzeit einnehmen. Imbissbuden, Fast-Food-Ketten, Gasthäuser, Bistros, Cafés, einfache und Spitzenrestaurants, aber auch Großküchen und Kantinen bieten den Essenden ein breites Angebot, aus dem sie nur noch wählen müssen.

### Die Kenntnisse über Nahrung und ihre Zubereitung haben in erschreckendem Maße abgenommen

Dieses Angebot wird ebenso wie das Angebot an *Convenience-Produkten* in hohem Maße von den Familien und Haushalten angenommen, weil es Zeit spart und nur wenige Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Küche benötigt werden. Der Historiker *Uwe Spiekermann* (*Spiekermann* 2000) bezeichnete – bezogen auf die Nahrungszubereitung – Männer als „Trendsetter aus Inkompetenz“. Aber auch junge Frauen holen in diesem Bereich immer mehr auf, sie sehen ihre Lebensaufgabe eben nicht in einem Dasein als Hausfrau und Mutter und verfügen deshalb kaum über entsprechende Kenntnisse und Fertigkeiten. Neuere Untersuchungen in Schulen der Sekundarstufe I haben ein erschreckendes Maß an Unkenntnis und Unvermögen bei der alltäglichen Nahrungszubereitung festgestellt. Angesichts der Risiken, die heute mit der Ernährung vielfach verbunden sind, und der steigenden Zahl von Lebensmittelskandalen wird es andererseits immer wichtiger, dass Menschen, unabhängig von ihrem Geschlecht, in der Lage sind, sich alltäglich gesund, schmackhaft und bedarfsgerecht zu ernähren.

Gemeinsames Essen, die gemeinsame Mahlzeit hat nicht an Bedeutung verloren, jedoch ist der Kontext ein anderer geworden. Die Benimmvorschriften bei Tisch sind längst gelockert, denn wer allein isst, muss nicht auf die Etikette achten. Aber auch am Familientisch dürfen Kinder mit den Fingern essen, müssen sie nicht mehr den Teller leer essen und gerade Sitzhaltung ist auch kein Erziehungsziel mehr. Die gemeinsamen Gespräche am Familientisch werden von mehr als der Hälfte der Kinder und Jugendlichen als besonders positiv bewertet, zu diesem Ergebnis kam eine noch nicht veröffentlichte Untersuchung an der PH Heidelberg (*Bartsch, Methfessel*, Basel 2002, *Vortragsmitschrift*).

Die Geschmacksvorlieben des Mannes bestimmen kaum noch die familiären Mahlzeiten. Heute ordnen sich die Speisezettel eher den Wünschen und Vorlieben der Kinder unter. Sie bestimmen größtenteils, was wann auf den Tisch kommt, und verweisen mit ihrem Essverhalten auf die Trends der Zukunft: Hunger wird gestillt, wenn er verspürt wird, nur noch wenige warten auf die Mahlzeit in der Familie. Snacking ist die Alternative.

### Nach wie vor soll Mahlzeit Gemeinschaft schaffen

Aber nach der Untersuchung von *Bartsch* und *Methfessel* (2002) nehmen in Berlin fast 50 % der Kinder und Jugendlichen mindestens einmal täglich eine Mahlzeit in der Familie ein. Zwar ist die Familie nicht bei allen Mahlzeiten vollständig, aber doch zumindest mit einem Elternteil und Kind bzw. Kindern. Insbesondere Mütter versuchen die Familienmahlzeit zur Familienzeit zu machen und den kommunikativen Aspekt der Mahlzeit hervorzuheben. Sie setzen sich zu den unterschiedlichen Essenszeiten zu ihren Kindern und oder Ehemännern dazu, auch wenn sie selbst längst gegessen haben.

Familien- bzw. Haushaltsmitglieder essen heute vielleicht nicht alle das gleiche Gericht, so kann die Tochter einen kalorienarmen Salat bevorzugen, der Sohn und die Mutter essen eine Tiefkühlpizza und der Vater den aufgewärmten Eintopf vom Vortag, aber sie sitzen am gleichen Tisch und genießen ihre Mahlzeit als soziale Zeit. Immer beliebter bei großstädtischen Singles wird das über das Internet organisierte *running dinner*, eine Veranstaltung, bei der man sich mit Fremden zum gemeinsamen Kochen und zur gemeinsamen Mahlzeit trifft.

Der Ernährungsbericht 1976 hatte festgestellt, dass die „Mahlzeit als Integrations-, Kommunikations- und Erziehungszentrum weitgehend ihre Funktion verloren hat“ (S. 453) und Gleiches beklagte auch *Furtmayr-Schuh* mit der Formulierung „Die Industrialisierung sägt am Familientisch“. Doch das Gegenteil scheint offenbar der Fall zu sein: Familien, Lebensgemeinschaften und Haushalte nutzen Mahlzeiten, um Gemeinschaft zu schaffen. „Sie setzen sich nicht unbedingt an den Tisch, weil sie Hunger haben, sondern weil sie miteinander kommunizieren wollen“ (*Barlösius* 1999, S. 185).

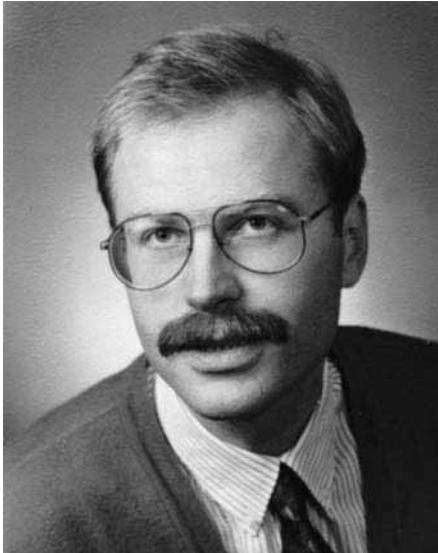
### Literaturhinweise

- Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim und München 1999
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.): Ernährungsbericht 1976, Frankfurt/Main 1976
- Frevort, Ute: Frauen-Geschichte. Zwischen Bürgerlicher Verbesserung und Neuer Weiblichkeit, Frankfurt/Main 1986
- Furtmayr-Schuh, Annelies: Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Esskultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen, Stuttgart 1993
- Heßler, Martina: „Mrs. Modern Woman“. Zur Sozial- und Kulturgeschichte der Haushaltstechnisierung, Frankfurt, New York 2001
- Andritzky, Michael (Hg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Giessen 1992
- Schlegel-Matthies, Kirsten: „Im Haus und am Herd“: Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880–1930, Diss. phil. Münster 1991. Stuttgart 1995
- Schlegel-Matthies, Kirsten: „Die Küche als Werkstatt der Hausfrau.“ Bestrebungen zur Rationalisierung der Hausarbeit nach dem Ersten Weltkrieg, in: Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderungen in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 14. und 15. wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V., hg. v. Thomas Kutsch u. Sigrud Weggemann, Bonn 1996, S. 333–358
- 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

# Alkoholverbrauch in Deutschland

Entwicklung, Einflussfaktoren und Steuerungsmechanismen des Trinkverhaltens im 19. und 20. Jahrhundert

Von Heinrich Tappe



Dr. Heinrich Tappe ist Historiker und arbeitet derzeit am Neuaufbau des Dortmunder Brauerei-Museums.

**Alkohol ist auch in Deutschland ein ständiger Begleiter, als Bier, als Schnaps und als Wein. Andere Getränke können hinzu kommen. Doch der Verbrauch schwankt, und die Vorlieben ändern sich. Dahinter stecken ökonomische Gegebenheiten wie Produktionsbedingungen und wirtschaftliche Lage, sich ändernde Lebensbedingungen, sich wandelnde Vorlieben, aber auch Einstellungsänderungen zum Alkohol überhaupt. Interessanter Weise jedoch zeichnen sich über den Zeitraum von Jahrhunderten aber auch Höchstgrenzen des Konsums ab, zwar nicht individuell, jedoch gesamtgesellschaftlich.** Red.

## Bei Alkoholkonsum kräftige Schwankungen

Deutschland und den Deutschen geht nicht unbedingt der Ruf eines sonderlich reservierten Umgangs mit den geistigen Getränken voraus. „Es muß ein jeglich Land seinen Teufel haben...“, geißelte *Martin Luther* das angebliche Nationallaster mit starken Worten, „unser deutscher Teufel wird ein guter Weinschlauch sein und muß Sauf heißen, daß er so dürstig und hellig ist, daß er mit so großen Saufen Weins und Biers nicht kann gekühlet werden.“

Wenn *Luthers* Verdikt auch etwas übertrieben scheint und aus einer Zeit heraus zu verstehen ist, die als die „Hauptzech-periode“ des deutschen Volkes in die Geschichte eingegangen ist, so gehört die Liebe zum Trunk und insbesondere zum Gerstensaft seit den „alten Germanen“ in der Fremd- wie Eigenwahrnehmung typisch deutscher Eigenarten doch zu jenen Topoi mit der längsten Tradition.

Vor diesem Hintergrund und angesichts der in den zurückliegenden vier Jahrzehnten unserer Wohlstandsgesellschaft zu beobachtenden Verbrauchswerte könnte man versucht sein zu glauben, dass hoher Alkoholkonsum hierzulande gewissermaßen eine stabile Konstante bilde. Tatsächlich aber unterlagen nicht nur das *Konsumtionsniveau* oder die *getränkespezifische Verteilung*, sondern auch das *Einstellungsklima* gegenüber diesem ehrwürdigen Genuss- und Rauschmittel in der Vergangenheit immer wieder zum Teil kräftigen Schwankungen. Die Entwicklung des Trinkverhaltens vollzog sich stets unter dem Einfluss zahlreicher äußerer, von Wirtschaft, Staat und Gesellschaft ausgehender Faktoren, wie sie zugleich das Ergebnis jener gleichsam inneren Steuerungsprozesse war, die generell das Kaufverhalten gegenüber Massenkonsumgütern bestimmen.

Der folgende Beitrag wird zunächst die Konsumtion im Zusammenhang ökonomischer, fiskalpolitischer und sozialer Entwicklungen vom frühen 19. Jahrhundert bis zur Gegenwart nachzeichnen. In einem zweiten Teil wird sich der Blick dann auf die Steuerungsmechanismen, die Gemeinsamkeiten oder sogar Gesetzmäßigkeiten des Trinkverhaltens richten, die sich in dieser Langzeitperspektive über die verschiedenen Stufen neuer, mit der Industrialisierung entstehender Lebenswelten ausmachen lassen. Das 19. und 20. Jahrhundert bieten einer solchen Strukturanalyse einen doppelten Vorteil: Zum einen kann sie sich erstmals für diesen Zeitraum auf gesicherte statistische Daten stützen, zum andern nimmt sie die entscheidende Formationsphase der modernen Alkoholkultur ins Visier.

## Die viel beklagte „Branntweinpest“ ...

Während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebten weite Teile Deutschlands einen Wandel der Trinkgewohnheiten, der einer Revolution nahekam. Inner-

halb weniger Jahrzehnte verbreitete sich der Konsum hochprozentiger Alkoholika im Nordwesten, Norden und vor allem im Osten des Landes mit einem Tempo und erreichte ein Ausmaß, das besorgte Zeitgenossen an eine Epidemie gemahnte und von der „Branntweinpest“ sprechen ließ. Lag der Branntwein-Pro-Kopf-Verbrauch in Preußen um 1800 noch bei zwei bis drei Litern (gemessen in reinem Alkohol) im Jahr, hatte er sich zwei Jahrzehnte später bereits verdoppelt und stieg in den 1830er und 1840er Jahren auf über acht Liter. Einzelne Provinzen wiesen zeitweise noch höhere Werte auf. In Brandenburg etwa kletterte der Konsum auf heute kaum noch vorstellbare 13 Liter. Zum Vergleich: Gegenwärtig bewegt sich der Pro-Kopf-Verbrauch von Spirituosen bei 2,2 Litern.

Demgegenüber war der *Bierkonsum* auf einen historischen Tiefstand gefallen. Er umfasste 1830 im preußischen Landesdurchschnitt etwa 30 Liter pro Kopf und Jahr und sank in den beiden nachfolgenden Jahrzehnten noch weiter ab. Wenn auch in den Städten und einzelnen Staaten wie zum Beispiel im Königreich Sachsen und vor allem in Bayern deutlich mehr Bier getrunken wurde, deutete für den größten Teil Deutschlands nördlich des Mains in dieser Zeit kaum etwas darauf hin, dass das traditionelle Volksgetränk Nr. 1 seine angestammte Position würde zurück erobern können.

## ... ist leicht zu erklären

Wie war es zu dieser Entwicklung gekommen? Seit dem Mittelalter nahm das Bier in der Esskultur eine zentrale Position ein. Einerseits als eines der wenigen verfügbaren Genuss- und Rauschmittel genutzt, war es andererseits unverzichtbares Alltagsgetränk und Grundnahrungsmittel. Dementsprechend hoch war sein Verbrauch, der sich in spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Städten nach mehreren einhundert Litern pro Kopf und Jahr

## Alkoholverbrauch pro Kopf der Bevölkerung in deutschen Staaten 1840–42

	Branntwein (l Weingeist)	Bier (l)	Wein (l)	Gesamt (l Weingeist)
Preußen	7,9	24	2	8,8
Hannover	7,5	17	–	8,1
Sachsen	4,9	64	–	7,1
Thüringischer Zollverein	3,8	64	–	6
Kurfürstentum Hessen	6,6	24	–	7,4
Großherzogtum Hessen	4,1	20	18	6,6
Württemberg	1	82	30	6,9
Bayern	3	123	11	8,4

Quelle: Tappe (1994).

bemaß. Mit dem Wandel der Ernährung, der eine Ablösung der alten Suppen-, Getreidebrei- und Muskot zugunsten des neuen Brot- und Kartoffelstandards brachte, verlor das Bier im 17. und 18. Jahrhundert allmählich seine Funktion als Nahrungsmittel. Die wachsende Konkurrenz der Heißgetränke, insbesondere des Kaffees und seiner Surrogate, als Begleitgetränk zu den Mahlzeiten oder als Medium bürgerlicher Geselligkeit untergruben die Stellung des Bieres als Genussmittel. Sinkende Nachfrage und eine innovationsfeindliche, kompliziert verkrustete Gewerbeverfassung des Brauhandwerks vereinigten sich zu einem allgemeinen Niedergang der Bierproduktion. Mehr und mehr auf seine Eigenschaft als Genussmittel reduziert, genügte das Bier immer weniger den steigenden Ansprüchen an Geschmack, Haltbarkeit und Verfügbarkeit. Dem Siegeszug des Branntweins waren Tür und Tor geöffnet. Gefördert durch eine zunehmende Verlagerung des ursprünglich städtischen Brennereigewerbes auf das Land, hatte der Genuss von Korn-Branntwein insbesondere im deutschen Nordwesten und Norden im Laufe des 18. Jahrhunderts eine stetig wachsende Verbreitung gefunden. Gleichwohl bremste ein immer noch relativ hoher Preis den Verbrauch. Mit der Entdeckung der *Kartoffel* als billige und ergiebige Rohstoffbasis zur Destillation hochprozentiger Alkoholika fielen die Preisbarrieren dann seit der Wende zum 19. Jahrhundert in kurzer Zeit. Überall dort, wo sich günstige Bedingungen für den großflächigen Kartoffelanbau boten, so vor allem innerhalb der Gutswirtschaft auf den kargen, sandigen Böden Brandenburgs und anderer preußischer Provinzen, schossen die Brennereien wie Pilze aus dem Boden. Der Boom der Kartoffelschnapsherstellung, von staatlicher Seite mit angeschoben und als eines der wenigen positiven Ergebnisse der Gewerbebeförderung in den „strukturschwachen“ agrarischen Regionen verbucht, ist leicht zu erklären. Den zumeist adeligen Gutsbesitzern bescherte die Kartoffelbrennerei

regelmäßige Bar-Einkünfte. Mit Hilfe der Brennerei-Rückstände, der Schlempe, ließ sich die Viehhaltung erweitern. Der erhöhte Düngeranfall wiederum verbesserte die Erträge im Getreideanbau oder ermöglichte diesen auf den nährstoffarmen Äckern. Die Kartoffelbrennerei bildete also das zentrale Element eines Meliorationskreislaufs, der nur einen Nachteil aufwies: Er überschwmte das Land mit billigem Agrarsprit. Branntwein wurde für große Teile der Bevölkerung Alltagsgetränk. Sein Konsum beschränkte sich nicht mehr auf die Schenke, er gehörte, zumal auf dem Lande, zur Ernährung und bildete für Knechte, Landarbeiter und Tagelöhner vielfach ein obligatorisches Element der Naturalentlohnung. In einer Zeit des Pauperismus bildete der Branntwein gewissermaßen das komplementäre Element einer für breite Bevölkerungsschichten auf das notwendigste reduzierten, dürrtigen und eintönigen Ernährung. Die Branntweinpest ging in Deutschland der Industrialisierung voraus und lässt sich insofern weder von Seiten der Nachfrage noch der Produktionsstrukturen mit ihr in Verbindung bringen. Verbreitet hoher Branntweinkonsum kennzeichnete allerdings von dieser ersten Welle in den 1830er Jahren bis in das letzte Viertel des 19. Jahrhunderts das ländliche Trinkverhalten im Norden und Osten, prägte also auch die Alkoholsozialisation all jener, die in dieser Zeit in die entstehenden Industriegebiete abwanderten.

#### Doch die Liebe der Bayern zum Bier blieb ungebrochen

Anders lagen die Verhältnisse im Süden und Südwesten Deutschlands. Hemmten hier Wein und Obstbrände eine dem Norden vergleichbare Umgestaltung des Trinkverhaltens, konnte in Bayern das Bier nicht nur seine dominierende Stellung verteidigen, sondern sogar weiter ausbauen. Selbst in den Jahren schlechter Getreideernten überstieg sein Verbrauch 110 Liter pro Kopf, und Anfang der 1840er Jahre übertraf der bayerische Bierkonsum

mit mehr als 140 Litern die preußischen Werte um das Fünffache. Die Beharrungskraft der bayerischen Liebe zum Gerstensaft hatte auch mit einer eher spät und zögerlich einsetzenden Änderung der Esskultur zu tun. Sie spiegelte vor allem aber die ökonomische Vitalität des Braugewerbes, das in dieser Zeit zum Vorbild für das Brauwesen in ganz Deutschland wurde.

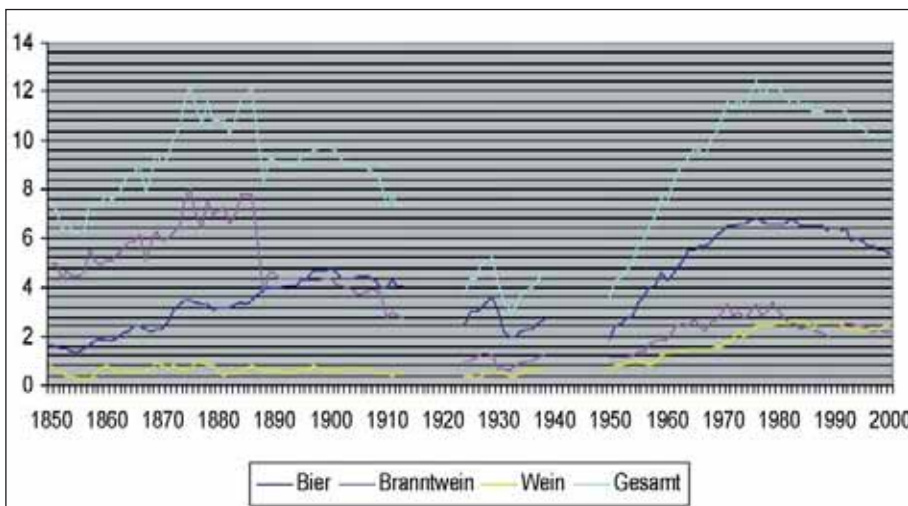
Die Überlegenheit und Attraktivität bayerischer Biere beruhte im wesentlichen auf der Braumethode der *Untergärung*, ein Verfahren, das sich hier schon längere Zeit eingebürgert hatte und gegenüber der im größten Teil Deutschland üblichen Obergärung entscheidende Vorzüge aufwies: Untergärige Biere besaßen einen höheren Alkoholgehalt, trafen den Geschmack der Verbraucher offensichtlich besser und ließen sich deutlich länger lagern, was den Transport und Export erheblich begünstigte. Ihre Qualität beeindruckte bald eine wachsende Zahl betuchter Bierliebhaber jenseits der Mainlinie, und die Verkaufserfolge vornehmlich fränkischer Brauereien in den größeren Städten des Nordens und Westens veranlassten hier seit den 1830er Jahren erste Versuche, den neuen Verbrauchstrend zu nutzen. In den folgenden Jahrzehnten eroberte die „bairische Brauweise“ mit rasch steigender Geschwindigkeit die deutsche Brauwirtschaft. Die Industrialisierung der Bierproduktion begann. Das Bier gewann nun als qualitativ verbessertes und teureres Genussmittel seine Reputation dort zurück, wo das althergebrachte obergärige Getränk zuerst entscheidend an Terrain verloren hatte: in den bürgerlichen Verbraucherschichten.

#### Auch die Renaissance des Bieres hat ihre guten Gründe

Diese Entwicklung schlug sich anfangs zwar noch nicht in einem merklich steigenden Gesamtkonsum nieder, war aber langfristig von außerordentlicher Bedeutung. Angetrieben durch den Prozess gesellschaftlicher Imitation fand das bürgerlich ehrbare Bier den Weg zurück in die Arbeiterschicht, sobald deren wirtschaftliche Situation dies erlaubte, und drängte dort allmählich den Branntweinkonsum wieder zurück.

Verstärkt durch das Bevölkerungswachstum und eine allmählich zunehmende Massenkaufkraft trieben diese Nachfrageimpulse die Modernisierung des Braugewerbes voran. Auf der Angebotsseite sorgte eine Fülle produktionstechnischer Innovationen nicht nur für eine fortlaufende Steigerung der Produktivität, auch die Qualität der Biere verbesserte sich bei weitgehend gleichbleibenden Preisen zusehends. Von großer Bedeutung war darüber hinaus der Ausbau des *Eisenbahn- und Straßennetzes*. Fehlte es auf dem Lande infolge der Aufgabe der Hausbrauerei und der Stilllegung zahlreicher kleiner, häufig im Nebengewerbe betriebener Brauereien vielerorts an einem hinreichenden Bierangebot – eine Entwicklung, die von der Branntweinschwemme mit bewirkt worden war –, so besserte sich gegen Ende des Jahrhunderts die Versorgungslage unübersehbar.

**Abb. 1: Der Verbrauch von Bier, Branntwein und Wein in Deutschland pro Kopf der Bevölkerung 1850–2000 (in l Weingeist)**



Quelle: Eigene Berechnungen. Für 1850–1913 vgl. Tappe (1994), für 1924–1938 nach Walther G. Hoffmann: *Das Wachstum der Deutschen Wirtschaft seit der Mitte des 19. Jahrhunderts*, Berlin, New York 1965; für die Zeit nach 1950: *Statistisches Jahrbuch für die BRD*. Bis 1989 nur Westdeutschland.



Verfolgt man die Verbrauchskurven für Deutschland insgesamt, zeigt sich erstmals seit dem Ende der 1850er Jahre ein kräftiger Anstieg des Bierkonsums. Während der Gründerhausse nach 1870 erlebt das junge Reich eine in dieser Dimension weder vorher noch später zu beobachtende Steigerung des Alkoholverbrauchs. Die anschließende Wirtschaftskrise trifft vor allem das Bier, bevor ein neuerlicher Aufschwung den Per-Capita-Konsum zur Zeit der Jahrhundertwende mit knapp 120 Litern auf einen Höhepunkt führt, der erst sieben Jahrzehnte später wieder überschritten werden sollte. Das Bier ist jetzt in der Tat wieder nationales Volksgetränk, schichtenübergreifend beliebt und vor dem Branntwein Hauptmedium des Alkoholenusses.

Wenn der Spirituosenverbrauch in der nationalen Statistik gegen Ende der 1880er Jahre erstmals vom Konsum schwach alkoholischer Getränke übertroffen wurde, so hatte das nicht allein mit der in dieser Zeit besonders ausgeprägten Begeisterung für das Bier zu tun. Bis 1887 war Branntwein, gemessen an seinem Berausungspotenzial, konkurrenzlos billig. Erst die Reichsbranntweinsteuerreform in diesem Jahr verdoppelte den Preis der Spirituosen auf einen Schlag. Ihr Konsum sank daraufhin um etwa 40 Prozent. Der Rückgang zeigte sich besonders deutlich in den Hochburgen der Kartoffelschnapsproduktion, den östlichen Provinzen Preußens, wo sich der Branntweinverbrauch bis dahin auf einem der Vormärzzeit vergleichbaren, teilweise noch höheren Niveau von 10-12 Litern (reiner Alkohol) gehalten hatte. Auch in Posen, Pommern, Brandenburg oder Schlesien gewann das Bier nun recht zügig verlorenes Terrain zurück. Die für beinahe das ganze 19. Jahrhundert typischen regionalen Unterschiede im Trinkverhalten, die zwischen dem Osten und dem Westen Deutschlands besonders ausgeprägt waren, begannen sich nun spürbar abzuschleifen.

### Die Einstellungen zum Alkoholkonsum ändern sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Die Dekade vor Ausbruch des Ersten Weltkrieges sieht den Lebensstandard in Deutschland auf einem bisher nicht gekannten Höhepunkt. Wenn sich die Verhältnisse auch noch nicht annähernd mit jenen unseres gegenwärtigen Wohlstandes vergleichen lassen, deuten sich doch bereits in dieser Zeit wesentliche Strukturen im Verhalten der künftigen Massenkonsumgesellschaft an. Dazu gehört auch der Umgang mit den alkoholischen Getränken.

Das Bild der allgemeinen Trinkgewohnheiten, die einen langen und über weite Strecken von der Industrialisierung bestimmten Formationsprozess durchlaufen hatten, ähnelt zu Beginn des 20. Jahrhunderts dem heutigen in vielen Zügen. Abgesehen von einem immer noch niedrigen Weinverbrauch, kommt die getränkespezifische Verteilung, die sich nach 1887 einpendelte, den gegenwärtigen Verbrauchstrukturen recht nahe. Ebenso



### Sekt ...

als Prestigegetränk der Wohlhabenden und als Begleiter festlicher Anlässe. Damit wird auch üppig geworben, wie hier auf einem Plakat des Grafikers Josef Mukarowsky.

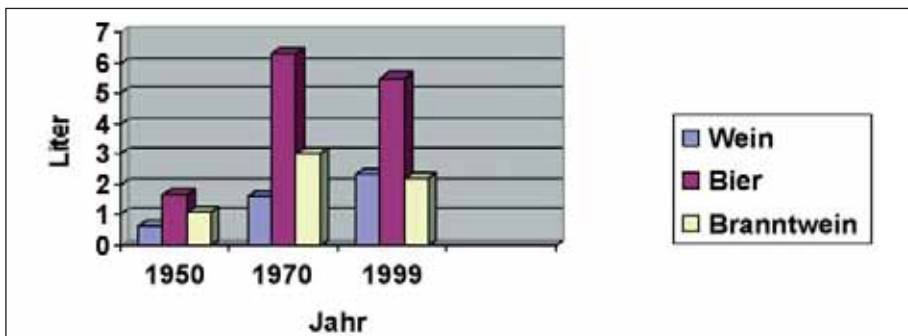
erscheint der Funktionswandel, der den Gebrauch alkoholischer Getränke auf ihre Eigenschaft als Genussmittel reduziert, weit fortgeschritten. Damit verbunden beschleunigt sich auch der Prozess der Verdrängung des Alkoholkonsums aus der Arbeitswelt in die Freizeit. Als Voraussetzung und Folge dieser Entwicklungen etabliert sich ein Massenmarkt alkoholfreier Erfrischungsgetränke. Zum ersten Mal werden alkoholfreie Biere oder Weine angeboten. Ein neues Körper- und Gesundheitsbewusstsein wie auch die Anfänge des Breitensports verändern zumal in der jüngeren Generation die Einstellung zum Alkoholenuss.

### Im Krieg wurde Deutschland „trocken gelegt“

Der Erste Weltkrieg leitete in Deutschland eine von wirtschaftlichen, politischen und gesellschaftlichen Krisen und Katastrophen geschüttelte Zeit ein, die von kurzen Phasen der Stabilität abgesehen einem permanenten Ausnahmezustand gleichkam. Auch in der Alkoholgeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts nimmt diese Epoche eine Sonderstellung ein.

Als sich die hochfliegenden Erwartungen auf ein rasches und erfolgreiches Ende des Krieges als Illusion entpuppten, sah sich das Deutsche Reich vor der Aufgabe, die

**Abb. 2: Verbrauch von Wein, Bier und Branntwein pro Kopf der Bevölkerung 1950, 1970 und 1999 (I Weingeist) in der BRD**



Versorgung mit und die Verteilung von Rohstoffen, Futter- und Grundnahrungsmitteln staatlich zu lenken und sicherzustellen. Für das Alkohol produzierende Gewerbe ebenso wie die Verbraucher stellte sich mit der Zwangsbewirtschaftung ein altes, mittlerweile in Vergessenheit geratenes Problem, der Interessenskonflikt zwischen der Erzeugung eines Genussmittels und der vordringlichen Sicherung der Ernährung. So gehörten *Brennverbote* lange Zeit zum obrigkeitlichen Repertoire des Krisenmanagements bei Hungersnöten. Obgleich das Reich nicht zu dem Mittel eines direkten Produktionsverbotes griff, erwies sich die 1915 eingeführte *Kontingentierung*, d. h. die staatlich festgesetzte Zuteilung der Rohstoffe, als kaum weniger wirksam. Bis 1918 sank die Kontingentierung für die Brauindustrie auf nurmehr 10 Prozent der vor dem Krieg verarbeiteten Gerstemengen. Deutschland wurde regelrecht „trockengelegt“, der Alkolverbrauch sank während der letzten beiden Kriegsjahre auf ein knappes Zehntel des Niveaus der Jahrhundertwende.

### Die Zwischenkriegszeit als Ausnahmezustand

Da die Zwangsbewirtschaftung in den ersten beiden Nachkriegsjahren nicht wesentlich gelockert wurde, änderte sich daran zunächst nur wenig, bevor mit der Aufhebung der Kontingentierung und im Gefolge der Inflationskonjunktur 1921–22 wieder ein Anstieg des Konsums zu beobachten war, der im folgenden Jahr durch die Hyperinflation bereits wieder gestoppt wurde. Erst in den sogenannten guten Jahren der Weimarer Republik scheint sich das Trinkverhalten in Deutschland wieder zu normalisieren. 1929 klettert der Alkoholverbrauch auf seinen höchsten Stand in der Zwischenkriegszeit, ohne allerdings auch nur entfernt an die Margen der Jahrhundertwende heranzureichen.

Die große Depression 1929–1933 beendet den kurzen Aufschwung und lässt den Konsum auf lediglich 60 Prozent der Vorkrisenwerte schrumpfen. Der katastrophale Einbruch des Arbeitsmarktes und stagnierende oder sinkende Einkommen bei jenen, die noch in Lohn und Brot sind, erklären diese Entwicklung indes nicht allein. Sie ist vielmehr auch als Reaktion der Verbraucher auf den enormen Preisanstieg zu verstehen, der die alkoholischen Getränke infolge mehrfacher Steuererhebungen so teuer macht wie nie zuvor. Belastete der Fiskus den Bierkonsum nach der

Währungsstabilisierung schon mit einer Abgabe, die doppelt so hoch lag wie vor dem Kriege, stieg die Steuerquote bis 1930 noch einmal um ca. 100 Prozent. Hinzu kam die Gemeindebiersteuer, die im Zuge der kommunalen Finanznot zwischen 1930 und 1932 drastisch anstieg. Im Durchschnitt belastete der Staat den Bierkonsum mit einem fünfmal höheren Betrag als 1923, im Vergleich zur Jahrhundertwende war die Biersteuer auf das zwanzigfache (gegenüber dem in der norddeutschen Brausteuergemeinschaft geltenden Satz) gestiegen. Da eine gleichfalls hohe Steuerlast auf Spirituosen die Rückkehr zum Branntwein verhinderte, fiel der Alkohol-Pro-Kopfverbrauch mit drei Litern nahezu auf den Nachkriegsstand zurück.

Mit der wirtschaftlichen Erholung nach 1933 stieg auch der Alkoholkonsum wieder an. Dies geschah jedoch eher zögerlich und mit – gemessen am Tempo des Konjunkturaufschwungs – unterproportionalen Wachstumsraten. 1938, auf dem Höhepunkt einer ökonomischen Entwicklung, die ausländische Beobachter von einem deutschen Wirtschaftswunder sprechen ließ, lagen die Verbrauchswerte noch deutlich unter dem zehn Jahre zuvor erreichten Stand. Diese Zurückhaltung gegenüber dem immer noch wichtigsten Genussmittel der Zeit lässt sich als „Erfolg“ einer nationalsozialistischen Wirtschaftspolitik interpretieren, die die Konsumgüterindustrie gegenüber solchen Branchen benachteiligte, die für die Ausrüstung wichtig waren, und fügt sich ein in das Bild der allgemein bescheiden gebliebenen Ernährungsgewohnheiten. Wie der Alkohol- liegt auch der Fleischverbrauch trotz des staunenswerten Aufschwungs unter dem Niveau von 1929.

Im Zweiten Weltkrieg schließlich bestimmt erneut eine Mangelwirtschaft den Alltag, die den Genussmittelkonsum immer weiter einschränkt und für viele Menschen zu einem seltenen Vergnügen werden lässt. Die 1939 beginnende Durststrecke dauert diesmal zehn Jahre.

Zwei Phänomene lassen die Zwischenkriegszeit als Ausnahmeperiode in der Alkoholgeschichte des 19. und 20. Jahrhunderts erscheinen: zum einen die unetete, von kurzen Auf- und abrupten Abschwüngen gekennzeichnete Bewegung des Konsumverlaufs, auf der anderen Seite die außerordentlich niedrige Verbrauchshöhe. Vor allem letztere Erscheinung, die sich im übrigen während dieser Zeit ebenso in Skandinavien, Westeuropa und den USA beobachten ließ, verlangt

eine tiefgehende Erklärung. Ohne Frage zählen der mit dem Krieg stark abgesunkene Lebensstandard, die zeitweise verbreitete hohe Arbeitslosigkeit und die allgemein unsichere wirtschaftliche Situation zu den wichtigsten Einflussfaktoren. Eine große Rolle spielte zweifellos auch der durch den kräftigen Zugriff des Fiskus hervorgerufene Preisanstieg.

### Ein Einstellungswandel

Damit allein lässt sich die ungewöhnliche Reserve gegenüber den Alkoholika allerdings nicht hinreichend begründen. Von nicht zu unterschätzender Bedeutung scheint vielmehr die wachsende Konkurrenz neuer Waren und Freizeitangebote gewesen zu sein. So erlebte der Zigarettenkonsum in den zwanziger Jahren einen rasanten Aufstieg, lockte das Kino, buhlten neue Einrichtungsgegenstände und technische Geräte zunehmend um die Gunst der Verbraucher, deren Kaufkraft im Verhältnis zur Vorkriegszeit nicht nur nicht gewachsen war, sondern in der Mehrzahl der Jahre einen geringeren Spielraum aufwies.

Dass sich offensichtlich so viele Konsumenten gegen das traditionelle Genussmittel entschieden, muss als Reflex eines spürbaren Einstellungswandels gewertet werden, der seinen Ursprung in den letzten beiden Jahrzehnten des Kaiserreichs hatte. Gerade jene Altersgruppen zwischen 20 und 40 Jahren, die in der Regel die größte Nachfrage nach alkoholischen Getränken entwickeln, hatten als Jugendliche und junge Erwachsene das Trinkverhalten in einer Zeit erlernt, die gekennzeichnet war durch eine intensive öffentliche Diskussion über die Gefahren des Alkoholmissbrauchs für die Gesundheit des Individuums, die wirtschaftliche oder auch militärische Leistungskraft der Nation. Die deutsche Anti-alkoholbewegung, die nach 1900 ihren Höhepunkt erlebte und mehrere hunderttausend Mitglieder zählte, erreichte mit ihren Aufklärungskampagnen Schulen, Betriebe und Armee. Bewusst gewählte Abstinenz oder ein sehr maßvoller Alkoholenuss galten bei vielen Jugendlichen nun nicht mehr als Schwäche, sondern eher als Ausweis zeitgemäßen Verhaltens. So propagierte etwa die deutsche Jugendbewegung zeitweise den Grundsatz der Alkoholabstinenz. Auch wenn man die Reichweite der Temperenzbewegung nicht überschätzen sollte, so wurde dem Alkoholkonsum von vielen Verbrauchern der Zwischenkriegszeit, die in den Jahren vor 1914 groß geworden waren, nicht mehr die gleiche Priorität zugemessen, die er noch für ihre Väter besaß.

### Die „Fresswelle“ der Fünfzigerjahre war mit einem rapiden Anstieg des Alkoholkonsums verbunden

Dass viele Menschen einen Großteil des Ertrages, den das wundersame Wirtschaftswachstum der jungen Bundesrepublik brachte, zunächst in die Befriedigung ursprünglicher Lebensbedürfnisse ummünzten, kann angesichts der langen Jahre des Hungers und einer kargen Ernährung im Krieg kaum verwundern.



Ebensowenig mag es überraschen, dass mit der berühmten „Fresswelle“ der Fünfzigerjahre ein rapider Anstieg des Alkoholverbrauchs verbunden war. Insbesondere die Biertrinker schienen in kürzester möglicher Frist nachholen zu wollen, was in den Vierzigerjahren gezwungenermaßen versäumt worden war. Von gut vierzig Litern im Jahr 1950 kletterte der Pro-Kopfkonsum in nur neun Jahren auf über 100 Litern.

Der Verzehr von Spirituosen und Wein blieb dagegen anfangs auf niedrigem Niveau zurück, bevor sich seit der Mitte bzw. dem Ende der Fünfzigerjahre auch diese Getränkegruppen dem scheinbar unaufhaltsamen Wachstumstrend anschlossen. Zu Beginn der Sechzigerjahre scheint der erste große Nachholbedarf gestillt, die Zuwachsraten werden kleiner, ohne dass indes ein Ende des Booms abzusehen wäre.

Mitte der Siebzigerjahre schließlich wird der Höhe- und Wendepunkt der Entwicklung erreicht. Mit zwölfteinhalb Litern reiner Alkohol pro Kopf und Jahr trinken die Westdeutschen soviel wie seit nahezu einem Jahrhundert nicht mehr. Ein Bierverbrauch von 150 Litern, statistisch verteilt auf jeden Bundesbürger vom Säugling bis zur Greisin, markiert einen nationalen Rekord.

Nach einer kurzen Phase der Stagnation auf hohem Niveau beginnt der Gesamtverbrauch in den Achtzigerjahren langsam, aber unübersehbar zu sinken, wobei der Abwärtstrend vornehmlich durch den zunehmenden Verzicht auf hochprozentige Spirituosen verursacht wird. In den Neunzigerjahren schließlich sinkt auch die Biernachfrage spürbar ab, was nun auch den Gesamtverbrauch kräftig nach unten zieht. Gegenwärtig bewegt sich der Alkoholkonsum mit 10 Litern auf dem niedrigsten Stand seit 1968.

Die zunehmende Abkehr von den alkoholischen Getränken während der letzten Dekade spiegelt sicherlich nicht allein ein verändertes, restriktiveres Einstellungsklima wider. Sie ist zunächst das „natürliche“ Ergebnis eines demographischen Prozesses, der *Alterung* unserer Gesellschaft. Während der Anteil der jüngeren, konsumstarken Altersgruppen schrumpft, wächst der Anteil älterer Verbraucher, die aus Gesundheitsgründen einen maßvolleren Alkoholgenuß pflegen.

Gleichwohl deutet vieles daraufhin, dass die gesellschaftliche Akzeptanz hohen Alkoholkonsums deutlich geringer geworden ist.

### Alkoholkonsum und ökonomische Prosperität

Überblickt man das Auf und Ab der langen Oberflächenlinie, die sich in der statistischen Erfassung des Durchschnittskonsums abbildet, lassen sich folgende Bewegungsmerkmale unterscheiden und in den Zusammenhang äußerer wie innerer Einflussfaktoren einordnen. Wenden wir uns zunächst den Aufschwüngen zu. Sie sind – mit Ausnahme der Zwischenkriegszeit – jeweils von relativ langer Dauer (vom Ausgang der Napoleonischen Kriege bis zum Ende der 1830er-

Jahre, von 1855 bis 1875, von 1949 bis zur Mitte der Siebzigerjahre), starten im Anschluss an eine Phase starken Mangels und signalisieren einen großen Nachholbedarf. Sie vollziehen sich weiterhin in aller Regel als Teil eines allgemeinen wirtschaftlichen Aufschwungs und bei weitgehender Abwesenheit öffentlichen Problembewußtseins. Steigender Alkoholverbrauch, als gesellschaftliches, nicht als individuelles Phänomen, ist also stets ein Indikator ökonomischer Prosperität.

Dementsprechend lässt sich ein Großteil der abrupten Einbrüche und Abschwünge im Zusammenhang von Ernährungskrisen und Konjunktorentwicklung erklären. Als wirksame Verbrauchsbremse erweisen sich überdies Steueranhebungen, so in den Jahren 1887, 1906 und 1909 wie in der Zeit der Weimarer Republik.

### Doch es gibt nicht nur äußere Zwänge

Aus heutiger Perspektive erscheinen vor allem jene Perioden stagnierenden oder



### ... oder Selters

„Wasser trinkt das liebe Vieh“, heißt es in einem populären Lied. Dagegen hat die Mineralwasser-Industrie anzukämpfen versucht, indem sie ihre Flaschen prächtig aufmotzte, wie hier auf einem Plakat des Grafikers Kirchbach. Im Rahmen des heutigen Gesundheitsbewusstseins stellt der Mineralwasserkonsum kein Statusproblem mehr dar.



sinkenden Alkoholkonsums von besonderem Interesse, die in eine Zeit gleichbleibend guter oder sich noch verbessernder Entwicklung des Lebensstandards fallen. Sie zeigen, dass das Trinkverhalten keineswegs allein auf äußere Zwänge reagiert. Eine der Triebfedern dieser sozialen Selbstregulation bilden die *Substitutionsprozesse*. Steigende Einkommen werden nur bis zu einer gewissen Grenze in ein absolutes Mehr an Alkoholgenuss verwandelt. Sie dienen dann dem vermehrten Umstieg auf geschmacklich anspruchsvollere und vor allem auch *prestigeträchtige* Getränke. Dieser Austauschvorgang umfasst im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert vornehmlich den Wechsel vom Branntwein auf das teurere Bier und äußert sich seit den 1960er-Jahren in einem kräftigen Wachstum des Verbrauchs von Wein und Sekt.

### Offenbar existiert auch eine relativ stabile Sättigungsgrenze

Nicht weniger Interesse verdienen schließlich auch die Spitzen und Wellenkämme der Verbrauchsbewegung. Ihr Vergleich über 200 Jahre zeitigt ein überraschendes Ergebnis. Es existiert offenbar eine relativ stabile Sättigungsgrenze der Pro-Kopf-Konsumtion. Sie liegt bei 10 bis 13 Litern reiner Alkohol und wird erreicht bei zum Teil krass von einander abweichender getränkespezifischer Verteilung, stark differierender Altersstruktur der Bevölkerung und auf höchst unterschiedlichen Stufen des Lebensstandards. Dieses Wachstumslimit könnte man, zumindest für den hier beobachteten Zeitraum, als Schmerzgrenze einer gesellschaftlichen Güterabwägung interpretieren, die zwischen der festverankerten Tradition, den positiven Werten und Leistungen des Alkoholgenusses auf der einen Seite und den mit ihm untrennbar verbundenen, stets in Kauf genommenen individuellen wie sozialen und ökonomischen

Dieses Bild kann aus urheberrechtlichen Gründen nicht angezeigt werden

### Trinken

kann Durstlöschen, Genießen oder aber Alkoholmissbrauch sein. Es kommt immer darauf an, wo, wie und warum.

Foto: dpa-Fotoreport

Schäden auf der anderen Seite vollzogen wird. In der Annäherung an diese Sättigungsmarken wie in der Entfernung von ihnen unter unterschiedlichen Angebots- und Nachfrageverhältnissen offenbart sich die Beharrungskraft des Trinkverhaltens ebenso wie die Tatsache, dass es sich beim Alkoholkonsum auch in Deutschland um eine anpassungsfähige und recht veränderliche Größe handelt.

### Literaturhinweise:

Irmgard Eisenbach-Stangl: Eine Gesellschaftsgeschichte des Alkohols. Produktion, Konsum und soziale Kontrolle alkoholischer Rausch- und Genussmittel in Österreich 1918-1984, Frankfurt/M., New York 1991

James S. Roberts: Drink, Temperance and the Working Class in Nineteenth-Century Germany, Boston 1984

Hasso Spode: Alkohol und Zivilisation. Berauschung, Ernüchterung und Tischsitten in Deutschland bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts, Berlin 1991

Heinrich Tappe: Auf dem Weg zur modernen Alkoholkultur. Alkoholproduktion, Trinkverhalten und Temperanzbewegung in Deutschland vom frühen 19. Jahrhundert bis zum Ersten Weltkrieg, Stuttgart 1994 (Hans Jürgen Teuteberg, Peter Borscheid (Hg.): Studien zur Geschichte des Alltags, Bd.12)

Ders.: Der Genuss, die Wirkung und ihr Bild: Werte, Konventionen und Motive gesellschaftlichen Alkoholverbrauchs im Spiegel der Werbung, in: Peter Borscheid, Clemens Wischermann (Hg.): Bilderwelt des Alltags. Werbung in der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts, Stuttgart 1995, S. 222-241

Ulrich Wyrwa: Branntwein und „echtes Bier“. Die Trinkkultur der Hamburger Arbeiter im 19. Jahrhundert, Hamburg 1990

---

Die Zeitschrift „Der Bürger im Staat“ wird herausgegeben von der LANDESZENTRALE FÜR POLITISCHE BILDUNG Baden-Württemberg.

Direktor der Landeszentrale: Dr. h.c. Siegfried Schiele

Schriftleiter: Prof. Dr. Hans-Georg Wehling, Staffenbergstraße 38, 70184 Stuttgart, Telefax (07 11) 16 40 99-77.

Herstellung: Schwabenverlag media gmbh, Senefelderstraße 12, 73760 Ostfildern (Ruit), Telefon (07 11) 44 06-0, Telefax (07 11) 44 23 49

Vertrieb: Verlagsgesellschaft W. E. Weinmann mbH, Postfach 12 07, 70773 Filderstadt, Telefon (07 11) 7 00 15 30, Telefax (07 11) 7 00 15 30.

Preis der Einzelnummer: € 3,33, Jahresabonnement € 12,80 Abbuchung.

Die namentlich gezeichneten Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt die Redaktion keine Haftung.

Nachdruck oder Vervielfältigung auf Papier und elektronischen Datenträgern sowie Einspeisung in Datennetze nur mit Genehmigung der Redaktion.

Elend und Alkoholkonsum hängen nicht unmittelbar zusammen

# Der Mythos vom Elendstrinken

Die Realität der frühen Fabrikarbeiterschaft im Raum Aachen 1750–1850

Von Gunther Hirschfelder



Priv.-Doz. Dr. Gunther Hirschfelder, Historiker und Volkskundler, vertritt den Lehrstuhl für Volkskunde an der Universität Bonn.

**Zwischen 1750 und 1850 veränderte die Welt ihr Gesicht grundlegend: Das Agrarzeitalter wurde vom Industriezeitalter abgelöst. In den frühen Fabriken schufteten die Arbeiter unter unmenschlichen Bedingungen. Gängiger Forschungsmeinung zufolge tranken sie Unmengen an Alkohol, um das Elend ertragen zu können. Die Realität ist freilich vielschichtiger.** Red.

## Ein Topos bis heute – und die Realität?

Man schrieb das Jahr 1825, als der Arzt Dr. Hoepffner, als Stadtphysikus zuständig für das Aachener Gesundheitswesen, die „allzugroße Lebenslust“ und den „bei den Fabrikarbeiten hier allgemeinen übermäßigen Genuss berauschender Getränke“ beklagte – das sei für die Gesundheit überaus schädlich. Dr. Hoepffner vertrat eine damals gängige Meinung. So wandte sich der Aachener Polizeidirektor im November 1843 erbost an den Bürgermeister des frühindustriellen Stadtteils Burtscheid:

„Bei dem Schankwirth Fürstenberg soll sich häufig, besonders an Sonnabenden und Sonntagen abends, eine Menge schlechten Gesindels einfinden, bis spät in die Nacht zechen und dann in betrunkenem Zustande die Ruhe und Sicherheit der Gegend zwischen Burtscheid und Aachen bedeutend gefährden.“

Auch hier könnte es sich bei dem vermeintlichen Gesindel um raubeinige Fabrikarbeiter gehandelt haben; denn als Friedrich Engels, gemeinsam mit Karl Marx Begründer des Sozialismus, 1839 seine polemische Skizze des Wuppertaler Raumes entwarf, meinte er damit die

frühindustriellen Regionen schlechthin: „Besonders Sonnabend und Sonntag und abends um elf Uhr“ würden zahlreiche Betrunkene aus den Kneipen strömen:

„Die Gründe dieses Treibens liegen auf der Hand. Zuvörderst trägt das Fabrikarbeiten sehr viel dazu bei. Die Weber, die einzelne Stühle in ihren Häusern haben, sitzen vom Morgen bis in die Nacht gebückt und lassen sich dabei vom heißen Ofen das Rückenmark ausdörren. Was von diesen Leuten dem Mystizismus nicht in die Hände gerät, verfällt ins Brantwein trinken.“

Von derart sittenlosem Verhalten wurden in der Zeit, als die Fabriken erfunden wurden und neue Verhaltensregeln erst definiert werden mussten, sogar junge Frauen angesteckt. Was der zuständige Landrat über das Industriestädchen Eupen schrieb, galt auch für das nahe gelegene Aachen:

„Hier in der Stadt kommt es z. B. sehr häufig vor, dass schon Mädchen von 17–18 Jahren (Fabrikarbeiterinnen) in den Viktualienläden einen Schnaps trinken, und je älter sie werden, desto mehr Schnäpse haben sie nöthig, so dass sie zuletzt trotz einem Karrenbinder saufen können.“

Schilderungen wie diese sind keine Seltenheit, und die einseitige Sichtweise der Zeitgenossen hat die landläufige Meinung ebenso wie Vorurteile von Wissenschaftlern bis heute geprägt. So gehen weite Bereiche der modernen Forschung davon aus, dass die Arbeiter in den frühen deutschen Fabriken außerordentlich viel Brantwein tranken, dass sie den Schnaps von den Fabrikanten sogar regelrecht verabreicht bekamen. Einer jüngeren Studie zufolge „brauchte der Arbeiter seinen Dusel, um die Arbeit überhaupt durchstehen zu können. Je nach Arbeitsplatz gab es verschiedenen Gründe, zur Flasche zu greifen“. Fabrikarbeit sei „ohne Rauschmittel nicht durchzustehen“ gewesen.

Das klingt zunächst plausibel; aber ein Blick auf die Situation in der Gegenwart zeigt auch, dass Elend und Alkohol- bzw. Drogenproblematik nicht immer unmittelbar zusammenhängen. Im Folgenden sollen die eingangs zitierten Quellen kritisch hinterfragt werden. Dazu muss die soziale Realität der Gewerbe-Region in und um das rheinische Aachen geschildert werden. Zuvor ist aber die Frage zu beantworten, warum gerade der Aachener Raum des späten 18. und des frühen 19. Jahrhunderts im Zentrum unserer Beobachtung steht.

## Die Frühindustrialisierung – eine Zeit dramatischen Wandels, auch in den Ernährungsgewohnheiten

Im Verlauf der Geschichte gab es immer Wandel; manchmal zwar behäbig, so dass man fast von Stagnation sprechen kann;

aber immer wieder auch rasant. Solche Phasen beschleunigten Wandels sind für historische Analysen von besonderem Interesse, denn an ihnen lassen sich generelle Strukturen von Kultur und Gesellschaft besonders gut ablesen, und schließlich leben wir heute am Ende des Industriezeitalters ebenfalls in einer Zeit großer Umbrüche.

Dramatischen Wandel erlebte auch die Zeit zwischen 1750 und 1850, denn seit der Mitte des 18. Jahrhunderts waren weite Bereiche der europäischen Gesellschaften einem Veränderungsprozess unterworfen, dessen Dynamik schließlich zu einem grundlegenden gesellschaftlichen Gestaltwandel führte. Dieser Wandel sparte kaum einen Lebensbereich aus. In vielen europäischen Regionen arbeiteten, argumentierten, aßen und wohnten die Menschen um 1850 grundsätzlich anders als um 1750. Es gab zwar auch soziale und geografische Inseln und Reliktgebiete, in denen der Puls der Zeit langsamer schlug, aber in einigen Innovationszentren wie Aachen, dem Süden Sachsens oder dem Tal der Wupper vollzogen sich die Veränderungen in deutlich kürzerer Zeit. Das betraf vor allem die ökonomischen Rahmenbedingungen. Im Verlauf des 18. Jahrhunderts erlebte die Wirtschaft in einigen europäischen Regionen ein beschleunigtes Wachstum, das im 19. Jahrhundert schließlich zur Ausbreitung des fabrikindustriellen Systems und damit zur Industrialisierung führte. Diese Prozesse werden auch als *Protoindustrialisierung* und als *Industrielle Revolution* bezeichnet.

Im Verlauf dieses Prozesses wandelten sich auch die Ernährungsgewohnheiten. Jetzt wurde in weiten Teilen Mitteleuropas der Schritt von der frühneuzeitlichen Brei- zur späteren Broternahrung vollzogen, Kartoffel und Kaffee eroberten die Speisepläne breiter Bevölkerungskreise. Schließlich handelte es sich sowohl in Bezug auf Alltags- als auch auf Festspeisen um eine Phase breiter Popularisierung früher Oberschichtlicher oder seltener Speiseelemente. Das betrifft auch den Brantwein, der zuvor nur eine untergeordnete Rolle gespielt hatte, jetzt aber zum Massengut wurde.

## Aachen – Motor des Fortschritts im Westen Deutschlands

Die Industrialisierung war kein flächen-deckendes Phänomen, sondern sie ging von wenigen Innovationszentren aus. Unter diesen Zentren spielte Aachen auch im europäischen Maßstab eine Führungsrolle.

Die alte Reichsstadt Aachen war *verkehrsgeografisch* günstig positioniert, und die

*naturräumlichen* Voraussetzungen waren gut. Aachen wurde von einer der wichtigsten europäischen Verkehrsadern gestreift und lag im Zentrum einer Region, in der seit dem Mittelalter Wolltuche für den Export hergestellt wurden. Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts weitete sich diese Produktion stark aus. Weite Bereiche des südlich von Aachen gelegenen Mittelgebirges, der Eifel, wurden von diesen protoindustriellen Prozessen durchdrungen. Im 18. Jahrhundert bildeten die Tuch- und die Nadelherstellung sowie das Kur- und Badewesen die wichtigsten Wirtschaftszweige. Die Ökonomie der Stadt war zünftig geprägt und in einen festgefühten, engen Rahmen gepresst. Im Zuge der Ausweitung des Verlagsystems wuchs die Verflechtung der Stadtwirtschaft mit der ihres zunftfreien Hinterlandes. In der zweiten Jahrhunderthälfte erfasste eine schwere wirtschaftliche, politische und gesellschaftliche Krise die alte Stadt. Während die Armut zum beherrschenden sozialen Problem wurde, ergaben sich in den Zentren, die an der Peripherie der Region lagen, neue Möglichkeiten, zu Wohlstand zu gelangen.

In den 1790er Jahren wurde Aachen von französischen Truppen besetzt, bald faktisch und schließlich auch formal in den französischen Staat eingegliedert. Nach dem Ende des französischen Intermezzos fielen Aachen und das ganze Rheinland 1815 an Preußen. In den Jahren vor 1820 erlebte das Rheinland schwere Agrar- und Wirtschaftskrisen, die aber rasch überwunden werden konnten. Bis zur Mitte der 1830er Jahre machte der Übergang zur industriellen Produktion erhebliche Fortschritte. Zollverein und bessere Exportchancen führten in der Folgezeit zu einem regelrechten Wirtschaftsboom, den auch die Unruhen und die revolutionären Ereignisse nicht nachhaltig stören konnten. Gleichzeitig führten die frühindustriellen Produktionsverhältnisse und die enormen sozialen Schwankungen und Unsicherheiten zu einer Ausweitung der Armut und zum Phänomen des Pauperismus, das einer ganzen Epoche ihren Namen gab.

Das zweite Viertel des 19. Jahrhunderts war in der Region Aachen von einem Nebeneinander verschiedener Produktions- und Lebensverhältnisse gekennzeichnet. Während die frühen Fabriken gut verdienende Facharbeiter beschäftigten und Frauen und Kinder hemmungslos ausbeuteten, waren weite Bereiche des ländlichen Textilgewerbes noch der vorindustriellen Heimarbeit verhaftet. Sie standen zunächst ebenso im Schatten der Neuerungen des Industriezeitalters wie die Mehrzahl der Bauern und Landarbeiter.

Im deutschen und im kontinentaleuropäischen Vergleich verliefen die aufgezeigten Prozesse in der Region Aachen atemberaubend schnell. In kaum einem Raum waren die gewerbliche Durchdringung im 18. Jahrhundert so intensiv und die Wachstumsraten so hoch. Keine Gegend des deutschsprachigen Raumes hatte zwischen 1770 und 1840 innerhalb der Spanne von nur einem Menschenleben einen derartig tiefgreifenden und alle Lebensbereiche berührenden Wandel erlebt.

### Ein hoher Stellenwert alkoholischer Getränke bereits in Handwerk und Manufaktur

Obleich der Aachener Raum ein zentrales frühindustrielles Zentrum war, arbeiteten zunächst nur wenige Menschen in eigentlichen *Fabriken*, also in geschlossenen Werkstätten mit arbeitsteiliger Produktion und zentralen Kraftmaschinen. Vielmehr war das traditionelle Handwerk, auf dessen Stärke der Reichtum vieler Städte seit dem Mittelalter beruhte, noch lange vorherrschend. Erst seit dem späten 18. Jahrhundert entwickelten sich erste Handwerksbetriebe zu Fabriken im engeren Sinn. Um die Verhaltensweisen der fabrikindustriellen Welt verstehen zu können, bedarf es daher zunächst einer Analyse des handwerklichen Bereichs.

Wie in den meisten deutschen Städten prägte auch in Aachen das *Zunftsystem* die Struktur des Handwerks seit dem späten Mittelalter. Auch darüber hinaus waren die Zünfte bedeutend, denn ihnen kamen vielfältige religiöse, wirtschaftliche, soziale und politische Funktionen zu. Diverse Quellenzeugnisse zeigen, dass die Mitglieder der meisten Zünfte regelmäßig alkoholische Getränke konsumierten, und dass diese Getränke auch eine entscheidende Rolle im System der sozialen Beziehungen und der Kommunikation spielten. Das lag nicht zuletzt daran, dass dem Genuss alkoholischer Getränke ein hoher Stellenwert eingeräumt wurde, und dass gemeinsames Trinken zu den wichtigsten Freizeitsbeschäftigungen gehörte, denn die Städte waren arm an öffentlichen Plätzen, und oft bot die Gaststube den einzigen Raum, der frei zugänglich war und der Licht, Wärme und Schutz vor dem Wetter bot.

Im Handwerk spielten die Aufnahme in eine Zunft und die Meisterfeiern eine herausragende Rolle. Wer etwa in die Vereinigung der Bäcker oder der Mützenmacher aufgenommen werden wollte, musste im 17. und im 18. Jahrhundert genügend Getränke bereit stellen, damit die Kollegen eine angemessene und „zünftige“ Feier veranstalten konnten.

Der *Wein* war zunächst das wichtigste Getränk. Da es im Verlauf der Frühneuzeit (1500–1800) deutlich kühler wurde, ging der Weinanbau in Mitteleuropa zurück und der Preis für den Wein stieg. Vor allem die Gesellen konnten sich den teuren Wein jetzt oft nicht mehr leisten. Daher trat das billigere Bier nun häufig an die Stelle des Weins.

Das *Sozialleben der Handwerker* ist in den überlieferten Zeugnissen meist nur schwer zu rekonstruieren, aber die Quellen, die über die Trinkgewohnheiten berichten, erlauben doch einige Rückschlüsse. Sie zeugen von der tiefen Kluft, die Meister und Gesellen trennte. So wissen wir, dass die Funktionsträger der Handwerkerzusammenschlüsse feierliche Anlässe in den Zunfthäusern begingen, die sich um den Aachener Markt gruppieren, während die Gesellen sich in den Kneipen treffen mussten.

Alkoholische Getränke spielten auch bei der *Entlohnung* eine wichtige Rolle. Das zeigt ein Beschluss der Aachener Stadtverwaltung aus dem Jahr 1656, der festlegte,

„wie viel einem arbeiter täglich an geldt und da man ihme auch bier od broedt dar Zu geben müße, wie viel man also an geldt, Bier und broedt ihme reichen solle“.

Für ihre Arbeit sollten die Handwerker also sowohl Bier also auch Bargeld erhalten. Zwei Tage darauf legte ein Edikt fest, „daß ein Jeder handtwerckers Meister ahn taglohn haben solle, 12 Mark und 2 kannen bier ein knecht aber 10 Mark und gleichfalls 2 kannen Bier“.

Derartige Regelungen waren weit verbreitet. Dass die angegebenen Mengen – 1656 betrug der Tageslohn für einen Meister über 13 Liter – am Arbeitsplatz getrunken wurden, ist jedoch unwahrscheinlich. Warum schrieb man also derartige Mengen an Bier fest? Die Wirtschaft war unsicher, Inflation und schwankende Konjunktur verhinderten stabile Lohnverhältnisse, und eine Naturalisierung der Lohnzahlungen hatte den Vorteil, inflationsunabhängig zu sein. In Zeiten steigender Preise brauchten die Löhne dann nicht nachverhandelt zu werden. In den Quellen wird auch nicht immer ersichtlich, ob das erwähnte Bier überhaupt ausgeschenkt wurde. Wie beim bekannteren *trockenen Weinkauf* konnte es sich bei Naturalabgaben gelegentlich auch um reine Rechnungseinheiten handeln.

Dennoch steht fest, dass vor der Industrialisierung zumindest in einigen Handwerksbetrieben regelmäßig Alkohol getrunken wurde. Vor allem bei besonders staubigen Tätigkeiten, so die landläufige Meinung, waren alkoholische Getränke unbedingt erforderlich. So erhielten jene Arbeiter, die 1743 in rheinischen Hilden im Zuge des Kirchenneubaus Kalkgruben aushoben, pro Tag neben Bargeld (zwölf Stüber) einen „pint Brandwein im Wert von 3 Stübern und sechs maaßen Bier im Wert von 2 Stübern pro Maaß“; obgleich das Bier leicht war, handelte es sich doch um erhebliche Alkoholmengen! In einigen Bereichen kam es zur Ausbildung von Akkordlöhnen. So forderten die Aachener Scherergesellen wenig später „eine Kann oder Maaß Bier fur Jede scher, wie gewohnt“. Der Stadtrat, der den Streit mit den Meistern zu schlichten hatte, fand diese Forderung angemessen und bestimmte zwei Wochen darauf:

„Nicht weniger solle in Betref des Sceeren-Schleifens einem Knecht von jeder scheere eine Stund an Lohn und ein Maas Bier entrichtet werden.“ In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts treten die Verhältnisse deutlicher zutage. Die Wirtschaft gewann an Dynamik, aber Phasen steilen Aufschwungs wurden auch immer wieder von schwerwiegenden Krisen abgelöst. So gab es jetzt längere Phasen, in denen bis zu einem Drittel der Meister arbeitslos waren und sich damit in einer unbestimmten Position zwischen Handwerk und arbeitsloser städtischer Unterschicht befanden. Das hatte zur Folge, dass in guten Jahren gerne und viel getrunken wurde, während die Gläser in schlechten Zeiten oft leer blieben.

### Zweierlei Maß

Die Obrigkeiten legten bei der Bewertung des Verhaltens der Untertanen zweierlei Maß an. Ein Schriftwechsel des Jahres



1772 macht deutlich, welcher Teil der arbeitenden Bevölkerung vor allem kritisiert wurde: Am 23. April beklagte Kaiser *Joseph II.*, sein Dekret werde immer wieder missachtet. Er drohte Strafen an, auch in Aachen, und zwar „ins besondere gegen die Gesellen, so den Missbrauch des so genannten blauen Montags hartnäckig fortsetzen wollten.“ Kaiser und Stadtrat wurden noch deutlicher und untersagten ausdrücklich

„die an vielen Orten fortdauernde Haltung der so genannten blauen Montage, wo sich die Handwerksgesellen der Arbeit eigenmächtig entziehen, und auch die willigen Arbeiter mit Widerspruch der Meisterschaft davon abhalten, so dass an den Orten, wo dergleichen Unfug nicht gestattet wird, oft ein Mangel an Handwerksgelellten erscheint.“

Der „Blaue Montag“ war aber immer nur eine vorübergehende Erscheinung. Tatsächlich vertranken einige junge, ledige und gutverdienende Gesellen ihren wöchentlich ausgezahlten Lohn manchmal bis in den Montag hinein, aber von einem durchgängigen Muster kann keine Rede sein. Der Grund ist vor allem in den hohen Preisen zu sehen. Oft musste fast der ganze Lohn aufgewendet werden, um überhaupt satt zu werden. Daher blieb jeglicher Alkoholkonsum für viele ein seltener Luxus.

Den hohen Preis und die hohe kulturelle Wertigkeit des Alkoholkonsums belegt schließlich die Rolle, die das Trinken in den Aachener Zunftunruhen des Jahres 1760 spielte. Als die Gesellen aus Protest ihre Arbeit niederlegten, ließen sie sich mit Bier und Schnaps bestechen, um an die Werkbänke zurückzukehren.

Belege liegen ebenfalls für die gutverdienenden und hochspezialisierten Nadelhersteller vor. Ihre Zunft unterhielt in Aachen eine Unterstützungskasse, die allerdings bei Verletzungen oder Krankheit nur dann half, wenn Trunkenheit als Ursache ausgeschlossen werden konnte. Dieser Passus ist Beweis, dass solche Unregelmäßigkeiten in Betracht kamen und zum Teil auch gängige Praxis waren.

Den wenigen Quellen, die von trinkenden oder gar betrunkenen Handwerkern berichten, steht eine Praxis gegenüber, die viele Handwerker zum Verzicht verurteilte. Über die Manufakturarbeiter Stolbergs berichtete *Carl Georg Theodor Kortum* am Ende des 18. Jahrhunderts:

„Sie genießen die ganze Woche hindurch nur kalte, schlechte Speise, die sie sich von Hause mitbringen, und trinken Wasser.“

Über die Schmiede und die übrigen Metallhandwerker schrieb der Arzt:

„Man bedenke, dass die Leute durch die Glut des Schmelzfeuers während dem Gießen erhitzt und über und über von Schweiß triefend, an den Brunnen zu laufen pflegen, und eine Menge kaltes Wasser hineinstürzen um sich abzukühlen.“

Vor allem in Krisen Jahren wie etwa 1794 war an den Kauf teurer Getränke nicht zu denken. „Saure Milch, ganz dünner Kaffee“, etwas anderes gab es für die Stolberger Metallhandwerker und ihre Familien laut *Kortum* nicht.

Letztlich traten im breit gefächerten Handwerk der Region Aachen in reichs-

erschläffungszustände, manchmal auch Geschwüre. Der vom Magen nicht veränderte Alkohol gelangt in den Darm, wo er ganz ähnlich wirkt und sehr bald Schwächezustände erzeugt. Von da gelangt er durch Aufsaugung ins Blut und



Abb. 249. Der Trinker in seinem Heim

schädigt die Gefäße und die Herzwände. Herzvergrößerung mit nachfolgender Verfettung (Bierherz), auch Lungenerkrankungen sind die weiteren Folgen.

Vom Herzen aus wird das alkoholhaltige Blut allen Geweben zugeführt. Hier macht es seine schädigende Wirkung ebenfalls geltend. Leber und Niere erkranken schwer, es entwickeln sich Stauungszustände, Erweiterung, Verfettung oder Schrumpfung und schließlich unter wachsenden Beschwerden Funktions-

Die Frau als Hausärztin

36

### „Der Trinker in seinem Heim“

ist diese Illustration in einem populären Gesundheitsbuch betitelt, das erstmals 1901 erschien und viele Auflagen erlebt hat. Die Trostlosigkeit des Trinkerdaseins sollte mit diesem Bild vermittelt werden. Wobei offen bleibt, ob der Alkoholismus zur Trostlosigkeit führt oder umgekehrt Armut und trostlose Existenz zum Alkohol greifen lässt. Denn eine Flasche sieht man auf dem Bild eigentlich nicht. Der Alkoholismus der „feinen Leute“ jedenfalls brachte keine solchen warnenden und abschreckenden Bilder hervor.

Aus: *Anna Fischer-Dückelmann*: „Die Frau als Hausärztin“

städtischer Zeit lediglich Handwerker aus Wachstumsbranchen mit guten Verdienstmöglichkeiten bezüglich ihrer Trinkgewohnheiten in den Vordergrund. Es ist davon auszugehen, dass die Tuchscherer- und die Nadlergesellen eine eigenständige und spezifisch ausgeprägte Trinkkultur entwickelten, die ihrer Identität und dem großen Selbstbewusstsein ihrer Branche entsprach.

### Wovon war der hohe Alkoholkonsum abhängig?

Die Jahre um 1800 brachten weiten Teilen Europas Brüche, wie sie tiefer kaum hätten sein können. Ähnlich wie an der Wende zum 21. Jahrhundert wandelten sich die wirtschaftlichen und die politischen Rahmenbedingungen im Zuge der französischen Revolution und der Industrialisie-

rung grundlegend. Zunächst blieb allerdings das alte Handwerk noch viel wichtiger. Wiederum sind es die Trinkgewohnheiten, die den Alltag der Werk tätigen in dieser Umbruchszeit beleuchten. 1820 berichtete ein Beobachter aus dem ebenfalls frühindustriellen Zentrum Siegen:

„Der Hammerschmied, der Hüttenarbeiter, der begüterte Bauersmann trinkt, außer Bier, auch gewöhnlich Kaffee, Brantwein, ... während der Bergmann, der Handwerker und der ärmere Bauersmann sich glücklich fühlen, wöchentlich einigemal Bier trinken zu können.“

Bei den traditionellen Handwerkern der Region Aachen nahmen hinsichtlich der Trinkgewohnheiten lediglich die *Gerber* eine Sonderrolle ein. 1844 lehnte der Landrat von Malmedy den Brantweinverkauf auf Kredit grundsätzlich ab, bemerkte aber, dass „die sehr zahlreich vorhandenen Gerbereiarbeiter, die auf den Brantweingenuss fast angewiesen sind, des Creditrens wirklich bedürfen“. Der Streit um den Ausschank an die Gerber beschäftigte die Behörden über Jahre hinweg, was darauf hindeutet, dass im Ledergewerbe tatsächlich verhältnismäßig viel getrunken wurde. Dabei dürften sowohl die permanente Geruchsbelastung und die hohe Feuchtigkeit bei der Arbeit als auch das hohe Lohnniveau der Gerber eine Rolle gespielt haben. Zwar berichteten die *Gemeinnützigen und unterhaltenden Rheinischen Provinzialblätter* 1832 und 1833 wiederholt von trunksüchtigen Schreibern, Schustern, Sattlern oder Buchbindern, aber diese Belege sind regional weit gestreut und dürften eher auf die thematische Vorliebe eines Redakteurs als auf eine besondere Häufung zurückzuführen sein. Die starke *Konjunkturabhängigkeit*, der auch die Trinkgewohnheiten im Bereich des alten Handwerks unterlagen, illustriert ein Schreiben, das der Geilenkirchener Landrat 1844 an die Regierung Aachen richtete:

„Es kommen Fälle vor, wo Trunkenbolde, denen die Wirthe wegen mangelnden Geldes ferner nicht mehr borgen wollten, eine Zeitlang vom Genusse des Brantweins sich fern halten; so bald sie aber Gelegenheit haben, irgendwo neuen Credit zu finden, wird ihre Trinklust wieder erwacht und sie sind dort die beständigen Kunden. Häufig ist dies der Fall bei Handwerkern, die im Winter wenig oder gar keinen Verdienst haben. Sie borgen schon auf den künftigen Verdienst.“

Bei der Erforschung der Lebensverhältnisse an der Schwelle zum Industriezeitalter wurde das so genannte *Trucksystem* in der Vergangenheit intensiv diskutiert. Dabei erhielten Handwerker und Arbeiter den Lohn als Naturalabgaben. Aber nicht, um ihn in unsicheren Zeiten stabil zu halten, sondern um die Menschen zusätzlich auszubeuten, denn beim Trucksystem, das in England durchaus gebräuchlich war, mussten die Arbeiter die Ware zu überhöhten Preisen bei ihren Arbeitgebern kaufen. Dieses System habe, so die Forschung, vor allem dem steigenden Brantweinkonsum Vorschub geleistet. Zumindest in der Region Aachen lassen sich dieser Trend und das damit verbundene Trinken am handwerklichen Arbeitsplatz

allerdings nicht beobachten. Der Landrat von Geilenkirchen bestätigte 1847 sogar, „dass der zu Linnich wohnende Kaufmann Johann Reiner Franken an die in seinen beiden Mühlen zu Brachelen ... beschäftigten 50–60 Arbeiter keinen Brantwein verabreicht, und den Arbeitern sogar der Genuss des Brantweins durch den Miethvertrag untersagt ist“. Selbst für die Bauhandwerker finden sich keine Belege, die auf regelmäßigen Konsum auf der Baustelle hindeuten. Lediglich „nach Vollendung eines Gebäudes“ wurden im Regierungsbezirk Aachen üblicherweise viele „Gläser und Flaschen“ geleert.

### Trinken innerhalb fester Regeln

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass das Handwerk das städtischen Leben der Stadt Aachen im 18. Jahrhundert maßgeblich prägte und dass das Handwerk auch in der frühindustriellen ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch eine maßgebliche Rolle spielte. Im alltäglichen Leben der Handwerker nahm das gemeinsame und gesellige Leben einen wichtigen Platz ein. Es war eine männlich dominierte Welt, in welcher der Alltag nach festgelegten Regeln verlief. Die individuellen Spielräume blieben gering: Ein Zimmermannsgeselle war an seiner Kleidung zu erkennen, er verkehrte vornehmlich mit anderen Zimmerleuten, und rund um die Uhr wurde von ihm verlangt, sich wie ein Zimmermann zu benehmen. Handwerker tranken gerne und meist möglichst viel. Dabei verhielten sie sich in der Regel so, wie es die Zeitgenossen erwarteten. Die Meister blieben häufig unter sich, und es war unter ihrem Stand, in der Freizeit mit Gesellen zu verkehren. Während die Gesellen häufig Bier tranken, grenzten sich die Meister ab, indem sie den teureren Wein bevorzugten. Es war vor allem der hohe Preis des Alkohols, der verhinderte, dass es häufiger zu Ausschreitungen kam, denn regelmäßigen Genuss größerer Alkoholmengen konnten sich nur wenige spezialisierte und gut verdienende Handwerker leisten.

In den Werkstätten wurde während der Arbeit nur selten Alkohol getrunken; lediglich einzelnen Berufsgruppen wurde regelmäßiges Trinken während der Arbeit zugestanden.

Besonders auffällig wird die Stellung der Handwerker in der Gesellschaft, wenn man einen Blick auf das Verhältnis zwischen Alkoholkonsum und Gewaltanwendung wirft. Die Aachener Handwerker waren auch noch in der frühindustriellen Zeit fest in das Sozialleben integriert, sie nahmen einen klar definierten Platz in der Gesellschaft ein und waren einem jeweils spezifischen Verhaltenskodex unterworfen. Gewalthandlungen, die etwa im Rahmen von Wirtshausschlägereien auftraten, folgten einem festgelegten Muster. Diese Muster sah etwa vor, keine Gewalt gegen Schwächere anzuwenden oder niemanden ernsthaft zu verletzen. Zudem verliefen solche Schlägereien im öffentlichen Raum und damit unter öffentlicher Kontrolle, was Eskalationen verhinderte. Der geregelte Konfliktablauf rührte nicht zuletzt daher, dass Handwerker zwar gerne tranken, dass Zustände totaler Nar-

kotisierung aber dennoch kaum auftraten, da die soziale Gruppe solches Verhalten nicht geduldet hätte.

### Die Fabrik: die neue Werkstatt

In den Jahren um 1800 kam eine völlig neue Form der Werkstatt in den deutschen Westen, und dort zuerst in die kapitalstarke protoindustrielle Stadt Aachen. Es handelte sich um die Fabrik, die allerdings Jahrzehnte brauchte, um zur vorherrschenden Form zu werden. Während die Anzahl der Aachener, die in der Stadt vor 1825 in geschlossenen Fabrikbetrieben arbeiteten, im Bereich weniger Hundert lag, stieg sie in den 30er Jahren, lag aber immer noch deutlich unter 2.000, wovon etwa 20% Kinder unter 14 Jahren und knapp die Hälfte Frauen waren. Bis zum Ende der 40er Jahren ist dann ein Anstieg auf über 10.000 zu verzeichnen, von denen die meisten in der Textilindustrie arbeiteten.

Dort liefen mehrere Produktionsprozesse parallel nebeneinander ab und erforderten von den Beschäftigten unterschiedlichste Qualifikationen. Der Gemengelage der Produktionsabläufe entsprach eine differenzierte Berufsstruktur. Während hochspezialisierte Spinner oder Färber schon früh gut verdienten und oft in zentralen Betrieben arbeiteten, waren viele Weber auch in den 1840er Jahren noch zu Hause beschäftigt. Sie waren der Willkür der Verleger und den Unbilden des Marktes besonders stark ausgesetzt. Im landwirtschaftlichen Nebengewerbe, aber auch am traditionellen und verhältnismäßig einfach zu bedienenden Webstuhl halfen Frauen und ältere Kinder. In Einzelfällen mag es vorgekommen sein, dass der Mann sich „Weber“ nannte und die Arbeit seiner Familie organisierte, aber Frau und Kinder die eigentlichen Weber waren. Wer diesbezüglich geschickt war und fleißige Angehörige hatte, konnte ebenso zu bescheidenem Wohlstand kommen wie junge, alleinstehende Weber.

In den Fabriken arbeiteten also sowohl ausgebeutete, schlecht verdienende und unterernährte Kinder und Frauen als auch Facharbeiter, die sich hoher Löhne und hohen Ansehens erfreuten.

Die Forschung, darauf wurde bereits hingewiesen, geht vielfach davon aus, dass in der frühen deutschen Fabrik außerordentlich viel Brantwein getrunken wurde, um das Elend der schweren Arbeit ertragen zu können. Werfen wir also zunächst einen Blick auf das Trinken in den Fabriken, und dann auf die Berufsspezifika der Arbeiter.

### Sinnlose Betäubung oder maßvoller Genuss?

#### Der Alkoholkonsum in den Fabriken

Zunächst zur Frage, ob in den Fabriken selbst getrunken wurde. Als die Aachener Behörden zwischen 1817 und 1824 mehrere Stellungnahmen zur Situation der „Uebelstände“ in den Fabriken vorlegten, erwähnten sie dort die alkoholischen Getränke mit keinem Wort. Das Fehlen von Belegen in diesen Unterlagen rührt möglicherweise von einer toleranten Sichtweise der Behörden her, die vermeintlich *vernünftigen* Konsum im



Zusammenhang mit Missständen nicht für erwähnenswert erachteten. Als 1823 die Güter der Firma *Eichelmann* in Aachen versteigert wurden, standen neben zahlreichen Webstühlen und Kämmen auch „eiserne Braukessel“ zum Verkauf, zumindest vages Indiz für von dem Betrieb betriebene Heimbrauerei. Schließlich gab es industrielle Großbrauereien erst seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, und es ist durchaus wahrscheinlich, dass Werkstätten ebenso ihr eigenes Bier brauten, wie es in den Gaststätten und Privathaushalten vielfach üblich war.

Zweifellos war die Arbeit in den frühen Fabriken anstrengend, viel Durst musste gestillt werden; wie groß die Anteile von Alkoholika bzw. Wasser waren, ist wegen der dünnen Quellendecke nicht zu ermitteln. 1825 heißt es in einem Bericht über den westfälischen Regierungsbezirk Arnsberg, vor allem in den Drahtfabriken seien die Arbeitsverhältnisse wegen der Menge an Eisenstaub und der großen Hitze unmenschlich. Der „Genuss von Flüssigkeiten“ sei besonders wichtig, es würden „die Arbeiter aber nur alkoholische Flüssigkeiten zu trinken“ pflegen.

### Prestige-Trinken?

In der Rheinprovinz verfahren viele Betriebe wie die Firma *Oberempe* im Wuppertal, deren *Reglement für die Spinnerei* 1836 „jedem Arbeiter das Branntweintrinken, besonders aber das Tabakrauchen, wie alles Hin- und Herlaufen, so auch das Singen und Plaudern unanständiger Sachen“ verbot. Diese Ordnungen waren aber sehr uneinheitlich. Während die Vierseener Baumwollspinner- und -weberei *Berger & Co.* 1842 bestimmte, niemand dürfe „Bier und Branntwein mitbringen ... oder während der Arbeit trinken“, schränkte Paragraf elf der Fabrikordnung der Cromforder Firma *Brügelmann* zwei Jahre darauf ein: „Geistige Getränke dürfen nicht in die Fabrik gebracht werden, ausgenommen mit besonderer Erlaubnis des Spinnmeisters, wenn dieser es in einzelnen Fällen für nöthig hält.“

Offenbar war es in einigen Fabriken zunächst durchaus üblich gewesen, während der Arbeit Schnaps zu trinken. In solchen Fällen handelte es sich aber nicht um versteckte Suchttrinker oder um Arbeiter, die mit dem Alkohol ihr Elend betäuben wollten. Vielmehr war das hohe gesellschaftliche Ansehen des Branntweins für das gelegentliche Schnapstrinken in den frühen Fabriken verantwortlich. Diskussionen über die Schädlichkeit des Alkohols wurden zwar geführt, verliefen aber kontrovers, und kaum jemand fand es bedenklich, wenn der Meister am Vormittag ein Glas Schnaps trank, sofern er sich nicht auffällig betrank.

### Die amerikanisch-englische Mäßigkeitsbewegung schwappt auch nach Deutschland

Die unkritische Einstellung zum Alkoholkonsum änderte sich erst seit den 1840er Jahren, als die Ideen der amerikanisch-englischen Mäßigkeitsbewegung auch in Deutschland rezipiert wurden. So meldete



### Mit Heimat und Bodenständigkeit werben Brauereien seit eh und je.

ein *Die Enthaltssamkeitssache in der Rheinprovinz* betitelten Artikel, der 1845 im *Rheinischen Beobachter* erschien, in vielen Betrieben werde nun deutlich weniger getrunken, weil „mehrere Fabrikbesitzer ihren Arbeitern keinen Branntwein mehr zum Frühstück verabreichen“. Ob es seine solche Praxis jedoch in Aachen jemals gegeben hatte, ist fraglich: Seit den 1830er Jahren bemühte sich das preußische Innenministerium in Berlin, gegen jene Missstände vorzugehen, die aus dem Betrieb von Schankwirtschaften durch Fabrikanten erwachsen waren. Ein umfangreicher Briefwechsel, den Berlin in dieser Angelegenheit mit den Aachener Behörden führte, macht nämlich deutlich, dass es dort niemals derartige Zustände gegeben hatte, und dass lediglich wenige abseits gelegene Fabriken ihren Arbeitern Getränke verkauften.

Was bleibt als Fazit, wenn wir das Trinken in den Aachener Fabriken des zeitigen 19. Jahrhunderts betrachten? Die frühindus-

trielle Fabrik der Region Aachen war offenbar kein Ort, an dem übermäßiger Alkoholkonsum weit verbreitet war und gefördert wurde. In der Mehrzahl der Betriebe wurden die von der preußischen Regierung vorgegebenen Normen durchgesetzt. Möglicherweise tranken einige Arbeiter auch im Betrieb ihr mitgebrachtes Bier, soweit es die Lohnverhältnisse zuließen. Eine Abhängigkeit von den Arbeitsbedingungen ist zu vermuten, sicher bestand sie von der geografischen Lage. In den frühen Textilfabriken des städtischen Bereichs wurde kaum getrunken, während in abgelegenen Eisenhütten nach Ansicht fast aller Betroffener Bier und Branntwein in Maßen kaum schaden konnten. Ähnliche Verhältnisse dürften beispielsweise auch in den Glashütten geherrscht haben. Der Industrialisierungsschub der 1840er Jahre erschwerte den Behörden den Überblick. Den Fabriken direkt angeschlossene Kneipen begannen eine – wenn auch marginale – Rolle zu



### Trinkgenuss ohne Alkohol?

Wie die Reklame zeigt, sind die Versuche so neu nicht, alkoholfreies Bier herzustellen, das auch wirklich nach Bier schmeckt.

spielen. Zu beachten ist schließlich, dass die unteren Behörden die Intentionen der Regierung zuweilen nicht erkannten und die Normen, die sie durchzusetzen hatten, unterschiedlich auslegten.

### Ein enger Zusammenhang zwischen qualifizierter Fabrikarbeit und Alkoholkonsum

Die frühe Aachener Arbeiterschaft war heterogen strukturiert. Viele waren und blieben arm, und Alkoholkonsum und regelmäßiger Wirtshausbesuch waren zu teuer. Dennoch treten immer wieder Arbeiter in Erscheinung, die offenbar doch über die Stränge schlagen konnten. Am 12. November 1827 gab der Aachener Nachtwächter an, gestern sei ihm „auf seiner Runde in der hiesigen Hauptstraße ein Trunkenbold von Achen kommend lärmend“ entgegen geschritten, „laut ausrufend: ich scheiße auf die ganze Polizei“. Es habe sich um einen jungen Fabrikweber *Breyer* gehandelt.

Woher hatte der junge Mann das Geld? Warum konnte er immer wieder in die Wirtschaft gehen und verlor trotz der ständigen Entgleisungen seine Arbeitsstelle nicht? Am Ende der französischen Zeit konnte sich ein Weber von seinem Tageslohn noch vier Kilogramm Brot kaufen, sein Auskommen war gut. In der preußischen Zeit sanken die Einkommen der Weber kontinuierlich. Dennoch verfügte zumindest *Breyer* über genügend Geld, um regelmäßig über die Stränge zu schlagen, und auch weitere Quellen weisen darauf hin, dass die Weber in den Aachener Wirtshäusern die mit Abstand größte Besuchergruppe bildeten. Zudem gaben sie auch mehr aus als andere und

gerieten wegen ihrer Trunkenheit eher in Konflikt mit den Gesetzen. Am 24. Juni 1817 beispielsweise beschwerte sich der Wirt *Adam Knops* beim Burtscheider Bürgermeister „und erklärte, dass Daniel Schlösser, Jacob Schlösser, und Leonard Kraus, Weber von hier, gestern Nachmittag gegen sechs Uhr in seinem Hause unanständigen Excesse getrieben“ und versucht hätten, „den Wirth zur Thür hinaus zu schmeißen“.

Die ökonomische Situation der Weber, die unseren Quellen zufolge bis zu diesem Zeitpunkt offenbar noch gut oder zumindest befriedigend gewesen war, verschlechterte sich in den folgenden Jahren deutlich. Als sich die Mechanisierung beschleunigte, konnten sie sich den Wirtshausbesuch nicht mehr leisten. So steht den vielfach belegten Zechgelagen der Weber der 1820er Jahre ein Schweigen der Quellen nach 1830 gegenüber: Wer nun den Sprung vom heimischen Webstuhl in die besser bezahlten und höher qualifizierten Stellen nicht geschafft hatte, der war, wenn er verantwortungsvoll haushaltete, weitgehend zur Abstinenz verurteilt.

In den 40er Jahren wurde die Situation vieler Weber hoffnungslos. Zu jenen, die sich aufgaben, gehörte *Franz Dauzenberg*. Im Dezember 1843 schrieb der Burtscheider Bürgermeister über ihn:

„Nachdem der hier wohnende Weber *Franz Dauzenberg* durch fast ununterbrochenes Brandtwein trinken so weit gesunken, dass er außer Stande kam, für sich und seine beiden unerwachsenen Kinder mehr Brod zu schaffen und jedes Mal bei seiner Trunkenheit die Straßen durchzog und ungebührliche anstößige Äußerungen machte und dadurch den ärgerlich-

sten Straßen- Auflauf verursachte, habe ich ihn ... inhaftieren lassen.“

Trotz längeren Aufenthalten in Besserungsanstalten wurde *Dauzenberg* immer wieder rückfällig, vertrank auch das Geld seines Vaters, „wobei er nach ausgeschlafenerm Rausch immer Besserung versprochen, aber nichts gehalten hat“, bis er nach diversen Eskapaden im Mai 1847 aus den Quellen verschwindet. *Weber* wie *Dauzenberg* waren Opfer des Pauperismus. Nur wegen ihres Alkoholmissbrauchs ist ihr Schicksal überliefert.

Früher als andere Textilfachkräfte arbeiteten die Wollspinner in den Fabriken, aber die Polizeiakten erwähnen sie nur selten. Möglicherweise spielten mentale Gründe eine Rolle: Während die Situation sich für die Weber laufend verschlechterte, sicherte eine weniger schnelle Entwicklung der Spinnentechnik in Kombination mit dem Wirtschaftsaufschwung die Einkommen der Spinner und führte zu Überstunden, hohen Löhnen und guten Zukunftsaussichten. Andere Berufe der Branche werden nur am Rande erwähnt, so dass die Trinkgewohnheiten ihrer Vertreter im Dunkeln bleiben.

Letztlich besaß die polemische Skizze des Wuppertaler Raumes, die *Friedrich Engels* 1839 entwarf, auch für Aachen ein Stück Gültigkeit. Tatsächlich bestand ein enger Zusammenhang zwischen qualifizierter Fabrikarbeit und Alkoholkonsum. Aber es waren eher die gutverdienenden Facharbeiter, die regelmäßig tranken, während die schlechtbezahlten Hilfskräfte – das erkannte *Engels* nicht – in der Regel vom Wirtshausbesuch ausgeschlossen blieben, obgleich auch von ihnen einige dem Alkohol verfielen, ihr Handeln dann aber sozial und ordnungspolitisch geächtet wurde,



weil sie ihre Fürsorgepflichten vernachlässigten.

### Ein Zeichen der Emanzipation?

Abschließend sei auf eine Sonderentwicklung hingewiesen, die in engem Zusammenhang mit der Industrialisierung steht. Wir haben gesehen, dass extreme Rauschzustände bei der Arbeiterschaft aus den verschiedensten Gründen nur selten waren, das Schlagwort vom Elenndrinken also Topos bleibt. Das liegt nicht zuletzt daran, dass Menschen meist nach denjenigen Verhaltensnormen handeln, die sie kulturell erlernt haben: Tradierendes Wissen wird so lange in soziale Realität umgesetzt, wie es die Zustände erlauben. Da die frühen Fabrikarbeiter oft aus der Handwerkerschaft stammten, handelten sie in der Fabrik auch wie Handwerker. Wir haben aber auch gesehen, dass die Fabriken viele *Frauen* beschäftigten, die keinen solchen Hintergrund hatten. Vor allem die *jugen Mädchen*, die wegen ihrer Leistungsfähigkeit oft über recht viel Geld verfügten, waren nun in einer Situation, in der sie auf keine Vorbilder zurückgreifen konnten. Diese Fabrikmädchen schufen eine eigene, spezifische Alkoholkultur, die auch den gemäßigeren Konsum einer selbstbewussten, völlig neuen Voreritergeneration implizierte. Der eigenständige und neue Alkoholgebrauch steht dabei für einen neuen Lebensstil, der weite Bereiche des täglichen Lebens betraf, u.a. wohl auch die Beziehungen der Geschlechter zueinander. Die schon in der Zeit der ersten Fabriken selbständig trinkenden Frauen spielten dabei die Rolle echter Emanzipationspioniere. Dem Eingangszitat, dem zufolge einige „Mädchen von 17–18 Jahren (Fabrikarbeiterinnen)“ wie „Karrenbinder saufen“ konn-

ten, kommt demnach eine große Realitätsnähe zu.

### Es waren keineswegs die Arbeiter, die am meisten tranken

Zusammenfassend bleibt festzuhalten, dass die Trinkgewohnheiten den unterschiedlichen Entwicklungssträngen der beruflichen Differenzierung der Region Aachen folgten, identitätsbildende Funktion hatten und auf diese Weise instrumentalisiert wurden.

In reichsstädtischer Zeit traten vor allem Fachkräfte aus dem Nadel- und dem Textilgewerbe in den Vordergrund, die über gute Verdienstaussichten und Zukunftsperspektiven verfügten. Die bereits im 18. Jahrhundert starke Konjunkturabhängigkeit betraf u.a. die Bauern, während die Trinkgewohnheiten der Mitglieder der Stadtverwaltung offenbar geringeren Schwankungen ausgesetzt waren.

Die Trends des 18. setzten sich im 19. Jahrhundert fort; aber es gab auch Ausnahmen. So scheinen die Gerber, obgleich hinsichtlich ihres Einkommen eher im Mittelfeld rangierend, mehr als andere getrunken zu haben. Das Beispiel der Weber hat gezeigt, dass eine günstige Wirtschaftsentwicklung zur Genese einer eigenen Trinkkultur führen konnte. Diese musste dann jedoch unter dem ökonomischen Druck der 1830er Jahre wieder aufgegeben werden. Diejenigen, deren Berufsfeld durch die Industrialisierung gesellschaftlich aufgewertet wurde, gingen oft und gerne ins Wirtshaus, tranken dort aber nicht übermäßig und wurden auch kaum verhaltensauffällig. Das traf vor allem für die Berufe zu, deren Einkommenssituation sich verbesserte, also vor allem für die Spinner und die Scherer, unter denen im Zeitalter des Pauperismus eine ausgespro-

chen gute und gesellige Stimmung geherrscht zu haben scheint. Eine Sonderrolle spielten auch die frühen Fabrikarbeiterinnen, die ihrem Anspruch auf soziale Rechte durch eine Trinkkultur Ausdruck verliehen, die sich an männlichen Vorbildern orientierte. Im gesamtgesellschaftlichen Kontext muss beachtet werden, dass es keinesfalls Handwerker oder Arbeiter waren, die in vor- oder frühindustrieller Zeit am meisten tranken; die absolute Spitzenstellung hatten in dieser Hinsicht wohlhabende männliche Kaufleute und Wohlstandsbürger mittleren Alters inne.

Die eingangs zur Diskussion gestellte These, dass „der Arbeiter seinen Dusel“ brauchte, „um die Arbeit überhaupt durchstehen zu können“ und auch am Arbeitsplatz zur Flasche griff, trifft für die Region Aachen keinesfalls zu.

### Literaturhinweise:

Ebeling, Dietrich, Mager, Wolfgang (Hgg.): Protoindustrie in der Region. Europäische Gewerbelandschaften vom 16. bis zum 19. Jahrhundert, Bielefeld 1997

Erdmann, Claudia: Aachen im Jahre 1812. Wirtschafts- und sozialräumliche Differenzierung einer frühindustriellen Stadt, Stuttgart 1986

Herres, Jürgen: „Die geringeren Klassen und der Mittelstand“ gehen „täglich mehr der Verarmung entgegen“. In: Zeitschrift des Aachener Geschichtsvereins 98/99 1992/93, Teil 2, S. 381–446

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt/New York 2001

Hirschfelder, Gunther: Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters. Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel. Band 2: Die Region Aachen 1700 bis 1850. Köln/Weimar/Wien 2003 (im Druck). In dieser Publikation finden sich alle Nachweise für die in diesem Text zitierten Quellen.

Hirschfelder, Gunther: Fruchtwein und Schnaps, Bürgertochter und Fabrikmädchen. Weiblicher Alkoholkonsum als Indikator des Rollenverständnisses an der Schwelle zum Industriezeitalter. In: Christel Köhle-Hezinger u.a. (Hg.), Männlich. Weiblich. Zur Bedeutung der Kategorie Geschlecht in der Kultur, Münster/New York/München/Berlin 1999, S. 282–294

Dieses Bild kann aus urheberrechtlichen Gründen nicht angezeigt werden

*Mal ein Bier, eine Flasche Wein oder ein Gläschen Schnaps: Die Europäer sind keine Kostverächter, wenn es um den Konsum alkoholischer Getränke geht. In reinen Alkohol umgerechnet liegt der Pro-Kopf-Verbrauch in zahlreichen Ländern bei über zehn Liter im Jahr. Der Statistiker des Bundesverbandes der Deutschen Spirituosen-Industrie (BSI) zufolge liegen die Deutschen mit 10,5 Liter gleichauf mit den Franzosen. Allerdings ist Alkohol nicht gleich Alkohol: In den Mittelmeerländern wird viel Wein getrunken, in Deutschland dagegen vor allem Bier. Die Skandinavier konsumieren vergleichsweise wenig „geistige Getränke“, was sich vor allem durch die hohen Steuersätze auf Alkohol erklären lässt.*  
Globus

# Säuglingsernährung und Stillpropaganda

Ein Beitrag zur Geschichte der öffentlichen Gesundheitsfürsorge

Von Jörg Vögele



Dr. Jörg Vögele ist Privatdozent für Neuere und Neueste Geschichte und stellvertretender Direktor am Institut für Geschichte der Medizin sowie Mitglied der Abteilung Wirtschaftsgeschichte des Historischen Seminars der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf; Fellow der Universität Liverpool (Department of Economic and Social History; 1994–2000). Vormalige Lehrtätigkeit an den Universitäten Konstanz, Liverpool und Prag.

Hauptarbeitsgebiete sind Sozialgeschichte der Neuzeit in europäisch vergleichender Perspektive; Sozial- und Kulturgeschichte von Urbanisierung und Globalisierung; Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Deutschlands und Englands im 19. und 20. Jahrhundert; Bevölkerungs-, Umwelt- und Wissenschaftsgeschichte.

Der deutliche Anstieg der Lebenserwartung während der letzten 150 Jahre ist im wesentlichen auf einen dramatischen Rückgang der Säuglingssterblichkeit zurückzuführen. Wurde der Tod eines Säuglings traditionell als unabwendbares Schicksal angesehen, so änderte sich dies gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Angesichts sinkender Geburtenraten wurden vielfältige Anstrengungen unternommen, die Säuglingssterblichkeit zu reduzieren. Als entscheidender Ansatzpunkt galt die Ernährungsweise der Säuglinge. Hauptziel der entstehenden Säuglingsfürsorge wurden deshalb sowohl die Bereitstellung adäquater tierischer Milch als vor allem auch die Hebung der geringen Stillquoten. Mit Stillpropaganda und Stillprämien sollten die Mütter zum Stillen ihrer Säuglinge angehalten werden. Organisatorische Probleme, der starke

Zwangscharakter der Maßnahmen und vor allem die vollkommene Verkennung der lebensweltlichen Verhältnisse in den unteren Schichten beschieden der Bewegung vor dem Ersten Weltkrieg allerdings nur begrenzten Erfolg. Gleichwohl wurden systematische Strategien der Säuglingsfürsorge erarbeitet, die schließlich zu weiten Teilen in die Weimarer Sozialpolitik einfließen und bis heute das Herzstück kommunaler Programme zur Verbesserung der Situation der Säuglinge in der Dritten Welt bilden.

## Verdoppelung der Lebenserwartung in den letzten 150 Jahren

In den letzten 150 Jahren hat sich in Westeuropa die durchschnittliche Lebenserwartung bei der Geburt mehr als verdoppelt. Betrug sie etwa bei der Gründung des Deutschen Reiches bei Männern rund 36 Jahre und bei Frauen rund 39 Jahre, so hat sie sich mittlerweile auf etwa 74 Jahre bei Männern und 80 Jahre bei Frauen erhöht. Dies ist zu einem entscheidenden Maß auf den drastischen Rückgang der Säuglingssterblichkeit zurückzuführen. Erreichte im Kaiserreich in manchen Jahren nur jeder dritte Säugling eines Geburtsjahrganges das Erwachsenenalter, so liegt die Säuglingssterblichkeit heute bei 6,7 von 1 000 Lebendgeborenen, und die Lebenserwartung der Säuglinge ist weitaus höher als die der Einjährigen und Älteren. Eine entscheidende Trendwende in der Entwicklung der Säuglingssterblichkeit setzte um die Wende zum 20. Jahrhundert ein (Abbildung 1).

## Die Vorzüge der Muttermilch sind nicht nur ernährungsphysiologischer Natur

Entsprechende Erklärungsversuche führen unterschiedliche Ursachen an. Als Schlüsselvariablen für Höhe und Entwicklung der Säuglingssterblichkeit gelten die Legitimität der Säuglinge, die Kinderzahl pro Familie, Umweltbedingungen und Lebensstandard, Bildungsgrad der Eltern und vor allem die vorherrschenden Ernährungspraktiken.<sup>1</sup> Konkret geht es dabei um die Frage, wieviele Frauen ihre Säuglinge stillten und wann der Übergang zu künstlicher Ernährung erfolgte. Künstliche Ernährung war mit einer hohen Säuglingssterblichkeit verbunden, Stillen dagegen mit niedrigen Sterbeziffern, denn es vermindert die Risiken einer Mangelernährung und bietet einen gewissen Schutz vor akuten Infektionskrankheiten. Muttermilch ist nicht nur ernährungsphysiologisch ideal, sondern überträgt auch Immunstoffe der Mutter und ist zudem relativ steril. Dagegen fördert künstliche Ernährung das Infektionsrisiko, besonders wenn die Nahrung mit Milch oder Wasser zubereitet, oder, wie es in manchen Gegenden Brauch war, von Erwachsenen vorgekaut wurde. Berücksichtigt waren insbesondere der sogenannte Mehlbrei oder auch Zuckerwasser, die beide häufig morgens zubereitet und drei bis viermal am Tag aufgewärmt wurden. Aus den ländlichen Gebieten Süddeutschlands wurden auch Praktiken berichtet, bei denen der Schnuller mit zerkleinertem oder vorgekauhtem Zwieback und Zucker

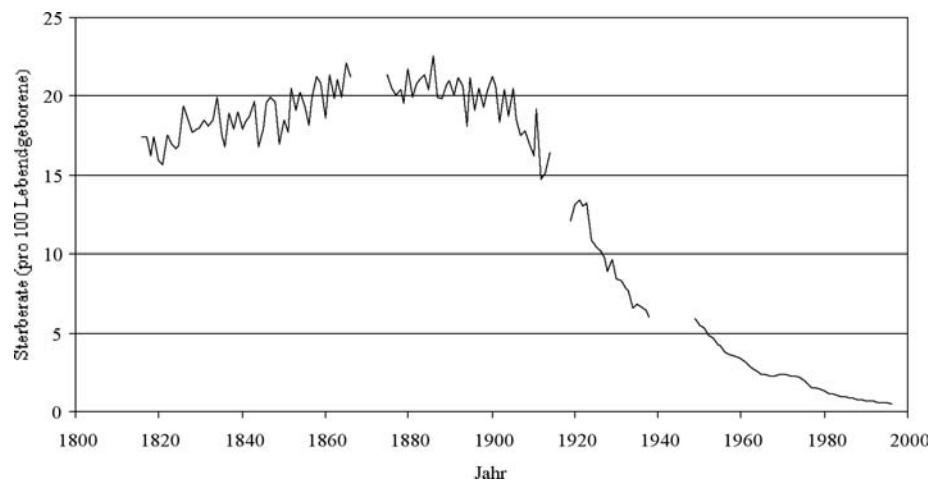


Abb. 1: Die Entwicklung der Säuglingssterblichkeit in Deutschland, 1816–1996  
Preußen 1816–1900, Reichsgebiet 1901–1938, bis 1989 westl. Bundesgebiet, ab 1990 ges. Bundesgebiet

Quellen: F. Rothenbacher, Zur Entwicklung der Gesundheitsverhältnisse in Deutschland seit der Industrialisierung, in: E. Wiegand und W. Zapf (Hgg.), Wandel der Lebensbedingungen in Deutschland. Wohlfahrtsentwicklung seit der Industrialisierung, Frankfurt a. M. 1982, S. 335–424; Statistisches Jahrbuch für die Bundesrepublik Deutschland, Stuttgart 1978–1998.



gefüllt, manchmal zusätzlich in Bier getaucht, oder sogar mit einer Beigabe von Mohnsamenabsud oder Opium zur Beruhigung angereichert wurde. Beklagt wurde von den Fachleuten ferner die weitverbreitete Verwendung von Branntwein, um Säuglinge und Kinder zu ernähren.

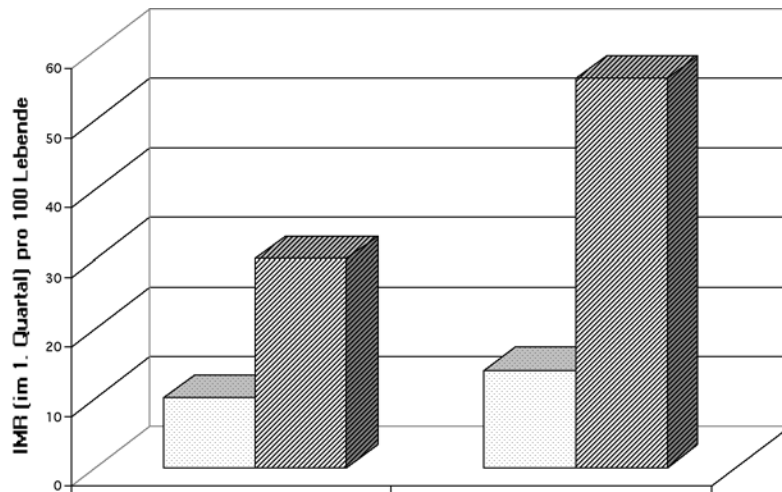
In Deutschland weisen zeitgenössische lokale Erhebungen darauf hin, dass die Stillhäufigkeit mit steigendem *Einkommen* tendenziell abnahm und insbesondere in den oberen Schichten wenig verbreitet war. Wesentlich markanter jedoch waren die starken *regionalen Unterschiede* hinsichtlich der Stillquoten. In den östlichen bzw. südöstlichen Gebieten des Deutschen Reiches ging die hohe Säuglingssterblichkeit mit dem Nichtstillen der Säuglinge in diesen Regionen einher. Alarmierend war, dass die Stillquoten insbesondere in den *Städten* im Kaiserreich rückläufig waren.<sup>2</sup> Um nur ein Beispiel zu nennen: In Köln stillten 1902 lediglich 40 Prozent aller Frauen ihre Kinder, die Mütter dieser Frauen jedoch hatten noch zu über 90 Prozent gestillt.

Entsprechend waren ernährungsbedingte Magen-Darm-Erkrankungen die Haupttodesursache unter den Säuglingen im 19. Jahrhundert (Abbildung 2). Diese machten beispielsweise in preußischen Städten im Jahr 1877 nahezu 73 Prozent aller Sterbefälle im ersten Lebensjahr aus, im Jahr 1905 immerhin noch 57 Prozent. Nach lokalen Erhebungen in Barmen, Berlin, Essen, Hannover und Köln lag die Sterblichkeit der künstlich ernährten Säuglinge drei- bis siebenmal so hoch wie die der gestillten. Reichsweit wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts geschätzt, dass die Sterblichkeit der „Flaschenkinder“ bis zu siebenmal höher war als diejenige der „Brustkinder“. Selbst unter ungünstigsten wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen starben weniger „Brustkinder“ als in guten wirtschaftlichen Verhältnissen lebende künstlich ernährte Säuglinge (Abbildung 3). Selbstverständlich änderte



**Abb. 2: Säugling, der an den Folgen von Fehlernährung leidet (1904).**

Quelle: Institut für Geschichte der Medizin der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf



**Abb. 3: Säuglingssterblichkeit im Regierungsbezirk Düsseldorf nach Ernährungsweise und Jahreseinkommen der Väter, ca. 1905**

Quelle: M. Baum, *Lebensbedingungen und Sterblichkeit der Säuglinge im Kreise Grevenbroich*, in: *Zeitschrift für Säuglingsfürsorge* 6 (1912), S. 197–208 und 309–316.

sich im Laufe der Zeit die Gewichtung der einzelnen Faktoren. Während das Stillen im 19. Jahrhundert von immenser Bedeutung war und andere sozioökonomische Faktoren, wie etwa das Haushaltseinkommen, aufwiegen konnte, hat heutzutage die Ernährungsfrage zumindest auf die Sterblichkeit der Säuglinge in den Industrienationen keinen signifikanten Einfluss mehr.

### In Sorge um die wirtschaftliche und militärische Zukunft der Nation

Während die hohe Säuglingssterblichkeit traditionell als nicht abzuwendendes Schicksal verstanden worden war, gaben sinkende Geburtenraten gegen Ende des 19. Jahrhunderts Anlass zu Befürchtungen über die wirtschaftliche und militärische Zukunft der Nation. Insbesondere der direkte Vergleich mit England und Frankreich löste in Wissenschaft und Politik hektische Aktivitäten aus.

So wurde in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts von städtischer Seite der systematische Ausbau der sanitären und hygienischen Infrastruktur forciert. Schwerpunkte bildeten die zentrale *Wasserversorgung* und die *Kanalisation*. Weitere Maßnahmen der kommunalen Leistungsverwaltung umfassten die *Desinfektion*, die *Lebensmittelkontrolle* und – speziell zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit – die kommunale *Milchversorgung*.

### Eine Kommunale Aufgabe: Milchversorgung und Milchdepots

Die Versorgung mit adäquater Milch wurde als eine zentrale städtische Aufgabe definiert. Als wirkungsvolles Mittel galt die technische Behandlung der Tiermilch, insbesondere der Kuhmilch, nach den damaligen Erkenntnissen der Wissenschaft, also die *Sterilisierung* und *Pasteurisierung* der Milch. Der Verkauf so behandelte Milch begann in Deutschland in den späten 1880er Jahren. Nach dem Vorbild der in Frankreich entstandenen *Goutte de Lait*-Bewegung etablierten sich auch in Deutschland ab den 1890er Jahren städtische Milchdepots. Die Zahl der Ausschankstellen erreichte 1913 ihren Höchststand: In 85 Städten existierten 258 Ausschankstellen, die 1913 insgesamt 4,93 Millionen Liter Milch umsetzten.

Dennoch blieb der Erfolg dieser Milchausschankstellen relativ begrenzt. Dazu ein Beispiel: Die 1913 in ganz Deutschland umgesetzten 4,93 Millionen Liter entsprechen etwa der Menge, die allein die Stadt Düsseldorf im gleichen Jahr in ca. sechs Wochen benötigte. Ein entscheidender Grund für die Probleme der großstädtischen Milchversorgung ist darin zu sehen, dass sie eine *Import-Versorgung* war. Die Viehzucht innerhalb der Stadtgrenzen nahm mit zunehmender Industrialisierung stetig ab. Lange Transportwege und ungenügende Transportmittel aus den Produktionsstandorten führten – insbesondere in den heißen Sommermonaten – zu einer starken Beeinträchtigung der Milchqualität. So waren beispielsweise für

die Milchversorgung der Stadt Düsseldorf Importe aus Standorten von bis zu 80 km Entfernung nötig.

Da Milch nicht unter das Nahrungsmittelgesetz von 1879 fiel und selbst im Jahr 1900 nur drei Städte (Berlin, Dresden, München) spezielle Regulative zur „Kindermilch“ hatten, blieb ihre Qualität ein ständiges Problem.<sup>3</sup> Deshalb wurde teilweise sterilisierte Milch in braunen oder grünen Flaschen verkauft, um selbst eine visuelle Qualitätsprüfung der Milch anhand ihrer Farbe zu verhindern. Da eine vollständige Sterilisierung der Milch sehr kostspielig war, wurde dieses Verfahren zudem kaum praktiziert. Mit einem Preis von 50–60 Pfennigen pro Liter war diese Milch mehr als doppelt so teuer als herkömmlich verkaufte Milch und folgerichtig nur eine Alternative für wohlhabendere Kreise der Bevölkerung. Und selbst gegen diese geringen Mengen qualitativ hochwertiger Milch wurde seitens der Nahrungsmittelindustrie protestiert. Sie versuchte ihrerseits, künstliche Milchersatzprodukte auf den Markt zu bringen und tat dies mit einem aufwendigen Werbefeldzug. Häufig als „Ärztlicher Ratgeber“ getarnt, wurde dabei auch auf eine angebliche Heilwirkung von „Kindermehl“ bei Durchfallerkrankungen hingewiesen.

### **Der Gedanke einer institutionellen Säuglingsfürsorge**

Angesichts der Probleme stellten sich Medizinalbeamte und Ärzte zunehmend gegen die Milchküchen und propagierten eine Massenbewegung, deren zentrales Anliegen es sein sollte, die Mütter verstärkt zum Stillen zu bewegen. Zunächst nur unter Fachleuten diskutiert, wurde der Gedanke an eine institutionelle Säuglingsfürsorge zunehmend populär. Mit großem Enthusiasmus wurde dieser Ansatz in Angriff genommen. Wie in anderen westeuropäischen Ländern setzte auch in Deutschland zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine Gründungswelle von Säuglingsfürsorgestellen ein.<sup>4</sup> In Deutschland erzielte ein diesbezüglicher Aufruf der Kaiserin an den Vorstand des *Vaterländischen Frauenvereins* große gesellschaftliche Breitenwirkung. Initiativen gingen sowohl von nationaler als auch lokaler Seite aus; als erfolversprechende Handlungsebene wurde jedoch die Gemeinde angesehen. Vielerorts wurden Säuglingsfürsorgestellen von Seiten der Kommunen, oftmals angeschlossenen an die städtischen Milchdepots, oder von bürgerlichen Vereinen, die von den städtischen Behörden unterstützt wurden, ins Leben gerufen. Als Musteranstalten mit Vorbildcharakter galten dabei der 1907 in Düsseldorf gegründete Verein für Säuglingsfürsorge und das *Kaiserin Auguste Victoria-Haus zur Bekämpfung der Säuglingssterblichkeit im Deutschen Reiche*, das 1908 in Berlin unter dem Protektorat der Kaiserin eingerichtet worden war.<sup>5</sup>

### **Marie Baum und das Düsseldorfer Beispiel**

Um einen genaueren Einblick in die Arbeit und Organisation einer solchen Fürsorgestelle zu gewinnen, sei auf das Düsseldor-

fer Beispiel zurückgegriffen. Die Initiative zur Gründung eines Vereins zur Säuglingsfürsorge ging dort von *Arthur Schlossmann*, dem Direktor der Düsseldorfer Kinderklinik, aus. Nach intensiven, hauptsächlich finanzielle Aspekte betreffenden Verhandlungen mit Vertretern von Staat und Gemeinde wurde der *Verein für Säuglingsfürsorge im Regierungsbezirk Düsseldorf* e.V. am 7. November 1907 gegründet. *Schlossmann* wurde zum Vorsitzenden gewählt. Mitglieder waren alle Landkreise und kreisfreien Städte des Regierungsbezirks, die zusammen einen Beitrag von 20.000 Mark pro Jahr zu erbringen hatten.<sup>6</sup> Bereits am Ende des ersten Geschäftsjahres hatte der Verein 350 Mitglieder aus den verschiedensten gesellschaftlichen Bereichen, darunter neben Vertretern von Staat, Städten und Landkreisen zahlreiche Wirtschaftsunternehmen, Vereine sowie Privatpersonen aus Politik und Wirtschaft. Auf diese Art und Weise erhielt der Verein eine solide finanzielle Basis und gewann politisches Gewicht. Bereits im zweiten Jahr des Bestehens wurde *Marie Baum*, eine promovierte Chemikerin und frühere Fabrikinspektorin, als Geschäftsführerin eingestellt, und das Management wurde professionell.<sup>7</sup>

### **Aufgabe des Vereins war laut Satzung**

„... die Säuglingssterblichkeit im Regierungsbezirk zu bekämpfen und für die physische Kraft des heranwachsenden Geschlechts, vornehmlich in den arbeitenden und minderbemittelten Klassen, von dessen Anbeginn zu sorgen.“<sup>8</sup> Um die hohe Säuglingssterblichkeit in Deutschland erfolgreich bekämpfen zu können, war es notwendig, ihre Ursachen und Determinanten zu bestimmen. Dazu wurden detaillierte Erhebungen und Analysen durchgeführt. Rasch wurden die geringen Stillquoten in Deutschland zusammen mit der häufig mangelhaften Qualität der künstlichen Säuglingsnahrung als ein Schlüsselfaktor für die Höhe und Entwicklung der Säuglingssterblichkeit identifiziert.

### **Aufklärung und Belehrung**

Hauptziel der Säuglingsfürsorgebewegung wurde es deshalb, einerseits adäquate tierische Milch bereitzustellen und andererseits vor allem die Stillquoten zu erhöhen. Durch Stillpropaganda, worunter man Aufklärung, Erziehung und Kontrolle der Mütter verstand, sollten diese zum Stillen ihrer Säuglinge angehalten werden.<sup>9</sup> In zeitgenössischen Worten formuliert, hieß es:

„Da es leider nicht in menschlicher Macht steht, die traurigen sozialen Verhältnisse vieler Tausende in den Großstädten zu beseitigen, so wird sich die Säuglingsfürsorge zunächst darauf beschränken müssen, [...] dass den Kindern die Mutterbrust erschlossen wird, oder, wo dieses aus irgendwelchen Ursachen nicht zugänglich ist, dass ihnen für die künstliche Ernährung eine einwandfreie Milch gesichert wird.“<sup>10</sup> Konkretes Ziel des Düsseldorfer Vereins war es, Ausbildungs-, Informations- und

Zentralstelle der Säuglingsfürsorge zu sein. Für Hebammen, Kinderpflegerinnen und Ärzte sollten *Weiterbildungskurse* angeboten werden. Der Verein half bei der Einrichtung von Mütter- und *Säuglingsberatungsstellen* mit *Anschubförderungen* und unterhielt selbst solche Einrichtungen. Weiterhin gab er materielle Beihilfen zum Bau von Wöchnerinnenheimen und Säuglingskrippen. Aufklärung und Belehrung wurden als wichtige Aufgaben angesehen. Zunächst kümmerte man sich um Zieh- und uneheliche Kinder, wobei ehrenamtliche oder von der Stadt angestellte Pflegerinnen mit der „Aufsicht“ und „Überwachung“ betraut werden sollten.

### **Stillpropaganda**

Weil so aber nur ein kleiner Teil der potenziell gefährdeten Säuglinge in die Maßnahmen einbezogen werden konnte, wurde die offene Fürsorge für eheliche Kinder aus armen Familien zunehmend als wichtiger angesehen. Zentrales Element war in diesen Fällen die Stillpropaganda, bevorzugtes Mittel waren hier Stillprämien, ergänzt durch Merkblätter, Aufklärungsbroschüren, kostenlose ärztliche Beratung und Hausbesuche durch Pflegerinnen. In den Städten des Regierungsbezirks wurden regelmäßige Kurse abgehalten; zusätzlich wurden zwei Lehrerinnen angestellt, deren Wanderlehrkurse die ländlichen Gebiete abdecken sollten. Mit Illustrationen, Photographien und sogar Filmen wurde die körperliche Entwicklung des Säuglings populär dargestellt, auf die schädlichen Folgen der künstlichen Ernährung hingewiesen und das Stillen als adäquate Säuglingsernährung propagiert (Abbildung 4).

Die Bewegung gewann in Deutschland rasch an Popularität, im Jahr 1907 existierten bereits 101 solcher Fürsorgestellen, von denen 17 auch Hausbesuche unternahmen. Für 1911/12 wurden 99 Säuglingsfürsorgestellen in 45 Städten registriert. An der Spitze stand Köln mit 13 solcher Einrichtungen, gefolgt von Berlin mit 7, Charlottenburg und Nürnberg mit je 6, Essen und Magdeburg mit je 5, Aachen, Breslau, Frankfurt am Main, Leipzig und Posen mit je vier und 33 Städte mit je einer Fürsorgestelle. Düsseldorf, Gotha, Kattowitz, Kiel, Mühlhausen i. E., Rostock und Zwickau hatten eine Fürsorge, die zunächst nur zur Überwachung der Zieh- und unehelichen Kinder diente, später aber auch auf eheliche Kinder aus armen Familien ausgedehnt wurde.

### **Stillprämien**

Herzstück der Bewegung war, wie bereits erwähnt, die Stillpropaganda, unterstützt durch sogenannte Stillprämien. Nach französischem Vorbild wurden seit 1904 (in München) zunehmend systematisch Stillprämien für Familien mit weniger als 900–1.200 Mark Einkommen ausbezahlt. Für gewöhnlich wurde die Prämie für drei bis sechs Monate gewährt. Die Höhe der Zuschüsse war sehr unterschiedlich, in den zehn größten deutschen Städten reichte sie von 0,25 Mark pro Woche in Frankfurt



am Main bis zu fünf Mark in Düsseldorf. Auch die Dauer der Unterstützung war von Stadt zu Stadt anders geregelt: In München wurde nur wenige Wochen gezahlt, in Frankfurt am Main sollte die Unterstützung dagegen die gesamte Stillzeit wahren. Insgesamt wurden die Ausgaben der Gemeinden in den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg auf etwa 900.000 Mark jährlich geschätzt.

Neben dem finanziellen Anreiz wollte man den bedürftigen Müttern auch durch die Art der Verfahrensabwicklung entgegenkommen. Um den Charakter einer Armenunterstützung zu vermeiden, sollten Armenpfleger und die zuständige Bezirkskommission möglichst nicht eingeschaltet werden. Es genügte deshalb vielerorts – zumindest theoretisch – auf Antrag ein Gutachten des Fürsorgearztes, eines anderen zuständigen Arztes oder der Hebamme, die die antragstellende Frau entbunden hatte.

Obwohl die verschiedensten gesellschaftlichen Kräfte in der Bewegung gebündelt werden konnten – Vertreterinnen der bürgerlichen Frauenbewegung waren ebenso aktiv wie Mitglieder des Vaterländischen Frauenvereins –, blieb die Säuglingsfürsorge nicht unumstritten, lief sie doch, nach Meinung vieler Zeitgenossen, sozialdarwinistischen Überlegungen einer Auslese der Widerstandsfähigsten entgegen. Auch unter den niedergelassenen Ärzten regte sich Kritik. Sie opponierten gegen die Einrichtungen, da sie Einkommenseinbußen befürchteten. Entsprechend waren sie häufig nicht geneigt, ihre in Frage kommenden Patientinnen über das Angebot der Säuglingsfürsorgestellen zu informieren oder die Mütter an diese Einrichtungen zu überweisen. Dies ging soweit, dass ein Teil von ihnen sich gegen die Stillkampagnen aussprach und zusammen mit der Nahrungsmittelindustrie für deren künstliche Produkte warb.

Weit schwerer jedoch wogen finanzielle und organisatorische Probleme. vielerorts waren die Fürsorgestellen nicht so solvent wie der Düsseldorfer Verein, sondern sowohl personell als auch finanziell chronisch unterversorgt. In Frankfurt am Main etwa standen bis 1910 lediglich insgesamt 2.000 Mark pro Jahr als Stillprämien zur Verfügung. Waren diese aufgebraucht, wurde die Tätigkeit eingestellt. Langfristige Kontakte zu Müttern konnten bei diesem geringen Betrag nicht aufgebaut und grundlegende Verhaltensänderungen wohl kaum erzielt werden. Dies wurde verstärkt durch die Tatsache, dass die Fürsorgeärzte die Behandlung erkrankter Säuglinge ablehnten und die Mütter auf den Armenarzt oder die Poliklinik verwiesen. Spezielle Säuglingsheime galten insbesondere für kleinere Gemeinden als unerschwinglich im Unterhalt. Wurden solche Einrichtungen trotzdem geführt, so richteten sie aufgrund von fehlendem kostspieligem Fachpersonal häufig mehr Schaden als Nutzen an.

#### Oft umständliche Verfahren

Auch gestalteten sich die Verfahren in der Praxis wesentlich mühevoller als von der Bewegung intendiert. Obwohl beim



**Abb. 4: Stillpropaganda**

Quelle: GE-SO-LEI. Grosse Ausstellung in Düsseldorf 1926 für Gesundheitspflege, Soziale Fürsorge und Leibesübungen. Zusammengestellt und bearbeitet von Dr. med. Marta Fraenkel, Bd. 2, Düsseldorf 1927, S. 684

Antragsverfahren auf Stillprämien versucht wurde, die Verbindung mit der Armenfürsorge zu vermeiden, mussten die Mütter lange bürokratische Verfahren mit verletzenden und diskriminierenden Untersuchungen und Vorgehensweisen über sich ergehen lassen. Die Vorschriften und Regeln, um Stillprämien zu erhalten, waren streng. Für München wird berichtet:

„Die Stillprämien werden bei uns in der Weise verabreicht, dass der stillenden Mutter zunächst ein ärztliches Zeugnis ausgestellt wird, in dem die Ernährung des Säuglings durch die mütterliche Brust bestätigt wird. Dann setzen behördliche Nachforschungen über die Würdigkeit der Eltern oder der Mutter in materieller und sittlicher Hinsicht ein; schließlich nach Wochen erfolgt die Genehmigung zur Auszahlung einer bestimmten Summe (zwischen 12 und 24 M.) oder eine schlichte und nicht motivierte Abweisung der Bittstellerin. Die Prämien werden dann in Wochenraten von je 2 M., in der Regel nur für die Stillzeit vom Termin der Genehmigung an, nicht aber für die bereits zurückliegenden Stillwochen, vom Leiter der Beratungsstelle ausgezahlt.“<sup>11</sup>

Der Autor berichtet weiter, dass viele Frauen bereits in der Karenzzeit abgestillt hätten, bevor der endgültige Bescheid der Behörde eintraf. Trotzdem hielt man an diesem umständlichen Verfahren fest, die Stillprämien wurden nicht, wie mancherorts vorgeschlagen, über die Krankenkassen abgewickelt. Hier wurde argumentiert, dass der Mutter- und Säuglingsschutz nicht Aufgabe der Krankenkassen, sondern „Pflicht der Gesellschaft und des Staates“ sei. Auch wo die Verantwortlichen sich um eine Straffung des Verfahrens bemühten, schob die Verwaltung einen Riegel vor.

#### Kontrollbesuche

War der Anspruch auf Stillprämien positiv beschieden worden, setzten periodische Kontrollen ein: Die Mütter hatten ihr Einverständnis zu unangemeldeten Hausbe-

suchen zu geben, bei denen Größe, Ordnung und Zustand der Wohnung sowie die Berufe der Eltern und das Familieneinkommen erfasst wurden. In der Fürsorgebewegung sprach man in diesem Zusammenhang häufig von „Überwachung“ und „Kontrolle“. Diesen Kontrollbesuchen standen nicht nur die Mütter, sondern die gesamte Familie ablehnend gegenüber. Offensichtlich hatten sie Vorbehalte, Fremden Einblick in ihre Privatsphäre zu gewähren und sich regelmäßig kontrollieren zu lassen. Auch Sinn und Zweck dieser Besuche wurden nicht immer eingesehen. So wollte eine Großmutter der leitenden Schwester einer Säuglingsfürsorgestelle in Charlottenburg den Einlass verwehren mit den Worten:

„Meiner Tochter, was die Mutter ist, geht es sehr gut, und wenn Sie von der Stadt kontrollieren kommen, so ist das nicht nötig, wir wollen nichts von der Stadt haben, wir ernähren das Kind selber, und ich habe 14 Kinder groß gezogen, davon sind bloß 7 gestorben, also können Sie sich denken, dass ich das versteh“.<sup>12</sup>

Zusätzlich mussten die Mütter garantieren, sich wöchentlich oder andernorts zumindest vierzehntägig in der Fürsorgestelle einzufinden. Um schließlich die Stillprämie ausbezahlt zu bekommen, galt es für die Mütter nachzuweisen, dass sie tatsächlich selbst stillten. Dazu mussten sie dies mancherorts in diskriminierender Weise vor dem anwesenden Personal in der Säuglingsfürsorgestelle demonstrieren, in anderen Städten, wie etwa in Nürnberg, mussten sie den Stuhl ihres Kindes bzw. die gebrauchten Windeln mit in die Fürsorgestelle bringen.

#### Wie erfolgreich waren diese Maßnahmen denn?

Trotz dieser Schwierigkeiten überliefern die zeitgenössischen Quellen häufig positive Einschätzungen über den Effekt dieser Maßnahmen auf die Überlebenschancen der Säuglinge. Auch Historiker übernehmen diese Urteile in der Regel. Dabei gab es bereits damals vereinzelte kritische

Stimmen, sogar unter den einschlägigen Fachleuten. So wurde noch 1927 beklagt, dass viele Mütter trotz Stillprämien und Hausbesuchen nicht an die Beratungsstellen gebunden werden konnten und dass die gemeldeten Erfassungsquoten der Fürsorgestellten von 60 bis 80 Prozent mit äußerster Vorsicht zu betrachten sind. Denn die genannten Zahlen bezogen sich auf den einmaligen Kontakt und geben keinen Hinweis auf die Dauererfassung, d. h. , diese Erhebungen besitzen keinerlei Aussagekraft, was die Anzahl und Intensität der Kontakte sowie die längerfristige Anbindung an die Fürsorgestellten angeht.

Andere lokale Erhebungen vor dem Ersten Weltkrieg sprechen noch von einer wesentlich geringeren Quote. In Leipzig beispielsweise wurden von den 55.776 Lebendgeborenen während der Jahre 1907–1910 nur 3.301, also etwa 5,9 Prozent, erfasst. Insgesamt spricht das Quellenmaterial für einen eher begrenzten Erfolg solcher Maßnahmen. Angaben aus den Fürsorgestellten in Berlin, Breslau, Karlsruhe, Köln, Leipzig und München legen nahe, dass weder Stillhäufigkeit noch Stilldauer substantiell gesteigert wurden. Insbesondere ledige Mütter entzogen sich offensichtlich jeder Verhaltensänderung. Für München konnte gezeigt werden, dass fast 90 Prozent der Mütter, die eine Stillprämie erhielten, bereits bei früher geborenen Kindern stillten, als es noch keine derartige Unterstützung gab. Ebenso wenig wurde die Stilldauer durch die Prämie beeinflusst. Und sobald die Prämien ausblieben, beendeten die Mütter den Kontakt mit den Fürsorgestellten.

### **Weitgehende Unkenntnis der Lebensbedingungen in der Unterschicht**

Entscheidende Gründe dafür dürften weniger in organisatorischen Mängeln gelegen haben als vielmehr darin begründet sein – und hierin liegt eine wichtige politische Implikation für moderne Kampagnen –, dass der Ansatz auf einer weitgehenden Unkenntnis der Lebensbedingungen in den unteren Schichten beruhte und somit im System falsch angelegt war. Denn selbst wenn die Mütter diese neuen Einrichtungen und die damit verbundenen neuen Wertvorstellungen akzeptierten oder übernehmen wollten, konnten sie deren Potential nicht ausschöpfen. Für Berlin beispielsweise wurden die Kosten für den Lebensunterhalt einer alleinstehenden, in Heimarbeit tätigen Mutter auf mindestens 1,80–2,00 Mark täglich geschätzt. Eine Stillprämie von 1,40–2,80 Mark pro Woche konnte dies keinesfalls ausgleichen. In anderen Städten wurden teilweise noch wesentlich geringere Beträge ausgezahlt, in Frankfurt am Main etwa zahlten die entsprechenden Stellen lediglich 50 Pfennige halbmonatlich aus. Dazu kommt, dass ein Besuch der Mutter in der Fürsorgestelle der Großstadt häufig Zeit, Beschwernis und Unkosten erforderte. Dies gilt besonders dann, wenn sich die Mütter, wie in Leipzig, wöchentlich melden und sowohl die ärztliche Sprechstun-

de als auch anschließend mit einem dort ausgestellten Bon die Stadtkasse aufsuchen mussten. Die Wege zu den Dienststellen waren weit und konnten oft nur mit teuren öffentlichen Verkehrsmitteln zurückgelegt werden, die den Anreiz der insgesamt bescheidenen Stillprämien zunichte machte. Waren weitere Kinder vorhanden, mussten diese unbeaufsichtigt zu Hause gelassen oder mitgenommen werden.

### **Unzureichende häusliche Verhältnisse**

Für den Fall, dass ganz oder teilweise auf künstliche Ernährung zurückgegriffen wurde, scheiterte die angemessene Behandlung der Milch häufig an den fehlenden häuslichen Einrichtungen. In den kleinen, oft überfüllten Arbeiterwohnungen gab es keine entsprechend kühle Lagerungsmöglichkeit für die Säuglingsmilch. Die Kochmöglichkeiten waren zu beschränkt, um die Milch erhitzen oder die Flaschen gründlich reinigen zu können. Selbst wenn die technischen Möglichkeiten gegeben waren, so erwiesen sich die von Pädiatern empfohlenen Verfahren, bei denen die Milch zunächst gekocht, dann in Eiswasser gekühlt und anschließend sofort in einer sogenannten Isolafflasche aufbewahrt oder besser nach Rationen in Flaschen abgefüllt werden sollte, als zu umständlich und zeitaufwendig. Grundsätzlich waren die Mütter mit einer Vielzahl von Aufgaben vollkommen überlastet und durch ein minimales Familienbudget in ihren Möglichkeiten stark eingeschränkt.

Gerade die angesprochene Zielgruppe, ledige und verheiratete Mütter der ärmsten Bevölkerungsschichten, wurden damit nicht erreicht. Obwohl die Bewegung darauf drängte, die Fürsorge auf weitere Risikogruppen – insbesondere auf die Mütter selbst – auszudehnen, gelang das in Deutschland vor dem Ersten Weltkrieg nicht; hier blieben – im Gegensatz zu den romanischen Ländern – Speiseanstalten für stillende Mütter als selbständige Einrichtungen nahezu unbekannt, Stillkrippen und Stillstuben gab es zu Beginn des 20. Jahrhunderts lediglich in 21 Städten. Im Regierungsbezirk Düsseldorf scheiterten die Bemühungen *Marie Baums*, Stillkrippen in Industriebetrieben einzurichten, häufig an Widerständen der zuständigen Stellen.

### **Mutterschutz und Schwangerenfürsorge galten längst nicht für alle**

Insgesamt waren Mutterschutz und Schwangerenfürsorge dürftig.<sup>13</sup> In der Reichsgewerbeordnung von 1878 wurde eine dreiwöchige Mutterschutzfrist festgeschrieben, die 1891 auf sechs Wochen und 1910 auf acht Wochen erweitert wurde. Nach Paragraph 137 durften Fabrikarbeiterinnen sowie im Handel und Kleingewerbe tätige Frauen vor und nach der Entbindung insgesamt acht Wochen lang nicht beschäftigt werden, wovon mindestens sechs nach der Entbindung liegen mussten. Nach einem Urteil des preußischen Oberverwaltungsgerichts

von 1896 galt diese Regelung sowohl für verheiratete als auch für ledige Wöchnerinnen. Da das Mutterschaftsgeld wie das Krankengeld aber lediglich dem halben Tagelohn entsprach und zudem nicht für den gesamten Zeitraum gezahlt wurde, kehrten die Mütter nach der Geburt so früh wie möglich in die Fabriken zurück.<sup>14</sup> Für andere arbeitende Frauen, wie etwa Heimarbeiterinnen, Landarbeiterinnen sowie Dienstboten, gab es schließlich keinerlei gesetzliche Regelung. Dabei waren es in den Städten gerade die verheirateten Frauen, die häufig in der Heimarbeit tätig und die somit von diesen Leistungen ausgeschlossen waren. Erst 1930 wurde die Familienhilfe der gesetzlichen Krankenkassen obligatorisch; den vollen Lohnausgleich für Hochschwangere und Wöchnerinnen führten schließlich die Nationalsozialisten im Jahr 1942 ein.<sup>15</sup>

### **Erst die Kriegsjahre brachten eine deutliche Erhöhung der Stillquote**

Die Skepsis über die Breitenwirkung der Stillkampagnen wird auch von demographischer und epidemiologischer Seite unterstützt. Im Durchschnitt der Städte mit über 15.000 Einwohnern ging die Sterblichkeit an Erkrankungen der Verdauungsorgane zu Beginn des 20. Jahrhunderts stark zurück.<sup>16</sup> Dennoch blieben die *klimatisch* bedingten Schwankungen zunächst bestehen. Der kalte Sommer des Jahres 1902 führte zu einer niedrigen Säuglingssterblichkeit, während der extrem heißen Sommer des Jahres 1911 europaweit überdurchschnittlich vielen Säuglingen das Leben kostete. Dies war Anlass für *Arthur Schlossmann*, nahezu resignierend die Arbeit der Säuglingsfürsorge im Regierungsbezirk Düsseldorf zu bilanzieren:

„Hat denn all das, was man in den letzten Zeiten für die Säuglinge getan hat, versagt? Müssen wir mutlos die Hände in den Schoß sinken lassen und uns sagen: alle Arbeit war umsonst, und alle Arbeit wird auch wohl umsonst sein. [...] Es war eben falsch zu meinen, dass in so kurzer Zeit unsere Kampfesstellung gegen die Säuglingssterblichkeit gefestigt genug sein würde, um siegreich zu bestehen auch in den heißen Zeiten.“<sup>17</sup>

Typisch waren in der Tat die ausgeprägten saisonalen Schwankungen der Säuglingssterblichkeit innerhalb eines Jahres. Abbildung 5 zeigt den Sommergipfel für die fünf Großstädte Berlin, Hamburg, München, Dresden und Leipzig in den Jahren 1898 bis 1902. Nach lokalen Untersuchungen waren insbesondere die künstlich ernährten Säuglinge davon betroffen, während das Stillen einen gewissen Schutz in den heißen Sommermonaten bieten konnte.

Erst die Kriegsjahre brachten einen substantiellen Anstieg der Stillquoten in deutschen Städten mit einem anschließenden Sinken der Säuglingssterblichkeit.<sup>18</sup> In der Stadt München, die lange Zeit extrem niedrige Stillquoten verzeichnete, ergab eine Untersuchung des Bezirksverbands, dass in den Jahren 1916–1919 etwa 70 Prozent (von 30.000 Säuglingen) gestillt wurden. Die durch-



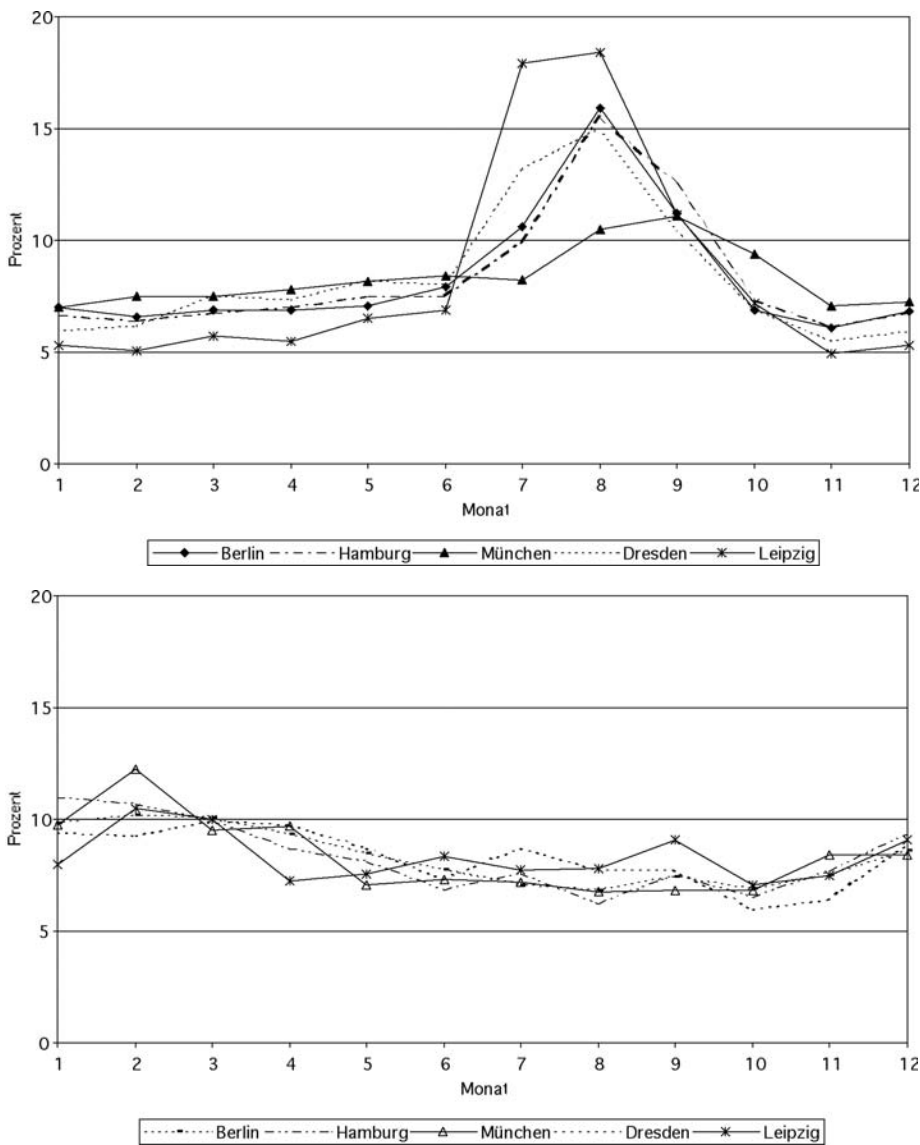
# KNORR'S HAFERMEHL



BESTE KINDERNAHRUNG.

## Kindernahrung

musste sich ihren Platz suchen und behaupten, auch angesichts einer Propaganda für Muttermilch und langes Stillen. Aufwendige Reklame war von Nöten, wie hier auf einem Plakat von Hellmut Eichroth für ein Produkt der Heilbronner Firma Knorr.



**Abbildung 5: Saisonale Verteilung der Säuglingssterblichkeit in ausgewählten Großstädten, 1898–1902 und 1926–1928 (in Prozent)**

Quelle: F. Prinzling, *Handbuch der medizinischen Statistik*, Jena 1930/31(2), S. 402.

schnittliche Stilldauer betrug bei ehelich geborenen Säuglingen 18 und bei unehelichen 10 Wochen. Selbst nach dem Krieg blieben die Stillquoten auf einem relativ hohen Niveau. In diesen Jahren verschwand auch der für die inadäquate Säuglingsernährung typische Sommergipfel.

### Trotz allem langfristig erfolgreich

So sehr sie auch in Einzelfällen erfolgreich gewesen sein mögen, kann den Fürsorgestellen in der Kaiserzeit – epidemiologisch gesehen – mithin keine durchschlagende praktische Wirkung zugeschrieben werden. Viele Stellen hatten finanzielle Schwierigkeiten und sahen sich zudem starken gesellschaftlichen Widerständen ausgesetzt, die beispielsweise von niedergelassenen Ärzten oder von Industriebetrieben kamen. So blieben viele, heute als notwendig angesehene Einrichtungen – wie etwa die Stillkrippen – weitgehend auf der Strecke. Beim Kernstück der Bewegung, den Stillkampagnen, wirkten die

Kontrollmechanismen eher kontraproduktiv, vor allem aber liefen viele Elemente den Lebensbedingungen der angesprochenen Zielgruppen völlig entgegen, so dass jene selbst bei gutem Willen nicht übernommen werden konnten. Erst in den Jahren des Ersten Weltkriegs ging diese Sommer-Spitze zurück. Angesichts des desolaten Zustands der Milchversorgung besonders in den Kriegsjahren ist dies allerdings wohl eher auf eine in den Notzeiten einsetzende Trendwende im Stillverhalten der Mütter zurückzuführen, die die Stillquoten langfristig wieder ansteigen ließ.

Gleichwohl leistete die Säuglingsfürsorgebewegung langfristig einen wesentlichen Beitrag zur Senkung der Säuglingssterblichkeit. So wurden in dieser Zeit wesentliche Determinanten der Säuglingssterblichkeit herausgearbeitet und die hohen Sterbeziffern als weitgehend soziales Problem erkannt. Gleichzeitig wurden systematische Strategien der Säuglingsfürsorge erarbeitet, die schließlich zu weiten Teilen in die Weimarer Sozi-

alpolitik einfließen. In diesem Sinne wurde die Basis für das kontinuierliche Sinken der Säuglingssterblichkeit im Verlauf des 20. Jahrhunderts gelegt und mithin ein Beitrag für die gegenwärtig so hoch wie nie zuvor liegende Lebenserwartung für Säuglinge geleistet. Die Förderung des Stillens schließlich ist bis heute Herzstück gesundheitsfördernder Programme zur Verbesserung der Situation der Säuglinge in der Dritten Welt.

### Anmerkungen

<sup>1</sup> A. E. Imhof (Hg.), *Lebenserwartungen in Deutschland, Norwegen und Schweden im 19. und 20. Jahrhundert*, Berlin 1994; H. J. Kintner, *The Determinants of Infant Mortality in Germany from 1871 to 1933*, unveröffentlichte Diss. phil., Michigan 1982; R. Spree, *Der Rückzug des Todes. Der epidemiologische Übergang in Deutschland während des 19. und 20. Jahrhunderts*, Konstanz 1992; J. Vögele, *Sozialgeschichte städtischer Gesundheitsverhältnisse während der Urbanisierung*, Berlin 2001.

<sup>2</sup> J. Vögele, *Urbanization, Infant Mortality and Public Health in Imperial Germany*, in: C. A. Corsini und P. P. Viazzo (Hgg.), *The Decline of Infant and Child Mortality in Europe*, UNICEF, Den Haag 1997, S. 109–127.

<sup>3</sup> Vgl. dazu H. J. Teuteberg, *Food adulteration and the beginnings of uniform food legislation in late nineteenth-century Germany*, in: J. Burnett und D. J. Oddy (Hgg.), *The Origins and Development of Food Policies in Europe*, London 1994, S. 146–160.

<sup>4</sup> J. Vögele, *Urban Mortality Change in England and Germany, 1870–1913*, Liverpool 1998. Zu den Anfängen staatlicher Säuglingsfürsorgepolitik sehr kurz: E. R. Dickinson, *The Politics of German Child Welfare from the Empire to the Federal Republic*, Cambridge (Mass.) 1996, S. 50–56.

<sup>5</sup> Zum Kaiserin Auguste Victoria-Haus vgl. P. Weindling, *Health, Race and German Politics between National Unification and Nazism, 1870–1945*, Cambridge 1989, S. 206–209; E. Schnabel, *Soziale Hygiene zwischen Sozialer Reform und Sozialer Biologie*. Fritz Rott (1878–1959) und die Säuglingsfürsorge in Deutschland, Husum 1995; S. Stöckel, *Säuglingsfürsorge zwischen sozialer Hygiene und Eugenik. Das Beispiel Berlins im Kaiserreich und in der Weimarer Republik*, Berlin 1996.

<sup>6</sup> W. Woelk, *Von der Gesundheitsfürsorge zur Wohlfahrtspflege: Gesundheitsfürsorge im rheinisch-westfälischen Industriegebiet am Beispiel des Vereins für Säuglingsfürsorge im Regierungsbezirk Düsseldorf*, in: J. Vögele und W. Woelk (Hgg.), *Stadt, Krankheit und Tod. Geschichte der städtischen Gesundheitsverhältnisse während der epidemiologischen Transition (vom 18. bis ins frühe 20. Jahrhundert)*, Berlin 2000, S. 339–359.

<sup>7</sup> Die Säuglingsfürsorge forcierte ein neues Berufsbild für Frauen, die Fürsorgerin. Vgl. dazu S. Fehleemann, „Etwas wirklich können, das gibt eine ganz andere Weltanschauung“ (Helene Lange), *Soziale Fürsorge und bürgerliche Frauenbewegung im Regierungsbezirk Düsseldorf zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts*, in: *Düsseldorfer Jahrbuch* 69 (1998), S. 237–261.

<sup>8</sup> StA Düsseldorf III 1238.

<sup>9</sup> U. Frevert, *The Civilizing Tendency of Hygiene. Working-Class Women under Medical Control in Imperial Germany*, in: J. C. Fout (Hg.), *German Women in the Nineteenth Century. A Social History*, New York 1984, S. 320–344.

<sup>10</sup> F. Neseemann, *Die Entwicklung der Säuglingsfürsorge und deren Stand 1907*, in: *DVÖG* 40 (1908), S. 450–482.

<sup>11</sup> Uffenheimer, *Zwei Jahre offene Säuglingsfürsorge*, in: *Münchener Medizinische Wochenschrift* 58 (1911), S. 308–311 und 361–364.

<sup>12</sup> Amtliche Nachrichten der Charlottenburger Armenverwaltung 16 (1912), Heft 7, S. 1–3.

<sup>13</sup> Th. Kulawik, *Wohlfahrtsstaat und Mutterschaft. Schweden und Deutschland 1870–1912*, Frankfurt a. M. 1999.

<sup>14</sup> Vgl. dazu auch M. Ellerkamp, *Industriearbeit, Krankheit und Geschlecht. Zu den sozialen Kosten der Industrialisierung: Bremer Textilarbeiterinnen 1870–1914*, Göttingen 1991, S. 176–181.

<sup>15</sup> A. Gräfin zu Castell Rüdtenhausen, *Die „gewonnenen Jahre“. Lebensverlängerung und soziale Hygiene*, in: A. Nitschke et al. (Hgg.), *Jahrhundertwende. Der Aufbruch in die Moderne*, Bd. 1, Reinbek bei Hamburg 1990, 147–175.

<sup>16</sup> Vögele, *Sozialgeschichte*, S. 302–305.

<sup>17</sup> A. Schlossmann, *Was lehrt uns der heiße Sommer 1911*, in: *Zeitschrift für Mutter und Kind* 4 (1911), Heft 2, S. 2.

<sup>18</sup> Für England sind die Auswirkungen des Krieges auf die Entwicklung der Säuglingssterblichkeit umstritten. Für die gegensätzlichen Positionen siehe Dwork, *War is Good for Babies and Other Young Children. A History of the Infant and Child Welfare Movement in England 1898–1918*, London 1987 und J. Winter et al., *The Impact of the Great War on Infant Mortality in London*, in: *Annales de démographie historique* 1993, S. 329–353.



Auch Heimatliebe geht durch den Magen

# Küche und ethnische Identität

Die Ernährungsweisen von Migrantinnen in Deutschland und ihre Veränderung

Von Brigitte Schmid



*Dipl. oec. troph. Brigitte Schmid ist Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, Fachgebiet Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft an der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan (Direktor: Prof. Dr. Michael Besch). Der Beitrag geht auf einen Vortrag zurück, den die Verfasserin auf der Wissenschaftlichen Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V. (AGEV) Ende Oktober 2001 gehalten hat.*

Der Zuzug von Gastarbeitern hat in Deutschland auch die Ernährungsgewohnheiten und das Angebot in den Lebensmittelläden verändert. Wie empirische Untersuchungen bei Italienerinnen, Griechinnen und Türkinnen belegen, halten Zuwanderer auch nach langer Anwesenheit in Deutschland an ihren heimischen Ernährungsgewohnheiten in hohem Maße fest, auch im Hinblick auf religiöse Speisevorschriften. Veränderungen in Richtung deutscher Gewohnheiten sind abhängig vom Ausmaß der Eingliederung – oder anders herum: sie können als Indikator für kulturelle Integration angesehen werden. – Auch die deutschen Ernährungsgewohnheiten sind durch die in Deutschland lebenden Ausländer nachhaltig beeinflusst worden, was man bereits an den Kunden in den „ethnischen“ Lebensmittelgeschäften beobachten kann. Das führt nicht nur zu einer größeren Vielfalt im Speiseplan. Eine stärkere Ausrichtung an der mediterranen Küche wäre auch ernährungsphysiologisch gesünder. Red.

## Über die Ernährungsweise von Ausländern ist wenig bekannt

In Deutschland leben zur Zeit 7,3 Millionen Ausländer, was einem Anteil von 9% der Gesamtbevölkerung entspricht. Die

Zuwanderer sind inzwischen ein fester Bestandteil der Bevölkerung: Die Hälfte von ihnen lebt seit mehr als zehn Jahren in Deutschland, 30% sogar bereits seit mehr als 20 Jahren<sup>1</sup>. Die Mehrheit der ausländischen Kinder und Jugendlichen wurde in Deutschland geboren und wächst hier auf. In der Altersgruppe bis 6 Jahre wurden bereits 88,8% der ausländischen Kinder in der Bundesrepublik geboren<sup>2</sup>.

Dennoch ist über die Ernährungsgewohnheiten der verschiedenen ethnischen Gruppen in der Bundesrepublik wenig bekannt. So weiß man noch wenig über die gegenseitige Beeinflussung der Ernährungsweisen. In erster Linie sind zwei Entwicklungen denkbar: Im Zuge der Aneignung von Verhaltensmustern der Aufnahmegesellschaft übernehmen die zuziehenden Ausländer auch Ernährungsgewohnheiten der einheimischen Bevölkerung und umgekehrt rezipieren die Deutschen Ernährungsgewohnheiten der neuen ethnischen Gruppen.

Die Frage nach den Ernährungsgewohnheiten der ausländischen Zuwanderergruppen in Deutschland ist vorrangig aus zwei Gründen von Bedeutung: Zum einen basieren die fremden Nahrungsgebräuche oft auf traditionellen Küchen, die aus Sicht der Ernährungswissenschaft einer gesunden empfehlenswerten Ernährungsweise entsprechen. In diesem Zusammenhang wird häufig die mediterrane Küche als beispielhafte Ernährungsweise angesehen<sup>3</sup>. Zum anderen sind Informationen über die Ernährungsgewohnheiten der unterschiedlichen ethnischen Gruppen wichtig für die praktische Ernährungs- und Gesundheitsberatung, die selbstverständlich auch von Migrantinnen und Migranten in Anspruch genommen wird. In diesen Institutionen entwickelt sich zunehmend ein Bewusstsein für interkulturelle Angebote<sup>4</sup>. Ein ganz wichtiger Aspekt ist aber auch die gemeinsame Identifikation über die Esskultur.

## Ein Münchener Forschungsprojekt mit italienischen, griechischen und türkischen Frauen in Süddeutschland

Mit dem Ziel, die Ernährungsgewohnheiten von ausgewählten Zuwanderergruppen darzustellen und Veränderungen in der Ernährungsweise zu untersuchen, wurden zwischen Juni 2000 und März 2001 jeweils 100 griechische, italienische und türkische Migrantinnen in München und im Münchner Umland befragt. Neben der Ernährungsweise wurde auch die soziale und kulturelle *Integration der Frauen* in die deutsche Gesellschaft untersucht. Da die Ernährungsgewohnheiten der Menschen durch Sozialisation und Inkulturation geprägt werden, ist die Frage der

Veränderung der Ernährungsgewohnheiten untrennbar mit der Frage nach der Veränderung der Lebensweise verbunden, bzw. ist im Fall der ethnischen Gruppen die Veränderung der Ernährungsweise im Zusammenhang mit dem kulturellen Assimilationsprozess an die Bevölkerungsmehrheit zu untersuchen<sup>5</sup>.

Ausländische Zuwanderer waren stets und sind auch heute noch eine *heterogene* Gruppe. Um annähernd homogene Ausgangsbedingungen zu haben und den Einfluss der regional unterschiedlichen Küchen in den Ursprungsländern so gering wie möglich zu halten, wurden die zu Befragenden *aus abgegrenzten Herkunftsgebieten* ausgewählt: Italienerinnen aus Süditalien, Türkinnen aus der Westtürkei und Griechinnen aus Epirus und Thessalien. In diesen Gegenden ist die Küche eher *mediterran* geprägt. Zusätzlich war für die Auswahl der Probandinnen die Zugehörigkeit zu drei *unterschiedlichen Kulturkreisen* bzw. Religionen ausschlaggebend. Während die Italienerinnen zum westlichen Kulturkreis („Abendland“) gehören, sind die Griechinnen und die Türkinnen Angehörige des griechisch-orthodoxen bzw. islamischen Kulturkreises. Frauen aus gemischt-nationalen Partnerschaften wurden nicht in die Untersuchung aufgenommen. Für die Analyse von Veränderungen müssen zunächst Kenntnisse über die Ausgangssituation vorhanden sein. Im folgenden wird die Art der Ernährung in den Ursprungsländern der befragten Frauen charakterisiert.

## Der ernährungskulturelle Hintergrund: die türkische Küche<sup>6</sup>

Im Westen der Türkei basiert die Küche primär auf Gemüse und ähnelt der mediterranen Ernährung. Weiter östlich, in Zentral- und Ostanatolien, basiert die Landwirtschaft mehr auf Getreideanbau und Viehhaltung, so dass die Küche dort reicher an Getreideprodukten und tierischen Fetten ist. Neben Gemüse sind Getreideprodukte aus Weizen, vor allem Brot, zentrale Grundnahrungsmittel. Daneben gibt es eine Vielzahl von Speisen aus Getreide, wie z. B. Börek<sup>7</sup>. Reis, Nudeln und Bulgur<sup>8</sup> werden ebenfalls häufig konsumiert.

Kalte Gemüsegerichte werden mit Pflanzenöl (meist Olivenöl) zubereitet und enthalten kein Fleisch, warme Gemüsegerichte werden mit Butter und Fleisch gekocht. Beliebt sind auch gefüllte Gemüse (z. B. Paprika, Auberginen, Weinblätter, Weißkohl, Wirsing, Tomaten) mit Reis und/oder Hackfleisch. Rohes Gemüse, Salat oder Turşu (sauer eingelegte Gemüse) sind Bestandteil der meisten Mahlzeiten.



Suppen sind beliebt, Fleisch wird aufgrund der hohen Preise jedoch äußerst sparsam verwendet. Abgesehen von Festtagen wird das Fleisch gewöhnlich in kleinen Stücken gegessen (z. B. als Hackfleisch). Bedeutende Fleischarten sind Schafffleisch, Geflügel und Kalb-/Rindfleisch. Gläubige Muslime essen kein Blut, Schweinefleisch und trinken keinen Alkohol. Frische Milch wird überwiegend nur zum Kochen verwendet; Milchprodukte werden hauptsächlich als Käse oder Joghurt gegessen. Wichtigstes Küchenfett im Westen der Türkei sind pflanzliche Öle, wobei Olivenöl hauptsächlich für die Zubereitung von Gemüse verwendet wird, sonst werden die Speisen auch häufig mit anderen Pflanzenölen gekocht. Obst wird häufig als Dessert gegessen, Nüsse spielen als Knabberwaren oder für die Zubereitung von Süßspeisen eine wichtige Rolle. Der Geschmack der Speisen entsteht durch Zutaten und Gewürze wie Zwiebeln, Tomaten/Tomatenmark, Petersilie, Minze und Knoblauch. Das populärste Getränk ist der Schwarze Tee.

### Die griechische Küche<sup>9</sup>

Getreideprodukte und Gemüse sind ebenfalls die zentralen Lebensmittelkategorien in der griechischen Küche. Brot ist das Hauptlebensmittel und begleitet jede Mahlzeit, daneben sind Kartoffeln, Reis und Nudeln wichtige Stärketräger. Typisch sind auch Pita, Gerichte aus einem Wasser-Mehl-Teig, der dünn ausgerollt und mit Spinat, Käse, Kräutern oder Fleisch gefüllt wird. Hülsenfrüchte bilden einen wichtigen Bestandteil in der griechischen Ernährung, vor allem in ländlichen Gegenden. Häufig werden auch Gemüse und Obst gegessen. Eine wichtige Nahrungsquelle stellen auch heute noch wilde Kräuter dar, die von den Familien in ländlichen Gegenden gesammelt und als Salat oder als Füllung für die Pita verwendet werden.

Viele Griechen lehnen die frische Milch als Getränk ab, deshalb sind die wichtigsten Milchprodukte Käse und Joghurt. Für Fleischgerichte wird überwiegend Schafffleisch, Schweinefleisch oder Geflügel verwendet; Rindfleisch ist eher selten, da in vielen Regionen die Voraussetzungen für eine intensive Viehhaltung nicht gegeben sind. Häufig werden Fisch und Meeresfrüchte gegessen.

Wein ist unter den Erwachsenen das populärste Getränk, Olivenöl ist der wichtigste Fettlieferant. Geschmackslieferanten sind Zwiebeln, Tomaten/Tomatenmark, Olivenöl, Petersilie und Oregano. Die griechisch-orthodoxe Religion enthält viele Speisevorschriften, darunter ist vor allem eine Vielzahl von Fastentagen zu erwähnen, an denen auf verschiedene Lebensmittel verzichtet wird, darunter häufig auf tierische Produkte. Strenggläubige Griechen fasten am Mittwoch und Freitag sowie 40 Tage vor Weihnachten, 48 Tage vor Ostern und 15 Tage im August vor dem Fest „Maria Himmelfahrt“.

### Die italienische Küche<sup>10</sup>

Hinsichtlich der Ernährungsgewohnheiten ist Italien zweigeteilt: In Norditalien liegt das Zentrum der Milchwirtschaft und

des Getreideanbaus, der Süden Italiens ist dagegen weitaus mehr durch die mediterrane Ernährung geprägt. Weizen ist die zentrale Getreideart Italiens, aus dem in erster Linie Teigwaren und Brot hergestellt werden. Reis und Mais verwenden vor allem die Norditaliener in ihrer Küche. Gemüse ist ein zentraler Bestandteil der italienischen Küche insgesamt. Die Hauptanbaugelände hierfür liegen im Süden Italiens. Das Wurstwarensortiment besteht zum größten Teil aus Schinken, Rohwurst wie z. B. Salami oder luftgetrockneten Spezialitäten. Schweine- und Rindfleisch sind die beliebtesten Fleischarten, im Süden Italiens wird auch Schafffleisch gegessen. Unter den Milchprodukten nimmt der Käse eine Vorrangstellung ein. Die Unterschiede zwischen der nord- und süditalienischen Küche werden vor allem in der Fett- und Ölverwendung deutlich: Im Norden wird mehr mit Butter gekocht, im Süden übernimmt das Olivenöl die Hauptrolle in der Küche. Der Geschmack der Gerichte beruht auf der Zugabe von Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Basilikum, Salbei und Rosmarin. Kaffee und Wein sind weit verbreitete Getränke.

### Vorwiegend „Einwohner auf Zeit“: zum Selbstverständnis der Befragten

Der überwiegende Teil der befragten Frauen wurde in den Heimatländern geboren. Im Durchschnitt leben die befragten Frauen bereits sehr lange in der Bundesrepublik. Vor allem in der griechischen Gruppe lässt sich aus der Aufenthaltsdauer schließen, dass ungefähr die Hälfte der befragten Frauen der „ersten Gastarbeitergeneration“ angehört, die noch vor dem Anwerbestopp im Jahre 1973 nach Deutschland kam. In der italienischen Stichprobe ist der Anteil der Frauen aus der „ersten Gastarbeitergeneration“ mit 42% ähnlich hoch. Dagegen weisen die befragten Türkinnen mit durchschnittlich 17 Jahren vergleichsweise kürzere Aufenthaltszeiten auf.

Zusätzlich zur Aufenthaltsdauer wurde die Eingliederung der zugewanderten Frauen in die Bundesrepublik untersucht<sup>11</sup>. Als eine entscheidende Voraussetzung für die Eingliederung der Migrantinnen gilt das Erlernen der deutschen Sprache. Die Selbsteinschätzung der mündlichen Sprachfertigkeit zeigt, dass die Griechinnen ihre deutschen Sprachkenntnisse am besten beurteilen, gefolgt von den Italienerinnen und schließlich den Türkinnen. Jeweils rund 40% der Italienerinnen und Griechinnen geben an, gut Deutsch zu sprechen. Unter den befragten Türkinnen sind es dagegen lediglich 25%. Eine berufliche Eingliederung, verbunden mit einem beruflichen Aufstieg, haben die meisten Frauen bisher nicht erreicht. In der griechischen Gruppe verrichtet die Hälfte der Frauen Hilfstätigkeiten, in der türkischen Gruppe sind es 44% und in der italienischen 37%. Zusammen mit der nächsthöheren beruflichen Statusgruppe, den gelernten Arbeiterinnen und den Angestellten mit einfacher Tätigkeit, gehören jeweils zwei Drittel der Italienerinnen und Griechinnen und Dreiviertel der Türkinnen zu den beiden niedrigsten beruflichen Statusgruppen.

Die Intensität *interethnischer Kontakte* wurde über die Zusammensetzung des engsten Freundeskreises der Migrantinnen bestimmt. Überwiegend ist der engste Freundeskreis der befragten Frauen ethnisch homogen. Insgesamt zählen 79% der türkischen und 80% der griechischen Frauen mehr Landsleute als Deutsche zu den besten Freunden, in der italienischen Gruppe ist dieser Anteil mit 62% geringer. Am häufigsten geben die türkischen Frauen an, dass fast ausschließlich Landsleute zu ihren engsten Freundinnen und Freunden gehören.

Die letzte Stufe der Eingliederung von Ausländern in eine Gesellschaft setzt einen *Identitätswandel* voraus. Damit ist die „endgültige“ gefühlsmäßige Abkehr von der Herkunftsgesellschaft und auch von einer im Aufnahmeland entwickelten ethnischen Identität verbunden. Das Wir-Gefühl bezieht sich dann nicht mehr auf die Herkunfts- oder Emigrantengruppe, sondern auf die Aufnahmegesellschaft. Verschiedene soziologische Studien zeigen, dass die Mehrheit der Zuwanderer diese „Endstufe“ weder in Deutschland noch in anderen westeuropäischen Ländern bisher erreicht hat<sup>12</sup>. Analog zu diesen Forschungsergebnissen fühlt sich die überwiegende Mehrheit der befragten Frauen als Italienerinnen, Griechinnen oder Türkinnen.

Im Unterschied zu den klassischen Einwanderungsländern wie den USA sehen sich daher viele der Befragten als Einwohner „auf Zeit“. Obwohl die meisten tatsächlich hier geblieben sind, besteht der Wunsch, „irgendwann“ in das Heimatland zurückzukehren. 51% der griechischen Frauen, 36% der Italienerinnen und ein Viertel der türkischen Frauen haben die Rückkehr in ihr Ursprungsland vor, ohne dass aber ein konkreter Plan besteht.

### „Ethnische“ Lebensmittelgeschäfte: auch Deutsche sind dort inzwischen Kunden

Eine grundlegende Voraussetzung für die Beibehaltung ethnischer Ernährungsweisen ist die Verfügbarkeit der gewohnten Produkte. Zu Beginn der „Gastarbeitermigration“ mussten die Zuwanderer häufig auf ihre gewohnten Lebensmittel und Gerichte verzichten. Viele waren ohne ihre Familien in Deutschland, sie hatten in ihren provisorischen Unterkünften keine Kochgelegenheit und das Lebensmittelangebot in den Geschäften war bei weitem nicht so gut sortiert wie heute. Um diesen Mangel zu beheben, eröffneten sie dann immer mehr eigene Lebensmittelgeschäfte, in denen sie ihre gewohnten Produkte verkauften. Nachdem die ethnischen Lebensmittelgeschäfte anfangs hauptsächlich die eigenen Landsleute mit Lebensmitteln und traditionellen Produkten versorgten, stammt heute auch ein großer Teil der Kundschaft aus der deutschen Bevölkerung. Insgesamt ist heute das Lebensmittel- und Speisenangebot im Rahmen der zunehmenden Internationalisierung der Ernährungsgewohnheiten weitaus vielfältiger geworden, ethnische Produkte und Gerichte sind keine Raritäten mehr<sup>13</sup>.



### Auch Heimatliebe geht durch den Magen

Die meisten „Gastarbeiter“ versuchen, die Essgewohnheiten von „daheim“ auch in der Fremde beizubehalten, natürlich abgewandelt entsprechend den Einkaufsmöglichkeiten, die die neue Heimat bietet. Längst haben sich Läden verbreitet, von Landsleuten betrieben, die auch das Angebot der fernen Heimat bereithalten. Auch Deutsche kaufen dort durchaus ein. *Foto: Wehling*

Für alle drei Migrantinnengruppen sind ethnische Lebensmittelgeschäfte eine wichtige Einkaufsquelle: Die Hälfte der befragten Griechinnen und 70% der Italienerinnen kaufen häufig Lebensmittel in den Geschäften ihrer Landsleute ein. Für die Türcinnen ist das türkische Geschäft sogar die Haupteinkaufsstätte. Daneben spielen Discount- und Supermärkte in allen drei Gruppen eine große Rolle. Deutsche Lebensmitteleinzelhandelsgeschäfte, wie z. B. Bäckereien oder Metzgereien, werden häufiger von den italienischen und griechischen Frauen besucht, die türkischen Frauen kaufen dagegen dort bedeutend seltener ein.

### Die Struktur der verzehrten Lebensmittel

Im Rahmen der Untersuchung gaben die Frauen mit Hilfe von 4 Skalenwerten („Häufig“, „Manchmal“, „Selten“, „Nie“) an, wie häufig sie gewöhnlich bestimmte Lebensmittel essen. Zusätzlich berichteten sie, was sie am Tag vor der Befragung zu sich genommen hatten. Auf diese Weise wurden in der italienischen Gruppe 786 Lebensmittel, in der griechischen 776 und in der türkischen Gruppe 981 Lebensmittel protokolliert. Übersicht 1 zeigt die prozentuale Häufigkeitsverteilung dieser Lebensmittel auf einzelne Lebensmittelgruppen. Betrachtet man die Struktur der verzehrten Lebensmittel insgesamt, so fällt die Beibehaltung des häufigen Verzehrs von Brot, stärkehaltigen Lebensmitteln und Gemüse bei allen drei Teilgruppen auf. Zusammen haben diese ernährungsphysiologisch günstigen Lebensmittelgruppen in der Ernährung der Griechinnen einen Anteil von 43%, bei den Türcinnen von 45% und bei den Italienerinnen von 48% aller protokollierten Lebensmittel.

Zwischen den einzelnen Migrantinnengruppen zeigen sich aber auch ethnisch bedingte Unterschiede in der Verzehrsstruktur, die auf die Beibehaltung der traditionellen Ernährungsgewohnheiten hinweisen. Auffallend ist die herausragende Stellung von Brot und Brotwaren in der Ernährungsweise der griechischen Migrantinnen. Außerdem manifestiert sich die Beibehaltung griechischer Ernährungstradi-

tionen im hohen Verbrauch von Hackfleisch, das für traditionelle Gerichte wie gefüllte Gemüse verwendet wird. Das bevorzugte Küchenfett ist weiterhin Olivenöl (vgl. Abbildung 1). Ebenso ist der vergleichsweise höhere Anteil von Süßwaren in der Ernährung der italienischen Frauen auf das Bestehenbleiben ethnischer Ernährungstraditionen, vor allem beim Frühstück, zurückzuführen. Die Italienerinnen verzehren mor-

### Übersicht 1: Verzehrte Lebensmittel in v.H.

Lebensmittelgruppe	Italienerinnen (n=99)	Griechinnen (n=100)	Türcinnen (n=100)
<b>Anzahl protokollierter Lebensmittel</b>	<b>786</b>	<b>776</b>	<b>981</b>
	%		
Brot, Brotwaren	17	19	13
Salat, Gemüse	18	15	20
Stärkehaltige Produkte (ohne Brot)	13	9	12
Obst	10	10	10
Süßwaren (inkl. süßes Gebäck, süßer Brotaufstrich)	14	12	10
Fleisch, Wurst	10	11	9
Käse	7	9	8
Frischmilchprodukte	3	4	3
Fisch, Meeresfrüchte	3	*)	*)
Suppen	*)	3	6
Pizza (Italienerinnen) bzw. Pita, Pizza (Griechinnen) bzw. Börek, Gerichte aus Yufka**), Pizza (Türcinnen)	*)	3	3
Knabberwaren	*)	*)	3
Sonstiges	6	4	3

\*) Lebensmittelgruppen mit einem Anteil von unter 3% sind unter „Sonstiges“ zusammengefasst

\*\*) Teigblätter

Quelle: 24-Stunden-Recall / Eigene Erhebung, 2000/2001



gens überwiegend Süßwaren (siehe auch weiter unten). In der Gruppe der stärkehaltigen Lebensmittel sind neben Brot weiterhin die Teigwaren zentrale Produkte. Die italienischen Frauen essen häufiger Nudeln als die griechischen und türkischen Frauen. In der Kategorie „Fleisch“ wird am häufigsten Schwein oder Geflügel gegessen. Der Verzehr von Rind- und Kalbfleisch erscheint relativ niedrig, allerdings wurde ein Teil der Interviews während der BSE-Krise durchgeführt, so dass die Probandinnen während dieser Zeit möglicherweise den Konsum von Rindfleisch eingeschränkt hatten. Der Verzehr von Wurstwaren ist weiterhin relativ hoch und übersteigt den der türkischen und griechischen Frauen. In der Kategorie „Getränke“ dominiert Kaffee neben Wasser, Wein ist das am häufigsten getrunkene alkoholische Getränk. Für alle befragten Frauen ist Olivenöl weiterhin der bevorzugte Fettlieferant (Abbildung 1). Die türkischen Frauen haben den traditionell hohen Verzehranteil von Gemüse beibehalten, ebenso den häufigen Genuss von Suppen. Beliebt sind unter anderem Tarhanasuppe<sup>14</sup>, Gemüsesuppen oder Suppen aus Hülsenfrüchten wie z. B. Linsen. Unter den Stärketrägern dominiert neben dem Brot weiterhin der Reis. Auch der im Vergleich höhere Verzehr von Knabberwaren in Form von Nüssen kennzeichnet die Aufrechterhaltung türkischer Ernährungsgewohnheiten. Neben Wasser ist der Schwarze Tee weiterhin das wichtigste Getränk. Pflanzliche Öle dominieren in der Küche der türkischen Migrantinnen, allerdings wird das Olivenöl seltener als andere pflanzliche Öle verwendet (Abbildung 1).

## Übersicht 2: Verzehrsstruktur beim Frühstück in v.H.

Lebensmittelgruppe	Italienerinnen (n=99)	Griechinnen (n=100)	Türkinnen (n=100)
<b>Anzahl protokollierter Lebensmittel, davon</b>	<b>122</b>	<b>144</b>	<b>299</b>
	%		
Süßwaren (inkl. süßes Gebäck, süßer Brotaufstrich)	43	24	11
Brot, Brotwaren	35	42	26
Käse	5	17	22
Gemüse	*)	*)	21
Cerealien	5	*)	*)
Obst	4	*)	*)
Fleisch, Wurst	*)	7	7
Joghurt	4	*)	*)
Eier, Eierspeisen	*)	*)	6
Kartoffeln	-	-	3
Sonstiges	4	10	5

\*) Lebensmittelgruppen mit einem Anteil von unter 3% sind unter „Sonstiges“ zusammengefasst

Quelle: 24-Stunden-Recall / Eigene Erhebung, 2000/2001

### Unterschiede zeigen sich auch beim Frühstück

Die ethnisch bedingten Unterschiede in der Verzehrsstruktur zeigen sich auch auf Mahlzeitebene. Dort werden traditionelle Lebensmittelkompositionen deutlich, wie am Beispiel des Frühstücks in Übersicht 2 dargestellt wird. Das Frühstück der Italienerinnen spielt eine untergeordnete Rolle. Es wird weniger gegessen, und die Vielfalt der verzehrten Lebensmittel ist geringer als bei den Grie-

chinnen und Türkinnen. Überwiegend besteht das Frühstück aus süßem Gebäck oder Brot mit süßem Aufstrich. Dagegen frühstücken die Griechinnen und vor allem die Türkinnen mehr und eher „herzhaft“: Käse steht bei beiden Migrantengruppen häufig auf dem Frühstückstisch, meist in Form von eingelegtem Weißkäse. Bei den Türkinnen trägt der traditionelle Verzehr von Oliven oder anderem rohen Gemüse wie Tomaten und Gurken beim Frühstück zum insgesamt hohen Konsum von Gemüse bei.

### Religiöse Nahrungsvorschriften werden in unterschiedlichem Ausmaß beachtet

Die Religion hat für die befragten türkischen Frauen eine größere Bedeutung als für die Griechinnen und Italienerinnen. Drei Viertel der Türkinnen gaben an, dass die Religion einen sehr wichtigen Stellenwert in ihrem Leben habe, bei den Griechinnen waren es knapp zwei Drittel, bei den Italienerinnen nur 45%. Das Alkohol- und Schweinefleischverbot des Islam wird auch in Deutschland weitestgehend befolgt: die befragten Türkinnen trinken kaum Alkohol und essen kein Schweinefleisch. Ethnische Wurstwaren (wie z. B. Suçuk), die ohne Schweinefleisch hergestellt werden, werden den in Deutschland üblichen Produkten vorgezogen. Aus Angst vor „verunreinigten“ Produkten gehen Muslime mit industriell verarbeiteten Lebensmitteln sehr kritisch um. Sie lehnen nicht nur Lebensmittel ab, die Alkohol, Blut oder Schweinefleisch enthalten, sondern auch Lebensmittel, die diese Zutaten in Form von Gelatine oder tierischen Fetten (Mono- und Diglyceride) enthalten könnten. Als Konsequenz achten viele Muslime beim Einkauf sorgfältig auf die Zutatenlisten und E-Nummern<sup>15</sup>. Religiöse Fastenzeiten werden am häufigsten von den Türkinnen und Griechinnen berücksichtigt. 84% der befragten Türkinnen hielten sich im Jahr 2000 an den Fas-

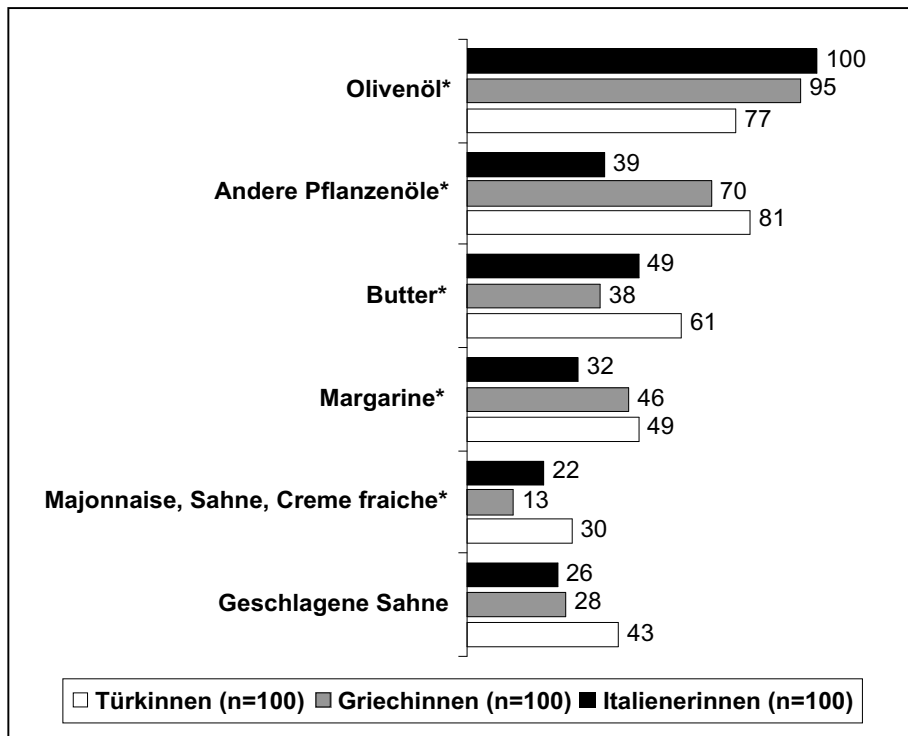


Abbildung 1: Häufig verwendete Fette und Öle\* (in v.H.)

Top-Box „Häufig“ und „Manchmal“\*\*

\* Gemessen am Verbrauch beim Kochen und bei der Essenszubereitung

\*\* Skalierte Abfrage: 1=„Häufig“, 2=„Manchmal“, 3=„Selten“, 4=„Nie“

Quelle: Food-Frequency / Eigene Erhebung, 2000/2001

tenmonat Ramazan. In dieser Zeit wird zwischen Sonnenauf- und Sonnenuntergang nichts gegessen und getrunken. 79% der Griechinnen fasteten vor dem griechischen Osterfest, bei den Italienerinnen fasteten aber nur 15% vor dem Osterfest als höchstem christlichen Feiertag.

### Durchaus auch Angleichungen an deutsche Ernährungsgewohnheiten

Neben der Beibehaltung traditioneller Ernährungsgewohnheiten zeichnen sich auch Veränderungen in der Ernährung der Migrantinnen ab. Im Vergleich zu den Küchen des Heimatlandes wird Schaf- oder Lammfleisch in allen drei Migrantinnengruppen selten verzehrt. Sicherlich besteht bei den Türiinnen ein Teil des genannten Hackfleisches auch aus Schaffleisch, doch bedeuten die hohen Verzehrshäufigkeiten von Geflügel eine Substitution von Schaffleisch durch Geflügel. In der Gruppe der stärkehaltigen Produkte dominieren zwar in allen drei Gruppen weiterhin die zentralen Produkte (Brot; bei den Italienerinnen zusätzlich Teigwaren), doch haben vor allem die Türiinnen den in Deutschland hohen Kartoffelverzehr übernommen.

Auf eine Angleichung an deutsche Ernährungsgewohnheiten deutet auch der hohe Verzehr von Wurstwaren der Griechinnen hin. Wie in der Beschreibung der traditionellen Küchen dargestellt wurde, spielen Wurstwaren in der traditionellen griechischen Küche keine Rolle. Der Verzehr von Fisch ist mit Ausnahme der Italienerinnen sehr gering. Besonders in der griechischen Gruppe deutet sich ein Rückgang des Fisch- und Meeresfrüchtekonsums in Deutschland an. Obwohl in allen drei Gruppen weiterhin überwiegend pflanzliche Öle zum Kochen verwendet werden, werden doch auch Speisen mit den in den Ursprungsländern unüblichen Produkten Mayonnaise, Sahne und Creme fraiche zubereitet. Am häufigsten kochen die türkischen Frauen mit diesen tierischen Fetten. Die türkischen Migrantinnen weisen auch den höchsten Konsum von Saft und Limonade auf.

### Trotz langer Anwesenheit nur vergleichsweise geringe Veränderungen in den Ernährungsweisen

Die dargestellten Ergebnisse beschreiben das Ernährungsverhalten von drei Emigrantinnengruppen, die in kultureller und sozialer Hinsicht wenig assimiliert sind. Trotz der langen Aufenthaltszeiten der Migrantinnen wurden nur relativ geringe Veränderungen in den ethnischen Ernährungsweisen gefunden. Besonders die *religiösen Nahrungsvorschriften* der griechischen und insbesondere der türkischen Migrantinnen haben sich als äußerst stabil erwiesen. In einem anderen kulturellen bzw. religiösen Umfeld stiften hier die Ernährungsgewohnheiten ethnische Identität innerhalb der Gruppe und grenzen gegenüber der andersgläubigen Bevölkerungsmehrheit ab. Dagegen lag in einer Untersuchung von Gedrich und Karg der Schweinefleischkonsum der türkischen

### Kebab ist längst eine deutsche „Nationalseife“ geworden

Der kräftige Zuzug aus anderen Ländern hat zu einem Wandel von Essgewohnheiten und Leibspeisen der deutschen Bevölkerung geführt. Nach der billigen Variante, die am Anfang steht, kommen dann irgendwann die edleren Restaurants, wie sich an den „Italienern“ ablesen lässt, die nur zu einem Teil noch Pizza-Lokale sind.

Foto: dpa-Fotoreport

Zuwanderer sogar über dem Niveau der deutschen Befragten<sup>16</sup>. Dieses Phänomen ist damit zu erklären, dass überwiegend bereits stark angepasste Zuwanderer an dieser Untersuchung teilgenommen hatten. Dies unterstützt die These, dass die kulturelle und soziale Assimilation über den Grad der Veränderung der ethnischen Ernährungsweisen mitentscheidet.

Die Aufrechterhaltung der ethnischen Ernährungsweisen wird auch durch das vielfältige *Warenangebot* und die ethnisch homogenen *Familienstrukturen*, in denen die ausgewählten Frauen leben, unterstützt. Dies bedeutet, dass bei Migrantinnen, die hier als alleinlebende Studierende oder in gemischtnationalen Ehen leben, größere Veränderungen im Ernährungsverhalten zu erwarten sind<sup>17</sup>. Dies gilt auch für die *Kinder der Migranten*, die in Deutschland geboren wurden. Zum Ernährungsverhalten der „zweiten und dritten“ Generation liegen keine Untersuchungen vor.

Die Ergebnisse zeigen, dass aus *ernährungsphysiologischer Sicht weniger wünschenswerte Veränderungen* im Ernährungsverhalten aufgetreten sind, wie z. B. der niedrige Fischkonsum und der hohe Verzehr von Wurstwaren in der griechischen Gruppe oder die häufige Verwendung von tierischen Fetten (Sahne, Creme fraiche) und Mayonnaise in der türkischen Gruppe. Trotzdem geben die ethnischen Ernährungsweisen Anhaltspunkte für Ernährungsmuster, die aus gesundheitlicher Sicht auch für die deutsche Bevölkerung wünschenswert sind. Zu nennen sind beispielsweise der hohe Konsum von Getreideprodukten und Gemüse sowie der hohe Anteil pflanzlicher Öle in der Ernährung.

### Anmerkungen

<sup>1</sup> Statistisches Bundesamt: Bevölkerung nach Geschlecht und Staatsangehörigkeit, [www.destatis.de/basis/d/bevoe/bevoetab4.htm](http://www.destatis.de/basis/d/bevoe/bevoetab4.htm) (Stand: 15.03.2002)

<sup>2</sup> Beauftragte der Bundesregierung für Ausländerfragen: [www.bundesauslaenderbeauftragte.de/daten/tab4.htm](http://www.bundesauslaenderbeauftragte.de/daten/tab4.htm) (Stand: 15.03.2002)

<sup>3</sup> Trautwein, E./Henninger, K./Erbersdobler, H.: Ist die mediterrane Ernährung eine empfehlenswerte Ernährungsweise? In: *Ernährungsumschau* 10, 1998, S. 359–364

<sup>4</sup> Unter der Koordination der Beauftragten der Bundesregierung für Ausländerfragen, Frau Marieluise

Dieses Bild kann aus urheberrechtlichen Gründen nicht angezeigt werden

Beck, entwickelte der Bundesweite Arbeitskreis Migration und öffentliche Gesundheit Anregungen für interkulturelles Arbeiten im Gesundheitsamt (Beauftragte der Bundesregierung für Ausländerfragen (Hg.): Handbuch zum interkulturellen Arbeiten im Gesundheitsamt, Berlin/Bonn 2000)

<sup>5</sup> Besch, M.: Veränderung der Ernährungsweisen infolge regionaler und sozialer Mobilität und interkultureller Assimilation, dargestellt am Beispiel ethnischer Minoritäten in den USA. Weihenstephaner Beiträge aus den Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, H. 6, Technische Universität München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan 1993

<sup>6</sup> Vgl. u.a. Koctürk-Runefors, T.: Changes in Food Habits and Nutritional Status of Immigrants from Turkey in Sweden. In: Somogyi, J.C. / Koskinen, E.H. (Hrsg.): *Nutritional Adaptations to New Life-Styles*, Bibliotheca Nutritio et Dieta, Nr. 45, Basel 1990, S. 157–164 und Bolstorff-Bühler, S.: *Verzehrsgewohnheiten türkischer Mitbürger in Berlin (West)*. Erhebungen und Empfehlungen als Integrationsbeitrag, Berlin 1983

<sup>7</sup> Börek besteht aus hauchdünn ausgerollten Teigblättern, die übereinander gelegt und mit Zwischenschichten aus Weißkäse, Hackfleisch, Eiern, Zwiebeln, Spinat oder Petersilie gefüllt und anschließend im Backofen oder in der Pfanne gebacken werden.

<sup>8</sup> Bulgur ist ein traditionelles Getreideprodukt aus Weizen, der gekocht, getrocknet und anschließend zerstoßen wird (auch Weizengrütze genannt). Der günstigere Bulgur wurde vor allem früher als Substitut für Reis verwendet.

<sup>9</sup> Matalas, A.L.: The Mediterranean Diet: Historical Background and Dietary Patterns in Pre-World War II Greece, in: Matalas, A. et al: *Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotion*. Boca Reton (CRC Press) 2001

<sup>10</sup> Ferro-Luzzi, A. / Sette, S.: The Mediterranean Diet: An attempt to define its present and past composition, in: *European Journal of Clinical Nutrition*, 43, 1989 (Suppl. 2), S. 13–29

<sup>11</sup> In Anlehnung an Treibel wurde die kognitive, strukturelle, soziale und identifikative Assimilation der Migrantinnen analysiert (Treibel, A.: *Migration in modernen Gesellschaften*. Weinheim 1999, S. 140f)

<sup>12</sup> Treibel, A.: *Migration in modernen Gesellschaften*. Weinheim 1999, S. 150f

<sup>13</sup> Ziemann, M.: *Internationalisierung der Ernährungsgewohnheiten in ausgewählten europäischen Ländern*. Frankfurt am Main 1999

<sup>14</sup> Tarhana ist eine Art Suppenmehl. Dafür wird ein Teig aus gemahlenem Getreide, Joghurt und etwas Gemüse (überwiegend Tomaten) und Gewürzen hergestellt. Er wird fein zerrieben und über längere Zeit getrocknet.

<sup>15</sup> Durch die EG erhalten Zusatzstoffe bei ihrer Zulassung ein Codezeichen, die sogenannte E-Nummer. Diese wird auf den Lebensmitteln in der Zutatenliste an Stelle der für den Konsumenten oft unverständlichen Stoffbezeichnung verwendet.

<sup>16</sup> Gedrich, K. / Karg, G.: *Dietary Habits of German versus non-German Residents in Germany*, in: Edwards, J.S.A. / Hewedi, M.M.: *Culinary Arts and Sciences III, Global and National Perspectives*. Bournemouth: Worshipful Company of Cooks Centre for Culinary Research at Bournemouth University 2001, S. 419–428

<sup>17</sup> Tuomainen, H.: *Changing food habits of Ghanaian students in Germany*. In: *Scandinavian Journal of Nutrition. Proceedings from The First European Workshop on Human Migration and Nutrition* (Uppsala, 10–12 May 1995), Vol. 40 (1995), Suppl. no 31, S. S104-S107



Die Kritik an der Essensqualität ist so alt wie die Kantine selbst

# Essen in der Arbeitswelt

Kantinen in Deutschland von 1850 bis heute

Von Ulrike Thoms



Ulrike Thoms ist Wissenschaftliche Angestellte am Zentrum für Human- und Gesundheitswissenschaften, Institut für Geschichte der Medizin der Freien Universität und Humboldt-Universität Berlin. Promoviert hat sie mit einer Arbeit zum Thema „Anstaltskost im Rationalisierungsprozess. Gefängnis- und Krankenhausernährung im 18. und 19. Jahrhundert“ an der Universität Münster.

Mit der Reglementierung der Arbeitswelt, mit der Kasernierung der Arbeiter und ihrer Einspannung in ein starres, überwachtes Zeitgerüst entstanden Kantinen, in denen die Beschäftigten zu festen Zeiten eine einfache, aber preiswerte Mahlzeit geboten bekommen. Immer stärker setzten sich Gesichtspunkte der Arbeitsökonomie und der Volksgesundheit durch, die Arbeitskraft sollte erhalten, Alkoholkonsum jedoch vermieden werden, schon wegen der Arbeitssicherheit. Doch die Akzeptanz der Kantine hängt auch davon ab, dass die Mahlzeiten schmecken und in ansprechender Atmosphäre eingenommen werden können. Die Bewertung der Mittagspause als Betriebszeit drückt die Beteiligung, wohingegen der Besuch im Restaurant mit Freizeit und Individualität, ja mit Kultur in Verbindung gebracht wird. Red.

## Die Unterstützung des Menschen unter ein festes Zeitreglement

In der gesellschaftlichen Bewertung von Zeit und ihrer Nutzung hatte sich schon vor dem Beginn der Industrialisierung ein tiefgreifender Wandel vollzogen:<sup>1</sup> Der vorindustrielle, unregelmäßige, den verschiedenen Arbeitsabläufen wie auch

individuellen Bedürfnissen angepasste Tagesablauf wurde seit 1700 zunehmend reglementiert, ganz im Zeichen bürgerlicher Arbeitsamkeit sollte jede Minute effektiv genutzt werden. Wer sich dieser Maxime nicht fügte, wurde gesellschaftlichen Sanktionen unterworfen, für die beispielhaft die seit Ende des 16. Jahrhunderts entstehenden *Arbeits- und Zuchthäuser* stehen: Hier sollte die Bedeutung einer gleichmäßigen Ordnung des Tages, der abgesehen von den Essenspausen vollkommen mit Arbeit und Gebet gefüllt war, jenen eingehämmert werden, die sich nicht nach der gesellschaftlich vorgegebenen Zeit- und Lebensordnung richteten.<sup>2</sup>

War auch die Förderung der „Industriösität“ im Sinne von Arbeitsamkeit ein wesentliches Ziel dieser Anstalten gewesen, so war es spätestens die Industrialisierung, der es gelang, die Menschen einem festen Zeitreglement zu unterwerfen, ihnen die Verfügung über die eigene Lebenszeit durch ein „Reglement der industriellen Lebensführung“ zu entziehen. Dieses Reglement wurde nicht zuletzt mit den mehr und mehr in Gebrauch kommenden, schließlich auch gesetzlich vorgeschriebenen *Arbeitsordnungen* durchgesetzt. Dass diese immer genauer wurden, lässt sich auch daran ablesen, dass sich der Umfang der Arbeitsordnungen zwischen 1880 und 1972 verdoppelte.<sup>3</sup>

Die neue Ordnung des Tages manifestierte sich zuallererst in einer neuen Allgegenwart der Uhr: Einstmals nur an Rathaus und Kirche hängend, wurde sie durch öffentliche Institutionen „verwaltet“, drang dann aber immer stärker auch in den privaten Bereich vor, bis sie – zunächst als Taschen-, dann als Armbanduhr – den Menschen auf Schritt und Tritt begeleitete. Hatten zuvor die Kirchenglocken, die ihrerseits einer religiösen Welt- und Zeitordnung folgten, den Tagesrhythmus vorgegeben, waren es schließlich die an zentralen Stellen installierten Fabrikuhren und die weithin hörbaren Fabriksirenen, die oft einem ganzen Ort den Tagesablauf diktierten.

Insgesamt wurde der gesamte Arbeitstag stärker durchstrukturiert, Anfang und Ende der Arbeit wie auch der Pausen wurden immer wesentlichere Bestandteile der Fabrikordnungen, Pünktlichkeit zur wesentlichen Tugend erhoben, Kontrollmechanismen wie Pförtner und Stechuhur installiert, Sanktionen angedroht. Anders als zuvor im zünftigen Handwerk endete die Verfügungsmacht des Fabrikanten jedoch auch eindeutig mit dem in der Arbeitsordnung festgelegten Heulen der Feierabendsirene, damit entstand überhaupt erst die „Freizeit“ im modernen

Sinne als deutlich von der Arbeitszeit abgegrenzter Raum.<sup>4</sup> Die zahlreichen Streiks um Arbeitszeit und -länge bewiesen zur Genüge, dass die Arbeiter die Regeln des neuen Reglements schnell verstanden hatten und ihre Freizeit als arbeitsfreien Zeitraum heftig gegen Vereinnahmungen verteidigten bzw. möglichst auszudehnen suchten.<sup>5</sup>

## „Reproduktion“ möglichst effektiv gestalten

Arbeitspausen aber stehen nun zwischen Arbeit und Freizeit: Nötig, um die unabweislichen körperlichen Bedürfnisse zu befriedigen, sind sie frei von Arbeit und zählen nicht als Arbeitszeit, entziehen sich aber dennoch der wirklich freien Verfügbarkeit, sind also keine eigentliche Freizeit. Weil die in ihnen stattfindende Nahrungsaufnahme eine wesentliche Voraussetzung zur Gewährleistung der Arbeitsfähigkeit darstellt, können sie auch als „Reproduktionszeit“ begriffen werden.<sup>6</sup> Kantinen als eine Form betrieblicher Verpflegungseinrichtungen sollten dazu beitragen, diese Reproduktion möglichst effektiv zu gestalten.

Mit den allmählich steigenden Reallöhnen wurde die „Zeit als ökonomisches Gut“<sup>7</sup> für die Fabrikanten immer teurer. Daher suchten sie die Arbeitskraft als einen Produktionsfaktor unter anderen möglichst intensiv zu nutzen, während die Arbeiter gelernt hatten, die Arbeitszeit möglichst eng zusammenzudrängen. Dabei zeigten arbeitswissenschaftliche Ermüdungsstudien sehr deutlich, dass die Arbeitsleistung von der Arbeitsweise, der Arbeitsintensität, von der Abfolge von Arbeits- und Pausenphasen und dem Grad der vor einer Pause jeweils erreichten Verausgabung in ganz wesentlichem Umfang abhängt. Die Gewerbehygieniker betonten, „dass man optimale Leistungen eben nur bei optimalen Lebens-, Umwelts- und Arbeitsbedingungen erwarten kann“ und sahen daher die Sorge für eine gesunde Ernährung in den Arbeitspausen als eine wichtige Aufgabe an.<sup>8</sup>

## Die Entstehung der Kantine

Jene Einrichtungen, die wir heute Kantinen nennen, reagierten auf diese neuen Bedürfnisse und Problemlagen, welche die Industrialisierung hinsichtlich der Befriedigung des elementaren Bedürfnisses der Nahrungsaufnahme geschaffen hatte, sie sollten die negativen Folgen wenn nicht beseitigen, so doch mildern. Dabei ist der Begriff der Kantine genommen ein Anachronismus, stammte er doch ursprünglich aus dem militärischen Bereich und bezeichnete ein Verkaufslö-

kal für Getränke, Tabak und einzelne Esswaren, nicht jedoch für ganze Mahlzeiten. Diese wurden bis zum Ersten Weltkrieg in den genossenschaftlich strukturierten *Menagen* der Soldaten selbständig organisiert.<sup>9</sup> In den Quellen des 19. Jahrhunderts begegnet man dagegen eher den Bezeichnungen „Speiseanstalt“, „Werks- oder Fabrikküche“ oder „Fabrikspesung“, während sich der Begriff der Kantine als Bezeichnung der Betriebsverpflegung erst seit den dreißiger Jahren einbürgerte.

Die Entstehung der Kantinen geht vor allem darauf zurück, dass es für die in die Städte zugewanderten Arbeiter ein Unterbringungs- und Versorgungsproblem gab: Daher richtete man vielerorts *Ledigenheime* ein, die auch als *Menage* oder treffender als *Arbeiterkaserne* bezeichnet wurden. Diese Massenunterkünfte mit nur geringem individuellen Freiraum und strikter Reglementierung des Lebens lehnten sich durchaus an das Vorbild des Militärs, das Leben in der Kaserne an. Solche Unterkünfte waren absolut notwendig für diejenigen Industriezweige, die ihren Arbeitskräftebedarf nicht mehr aus der umliegenden Gegend befriedigen konnten und auf Zuwanderer angewiesen waren, für die zumindest Essens- und Schlafmöglichkeiten geboten werden mussten.<sup>10</sup>

Anders, als die Quellen dies oft darstellen, war weniger die – doch eher geringe – Erwerbstätigkeit der Frau das zentrale Problem, als vielmehr die wachsende *Entfernung* zwischen Arbeitsplatz und Wohnung: Bei Fabriken, die außerhalb von Städten angesiedelt waren oder bei denen die Arbeiterschaft hauptsächlich aus der Bevölkerung der ländlichen Umgebung bestand, waren diese Wege schon traditionell lang. In Städten mit fest umbautem Stadtkern fanden neue Industrien oft keinen Platz und mussten vor die Tore der Stadt ausweichen, während die Arbeiter innerhalb der Stadtmauern wohnten. Zum zentralen Problem entwickelte sich jedoch vor allem das *Flächenwachstum der Städte*, das die Wege verlängerte: Reichten etwa in Hamburg noch um 1750 20 Minuten aus, um die Stadt zu durchqueren, brauchte man dafür 1850 schon eine halbe, um 1900 bis zu einer Stunde, wodurch die Wegzeiten zur Arbeit wuchsen.<sup>11</sup> In Berlin hatten nach einer Umfrage des *Vereins für Socialpolitik* 1886 immerhin knapp 32 Prozent der 119 befragten Arbeiter einen Weg von 25 Minuten und mehr zur Arbeit zurückzulegen,<sup>12</sup> während bei den Angestellten die Bildung von *Cities* – dem vorrangigen Ort ihrer Beschäftigung – zu wachsenden Distanzen und einer *Zunahme der Pendlerzahl* führte.<sup>13</sup> Zwar gingen viele Arbeiter trotz dieser langen Wege bis ins 20. Jahrhundert hinein zum Mittagessen nach Hause, doch vielfach um den Preis elender Hetze. Dies gilt umso mehr für die Arbeiterfrauen, die nach ihrer Rückkehr das Essen ja überhaupt erst zubereiten mussten.<sup>14</sup> Zwar war den verheirateten Fabrikarbeiterinnen gesetzlich auf Antrag eine anderthalbstündige Mittagspause zu gewähren. Aus Angst vor Entlassungen machten jedoch längst nicht alle Frauen davon Gebrauch.<sup>15</sup> Daher war für viele

Arbeiterfamilien, in denen Vater bzw. Mutter mittags nicht nach Hause kamen, die warme Mahlzeit am Abend bei kalter Kost am Mittag bzw. das Aufwärmen von morgens oder abends vorgekochtem Essen üblich. Die in der Fabrik arbeitenden Familienmitglieder nahmen dann mittags ebenfalls nur Butterbrote etc. zu sich oder brachten sich Essen im *Henkelmann* mit. Eine weitere Variante stellte das Zutragen der frisch zubereiteten Mittagsmahlzeiten – ebenfalls im *Henkelmann* – durch Ehefrau oder Kinder dar, das auch zahlreiche Bilddokumente belegen.<sup>16</sup> In diesem Fall verzehrte oftmals die ganze Familie das mitgebrachte Essen gemeinsam mit dem Vater in eventuell vorhandenen Speiseräumen auf dem Fabrikgelände oder vor den Toren der Fabrik.<sup>17</sup> Genau dies war im Zuge der Fabrikdisziplin jedoch immer weniger erwünscht. Führt man zunächst Kontrollen der Kommenden durch den Portier ein, um dann das gemeinsame Essen an den Aufenthalt in dazu bestimmten Speiseräumen zu binden, wurde schließlich die Aufenthaltsdauer Angehörigen zeitlich begrenzt und schließlich ganz verboten.<sup>18</sup>

### Nach wie vor galt das Ideal der häuslichen Ernährung

Die Schriften von Gewerbeaufsichtsbeamten wie Ernährungswissenschaftlern waren angesichts dieser Situation jedenfalls voller Klagen,<sup>19</sup> zumal in bürgerlichen Kreisen die Auffassung vorherrschte, Arbeiterfrauen könnten nicht kochen und seien ohnehin keine guten Hausfrauen, die der Familie ein gemütliches Heim schufen.<sup>20</sup> Nur deswegen, so hieß es, suchten die kraft- und mutlos gewordenen Arbeiter vielfach Zuflucht im Alkohol. Aus einem sozialkonservativen, patriarchalischen Verantwortungsgefühl und Familienverständnis heraus verlängerten daher einzelne Firmen gegen den allgemeinen Trend die Mittagspause, damit die Arbeiter zusammen mit ihren Familien zu Hause essen konnten.<sup>21</sup> Selbst in den dreißiger Jahren wurden solche Pausenverlängerungen noch ernsthaft gefordert, obwohl die Mitarbeiterschaft nur eines wollte: Die Fabrik so schnell wie möglich verlassen.<sup>22</sup>

### Die „Knöpflespost“ der WMF

Bis 1900 stellten die Maßnahmen der Betriebe mehr oder weniger nur *Notbehilfe* dar, eben weil das Ideal die häusliche Ernährung war. Es gab in der Regel Eintöpfe, die in kahlen Speisesälen auf ungedeckten Holztischen serviert wurden, ähnlich wie bei Armenspesungen. Tatsächlich wurden die vorhandenen Einrichtungen auch als Wohlfahrtseinrichtungen verstanden und dargestellt. Sie dienten als Aushängeschild für die humanitäre Gesinnung des Besitzers, wenn nicht sogar als Reklame für seinen Betrieb.<sup>23</sup> Mit Blick auf die Kosten wie die erfahrungsgemäß oft geringe Nutzung begnügte man sich mancherorts mit Kompromissen, etwa Möglichkeiten zum Wärmen mitgebrachter Speisen oder Speisetransporten. In der *Württembergische Metallwaren-Fabrik* in Geislingen etwa holte die sogenannte

„Knöpflespost“ seit 1891 die fertigen Speisen an der Wohnung der Arbeiter ab und beförderte sie zur Fabrik. Da Frau und Kindern so auch der Weg zur Firma erspart blieb, wurden diese Einrichtungen lebhaft genutzt.<sup>24</sup>

Die regelrechten Verpflegungseinrichtungen wurden maßgeblich vom Gesichtspunkt der *Gesundheitsfürsorge* bestimmt. Es wurde eine Kosten-Nutzen-Rechnung aufgemacht: Gesund und auskömmlich ernährte Arbeiter arbeiteten mehr und besser, waren weniger häufig krank, verursachten seltener Unfälle und wurden zudem „immer fester und enger mit dem grossen Unternehmen verbunden“.<sup>25</sup> Man hoffte also, sie würden die Sorge um ihr Wohlergehen mit Anhänglichkeit an die Fabrik und ihren Besitzer belohnen, vielleicht sogar auf eine Lohnerhöhung verzichten. Dies rechtfertigte die oft erheblichen *Zuschüsse* zu den Speiseeinrichtungen, die sich in den wenigsten Fällen selbst trugen.

Mit dem seit den 1890er Jahren zunehmenden Trend zur *Einführung der englischen Arbeitszeit* wurde jedoch für eine stetig wachsende Zahl von Arbeitern die Heimkehr an den häuslichen Mittagstisch unmöglich. Diese in England schon weit verbreitete acht- bis neunstündige Arbeitszeit, die von einer höchstens halbstündigen Mittagspause unterbrochen wurde, wurde zunächst im Bereich der Angestellten und Beamten eingeführt, bei *Siemens & Halske* ab 1884. 1895 war sie hier für alle Betriebsangehörigen üblich.<sup>26</sup> Sie führte zu weiterer *Intensivierung der Arbeit*, gewährleistete aber auch eine kontinuierliche Auslastung des gesamten Produktionsapparates und damit eine erhebliche Produktivitätssteigerung. Die Arbeiter begrüßten sie zumeist, weil sie so schon eher zu Hause sein konnten.

### Mit Kantinen gegen den Alkoholkonsum

In dem Umfang, wie man allgemein die Ernährung stärker von der chemisch-physiologischen Seite her zu betrachten begann, machte man sich auch Gedanken um die Zusammensetzung der in den Kantinen gereichten Kost. Von ihr erhoffte man sich einen erzieherischen Einfluss, einerseits auf die Qualität der häuslichen Ernährung, was auch die mancherorts existente Koppelung von Speiseanstalten und Hanswirtschaftsschulen verdeutlicht,<sup>27</sup> andererseits auf den hohen Alkoholkonsum der Arbeiterschaft. Sofern der Arbeiter durch den Mangel anderweiter Verpflegungseinrichtungen auf ein Essen aus dem Wirtshaus angewiesen war, unterlag er dem so genannten Trinkzwang, weil die Wirte vor allem am Alkohol verdienten. Alkoholfreies war selten im Angebot, üblicherweise wurde Bier getrunken, der Arbeiter kam also zumindest angetrunken in den Betrieb zurück und Unfälle waren die häufige Folge. Die Antialkoholpropaganda stieß allerdings auf Probleme, vor allem deswegen, weil der Alkoholkonsum innerhalb der männlichen Fabrikgemeinschaft eine *Statusfrage* darstellte: Wer keinen Alkohol trank, wurde bespöttelt.<sup>28</sup>



Die bürgerlichen Sozialreformer hatten die Zusammenhänge zwischen schlechter Ernährung und hohem Alkoholkonsum von jeher betont. Parallel zu den Bemühungen zur Verinnerlichung des industriellen Zeitarrangements musste zwangsläufig gegen den Alkohol gekämpft werden, da schlechte *Arbeitsmoral und Alkoholkonsum* viel gemeinsam hatten, wie der sogenannte *Blaue Montag* zeigte. Hinzu kam die wachsende Rolle der Konzentration, immer höher wurden die „Anforderungen in Bezug auf Elastizität, schnelle Entscheidungsfähigkeit, Gedächtnis und Aufmerksamkeit“. <sup>29</sup> So forderten die Betriebsleitungen energisch die Reduktion des Alkoholkonsums, bisßen damit bei den Arbeitern jedoch auf Granit: Generelle Alkoholverbote waren schlichtweg nicht durchzusetzen. <sup>30</sup> Etwa seit der Jahrhundertwende begann dann eine massive Propaganda für die Abstinenz und die teils kostenlose Verabreichung alkoholfreier Getränke, insbesondere von Kaffee und Milch. Anhand der Umsatzlisten von Kantinen lässt sich in der Tat nachweisen, dass der Bierkonsum zugunsten des selbst hergestellten Mineralwassers, dann von Limonaden und schließlich vor allem von Milch sank. <sup>31</sup> Doch reagierten auch die Arbeiter von selbst mit einer Reduktion des Alkoholkonsums auf die Intensivierung der Arbeit, der im übrigen auch durch die Verkürzung der Pausen sank. Bei *Siemens & Halske* machte man deswegen auch die englische Arbeitszeit für das Sinken der Unfallzahlen verantwortlich. <sup>32</sup>

### **Die Bedeutung der Essenspausen für Wirtschaft und Volksgesundheit wird zunehmend betont**

Die möglichen Folgen eines intensivierten, beschleunigten Produktionsprozesses für den einzelnen Arbeiter wurde den Beteiligten schon früh deutlich. Die zeitgenössischen Beobachter fürchteten die zunehmende Hast als zerstörerische Kraft. Vor allem dort, wo sie eine Vernachlässigung der äußeren Ordnung zur Folge hatte, fürchtete man auch moralischen Verfall. So hieß es bei dem Fabrikinspektor Singer: „der Mensch ist nicht nur, was er isst, sondern auch, wie er isst. Dort, wo er im Schmutze und in Hast die Nahrung zu sich nimmt, weil ihm weder die geeignete Räumlichkeit noch die nöthige Zeit zum Essen nach menschenwürdiger Art gegönnt ist, lebt und vergeht er mit Hast, sinkt er auch moralisch herab, denn äußerliche Verwahrlosung führt leicht zu innerer Verkommenheit.“ <sup>33</sup>

Gewerbemediziner wie Arbeitswissenschaftler betonten, dass die Arbeitspausen auch eine angemessene Erholung des Arbeiters gewährleisten müssten, dass die die körperliche Verausgabung nicht auf ein Maximum gesteigert werden dürfe, wenn man eine gleichbleibende Arbeitsleistung erzielen wolle, weil ab einem gewissen Grad der Verausgabung mehr Pausenzeit zur Erholung benötigt wird, als bei regelmäßiger und dafür kürzeren, mit Nahrungsaufnahme verbundenen Pausen. <sup>34</sup> In dem Umfang jedoch, wie man sich mit der Arbeiterernährung insgesamt und

ihrer Bedeutung für den Produktionsprozess auseinandersetzte, trat die individuelle Relevanz dieses Problems gegenüber der wirtschaftlichen und volksgesundheitlichen zurück. In den dreißiger Jahren wurde betont, dass man die Fabrikspeisung als eine rein betriebsorganisatorische, nicht caritative Maßnahme betrachten müsse, „nüchtern verstandesmäßig als einen Teil des Gesamtproblems rationeller Behandlung des menschlichen Faktors in der Wirtschaft“. <sup>35</sup> Tatsächlich entfernte sich die Kantinenkost immer mehr von der Armenernährung, der sie in der Anfangszeit fatal geglichen hatte. Wie in den Volksküchen, der Militärverpflegung und sonstigen Massenverpflegungseinrichtungen hatten ursprünglich preiswerte Eintopfgerichte dominiert, die aber mehr und mehr von Mahlzeiten aus mehreren Komponenten verdrängt wurden und dem Essen einfacher Gaststätten zumindest entsprachen.

### **Bald wurden Kantinen auch ansprechend gestaltet**

Dabei waren die Kantinen sehr deutlich auf die jeweilige Teilnehmerschar ausgerichtet: In den Kantinen von Industriezweigen mit niedrigem Lohnniveau, wie z.B. der Textilindustrie, war das Kantinenessen deutlich billiger als in Industriezweigen mit hohem Einkommen, etwa der Ton-, Steine-, Erdenbranche. Dies hatte natürlich Konsequenzen für die Qualität des Essens: Nach einer 1911 veröffentlichten Erhebung spielten teure animalische Produkte in den Menagen von Bergbau, Ton-, Steine-, Erden- und Maschinenindustrie eine größere Rolle als etwa in der Textil- und Nahrungsmittelbranche, die relativ die geringsten Verbrauchswerte nicht nur bei Fleisch, sondern auch bei Vegetabilien hatten. Bedenklich schien den Fabrikinspektoren vor allem die Ernährung der Arbeiterinnen mit ihren relativ geringen Einkommen, die vorrangig in den Niedriglohnbranchen arbeiteten. <sup>36</sup> Doch spielte nicht nur die reine Kalorienzahl eine Rolle: In dem Maß, wie man in den Arbeitswissenschaft die Bedeutung psychologischer Momente für die Produktivität erkannte, wurden auch psychologische Elemente der Essenaufnahme stärker berücksichtigt. Die Kantinen, zumeist kahle, große Räume ohne jeden Schmuck, bei denen lange Bänke die üblichen Sitzgelegenheiten darstellten, müssten ihren Armeleutegeruch verlieren, die Auffassung der Betriebsverpflegung als soziale Wohltat passe nicht mehr zum Geist moderner Arbeitsverträge des 20. Jahrhunderts. So wurde schließlich auch in den Einrichtungen für die Arbeiter eingeführt, was in den Angestelltenkasinos längst üblich war. Hier ersetzten kleinere Tische, die mit Tischtuch, Porzellangeschirr und Blumenschmuck gedeckt waren, die langen, blanken Holztische und -bänke sowie Blechnäpfe. <sup>37</sup> Neigten die Ernährungswissenschaftler zunächst zur Bevormundung, indem sie die Kostgestaltung allein am körperlichen Bedarf orientierten, wurde nun der Geschmack der Arbeiter als berechtigter Faktor anerkannt. Ohne entsprechende Rücksicht

auf ihn, so hieß es in den 1920er Jahren, könne keine Speiseeinrichtung bestehen. <sup>38</sup>

### **Bratstraßen und Automaten halten Einzug**

Der finanzielle Spielraum der Arbeiterschaft wuchs mit den steigenden Reallöhnen; daher konnte auch in den Kantinenküchen mehr Aufwand getrieben werden: Eine wachsende Vielfalt der Gerichte löste den immer gleichen Eintopf ab und auch die Zubereitungsvielfalt wuchs. Ermöglicht wurde dies vor allem durch weitreichende Rationalisierungen im gesamten Küchenbetrieb, die auch die extrem steigenden Personalkosten kompensierten. Verstärkt nach dem Zweiten Weltkrieg kam es in den Kantinen zu einer umfassenden Zergliederung und Automation praktisch aller Arbeitsschritte, außerdem wurden zunehmend Saucen- und Suppenpräparate, später auch die im Dritten Reich vom Oberkommando des Heeres massiv geförderte *Tiefkühlkost* eingesetzt. *Fertigmenüs* ermöglichte auch kleineren Betrieben, ihren Mitarbeitern die Möglichkeit zu einer warmen Mahlzeit zu bieten. <sup>39</sup> Die Rationalisierung des Verpflegungsbetriebs verlief analog zur Rationalisierung der Erzeugung: Spätestens mit dem Einsatz von *Free-flow-* und *Buffet-systemen* setzte sich das Fließbandsystem selbst im Speisesaal durch; seit den 1950er Jahren wurden vermehrt *Getränkeautomaten* eingesetzt. <sup>40</sup> In den Küchen stellten die sogenannten Bratstraßen oder -automaten einen Höhepunkt der Automatisierung und Fließbandproduktion dar: Ungelernte Kräfte legen vorbereitete Fleisch- oder Fischportionen auf ein Förderband, auf dem sie durch das siedende, automatisch auf gleichbleibender Temperatur gehaltene Fett gleiten, um am Ende gar und knusprig in die Servier- oder Verteilbehälter zu fallen. <sup>41</sup> Gleichzeitig wurden EDV-Programme zur zeitlichen und personellen Optimierung der gesamten Arbeitsabläufe in der Küche wie zur Zusammensetzung einer ernährungsphysiologisch richtigen Mahlzeit und automatische Kassensysteme entwickelt. <sup>42</sup> Hier ging es nicht um Genuss, nicht um Individualität, sondern um einen möglichst optimalen Betrieb der Körpermaschine. Deren Bedarf änderte sich im Laufe der Jahre allerdings gewaltig: Angesichts der niedrigen Reallöhne war im 19. und frühen 20. Jahrhundert eher eine unzureichende Versorgung mit Nährstoffen zu befürchten. Daher hatte man sich vor allem darauf konzentriert, billige *Kalorien* zu liefern. Doch mit dem Wirtschaftswunder wurde genau dieses zum Problem. Obwohl die schweren körperlichen Arbeiten zugunsten sitzender Tätigkeiten abnahmen, wurde die Kost immer gehaltreicher, wurde immer mehr tierisches Eiweiß, Fett und Zucker verzehrt. <sup>43</sup> So mehrte sich u.a. das Vorkommen von Wohlstandskrankheiten, zudem minderte sich die körperliche Leistungsfähigkeit: Beides kostete die Arbeitgeber schlichtweg Geld. Daher war man bestrebt, das Angebot an die immer differenzierteren Kenntnisse der Ernäh-

rungs- und Arbeitsphysiologie anzupassen und schuf ein möglichst breites Wahlangebot; größere Betriebe führten in den 1950er Jahren sogar Schonkostdiäten ein.<sup>44</sup>

### **Je preiswerter das Angebot, desto höher die Teilnahme**

Damit reagierte man auch auf die Kritik der Arbeitnehmer an der Essensqualität. Diese ist so alt wie die Einrichtungen zur mittäglichen Verpflegung selbst. Schon im 19. Jahrhundert gab es allerorten Klagen über die geringe Frequenz der Einrichtungen. Sieht man genau hin, hing diese allerdings vor allem vom Preis-Leistungs-Verhältnis ab. Wo die Preise offensichtlich günstig lagen, war die Teilnahme an den Speiseeinrichtungen relativ hoch. Dennoch mussten die Veröffentlichungen der Firmen immer wieder dem Misstrauen der Arbeiterschaft entgegentreten, die Fabrik bereichere sich an ihnen. Dieses Misstrauen hatte seine Wurzeln in den Übelständen des vor allem in Ziegeleien weit verbreiteten *Trucksystems*, das den Arbeiter in Abhängigkeit vom Fabrikanten brachte, indem den Arbeiter Kost und Logis überhöht auf den Lohn angerechnet wurden oder sie nur Blechmarken als Bezahlung erhielten. Diese konnten in Läden, die im Besitz von Unternehmern waren, gegen Waren getauscht werden, so dass die Löhne auf Umwegen in die Tasche der Unternehmer zurückflossen.<sup>45</sup> Daher blieben die Arbeiter den Kantinen gegenüber oft misstrauisch, während die Angestellten sie deutlich stärker nutzten und zwar insbesondere die Junggesellen.<sup>46</sup> Daneben hing die Frequenz von der Angebotsstruktur ab: Je vielfältiger das Angebot, desto höher die Teilnahme.

Im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern<sup>47</sup> trugen die beiden Weltkriege aber nicht zu größerer Akzeptanz der Kantinen bei. Trotz der Bemühung der Werksleitungen, im Hinblick auf die Produktivität die knappen Rationen aus eigenen Mitteln aufzustocken, trotz gewährter Extrazulagen blieb die Nutzung der Kantinen eher dürftig.<sup>48</sup> Nach Ende des Ersten Weltkrieges hing ihnen lange ihr negatives Image der Massenspeisungskost nach. Im Nationalsozialismus begegnete man diesem Image auch, indem der soziale Charakter der „betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung“ stärker betont wurde: Die große Betriebsfamilie sollte sich am gemeinsamen Tisch zusammenfinden; zu bestimmten Gelegenheiten kamen sogar die Familien dazu.<sup>49</sup>

### **Nach wie vor wird die Kantine als Teil des Betriebs betrachtet**

In der Wirtschaftswunderzeit wuchs die Zahl der Einrichtungen, aber auch der Teilnehmerzahlen dann erheblich an. Exakte Zahlen liegen nicht vor, doch nach Schätzungen vom Ende der 50er Jahre sollen 60 % der erwerbstätigen Bevölkerung an der Kantinenverpflegung teilgenommen haben.<sup>50</sup> Noch in den 1970er Jahren glaubte man an einen weiteren Aufstieg der Kantinen,<sup>51</sup> doch diese Erwartungen erfüllten sich nicht. Die Zunahme von Imbissange-



### **„Mahlzeit“**

ist der Mittags-Gruß aller Kantinenbenutzer. Kantinen sind das Produkt einer reglementierten Arbeitszeit, für die die Uhr steht. Von der Fabrikarbeit hat sich dieses Zeitreglement auf den Kreis der Beamten und Angestellten ausgedehnt, für die inzwischen auch Stechuhr oder zumindest doch der Zeiterfassungsbogen maßgeblich sind. Die Zeit in der Kantine wird entsprechend der Arbeitswelt zugerechnet, was dem Wohlbefinden Grenzen setzt.

*Fotos: Wehling*

boten und Snacks führte zu deutlichen Einbußen bei den Besucherzahlen. 1991 nahmen nur noch 26 % derjenigen, die die Möglichkeit dazu gehabt hätten, das Angebot der betrieblichen Verpflegungseinrichtungen wahr.<sup>52</sup>

Die Erklärungsmöglichkeiten dafür sind außerordentlich vielschichtig: Die allgemeine Bevorzugung häuslicher Mahlzeiten vor dem Kantinenessen, die gewachsene Bedeutung der Individualisierung, der Kantinen nur schwer gerecht werden können, die Abkehr von einem warmen Mittagessen zugunsten eines Snacks, die Bedeutung von Fertiggerichten, die am Abend zuhause die rasche Zubereitung einer vollständigen Mahlzeit ermöglichen.

Annehmen lässt sich zudem, dass hier Verweigerung gegenüber der Vereinnahmung des den Alltag so stark bestimmenden Kultur- und Totalphänomens Essen durch den Betrieb bzw. die Arbeitsstätte vorliegt. Das Essen in der Kantine wird nicht als freie Zeit betrachtet, sondern als Betriebszeit. Wie die Klage über mangelnde Abwechslung und fehlende Möglichkeit der Selbstbereitung, was immerhin von 52 bzw. 39 % aller Berufstätigen am Kantinenessen moniert wird, zeigt, ist für den Einzelnen Essen dagegen zuallererst ein sinnliches Erlebnis, bei dem der Genusswert oberste Priorität hat. Immerhin 29 % der Berufstätigen bemängeln jedoch auch die Atmosphäre beim Essen in der Kantine,



16 % gar die zu kurze Pause.<sup>53</sup> Essen in der Kantine soll, so lässt sich folgern, in angenehmer entspannter Atmosphäre und in selbstgewählter Tischgemeinschaft stattfinden. Als zentral gilt eine gute, gesunde und abwechslungsreiche Zubereitung bei niedrigen Essenspreisen. Als Ort einer solchen Mahlzeit wird die von Unruhe und hektik geprägte Kantine offensichtlich nicht betrachtet, zumal die Gedanken sich bei jedem Bissen mit der noch zu erledigenden Arbeit befassen. Daher dominiert das Butterbrot, das weder Wege zur Kantine nötig, noch große Umstände bei Vorbereitung und Verzehr macht,<sup>54</sup> auch zumindest ein Substrat eigener Zubereitung bedeutet. Die wachsende Bedeutung des außerhäuslichen Verzehrs in der Gastronomie widerspricht diesem Befund nicht, im Gegenteil: Wie neuere Untersuchungen zeigen, wird gerade das Restaurant Element repräsentativer Selbstdarstellung insbesondere der aufstrebenden bürgerlichen Schichten,<sup>55</sup> wird die Kenntnis verschiedener nationaler Küchen und fremdartiger Zubereitungen zum Zeichen kultureller Kompetenz.<sup>56</sup> Mit dem Essen im Restaurant werden angenehme Umgebung, Abwechslungsreichtum der Speisen und Abgehobenheit vom Alltag in Verbindung gebracht, die Kantine hat dem mit ihrem mehr oder minder starken Einheitsgeschmack der Einpassung in ein starres Zeitraster und ihrer hektischen Betriebsamkeit nichts entgegenzusetzen.<sup>57</sup>

## Anmerkungen

<sup>1</sup> Bis heute eine der prägnantesten Darstellungen dieses Problemkomplexes: Thompson E. P.: *Zeit, Arbeitsdisziplin und Industriekapitalismus*, in: Rudolf Braun u.a. (Hg.): *Gesellschaft in der industriellen Revolution*, Köln 1973, S. 82–112.

<sup>2</sup> Zur Entwicklung von Disziplinierungsstrategien vgl. Foucault, Michel: *Überwachen und Strafen. Die Geburt des Gefängnisses*, Frankfurt a.M. 1977, hier zit. nach der 8. Aufl., Frankfurt a. M. 1989.

<sup>3</sup> Das zeigt für die Farbenfabrik von Meister, Lucius und Brüning in Höchst a.M. bzw. ihren Rechtsnachfolger, die Hoechst AG: *Krodrnadka; Wolfgang: Die Arbeitsordnung im Wandel der Zeit*, Köln u.a. 1979, S. 50ff.

<sup>4</sup> Dazu die immer noch beeindruckende Studie: *Nahrstedt, Wolfgang: Die Entstehung der Freizeit, dargestellt am Beispiel Hamburgs. Ein Beitrag zur Strukturgeschichte und zur strukturgeschichtlichen Grundlegung der Freizeitpädagogik*, Göttingen 1972, unveränd. ND Bielefeld 1988.

<sup>5</sup> Siehe dazu: *Deutschmann, Christoph.: Der Weg zum Normalarbeitstag. Die Entwicklung der Arbeitszeiten in der deutschen Industrie bis 1918*, Frankfurt/New York 1985, bes. S. 172ff.

<sup>6</sup> *Lüdtke, Alf: Arbeitsbeginn, Arbeitspausen, Arbeitssende. Skizzen zu Bedürfnisbefriedigung und Industrierarbeit im 19. und frühen 20. Jahrhundert*, in: *Gerhard Huck (Hg.): Sozialgeschichte der Freizeit*, Wuppertal 1980, S.95–122; zu diesem Zusammenhang auch: *Tanner, Jakob: Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industrierarbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950*, Zürich 1999, v.a. 209ff sowie *Allen, Keith R.: Hungrige Metropole. Essen, Wohlfahrt und Kommerz in Berlin, Hamburg 2002*, S. 15ff.

<sup>7</sup> *Der Begriff nach: Keiler, Bernhard: Die Zeit als ökonomisches Gut. Eine theoretische und empirische Analyse des Konsumentenverhaltens*, Tübingen 1984.

<sup>8</sup> *Gerbis, H[ermann]: Die Rationalisierung vom gewerbehygienischen Standpunkt*, in: *Waffenschmidt, Hermann Gerbis und H. Fibel: Arbeiterschutz und Rationalisierung*, Berlin 1929 (= Beihefte zum Zent-

ralblatt für Gewerbehygiene und Unfallverhütung, Beih. 14), S. 11–26, hier S. 18.

<sup>9</sup> Vgl. *Kirchner, Martin: Grundriss der Militär-Gesundheitspflege*, Braunschweig 1896, S. 996.

<sup>10</sup> Eine farbige, durch ihre Unmittelbarkeit beklemmende Beschreibung dieser Einrichtungen findet sich in der Autobiographie: *Marchwitza, Hans: Meine Jugend*, o.O. o.J., bes. S. 141ff.

<sup>11</sup> *Nahrstedt 1972*, S.126, 212, 216.

<sup>12</sup> *Berthold, G.: Die Wohnverhältnisse in Berlin, insbesondere die der ärmeren Klassen in deutschen Großstädten und Vorschläge zu deren Abhilfe*, Bd. 2, Leipzig 1886 (= Schriften des Vereins für Socialpolitik, Bd. 31), S. 216.

<sup>13</sup> *Dazu: Wischermann, Clemens: Wohnen in Hamburg vor dem Ersten Weltkrieg*, Münster 1983, S. 370ff., S. auch: *Czwalina, Richard: Die wirtschaftliche und soziale Lage der technischen Privatangestellten in der Deutschen Elektroindustrie*, Berlin 1914, S. 90.

<sup>14</sup> Dies zeigen nicht nur die Berichte der Gewerbeaufsichtsbeamten, sondern in ihren Konsequenzen für die Essenzubereitung und -aufnahme besonders deutlich die Berichte von Textilarbeiterinnen in: *Mein Arbeitstag – mein Wochenende. 150 Berichte von Textilarbeiterinnen*. Gesammelt und herausgegeben vom Deutschen Textilarbeiterverband, Hauptvorstand. Arbeiterinnensekretariat Berlin 1930.

<sup>15</sup> *Das berichtet zumindest Ottilie Baader: Ein steiniger Weg. Lebenserinnerungen*, Berlin 1931, S. 92.

<sup>16</sup> *Leuthäuser, Gabriele. Mittag in der Fabrik. Vom Henkelmann zur Kantine*, in: *Industriekultur. Expeditionen ins Alltägliche. Begleitheft zur Ausstellung*, Nürnberg 1982, S. 103–106.

<sup>17</sup> Vgl. *Lüdtke, 1980*, S. 110; auch *Jahresberichte der Königlich Preussischen Regierungs- und Gewerbeärzte und Bergbehörden für 1891*, Amtliche Ausgabe, Berlin 1892, S. 13.

<sup>18</sup> Vgl. *Lüdtke 1980*, S. 110; *Historisches Archiv der Krupp AG, HA Krupp, WA 4113–627*.

<sup>19</sup> *Dazu: Teuteberg, Hans J. und Günter Wiegmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972, S. 51–53.

<sup>20</sup> Vgl. *Frevert; Ute: „Hygienische Belagerung“. Hygienebewegung und Arbeiterfrauen im 19. und frühen 20. Jahrhundert*, in: *Geschichte und Gesellschaft* 11, 1985, S. 420–446.

<sup>21</sup> Vgl. etwa *Albrecht, Gerhard: Praktische Maßnahmen zur Förderung der Volks- insbesondere der Arbeiterernährung*, in: *Der Arbeiterfreund* 52, 1914, S. 123–263, hier S. 222.

<sup>22</sup> Vgl. den Beitrag von *Meyer-Brodnitz* zur Diskussion, in: *Gottschlich, E., Hermann Gerbis und Karl Reutti: Fabrikspeisung*, Berlin 1930 (= Beihefte zum Zentralblatt für Gewerbehygiene und Unfallverhütung, Beih. 16), 57–58.

<sup>23</sup> *Dazu: Plessen, Marie-Louise von: Bürgerliche Selbstdarstellung und betriebliche Sozialpolitik auf der Pariser Weltausstellung 1867*, in: *Zeitschrift für Unternehmensgeschichte* 35, 1990, S.145–153.

<sup>24</sup> Vgl. *Die Feierstunde. Zeitung des Wohlfahrts-Vereins der Württembergischen Metallwaaren-Fabrik Geislingen-St. 2(1891)*, Nr. 3, S.17; 3(1892), Nr. 2, S. 9; 23(1912), S. 75, 136.

<sup>25</sup> So der Gewerbeassessor *Hilt*, zit nach: *Post, Julius: Musterstätten persönlicher Fürsorge von Arbeitgebern für ihre Geschäftsangehörigen*, Bd. 1: *Die Kinder und jugendlichen Arbeiter*, Berlin 1889, S. 2.

<sup>26</sup> *Ebda*, S.142, 251.

<sup>27</sup> *Prausnitz, W.: Die Kost der Haushaltungsschule und der Menage der Friedr. Krupp'schen Gusstahlfabrik in Essen. Ein Beitrag zu Volksernährung*, in: *Archiv für Hygiene* 15, 1892, S. 387–408.

<sup>28</sup> Vgl. *Krille, Otto: Unter dem Joch. Die Geschichte einer Jugend*, Berlin 1975 (Textausgaben zur frühen sozialistischen Literatur in Deutschland, Bd. 15), S. 104, 105.

<sup>29</sup> *Tugendhat, Otto: Die Arbeiter-Wohlfahrts-Einrichtungen der badischen Staatseisenbahnen*, phil. Diss., Heidelberg 1905, S. 87.

<sup>30</sup> Vgl. *Lüdtke, 1980*, S. 107f.

<sup>31</sup> Vgl. die Angaben bei *Adickes, Wilhelm: Werkskonsumanstalt und Konsumgenossenschaft in Essen a.d. Ruhr*, Diss., Tübingen 1931.

<sup>32</sup> Vgl. *Deutschmann, S. 192*.

<sup>33</sup> *Singer, I.: Untersuchungen über die sozialen Zustände in den Fabrikbezirken des nordöstlichen Böhmens. Ein Beitrag zur Methodik sozialstatistischer Beobachtung*, Leipzig 1885, S. 96.

<sup>34</sup> *Gerbis, Hermann: Ärztliche Probleme zur Frage der Fabrikspeisung*, in: *E. Gottschlich, Hermann Gerbis und Karl Reutti: Fabrikspeisung*, Berlin 1930 (= Beihefte zum Zentralblatt für Gewerbehygiene und Unfallverhütung, Beih. 16), S. 19–38, hier S. 21.

<sup>35</sup> *Gerbis 1930*, S. 40.

<sup>36</sup> Vgl. exemplarisch: *Jahresberichte 1891*, S. 29.

<sup>37</sup> Siehe dazu die unterschiedlichen Ausstattungen des Beamtenkasinos bzw. der Arbeiterkantine der Daimler-Motoren Gesellschaft in Stuttgart bzw. der *Henkel & Co Fabrik chemischer Produkte in Düsseldorf*, in: *Hansabund (Hg.): Die freiwilligen sozialen Fürsorge- und Wohlfahrtseinrichtungen in Gewerbe, Handel und Industrie im Deutschen Reiche*, Halle 1913, S. 81\*, 82\*, 163\* und 167\*.

<sup>38</sup> *Lehmann, Gunther: Die Ernährung des Arbeiters*, in: *Edgar Atzler (Hg.): Körper und Arbeit. Handbuch der Arbeitsphysiologie*, Leipzig 1927, S. 691, 696.

<sup>39</sup> Vgl. *Tiefkühltechnik bietet Hilfe auch für Kantine und Großküche*, in: *Kantine und Großküche 1963*, Nr. II, S. 34; *Hilck, Erwin und Rudolf Auf dem Hövel: Jenseits von minus Null. Die Geschichte der deutschen Tiefkühlwirtschaft*, Hamburg 1979, S. 31ff.

<sup>40</sup> Dies wird vereinzelt als Grund für den Verzicht auf die Teilnahme am Kantinenessen genannt, vgl. *Mein Arbeitstag*, 1929, S. 202.

<sup>41</sup> Ein erstes System des Electronic Cash war 1976 vorgestellt worden, vgl.: *Essenausgabe – ohne Marken und Bargeld*, in: *Kantinenanzeiger 1977*, H. 6, S. 34–35.

<sup>42</sup> Auf einem solchem System basierte z.B. das ehemals vor allem in der DDR weit verbreitete Handbuch von: *Zobel, M. und F. Wnuck: Neuzzeitliche Gemeinschaftsverpflegung*, 3 Bde., Leipzig 1981, vgl. Kap. 3.3., S. 151ff.: „Rezepturenkartei und EDV-optimierte Mahlzeitenvorschläge“. Auch: „Kostensparnis und höhere Wirtschaftlichkeit“ Datenverarbeitung in Kantine und Großküche, in: *Kantine und Großküche 1977*, H. 4, S. 5–6.

<sup>43</sup> Als Zeichen dafür mag hier symbolisch die Verdreifachung des Mayonnaisenkonsums in den Jahren zwischen 1956 und 1962 stehen, vgl.: *Mayonnaise immer mehr gefragt*, in: *Kantine und Großküche 1963*, H. 10, S. 11.

<sup>44</sup> Vgl. *Lintzel; W.: Schonkost in der Betriebsküche*, in: *Deutscher Kantinen-Anzeiger*, 1957, H. 1, S. 20–21.

<sup>45</sup> *Dazu die Schilderungen bei Adler, Victor: Die Lage der Ziegeleiarbeiter*, in: *Friedrich G. Kürbis (Hg.): Der Arbeitsmann. Er stirbt verdirbt, wann steht er auf? Sozialreportagen 1888–1918*, Berlin 1982, S. 45–49.

<sup>46</sup> Zur stärkeren Nutzung durch Angestellte der Fabrik vgl. *Jahresberichte 14, 1889*, S. 339. Für heute: Institut für angewandte Sozialwissenschaft *Bad Godesberg: Ernährung am Arbeitsplatz in West- und Ostdeutschland – Februar/März 1991*, masch.schr. o.O., o.J. *Bad Godesberg 1991*.

<sup>47</sup> Für England zeigt dies *Curtis-Bennett, Noel: The Fond of the People being The History of Industrial Feeding*, London 1949, S. 202ff.

<sup>48</sup> Selbst während des 1. Weltkrieges bzw. der sich anschließenden Not- und Hungerzeit wurde die Krupp'sche Massenspeisung zumeist nur von 2,7–4,2, höchstens aber von 31,2 % der Gesamtbelegschaft genutzt, vgl. *Pilgrim, A.: Die Massenspeisung bei Krupp*, in: *Krupp'sche Monatshefte* 1, 1920, S.77–83, vgl. *Graphik* S. 78.

<sup>49</sup> Vgl. *Hirschfelder, Gunter: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt/M, New York 2001, S. 226ff.

<sup>50</sup> Vgl. die Angaben im *Deutschen Kantinen-Anzeiger 1960*, H. 4, S. 8 und 9.

<sup>51</sup> *Neugebauer, Günter: Entwicklung und zukünftige Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland. Gutachten, erstellt im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Würzburg/Ottobrunn 1972*, S. 101ff.

<sup>52</sup> Dieser Wert sowie die folgenden Zahlenangaben gelten nur für Westdeutschland, nach: Institut für angewandte Sozialwissenschaft *Bad Godesberg a.a.O. 1991*, v. a. die Übersichten 3, 7.

<sup>53</sup> *ebda*.

<sup>54</sup> *Dehne, Harald: „Das Essen wird also auch ‚ambulando‘ eingenommen. Das „belegte Brot“ und andere schnelle Kostformen für Berliner Arbeiterinnen und ihre Kinder im Kaiserreich*, in: *Schaffner, Martin (Hg.): Brot, Brei und was dazu gehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung*, Zürich 1992, S. 105–123.

<sup>55</sup> *Drummer, Christian: Ausbreitung und Wandel des außerhäuslichen Verzehrs im Zeitalter der modernen Urbanisierung: Die Entstehung des Restaurantwesens in ausgewählten deutschen Großstädten (1880–1930)*, unveröff Staatsexamensarbeit, Münster 1993.

<sup>56</sup> So schon *Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Frankfurt a.M. 1980. Vgl. auch: *Tschofen, Bernhard: Nahrungsforschung und Multikultur. Eine Wiener Skizze*, in: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 96, 1993, S.125–143, bes. S. 137ff.

<sup>57</sup> *Tschofen betont allerdings zu Recht, daß dies nur für abendliche Restaurantbesuche in geselliger Atmosphäre gilt, dem Mittagessen im Lokal fehlt dieser Touch des „Besonderen“*, *ebda*, S.136.



# Krankenhauskost

Krankenhausverpflegung im Wandel der Zeit

Von Ulrike Thoms

Krankenhäuser sind eine vergleichsweise neue Einrichtung, ursprünglich geschaffen für die ärmeren Teile der Bevölkerung. Erst die Fortschritte der Medizin, der Chirurgie und Bakteriologie, sowie die Bedürfnisse von Ausbildung und Forschung ließen die Krankenhäuser zu Einrichtungen der Allgemeinheit werden. Die Krankenhauskost sollte dabei nicht nur der unumgänglichen Nahrungsaufnahme dienen, sondern auch an den krankheitsbedingten physiologischen Bedürfnissen der Kranken ausgerichtet sein. Dem standen – und stehen bis heute – die Kosten gegenüber. Der Konflikt zwischen Patienten und Ärzten einerseits, den Krankenhausverwaltungen andererseits war damit vorprogrammiert. Red.

## Die Vorteile des modernen Krankenhauses

In der Gesundheitspolitik der letzten Jahre ist auch das Krankenhaus ins Gerede gekommen. Nach Jahrzehnten großzügigen, ja verschwenderischen Ausbaus wird nun getrichen: Ganze Häuser werden geschlossen, in den verbleibenden regiert der Rotstift: Die Kosten werden gedrückt, wo immer es geht. Damit scheint sich hier eine Diskussion zu wiederholen, wie sie schon in den 1920/30er Jahren geführt wurde, als man ähnliche Sparmaßnahmen ergriff.<sup>1</sup> Dabei war das moderne Krankenhaus im 19. Jahrhundert eine große sozial- und gesundheitspolitische Errungenschaft: Es ermöglichte eine praktische *Ausbildung der Mediziner* am Krankenbett, während diese zuvor ganz ohne klinische Anschauung stattgefunden hatte, und es ermöglichte wissenschaftliche Forschung. Zugleich bot es *armen Kranken* nicht nur Zuflucht, sondern auch eine Möglichkeit zur qualifizierten Behandlung, während die Allgemeinheit von der *Isolation* und *Behandlung* ansteckend Kranker profitierte, was vor allem für epidemische Krankheiten (Cholera, Typhus), aber auch für Erkrankungen wie Syphilis und Krätze wichtig war. Tatsächlich nahm die Zahl der Anstalten immens zu: Gab es 1822 in ganz Preußen nur 155 Krankenhäuser, womit mehr als 75.000 Einwohner auf eine Anstalt kamen, waren es im Jahr 1913 2344.<sup>2</sup> Im 19. Jahrhundert war das Krankenhaus eine *Notlösung* für all jene Menschen, die zuhause keine angemessene Pflege erhalten konnten; wer es sich leisten konnte, ließ sich zuhause pflegen. Erst der Aufstieg von Chirurgie und Bakteriologie ließ die Anteile der Begüterten unter den Insassen steigen. Daher glichen sie in vielerlei Hinsicht eher Versorgungsanstalten. Entsprechend hoch war auch der Anteil *Unheilbarer*, die gar nicht mehr therapierbar waren. Tat-

sächlich war in manchen Anstalten, wie etwa der 1710 gegründeten Berliner *Charité*, die ärztliche Versorgung höchst unzureichend, weil die Ärzte die ihnen anvertraute Einrichtung nur einmal pro Woche besuchten, ansonsten aber lieber ihre reichen Privatpatienten behandelten. Allerdings waren auch für diese die Möglichkeiten einer effektiven medizinischen Therapie noch begrenzt; im wesentlichen beschränkte sie sich auf Aderlässe und die Verabreichung von Brech- und Abführmitteln.<sup>3</sup>

## Die Vier-Säfte-Lehre war einst Grundlage der Therapie

Grundlage ärztlichen Handelns war bis weit in das 19. Jahrhundert das Konzept der sogenannten *Humoralpathologie* oder Vier-Säfte-Lehre. Danach war das Gleichgewicht der vier Körpersäfte, denen jeweils bestimmte Qualitäten zugeordnet waren (feucht-trocken, warm-kalt) Voraussetzung für Gesundheit, die somit als relativ verstanden und nicht von der Höhe eines Laborwertes abhängig gedacht wurde. Großen Einfluss maß man auch individuellen Faktoren zu. Krankheit war dagegen gleichbedeutend mit einer Störung des Gleichgewichts zwischen den Säften, sie wurde v.a. von Fiebern angezeigt, von denen man zahllose Arten klassifiziert hatte. Fieber diente dazu, den Körper von innen heraus zu reinigen und das verlorene Gleichgewicht wieder herzustellen.

Der Arzt *Johann Friedrich Zückert* umschrieb diese Zusammenhänge in seinem „Medizinischen Tischbuch“ aus dem Jahr 1784 mit den folgenden Worten: „Wenn die Nahrungsmittel bloß nähreten, das heist, wenn sie nichts anderes thäten,

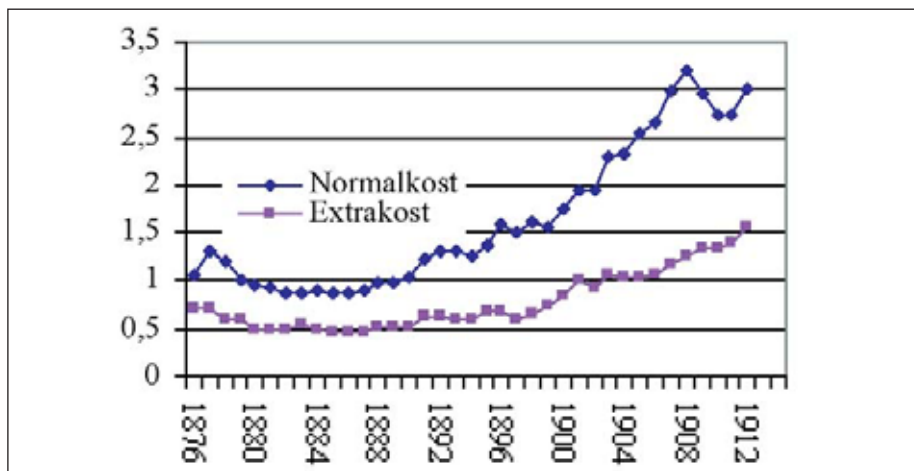
als dass sie den Abgang der Theile unseres Körpers ersetze [...] Allein, sie haben, kraft ihrer Bestandtheile, viele andere beträchtliche Wirkungen auf unseren Körper, Wirkungen, von welchen in vielem Betracht, Gesundheit, Leben und Tod abhängt. Einige machen ein wässeriges und kaltes, andere ein hitziges und feuriges Blut. Einige verschleimen unsern Körper, und andere erfüllen unsere Säfte mit allerhand scharfen Theilen. Manche Nahrungsmittel erschlappen die Fasern, und andere trocknen sie leicht [...] die Nahrungsmittel verändern also unser Blut, unsere Speise, unsere Fasern, unsere Eingeweide. [...] Sie sind nur heilsame Mittel, wenn man sie zur rechten Zeit, unter den rechten Umständen, und in rechter Proportion, brauchet.“

## Knappe Kost sollte heilen – und Geld sparen

Aufgabe des Arztes war es, den Reinigungsprozess zu unterstützen. Vor dem Hintergrund der Fieberlehre tat er dies u.a. mit der Verordnung knapper Diät, damit der Körper, durch die Krankheit ohnehin mit den Fäulnis- und Zersetzungsprodukten der stockenden Säfte angefüllt, nicht noch zusätzlich mit Nahrungsmitteln belastet werde, aus denen neue Unreinigkeiten folgten. Dem entsprechend hielt man eine knappe Kost für eine wichtige Voraussetzung der Heilung.

Dabei spielten freilich auch religiöse Überzeugungen eine Rolle, die Krankheit als Strafe Gottes für persönliches Fehlverhalten ansahen, die durch eine strikte Behandlung gleichsam gebüßt werden sollte. Zudem war es in einer Vorstellungswelt, in der der einfache Mensch nur dann

Ausgaben für Normal- und Extrakost im Wenzel-Hanckeschen-Krankenhaus zu Breslau 1876–1912



Quelle: Verwaltungs-Bericht des Magistrats der Königl. Haupt- und Residenzstadt Breslau für die Jahre 1875ff, o.O. [Breslau] o.J. [1878]ff.

zu essen hatte, wenn er auch arbeitete, selbstverständlich, dass Kranke weniger zu essen bekamen als Gesunde, weil sie nur untätig auf den Betten herumlagen und nichts taten.

Diese Ansichten kamen den Notwendigkeiten der Verwaltung sehr entgegen: Denn ein ungeheures Anwachsen der Armenbevölkerung und damit die Zahl derer, die um Aufnahme nachsuchten, traf um 1800 zusammen mit den Folgen der napoleonischen Kriege. Viele Anstalten wurden zerstört oder geplündert, andere mit zahlreichen Soldaten belegt, die Säkularisation beraubte viele konfessionelle Häuser ihrer wirtschaftlichen Grundlagen, vor allem ihrer Ländereien, die sie mit Naturalien versorgt hatten – wenn die Ländereien nicht ohnehin verkauft wurden. Hinzu kam eine dramatische Ebbe in den öffentlichen Kassen infolge des Krieges und der Befreiungskriege. Daher war Sparsamkeit oberstes Gebot.

Tatsächlich belegen die in den Archiven erhaltenen Zeugnisse, dass die Patienten vielfach Hunger litten. So schrieb der Arzt des Stadtkrankenhauses Dresden 1774 in einem offenen Brief an den Stadtrat:

„Wenn ich nun auch noch öfters Subjekte habe, aus denen noch was zu machen, so habe ich bei der Rekonvaleszenz weder ein Bischen Brühe, noch sonst etwas, womit ich meine Kranken stärken könnte. Nichts als Brot und Wasser.“<sup>4</sup>

Das Pflegepersonal war oft mitleidig und steckte den Kranken Nahrungsmittel zu, zudem waren gegen Geld von den chronisch unterbezahlten Pflegern und Pflegerinnen alle möglichen Dienste und eben auch Nahrungsmittel zu haben.

### Das Interesse der Ärzte

Die Ärzte dagegen bestanden energisch auf der Einhaltung der von ihnen aufgestellten Verpflegungspläne. Dabei ging es ihnen nicht allein um die Fürsorge für die Patienten, sondern auch um Professionspolitik, um die Führungsposition innerhalb der Anstaltshierarchie.<sup>5</sup> Die Ärzte begannen seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts, sich lebhaft für die Krankenhauspraxis zu interessieren, indem die Klinik der einzig mögliche Weg zu sein schien, um die Krise der Medizin zu überwinden: Hier gab es eine Vielzahl von Patienten, mit deren Beobachtung sich die medizinischen Kenntnisse erweitern ließen, gleichzeitig konnte man an den Krankenhauspatienten die Erprobung neuer Therapieformen zumuten, der die Privatpatienten niemals zugestimmt hätten. Die Krankenhauspatienten als Angehörige der unteren sozialen Schichten waren jedoch kaum geübt darin, dem Arzt gegenüber ihren Standpunkt durchzusetzen und im Krankenhaus, wo ihnen eine Wohltat zuteil wurde, hatten sie einfach die schlechteren Argumente.

### Eigentlich wäre gutes Essen vielfach die beste Medizin gewesen

Sieht man sich Speisepläne aus dieser Zeit an, fällt als erstes die Staffelung der Por-

tionen in mehr oder minder umfangreiche auf, die auf das Beispiel des vorbildlichen Bamberger Krankenhauses zurückzuführen ist. Damit entsprach man dem Bestreben, die Kost zu differenzieren, was zunächst vor allem mengenmäßig geschah. Auf den ersten Blick scheint das Gebotene gar nicht so übel gewesen zu sein. Doch war nur ein kleiner Teil der Insassen wirklich schwer krank; die meisten hatten leichtere Erkrankungen, Verletzungen, Geschlechtskrankheiten oder Krätze, die den Appetit nicht beeinträchtigten. Trotzdem erhielt 1830/31 nur ein Fünftel aller Patienten die volle Diät, ein Drittel musste sich mit der halben und fast die Hälfte mit der Viertel Portion zufrieden geben. Dass diese Abstufung primär eine mengenmäßige war, wird vor allem an den Kosten der einzelnen Diätformen deutlich, schlug die volle Diät doch mit 59, die halbe mit 41 und die Viertel Diät mit nur 31 Talern zu Buche.<sup>6</sup> Dabei war durchaus bekannt, dass viele der Patienten arm und damit auch häufig in einem schlechten Ernährungszustand waren, so dass gutes Essen die beste Medizin gewesen wäre.

Nur langsam setzte sich seit den 1840er Jahren die Überzeugung durch, dass diese knappe Kost kein Allheilmittel, sondern für viele Kranke das Todesurteil sei. Dazu trugen vor allem die Arbeiten des fran-zösischen Arztes *Charles Chossat* (1796–1875) sowie des Engländers *Robert Graves* (1796–1853) bei, die ihre Kollegen beschuldigten, unzählige Kranke ins Grab gebracht zu haben.<sup>7</sup> Hinzu kamen die Ergebnisse der aufkommenden Ernährungsphysiologie, die den menschlichen Körper als Maschine begriff. Sollte der Körper funktionieren, musste aber auch ausreichend Treibstoff zugeführt werden.

### Kost und Kosten

Mit diesem immer komplexer werdenden Wissen im Hintergrund konnten die Mediziner gegenüber Verwaltungen wie Patienten jetzt eine ganz neue Autoritätsstellung durchsetzen. Seit den 1850er Jahren hatten die Verwaltungen zwar immer noch ein wichtiges Wort mitzureden, wenn es um Veränderungen der Kostpläne ging, gegen die sie sich schon deswegen meist sträubten, weil sie fest eingeschlossene Verwaltungsroutinen und Arbeitsabläufe durcheinander brachten. Die von den Ärzten geforderte Ausrichtung an den individuellen Bedürfnissen der Patienten lehnten sie schon deswegen ab, weil die Kostpläne die Basis der Ausgabenkalkulation darstellten. Dieser Zusammenhang wurde auch von den Ärzten akzeptiert.

Sieht man sich die Kostordnungen aus der Mitte des 19. bis zum letzten Drittel des 19. Jahrhunderts an, erscheinen sie als nur wenig verändert, wenn man die Zunahme der Abwechslung zunächst einmal unberücksichtigt lässt. Doch die Ärzte verschrieben jetzt vermehrt sogenannte *Extraverordnungen*, ursprünglich für Schwerkranke gedachte Zulagen, und arrangierten sich auf diesem Wege mit der Situation, indem sie die Kost auf diesem Wege nach ihren Vorstellungen aufbes-

serten. Dagegen protestierten die Verwaltungen zwar und schreckten auch vor kleinlicher Überprüfung eines jeden einzelnen Falles nicht zurück. Doch gegen die medizinischen Argumente waren sie machtlos. So entstand die paradoxe Situation, dass die Beköstigungsordnungen weitgehend beibehalten wurden, die Verbrauchsmengen pro Kopf aber deutlich anstiegen, weil die Zahl der Extraverordnungen enorm wuchs. Auch ihre Vielfalt nahm ungeheuer zu: Umfasste die Liste der Extraverordnungen in der *Charité* 1798 überhaupt nur sieben Artikel, waren es 1828 bereits 23 und 1910 schließlich nicht weniger als 46. Erhielt 1833 überhaupt nur jeder zweite Kranke Extraverordnungen, bekam rund 40 Jahre später ein jeder dreieinhalb Zulagen, 1892 sogar bis zu fünf pro Kopf und Tag. Dadurch wuchs die Gesamtmenge an konsumierten Nahrungsmitteln trotz gleichbleibender Vorschriften für die Normalkost.<sup>8</sup>

### Die Fortschritte der Ernährungsphysiologie

Wenn gleichzeitig Mediziner wie der berühmte *Christoph Wilhelm Hufeland* (1762–1836) darüber klagten, dass „die Ärzte sich die diätetischen Heilmittel haben entreissen lassen.“<sup>9</sup>, so ist dies nur verständlich vor dem Hintergrund der zahlreichen faszinierenden neuen Erkenntnisse auf den Gebieten der *Infektionskrankheiten* und der Chirurgie. Zudem gehörten die physiologischen und ernährungsphysiologischen Erkenntnisse stärker in den Bereich der Grundlagenforschung, die man bevorzugt vorantrieb und der die Therapie mit einem großen Zeitverzug folgte. Gerade im Bereich der Ernährung war der Forschungsbedarf enorm, zudem wurde zunächst vor allem am Gesunden geforscht. Bevor diese Erkenntnisse auf den Kranken übertragen werden konnten, brauchte es seine Zeit. Das zeigt sich auch daran, dass seit 1870 grundlegende und umfassende Handbücher zur Diätetik erschienen.<sup>10</sup> Sie zielten zwar auf praktische Umsetzung, bestanden zu einem großen Teil aber aus Erläuterungen über den Verdauungsvorgang und nur zu einem geringen Teil aus praktischen Hinweisen, die zudem oft widersprüchlich waren.<sup>11</sup>

Der Anstieg der Extraverordnungen führte jedenfalls zu einem erheblichen Wachstum des Verwaltungsaufwandes, musste doch über jedes ausgegebene Gramm an Nahrungsmitteln detailliert Buch geführt werden, getrennt nach Normal- und Extrakost.

Tatsächlich betrug die Ausgaben für die Extradiät am Ende des 19. Jahrhunderts mindestens die Hälfte der Ausgaben für die Normalkost, wie hier das Beispiel des *Wenzel-Hanckeschen-Krankenhauses* in Breslau exemplarisch belegt, in manchen Anstalten lagen sie zeitweise sogar über den Ausgaben für die Normaldiät. Dies bedeutete Verschwendung: Denn die Kostformen waren prinzipiell ja so ausgelegt, dass sie alles Nötige bieten sollten; kamen Extradietartikel hinzu – und sei es als Ersatz für unverträgliche Speisen – konnte der Kranke gar nicht alles verzeh-



ren und ein Teil wanderte zurück in die Küche und in den Abfall.

### Die zunehmende Anspruchshaltung der Patienten

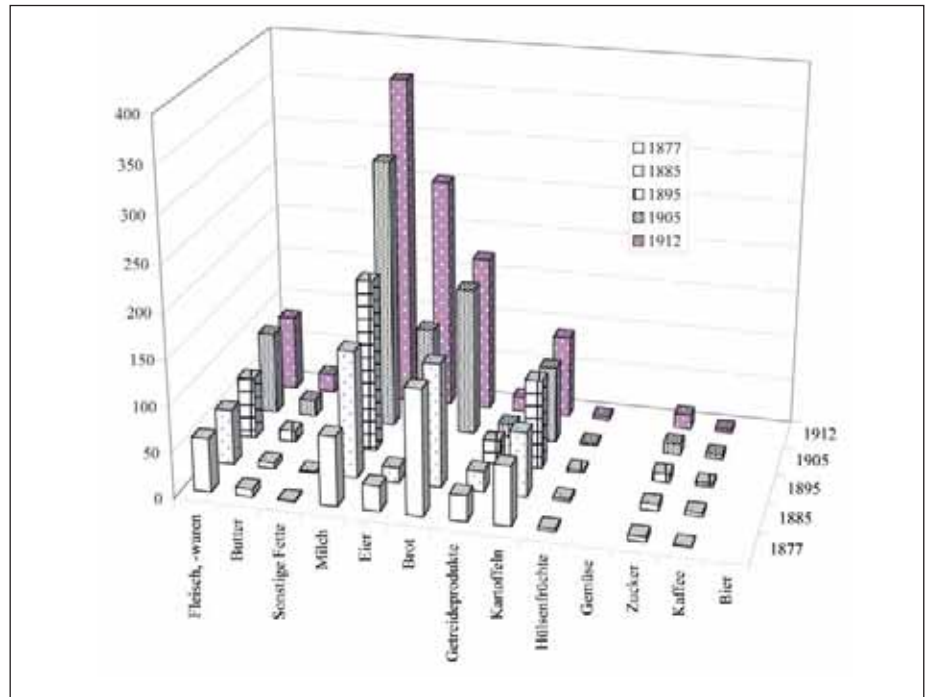
Ein Problem waren dabei zunehmend die Patienten mit ihrer Anspruchshaltung: Eine Reduktion der Normalportionen führte zu Protesten. Die Patienten kannten die Kostordnungen und bestanden auf ihrer Einhaltung. Die Proteste wurden in dem Maße lauter, wie die Zahl der Krankenversicherten stieg, weil damit die Zahl der auf Kosten der Armenkassen Verpflegten sank. Rückhalt bekamen die Patienten insbesondere durch die Arbeiterbewegung; so organisierte der *Vorwärts*, das Blatt der Sozialdemokraten, 1892 einen Boykott gegen die *Charité* wegen der angeblich schlechten Behandlung und Beköstigung der Patienten, die sich dadurch erheblich unter Druck gesetzt sah und Verpflegung wie Unterbringung verbesserte. Ein wesentliches Moment war dabei wohl auch die jetzt offen zutage tretende Konkurrenz der Anstalten untereinander: Sie rechneten sich in den publizierten Verwaltungsberichten bis aufs Gramm genau vor, wo es mehr Fleisch gab.

Tatsächlich stieg der Konsum aller Nahrungsmittel enorm: Nimmt man nur das *Wenzel-Hanckesche Krankenhaus* als Beispiel, so wuchs hier der Fleischkonsum zwischen 1877 und 1912 von 55 auf 70 kg und der ehemals sparsame Fettverzehr von 11 auf 23,3 kg, Milch wurde in diesem Zeitraum überhaupt erst eingeführt, die abendlichen Getreidesuppen für die leichter Kranken durch Brot mit Zukost (Wurst, Hering, Eier) ersetzt. Gleichzeitig stieg der Anteil heller Brotsorten gegenüber dem früher gebräuchlichen groben Roggenbrot von etwa einem Fünftel des Gesamtverzehrs auf zwei Drittel. Klagen gab es auch jetzt wohl noch, doch gemessen am Ernährungsstandard etwa der Arbeiter muss man die Ernährung wohl als gut bezeichnen. Dies bestätigen Stimmen wie die der sozialistischen Arbeiterin *Adelheid Popp*, die von ihrem Krankenhausaufenthalt aus der Jugendzeit berichtete, „...es war die beste Zeit die ich bisher gehabt hatte. [...] Ich bekam regelmäßig gute Nahrung [...]“.<sup>12</sup> Doch wie Handbücher und Artikel aus der Feder von Verwaltungsleitern belegen, blieb Kritik der Patienten am Essen dennoch an der Tagesordnung.

### Soziale Differenzierungen der Krankenhauskost

Dabei darf man allerdings auch nicht die ungeheuren sozialen Differenzierungen der Krankenhauskost vergessen. Die soziale Hierarchie der Anstalten lässt sich in den Speiseplänen sehr genau wiederfinden: So erhielten zahlende Patienten, Ärzte und das gehobene Verwaltungspersonal eine erheblich bessere Kost mit mehr animalischen Produkten, qualitativ höherwertigen Fleisch- und Wurstwaren und Gemüse, weißem statt Graubrot, größerer Abwechslung vor allem bei den Gemüse- und in der Zubereitungs-

### Die Entwicklung des Verzehrs an verschiedenen Nahrungsmitteln im Wenzel-Hanckeschen Krankenhaus zu Breslau 1877–1912



Quelle: Verwaltungs-Bericht des Magistrats der Königlichen Haupt- und Residenzstadt Breslau für die Jahre 1875ff, o.O. [Breslau] o.J. [1878]ff.

weise der Speisen.<sup>13</sup> Noch mehr gilt dies für die seit den 1870er Jahren wie die Pilze aus dem Boden schießenden *Privatsanatorien*, deren Speiseplan sich durchaus mit dem von guten Hotels messen konnte. Davon war die Kost der einfachen Kranken in den kommunalen Anstalten weit entfernt. Dennoch waren die vorgenommenen Verbesserungen der Normalkost so bedeutend, dass sie eine Reduktion der Extradiet ermöglichten, brachten allerdings auch einen bedeutenden Anstieg der Verpflegungsausgaben mit sich. Entscheidend waren vor allem die qualitativen Verbesserungen beim Mittagessen: Hatten die Kranken ursprünglich vor allem „Zusammengekochtes“ erhalten, also Eintöpfe, erhielten sie Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Sauce seit der Jahrhundertwende nach bürgerlichem Muster getrennt. Möglich wurde dies nur durch die Aufrüstung der ehemals nur mit primitiven großen Kochkesseln bestückten Küchen mit modernster Technik seit den 1870er-Jahren. Mit dem Einsatz differenzierter Gerätschaften für die verschiedenen Zubereitungs- und -schritt konnte Zubereitungszeit eingespart und in kompliziertere Zubereitungen investiert werden.

### Theorie und Praxis klaffen auseinander

Beim Zusammentreffen dieser technischen Entwicklung mit der Entwicklung der Diätetik zeigte sich jedoch bald ein grundsätzliches Problem. Es fehlte eine Vermittlungsebene zwischen Theorie und Praxis, zudem waren Anstaltsköchinnen und Köche des 19. Jahrhunderts fast ausnahmslos ungelernete Kräfte, die für differenzierte diätetische Anweisungen kein Ohr hatten. Die Ärzte dagegen mochten zwar theoretisch Wissen über die richtige

Diät haben, doch schon aufgrund der geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung wussten sie kaum, wie man die dünnen Kalorien-, Fett-, Eiweiß- und Kohlehydratvorgaben in Form schmackhafter Mahlzeiten servieren sollte.<sup>14</sup> Gleichzeitig trauten sie den theoretischen Fähigkeiten der Frauen nicht.

Doch um die Wende zum 20. Jahrhundert gab es erste Schritte zur Beseitigung dieses Dilemmas: Ärzte taten sich mit Köchinnen oder ihren Ehefrauen zusammen und verfassten *Krankenkochbücher*, die Theorie und Praxis boten. Zudem veranstalteten einzelne der gerade entstehenden Haushaltungsschulen, wie z.B. das berühmte Lettehaus in Berlin, spezielle Kochkurse für Ärzte.<sup>15</sup>

### Getrennte Diätküche

Trotz der angesprochenen Verwaltungsreformen stieg nach 1870 die Zahl der Diätverordnungen so erheblich an, dass sie kaum noch in den zentralen Anstaltsküchen zuzubereiten waren. Es ergaben sich dabei nicht nur organisatorische Probleme, zunehmend machte sich auch der fehlende Sachverstand beim Küchenpersonal bemerkbar. Dort, wo an den Kliniken berühmte Spezialisten arbeiteten, richtete man um die Wende zum 20. Jahrhunderts besondere Diätküchen mit eigener Ausstattung und besonderem Personal ein, wie etwa 1905 in Würzburg, wo der Magenspezialist *Wilhelm Leube* (1842–1921) tätig war.<sup>16</sup> Man versuchte zunächst, Frauen aus den bürgerlichen Schichten als „theoretische Köchinnen“ zur Nährwertberechnung und Leitung der Zubereitung von Diätspesen einzusetzen, doch erfolglos, weil sie mit dem Anstaltsbetrieb nicht vertraut waren. Daher gingen die Anstalten zu Beginn des 20. Jahrhunderts vielerorts dazu über, Kranken-

schwwestern durch Fachärzte der inneren Medizin systematisch fortzubilden.<sup>17</sup> Angesichts der Tatsache, dass selbst die Ausbildung der Krankenschwestern erst 1907 institutionalisiert wurde, noch mehr aber angesichts der Versorgungsprobleme, die der Erste Weltkrieg mit sich brachte, ließ die staatliche Anerkennung der *Diätassistentinnen* aber noch bis 1937 auf sich warten.

Tatsächlich litten Kranke, Alte und Pflegebedürftige besonders unter der dürftigen Kriegsernährung, denn sie konnten sie nicht durch Hamstern, Eigenanbau, Tausch oder Schwarzhandel aufbessern. Ein enormer Anstieg der Mortalität von Anstaltsinsassen war die Folge. Auch nach Kriegsende blieb die Lage vieler Anstalten prekär. Dies setzte auch auf dem Gebiet der Ernährung eine umfassende Rationalisierung in Gang, indem die früheren zahlreichen Diätformen durch einfache Grunddiäten ersetzt wurden, die durch den Zusatz einzelner weiterer Komponenten auf den individuellen Bedarf der Patienten abgestimmt werden konnten. Dadurch sparte man die frühere Doppelausgabe mancher Nahrungsmittel und konnte so erhebliche Einsparungen erzielen.

### Krankenkost als passive Euthanasie

Schon 1939, mit dem Beginn des Zweiten Weltkrieges, hatte die deutschlandweite Bewirtschaftung und Rationierung der Lebensmittel eingesetzt, die für die Anstalten wiederum drastische Einschnitte mit sich brachte, zumal 1940 die in Zusammenarbeit von *Reichsärztekammer* und *Hauptamt für Volksgesundheit* erarbeiteten *Grundlagen und Vorschriften für die Regelung der Krankenernährung im Kriege* erlassen wurden. Sie sollten verhindern, „dass verantwortungslose Egoisten hemmungslos Zulagen anforderten“, wodurch andere „Volksgenossen“ behindert würden.<sup>18</sup> Rundweg erklärte man nun, dass nicht etwa früher festgestellte Bedürfnisse, sondern die Ration des Normalverbrauchers Basis der Zumessung sein werde und die Ernährung des Heeres absolute Priorität genieße. Lakonisch hieß es, einzelne Kranke würden vielleicht zu kurz kommen und in ihrer Genesung langsamere Fortschritte machen, doch „Die Kraft des Gesundungswillens überwindet auch Schwierigkeiten in der Volksernährung.“<sup>19</sup> Tatsächlich waren die Folgen fatal, wie sich aus den Mortalitätsstatistiken der Anstalten ablesen lässt. Besonders in den psychiatrischen Anstalten, deren Insassen ja keinen geringeren, sondern erkrankungsbedingt oft einen höheren Kalorienbedarf hatten, schnellten die Mortalitätsziffern in die Höhe. Die Kranken starben zwar nicht zwangsläufig Hungers, wurden aber in ihrer Widerstandskraft dermaßen geschwächt, dass Tuberkulose und andere Infektionskrankheiten reiche Ernte hielten. Wie insbesondere die Studie von *Werner Faulstich* detailliert nachgewiesen hat, wurde dies als Form der passiven Euthanasie staatlicherseits befördert.<sup>20</sup>

### Die Explosion der Personalkosten und ihre Folgen

Noch nach Kriegsende starben viele dieser Kranken, weil sie durch die langdauernde Mangelernährung zu geschwächt waren. Doch langfristig stieg die Zahl derjenigen, für die die Fresswelle der 1950er Jahre eine der sogenannten Zivilisationskrankheiten nach sich zog. Dadurch stieg die Zahl „Diätbedürftiger“ enorm; gleichzeitig erreichte die Rationalisierungswelle in den Krankenhausküchen in den 60er und 70er Jahren ihren Höhepunkt, für welche die Installation leistungsstark scheinender Sicherungssysteme die Grundlage schuf. Doch entscheidender als die zu Kriegszeiten alles dominierenden Rohstoff- und Materialfragen wurden jetzt die immens wachsenden Personalkosten: Hatten die Kosten eines Krankenverpflegungstages noch am Ende des 19. Jahrhunderts zu 50 % und mehr aus Kosten für die Ernährung bestanden, wovon wiederum mehr als die Hälfte aus den Ausgaben für Lebensmittel resultierte, machen diese heute nur den kleinsten Teil der Gesamtausgaben eines Aufenthaltstages aus, während der Großteil der Kosten von aufwendiger Diagnostik und Therapie sowie vom Personal verschlungen wird.

Die Rationalisierung des gesamten Küchenbetriebes läuft dieser Entwicklung hinterher: Die Küchen gleichen Labors, die Portionierung der Mahlzeiten geschieht am Fließband, es gibt nur einige wenige ausgebildete Kräfte, die die Arbeiten anleiten, während ungelernete Kräfte die Mahlzeiten aus vorbereiteten Komponenten nach Listen auf Tablett zusammenstellen. Dies hat den Vorteil, dass Mahlzeiten aus verschiedenen Basiskomponenten frei und auf das jeweilige diätetische Bedürfnis abgestimmt kombiniert werden können. Auch in der Zubereitung wurden viele Arbeitsschritte in der Vor- und Zubereitung durch die Verwendung von *Convenience-Artikeln* und Tiefkühlkost ausgelagert. Niemand, der je im Krankenhaus war, wird den Geruch der merkwürdigen Mischung aus Fertigsauce und Desinfektionsmittel vergessen, der stets durch die Gänge wabert. Kleinere Anstalten gaben vielfach die eigene Küche ganz auf und beschränkten sich auf den Einkauf von servierfertigen Fertigenüs, die von Zuliefererbetrieben angeliefert und dann nur noch in Wärmküchen erhitzt werden. Die Vorteile liegen auf der Hand: Keine umfangreiche und aufwendige Vorratshaltung, bezahlt wird nur die Anzahl an Essen, die geliefert wird, der Personalbedarf reduziert sich, es werden keine gelernten Kräfte mehr benötigt. Zeitweise glaubte man, dass hierin die Zukunft liege und auch in der heutigen Zeit knapper Kasse wird mancherorts dieses Modell wieder für attraktiv gehalten und erneut eingeführt, obwohl es ironischerweise gerade den Verlust jeder Flexibilität mit sich bringt: Zwar sind freie Kombinationen möglich, Änderungen und die Realisierung von Sonderwünschen setzen jedoch einen zeitlichen Vorlauf voraus, den viele Kranke nicht hinnehmen können oder wollen. Zugleich verschärft sich der

Kampf der Anstalten um die Kundschaft; zu viele Häuser haben wegen zu geringen Belegungsziffern schon ihre Bettenzahlen reduzieren müssen: Nicht nur wegen der Bemühungen der Ernährungsfachleute wird daher nach einer Verbesserung der Essensqualität gestrebt, es ist bis heute ein maßgeblicher Faktor, an dem die Kranken die Qualität eines Hauses messen.<sup>21</sup>

### Anmerkungen

<sup>1</sup> Berger, Eva: Rentabilität im Krankenhaus in den 20er Jahren und die Realisierungen in der Weimarer Zeit bzw. im Nationalsozialismus, in: Christoph Meinel und Peter Voswinkel (Hg.): *Medizin, Naturwissenschaft, Technik und Nationalsozialismus. Kontinuitäten und Diskontinuitäten*, Stuttgart 1994, S. 71–82.

<sup>2</sup> Neumann, S[alomon]: Die Krankenanstalten im Preußischen Staate, nach den bisher vom Statistischen Bureau veröffentlichten Nachrichten, in: *Archiv für die Landeskunde der preußischen Monarchie* 5 (1859), S. 348; Spree, Reinhard (Hg.): *Historische Statistik des Gesundheitswesens vom frühen 19. Jahrhundert bis 1938*, Ms. 1990, Tabelle 347.

<sup>3</sup> Über die Geschichte des Krankenhauswesens informiert grundlegend: Labisch, Alfons und Reinhard Spree (Hg.): „Einem jeden Kranken in einem Hospitale sein eigenes Bett“. Zur Sozialgeschichte des Allgemeinen Krankenhauses in Deutschland im 19. Jahrhundert, Frankfurt/New York 1996.

<sup>4</sup> Zitiert nach: Weinhold, Rudolf: Armen- und Spitalverpflegung als Element städtischer Ernährungspolitik dargestellt an Dresdener Material des 17.–19. Jahrhunderts, Vortrag beim ICREF Meeting on The Origin and Development of Food Policies in Europe, September 19–22 1991 at Brunel University, London, Ms. 1991, S. 13.

<sup>5</sup> Dazu die inzwischen klassische Studie: Huerkamp, Claudia: *Der Aufstieg der Ärzte im 19. Jahrhundert*. Vom gelehrten Stand zum professionellen Experten: Das Beispiel Preußen, Göttingen 1985.

<sup>6</sup> UAHU, *Charité-Direktion* Nr. 1361, Bl. 182.

<sup>7</sup> Dazu detailliert: Thoms, Ulrike: *Anstaltskost im Rationalisierungsprozess. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert*, phil. Diss. Ms. Münster 2000, S. 333ff.

<sup>8</sup> Die einzelnen Nachweise dazu bei: Thoms, Ulrike: *Individualisierung contra Schematisierung: Die Ernährung der Charitépatienten im Spannungsfeld von medizinischer Wissenschaft und Anstaltsökonomie*, in: *Jahrbuch für Universalgeschichte* 3 (2000), S. 117.

<sup>9</sup> Zit. nach: Klose, Carl Ludw.: *Welchen Gewinn könnte die medizinische Praxis unserer Zeit von der Homöopathie ziehen?* In: *Magazin für die Gesamte Heilkunde* 39 (1833), S. 492, dort auch das Zitat von Hufeland.

<sup>10</sup> Vgl. nur: Munk, [Immanuel] und [Julius] Uffelmann: *Die Ernährung des gesunden und kranken Menschen*. Handbuch der Diätetik für Ärzte, Verwaltungsbeamte und Vorsteher von Heil- und Pflegeanstalten, Wien 1887.

<sup>11</sup> Dementsprechend zahlreich waren die populären Diäten, dazu v.a. Barnett, L. Margaret: „Every Man His Own Physician“: *Dietetic Fads, 1890–1914*, in: *Harmke Kamminga und Andrew Cunningham* (Hg.): *The Science and Culture of Nutrition, 1840–1940*, Amsterdam/Atlanta 1995, S. 155–178, zur zeitgenössischen Vielfalt vgl. Hoffmann, F. A.: *Diätetische Kuren*, in: [Ernst] von Leyden (Hg.): *Handbuch der Ernährungstherapie und Diätetik*, Bd. 1, Leipzig 1898, S. 520–622.

<sup>12</sup> Popp, Adelheid: *Jugendgeschichte einer Arbeiterin von ihr selbst erzählt*. Mit einführenden Worten von August Bebel, München 1909, S. 22, 24.

<sup>13</sup> Siehe nur die Beispiele bei Sternberg, Wilhelm: *Die Küche im Krankenhaus. Deren Anlage, Einrichtung und Betrieb*, Stuttgart 1908, S. 199ff.

<sup>14</sup> Jürgensen, Chr.: *Über die Erziehung des Arztes zu diätetischer Therapie*, in: *Zeitschrift für diätetische und physikalische Therapie* 8 (1905), S. 309–325.

<sup>15</sup> Martin, Dora: *Diätetische Kochkurse*, in: *Zeitschrift für diätetische und physikalische Therapie*; 10, 1907, S. 591–597.

<sup>16</sup> Eine Übersicht der 1910 bestehenden Diätküchen bei Neisser, Emil: *Die Durchführung moderner Diätküchen im Rahmen großer Krankenhäuser*, in: *Breslauer Statistik* 30, 1911, H. 1, S. 435–455.

<sup>17</sup> Dazu im einzelnen: Thoms, Ulrike, *Anstaltskost im Rationalisierungsprozess*, a.a.O., S. 449ff.

<sup>18</sup> Schenck, E[rnst] G[ünther]: *Grundlagen und Vorschriften für die Regelung der Krankenernährung im Kriege*. Im Auftrage der Reichsärztekammer und des Hauptamtes für Volksgesundheit der NSDAP, 4. umgearb. Auflage, Berlin/Wien 1942, S. 9.

<sup>19</sup> Ebd., S. 14.

<sup>20</sup> Faulstich, Werner: *Hungersterben in der Psychiatrie 1914–1949*. Mit einer Topographie der NS-Psychiatrie, 1998.

<sup>21</sup> Siehe nur: Salmon, Fernando: „...but the Patient Remembers the Food“: *A New Diet, a New Hospital in 1930s Spain*, in: *Harmke Kamminga und Andrew Cunningham* (Hg.): *The Science and Culture of Nutrition, 1840–1940*, Amsterdam/Atlanta 1995, S. 259–287.

# Die Lebensmittelindustrie als Vorreiter der modernen Marktwirtschaft

Vom Manufakturbetrieb zur modernen Aktiengesellschaft

Von Karl-Peter Ellerbrock



Dr. Karl-Peter Ellerbrock ist Direktor der Stiftung Westfälisches Wirtschaftsarchiv in Dortmund. Zuvor war er Leiter des Hoesch-Archivs und Hoesch-Museums in Dortmund. Seine Dissertation zum Thema: „Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750 bis 1914“ ist bei Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg in Münster entstanden und 1993 im Franz Steiner Verlag Stuttgart erschienen.

Die Anfänge der modernen Nahrungs- und Genussmittelindustrie gehen bis in das 18. Jahrhundert zurück, als im Zuge der merkantilistischen Wirtschaftspolitik zuerst Zucker, Tabak und Zichorienkaffee in betrieblich zentralisierten Produktionsstätten hergestellt wurden. Die Instrumente und Ziele der staatlichen Manufakturpolitik, die in das traditionelle Nahrungsmittelgewerbe Unternehmensformen neuen Rechts einführten, folgten dem Primat des fiskalischen Interesses. Mit der Aufhebung der wirtschaftlichen Monopole und Privilegien seit den späten 1780er Jahren beschritt Preußen, wenn auch zögerlich, einen neuen Weg der Gewerbeförderung. Wichtigster Vorreiter war zunächst die Zuckerindustrie, aber auch die Getreidemüllerei, nachdem die Fesseln der Jahrhunderte langen obrigkeitlichen Bevormundung abgestreift werden konnten. Mit dem Übergang zur untergärtigen Brauweise und dem Vordringen der modernen Rechtsform der Aktiengesellschaft wurde auch die Brauwirtschaft zu einem wichtigen Wachstumsträger. Die älteren Vorstellungen, dass die Ernährungsindustrie im 19. Jahrhundert hinter der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung zurückgeblieben sein, muss grundlegend revidiert werden: Sie

gehörte ganz im Gegenteil zu den Vorreitern der modernen Marktwirtschaft und bereitete den Weg in die moderne Konsumgesellschaft maßgeblich vor. Red.

## Ohne industrielle Produktion kein Durchbruch zum modernen Massenkonsum

Die Anfänge der industriellen Nahrungsmittelproduktion hängen in vielfältiger Weise mit dem Beginn der modernen Industrie- und Konsumgesellschaft zusammen, wobei die Veränderungen im Beziehungsgeflecht von Urbanisierung und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert den generellen Rahmen abstecken.<sup>1</sup> Der folgende Beitrag nähert sich dem Thema Wandel der Nahrungskultur aus dem Blickwinkel der epochalen Veränderungen des wirtschaftlichen Ordnungsgefüges und der Ablösung der traditionellen durch industrielle Produktions- und Distributionsstrukturen. Wie bedeutend die industrielle Massenproduktion von Nahrungs- und Genussmitteln in Deutschland bereits im ausgehenden 19. Jahrhundert gewesen ist, dokumentieren beispielsweise jährliche Steuereinnahmen in Höhe von durchschnittlich etwa 425 Mio. M. allein vom Zucker, Bier und Sekt. Dies war bei einem Gesamtsteueraufkommen aus den Reichs- und Ländersteuern von rd. 3 Mrd. M. ein überaus beachtlicher Anteil, wobei die Einnahmen vom Branntwein, vom Tabak oder vom Getreide nicht einmal eingerechnet sind.

Pointiert könnte man sagen: Ohne industrielle Produktion kein Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Dass eine so plakative Formel aber viel zu kurz greift, hat schon die frühe Nationalökonomie erkannt. So stellte bereits *Adam Smith* in seiner fundamentalen Kritik am Merkantilssystem fest, „dass nach demselben die Produktion und nicht die Konsumtion als Endzweck aller Industrie und alles Handels“ sei, womit er einen bis heute gültigen Lehrsatz der Ökonomie aufstellte.<sup>2</sup> Vehement forderte er, modern ausgedrückt, eine freie Marktwirtschaft, die sich nur durch Angebot und Nachfrage und ohne staatlichen Einfluss regeln sollte. Auch *Wilhelm Roscher* oder *Georg von Below*, die stellvertretend für viele deutsche Staatswissenschaftler und Nationalökonomien genannt werden können, haben später die Beschränkung der (Binnen)Nachfrage als eine der wichtigsten Ursachen für die Rückständigkeit des traditionellen Wirtschaftssystems und umgekehrt die aus der Auflösung der traditionellen Eigenversorgung resultierende fortschreitende Marktintegration als

wesentliche Triebfeder für das um 1800 einsetzende wirtschaftliche Wachstum erkannt.<sup>3</sup> In der wirtschaftsgeschichtlichen Forschung dagegen wurden diese frühen Einsichten über die wachstumsfördernde Rolle der freien Märkte lange Zeit ignoriert und die über Jahrhunderte stagnierende vorindustrielle Nahrungsmittelproduktion nur mit den immer wiederkehrenden Agrarkrisen und der eine rationellere Agrarwirtschaft hemmenden älteren Agrarverfassung erklärt.

Die nachfolgende Darstellung geht daher zunächst vom traditionellen Gefüge der Nahrungswirtschaft aus, wie es über Jahrhunderte gewachsen sich noch im ausgehenden 18. Jahrhundert darstellt. Dabei soll der Blick über Agrarökonomie und Agrarverfassung hinaus ebenso auf die territoriale wie städtische Wirtschafts- und Finanzpolitik, auf die Zunftrechte, lokale Marktordnungen und schließlich auf obrigkeitliche Eingriffe (v.a. Privilegien oder Monopole) gerichtet werden. Erste Ansätze zu einer in Großbetrieben zentralisierten Massenproduktion von Nahrungs- und Genussmitteln lassen sich in Unternehmen neuen Rechts erkennen, vor allen Dingen in den Manufakturbetrieben zur Herstellung von Kolonialzucker, Tabak oder Zichorienkaffee. Von diesen ersten frühindustriellen Großbetrieben führt indes keine direkte kontinuierliche Entwicklungslinie zu dem im Verlauf des 19. Jahrhunderts immer stärker einsetzenden wirtschaftlichem Wachstum der gewerblichen Nahrungsmittelproduktion, das keineswegs hinter dem gesamtwirtschaftlichen Entwicklungsprozess zurückblieb, wie in Anschluss an *Walther G. Hoffmann* immer wieder irrigerweise behauptet wurde.<sup>4</sup> Zu den wichtigsten ersten Trägern der modernen Nahrungs- und Genussmittelindustrie wurden vielmehr jene Gewerbebezüge, auf denen zuvor das gesamte Bündel wachstumshemmender Faktoren gelastet hatte. Dieses soll hier am Beispiel der Brauwirtschaft genauer gezeigt werden.

## Bis ins 19. Jahrhundert war jedes vierte Jahr ein Hungerjahr

Die ständige Angst um ausreichende Nahrung, so eintönig diese auch sein mochte, daneben auch allgemeine Armut und plötzlich hereinbrechende Notzustände, dramatisch zugespitzt in Zeiten von Krieg, Epidemien, Missernten oder Teuerungen, prägten über Jahrhunderte den Teufelskreis der Unterernährung in der vorindustriellen Gesellschaft. Vom Ende des 30jährigen Krieges im 17. Jahrhundert bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts sind insgesamt



15 Hungerperioden nachweisbar, darunter die großen Hungerkatastrophen von 1739/41 und 1770/72. Etwa jedes vierte Jahr war im Durchschnitt ein solches Krisenjahr. Zuletzt rief die große Hungersnot von 1846/47 die „Krise alten Typs“ (*Ernest Labrousse*) nochmals in Erinnerung, doch schon längst war die Gesellschaft des 19. Jahrhunderts in ihrem Alltag der Hungerlinie entrückt. Nach 1846/47 waren Hungertod sowie chronische Mangel- und Unterernährung als Massen- und Alltagsphänomen aus der europäischen Geschichte verschwunden, sieht man von den Kriegen und Revolutionen einmal ab.

### **Strenge Regelmentierungen hemmten die wirtschaftliche Entwicklung**

Der Ausbruch aus diesem Teufelskreis war Ergebnis eines allmählichen ökonomischen Wandlungsprozesses. Es waren zunächst die frühindustriellen Gewerbe- regionen des späten 18. und frühen 19. Jahrhunderts, die aus der jahrhundertalten relativ statischen wirtschaftlichen und sozialen Ordnung hinausdrängten.

Die Herstellung von Nahrungsmitteln war bis zur Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert hinweg nahezu alleinige Domäne des ländlichen „Hausfleisses“ gewesen. In Teilgebieten entstand zwar seit dem hohen Mittelalter eine handwerkliche Produktion, die seit dem frühen 18. Jahrhundert zunehmend mit größeren Märkten verflochten war, so z. B. beim Handel mit Fleischdauerwaren oder beim Handel mit getrocknetem Fisch und Trockenfrüchten. Die Alltagskost des einfachen Volkes blieb davon zunächst aber ebenso unberührt wie von den ersten überregionalen und internationalen Handelsströmen mit Wein oder Südfrüchten. Im Gegenteil. Die „despotischen und inquisitorischen Reglementierungen des städtischen Marktwe- sens“ (*Henri Pirenne*) setzten einer über- regionalen Ausweitung und Merkantil- sierung der Nahrungswirtschaft enge Grenzen.<sup>5</sup> Komplizierte Wochenmarkts- und Vorkaufsordnungen, Stapelrechte, städtische Preistaxen, Verbote des Land- handwerks und des Landhandels, Ein- schränkungen des Hausierbetriebs und die aus lokalem Marktrecht und dem Kor- porationsstreben der Handwerker hervor- gegangene Zunftverfassungen schützten zwar die städtisch-lokalen Wirtschafts- zentren, beschnitten aber gleichzeitig durch die rigide Abschließung der einzel- nen städtischen Märkte voneinander ihre wirtschaftlichen Entwicklungsmöglichkei- ten. Die Lebensmittelpolitik der Städte fixierte die ländlichen Anbieter allein auf die nächsten städtischen Märkte mit ihren Marktordnungen, die nicht selten mit strengen Preis- und Gewichtsfestsetzun- gen gekoppelt waren.

Die territoriale Wirtschaftspolitik der absolutistischen Staaten folgte ihrerseits weitestgehend dem Primat der Manufak- turförderung, mit dem Ziel, durch Ein- und Ausfuhrsperrern beim Handel, Füllen oder Öffnen der Staatsmagazine die grö- ßeren Städte möglichst gut zu versorgen. Immer sollten die Lebensmittel- und Roh-

stoffpreise niedrig gehalten werden, damit die hier betriebenen Manufakturen wettbewerbsfähig blieben. Zur Befriedi- gung von Bedürfnissen, die über die in Eigenproduktion erzeugten Güter und Nahrungsmittel hinausgingen, blieb die ländliche Bevölkerung durch Unterdrückung des Land- und Hausierhandels und soweit möglich auch des Landhandwerks allein auf die städtischen Märkte ange- wiesen. Nach einer zeitgenössischen Sta- tistik lebten um 1800 in Preußen noch immer etwa zwei Drittel der Bevölkerung auf dem Land und waren vor allem beim täglichen Nahrungsmittelverbrauch reine Selbstversorger.<sup>6</sup>

### **Rasch wachsende Städte verlangten nach neuen Versorgungsstrukturen**

Die traditionellen Instrumente der städti- schen und territorialen Wirtschaftspolitik zur Steuerung der Nahrungswirtschaft stießen im ausgehenden 18. Jahrhundert aber immer stärker an ihre Grenzen.<sup>7</sup> Besonders die rasch wachsenden preußi- schen Städte Berlin (um 1800 ca. 180.000 Einwohner), Potsdam (um 1800 ca. 30.000 Einwohner) oder Brandenburg (um 1800 ca. 15.000 Einwohner) verlangten nach neuen Versorgungsstrukturen. Sowohl die Entwicklung des Aussenhandels mit Nahrungsmitteln, der sich entgegen älter- en Vorstellungen bereits im 18. Jahrhun- dert stark ausdehnte, als auch die zuneh- mende Differenzierung im städtischen Nahrungsmittelgewerbe und -handel las- sen den beginnenden Wandel traditionel- ler Marktstrukturen und die fortschreiten- de Marktintegration in diesen großstädti- schen Agglomerationszentren erkennen, während die Verhältnisse auf dem Land und in den kleineren „Ackerbürgerstäd- ten“ nahezu unverändert blieben. Die städtische Nahrungswirtschaft passte sich der gestiegenen Nachfrage, die sich nicht nur auf Luxusgüter, sondern vor allem auf die Nahrungsmittel des täglichen Bedarfs erstreckte, immer mehr an. Trotz intensiver orbrigkeitlicher Maßnahmen durch die Verhängung von Schutzzöllen oder Einfuhrverboten gelang es nicht, diese Entwicklung im Sinne der merkantilisti- schen Handelsbilanzlehre zu steuern.

Dort, wo die Anpassung an die steigenden Konsumbedürfnisse nicht blockiert oder sogar gefördert wurde, kam es zu wirt- schaftlichen Wachstumsprozessen und einer zunehmenden Merkantilisierung der Nahrungswirtschaft, die die liberalen Stein-Hardenbergschen Reformen in ihren Ansätzen bereits antizipierte. In den Städten der Mark Brandenburg z. B. verdoppelte sich zwischen 1750 und 1801 die Zahl der Wanderhändler (Höker) auf über 850. Daneben etablierte sich eine Vielzahl von Spezialhändlern, so für Fisch, Mehl, Wein, Vieh, Korn, Geflügel, Butter, Wild, Obst oder Milch. Unter dem zunehmenden Druck von Städtewachstum und Industrialisierung fielen schließlich nach und nach die alten Torsteuern, und die Behinderungen des Marktverkehrs durch städtische Marktordnungen wichen all- mählich einer den neuen Anforderung kommunaler Daseinsvorsorge angepas- sten städtischen Leistungsverwaltung.

Doch die so oft in der Geschichte zu beob- achtende Gleichzeitigkeit des Ungleich- zeitigen findet sich auch hier. Die Berichte der Stettiner Handelskammer aus den Jah- ren 1853 und 1854 sind dafür ebenso anschauliche Beispiele wie die Empfeh- lung des liberalen Agrarökonomen *Albrecht Thaer*: „Solche Orte, wo man vie- len Marktschikanen ausgesetzt ist, und wo falsche Polizeimaßnahmen den freien Handel erschweren, muss man möglichst vermeiden.“<sup>8</sup>

### **Auf dem Weg in die Konsumgesellschaft**

Der Verlust der „alten Ökonomik“ (*Erich Egner*) bedeutete, positiv ausgedrückt, den allmählichen Übergang zum moder- nen Massenkonsum und ist, sozialge- schichtlich betrachtet eines der wichtigs- ten Ergebnisse des beginnenden Indus- triezeitalters. Neue soziale Mobilität, die Umstellung der Arbeitsvollzüge, frühere Eheschließungen und Haushaltsgründun- gen oder das Eindringen des Mediums Geld wirkten auch im Bereich der täg- lichen Lebenshaltung und auf die tägliche Kostweise tief verändernd ein und brach- ten das traditionelle Ernährungsgefüge ins Wanken.<sup>9</sup>

Etwa seit dem späten 18. Jahrhundert hatte ein erster entscheidender Wandel eingesetzt. War die vorindustrielle Perio- de bis dahin von einem hohen Anteil vegetabilischer Nahrungsmittel (Breikost, Fladen), einem Mangel an tierischem Eiweiss, chronischer Unterernährung und dauernden Kaloriendefiziten gekenn- zeichnet, so wurde durch das sich nun aus- breitende ländliche Heimgewerbe und das Aufkommen der Manufakturen ein Teil der Bevölkerung aus dem gewohnten System der Nahrungsmittel selbstversor- gung herausgelöst. Anhand der historis- chen Quellen, dazu zählen Haushalts- rechnungen des Adels und des entstehen- den Großbürgertums ebenso wie Kostplä- ne von Klöstern oder Anstalten, Koch- und Rezeptbücher sowie das zeitgenössische ökonomische Schrifttum, lassen sich diese Veränderungen primär an einer Erosion in den überlieferten Nahrungsgewohnhei- ten festmachen. Wenngleich die Masse der Bevölkerung im ganzen noch an der bedrückenden Eintönigkeit ihrer Alltags- kost, an einem gewissen Maß an Selbst- versorgung sowie an der von bäuerlichen Leitbildern geprägten Bedürfnis- und Prestigestruktur ihrer Wohndörfer fest- hielten, waren sie für die Aufnahme von Innovationen auf dem Ernährungsgebiet jetzt empfänglich geworden. Kartoffeln, Rübenzucker, Zichorienkaffee, Schnaps oder Schweinefleisch sind in steigendem Umfang in den täglichen Speisezetteln ein- gegliedert worden.

Die früher periodisch immer wiederkeh- renden katastrophalen Ernährungskrisen wurden durch eine tiefgreifende Rationa- lisierung und Mechanisierung von Land- wirtschaft, Verkehr und grundlegend neue Konservierungstechniken innerhalb weniger Jahrzehnte überwunden, was mit entscheidenden Kostendegressionen auf dem Lebensmittelsektor verbunden war. Die Verwissenschaftlichung der

Ernährung hatte die entscheidenden Voraussetzungen für diese tiefgreifende Umgestaltung der gesamten Volksernährung geschaffen.

### **Staatliche Monopolbetriebe waren der falsche Weg**

Es bedurfte tiefgreifender Eingriffe in die bestehenden Gewerbeordnungen, damit sich im traditionellen System der Nahrungswirtschaft erste zentralisierte Großbetriebe entwickeln konnten, denn nur auf der Basis eines staatlichen Gewerbeprivilegs konnten zunächst Fabriken und Manufakturen<sup>10</sup> ausserhalb der Zunftordnungen entstehen. Obwohl einige weitblickende zeitgenössische Staatswirte die damals übliche Erteilung von solchen Monopolen ablehnten, entwickelte sich in der preußischen Tabak-, Zucker- und Zichorienfabrikation eine umfassende Monopolpraxis, die im Sinne der kameralistischen Handelsbilanzlehre auf staatliche „Gewerbeförderung“ abzielte.<sup>11</sup>

Die Instrumente und Ziele dieser staatlichen Manufakturpolitik, die in das traditionelle Nahrungsmittelgewerbe Unternehmensformen neuen Rechts einführten, waren in sich widersprüchlich und ließen klar den Primat des fiskalischen Interesses erkennen. Erste Vorstöße von Tabakproduzenten, in den Genuss von Fabrikationsmonopolen zu gelangen, stießen in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts mit der Begründung, wirtschaftliches Wachstum könne nur auf der Grundlage freier Konkurrenz erreicht werden, noch auf königliche Ablehnung. Das dann unter *Friedrich dem Großen* errichtete staatliche Tabakmonopol, die Erteilung eines Privatmonopols an den Zuckerfabrikanten *David Splitgerber* oder die staatlichen Interventionsversuche gegen den Kaffeekonsum, die in dem Institut der berüchtigten „Kaffeeriecher“ und der Konstituierung eines staatlichen Monopols gipfelten, bedeuteten indes eine radikale Absage an diesen liberalen Grundsatz.

Durch die Zentralisation der Produktion und den Versuch der behördlichen Steuerung von Angebot und Nachfrage wurde die Konsumtion letztlich dem übergeordneten Interesse der Staatseinnahmen unterworfen. Es galt der Leitsatz der absolutistischen Wirtschaftspolitik: Beschränkung des Verbrauchs ausländischer Produkte oder Erzeugung dieser Waren im eigenen Lande „in natura“ bzw. als Surrogat.<sup>12</sup>

### **Die Aufhebung der Monopole gestaltete die regionale Verteilung der Nahrungs- und Genussmittelproduktion völlig um**

Betrachtet man die Entwicklung der Staatseinnahmen isoliert von diesen ökonomischen Auswirkungen, so scheint diese Politik auf den ersten Blick durchaus erfolgreich gewesen zu sein. Ihre wirtschaftlichen Folgen indes waren widersprüchlich. Negativ bedeutete sie vor allen Dingen den Ausschluss der freien Konkurrenz und die Bildung unwirtschaftlicher Standorte. Die Manufakturstandorte, wie sie als Folge obrigkeitlichen Privilegs ohne ökonomisches Kalkül entstanden waren,



### **Tradition und modernste Technik**

bestimmen die Produktion von Bier in Deutschland. Dafür steht auch die Brauerei des Benediktinerklosters Andechs auf Bayerns heiligem Berg. Mönche traut man zu, dass sie etwas von Bier verstehen, Klöster haben eine Jahrhunderte alte Brau-Tradition, auch wenn es nicht mehr die Mönche persönlich sind, die hier brauen. Mit modernsten Produktionsanlagen braut das Kloster hier über 100.000 Hektoliter im Jahr, mit 15 Personen, computergesteuert, und es riecht nicht einmal mehr nach Bier. Dafür muss man sich schon in die Kloster-schänke begeben.

benötigten nicht selten erhebliche staatliche Kapitalhilfen und andere Vergünstigungen, um wettbewerbsfähig bleiben zu können. Lediglich die Zichorienfabrikation, also die Herstellung eines billigen Kaffee-Ersatzmittels, die sich im Windschatten des Kaffeemonopols entwickelte, passte sich natürlichen Standortvoraussetzungen an. So behielt der Magdeburger Raum auch nach der Einführung der allgemeinen Gewerbefreiheit bis spät ins 19. Jahrhundert hinein seine dominierende Stellung.

Nach der Aufhebung der Monopole und Privilegien seit 1787 waren die Manufakturstädte zwar aufgrund der hier akkumulierten Kapitalien sowie des am Ort konzentrierten technischen Wissens und des verfügbaren qualifizierten Arbeitskräftepotentials zunächst noch von größerer Bedeutung, die regionale Verteilung der jetzt entstehenden Nahrungs- und Genussmittelindustrie gestaltete sich aber im Laufe des 19. Jahrhunderts völlig um. Damit beschränkt die preußische Politik, wenn auch zurückhaltend, einen neuen Weg der Gewerbeförderung. In der Tabak- und Zuckerfabrikation konnte sich von nun an zumindest ansatzweise eine „freie Konkurrenz“ entwickeln. Zwar blieb die Ausübung des Gewerbes an die Erteilung einer staatlichen Konzession gebunden, die steigende Anzahl der Neugründungen zeigt aber deutlich die belebende Wirkung einer schon in Teilen antizipierten Gewerbefreiheit.

### **Die Zuckerindustrie als Vorreiter des Aktienwesens**

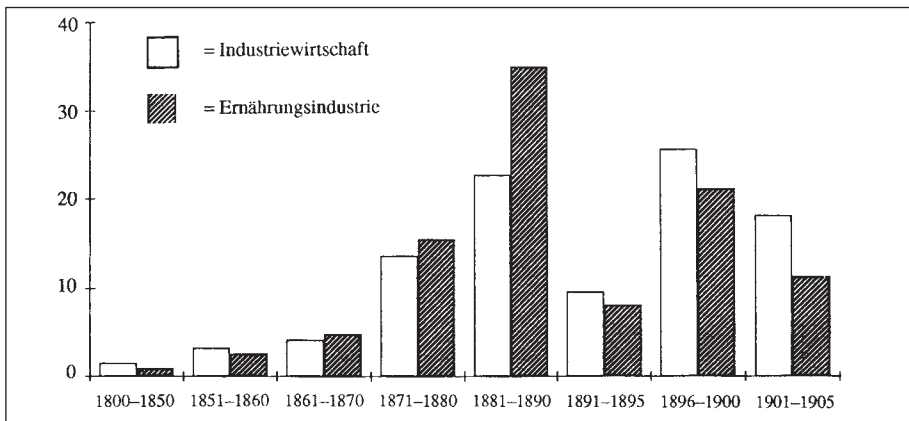
Einen tieferen Einschnitt in die traditionelle Gewerbeverfassung bedeutete in diesem Zusammenhang die Konzessionierung der ersten Aktiengesellschaften.<sup>13</sup> 1792 wurde die vom ehemaligen Zuckersiedemeister *Johann Burchard Rönne-kamp* gegründete Zuckerfabrik in eine Kapitalgesellschaft umgewandelt, an dessen Grundkapital in Höhe von 60.000 Taler

sich 71 Aktionäre, alle Mitglieder der Berliner Kaufmannsgilde, beteiligten. Noch 1765 waren Pläne, die preußische Tabakwirtschaft auf der Basis einer Aktiengesellschaft neu zu organisieren, nicht zuletzt am heftigen Widerstand der Kaufmannschaft gescheitert. In ihrer Argumentation hatte der Versuch, 1719/20 die französischen Staatsfinanzen durch die Konzentration des Überseehandels auf eine Kompanie auf Aktienbasis zu sanieren (was in einem finanziellen Desaster endete), eine entscheidende Rolle gespielt. Jetzt reklamierten die Kaufleute selbst die Einführung einer ähnlichen Rechtsform für sich.

Die Staatsbehörden stimmten zunächst nur zögerlich zu, brach doch die Gründung einer Aktiengesellschaft mit dem jahrhundertalten Grundsatz, dass ein Schuldner im Geschäftsverkehr mit seinem gesamten Vermögen eintrat und haftete. Die Gründung von Aktiengesellschaften vollzog sich bis zum preußischen Aktiengesetz von 1843 daher noch per Einzelgesetz (*Oktroi-System*). Das Aktienwesen blieb weiter unter strenger staatlicher Kontrolle, womit auch einschneidende Eingriffe in die Nutzungs- und Verfügungsrechte mit unmittelbarem Einfluss auf unternehmerische Entscheidungen einher gingen.

Obwohl dadurch die wirtschaftsfördernden Wirkungen nicht unerheblich abgeschwächt wurden und diese Rechtspraxis mit der industriellen Entwicklung im weiteren Verlauf des 19. Jahrhunderts immer stärker kollidieren sollte, beschränkt die preußische Staat damit dennoch einen zukunftsweisenden Weg der Gewerbeförderung, auf dem die Nahrungs- und Genussmittelindustrie eine besondere Vorreiterrolle einnahm.<sup>14</sup> Bis auf die Königshulder Stahl- und Eisenfabrik in Breslau waren alle vor 1800 gegründeten Aktiengesellschaften Zuckerfabriken. Unter den in der Folgezeit bis 1835 neu gegründeten 20 Aktiengesellschaften dominierte mit sechs Zuckerfabriken und

## Gründungsintensität der Aktiengesellschaften in der deutschen Industriegewirtschaft und in der deutschen Ernährungsindustrie zwischen 1800 und 1906 (in v.H. der Gesamtgründungen bis 1906)



Quelle: Statistik des Bestandes der Aktiengesellschaften und Kommanditgesellschaften auf Aktien im Deutschen Reich am 31. Dezember 1906, in: Vierteljahrshefte zur Statistik des Deutschen Reichs 16 (1907), S. 370-372.

drei Getreidemühlen der Ernährungssektor ebenfalls deutlich. Zwar blieb in den Folgejahren die Gründungsintensität von Aktiengesellschaften im Ernährungssektor leicht hinter der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung zurück, mit dem Eintritt in die Phase der Hochindustrialisierung in den 1860er Jahren drängte die Ernährungsindustrie, wie noch zu zeigen sein wird, erneut an die Spitze.

### Kaffee statt Bier?

Der Niedergang des älteren Braugewerbes gehörte nach einer Blütezeit im 15. und 16. Jahrhundert zu den signifikantesten wirtschaftlichen Entwicklungen des ausgehenden 18. Jahrhunderts. Dabei war die Bierbrauerei lange Zeit ein wichtiger Träger der städtischen Wirtschaft und des Aussenhandels gewesen. Viele zeitgenössische Beschreibungen führten den Verfall der „Braunahrung“ auf die Ausbreitung des Kaffee- und Weinkonsums zurück. Es wurde behauptet, dass 60 Prozent der Bevölkerung, die früher Bier getrunken hätten, jetzt morgens Kaffee und nachmittags Wein tranken. Die Dorfschänken seien hierzulande galanter als das vornehmste Kaffeehaus in Venedig. Die Bauern säßen dort, um Kaffee zu trinken und Zeitung zu lesen. Solche Berichte waren aber alles andere als realistische Zustandsbeschreibungen, sondern bewusste politische Agitation.<sup>15</sup>

Eine ernste Konkurrenz zum „Volksnahrungsmittel Bier“ war der Kaffee im Gegensatz zu heute ohne Frage noch nicht, wengleich der preußische Statistiker *Carl Friedrich Wilhelm Dieterici* Preußen mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 2,2 Pfund jährlich an der Spitze der europäischen Kaffeetrinker sah.<sup>16</sup> Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts blieb der Bohnenkaffee für die Masse der Bevölkerung nahezu unerschwinglich. Der zunehmende Konsum ausländischer Luxusartikel wie Kaffee oder Wein, die „grosse Summen außer Landes zögen“, kollidierte indes immer stärker mit den Zielen der merkantilistischen Wirtschaftspolitik und erfuhr dadurch eine hohe öffentliche Aufmerksamkeit. Dennoch war es wohl kaum die Luxurnachfrage, die den engen Rahmen der traditionellen Wirtschaftsweise

aufbrach, wie es beispielsweise *Werner Sombart* meinte, der hier einen Ausgangspunkt für die Entwicklung des „modernen Kapitalismus“ sah.<sup>17</sup>

### Der Niedergang des traditionellen Brauwesens

Bereits *Gustav Schmoller* hat in der Brauverfassung und den Missbräuchen der städtischen Führungsschichten die maßgeblichen Faktoren für die wirtschaftliche und technische Rückständigkeit des Braugewerbes erkannt. Das Brauen war städtisches Privileg, auf dem Lande war die Bierproduktion ursprünglich lediglich adeligen Gütern, Ämtern und Domänen für den eigenen Bedarf gestattet. Aufgrund ihrer wirtschaftlichen, sozialen und politischen Stellung schlossen die an der Spitze der städtischen Brauergilden stehenden Ratsmitglieder das Braugewerbe mehr und mehr gegenüber der Konkurrenz kleinerer Brauberechtigter ab.<sup>18</sup> Das sog. Reiherbrauen nannte *Schmoller* ein „Lotterbett für Faulheit und Indolenz“.<sup>19</sup>

Im 18. Jahrhundert folgte dann ein dramatischer Einbruch der Brauwirtschaft, als die „Bierakzise“, also die vom Bier erhobene Verbrauchssteuer, in den Jahren 1768/69 nahezu verdoppelt wurde. Gleichzeitig trat an die Stelle der Materialsteuer die Fabrikatsteuer mit der Vorschrift, das fortan nur noch ein einheitliches Starkbier mit einem festgelegten Ausbeutesatz gebraut werden dürfe. Daneben war lediglich noch der steuerfreie zweite Abzug eines Leichtbiers, das sog. Kofent, erlaubt, das hauptsächlich von den ärmeren Bevölkerungsschichten und den Soldaten konsumiert wurde. Im Gegensatz zur alten Materialsteuer musste zur Einhaltung dieser neuen Vorschriften jetzt der gesamte Brauprozess steuerpolizeilich überwacht werden, lästige Kontrollen und Visitationen des ohnehin schon streng reglementierten Bierbrauens waren die Folge. In ganz Preußen sollten von jedem Brauvorgang versiegelte Probeflaschen genommen und vorgehalten werden. Verständlicherweise nahmen die Klagen der Brauer über die Schikanen der Akzisebehörden und zahlreiche nicht selten in Handgreiflichkeiten gipfelnde Auseinandersetzungen zu. Vor allem in

dem verordneten Brauen eines Einheitsbieres schien der Ruin der „Braunahrung“ vorgezeichnet. Die Folge war ein dramatischer Einbruch der Steuereinnahmen vom Bier vom ein auf das andere Jahr um fast 30 Prozent.

Parallel zum Niedergang des städtischen Brauwesens beobachtete *Schmoller* einen stetigen Anstieg der auf dem Lande angesiedelten Amtsbrauereien und adeligen Gutsbrauereien, die bislang nur für den Eigenbedarf produzieren durften. Sie machten den Städten nicht nur deren Marktanteil auf dem Lande streitig, sondern eroberten allmählich sogar die städtischen Märkte. *Schmoller* beschrieb die ländlichen Brauereien als modern organisierte Unternehmen, die der absterbenden städtischen Genossenschafts- und Kommunebrauerei wirtschaftlich überlegen waren. Die alte Brauordnung, die immer darauf ausgerichtet war, das Brauwesen als städtisches Gewerbe gegenüber dem platten Land abzugrenzen, zerbrach de facto also bereits lange bevor die allgemeine Gewerbefreiheit verkündet wurde.

### Städtische gegen ländliche Brauereien: das Beispiel Westfalen

Die von *Schmoller* beschriebenen Strukturveränderungen lassen sich am westfälischen Beispiel in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts sehr genau belegen, wo markante Standortverschiebungen zu Gunsten der Landbrauereien eintraten. 1831 standen hier 1.080 städtische 1.651 ländlichen Brauereien gegenüber.<sup>20</sup> Fast jedes Dorf besaß nun eine eigene Brauerei und in den größeren Städten wie Iserlohn oder Dortmund war das Versorgungsumfeld einer Brauerei noch gering. Die größten westfälischen Brauereien fanden sich in dieser Phase in den dicht besiedelten ostwestfälischen Kreisen Bielefeld, Herford und Minden, was mit der zeitgenössischen Wirtschaftskraft korrelierte. Überregionale Märkte waren aber auch hier noch nicht erschlossen worden, und die Landbrauereien versorgten Kleinstädte mit zwischen fünf- und achttausend Einwohnern.<sup>21</sup>

Größere Wachstumspulse durch die Einführung der allgemeinen Gewerbefreiheit blieben für das städtische Braugewerbe dagegen zunächst aus, ganz im Gegenteil setzte sich nach der Aufhebung der traditionellen Brauverfassung der bereits im ausgehenden 18. Jahrhundert erkennbare Trend der Rückentwicklung zu mittelalterlichen Formen der Selbstversorgung fort. Daran änderte auch zunächst die Einführung der sog. Baierischen Brauweise, d. h. der Produktion untergärigen Biers, das wesentlich länger haltbarer und daher über weitere Strecken transportfähig war, kaum etwas. In Westfalen begann bereits 1838 eine Brauerei in Paderborn mit der Herstellung untergärigen Biers, ohne dass aber spürbare Impulse auf die westfälische Brauwirtschaft davon ausgegangen wären.<sup>22</sup> So blieb die westfälische Brauwirtschaft noch zu Beginn der 1860er Jahre überwiegend klein- und kleinstbetrieblich strukturiert und stand erst an der Schwelle zur Industrialisierung. Dem entsprach ein durchschnittlich geringer Bier-



ausstoß und die noch lange Zeit verbreitete Hausbrauerei. 1861 wurden in Westfalen noch 2.044 „blos für den Hausbedarf betriebene Brauereien“ nachgewiesen, denen 1.261 gewerbliche Brauereien gegenüberstanden. In den 1870er Jahren waren es immerhin noch 1.650, die von den Steuerbehörden erteilten Erlaubnisscheine für die „Bereitung eines steuerfreien Hausrinks in Kochkesseln“ nicht einmal mitgerechnet.

### Die Massennachfrage in den Großstädten verhilft der Brauereiwirtschaft zum Durchbruch

Industrialisierung und Urbanisierung und damit einhergehend die Konzentration einer bislang nicht gekannten Massennachfrage stellten die Weichen für den Aufstieg der Brauwirtschaft zur Großindustrie. Eine besondere Rolle fiel dabei dem Standort Großstadt zu, dessen Bedeutung auf den ersten Blick so nicht ins Auge fällt. In den 42 Großstädten des Deutschen Reichs wurden bei der Gewerbebeziehung von 1907 gerade 580 Brauereien, das waren 6,2 Prozent aller deutschen Braubetriebe, nachgewiesen. Die hier ansässigen Unternehmen waren jedoch in ihrer überwiegenden Zahl Großunternehmen in der modernen Rechtsform kapitalkräftiger Aktiengesellschaften. Mit über 33.000 Arbeitern und Angestellten konzentrierten diese 6,2 Prozent der Gesamtbetriebe Deutschlands 30 Prozent aller Beschäftigten. Mit 58 Beschäftigten pro Betrieb war die durchschnittliche Betriebsgröße dabei um das Fünffache höher als im Reichsdurchschnitt. Die Absatzorientierung war eine tragende Säule für den Standort Großstadt. Trotz des Einsatzes modernster Kühltechnik blieb das Bier ein leicht verderbliches Massenkonsumgut, das seine Abnehmer in der Nähe seines Produktionsortes brauchte. Auch die Rohstoffe Getreide und Hopfen waren durch Eisenbahn- und Kanalschlüsse über den Handel nahezu in jeder Großstadt beliebig verfügbar. Hinzu kamen in der Regel besser ausgebaute kommunale Versorgungssysteme wie Wasser- und Elektrizitätswerke. Auch die moderne Kühltechnik hatte sich in den größeren Städten rascher entwickelt. Vor allem kleinere Brauereien, die noch nicht über die moderne von Carl Linde entwickelte Kältemaschine verfügten, profitierten von einer leistungsfähigen kommunalen Daseinsvorsorge. Sie zählten zu den Hauptabnehmern von Eis zur Kühlung ihrer Gär- und Lagerkeller, das z. B. in den großen Kühlhäusern städtischer Schlachthöfe als Nebenprodukt anfiel.

### Die Aktienbrauereien drängen an die Spitze

Im Rhythmus der konjunkturellen Entwicklung und bedingt durch klimatische Besonderheiten – ein kalter und verregener Sommer hemmte offenkundig damals wie heute den Bierkonsum – waren aber starke Produktions- und Erlöseinbrüche zu erkennen, denen nicht alle Brauereien gewachsen waren. Betrachten wir die gegenläufigen Kurven von Bierproduktion

und Zahl der Brauereien, wird deutlich, dass immer weniger Brauereien immer mehr Bier produzierten. Doch erklärt sich der Rückgang damit nicht allein. Die deutsche Brauwirtschaft stand am Anfang eines gewaltigen Konkurrenzkampfes, der sich zu einem harten Verdrängungswettbewerb zuspitzte, für dessen zunehmende Intensität das Vordringen der großen Kapitalgesellschaften ein zuverlässiger Seismograph ist. Wie die folgende Abbildung zeigt, ist seit den 1860er Jahren ein regelrechter Gründungsboom von Aktiengesellschaften im Ernährungssektor erkennbar. Der hierbei erzielte Vorsprung konnte von der Gesamtwirtschaft erst um die Wende zum 20. Jahrhundert aufgeholt werden. Hatte die Zuckerindustrie die Rangliste in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts angeführt, drängten jetzt die Aktienbrauereien an die Spitze. Bereits 1886/87 wurden in Deutschland insgesamt 1.198 Industrieaktiengesellschaften an den Börsen notiert. Davon entfielen mit 449 Unternehmen mehr als ein Drittel auf den Ernährungssektor. Darunter waren allein 191 Aktienbrauereien, deren Zahl bis 1909 auf 564 anstieg. Mit einem Grundkapital von durchschnittlich 1,2 Mio. M pro Gesellschaft war auch der Anstieg des Kapitalstocks in der Brauwirtschaft im Vergleich zur Gesamtwirtschaft überproportional groß.

### Wohin „Hektoliterwut“ und die „Jagd nach den Kunden“ führen konnten

Es drängt sich bei relativ geringer Anlagensintensität der Brauwirtschaft allerdings die Frage auf, woher dieser enorme Kapitalbedarf, der die Aktienbrauereien im ausgehenden 19. Jahrhundert mit an die Spitze der deutschen Aktiengesellschaften katapultiert hatte, resultierte. Erst bei genauer Betrachtung erkennt man, dass sich die Brauereien durch die großzügige Vergabe von Darlehen an Wirte und Hotelbetreiber, die sich im Gegenzug zur exklusiven Bierabnahme verpflichteten, als Kredit- und Kapitalgeber großen Stils engagierten, um ihren Absatz gegenüber den Konkurrenten zu sichern. Schon ein kurssichtiger Blick in die Bilanzveröffentlichungen der Brauaktiengesellschaften zeigt die Ausmaße dieser „Hektoliterwut“ oder „Jagd nach dem Kunden“, wie es die Zeitgenossen nannten. Die *Henninger Brauerei* in Frankfurt zum Beispiel gewährte bei einem Stammkapital in Höhe von 3,1 Mio. M. Darlehen in Höhe von 1,9 Mio. M. Dagegen betrug der Anlagewert für die maschinelle Ausstattung, den Fuhrpark und die Rohstoffvorräte lediglich 1,2 Mio. Mark. Das Handbuch der deutschen Aktiengesellschaften ist reich an solchen und ähnlichen Beispielen.

### Anmerkungen

<sup>1</sup> Vgl. grundlegend Hans J. Teuteberg, Zum Problemfeld von Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert, in: Derselbe (Hg.), Durchbruch zum modernen Massenkonsum, Münster 1987, S. 1–36.

<sup>2</sup> Adam Smith, An Inquiry into the Nature and the Causes of the Wealth of Nations, vol. IV, chapter 8, London 1776.

<sup>3</sup> Vgl. Wilhelm Roscher, Nationalökonomik des Handels und des Gewerbetriebs, 2. Aufl. Stuttgart 1881, S. 485; Georg von Below, Großhändler und Kleinhandlender im deutschen Mittelalter, in: Jahrbücher für Nationalökonomie und Statistik, III, Folge, Bd. 20 (1900), S. 1–51, hier S. 49.

<sup>4</sup> Vgl. Walther G. Hoffmann, Stadien und Typen der Industrialisierung. Ein Beitrag zur quantitativen Analyse historischer Wirtschaftsprozesse, Jena 1931, S. 27.

<sup>5</sup> Für das Folgende vgl. grundlegend Karl-Peter Ellerbrock, Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750–1914, Stuttgart 1993, S. 45–93 und die dort angegebene weiterführende Literatur.

<sup>6</sup> Vgl. Hans Wolfram Graf von Finckenstein, Die Entwicklung der Landwirtschaft in Preußen und Deutschland 1800–1930, Würzburg 1960, S. 173–175, der sich auf die Angaben des preußischen Statistikers Leopold Krug stützt.

<sup>7</sup> Vgl. Ellerbrock, Nahrungs- und Genussmittelindustrie, S. 63–69.

<sup>8</sup> Albrecht Thaer, Grundsätze der rationellen Landwirtschaft, Bd. 1, Berlin 1837, S. 213.

<sup>9</sup> Vgl. grundlegend Hans J. Teuteberg, Günter Wiegmann, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, Diess., Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972.

<sup>10</sup> Zum Begriff und zur Problematik der Abgrenzung vgl. die ausführliche Diskussion bei Ellerbrock, Nahrungs- und Genussmittelindustrie, S. 31–35 und die dort angegebene weiterführende Literatur.

<sup>11</sup> Vgl. Ellerbrock, Nahrungs- und Genussmittelindustrie, S. 94–131.

<sup>12</sup> So die programmatische preußische Kabinetts-Ordnung vom 20. Mai 1748: „Es gereichen zwei Sachen zur Aufnahme und wahrem Besten eines Landes, nämlich 1) aus fremden Ländern Geld herein zu ziehen; dieses geschieht durch das Commercium; und 2) zu verhindern, dass das Geld nicht unnötiger Weise aus dem Lande gehen müsse; und solches geschieht durch die Manufakturen.“ Acta Borussiae, Die Behördenorganisation und die allgemeine Staatsverwaltung Preußens im 18. Jahrhundert. Siebenter Band. Akten vom 2. Januar 1746 bis 20. Mai 1748, bearbeitet von Gustav Schmoller und Otto Hintze, Berlin 1904, S. 610.

<sup>13</sup> Immer noch grundlegend Achilles Renaud, Das Recht der Actiengesellschaften, Leipzig 1863; vgl. auch Kurt Bösselmann, Die Entwicklung des deutschen Aktienwesens im 19. Jahrhundert. Ein Beitrag zur Finanzierung gemeinwirtschaftlicher Unternehmungen und zu den Reformen des Aktienrechts, Berlin 1939; Bernhard Grossfeld, Die rechtspolitische Beurteilung der Aktiengesellschaften im 19. Jahrhundert, in: Helmut Coing, Walter Wilhelm (Hg.), Wissenschaft und Kodifizierung des Privatrechts im 19. Jahrhundert, Bd. 4, Eigentum und industrielle Entwicklung, Wettbewerbsordnung und Wettbewerbsrecht, Frankfurt 1979, S. 236–254.

<sup>14</sup> Vgl. Paul C. Martin, Frühindustrielles Gewerbe in der Rechtsform der AG, in: Wolfram Fischer (Hg.), Beiträge zu Wirtschaftswachstum und Wirtschaftsstruktur im 16. und 19. Jahrhundert, Berlin 1971, S. 195–225.

<sup>15</sup> Der die Sicherheit der politischen Ordnung gefährdende „lesende Landmann“ war ein damals geläufiger Topos und ist als Ruf politisch reaktionärer Kreise nach einem schärferen Vorgehen gegen die sich ausbreitenden Ideen der Aufklärung zu verstehen; vgl. Reinhard Wittmann, Der lesende Landmann. Zur Rezeption aufklärerischer Bemühungen durch die bäuerliche Bevölkerung im 18. Jahrhundert, in: Dan Beriney et al. (Hg.), Der Bauer Mittel- und Osteuropas im sozio-ökonomischen Wandel des 18. und 19. Jahrhunderts. Beiträge zu seiner Lage und Widerspiegelung in der zeitgenössischen Publizistik und Literatur, Köln/Wien 1973, S. 142–197.

<sup>16</sup> Carl Friedrich Wilhelm Dieterici, Statistische Uebersicht der wichtigsten Gegenstände des Verkehrs und Verbrauchs im Preussischen Staate und im deutschen Zollverbande, in dem Zeitraume von 1831 bis 1836, Berlin, Posen und Bromberg 1838, S. 173–174.

<sup>17</sup> Vgl. Werner Sombart, Luxus und Kapitalismus, 2. Aufl. München/Leipzig 1922, S. 2.

<sup>18</sup> Vgl. Gustav Schmoller, Studien über die wirtschaftliche Politik Friedrichs des Großen und Preußens überhaupt von 1680 bis 1786, Teil V, in: Schmollers Jahrbuch N.F. Bd. 8 (1884), S. 1–77.

<sup>19</sup> „Immer genauer wurde bestimmt, wie oft und wie viel jeder brauen dürfe; wo es an Absatz fehlte, wurde theilweise das Reihebrauen eingeführt; [d. h. abwechselnde Brauberechtigung in einer gemeinsamen Braustätte nach genau festgelegten Regeln] ... Das Brauwerk war so im 17. Jahrhundert ein Stück kompliziertester Gemeinde- und Genossenschaftsverfassung, mit allen möglichen Ordnungen, Privilegien, Privatrechtstiteln geworden, technisch seit langem stagnierend, begründet auf die Lokalisierung des Marktes und die städtischen Vorrechte, welche beide sich schon mehr oder weniger überlebt hatten, nach innen immer oligarchischer sich ausbildend, alle fernere Bewegung und allen technischen Fortschritt hemmend.“ Ebenda, Teil XII, in: Schmollers Jahrbuch N.F. Bd. 11 (1887), S. 790 und S. 797.

<sup>20</sup> Vgl. Ellerbrock, Nahrungs- und Genussmittelindustrie, S. 189–194.

<sup>21</sup> Vgl. Angela Zatsch, Die Brauwirtschaft Westfalens: Ein Wegbereiter modernen Getränkekonsums, in: Teuteberg, Massenkonsum, S. 238–275, hier S. 251.

<sup>22</sup> Vgl. Staatsarchiv Münster, Provinzialsteuerdirektion Münster I, 5, Nr. 1, 1838.

# Berlins nimmersatter Riesenbauch

Die Lebensmittelversorgung einer werdenden Weltstadt

Von Peter Lummel



Dr. Peter Lummel ist seit 1995 Wissenschaftlicher Leiter des Freilichtmuseums Domäne Dahlem. Grundgedanke des zur Stiftung Stadtmuseum Berlin gehörenden Museums ist es, einem vor allem großstädtischen Publikum über Museumsausstellungen und Demonstrationsbetriebe den gesamten Ernährungskreislauf von der landwirtschaftlichen Urproduktion bis zur Esskultur im Wandel der Zeiten zu vermitteln. Der Autor arbeitet u.a. mit im „Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens“, in der „International Commission for Research into European Food History“ (ICREFH) sowie in der Arbeitsgruppe „Foodways“ der nordamerikanischen „Association for Living History, Farm and Agricultural Museums“ (ALHFAM). Er ist Herausgeber und Mitautor des Sammelbandes „Kaffee – Vom Schmuggegut zum Lifestyleklassiker“ (2002).

Die Bevölkerungszahl Berlins explodierte im 19. Jahrhundert schneller als in jeder anderen Großstadt der Welt. Dies führte zu bislang nicht gekannten Anforderungen an die Grundversorgung der Stadt. Woher kamen die Lebensmittel, um den schier unersättlichen „Bauch von Berlin“ zufrieden zu stellen – und wie wurden sie dorthin transportiert? Wann gelang es, den Hunger als existenzielles Problem zu beseitigen und sich von regionalen und nationalen Erntekrisen unabhängig zu machen? Schon im 19. Jahrhundert gelang es der Landwirtschaft, die Erträge sogar noch vor der Mechanisierung und dem Einsatz chemisch-synthetischer Düngemittel durch Rationalisierungen sprunghaft zu vervielfachen. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts nahm auch die Zahl an Kleingärten gewaltig zu, in denen die „Laubenzieper“ ihr eigenes Obst- und Gemüse erzeugten. Noch vor 1850 ent-

wickelte sich in Berlin eine Lebensmittelindustrie, die neue Markenprodukte und billigere Massenwaren herstellte. An die Stelle des traditionellen Wochenmarktes trat spätestens 1850 ein moderner Lebensmittelhandel, der ein immer weiter ausdifferenziertes Publikum in Markthallen, Läden an jeder Ecke, Spezialitätengeschäften, großen Warenhäusern, Konsumvereinen und Versandgeschäften erreichte. Auch das Essen außer Haus zeigt den Weg in eine Konsumgesellschaft, in der jeder nach seinem sozialen Rang und seinen finanziellen Möglichkeiten die geeignete Form des geselligen Essens und Trinkens finden konnte: in Weinstuben und Edelrestaurants, in Volksküchen und Volkskaffeehallen, in Bierpalästen und Weltstadtkafés, in Eckkneipen und in der ersten Berliner Schnellimbisskette der Gebrüder Aschinger. Red.

## Berlin als Beispiel

Die 1237 erstmals erwähnte Doppelstadt Berlin/Cölln an der Spree gewann erst im 18. Jahrhundert als königliche Residenzstadt Preußens unter dem „Soldatenkönig“ Friedrich Wilhelm I. (1713–1740) und Friedrich dem Großen (1740–1786) an beachtlicher militärischer, wirtschaftlicher und geistiger Bedeutung, an politischer Macht sowie an architektonischem Glanz.<sup>1</sup> Berlin wuchs zwischen 1700 und 1800 von etwa 29.000 auf 170.000 Einwohner an und zählte gegen Ende des 18. Jahrhunderts zu den sieben größten Städten Europas. Zugleich wurde die Stadt auch räumlich erheblich erweitert, indem 1736 eine über 14 Kilometer lange Zollmauer die locker bebauten Vorstädte und landwirtschaftlich-gärtnerisch genutzten Gebiete einschloss.

Bereits um die Mitte des 18. Jahrhunderts war Berlin nicht nur für Luxuswaren und Genussmittel, sondern auch für die Grundnahrungsmittel Fleisch und Getreide auf Lebensmittelimporte aus anderen preußischen Provinzen und aus dem Ausland angewiesen.<sup>2</sup> Dennoch blieben die Strukturen der Nahrungsversorgung das ganze 18. Jahrhundert lang eher traditionell. Die meisten Waren wurden von den Bauern und Bäuerinnen auf den Wochenmärkten direkt verhöckert. Das Lebensmittelhandwerk blieb den engen Regeln der Zünfte verhaftet. Arbeitsplatz und Wohnort der allermeisten Einwohner befanden sich unter einem Dach oder waren räumlich eng benachbart. Frühstück, Mittag- und Abendessen erfolgten zu festen Tageszeiten und wiesen nur begrenzte Variationsmöglichkeiten auf. Der eigentliche Wandel zu einer moder-

nen Nahrungsversorgung fand in Berlin im 19. Jahrhundert statt. Die Bevölkerungsexplosion der werdenden Metropole führte zu bislang nicht gekannten Anforderungen an die Grundversorgung der Stadt. Mit diesem spannungsgeladenen Umbruch will sich der vorliegende Beitrag beschäftigen.

## 1877 überschritt Berlin als erste deutsche Stadt die Millionengrenze

Berlin wurde seit den 1840er-Jahren immer schneller zu einem Industrie- und Ballungszentrum. Neue industrielle Gewerbe wie Maschinen- und Lokomotivenbau, Elektrotechnik und Chemie, aber auch Mode- und Ernährungsindustrie schufen tausende von Arbeitsplätzen und zogen immer neue Zuwanderer an. Als Berlin schließlich 1871 Reichshauptstadt wurde, erfuhr die Stadt nochmals radikale Veränderungen. 1877 überschritt Berlin als erste deutsche Stadt die Millionengrenze. Von 1800 bis 1900 stieg die Einwohnerzahl von 170.000 auf knapp 1,9 Millionen, zwischen 1830 und 1860 wuchs Berlin weltweit wahrscheinlich schneller als jede andere Großstadt. Da zu dieser Zeit nur noch ein Bruchteil ihrer Bevölkerung in der Landwirtschaft arbeitete, musste die Metropole täglich im stark wachsenden Umfang mit Lebensmitteln von außen her im Sommer wie Winter versorgt werden. Die noch vorhandene Eigenerzeugung vor allem in Form der Kleingartenbewirtschaftung reichte nicht mehr aus, die wachsende Nachfrage zu befriedigen.

Die daraus resultierenden Probleme waren riesig. Wie konnte es gelingen, Lebensmittelkrisen zu vermeiden und die benötigten und erwünschten Lebensmittel für alle Bevölkerungsgruppen Berlins zügig, in ausreichender Menge und Qualität sowie zu günstigen Preisen verfügbar zu machen? Es entstand für alle an der Nahrungsversorgung beteiligten Bereiche ein immenser Druck, sich auf die Entwicklungen und Bedürfnisse, Spielräume und Gewinnchancen einer modernen Gesellschaft einzulassen. Da Lösungen in der heranwachsenden Metropole Berlin schneller als andernorts gefunden werden mussten, lassen sich die tief greifenden Veränderungen in der Nahrungsversorgung Deutschlands am Beispiel Berlins besonders deutlich erkennen.

Im Folgenden soll die Nahrungsversorgung Berlins in drei zeitlichen Etappen näher betrachtet werden: um 1800, um 1850 und in den Jahrzehnten nach 1870.

In der preußischen Residenzstadt wohnen wie gesagt um 1800 bereits über 170.000 Einwohner. Berlin war zu dieser Zeit zwar die mit Abstand größte Stadt



Deutschlands, blieb allerdings in den bebauten Flächen und in den Dimensionen der Wohnhäuser noch überschaubar. Hausgärten und beträchtliche Ackerflächen innerhalb der Mauern prägten das Stadtbild mit.

An der Spitze der Gesellschaft standen nach wie vor Adel und hohe Beamtenschaft. Die Arbeitswelt bestand überwiegend aus Heimarbeitern und Handwerkern. Über 80 Prozent der Bevölkerung zählten zu den Unterschichten.<sup>3</sup> Das Einkommen reichte für viele nicht aus, den Alltag mit den erforderlichen Ausgaben für Wohnung, Brennmaterial, Kleidung und Nahrungsmittel zu bestreiten, so dass Frauen und Kinder oft mitverdienen mussten, sofern nicht ein Kost- und Logisverhältnis bestand. Ausfälle in der regionalen Landwirtschaft konnten zu Versorgungskrisen und – hierdurch bedingt – zu Krankheiten und zum Tod führen.<sup>4</sup>

### Die preußischen Agrarreformen führten zur Modernisierung der Landwirtschaft

Ein Grundübel für die mangelhafte Nahrungsversorgung waren vor den Agrarreformen die erstarrten Rahmenbedingungen in der Landwirtschaft, die in den ostelbischen Provinzen Preußens noch spätmittelalterliche Züge trugen. Landwirtschaftlicher Fortschritt wurde unter anderem aufgrund von Frondiensten für Rittergutsbesitzer und durch die Gemeingelage der Äcker blockiert. Letzteres bedeutete, dass die unfreien Bauern nicht ihr eigenes Feld, sondern immer sämtliche Äcker des Dorfes als Flurgemeinschaft herrichteten, säen, bearbeiten und ernten mussten. Vor diesem Hintergrund spielten die seit 1807 in verschiedenen Etappen durchgeführten *Stein-Hardenbergschen Reformen* mit den Agrarreformen<sup>5</sup> als deren „Kernstück“ eine zentrale Rolle bei der Abwehr von Hungerkatastrophen. Doch wie kam es dazu?

Nach der Niederlage Preußens gegen Napoleon im Jahr 1806 war der König aus Berlin geflohen und die absolutistische friederizianische Monarchie zusammengebrochen. In dem daraus resultierenden Machtvakuum konnten von den im Staat führenden Beamten um *Stein*, *Hardenberg* und *Scharnweber* weit reichende Agrarreformen formuliert und durchgesetzt werden. Nach einigen Jahrzehnten griff das Reformwerk. Viele Bauern begannen mit dem Fortgang der „Bauernbefreiung“ und der neuen Bodenaufteilung erstmals im großen Umfang privates Ackerland zu erwerben. Felder und Gemüsegärten konnten nun nach eigenen Vorstellungen und damit wesentlich stärker marktorientiert bearbeitet werden. Gleichzeitig erreichten die großen Güter insbesondere im Getreideanbau hohe Zuwachsraten. Insgesamt wurden viele bislang brach liegende Flächen unter den Pflug genommen. Damit gelang es, noch vor der Mechanisierung und vor dem Einsatz von Kunstdüngern die landwirtschaftliche Produktion in der Mark Brandenburg bis ca. 1850 bereits fast zu vervierfachen.



### Versorgung – auch ein Verkehrsproblem

Der Berliner Bilderbogen der Fa. Winckelmann & Söhne zeigt in der 1860 gedruckten Darstellung „Bahnhof“ sehr anschaulich die Mischung von Güterverkehr und Personentransport, wobei die Eisenbahn zu dieser Zeit überwiegend für den Transport von Lebensmitteln und anderen Waren genutzt wurde.

Stiftung Stadtmuseum Berlin [IV61/1540s]

Doch reichte dieser erste große Intensivierungsschub in der Landwirtschaft aus, Berlin ausreichend zu versorgen? Vielfältig waren die Mängel und Hindernisse, die diesem Ziel entgegenstanden. So gab es um 1800 noch keine gepflasterten Straßen, die Berlin mit anderen Städten verbunden hätten. Die geernteten Produkte und andere Handelswaren wurden mühsam auf sandigen und im Winter oft unpassierbaren Wegen transportiert, da es nur wenige Chausseen, d.h. gepflasterte Kunststraßen gab. Daher kamen die meisten Waren auf den wesentlich besser und früher entwickelten Schiffswegen über Spree, Havel, Oder und Elbe nach Berlin.<sup>6</sup>

### Wochenmärkte und traditionsgebundenes Lebensmittelhandwerk

Wie im gesamten Handwerk dominierten um 1800 auch in der Lebensmittelverarbeitung handwerklich arbeitende Kleinbetriebe, die meist einen Gesellen oder Lehrling beschäftigten. Die jeweilige lokale Handwerkszunft regelte die Anzahl der zugelassenen Werkstätten und der Meister. Das Handwerk aus dem Umland und von anderen Städten hatte wenig Möglichkeiten, seine Waren anzubieten. So blieb die Konkurrenz innerhalb der Stadt gering. Es war offensichtlich, dass das zünftig organisierte und regulierte Nahrungsmittelhandwerk den wachsenden Anforderungen für die Versorgung einer aufstrebenden Großstadt nicht gewachsen war.<sup>7</sup>

Im Lebensmittelhandel gab es im Jahr 1802 bereits 550 unzünftige Höker und Viktualienhändler sowie knapp 500 Mate-

rialwarenhändler.<sup>8</sup> Deren „Läden“ bestanden überwiegend aus einfachen Holzbuden oder Kellerräumen, wobei der Verkauf meist im Freien vor dem Laden stattfand. Noch weitestgehend ungelöst war vor der Erfindung von Eisschränken die längere Lagerung schnell verderblicher Waren. Die meisten Einkäufe fanden auf zwölf Berliner Wochenmärkten statt, wo bäuerliche Hökerinnen und Höker aus der näheren Umgebung ihre frischen Erzeugnisse anboten. Die Platzverhältnisse scheinen schon zu dieser Zeit beengt gewesen zu sein. Zugleich wurde mit dem Anwachsen Berlins insbesondere in den Vororten der Gang auf den nächstgelegenen Wochenmarkt immer zeitaufwändiger.

### Wie sahen die Speisezettel der Berliner um 1800 aus?

Traditionelle Hauptnahrungsmittel waren Brot, geräuchertes und gesalzenes Fleisch, getrockneter Fisch sowie diverse Kohl- und Rübenarten.<sup>9</sup> Dank hugenottischer Einwanderer kamen seit circa 1720 nun auch grüner Salat, Blumenkohl, Gurken, Spinat, Artischocken, grüne Erbsen und Bohnen, neue Obstsorten und französisches Weißbrot hinzu. Bier war in verschiedenen starken und leichten Sorten das Lieblingsgetränk der Berliner. An Fleisch wurden noch wenig Schweine, jedoch erstaunlich viel Hammel und Rinder sowie Hühner und Gänse verzehrt. Unter den Brotgetreiden rangierte der auf den nährstoff- und wasserarmen Sandböden der Kurmark gut gedeihende Roggen vor dem teureren Weizen. Der Brotkonsum lag in Berlin relativ hoch und begann im Unter-



schied zu anderen deutschen Regionen schon im frühen 18. Jahrhundert die andernorts noch anzutreffende Brei- und Muskost allmählich zu verdrängen.

An den Tischen der Oberschichten waren importierte Weine, die exotischen Früchte Zitronen und Apfelsinen, aber auch Krebse, Muscheln, viel und verschiedenartige Fleischsorten sowie die gerne mit Champagner genossenen Austern besonders begehrt. Besser verdienende Handwerker und Gewerbetreibende beschränkten sich auf Grundnahrungsmittel und aßen vor allem Rindfleisch, Roggenbrot, Suppen und Grobgemüse, allerdings nahm der Konsum der Genussmittel Kaffee, Zucker und Tabak zu. Soziale Unterschichten aßen dagegen viel weniger Fleisch, stattdessen mehr Hülsenfrüchte und Kartoffeln. Kaffee wurde stark gestreckt oder als reiner Ersatzkaffee – bevorzugt aus Zichorie, Gerste oder Roggen – getrunken.<sup>10</sup>

### Die Kartoffelkrise von 1847 – doch eine wirkliche Hungerkrise blieb aus

Berlin war um die Mitte des 19. Jahrhunderts bereits auf 420.000 Einwohner angestiegen und erreichte eine Fläche von 35 Quadratkilometern. München beispielsweise zählte zur gleichen Zeit erst 96.000, Frankfurt am Main nur 60.000 Einwohner. Insbesondere aus anderen preußischen Provinzen kamen die Zuwanderer. Obdachlosigkeit und der Bau von Mietskasernen nahmen zu. Über hunderttausend Menschen lebten in Berlin an der Armutsgrenze. Die Sicherung der täglichen Nahrung war ihr größtes Problem.

1846/47 kam es in ganz Europa zur letzten großen Hungerkrise alten vorindustriellen Typs, ausgelöst durch die *Kraut- und Knollenfäule*, eine bis dato unbekannte Kartoffelkrankheit, welche einen Großteil der Ernten vernichtete. Auch Berlin war davon betroffen. Durch das drastisch verringerte Angebot erhöhten sich im Frühjahr 1847 die Marktpreise für die sonst preisgünstige Erdknolle um ein Vielfaches. Als die einfache Bevölkerung keine Perspektive mehr sah, ihr wichtigstes Grundnahrungsmittel bezahlen zu können, kam es am 21. April zu einer spontanen Revolte von Frauen aus der Unterschicht.<sup>11</sup> Bald von einfachen Handwerkern und Arbeitern unterstützt, zogen bis zu 10.000 Menschen über die Marktplätze sowie in die Bäckereien und Fleischereien, um dort in ihrer Verzweiflung Marktstände und Geschäfte zu plündern und zu zerstören. Erst am folgenden Tag konnte der Aufstand mit Hilfe des Militärs „befriedet“ werden.

Was waren die Hintergründe für diesen Ausbruch? Berlin verfügte um 1850 über eine große Zahl von Bewohnern, die unter elenden Bedingungen ihr Dasein fristen mussten. Zwar wurde über ein Drittel des kommunalen Haushalts für das Armenwesen ausgegeben, doch bedeutete dies nur einen Tropfen auf den heißen Stein. Zu viele Menschen waren bedürftig, zu viele zogen täglich neu in die Stadt. Ohne Privatinitiativen und Wohltätigkeitsvereine wäre damals die Armenversorgung vollends zusammengebrochen.

### Die deutlich verbesserte Verkehrsanbindung hatte sich positiv bemerkbar gemacht

Armut und Hunger großer Teile der Bevölkerung waren die Kehrseite des rapiden Wachstums der Stadt. Oft musste jedes Familienmitglied inklusive der Kinder arbeiten gehen, um das Existenzminimum zu sichern. Doch zugleich fällt auf, dass trotz der Kartoffelkrise in Berlin eine wirkliche Hungerkatastrophe ausblieb, wie sie gleichzeitig in Irland mit etwa einer Million Hungertoten vorkam. Wenn auch zu enorm gestiegenen Preisen, waren in Berlin im Krisenjahr 1847 alle Lebensmittel verfügbar. Somit stellt sich die Frage, welche Fortschritte in der Nahrungsversorgung Berlins bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts gemacht worden waren.

Eine spürbare Verbesserung zeigte die Verkehrsanbindung. Um Berlin war ein Ring an gepflasterten, breit angelegten Staatschassen entstanden. Verkehrsgünstig gelegene Bauernhöfe konnten dadurch wesentlich schneller und preisgünstiger ihre Produkte auf den städtischen Markt bringen. Eine neue Dimension des Nahrungsmitteltransports ermöglichte der erste Ausbau des Eisenbahnnetzes seit 1838. Innerhalb von nur zwanzig Jahren konnte sich der Güterverkehr verzehnfachen, während sich die Zahl der Personenwagen nur verdreifachte. Auch die Wasserwege wurden zusätzlich weiter ausgebaut. Waren noch um 1800 die meisten Waren nur per Schiffsweg nach Berlin gelangt, traten fünfzig Jahre später witterungsunabhängige Straßen, ein dichtes Netz an Wasserwegen und die Bahn in Konkurrenz um die Versorgung Berlins. Der scharfe Wettbewerb bei den Frachtraten sorgte dafür, dass die Transportkosten sich degressiv gestalteten und die Lebensmittelpreise auf längere Sicht relativ stark ermäßigten.

### Die Entstehung einer Lebensmittelindustrie

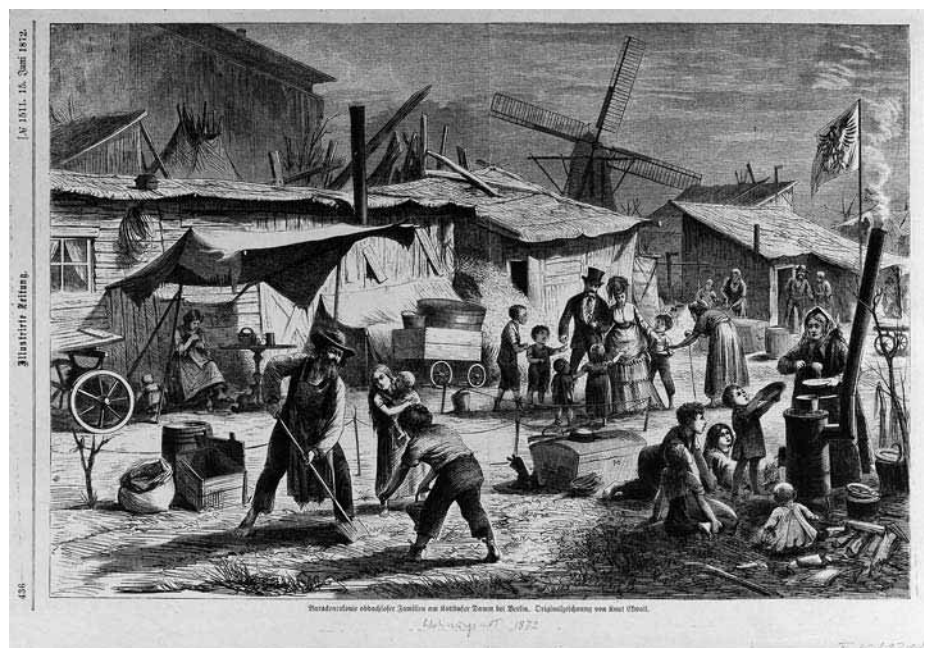
Zugleich hatten sich – ausgelöst durch die Gewerbefreiheit in Preußen seit 1810 – in Berlin eine Lebensmittelindustrie und mit ihr neue Unternehmertypen profiliert und Investitionsformen wie Aktiengesellschaften herausgebildet.<sup>12</sup> Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts wurden in Berlin diverse neue Lebensmittel in Fabriken industriell hergestellt, so z.B. bald in Seltersbuden preisgünstig zu kaufendes künstliches Mineralwasser, aber auch neue Luxuswaren wie kohlen-säurehaltige Limonaden, industriell eingemachte Früchte oder Champagner.

Wesentlich schwieriger waren Veränderungen in traditionellen Handwerksberufen. Den ganzen Widerstand eines Traditionshandwerks bekam Berlins erste öffentliche Backfabrik zu spüren, die 1856 in der Köpenicker Straße in Form einer Aktiengesellschaft gegründet wurde. Vergeblich versuchte das Berliner Backhandwerk dies mit einer Eingabe beim preußischen Staat zu verhindern. Obwohl Berlins erste Backfabrik bis zu 500 Zentner Roggenmehl täglich zu verbacken und bis zu einem Drittel des in der Stadt benötigten Roggenbrotes zu produzieren vermochte, wurden die ansässigen Kleinbäcker nicht verdrängt.

Die in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstehende Lebensmittelindustrie brachte neue Produkte auf den Markt und stellte zugleich traditionelle Lebensmittel durch Maschineneinsatz günstiger her. Damit wurden auch Grundnahrungsmittel wie z. B. Brot und „Scrippen“ (Berliner Ausdruck für kleine längliche Brötchen) für die Kundschaft erschwinglicher.

### Der Beginn eines modernen Kleinhandels

Was den Verkauf von Lebensmitteln auf den Wochenmärkten anbelangt, so wur-



### Die Kehrseite der Gründerjahre

nach 1871 waren derartige Barackenkolonien für obdachlose Familien am Kottbusser Damm, in denen die täglich nach Berlin zuwandernden Massen eine erste Bleibe fanden. Kartoffeln und Eintöpfe, Kaffee und Schnaps waren die Hauptnahrungsmittel in den sozialen Unterschichten Berlins. *Stiftung Stadtmuseum Berlin [IV86/171bV]*

den aufgrund der rasanten Bevölkerungsentwicklung immer mehr Marktstände zugelassen und zugleich die Markttage erweitert. Um 1850 existierten in Berlin 14 Wochenmärkte mit etwa 6000 Marktständen.<sup>13</sup> Die neu hinzugekommenen Märkte wurden bevorzugt am Rand der Zollmauer eingerichtet, darunter ein Sonntagsmarkt für Arbeiter am Rosenthaler Tor. Dennoch reichten die innerstädtischen Kapazitäten nicht mehr aus. Immer zeitraubender wurden für die Verkäufer die Verkehrswege durch die Großstadt. Zwischenhändler übernahmen daher zunehmend mehr den Verkauf der landwirtschaftlichen Produkte. Doch die Bauern wurden keineswegs nur passiv verdrängt. Viele hatten sich mittlerweile darauf spezialisiert, gut absetzbare Waren anzubauen und diese, statt sie selbst „zu Markt zu tragen“, gewinnorientiert gleich den Händlern anzubieten. Besonders dynamisch verlief die Entwicklung von *Lebensmittelläden*, die bis 1850 nochmals enorm zunahm. Eine deutliche Steigerung hatten Läden mit Spezialsortiment erfahren. So stieg innerhalb von einem halben Jahrhundert die Anzahl an Weinhändlern von 37 auf 149 an, die der Getreide- und Mehlhändler gar von 23 auf 430. Neue Händlerbranchen waren Kaviar- (6), Krebs- (3), Butter- (145), Schokoladen- (34 inkl. Fabrikanten), Zichorien- und Eichelkaffee- (11 inkl. Fabrikanten), Tee- (28) sowie Mineralwasserhandlungen (12), alles Waren, die es vorher entweder nicht gegeben hatte oder die nun in Spezialhandlungen zu erwerben waren.<sup>14</sup> In diesen Läden wurden die neuen Konsumgüter und Markenartikel der Lebensmittelindustrie angeboten, die es auf Wochenmärkten nicht zu kaufen gab und mit denen nicht zuletzt die Esskultur einer privilegierten und kaufkräftigen Schicht enorme Änderungen erfuhr, was auch aus der folgenden Tabelle hervorgeht.<sup>15</sup>

### Essen und Trinken außer Haus – ein Großstadtphänomen

Berlin mit dem sich beschleunigenden Lebenstakt der werdenden Metropole machte es für seine Einwohner im Laufe des 19. Jahrhunderts zunehmend schwerer, das traditionelle Mahlzeitsystem für alle Familienmitglieder verbindlich beizubehalten.<sup>16</sup> Der Lebensmitteleinkauf und die Zubereitung der Tagesmahlzeiten waren zeitaufwändig und teuer. Die berufstätigen Männer wohnten häufig weitab von ihrem Arbeitsplatz in den Vororten der Stadt. Zum Teil brachten die Ehefrauen und Kinder den Vätern das Mittagessen an die Arbeitsstätte. Andere mussten sich mit einfachen Angeboten auf der Straße oder in den trinkfreudigen Eckkneipen begnügen. Kantinen spielten zu dieser Zeit keine Rolle. Der Bedarf an preisgünstiger Außer-Haus-Verpflegung wuchs deshalb ebenso schnell wie Berlin. Kommerzielle Auswüchse beschreibt 1846 *Ernst Dronke*<sup>17</sup>: „In einigen dieser kleinen Wirtschaften wird nach der Zeit gegessen. Wer soundsoviel Minuten aufs Essen verwenden will, zahlt demgemäß seinen Preis; wer länger sitzt, wieder mehr und so fort. Es versteht

sich von selbst, dass bei dieser Einrichtung die Gerichte so brühheiß auf den Tisch kommen, dass sie niemand genießen kann, ohne sich den Gaumen zu verbrennen.“

In einer anderen Wirtschaft bestanden die Teller aus einer runden Vertiefung des Holztisches, an den das einfache Essbesteck wie in Armenhäusern angekettet war. In einer weiteren Einrichtung existierte eine Art Lotteriespiel:

„Man bringt eine ungeheure Schüssel mit trüber Brühe auf den Tisch, in deren Tiefe einige Brocken Fleisch schwimmen. Jeder darf alsdann für den festgesetzten Preis einmal mit seiner Gabel in die Tiefe fahren und man sieht an ihren gierigen Blicken, wie selten ihnen selbst die Möglichkeit dieser erbärmlichen Kost geboten wird.“ Um 1850 wurde in solchen einfachen Lokalen, die sich *Destillen*, *Tabagien*, *Schenken* und *Boutiquen* nannten, vor allem Schnaps getrunken. 1844 kam ein Branntweinschank auf je 109 Einwohner, während der Bierkonsum deutlich zurückgegangen war.<sup>18</sup> Schnaps wurde, insbesondere seitdem er preisgünstig aus Kartoffeln herzustellen war, in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu dem Getränk der Massen, wobei Berlin-Brandenburg mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von etwa 52 Litern in Deutschland absoluter Spitzenreiter war.

Doch Berlin war mehr als eine Stadt billiger Schenken und Branntweinstuben. Der Bedarf, in gepflegter und geselliger Atmosphäre außer Haus zu speisen und zu trinken, stieg bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts stark an. Um 1860 existierten etwa 500 *Restaurationen*, in denen man zu einem guten Essen Wein, Kaffee und

Bier trinken konnte.<sup>19</sup> Wenn auch im Vergleich zu den Bierlokalen nur gering vertreten, spielten die exklusiven *Weinstuben* Berlins wie zum Beispiel *Lutter & Wegner* am Gendarmenmarkt eine wichtige Rolle für die Befriedigung der Bedürfnisse einer kulturellen Elite.

### Kaffeehäuser

Auch in den *Kaffeehäusern* lässt sich bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts ein deutlicher Wandel erkennen. Sie vervielfachten sich, was insbesondere damit zusammenhing, dass derartige Stätten inzwischen nicht nur Adligen und Offizieren, sondern auch einfachen Bürgern offen standen.<sup>20</sup> Die Kaffeehäuser blieben allerdings recht klein und hatten außer gutem Kuchen wenig zu bieten. Darauf ragten insbesondere einige so genannte *Lesekonditoreien* hervor. Die erste wurde 1818 von dem Schweizer Zuckerbäcker *Giovanoli* in der Charlottenstraße eröffnet. Deren guter Ruf lag nicht nur an den herausragenden Backwaren, sondern vor allem am umfangreichen Leseangebot nationaler wie internationaler Zeitungen und Zeitschriften. Die Lesekonditoreien wurden zu einem Ort, der für die Verbreitung von Informationen, für kritische Diskussionen und für die politische Meinungsbildung der Bürgerschaft von hoher Bedeutung wurde. So verwundert es nicht, dass sich regierungskritische Gruppierungen während der unruhigen Jahre vor 1848 z. B. in Nebenräumen des *Café Stehely* trafen.

Im Gegensatz dazu war die *Hofkonditorei Kranzler* von Anfang an ein Ort mit eher konservativer Ausprägung. Seinen guten

### Schichtenspezifischer Lebensmittelkonsum in Berlin um 1840

Schichten / Lebensmittel	Oberschicht	Mittelschicht	Untere Sozialschichten
Alkoholika	Wein, Champagner; Importbiere v.a. aus Bayern, überseeische Spirituosen	Weißbier, Importbiere, Spirituosen	Billiger Kartoffelschnaps, süßes Braunbier, Dünnbier
Heißgetränke	Tee, Schokolade, Bohnenkaffee	Bohnenkaffee und Ersatzkaffee	Ersatzkaffee (Zichorie)
Brot	Weizenbrot	Weizen- und Roggenbrot	Roggenbrot (Hauptnahrungsmittel)
Fleisch / Wild	Braten vom Schwein, Rind, Hammel und Wild; Pasteten	Gepökelttes Fleisch, v.a. Schweinefleisch	Selten Fleisch
Wurst	Importierte Würste	Schlackwurst, Leberwurst, Knoblauchwurst	Billige Blutwurst
Fisch	Karpfen, Hechte, Aale sowie feinere Flussfische und größere Seefische	Karpfen, Hechte, Aale,	Stinte, Bleien, Barsche
Hülsenfrüchte	Je nach Bedarf	Je nach Bedarf	Nach Brot und Kartoffeln wichtigste Lebensmittelgruppe (Erbsen, Bohnen, Linsen)
Gemüse	Feingemüse	Feingemüse, Kartoffeln, Teltower Rübchen, Sauerkohl	Kartoffeln (Hauptnahrungsmittel, z.T. als Brotersatz)
Obst	Zitrusfrüchte, franz. Obst, Frühkirschen, Pfirsich, Trauben	Alle regionalen Obstsorten, v. a. Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen; getrocknete Früchte	Saisonal regionales Frischobst
Delikatessen	Speiseeis, Konditorware, Austern, Spargel, Pasteten, Krebs	Konditorware	





### Das Café Kranzler

besaß Berlins erste Cafétérasse, die zu einem Treffpunkt der ‚Dandys‘ wurde, welche sich dort trafen, um zu beobachten und um beobachtet zu werden. Die von Ludwig Loeffler erstellte Lithografie „Fashionable Eisesser“ aus dem Jahr 1842 zeigt junge Herren, teils in militärischer Tracht, die sich genüsslich auf der Terrasse lümmeln.

Stiftung Stadtmuseum Berlin [VI161/1662aw]

Ruf verdankte die Konditorei nicht nur den hervorragenden Backwaren und dem exzellenten Eis, welches *Johann Georg Kranzler* seit 1825 seinen Gästen bot. Der Wiener Cafétier war auch ein herausragender Geschäftsmann, der schnell neue Trends erkannte und umsetzte. So besaß das *Kranzler* 1833 nicht nur Berlins erstes „Raucherzimmer“, sondern trotz polizeilichen Verbots auch die erste Cafétérasse. Damit bot das *Kranzler* optimale Rahmenbedingungen für Gäste, denen es, ganz dem Zeitgeist entsprechend, auf das „Sehen-und-gesehen-Werden“ ankam.

### Der Berliner Arzt und Politiker Rudolf Virchow und die Fleischversorgung Berlins

Nach dem Sieg über Frankreich und der Gründung des Deutschen Reiches am 18. Januar 1871 wurde Berlin *Reichshauptstadt*. Im Zuge dieser Entscheidung kam es zu wilden Finanzspekulationen und einem gewaltigen wirtschaftlichen Aufschwung. Die Stadt wuchs in atemberaubendem Tempo von 800.000 Einwohnern um 1870 auf knapp 1,9 Millionen im Jahr 1900. Investoren hatten schon in den Jahrzehnten zuvor versucht, auf möglichst geringer Grundfläche ein Maximum an Mietwohnungen unterzubringen. Berlin war zur größten Mietskasernenstadt der Welt geworden.<sup>21</sup> Inzwischen gehörten auf einer Fläche von 59 Quadratkilometern die Vorstädte Wedding, Moabit, Gesundbrunnen sowie Teile von Schöneberg, Tempelhof und Tiergarten zu Berlin. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts trieben vor allem einzelne Unternehmer, bekannte Pioniere und viele unbekannte Gewerbetreibende die Nahrungsversorgung Berlins voran. Die Kommune besaß erst als Reichshauptstadt die finanziellen

Möglichkeiten und den Mut, in entscheidende Fortschritte der Nahrungsversorgung zu investieren.

Wie kein anderer Bereich vermag dies die Fleischherstellung zu verdeutlichen.<sup>22</sup> Noch bis 1870 wurde in Berlin überwiegend privat in kleinen Fleischereien oder sogar in den Haushalten selbst geschlachtet. Die hygienischen Zustände der privaten Schlachtstätten waren katastrophal. Zugleich waren die städtischen Schlacht-

häuser marode und seit 1810 bis auf eines geschlossen. Statt dessen gab es einige privat finanzierte Viehhöfe, die erstmals 1870 mit dem Schlacht- und Viehhof des „Eisenbahnkönigs“ *Bethel Henry Stroussberg* eine zeitgerechte, wegweisende Lösung fanden. Bedauerlicherweise musste dieser Viehhof bereits zwei Jahre nach seiner Eröffnung wegen anderweitiger finanzieller Probleme des Investors an die AEG verkauft werden.

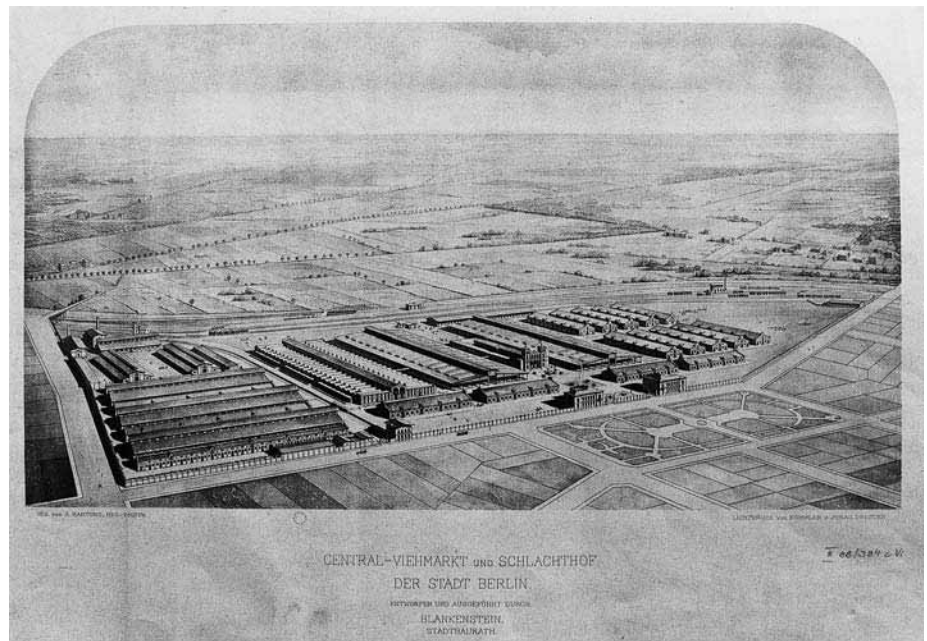
Von neuem begann die Diskussion um einen städtisch finanzierten Schlachthof. Das kommunale Engagement begründete der Arzt *Rudolf Virchow* 1874 in der Berliner Stadtverordnetenversammlung mit dem erstaunlich aktuellen Argument:

„... die erste Aufgabe, welche verfolgt werden muss, [ist] nicht die Herstellung billigen, sondern gesunden Fleisches.“<sup>23</sup>

Schließlich konnte 1881 der vom Berliner Baustadtrat *Hermann Blankenstein* entworfene „Central-Viehmarkt und Schlachthof“ außerhalb der Stadt eröffnet werden. Auf einem 39 Hektar großen Gelände besaß Berlin nun den größten Viehumschlagplatz und zugleich den modernsten Schlachthof Deutschlands. Hierdurch verbesserten sich für die Kunden Fleischqualität und Preise, so dass Fleisch auch für Arbeiterfamilien erschwinglicher wurde.

### Markthallen: der „Bauch von Berlin“ am Alexanderplatz

Im Lebensmittelhandel spitzte sich die Entwicklung der Wochenmärkte weiter zu. 1880 gab es mittlerweile 20 Märkte mit 9.000 Ständen. Doch die Bevölkerungszahl stieg steiler an als die Zahl der Marktstände.<sup>24</sup> Zugleich waren die hygienischen Probleme insbesondere mit den Abfällen und Überresten gestiegen. In diesem



### Berlins kommunaler Schlachthof

Aus der Vogelperspektive wird die Komplexität des 1881 eröffneten 39 Hektar großen „Central-Viehmarkt und Schlachthofes“ deutlich, der weit außerhalb der Stadt gelegen, aber mit direktem Eisenbahnanschluss versehen, modernsten Anforderungen zur Fleischversorgung einer Millionenstadt genügte. Die Lithografie zeigt den Entwurf des Baustadtrats *Hermann Blankenstein*.

Stiftung Stadtmuseum Berlin [IV88/384cV]



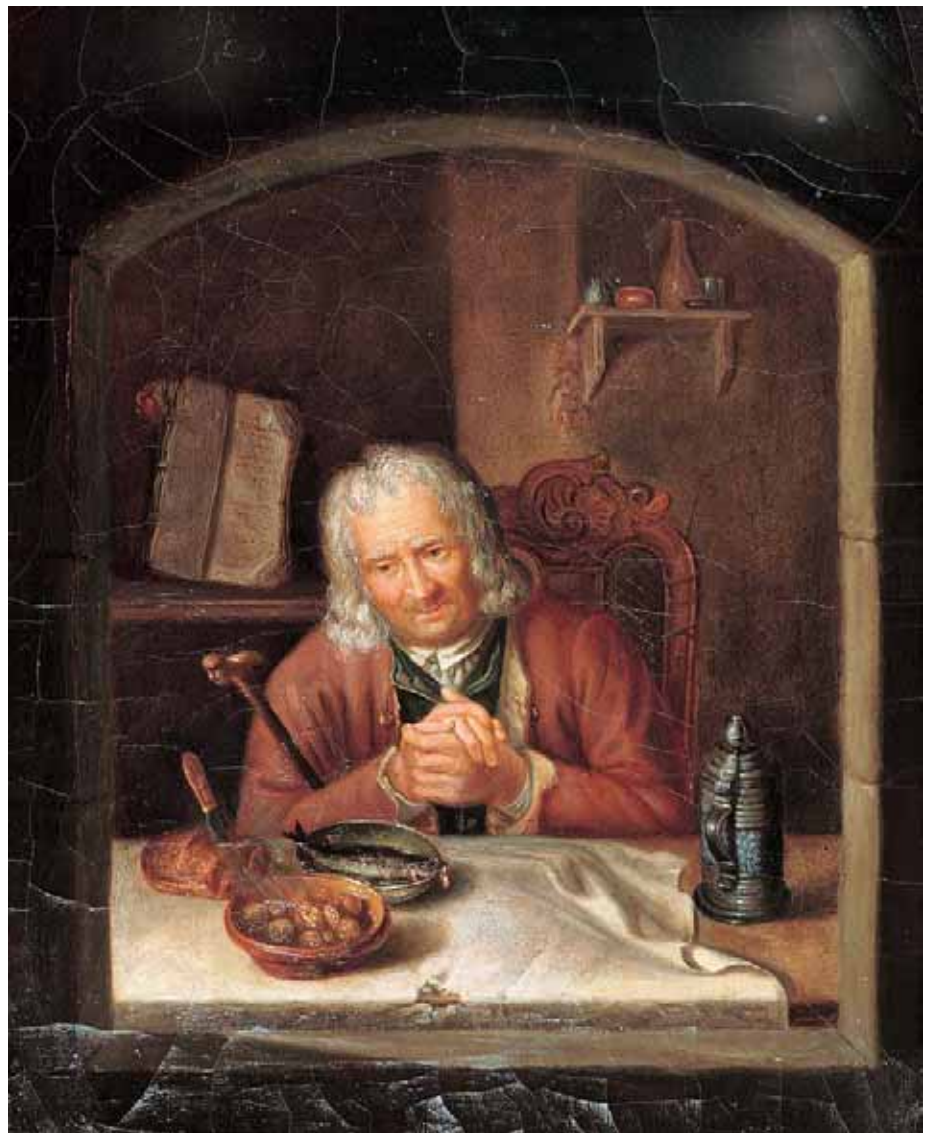
Zusammenhang entzündete sich in Berlin eine langwierige Debatte über den Bau von Markthallen. Berlin entschied sich nach einem 1867 missglückten privatwirtschaftlichen Versuch letztendlich für eine städtische Verantwortung. Nach der Investition in den Central-Viehmarkt und Schlachthof folgte 1886 am Alexanderplatz die erste städtisch finanzierte Markthalle, der bald weitere über die Stadt verteilte Markthallen folgen sollten.<sup>25</sup> Gleichzeitig wurden Wochenmärkte geschlossen, so auch mit dem Gendarmenmarkt Europas größter Wochenmarkt.

Seit 1886 gelangten nun am Alexanderplatz durch den direkten Anschluss an das Schienennetz Güterwaggons direkt an die Großmarkthalle heran. Ohne störende Pferdefuhrwerke in der Innenstadt ließen sich pro Stunde 15.000 kg Güter entladen und auf kürzestem Wege ins Kühllager beziehungsweise jederzeit frisch in den Verkauf bringen. Die Zentralmarkthalle, die von der Bevölkerung liebevoll „Bauch von Berlin“ genannt wurde, bildete das Rückgrat für den Großeinkauf der Lebensmittelkleinhändler. Diese bezogen in der Großmarkthalle fortan sauber, schnell und günstig ihre Waren und waren damit Garanten für den flächendeckenden Verkauf in der Metropole. Inzwischen gab es längst an jeder Ecke kleine Lebensmittelläden, die sich mit vielfältigen Serviceleistungen an den Wünschen der Kunden orientierten. Als gegen Ende des 19. Jahrhunderts große Warenhäuser, Konsumvereine, Massenfiliasten und Versandgeschäfte entstanden, wurde eine weitere Etappe erreicht in der Versorgung einer im Konsum immer ausdifferenzierteren Gesellschaft.<sup>26</sup>

### Cafés für alle Schichten: der Wandel des Kaffeehauses

Die hier festgestellten Tendenzen spiegeln sich auch in der Entwicklung des Essens und Trinkens außer Haus wider. Seien es die von *Lina Morgenstern* ins Leben gerufenen „Volksküchen“ oder die „Bierpaläste“, die großen Cafégärten im Grünen, die vielseitige Restaurantkultur und der Beginn von Schnellimbissketten mit den *Aschinger*-Restaurants<sup>27</sup> – Berlin bot nach 1880 ein vielfältiges Angebot des Essens und Trinkens, das alle sozialen Gruppen und die verschiedensten individuellen Bedürfnisse zufrieden stellen konnte. Dies zeigt besonders deutlich die Wandlung des Kaffeehauses.<sup>28</sup>

1878 eröffnete der aus Wien stammende *Mathias Bauer* Unter den Linden gegenüber dem Kranzlereck das *Café Bauer*. Berlins erstes Wiener Café schien seine österreichischen Vorbilder durch Größe und Glanz noch übertreffen zu wollen. Es besaß einen künstlerisch spektakulären Cafésaal und daneben einen Gesellschafts- und einen Spielsaal sowie Galerieräume, Billard- und Lesezimmer. Allein drei Leute waren damit beschäftigt, die über 600 (!) täglich zur Auswahl stehenden Zeitungen und Zeitschriften aus aller Welt zu ordnen. Wegweisend war überdies die Einrichtung eines gesonderten Damenzimmers für weibliche Gäste ohne



### Ein typisches Abendessen

der Mittelschicht Berlins im 19. Jahrhundert wird in dem Gemälde „Alter Mann beim Abendessen“ dargestellt, mit gekochten Kartoffeln, Hering, Roggenbrot sowie Bier.

Stiftung Stadtmuseum Berlin [VII60/634x]

männliche Begleitung. Das *Café Bauer* war täglich 24 Stunden geöffnet und nur zu Silvester geschlossen.

Zehn Jahre später entstanden erste Großcafés mit riesenhaften Dimensionen. So fasste das 1892 Unter den Linden eröffnete schlossartige *Café Ronacher* über 1000 Gäste. Zugleich erweiterten Musikgruppen und Tanzorchester die Attraktivität der Cafés. Die unglaublich rasante Entwicklung von den kleinen Durchschnittskonditoreien zu weltläufigen Cafés veranlasste denn auch den Berliner Architekten-Verein 1896 zu den Worten:

„Der Aufschwung Berlins zur Weltstadt [...] wird vielleicht durch nichts augenfälliger illustriert, als durch die Entwicklung der Bier- und Kaffeehäuser.“<sup>29</sup>

Doch ebenso entstand eine Vielzahl von Cafés für die Massen. In den *Aschinger* Großcafés konnte man für wenig Geld in glanzvollem, feudalem Interieur eine Tasse Kaffee trinken. In betont schlichter Ausstattung versorgten seit 1889 die *Volkskaffeehallen* ihre Gäste aus der Arbeiterschaft. Dort erhielt man für 5 Pfennig eine Tasse Kaffee, ein Preis, der selbst von der *Inneren Mission* oder Betriebskantinen nicht unterboten wurde. Andere Kunden

aus dem niederen Milieu bevorzugten wiederum einfachste, zum Teil im Keller liegende Kaffeeschenken, die „Kaffeeklappen“ und Nachtcafés hießen.

### Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die „Magenfrage“ weitgehend gelöst

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die Ernährungssituation keineswegs für alle zufriedenstellend. Nach wie vor gehörte der Großteil der knapp zwei Millionen Einwohner zur Masse der Unterschichten, die von ihrem Lohn nur äußerst bescheiden leben konnten und von zahlreichen höherpreisigen Lebensmittelangeboten und luxuriösen Qualitätsprodukten ausgeschlossen blieben. Doch die „Magenfrage“ war für die Mehrheit der Bevölkerung nicht mehr lebensbedrohend. Dazu trug z. B. auch die Modernisierung des Milchhandels bei. Stellvertretend sei hier *Bolle* und seine hochmoderne Molkerei in Moabit genannt.<sup>30</sup>

Die Kette der gegen Ende des 19. Jahrhunderts in Berlin entwickelten Nahrungsmittelversorgung reichte vom nunmehr modernen Gewerbe Landwirtschaft, das

mit Maschineneinsatz und chemischen Hilfsmitteln nochmals erhebliche Produktivitätssteigerungen erzielte, über eine Lebensmittelverarbeitung, die je nach Branche und Zielgruppe handwerklich oder industriell organisiert war, bis hin zu den verkehrstechnisch erschlossenen, hochtechnisierten Markthallen und einem weltweit vernetzten, spezifizierten Lebensmittelkleinhandel. In dieser Einbettung suchte das Nahrungsmittelgewerbe stets neue Konsumbedürfnisse zu wecken und zu befriedigen. In all diesen Gliedern vom Produzenten bis hin zum Verbraucher ist der Weg Berlins in eine konsumorientierte moderne Gesellschaft deutlich erkennbar.

### Anmerkungen

- <sup>1</sup> Eine gute Übersicht über die Geschichte Berlins bietet nach wie vor Wolfgang Ribbe und Jürgen Schmädeke, *Kleine Berlin-Geschichte*, die in mehreren Auflagen seit 1988 erschienen ist. Siehe auch Presse- und Informationsamt des Landes Berlin (Hg.), *Berlin Handbuch. Das Lexikon der Bundeshauptstadt*, Berlin 1992.
- <sup>2</sup> Grundlegend Karl-Peter Ellerbrock, *Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750 bis 1914*, Stuttgart 1993, insbes. S. 74ff.
- <sup>3</sup> Rüdiger Hachtmann, „Ein Magnet, der die Armut anzieht“, in: Ralf Pröve / Bernd Kölling (Hg.), *Leben und Arbeiten auf märkischem Sand. Wege in die Geschichtsschreibung Brandenburgs, 1700–1914*, Bielefeld 1999, S. 181.
- <sup>4</sup> Hierzu gibt es erstaunliche Ergebnisse durch die Untersuchungen von Skeletten in Berlin und Brandenburg durch die Anthropologin Bettina Jungklaus. Siehe Bettina Jungklaus und Jeanette Fenster, *Anthropologische und paläopathologische Ergebnisse der Skelettserie des*

St. Hedwigs Friedhofs aus Berlin-Mitte, in: *Mitteilungen der Berliner Gesellschaft für Anthropologie, Ethnologie und Urgeschichte*, Bd. 19, 1998, S. 87ff.

<sup>5</sup> Zu den preußischen Agrarreformen vgl. Walter Achilles, *Deutsche Agrargeschichte im Zeitalter der Reformen und der Industrialisierung*, Stuttgart 1993, sowie zuletzt Jürgen Schmidt, *Revolution von oben. Die preußischen Agrarreformen*, in: Museumsverband des Landes Brandenburg (Hg.), *Ortstermine. Stationen Brandenburg-Preußens auf dem Weg in die moderne Welt*, Berlin, 2001, S. 10ff.

<sup>6</sup> Rita Aldenhoff-Hübinger, *Agrarprodukte aus Brandenburg und ihr Weg nach Berlin*, in: *Ortstermine (wie Anm. 5)* S. 64ff.

<sup>7</sup> Zum Nahrungsmittelgewerbe Berlins um 1800: Friedrich W. A. Bratring, *Statistisch-topographische Beschreibung der gesamten Mark Brandenburg*, Bd. 1, Berlin 1804, zitiert nach der kritisch durchgesehenen und verbesserten Neuausgabe, hg. von Otto Büsch / Gerd Heinrich, Berlin 1968, S. 160ff.

<sup>8</sup> Zum Lebensmittelhandel um 1800: Peter Lummel, *Sauber, schnell und kundennah. Die Entstehung der Lebensmittelindustrie und des modernen Kleinhandels in Berlin*, in: *Ortstermine (wie Anm. 5)* S. 82f.

<sup>9</sup> Zum folgenden vgl. Peter Lummel, *Von Kartoffeln und Austern, Destillen und Cafés. Essen und Trinken in einer wachsenden Metropole*, in: *Ortstermine (wie Anm. 5)* S. 89f.

<sup>10</sup> Zum Ersatzkaffee siehe zuletzt: Joachim Mähner, *Kaffee und doch keiner. Vom Ersatzkaffee der alten Preußen zum modernen Öko-Getreidekaffee*, in: Peter Lummel (Hg.), *Kaffee. Vom Schmuggelgut zum Lifestyleklassiker*, Berlin 2002, S. 69ff.

<sup>11</sup> Zuletzt Rita Aldenhoff-Hübinger, *Bevölkerungsexplosion einer Großstadt und Hunger in Berlin*, in: *Ortstermine (wie Anm. 5)* S. 74f.

<sup>12</sup> Zum Folgenden siehe Lummel, *Sauber, schnell und kundennah (wie Anm. 8)*, S. 79f.

<sup>13</sup> Ebenda S. 83f.

<sup>14</sup> Zum Jahr 1802 siehe Bratring, (wie Anm. 7) S. 160–164; zum Jahr 1859 vgl. *Allgemeiner Wohnungs-Anzeiger nebst Adress- und Geschäftshandbuch für Berlin, dessen Umgebungen und Charlottenburg auf das Jahr 1859*. Aus amtlichen Quellen zusammengetragen. *Vierter Jahrgang, Berlin 1859* (Reprint 1990).

<sup>15</sup> Die Tabelle mit allen Quellenangaben findet sich bei Lummel (wie in Anm. 9), S. 92

<sup>16</sup> Siehe auch Lummel, *Von Kartoffeln und Austern (wie in Anm. 9)*, S. 93ff.

<sup>17</sup> Die folgenden Beispiele finden sich zusammengestellt bei Ruth Köhler, *Berliner Leben 1806–1847*, S. 316f.

<sup>18</sup> Zum Schnapsproblem in Berlin siehe Heinrich Tappe, *Die Entstehung der modernen Alkoholfrage. Alkoholproduktion, Trinkgewohnheiten und Temperenzbewegung in Deutschland vom frühen 19. Jahrhundert bis zum Ausbruch des Ersten Weltkriegs*, Münster 1994, 82ff., 113ff.

<sup>19</sup> Robert Springer, *Berlin. Ein Führer durch die Stadt und ihre Umgebungen*, Leipzig 1861, S. 83f.

<sup>20</sup> Peter Lummel, *Vom Café Royal zum Coffeshop. Drei Jahrhunderte Berliner Kaffeehauskultur*, in: Ders., *Kaffee (wie Anm. 10)*, S. 27f.

<sup>21</sup> Man darf bei der Bewertung der oft heftig kritisierten Berliner Mietskasernen allerdings nicht vergessen, dass sie wohntechnisch den zum Teil elenden Wohngebäuden auf dem Lande überlegen waren. Vgl. Hans J. Teuteberg (Hg.), *Homo habitans. Zur Sozialgeschichte des ländlichen und städtischen Wohnens in der Neuzeit*, Stuttgart 1985.

<sup>22</sup> Siehe Lummel, *Sauber, schnell und kundennah (wie Anm. 8)*, S. 80–82 sowie Susanne Schindler-Reinisch, *Eine Stadt in der Stadt. Berlin-Central-Viehhof*, Berlin 1996.

<sup>23</sup> Schindler-Reinisch, *Central-Viehhof (wie Anm. 22)*, S. 21.

<sup>24</sup> War die Anzahl der Marktstände zwischen 1864 und 1888 um ca. 52 Prozent gestiegen, so wuchs die Einwohnerzahl im gleichen Zeitraum von ca. 663.000 auf 1122 Millionen um ca. 70 Prozent! Siehe hierzu Uwe Spiekermann, *Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850–1914*, München 1999, S. 189f.

<sup>25</sup> Thorsten Knoll, *Berliner Markthallen*, Berlin 1994; Spiekermann, *Konsumgesellschaft (wie Anm. 24)*, S. 175ff.

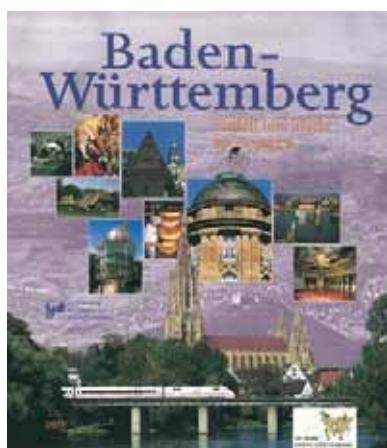
<sup>26</sup> Vgl. Spiekermann, *Konsumgesellschaft (wie Anm. 24)*, S. 614ff.

<sup>27</sup> Keith R. Allen, *Hungrige Metropole. Essen, Wohlfahrt und Kommerz in Berlin, Hamburg 2002*.

<sup>28</sup> Lummel, *Vom Café Royal (wie in Anm. 20)*, S. 28ff.

<sup>29</sup> Berlin und seine Bauten, bearbeitet und herausgegeben vom Architekten-Verein zu Berlin und der Vereinigung Berliner Architekten, Berlin 1896, S. 1.

<sup>30</sup> Vgl. Sabine Dittler, *Milch für Berlin. Die Versorgung einer Metropole*, in: Helmut Ottenjann / Karl-Heinz Ziessow (Hg.), *Die Milch, Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels*, Cloppenburg 1996, S. 243ff.



Nicht nur als **Weihnachtsgeschenk** eignet sich der Jubiläumsband zum 50jährigen Bestehen des Landes.

## Baden-Württemberg – Vielfalt und Stärke der Regionen

herausgegeben von der Landeszentrale für politische Bildung Baden-Württemberg.

Auf 400 Seiten entsteht ein farbiges Porträt Baden-Württembergs, in seinen historischen Landschaften, die den Menschen Heimat sind. Mit 713 farbigen Abbildungen werden die vielen Informationen wirksam unterstrichen. Ein Prachtband, in dem man gerne blättert und liest. Die Gesamtauflage von bislang 35.000 Exemplaren zeigt, wie gut das Buch inzwischen angekommen ist.

Die Buchhandelsausgabe im DRW-Verlag Weinbrenner ist, in Leinen und mit Schutzumschlag, für 39 EUR im Buchhandel erhältlich (bis 31. 12. 2002, danach teurer). Die broschiierte Sonderausgabe der Landeszentrale gibt es für 15 EUR zuzüglich Versandkosten.

Die Landeszentralen-Ausgabe kann bestellt werden über: [service@verlag-weinmann.com](mailto:service@verlag-weinmann.com) oder per **Fax 07 11/16 40 99-77**, oder schriftlich: Landeszentrale für politische Bildung, Staffenbergstr. 38, 70184 Stuttgart. Sie können die Versandkosten (1 Ex. 5.50 EUR) sparen, wenn Sie Ihren Band in einem unserer LpB-Shops holen: **Freiburg**, Friedrichring 29, Di u. Do 9-15 Uhr **Heidelberg**, Plöck 22, Di u. Mi 9-12.30 Uhr, Do 9-16 Uhr **Tübingen**, Herrenberger Str. 36, Di 9.15-15 Uhr, Mi u. Do 9.15-11.45 Uhr **Stuttgart** s. hintere Umschlagseite (letzter Öffnungstag 2002: 17. 12.).



## „Essen wie die Zivilisierten“

Der Wandel der Ernährungsgewohnheiten in Westafrika

Von Eno Blankson Ikpe



Dr. Eno Blankson Ikpe hat u. a. an der Universität Münster/Westf. studiert und dort promoviert. Sie ist Senior Lecturer am Department of History der Universität Lagos, Nigeria.

Die britische Kolonialherrschaft führte zu einem tiefgreifenden Wandel der Ernährungsgewohnheiten. Der Kolonialmacht war dabei durchaus an einer guten Ernährungslage der Beherrschten gelegen, damit sie arbeiten konnten und zufrieden waren. So bekämpfte sie den Proteinmangel in der angestammten Ernährungsweise durch den bis dahin unbekanntem Reisanbau. Auch die hygienischen Verhältnisse wurden verbessert. Der Anbau von Marktprodukten wie Erdnüssen und Kakao hatte auch Einfluss auf die Ernährungsweise, wobei nebenher und dazwischen immer noch traditionelle Agrarprodukte für den Eigenbedarf und den nahen Markt erzeugt wurden. Der Zuzug in die Städte bot ganz neue Marktchancen für die Bauern, führte in den Städten selbst zu neuen, „multikulturellen“ Essgewohnheiten. Schließlich orientierten sich die einheimischen Eliten auch in ihrer Ernährung an den Kolonialherren, was bis heute zu einem starken Lebensmittelimport führt. Red.

**Gute, gesunde, preiswerte Ernährung auch als Ziel der Kolonialmacht**

Der Wandel der Ernährungsgewohnheiten in Westafrika unter britischem Kolonialismus vollzog sich in den Städten viel stärker als in den ländlichen Gebieten. Deshalb werden die Änderungen in den Ernährungsgewohnheiten in Lagos (Nigeria), einer typischen Kolonialstadt, dargestellt. Zuerst wird versucht, die traditionellen Ernährungsgewohnheiten der Westafrikaner vor dem Kolonialismus darzustellen. Dann werden koloniale Einflüsse darauf im Allgemeinen diskutiert, anschließend am Beispiel Lagos konkretisiert.

Die britische Kolonialherrschaft in Westafrika gründete auf der Überlegenheit europäischer Waffen. Diese Überlegenheit erlaubte den Aufbau autoritärer Kolonialverwaltungen in Sierra-Leone, der Goldküste (Ghana) und Nigeria. Von großer Bedeutung für die Durchsetzung und Aufrechterhaltung des Kolonialunternehmens war die Ernährung der Einheimischen. Für die Kolonialherren war es wichtig, gute, preiswerte und für alle Menschen erschwingliche Ernährung zu gewährleisten, um Krisen besonders in den Städten zu vermeiden. Gut ernährte und gesunde Menschen waren für die Aufrechterhaltung der kolonialen wirtschaftlichen Produktion notwendig. Einflüsse wurden direkt und indirekt ausgeübt, indem die Kolonialherren neue Feldfrüchte einführten, ihren Anbau förderten und neue Nahrungsmittel europäischer Art und Herkunft importierten. Ferner wurden Veränderungen durch Gesetzgebung und durch die Produktion für den Export herbeigeführt. Die Monetarisierung der Wirtschaft, die Verbesserung des Transportwesens und der Infrastruktur, die Entstehung der Lohnarbeit, die Nachahmung der europäischen Esskultur, aber auch die europäische Ausrichtung des Bildungssystems sowie die Urbanisierung trugen zu den Veränderungen bei.

### Einheimische Ernährung vor dem Kolonialismus

In Westafrika wie in vielen anderen Teilen der Welt stützte sich die einheimische Ernährung auf einige wenige kohlenhydratreiche Nahrungsmittel.<sup>1</sup> Getreide wie Hirse, Sorghum, Reis, Mais und Knollenfrüchte wie Jams und Maniok stellten die wichtigsten Bestandteile der einheimischen Mahlzeiten dar und lieferten den Hauptteil des täglichen Kalorienbedarfs. Diese Hauptfeldfrüchte werden noch heute überall in Westafrika angebaut. Jedoch gab es Unterschiede nach geographischen Gebieten. Im trockenen Norden Nigerias und Ghanas und in Gambia basiert die Ernährung auf Getreide wie Mais, Sorghum und Hirse, im Süden jedoch auf Knollenfrüchten wie Jams und Maniok. Bananen und Mehlbananen wurden und werden angebaut und verzehrt. In manchen Gebieten werden sowohl Getreide wie auch Knollenfrüchte angebaut. Außerdem war Viehhaltung im Norden weit verbreitet, im Süden jedoch nicht

möglich, wegen der Verbreitung der Tsetsefliege, die die Schlafkrankheit hervorruft. Nur Kleinvieh, wie Ziegen, Schafe und Geflügel wurden gehalten. Nahrungsmittel konnten auch auf dem Markt gekauft werden: Es gab lokale und überregionale Märkte, sodass die Produktion von Nahrungsmitteln nicht nur für den Eigenbedarf bestimmt war.<sup>2</sup>

Eine gewöhnliche und beliebte Speise ist *fufu* mit Soße: ein sehr dicker, zäher Brei, der mit in Wasser aufgelöstem Mehl hergestellt und anschließend so lange über dem Feuer gekocht und gewendet wird, bis er die richtige Konsistenz erlangt hat. Ansonsten können Getreide oder Knollenfrüchte gekocht und mit Stößel und Mörser zerstampft werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Da *fufu* mit den Fingern gegessen und in kleinen Portionen, meist ohne zu kauen, geschluckt wird, ist es notwendig, ihn so zuzubereiten, dass er eine geschmeidige Masse bildet, die das Schlucken erleichtert und nicht an den Fingern klebt.

*Fufu* und andere Hauptspeisen (*core foods*) wurden zusammen mit Beilagen, den sogenannten *fringe foods*, verzehrt. Die *fringe foods* bestanden aus Gemüse, Tomaten, Nüssen, Früchten, Gewürzen, Pflanzenöl und manchmal Fleisch und hatten einen sehr hohen Nährwert. Daraus wurden gewürzte und schmackhafte Suppen und Soßen zubereitet. Die Beilagen sorgten für Farbe und Abwechslung in den Mahlzeiten. Zum Beispiel wurden in Gambia wie auch in Ghana und Nordnigeria verschiedene Soßen aus Erdnüssen, die in diesen Ländern in großer Menge produziert wurden, zubereitet und mit Reis und anderen Hauptspeisen serviert. In Südnigeria und Ghana waren Palmöl- und Gemüsesoße üblich. Unterschiede zwischen den Essgewohnheiten der Reichen und der Armen gab es kaum, bestanden nur mengenmäßig, in der Qualität der Soßen und Suppen und besonders im Fleischverzehr. Als Getränke gab es außer Wasser, Palmwein und Bier aus Getreide.

### Vor der Ernte gab es jährlich eine Mangelperiode

Proteinmangel war in der Ernährungszusammensetzung festzustellen, weil Fleisch keine große Rolle spielte. Auch bei den Viehhaltern wurde nur selten für den Konsum geschlachtet, aber sie hatten die Möglichkeit, Milchprodukte zu verzehren. In Küstengebieten wurden Fische, Meeresfrüchte, Hummer, Austern, Krebse, Garnelen, Krabben, Langusten und andere Schalentiere in großen Mengen gegessen. In manchen Gegenden verzehrten die Menschen unkonventionelle proteinhaltige Nahrung wie Frösche, Grillen und sons-

tige Insekten, wenngleich diese auch kein fester Bestandteil der Mahlzeiten waren. Zwar stimmt es, dass Fleisch nicht täglich auf dem Speiseplan stand – es wurde meistens nur zu Festtagen gegessen –, dennoch darf festgehalten werden, dass mehr proteinhaltige Nahrung, obschon aus unkonventionellen Quellen, konsumiert wurde als gewöhnlich angenommen. Ein wichtiges Merkmal der einheimischen Ernährung in der vorkolonialen Zeit war die jährliche Hungerperiode. Diese trat einige Wochen vor der neuen Ernte ein, wenn die Vorräte zur Neige gingen. In einigen Gebieten bedeutete das noch keine Hungersnot. Es bedeutete nur, dass die Versorgung mit den Hauptnahrungsmitteln knapp war. In dieser Zeit aß man die Nahrungsmittel, die normalerweise als minderwertig angesehen wurden und somit nicht beliebt waren. In den Jams-Anbaugebieten konnten die Leute Cocos, Maniok und Mais essen. Aber in den meisten Gebieten war die Hungerperiode eine prekäre Zeit, in der es bei irgend einem kleinen Unglück zur Hungersnot kommen konnte. Ab und zu gab es Hungersnöte besonders in den trockenen Gebieten. Die Ernährung war damit manchmal unsicher.

### **Die Pax Britannica sorgte für Sicherheit – auch in der Ernährung**

Die Kolonialherrschaft übte einen großen Einfluss auf die Ernährungs- und Essgewohnheiten der Westafrikaner aus und führte zu weitreichenden Veränderungen. Diese manifestierten sich in der Organisation der Nahrungsmittelproduktion, in der Landnutzung, Kommerzialisierung, sowie der Verfügbarkeit dank dem Transport und in den Konsumgewohnheiten. Koloniale Gesetzgebung, Agrarpolitik, infrastrukturelle Entwicklung, neue Arbeitsformen und Lebensbedingungen riefen ganz beträchtliche Veränderungen in den Ernährungsgewohnheiten hervor.

Wichtig in der Änderung der Ernährungsgewohnheiten der Westafrikaner unter britischer Herrschaft war die *Pax Britannica*. Kolonialherrschaft brachte Frieden mit sich. Mit der Durchsetzung der Kolonialherrschaft wurden die kleinen Kriege und Überfälle unter Kontrolle gebracht und eine Ära von Frieden eingeleitet. Gemeinden, die bis dahin in Angst, Unruhe und Unsicherheit gelebt hatten, konnten sich nun der Produktion und dem Handel widmen.<sup>3</sup> Dadurch sicherten sie sich ihre Ernährungslage. Die Zeit kurz vor der Kolonialisierung war voller Unruhen, Kriege und kriegerischer Auseinandersetzungen zwischen einigen Völkern und religiösen Gruppen in Westafrika. Viele Gegenden Westafrikas wurden dadurch verwüstet. Nahrungsknappheit, Hungersnöte und Stagnation waren die Folgen.<sup>4</sup> Stabilität und Sicherheit waren zur Verbesserung der Möglichkeiten, sich zu ernähren, wichtig.

Die Kolonialisierung schaffte neue Arbeitsplätze in Verwaltung, Armee, Polizei, dem Eisenbahnbau, den Bergwerken und in europäischen und afrikanischen Handelsfirmen. Die Aktivitäten der Kolo-

onialzeit führten auch zur Entstehung neuer Städte. Damit kam es zu einer wachsenden Anzahl von Lohnempfängern und Geschäftsleuten, die teilweise oder ganz zur Deckung ihres Nahrungsbedarfs vom Markt abhängig waren.

Die totale Abhängigkeit vom Markt für Nahrungsmittel war in der Geschichte Westafrikas etwas Neues und erzeugte eine ständige Nachfrage. Die sich kontinuierlich ausweitende Nachfrage aus den Städten machte die Produktion von Feldfrüchten für die einheimischen Märkte wesentlich profitabler als in der vorkolonialen Zeit, in der solche Feldfrüchte fast nur zum Eigenverbrauch produziert wurden. Zum ersten Mal hing Nahrungsmittelverbrauch nicht an der Eigenproduktion, sondern an der Kaufkraft. Das Positive war, dass man alles kaufen und essen konnte, was es auf dem Markt gab, und sich damit besser ernähren konnte. Aber die neue Abhängigkeit vom Markt war gefährlich, wenn der Arbeitsplatz verloren ging.

Im Wandel des Ernährungssystems spielte die Entwicklung der Infrastruktur eine große Rolle. Zahlreiche Straßen, Häfen, Wasserwege und Schienenwege wurden teils mit erzwungener, teils mit bezahlter Arbeitskraft gebaut. Der Transportsektor wurde revolutioniert, Handel und Kommunikation einfacher gemacht. Das trug erheblich zur Entwicklung des Nahrungsmittelmarktes bei. Nahrungsmittel konnten überregional transportiert werden, zur Versorgung der Menschen über die Märkte. Die überregionale Mobilität von Nahrungsmitteln führte mehr und mehr zum Schwinden der Nahrungsknappheit und zur Vergrößerung der Auswahl an Nahrungsmitteln.

### **Die Umstellung auf Exporterzeugnisse**

Die Produktion von landwirtschaftlichen Exporterzeugnissen trug zu Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten bei. Die Wirtschaft westafrikanischer Länder in der Kolonialzeit wurde meistens auf die Produktion von Agrarprodukten, den sogenannten *cash crops*, für den Export umgestellt. Die wichtigsten unter vielen anderen waren in Gambia Erdnüsse, an der Goldküste (Ghana) Kakao, in Nigeria Kakao, Palmprodukte und Erdnüsse. Es wird gewöhnlich argumentiert, dass die Kolonialherren das Volk zwangen, für den Export zu produzieren und somit Boden und Arbeitskräfte für die einheimische Nahrungsmittelversorgung wegnahmen, was zur Nahrungsmittelknappheit geführt haben soll.

So zutreffend diese Feststellung sein mag, sie entspricht nicht ganz der Wahrheit. Einige Bauern zogen es vor, für den Export zu produzieren. Zum Beispiel waren die Menschen in den Kakao-Anbaugebieten Nigerias und Ghanas von Nahrungsmitteln abhängig, die anderswo erzeugt wurden. In den meisten Fällen haben die Bauern jedoch Mischanbau betrieben, indem sie auf denselben Feldern Feldfrüchte sowohl für den Export als auch für den Eigenbedarf anpflanzten. Es war üblich, Maniok und Mais auf Ölpalme anzubauen. In den Kakao-Anbaugebieten Nigerias und Ghanas wurden Bananen,

Mehlbananen und Cocos zwischen die Kakaobäume gepflanzt. Es gab deshalb eigentlich keine Monokultur in Westafrika und somit kaum Nahrungsmittelknappheit. Keine wirklichen Unterschiede sind festzustellen zwischen den Produzenten für den Export und den Produzenten für den Eigenbedarf (*subsistence crops*), da es sich in den meisten Fällen um dieselben Personen handelte. Der einzige Unterschied lag darin, dass Exportprodukte Devisen für die Kolonialherren einbrachten, während Subsistenzprodukte nur auf den einheimischen Märkten verkauft werden konnten.

Der Anbau für den Export betraf nur einen Teil der einheimischen Landwirtschaft und verhinderte nicht den Anbau anderer Feldfrüchte. Im britischen Westafrika führte die Produktion für den Export deshalb nicht zu Nahrungsmittelknappheit. Sie löste stattdessen den intensiven Anbau von Nahrungsmitteln aus, da sie nun kommerziell wertvoller waren als in der vorkolonialen Zeit.

### **Die Produktion lag in den Händen Einheimischer**

Ein Merkmal der britischen Agrarpolitik in Westafrika war, dass die Produktion von landwirtschaftlichen Exporterzeugnissen ausschließlich von den Einheimischen betrieben wurde. Plantagen in europäischem Besitz wurden nicht zugelassen. Der einheimische Bauer wurde seines Landes nicht beraubt und nicht auf den Status eines gewöhnlichen Landarbeiters reduziert, wie es in vielen Kolonien in Ostafrika oder Südafrika geschah. Das bedeutete, dass die Bauern sich aller Vorteile erfreuen konnten, die sie aus dem Wachstum des Exportmarktes ergaben. Folglich erzielten die Bauern und auch die Händler höhere Einkommen als bei einer Produktion auf Plantagen in europäischem Besitz. Ein höheres Einkommen ermöglichte eine bessere Ernährung als vorher.

Die Produktion für den Export stimulierte einen intensiven Anbau von Nahrungsmitteln in Gebieten, deren Boden nicht geeignet war für den Anbau von Exportfrüchten. Einige Bauern fanden es gewinnbringender, für den einheimischen Markt zu produzieren. Vor allem übernahmen die Frauen die Produktion von Nahrungsmitteln.<sup>5</sup> Die Kommerzialisierung der Landwirtschaft führte dazu, dass Anbau und Verkauf von Subsistenzprodukten profitabel war. Steigendes Einkommen und steigende Nahrungsmittelpreise sowie ein höheres Konsumniveau regten eine Erhöhung der Nahrungsmittelproduktion an, führten zur Diversifizierung und Intensivierung der Landwirtschaft. Einige Bauern verlegten ihre Produktion auf kommerziell wertvollere Erzeugnisse wie Maniok, dessen Produkt, Maniokgrieß (*garri*) sich einer neuen Beliebtheit besonders in den Städten erfreute. Koloniale Landwirtschaftspolitik bewirkte eine Verbesserung des Einkommens der Bauern und ermöglichte es ihnen, statt der Monotonie der örtlichen Hauptnahrungsmittel sich eine vielfältigere Ernährung zu leisten. Zum Beispiel konnten sich viele Menschen in den pro-



teinarmen Gebieten in Nigeria und Ghana jetzt Fleisch (aus dem Norden importiert) und Stockfisch (aus den skandinavischen Ländern) kaufen, um ihre Ernährung zu vervollständigen.

Eine wichtige Veränderung war die neue Abhängigkeit von der Weltwirtschaft. Koloniale Wirtschaftspolitik koppelte Westafrika direkt und indirekt an die Weltwirtschaft an. Preisschwankungen der Exportprodukte hatten rasch Auswirkungen auf die Beschäftigungslage, auf Preise, Einkommen und die Möglichkeit, sich zu ernähren. In Westafrika traten Preisschwankungen auf und lösten Streiks in Ghana und Nigeria aus. Um die Not, die aus den Preisschwankungen entstand, einzudämmen, wurden Gesellschaften (*Commodity Boards*) gegründet, um die Exporterzeugnisse mit garantierten Preisen zu verkaufen, zur Stabilisierung der Preise.<sup>6</sup>

### Das Interesse der Kolonialherren an der Ernährungslage

Es wird immer wieder behauptet, die Kolonialherren hätten, aufgrund ihres vorrangigen Interesses an der Erzeugung von Exporterzeugnissen, kein Interesse an der Produktion für den einheimischen Konsum gehabt. Koloniale Berichte zeigen, dass das Gegenteil der Fall war. Das Interesse der Kolonialherren an der Verbesserung der Ernährungslage in den Kolonien war sehr groß. Schließlich wollten sie die Kolonisierten zufrieden stellen und bei Laune halten, um Krisen zu vermeiden. Im Allgemeinen waren die Kolonialexperten der Meinung, die Menschen seien in Westafrika im Vergleich zu Kolonien anderswo besser ernährt. Vielleicht war diese Feststellung der Grund, warum die Briten sich nicht sehr viel Sorgen um die Produktion von einheimischen Nahrungsmitteln machten. Über Nigeria schrieb ein Kolonialbeamter:

„Nigeria ist gut dran, verglichen mit vielen anderen tropischen Ländern Afrikas und anderer Kontinente. Der durchschnittliche Ernährungsstand (körperliche Gesundheit, soweit sie durch Menge und Qualität der Nahrungsaufnahme bestimmt wird) der verschiedenen Bevölkerungsgruppen ist im großen und ganzen zufriedenstellend. Ernsthafte Unter- und Fehlernährung kommen nur in den bevölkerungsreichen Quartieren der Städte vor, als Folge wirtschaftlichen Missgeschicks, in den ländlichen Gebieten als Folge von Unwissenheit.“<sup>7</sup>

Trotzdem wurden Mangelercheinungen überall in Westafrika festgestellt. Deshalb versuchten die Kolonialherren, die Mangelercheinungen durch ausgewogene Ernährung zu bekämpfen.

### Reisanbau zur Bekämpfung des Proteinmangels

Wie schon angedeutet, war Proteinmangel ein Merkmal der Ernährung in Westafrika. Die Kolonialpolitik versuchte deshalb, gezielt den Proteinbedarf zu befriedigen, um den Gesundheitszustand zu verbessern. Da die erhöhte Produktion von tierischem Eiweiß als zu teuer angesehen wurde, förderte man den Anbau von

Dieses Bild kann aus urheberrechtlichen Gründen nicht angezeigt werden

### Reis als Volksnahrungsmittel

wurde in Afrika von den Briten eingeführt, zur Verbesserung der Proteinversorgung. Unser Bild zeigt die Schulspeisung mit Reis und Sardinen. *Foto: dpa-Fotoreport*

Getreide und Hülsenfrüchten, die als proteinhaltiger als einheimische Feldfrüchte angesehen wurden. Deshalb wurde 1948 vom britischen Parlament die *British West African Rice Commission* ins Leben gerufen, um die Möglichkeit des Reisanbaus in Westafrika zu prüfen. Das Thema Reis fand im britischen Parlament eine sehr gute Resonanz, da die Regierung Interesse daran hatte, eine gesunde Arbeiterschaft sicherzustellen, die für die wirtschaftliche Entwicklung der Kolonien und des Mutterlandes erforderlich war. Ab 1950 wurde Reisanbau in den britischen westafrikanischen Kolonien stark gefördert. Die Nachfrage nach Reis stieg schnell, besonders in den Städten unter den Arbeitern, Reis wurde als Prestigenahrung angepriesen.<sup>8</sup> Gefördert für die Nahrungssicherung und zur Bekämpfung des Proteinmangels wurde zudem die Geflügelzucht. Überall in den westafrikanischen Kolonien wurden Geflügelzuchtprojekte gestartet. Sie scheiterten, weil Seuchen unter den Vögeln ausbrachen und die Projekte

unrentabel machten. Aber viele Kleinbauern übernahmen Geflügelhaltung als Teil ihrer Tätigkeit. Auch in den Städten betrieben Menschen Geflügelzucht zum Eigenbedarf. In Nigeria versuchte die Kolonialregierung auch, Milchwirtschaft einzuführen, aber mit geringem Erfolg. In Nordnigeria, Nordghana und Sierra Leone wurde Mangel an Vitaminen in der Bevölkerung festgestellt, da die Menschen dort nicht genügend Gemüse und Früchte verzehrten. Deshalb versuchten die Kolonialherren, den Anbau von Früchten und Gemüse zu fördern. Sämlinge von Kartoffel, Kopfsalat, Spinat, Kohl, Möhren, Kürbissen, Melonen, Avocado, Orangen, Papaya, Mango usw. wurden an Bauern verteilt. Zum Beispiel wurde in der Provinz Borno in Nordnigeria eine Kampagne geführt, um die Leute zu animieren und wo nötig zu zwingen, Fruchtbäume anzupflanzen. In den Gebieten, die zu Hungersnöten neigten, wurde der Anbau von Feldfrüchten wie Maniok, Cocosams und Kartoffel zur Nahrungssicherung

gefördert. Jodmangel wurde von den Kolonialherren bekämpft, indem Jodsalz aus Europa eingeführt wurde.

Als Kritik kann gesagt werden, dass der Versuch, durch Reisverzehr Proteinmangel zu bekämpfen, gefährlich war, weil einseitiger Reisverzehr zu Mangelerscheinungen führen kann. Die Konzentration auf Reisförderung führte zu einer Vernachlässigung der einheimischen Nahrungsmittel, soweit es die Forschung mit dem Ziel der Verbesserung der Qualität und Produktion betraf. Diese Politik führte dazu, dass Reis zu einem wichtigen Bestandteil der Ernährung in Westafrika wurde. Da die Produktion von Reis immer hinter der Nachfrage zurück blieb, schuf die Reispolitik eine neue Abhängigkeit vom Weltmarkt.

### **Zuwanderung nach Lagos führte zu einer multi-kulturellen Esskultur**

Lagos war eine typische Kolonialstadt. 1861 wurde die Stadt britische Kolonie. Vorher war sie ein Zentrum des Sklavenhandels in *Yorubaland*. Die Briten eroberten sie als Maßnahme gegen den Sklavenhandel. Ab 1914 wurde sie Hauptstadt von Nigeria und blieb es bis 1996. Als Hauptstadt entwickelte sich Lagos rasch zu einer Großstadt. Viele Menschen aus allen Teilen Nigerias zogen nach Lagos, um zu arbeiten und bessere Lebensbedingungen zu suchen. Viele Europäer und andere Elitengruppen wohnten in Lagos. Alle ethnischen Gruppen brachten ihre Esskultur mit. So entwickelte sich eine multi-kulturelle Esskultur. Die neuen Lebens- und Arbeitsbedingungen, die Vertrautheit mit den Ernährungsgewohnheiten, Nahrungsmitteln und Küchen anderer nigerianischer Regionen und der europäischen Esskultur führten zu einem Wandel der Ernährungsgewohnheiten.<sup>9</sup>

### **Herrschen und Essen**

Essen und Trinken spielte eine wichtige Rolle als Instrument der Kolonialherrschaft, aber auch zur sozialen Statusbildung. Staatsgewalt, Wirtschaftsmacht und westliche Ausbildung unterstanden der Kontrolle einer kleinen Schicht von europäischen Offizieren, Beamten, Händlern und Missionaren, die die Herrschaftselite bildeten. Der Lebensstil dieser Elite hatte Vorbildcharakter für die Lagoser. Eine andere Elitengruppe waren die Mulatten, die einen europäischen Lebensstil pflegten. Dazu kamen die „*Returnees*“ – die Ex-Sklaven, die aus Brasilien, Amerika und Sierra Leone zurückkehrten und versuchten, ihre ehemaligen Herren zu kopieren. Das Alltagsverhalten der europäischen Herrschaftselite war ein wichtiges Element zur Absicherung der Kolonialherrschaft. Die Kolonialherren grenzten sich durch ihre Esskultur von den Kolonisierten ab und diese aus. Gleichzeitig unterstrichen sie damit die Überlegenheit der europäischen Lebenskultur.

Andere Elitengruppen, die sich schon die europäische Kultur zu eigen gemacht hatten, fühlten sich den Einheimischen überlegen. So gab es eine starke Neigung unter den nigerianischen Eliten, die in der

sozial privilegierten und herrschenden Gesellschaft akzeptiert werden wollten, den europäischen Lebensstil nachzuahmen. Sie wurden dadurch zu Sklaven der europäischen Sitten einschließlich ihrer Esskultur. Durch die Missionsschulen wurde die Elite mit der europäischen Esskultur vertraut gemacht und später richteten sie ihre Speisepläne danach. Althergebrachte Gewohnheiten wurden über den Haufen geworfen. Die Frauen der einheimischen Elite belegten Kurse, um englische Esskultur zu lernen. Haushaltsführung, Kochen, Tafelsitten und Unterhaltungsgewohnheiten gehörten dazu. Englische Gerichte wurden bei den Eliten bevorzugt, um ihren neuen Status zu bezeugen. Englisch Frühstück mit Eiern, Käse, Speck, Haferflocken, Brot und Tee wurden aufgenommen. Gerichte aus Fleisch, Kartoffeln, Weizenprodukten, Möhren, Kopfsalat usw. statt der traditionellen Nahrung waren bei ihnen üblich. Für sie war das Essen mit den Fingern, traditionell üblich, ein unzivilisiertes Benehmen. Sie tranken importierte Biere, Weine und Liköre. Hochzeitfrühstücke, Gartenparties, Dinnerparties und sonstige Empfänge wurden organisiert, in denen aufwändige englische Gerichte, Silberbestecke und Porzellan zur Schau gestellt wurden. Die Europäer ihrerseits übernahmen jedoch nichts von den Essgewohnheiten der Lagoser.

### **Brot als Symbol der Modernität**

Am Anfang konnte sich nur eine kleine Elitengruppe die teureren europäischen Nahrungsmittel und Essgewohnheiten leisten. Aber zu essen und zu trinken wie die Europäer war ein Wunsch, der sich nicht nur auf der Elite beschränkte. Selbst die Arbeiter und andere Stadtbewohner nahmen Teile der europäischen Ernährungsgewohnheiten an. Europäische Nahrungsmittel zu kaufen und europäische Speisen zu konsumieren, wurde als Zeichen des Aufstiegs angesehen. Brot und Tee wurden Bestandteil der Ernährung der Arbeiterklasse, weil sie ohne viel Zubereitung verzehrt werden konnten. Brot, Margarine, Zucker, Butter, Käse, Wurst, Salami, Speck, Eier, Trocken- und Kondensmilch, Konserven und Gewürze wie Curry und Thymian wurden begehrt.

Besonders Brot erfreute eine Beliebtheit in Lagos, weil es bequem und hygienisch war. Brot wurde als Nahrung der Zivilisierten angesehen. Mit Werbung wurde Brot als nahrhaft, hygienisch und energiereich verkauft. Brot wurde ein Zeichen der Modernität. Bald entwickelte sich eine Brotindustrie sowohl in europäischem wie auch in einheimischem Besitz. Die Propagierung des Brotverzehr wurde so gerechtfertigt: „Wir haben die Verantwortung, die Menschen in den überseeischen Gebieten zu politischer und gesellschaftlicher Reife zu führen, sie zu integrieren, sie mit unserer Zivilisation zu durchtränken. Und ist nicht Brot die typische Nahrung eines zivilisierten Volkes?“<sup>10</sup>

Dieses städtische Muster verbreitete sich bald auch im Umland, als die Stadtbewohner oder Besucher die europäischen Nahrungsmittel in die Dörfer brachten.

Es gab den Versuch, europäische Speisen nachzuahmen, auch indem einheimische Lebensmittel nach europäischer Art zubereitet wurden. Dazu gehören die verschiedenen Sorten von Puddings, die mit einheimischen Früchten zubereitet sind, Bananenbeignet, Jamspüree, Jamsklöße, Bohnen-, Mais- und Maniokkuchen und Mehlbananenchips u. v. a. Diese adaptierten Speisen fanden meistens als Gelegenheitssnacks Resonanz und wurden nicht zum üblichen Bestandteil der Alltagsernährung. Obwohl europäische Nahrungsmittel zum Teil angenommen wurden, ersetzten sie bei den meisten Menschen nicht die einheimischen Nahrungsmittel und Speisen. Sie boten Abwechslung und vergrößerten die Auswahl. Trotzdem stieg die Nachfrage nach europäischen Nahrungsmitteln während der Kolonialzeit ständig an und führte zu steigendem Import aus Europa. Zum Beispiel importierten die Kolonien schon 1953 eine beträchtliche Menge von Nahrungsmitteln mit folgendem Wert: Ghana \$38.24 Millionen, Sierra Leone \$5.39 Millionen, Nigeria \$38.85 Millionen und Gambia \$2.14 Millionen.<sup>11</sup> Diese Gewöhnung an europäische Nahrungsmittel hat Nachteile: Ein ständiger Preisanstieg führt zu hohen Lebensunterhaltungskosten und erodiert die Kaufkraft der Arbeiter. Vielleicht deshalb traten in Ghana und Nigeria zwischen 1939 und 1951 Streiks für Lohnerhöhungen häufig auf.

### **Eine städtische Küche hat sich entwickelt**

Zum Wandel der Ernährungsgewohnheiten in Lagos trug die Mobilität bei. Viele Menschen aus unterschiedlichen Gegenden Nigerias kamen nach Lagos. Am Anfang waren es viele Männer ohne ihre Frauen, sie mussten in Kantinen, Restaurants und Buden essen. Hier lernten sie die Ernährungsgewohnheiten anderer nigerianischer Völker kennen. Sie lernten die Küchen anderer Völker zu genießen. Es gab deshalb einen interkulturellen Austausch. Auch entwickelte sich etwas, das man als eine städtische Küche bezeichnen kann. Reis mit Tomatensoße und *Jollof-Reis* wurden zu Stadtspeisen.

Auch Maniokgrieß (*garri*) entwickelte sich rasch zum Stadtnahrungsmittel. Maniok war vor dem 20. Jahrhundert nicht beliebt, weil es mühsam war, ihn zuzubereiten. Die Verbreitung von Maniok in Lagos wird in Zusammenhang mit den *Returnees* gebracht, die Maniok schon in Brasilien kennen gelernt hatten und ihn im Umland von Lagos kommerziell anbaute. Die *Returnees* führten die Verarbeitung von Maniok zu Grieß ein. Da Maniokgrieß über lange Zeit gelagert und leicht als *fufu* zubereitet werden kann, wurde er bei den Lagosern beliebt. Am Anfang war Maniokgrieß die Nahrung der Armen, aber bald wurde er von allen verzehrt.

Auch Fleisch wurde zum Bestandteil der städtischen Nahrung. Sich Fleisch zu leisten, wurde zum Zeichen von Wohlstand. Außerdem wurde Fisch, besonders Stockfisch aus Norwegen, ein wichtiges



Dieses Bild kann aus urheberrechtlichen Gründen nicht angezeigt werden

### Markt in Afrika

so bunt, wie wir ihn kennen, wenigstens von Bildern her.

Foto: dpa-Fotoreport

Nahrungsmittel in Lagos. Am Anfang von den Armen, die sich kein Fleisch leisten konnten, konsumiert, erfreute sich Stockfisch bald einer allgemeinen Beliebtheit.

Trotz aller Neuerungen versuchten die Menschen immer noch, die Speisen zu sich zu nehmen, die in ihren Herkunftsgebieten üblich sind. Um Lagos zu versorgen, entwickelte sich ein überregionaler Nahrungsmittelhandel, wobei Nahrungsmittel aus allen Gebieten des Landes mit Lastwagen, Eisenbahn und Booten nach Lagos transportiert werden: Vieh, Getreide, Bohnen, Mais, Jams, Trockenfisch und Gemüse. Legale und illegale Marktplätze entwickelten sich überall in Lagos, besonders in der Nahe der Bahnhöfe, Busbahnhöfe und großer Bushaltestellen. Kleinhändler, vor allem Frauen, sicherten durch ihre Tätigkeiten die Versorgung der Stadt.<sup>12</sup>

### Straßenspeisen

Der Wandel der Ernährungsgewohnheiten vollzog sich auch unter dem Druck des alltäglichen städtischen Lebens. Da viele Menschen arbeiten, auf den Märkten als Kleinhändler tätig oder anderweitig unterwegs sind, aßen sie meistens in den Restaurants, Kantinen und kleinen Restaurants (*bukkas*). Ansonsten aßen sie die sogenannten Straßenspeisen in Buden, von Karren, von Speisefrauen (*Mama put*) angeboten. Serviert werden Reisgerichte, Bohnengerichte, traditionelle Speisen wie diverse *fufus* mit Soßen und Eintopfgerichte. Andere traditionelle Fast Foods wie frittierte Mehlbananen und Jams, geröstete Erdnüsse, Mais, Mehlbananen und Jams waren zu bekommen. Zu kaufen ist auch *kebab* (*suya*) nach orientalischer Art, ebenso Sandwiches, Fisch und Chips. Straßenspeisen von unterschiedlicher Qualität und Preis: Sie waren bequemer und preiswerter als wenn man selber gekocht hätte. Straßenspeisen sind bis heute ein Merkmal der Esskultur von Lagos.

### Die Verbesserung der hygienischen Verhältnisse

Eine bedeutende Veränderung in den Ernährungsgewohnheiten in Lagos ergab sich durch die verbesserte Nahrungshygiene. Schlachthöfe wurden gebaut und das Vieh, das zur Schlachtung bestimmt war, wurde gesundheitlich kontrolliert. Ebenso Marktplätze, Restaurants, Essbuden, Kneipen und auch Wohnhäuser. Diejenigen, die die vorgeschriebenen Vorschriften nicht einhielten, wurden mit Geldbußen bestraft. Durch die hygienischen Kontrollen wurde die Gesundheit der Menschen verbessert. Die Versorgung mit Trinkwasser und dessen ständige Qualitätskontrolle trug ebenfalls zur besseren Ernährung bei. 1910 wurde Lagos als eine der ersten Städte mit Trinkwasser versorgt, um durch verunreinigtes Wasser bedingte Krankheiten zu bekämpfen. Im allgemeinen entwickelte sich Lagos zu einer Stadt mit Vorbildcharakter. Vieles, was aus Lagos kam, wurde in den Provinzen als Zeichen der Zivilisation und Modernität nachgeahmt. Es entwickelte sich die sogenannte „*High Life*“-Kultur, bei der Essen, Trinken und Musik eine große Rolle spielen. Diese Kultur schaffte ein subjektives Wohlstandsgefühl. Es gab genügend für alle zu essen und zu trinken. Man konnte sogar wie die Europäer essen, wenn man wollte. Das erzeugte eine allgemeine Zuversicht, dass mit der Unabhängigkeit eine noch bessere Zeit herauf kommen würde.

### Armut und Importabhängigkeit

Der Kolonialismus hat zu einem Wandel der Ernährungsgewohnheiten in Westafrika geführt, zum Teil mit neuen Abhängigkeiten von Nahrungsmitteln fremder Herkunft. Noch heute kann man den Einfluss der britischen Kolonialherrschaft auf dem Gebiet der Ernährungskultur merken. Brot und Tee bleiben Bestandteil der Ernährung in den Ex-Kolonien. In Nigeria hat dies zu Folge, dass der Import von Weizenmehl,

Zucker und Milch stetig steigt.<sup>13</sup> Vor allem ist Reis jetzt das wichtigste Nahrungsmittel der städtischen Bevölkerung, er muss z. T. auch importiert werden. In dieser Ära der Globalisierung und des ungehemmten Freihandels ist Lagos mit Nahrungsmitteln unterschiedlicher Herkunft überschwemmt. Doch viele Menschen haben, wegen der schlechten wirtschaftlichen Lage kaum die Möglichkeit, daran teil zu haben. Der Versuch, die Importe durch einheimische Produktion zu ersetzen, scheint zum Scheitern verurteilt, wenn die Politiker kein Engagement zeigen, die Lage zu ändern. Für die meisten Menschen bleibt dann nur noch die Armut.

### Anmerkungen

<sup>1</sup> Bruce F. Johnston, *The Staple Food Economies of Western Tropical Africa*, Stanford: Stanford University Press 1958.

<sup>2</sup> William O. Jones, *Marketing Staple Food Crops in Tropical Africa*, Ithaca: Cornell University Press, 1972.

<sup>3</sup> Ayodeji Olukoju, „The Impact of British Colonialism on the Development of African Business in Colonial Lagos“, in Alusine Jalloh and Toyin Falola, *Black Business and Economic Power*, Rochester: University of Rochester Press, 2002: 176-198.

<sup>4</sup> J. B. Webster and A. A. Boahen, *The Revolutionary Years of West African History: West Africa Since 1800*, London: Longman, 1980.

<sup>5</sup> Jane Guyer, „Food, Cocoa and the Division of Labour by Sex in Two West African Societies“, *Comparative Study in Society and History*, 22 (1970): 355-73; Jane Guyer, „Female Farming and the Evolution of Food Production Patterns among the *Beti* of South Central Cameroon“, *Africa* 50 (1980): 341-56.

<sup>6</sup> E. K. Faluyi, „The Development of Agricultural Exports and Official Intervention in Produce Marketing“, in G. O. Ogunremi and E. K. Faluyi ed. *An Economic History of West Africa since 1750*, Ibadan: Rex Charles Publications, 1996, 167-180.

<sup>7</sup> Bruce M. Nicol, *Food and Health in the West African Colonies - A Report*, Lagos 1947.

<sup>8</sup> Bruce F. Johnston, *Staple Food Economies of Western Tropical Africa*, op.cit.: 169

<sup>9</sup> Eno Blankson Ikpe, *Food and Society in Nigeria: A History of Food Customs, Food Economy and Cultural Change 1900-1989*, Stuttgart: Franz Steiner, 1994.

<sup>10</sup> *Ibid.* 84-91

<sup>11</sup> Frederick Peddler, *Main Currents of West African History 1940-1978*, London: Macmillan 1979, 82.

<sup>12</sup> Jane Guyer, ed., *Feeding African Cities*, London: Manchester University Press, 1987.

<sup>13</sup> Hans-Otto Sano, *The Political Economy of Food in Nigeria 1960-1982: A Discussion on Peasant, State and the World Economy*, Uppsala: Scandinavian Institute of African Studies, 1983.

# Das *politische* Buch

## Wer handelt couragiert und warum?

Wolfgang Heuer

Couragiertes Handeln

Zu Klampen Verlag Lüneburg 2002.

359 Seiten, 24,- EUR

Zivilcourage ist ein Modewort geworden, von vielen gefordert, von wenigen praktiziert. Im öffentlichen Bewusstsein, in der Berichterstattung der Medien werden damit meist Situationen verbunden, in denen Bürger beherzt und mutig eingreifen sollen: wenn Rechtsradikale oder Skins Ausländer in der U-Bahn beschimpfen oder angreifen, wenn Frauen belästigt werden, wenn es Gewaltszenen auf der Straße oder auf dem Schulhof gibt. Meist denkt man an Täter-Opfer-Situationen, in denen schnelles, spontanes Eingreifen gefragt ist, und sei es, dass man „nur“ die Polizei holt oder andere um Mithilfe bittet. Hinsehen und nicht Wegschauen, Mitgefühl und Verantwortungsbereitschaft – und eben mutiges Eingreifen sind dann gefragt.

Diese aktuellen politischen Bezüge und besorgniserregenden Vorfälle, die sich in den letzten Jahren um Gewalt in der Öffentlichkeit, zumal auch in vielen Schulen abgespielt haben, sind ein zentrales Feld für Zivilcourage, Gewaltprävention und die Eindämmung des Rechtsextremismus, für die friedliche Regelung von Konflikten. Doch wir sollten nicht vergessen, dass Zivilcourage noch viel häufiger in Situationen gefragt ist, in denen keine Gewalt im Spiel ist oder Rechtsradikale auftreten. Es sind vielmehr die „ganz normalen“ Situationen des Alltags in der Familie, in der Schule, am Arbeitsplatz, im Verein, auf der Straße, aber auch in Verwaltungen und nicht zuletzt in der Politik, in denen Zivilcourage gefragt ist. Sie ist eine demokratische Tugend, wichtiger Bestandteil einer demokratischen politischen Kultur.

Wolfgang Heuer (Berlin) versteht in seiner umfangreichen Studie Zivilcourage ebenfalls als Alltagshandeln, das nicht notwendig politisch ist: Zivilcourage ist der „Mut zur abweichenden Meinung und Handlung und zugleich auch der Mut, die nicht immer vorhersehbaren Risiken und möglichen Nachteile in Kauf zu nehmen“ (S.11). Es ist „der Mut des Einzelnen, der sich in einer Minderheitenposition befindet. In der demokratischen Gesellschaft ist damit der Bürgermut gemeint.“ (S.10) „Wo die Abhängigkeit am stärksten, die Macht des Gegenüber am größten oder auch der Konsens der Mehrheit am geschlossensten ist, ist das Maß an Zivilcourage, das aufgebracht werden muss, entsprechend hoch. Zivilcourage bewegt sich also immer im Grenzbereich zwischen dem Erforderlichen und dem für den Einzelnen Möglichen.“ (S. 10/11) Zivilcourage ist jedoch keine dauerhafte, durchgängige Eigenschaft einer Person, sondern ein bestimmter Typ öffentlichen Handelns in fast allen Lebensbereichen.

Heuer fragt nun, warum bestimmte Menschen Zivilcourage zeigen, andere aber nicht: „Woher nehmen sie ihren Mut, was befähigt sie dazu und hindert andere?“ (S.12) Seine Studie beginnt mit einem Paukenschlag: „Die Ergebnisse unterscheiden sich stark ... von den gängigen Annahmen, bei denen Zivilcourage und Altruismus (weitgehend selbstloses Handeln zum Wohle anderer, G.M.) in eins gesetzt werden, moralische Gründe als Ursachen für couragiertes Handeln angeführt werden“ und dieses als „ein per se gutes und politisches Handeln interpretiert wird. All dies erweist sich als Ergebnis von Vorurteilen und unausgewiesenen Vorannahmen.“ (S. 13) Wie belegt er diesen Befund?

Heuer hat Anfang der 90er Jahre zunächst 35 ehemalige DDR-Bürger in einer ostdeutschen Stadt in offenen, sog. narrativen Interviews zu ihrem biographischen Erleben befragt. Es sind Menschen, die bereits in der Zeit zwischen 1980 und 1990 Mut zeigten, eine willkürliche Auswahl von „Angehörigen von oppositionellen Gruppen, Parteireformern, autonomen Jugendlichen und nicht Organisierten.“ (S. 13) Diese Interviews wurden mit Hilfe der Methodik der sog. rekonstruktiven Sozialforschung (R. Bohnsack) ausgewertet. Acht Personen wurden durch Fallvergleich und Typenbildung ausgewählt, alle kommen ausführlich zu Wort, ihre Aussagen werden intensiv interpretiert: drei Couragierte („ein unpolitischer Anarchist“, „eine christliche Moralistin“, eine ‚naive‘ Altruistin“), zwei Angepasste als Kontrast, sowie drei weitere, die stärker öffentlich und politisch gewirkt haben. (Leider erfahren wir nichts über die anderen 28 Personen, hier wären Tendenzen aus diesen Interviews auch im Sinne einer gewissen Breite der Urteilsbasis interessant gewesen.) Bemerkenswert sind Heuers Überlegungen zur Kunst der Interpretation solcher Texte, die er selber überzeugend demonstriert.

Nach Heuer wird zivilcouragiertes Handeln eher selten, wenn überhaupt von bewusst und rational gelernten, tief verankerten, moralischen Prinzipien geleitet. Vielmehr entspringt es primär ganz anderen Motiven, die dem biographisch gewachsenen *Habitus* des Einzelnen entsprechen. *Habitus* bezeichnet ein biographisch gewachsenes, persönliches Muster des Denkens, Fühlens und Handelns, das charakteristisch ist für eine Person. In dessen Rahmen handelt er/sie eher gewohnheitsmäßig (habituell), intuitiv und impulsiv, nicht primär abstrakt-rational, sondern entscheidet situativ und nur wenig reflektiert seiner „eigenen Wahrheit“ (S. 295) gemäß. Couragierte Menschen haben in ihrer Jugend oft Demütigungen und Erniedrigungen, aber auch Bestärkung, Zuwendung und einzelne Vorbilder fürsorglichen oder auch mutigen Handelns erlebt, die sie wesentlich geprägt haben. Aufgrund dieses *Habitus* gibt es

für den couragierten Menschen ein besonders starkes inneres Bedürfnis (S. 106, 293) nach Selbstübereinstimmung, Wahrung der persönlichen Integrität und des inneren Gleichgewichts. Motive und Art des Handelns bezeichnet Heuer als „arational“, „amoralisch“ und primär nicht-altruistisch. Amoralisch heißt nicht unmoralisch, sondern nicht von moralischen Normen bestimmt, und arational heißt nicht irrational oder unvernünftig. Ihr Leben, ihre Entscheidungen folgen „habituell geprägt“ (S. 294) persönlichen, durch Erfahrung gewachsenen „Maximen“ als Regeln für das eigene Handeln, für Selbstbild und Einstellungen. Couragierte Menschen handeln gemäß einer eigenen, personalen Logik, folgen also „nicht der Logik rationalen Schließens oder empirischen Urteilens“. Rationale und moralische Gesichtspunkte tauchen laut seiner Studie allenfalls im Nachhinein als Rechtfertigung auf. Die Sorge um die eigene Person überwiegt in der Regel die Fürsorge für andere. Zivilcouragiert Handelnde sind also, so Heuer, nicht altruistischer und mitfühlender eingestellt als andere, sie sind „kein ideales Gegenbild zu den nicht couragierten Menschen.“ (S. 294) Doch ein Mindestmaß an Empathie und Anerkennung anderer ist auch nach Heuer Voraussetzung von Zivilcourage. (S. 119) Der *Habitus* couragierter Menschen unterscheidet sich von anderen vor allem durch den „Grad der öffentlichen Verteidigung und Behauptung der eigenen Wahrheit“ und Integrität auch im öffentlichen Raum.“ (S. 295) Dennoch mache die Bindung allen Handelns an diesen *Habitus* das Leben keineswegs geradlinig und harmonisch, sondern eher „eingegatter, konfliktiver und somit wechselhafter und unabsehbarer“ (S. 294), als man gerade auch für couragierte Menschen gemeinhin annehme. Soweit die empirisch-interpretativen Kernthesen des Autors.

Doch nicht nur in der Studie von Heuer (S. 119-121), sondern auch in anderen wird deutlich, dass *in unterschiedlichem Maße* und *mit unterschiedlichem Gewicht*, mit unterschiedlichem *biographischen Hintergrund* und in anderen politisch-sozialen Kontexten *moralische* Überzeugungen und ethische Prinzipien durchaus eine wichtige Rolle spielen als Beweggrund für zivilcouragiertes Handeln – und zwar nicht nur in nachträglichen Begründungen, sondern als vorgängiges Handlungsmotiv, besonders bei Männern. Heuer interpretiert Zivilcourage als „habitualisiertes Alltagshandeln“ (S. 294), das sich am individuellen, biographisch gewachsenen *Habitus* orientiert. Zu fragen ist aber: Was bildet den „Inhalt“? Woran orientiert sich dieses habituelle Handeln, welche Maximen, welche real gelebten Werte kommen im beobachtbaren Handeln zum Ausdruck? Heuer selbst nennt an verschiedenen Stellen (S. 47-49, 119-121, 167-169,



192-196) vor allem diese „existentiellen Werte“ (S. 195): die eigene Würde, Selbstachtung und „Ehre“; die freie Entfaltung der Person, Selbstbestimmung, Meinungsfreiheit, Ehrlichkeit; Geborgenheit und emotionale Sicherheit; Anerkennung und Zugehörigkeit; auch politische Ziele wie Gerechtigkeit, politische Freiheit; durchaus auch, wenn auch nicht immer dominant „demokratische bzw. humane Werte“. (S. 119) Und nicht nur er hat herausgefunden, dass es für sozial mutiges Handeln außerdem eine Reihe nicht so „hochwertiger“, meist egozentrischer Beweggründe gibt wie z.B. rücksichtsloses Verfolgen eigener Interessen; überzogene oder zwanghafte Anti-Haltungen und Fixierungen; fremdbestimmte Moralnormen und Schuldgefühle; Sturheit, Rückständigkeit; Rache. (S. 192-194) Deshalb wendet er sich zu Recht gegen eine Idealisierung von couragiert Handelnden: sie seien weder in ihren Motiven noch in ihren Handlungsweisen anderen Menschen moralisch überlegen. Mit Heuer halte ich solche Motive für begrifflich und real vereinbar mit Zivilcourage, wenn solche egozentrischen Motive und illegitime Interessen *nicht dominieren*. Wo sie dies tun, kann man m.E. nicht mehr von Zivilcourage sprechen.

Davon zu unterscheiden ist jedoch jene Form von „Selbstsorge“ für die eigene Integrität, für den freien Ausdruck legitimer Anliegen und persönlicher Gefühle. Wieso sollten die von Heuer genannten Werte der Sorge um sich selbst nicht zu den humanen und demokratischen Werten gehören? Im Gegensatz zu ihm sehe ich dieses Streben nach Integrität und innerem Gleichgewicht als durchaus werthaltiges und in diesem Sinne moralisches Handeln. Fraglich ist schließlich auch, ob Heuers Konstruktion des Habitus mit den Begleitkonzepten des amoralischen und arationalen Handelns nicht selbst einer fraglichen theoretischen Engführung bzw. einer Überverallgemeinerung der spezifischen Befunde dieser Studie erliegt. Als Interviewer hat er durch das gewählte Format des narrativen Interviews darauf verzichtet, systematisch Situationen und Handlungsverläufe, und damit auch mögliche rationale und situative Momente, die nicht vom Habitus bestimmt sind, systematischer zu rekonstruieren. Umgekehrt erlaubt diese Form interessante Beobachtungen zur Dramaturgie des Erzählens (und Lebens), der Selbstkonzepte und der beiden Typen couragierter Menschen als „Tragiker“ in der Diktatur, als „Komiker“ in der Demokratie.

Heuers Buch enthält nicht nur die ausführlich dokumentierte und pointiert formulierte Interpretation der Interviews von acht typischen Personen. Er knüpft daran eine Fülle anregender, teilweise anspruchsvoller soziologisch-philosophischer Reflexionen. Sie sind für Politikwissenschaftler in mancher Hinsicht ebenso ungewöhnlich wie lesenswert, weil sie zwingen, einige gängige Begriffs- und Denkschemata, nicht nur über Zivilcourage gründlich zu überprüfen. An diesem Beispiel entwickelt Heuer eine Skizze für eine moderne *Theorie politischen Han-*

*delns*. Dazu sind in diesem Rahmen nur einige Stichworte möglich. Heuer kritisiert alle normativen Definitionen und die damit verbundenen überzogenen Ansprüche an Handlungsweisen und Menschen, bevor sie das Prädikat „zivilcouragiert“ verdienen. Er warnt davor (gelegentlich überzogen in der Kritik), den Begriff zu mythisieren, gleichsam außerhalb der Reichweite des Normalbürgers zu rücken. Ebenso hält er die Frage, wie man Zivilcourage erlernen kann, für höchst problematisch, weil man sie aufgrund ihrer habituellen Gebundenheit im Grunde nicht lernen, sondern nur vorhandene Neigungen verstärken könne. Denn der Habitus als fester Rahmen individuellen Handelns sei kaum beeinflussbar und habe sich auch im Zuge des Systemwechsels in Ostdeutschland meist nur wenig verändert. Allerdings könnte sich gerade dies nach nunmehr 12 Jahren Vereinigung (Heuers Interviews fanden Anfang der 90er Jahre statt) doch erheblich gewandelt haben. Auch ist zu fragen, ob politische Bildung in diesem Feld nicht doch mehr leisten kann, als Heuer annimmt. Schließlich halte ich es für legitim (und nicht verfälschend), wenn man nicht nur empirisch untersucht, welche Faktoren real wirksam sind im zivilcouragierten Handeln, sondern Zivilcourage wertbezogen versteht und dann fragt, wie wir wünschenswerte Verhaltensweisen fördern können.

Für Heuer ist nicht jedes couragierte Handeln auch schon politisches Handeln. Denn dies müsse bewusst, zielorientiert, zeitlich nach vorn orientiert, organisiert und auf den Erwerb oder den Erhalt von Macht gerichtet sein. Zivilcourage sei aber zunächst nur „zwischenmenschliches“, gesellschaftliches Handeln und nicht, wie viele Forscher und Publizisten meinten, per se schon politisch. Allerdings ist dies nur ein möglicher Politikbegriff von vielen. Heuer knüpft daran einige (gelegentlich etwas weit ausholende) theoretische Überlegungen über Politik und Moral, politisches Handeln in der Postmoderne und die Rolle von Zivilcourage in Demokratie und Diktatur. Es ist erstaunlich, was alles in diesem Thema drinsteckt – und Heuer gekonnt herausholt.

Gerade unter diesem Aspekt gewinnt das Buch zusätzlich an Interesse und Bedeutung für Leser in Ost und West. Denn Heuers Studie ist von der empirischen Basis her eine Studie über zivilcouragierte Menschen vor allem in der DDR vor 1990. Er charakterisiert treffend Bedingungen und Unterschiede für zivilcouragiertes Handeln in der DDR und der BRD. Die Lebensläufe der sechs couragierten Menschen lesen sich gerade im Westen besonders spannend, weil sie in ungewöhnlich offener (und anschließend einfühlsam gedeuteter) Weise die Innenansicht herausragender, aber dann doch wiederum „ganz normaler“ Menschen vermitteln – dies wiederum kontrastiert mit den Schilderungen von zwei Personen, die einen „Alltag ohne Zivilcourage“ gelebt haben. Allerdings wirft das Besondere dieser Lebensumstände und Biographien die Frage auf, ob nicht manche der verallgemeinernden Schlussfolgerungen und

theoretischen Überlegungen nicht doch angesichts der geringen Zahl der Fälle zu weit gehen und zu sehr vom ostdeutschen Kontext abstrahieren.

Heuers Studie ist die zweite größere qualitativ-empirische Studie zum Thema Zivilcourage. Die Lebensläufe und die Innenansichten couragierter Menschen sind in gut nachvollziehbaren Schritten präzise und sensibel interpretiert. Die Studie ist begrifflich und theoretisch außerordentlich reflektiert, eigenständig und stimmt nachdenklich, zumal wenn man an originellen politiktheoretischen und philosophischen Überlegungen interessiert ist. Man mag Heuer in einigen Punkten widersprechen. Doch wer wie der Rezensent schon selber eine solche qualitative Studie gemacht hat, weiß nicht nur den Aufwand, sondern vor allem die hohe Qualität der Interpretationen, die treffenden Charakterisierungen und die anregenden Reflexionen Heuers besonders zu schätzen. Wolfgang Heuer (und dem Verlag) ist zu einem theoretisch und empirisch kohärenten und rundum klugen Buch zu gratulieren. Gerd Meyer

### Familienpolitik

Max Wingen

Familienpolitische Denkanstöße

Sieben Abhandlungen

Vector Verlag Graftschaft, 291 S., 22 Euro

Max Wingen hat sich einen Namen als Statistiker, Bevölkerungswissenschaftler und Familienpolitiker gemacht, und das seit Jahrzehnten. Sehr früh schon hat er den Wandel der Familienstrukturen in der Bundesrepublik beschrieben und analysiert. Vor allem hat er immer wieder – kräftig abgestützt auf empirisches Material – auf den demografischen Wandel unserer Gesellschaft aufmerksam zu machen versucht, auf jenen Wandel, der gegenwärtig unseren sozialen Sicherungssystemen zu schaffen macht, und zwar mit steigender Tendenz. Man hat wohl zu wenig auf ihn gehört, und das rächt sich.

Seine Empfehlungen ruhen auf einem klaren weltanschaulichen Wertesystem, doch das macht ihn nicht einseitig, schon gar nicht blind. Davon zeugen die „sieben Abhandlungen“, die in der neuen Schriftenreihe „Connex – gesellschaftspolitische Studien“ der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt erschienen sind. Sie sind als „familienpolitische Anstöße“ gemeint – und entsprechend deklariert.

Hans-Georg Wehling

### Kommunale Frauenbeauftragte

Ingrid Alice Mayer

Frauenbeauftragte in der kommunalen Verwaltung

Eine Darstellung ihrer Rechte

Boorberg Verlag Stuttgart, 2. Überarbeitete Auflage 2002, 198 S., 21 Euro

Kommunale Frauenbeauftragte sind eine erwünschte Institution, die jedoch nicht überall vorhanden, auch nicht überall gesetzlich vorgeschrieben ist. Nicht einmal in den größeren Städten sind nicht flächendeckend vorzufinden, nicht zuletzt auch wegen Vorbehalten, die im einen

oder anderen Gemeinderat bestehen mögen.

Über die Rechtsstellung der kommunalen Frauenbeauftragten informiert umfassend und zuverlässig das Buch von *Ingrid Alice Mayer*, selbstverständlich auf dem neuesten Stand. Die Bandbreite der Themen reicht von der Frage des Akteneinsichtsrechts in Personalakten bis hin zur Frage der Vergütung. Wer konkrete Empfehlungen benötigt für eine entsprechende Ausgestaltung der Hauptsatzung, wird hier das Nötige finden. Der Anhang enthält nicht nur die Fundstellen der einschlägigen rechtlichen Vorschriften, die entsprechenden Passagen der Gemeinde- und Kreisordnungen, sondern auch das Bundesgleichstellungsgesetz.

Somit bietet diese Publikation von *Ingrid Alice Mayer* nicht nur das nötige Rüstzeug für kommunale Frauenbeauftragte, sondern ist in gleicher Weise nützlich für die Damen und Herren im Gemeinderat.

Hans-Georg Wehling

## Die politische Psychologie

### Erich Fromms

Gerd Meyer

Freiheit wovon, Freiheit wozu?

Politische Psychologie und Alternativen humanistischer Politik bei Erich Fromm

*Darstellung – Interpretation – Kritik.*  
Verlag Leske + Budrich, Opladen 2002

216 S., 19,80 Euro

Seit dem Erscheinen des Buches *Die Kunst des Lebens* (erstmals in deutsch im Jahre 1975) haben Legionen von Lehrerinnen und Lehrern unzählige Poesiealben mit gehaltvollen Zitaten aus eben jenem Buch geschmückt. In diesen gut gemeinten Entlehnungen kommt zumeist die Hoffnung zum Ausdruck, den pädagogisch Anvertrauten einen guten Rat für das zukünftige und „bessere Leben“ mit auf den Weg geben zu können. Ebenso wie *die Kunst des Lebens* wurde das Buch *Haben oder Sein* (1979) wenige Jahre später von Millionen von Leserinnen und Lesern fasziniert und bewegt verschlungen. Immerhin trafen Inhalte des Buches und die Art der Analysen zur Humanisierung und Demokratisierung unseres Lebens mit einer Zeitdiagnose zusammen, die ökologische, entwicklungs- und sicherheitspolitische Fragen zu „fundamentalen Problemen“ (*Wolfgang Hilligen*) erklärte.

Diese beiden Bücher kennzeichnen bis zum heutigen Datum die Rezeption von Erich Fromm in der bundesrepublikanischen Lesergemeinde und auch sein Bild im akademischen Betrieb. Als verständnisvoller Psychoanalytiker, als kluger Ratgeber und gar als ein anregender humanistischer Philosoph wird er immerhin geachtet. Gleichzeitig vermischt sich dieses wohlwollend gesonnene Bild mit abschätzenden Prädikaten. Häufig wird Fromm als naiver und utopischer Träumer, als Idealist und herablassend als „Lebensberater“ charakterisiert. Seine normativ orientierte Sozialpsychologie, seine Kritik am Kapitalismus und schließlich seine Gegenentwürfe von einem demokratischen Sozialismus gelten historisch als überholt und werden in den Bereich des Spekultativen verwiesen.

Überblickt man den Forschungsstand und die Veröffentlichungen, so kann man festhalten, dass es bisher keine größere Monographie gibt, die das politische Denken von Erich Fromm systematisch darstellt und zugleich kritisch erörtert. Mithin finden sich in der Literatur wenige aufschlussreiche Beiträge zur Analyse des Politischen bei Erich Fromm. Bisher gab es keine, dem neuen Buch des Tübinger Politikwissenschaftlers *Gerd Meyer* vergleichbare fundierte und informative Einführung in zentrale Aspekte der Analysen und Überlegungen Erich Fromms zur Politik. In durchaus kritischer Sympathie arbeitet Gerd Meyer die besonderen analytischen Zugänge Erich Fromms zum Politischen und den möglichen Ertrag für eine moderne politische Psychologie heraus. Die Darstellung, Interpretation und der systematische Aufriss des Gedankengebäudes von Fromm werden durch notwendige Differenzierungen und kritische Würdigungen ergänzt und abgerundet. Um es an dieser Stelle vorwegzunehmen: Die geschickte Komposition von Originalzitate, deren schlüssige Interpretation und die jeweiligen kritischen Erörterungen machen das Buch zu einem kurzweiligen und interessanten Lesevergnügen! Die insgesamt fünf Hauptkapitel des Buches entwickeln systematisch den Ansatz und die Kernaussagen Erich Fromms in zentralen Themenfeldern einer kritischen politischen Psychologie und Systemanalyse moderner Industriegesellschaften. Im ersten Hauptteil (S. 23–42) setzt Gerd Meyer mit dem Buch *Escape from Freedom* (1941) ein, weil Fromm in diesem Buch die wesentlichen Grundlagen seines politischen Denkens entwickelt: die Idee des Gesellschaftscharakters, insbesondere des autoritären Charakters als Grundlage des Faschismus, und seine Kritik konformistischer Anpassung in den westlichen Demokratien, die Verbindung von Systemanalyse und Gesellschaftskritik. Gerd Meyer arbeitet heraus, dass Fromm in seinen frühen Schriften ein bemerkenswert weites Demokratieverständnis entwickelt: „Demokratie wird nicht nur daran gemessen, wieviel ‚Freiheit von‘ (Hervorhebung im Original) auferlegten Zwängen gewährleistet, sondern auch inwieweit sie ‚Freiheit zu‘ einem wahren Selbstsein ermöglicht“ (S. 35). Erich Fromms Konzeption von realer Freiheit und Selbstentfaltung in einer demokratischen Gesellschaft ist komplex und gleichzeitig normativ-politisch anspruchsvoll, weil sie die innerpersönliche, die zwischenmenschliche sowie die gesamtgesellschaftliche Ebene umfasst und miteinander verbindet.

Um den analytischen Zugang von Erich Fromm für eine moderne politische Psychologie furchtbar werden zu lassen, wird im darauf folgenden Hauptteil das tiefenpsychologische Verständnis und der Stellenwert von Politik in Fromms Sozialpsychologie und Gesellschaftskritik erklärt. Das für das Verständnis von Erich Fromms Gedankengebäude zentrale und prägnant geschriebene Kapitel „Grundzüge einer politischen Psychologie: Gesellschaft – Charakter – Politik“ (S. 43–78) entwickelt die Grundzüge der politischen Psycholo-

gie Fromms: das Konzept des Gesellschaftscharakters und die verschiedenen Charakterorientierungen, einschließlich der so genannten sozio-politischen Orientierungen; die Entwicklung und vor allem die konstitutiven Strukturen und Prozesse, die zur Herausbildung, Reproduktion und Dominanz bestimmter Charakterstrukturen führen. *Gerd Meyer* zieht die Schlussfolgerung, dass die „Typologie von Charakterorientierungen und -zügen als ein strukturiertes, aber kategorial wie analytisch flexibles, für empirische Varianten und Wandlungen offenes Repertoire für die tiefenpsychologische Interpretation von Motiven und Verhaltensweisen auch im politischen Bereich“ (S. 67) verwendbar ist. Nach dieser Würdigung der spezifischen Leistungen des Ansatzes erfolgt – auch im Blick auf gegenwärtige Tendenzen in der Bundesrepublik – eine kritische Diskussion über Anspruch und Reichweite dieses Ansatzes, über Konstitution und Vermittlung des Gesellschaftscharakters und über den inneren Aufbau und die Verteilungsmuster von Charakterstrukturen. Lobenswert, dies sei auch erwähnt, ist die graphische „Übersetzung“ wesentlicher Inhalte in ein Schaubild (S. 65).

Das der Hauptüberschrift vorangestellte Zitat „Den Vorrang hat der Mensch“ kennzeichnet das zentrale Anliegen von Erich Fromm bei der Betrachtung moderner Gesellschaften, welches in dem Kapitel „Systemkritik und Alternativentwurf: Kapitalismus, Kommunismus und kommunitärer Sozialismus“ (S. 79–112) dargestellt wird. Ausgehend vom normativ geprägten Verständnis einer „seelisch gesunden Gesellschaft“ wird die Kritik des modernen Kapitalismus entfaltet: „der moderne Wohlfahrtsstaat und die Herrschaft der Bürokratie, die Vermarktung von Politik und die Manipulation des Wählers“ (S. 16). Auf dem Hintergrund dieser Kritik an kapitalistischen Systemen und der Kritik an der kommunistischen Sowjetunion entwickelte Fromm seinen Alternativentwurf eines kommunitären Sozialismus (vgl. S. 107ff.). Fromms Analyse des Kapitalismus ist vorrangig zu lesen als eine Analyse einer umfassenden Entfremdung des Menschen. Der Autor skizziert im weiteren Fortgang diejenigen Entfremdungen, die Erich Fromm im politischen Bereich ausgemacht hat und setzt sich in kritischen Anmerkungen mit dem Gehalt der von Fromm vorgebrachten Analysen und Argumente auseinander. Im Mittelpunkt des Kapitels „Bausteine für eine humane Gesellschaft: psychischer Wandel und demokratische Reformen“ (S. 113–162) werden nachfolgende Alternativentwürfe einer besseren Gesellschaft, in denen Fromm noch ausführlicher seine Vorstellungen von einer radikalen Humanisierung und Demokratisierung weiterentwickelt, erläutert. Wiederum werden die Realisierungschancen dargestellt und kritisch diskutiert.

Spannend ist das vorletzte Kapitel „Fortführung: Charakterstrukturen im Umbruch – zur Aktualität der politischen Psychologie Erich Fromms“ (S. 163–192). *Gerd Meyer*, ein ausgewiesener Experte für Strukturen und Transformationsprozesse

in Ostmitteleuropa, zeichnet in diesem Teil des Buches den „psycho-sozialen Wandel in der Perspektive der politischen Psychologie Fromms“ (S. 163) in Deutschland und Ostmitteleuropa nach 1989/90 nach. Die Untersuchung bedient sich des psychoanalytischen Charakterbegriffs und der Charaktertypologie, wie sie von Fromm entwickelt wurden, und wendet diese auf die Entwicklung von Charakterstrukturen von Ost- und Westdeutschen nach der Wende an. Die Pilotstudie zeigt in bemerkenswerter Art und Weise, wie die Kernaussagen und zentralen Bestandteile der Charaktertypologie von Fromm mit neuen Ansätzen in Methode und Interpretation angereichert - nutzbar gemacht werden können und genauestens Zusammenhänge im Sinne der Frommschen analytischen Sozialpsychologie aufzeigen. Spannend habe ich dieses Kapitel deshalb überschrieben, weil es Gerd Meyer nicht bei der bloßen Darstellung, Interpretation und Kritik belässt, sondern die Brauchbarkeit empirisch nachweist und die Maßlatte der politischen Wirklichkeit an das Gedankengebäude von Erich Fromm anlegt. In seinem Fazit gelingt es dem Autor, die noch heute wissenschaftlich anregenden und tragfähigen Aussagen (und natürlich auch Schriften) von Erich Fromm prägnant darzustellen. Ein wesentliches Verdienst ist dieses Buches ist es, dass Erich Fromms „Denken zur Sicherung und Weiterentwicklung von Freiheit und Demokratie“ (S. 193) herausgearbeitet wurde. Das Resümee verdeutlicht nochmals, dass Fromm kein distanzierter Zuschauer, sondern ein politisch engagierter Humanist war, dessen Denken sich auf den Schlüsselbegriff der politischen Entfremdung konzentrierte. Auf dieser Folie entwickelte Fromm seine „politische Psychologie der Freiheit, die auf die Aufhebung von Entfremdung in allen Lebensbereichen“ (S. 199) zielt. Nur so ist der radikale Humanismus von Fromm zu verstehen, Demokratie „als Mittel und Weg zu mehr Humanität in

der Gesellschaft wie im Leben des Einzelnen“ (S. 203) zu verstehen. Bei aller berechtigten Kritik, die der Autor an das Gedankengebäude von Fromm angelegt, ist in diesem Buch stets auch die Eigenart des politischen Denkens von Erich Fromm präsent. Deutlich wird, dass der Mensch Erich Fromm ein radikaler Kritiker, aber auch ein politischer Realist, ein mahnen-der Rufer und gleichzeitig hoffender Mensch, ein vorsichtiger Optimist und doch tiefer Skeptiker war. Dem vorliegenden Buch wünsche ich viele Leserinnen und Leser. *Siegfried Frech*

#### Islamismus ohne Zukunft?

*Gilles Kepel*

Das Schwarzbuch des Dschihad  
Aufstieg und Niedergang des Islamismus  
532 Seiten, 29,90 EUR  
Piper Verlag, München, 2002

Die Hauptthese des Buches von *Gilles Kepel*, einem französischen Soziologen und Islamexperten, dürfte viele überraschen. Er ist nämlich der Meinung, dass der Islamismus seinen Zenith schon lange überschritten hat und seit 1989 im Niedergang begriffen ist. Zu bedenken ist allerdings, dass sein Buch in Frankreich im Jahr 2000 erschien, also lange vor den Terroranschlägen vom 11. September vergangenen Jahres. Ist seine These also überholt? *Kepel* bestreitet das in dem Vorwort zur deutschen Ausgabe entschieden. Er sieht sich sogar bestätigt, weil doch die „apokalyptische Provokation“ gerade ein Zeichen der Schwäche sei, ein letzter Versuch, den Niedergang aufzuhalten. *Kepel* unterscheidet drei Phasen in der Geschichte des Islamismus. In der ersten, der Umschwungphase, die nach dem *Jom-Kippur-Krieg* von 1973 beginnt und mit der islamischen Revolution im Iran im Jahre 1979 endet, versucht Saudi-Arabien, mit Hilfe ihrer Finanzmacht eine weltumspannende ideelle Gemeinschaft der Muslime zu begründen und einen konservativ interpretierten Islam durchzusetzen.

Die zweite Phase ist eine der rasanten Expansion, aber auch der Verschärfung der inneren Widersprüche dieser Bewegung. Der Islamismus wird zum Hauptbezugspunkt der Debatten in den muslimischen Ländern. Die islamische Revolution ist ein Weckruf für viele Regierungen, die eine umfassende Islamisierungspolitik starten und dabei die ulema gegenüber den säkularen Intellektuellen aufwerten.

Mit dem Ende des Kalten Krieges beginnt die dritte Phase, die Phase des Niederganges. Sie wird durch die irakische Besetzung Kuweits im August 1990 ausgelöst. Die daraus folgende erzwungene Stationierung „ungläubiger“ Truppenverbände zerstört den Anspruch des saudischen Herrscherhauses, Hüter der heiligsten Stätten des Islam zu sein. Der Irak agitiert gegen die proamerikanischen Saudis, es kommt zur Spaltung des islamistischen Lagers.

Auch auf saudi-arabischem Boden entwickelt sich ein oppositioneller Islamismus gegen das saudische Regime. Die *Dschihadisten* gehen seit dem April 1992 nach Afghanistan. Während sich dieser *afghanische Dschihad* radikalisiert und zu einer terroristischen Bewegung transformiert, zerfallen islamistische Bewegungen in anderen Ländern.

Aus diesem Niedergang haben „die hellsten Köpfe unter den Islamisten“ – so *Kepel* – bereits ihre Lehre gezogen. Sie orientieren sich neu, berufen sich auf Demokratie und Menschenrechte und bemühen sich um eine Verständigung mit den säkularisierten Teilen der Mittelschicht. Am besten lässt sich dies zur Zeit im postislamistischen Iran beobachten.

Das Werk besticht durch seine Detailfülle und durch die insgesamt beeindruckende Aufarbeitung einer außergewöhnlich heterogenen und wandelbaren Bewegung. Nach der Lektüre wird man die Geschehnisse in den muslimischen Ländern seit Anfang der 70er Jahre mit anderen Augen sehen. *Andreas Ufen*



### Karl-Ulrich Templ 50 Jahre alt!

Am 5. November ist der stellvertretende Direktor der Landeszentrale 50 Jahre alt geworden. Just an diesem Tag fand eine wichtige Kuratoriumssitzung statt. Für Karl-Ulrich Templ war klar: Der Dienst rangiert vor den Festivitäten.

Seit Herr Templ stellvertretender Direktor der Landeszentrale ist – seit 1994 also –, hat er sich mit Leidenschaft in die Arbeit gestürzt. So hat er sich intensiv um das Thema „Neue Medien“ gekümmert. Wenn die Landeszentrale Baden-Württemberg inzwischen beachtlich im Internet vertreten ist, wenn sie mit Erfolg Online-Kursangebote präsentiert, dann ist das wesentlich mit sein Verdienst.

Über zwei Jahre hat er die Projektgruppe „LpB 21“ geleitet, deren Arbeitsergebnisse dazu beitragen sollen, dass die Landeszentrale zukunftsfähig bleibt und die Weichen richtig gestellt hat. Und darum hat sich der dienstliche Eifer am 5. November besonders gelohnt: Das Kuratorium stimmte den Vorschlägen der Projektgruppe einstimmig zu. Das war sicher ein Geburtstagsgeschenk besonderer Art.

Dank gebührt Karl-Ulrich Templ auch dafür, dass er aus voller Überzeugung den „Geist von Beutelsbach“ mitträgt und damit das Markenzeichen „Überparteilichkeit“ bei den Bürgerinnen und Bürgern unseres Landes mit verankern hilft.

Wir wünschen ihm gute Gesundheit und weiterhin Kraft, seine vielen Ideen zum Wohl unserer Demokratie zu realisieren.

Siegfried Schiele



# INHALTSÜBERSICHT

## 1. ZENTRALE THEMEN

### Heft 1/2: Bundestagswahlen in Deutschland

<i>Richard Hilmer</i>	Wer gewinnt die Bundestagswahl?	
<i>Ulrich Eith</i>	Lang- und kurzfristige Trends im Wahlverhalten	4
<i>Rainer-Olaf Schultze</i>	Bundestagswahl 1998: Ruck zur Mitte oder Gerechtigkeitslücke?	10
	Eine Bundestagswahl oder zwei?	
<i>Horst Glück</i>	Wählerverhalten in Deutschland Ost und Deutschland West	16
	Warum die Uhren manchmal anders gehen	
<i>Frank Bösch</i>	Politisch- Kulturelle Traditionen und ihre Bedeutung für Politik und Wahlverhalten	26
<i>Gerhard Hirscher</i>	Die CDU: Regeneration nach der Ära Kohl?	32
<i>Franz Walter</i>	Die Zukunft der CSU	38
<i>Eckhard Jesse</i>	Vom Wählerspagat zur „Neuen Mitte“: die SPD	44
<i>Peter März</i>	Die „Kleinen“ in der „Koalitionsdemokratie“	49
<i>Ulrich Sarcinelli</i>	Warum Kanzler und Kanzlerkandidaten aus den Ländern kommen	55
<i>Christop-E. Palmer/Wolfgang Hoderlein</i>	Repräsentieren, Kommunizieren, Mobilisieren – Regieren im Medienzeitalter	62
<i>Roland Sturm</i>	Wahlkampf und Wahlkampfstrategien	68
<i>Fred Ludwig Sepaintner</i>	Europa – kein Wahlkampfthema?	74
	50 Jahre Landtagswahlen in Baden-Württemberg	79

### Heft 3: Mobilität

<i>Marcus Steierwald</i>	Urbanität und Mobilität	107
<i>Gabriele Geiger</i>	Der Mensch als animal migrans	112
<i>Walter Vogt</i>	Was ist und welchen Sinn hat Mobilität?	118
<i>Hans-Jürgen Teuteberg</i>	Vom „Fernweh“ der Deutschen	127
<i>Kerstin Pauls und Sabine Mertens</i>	Die Zukunft nicht verbauen	134
<i>Hans-Ulrich Kopp</i>	Verkehr braucht Wege	141
<i>Jens Brenner</i>	Mobilität weltweit	147
<i>Willi Diez und Stefan Reindl</i>	Vom Automobilhersteller zum Mobilitätsanbieter	153
<i>Dieter Klumpp</i>	Visionen und Realitäten in der Mobilitätsdiskussion	161

### Heft 4: Nahrungskultur

<i>Hans-Jürgen Teuteberg</i>	Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur	179
<i>Jutta Grüne</i>	Staatliche Lebensmittelüberwachung in Deutschland	188
<i>Peter Lesniczak</i>	Ländliche Kost und städtische Küche	193
<i>Sabine Merta</i>	„Weg mit dem Fett“	200
<i>Kirsten Schlegel-Matthies</i>	„Liebe geht durch den Magen“	208
<i>Heinrich Tappe</i>	Alkoholverbrauch in Deutschland	213
<i>Gunther Hirschfelder</i>	Der Mythos vom Elendstrinken	219
<i>Jörg Vögele</i>	Säuglingsernährung und Stillpropaganda	226
<i>Brigitte Schmid</i>	Küche und ethnische Identität	233
<i>Ulrike Thoms</i>	Essen in der Arbeitswelt	238
<i>Ulrike Thoms</i>	Krankenhauskost	243
<i>Karl-Peter Ellerbrock</i>	Die Lebensmittelindustrie als Vorreiter der modernen Marktwirtschaft	247
<i>Peter Lummel</i>	Berlins nimmersatter Riesenbauch	252
<i>Eno Blankson Ikpe</i>	„Essen wie die Zivilisierten“	259

## 2. BUCHBESPRECHUNGEN

<i>Hans-Werner Wehling/Birgit Sattler</i>	Der Fischer Atlas Deutschland Umwelt Politik Wirtschaft Kultur	90
<i>Peter März</i>	An der Spitze der Macht. Kanzlerschaften und Wettbewerber in Deutschland	90
<i>Gerhard Hirscher/Karlheinz Korte (Hrsg.)</i>	Aufstieg und Fall von Regierungen. Machterwerb und Machterosion in westlichen Demokratien	94
<i>Europäisches Zentrum für Föderalismus-Forschung</i>	Jahrbuch des Föderalismus 2000 und Jahrbuch des Föderalismus 2001	95
<i>Otmar Jung und Franz-Ludwig Knemeyer</i>	Im Blickpunkt: Direkte Demokratie	97
<i>Bassam Tibi</i>	Europa ohne Identität? Leitkultur oder Wertebeliebigkeit	98
<i>Ulla Hahn</i>	Das verborgene Wort	99
<i>Uwe Soukup</i>	Ich bin nun mal Deutscher – Sebastian Haffner. Eine Biografie	100