

Die Ernährung städtischer Arbeiter in Baden an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert Monotone Einheit oder integrative Vielheit?

Von Uwe Spiekermann

„Gehen Sie oft in den Wald? Was denken Sie, wenn Sie auf dem Waldboden liegen, ringsherum tiefe Einsamkeit?“ Das wurden zwischen 1907 und 1911 Tausende von Arbeitern gefragt, und ihre Antworten entsprachen nicht dem bürgerlichen Bildungskanon. Sie bevorzugten klare Prosa, ihre Antworten waren bestimmt durch ihre materielle Lage: „Hätte ich nur keine Nahrungssorgen.“ – „An etwas Gutes zu essen und zu trinken, und wenn ich's dann nur immer so haben könnte.“ – Oder aber: „Ich gehe nur in den Wald, um Pilze und Beeren zu sammeln.“¹ Ernährung war für diese Arbeiter offenkundig keine abstraktes Problem, sondern eine konkrete Magenfrage. Die Sorge um das tägliche Brot, das kleine Glück des wohligen Sittens, die stete Angst, nicht satt zu werden, all dies war alltagsbegleitend, alltagsbestimmend. Wie aber war dieser Alltag beschaffen, was war entscheidend, was war kennzeichnend für die Ernährung *der* Arbeiter um die Jahrhundertwende?²

Eine Antwort auf diese Frage ist nur schrittweise möglich. Im folgenden wird es zunächst darum gehen, die Ernährung der uns fremden Arbeiter der Jahrhundertwende in ihrer durchschnittlichen, in ihrer „normalen“ Form zu erfassen. Nur eine derartige künstliche Rekonstruktion kann die Folie bieten, vor deren Hintergrund sich dann das Besondere als Besonderes erweist, vor dem sich dann Fragen nach individuellen Abweichungen, nach individuellen Wahrnehmungen, Erfahrungen und Handlungsmustern präzisieren und beantworten lassen. Daher wird den Leserinnen und Lesern anfangs schwere Kost zugemutet werden, nämlich die Ergebnisse einer statistischen Analyse von insgesamt 323 Arbeiterhaushaltsrechnungen des Zeitraums 1886 bis 1937. Haushaltsrechnungen sind private Aufzeichnungen der Ausgaben und gekauften Mengen einzelner Haushalte.³ Sie sind in Form gepreßte Selbstzeugnisse des Ernährungshandelns, sie geben

1 Adolf Levenstein, Die Arbeiterfrage. Mit besonderer Berücksichtigung der sozialpsychologischen Seite des modernen Großbetriebes und der psycho-physischen Einwirkungen auf die Arbeiter, München 1912, S. 365, S. 379 und S. 372. Zu Levenstein vgl. Klaus M. Beyer, „Individuum“ und „Gemeinschaft“ – Adolf Levenstein und die Anfänge der sozialpsychologischen Urfrage in der arbeitspsychologischen Forschung, in: IWK, Jg. 24 (1988), H. 2, S. 157–171.

2 In der Forschung wird die Ernährung der Arbeiter sehr unterschiedlich eingeschätzt, vgl. beispielhaft Hans-Jürgen Teuteberg, Wie ernährten sich Arbeiter im Kaiserreich?, in: Lebensstandard und Lebensgestaltung deutscher Arbeiter und Handwerker. Hrsg. von Werner Conze und Ulrich Engelhardt, Stuttgart 1981, S. 57–73; Alf Lüdtke, Hunger, Essens-„Genuß“ und Politik bei Fabrikarbeitern und Arbeiterinnen. Beispiele aus dem rheinisch-westfälischen Industriegebiet, 1910–1940, in: Sozialwissenschaftliche Informationen für Unterricht und Studium, Jg. 14 (1985), S. 118–126.

3 Zur Geschichte bzw. den methodischen Problemen der Quellengattung vgl. Uwe Spiekermann, Haushaltsrechnungen als Quellen der Ernährungsgeschichte. Überblick und methodischer Problemaufriß, in:

in:
**Internationale Wissenschaftliche Korrespondenz zur Geschichte
der deutschen Arbeiterbewegung 32, 1996 (1997), 453-483.**

Auskunft über die materielle Kultur des Arbeiterhaushalts, allerdings nur, wenn man nicht – wie in der Forschung üblich – bei Ausgaben bzw. Preisangaben stehenbleibt, sondern sich auch den eingekauften und größtenteils verzehrten Mengen zuwendet.⁴ Diese Informationen ermöglichen es dann in einem zweiten Schritt, ausgewählte Differenzierungsmuster aufzugreifen, um so die Durchschnittswerte als solche zu befragen. Unterschiede zwischen den Einzelbudgets, zwischen Stadt und Land sowie innerhalb der ausgewählten Region werden hier diskutiert. Danach wird ein kurzer Blick auf die hinter den Nahrungsmitteln stehenden Mahlzeitsysteme und Speisen geworfen, um schließlich die innerfamiliäre Differenzierung, die Nahrung/Ernährung von Individuen zu betrachten. Im dritten und letzten Schritt gilt es schließlich, die Einzelergebnisse zu generalen Aussagen über die Einheit und Entwicklung der Ernährung städtischer Arbeiter in Baden um die Jahrhundertwende zu verichten.

Das Großherzogtum Baden wurde aus zwei Gründen gewählt. Zum einen ist Ernährung ein eindeutig kulturellräumliches Phänomen. Durchschnittswerte auf nationaler Ebene

[Fortv. von Anm. 3]

Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumverhaltensberichte und Autobiographien in der Diskussion. Hrg. von Dirk Reinhardt, Uwe Spiekermann und Ulrike Thoms, Frankfurt a. M., u. a. 1993, S. 51–85; Uwe Spiekermann, Haushaltsrechnungen als Schlüssel zum Familienleben? Ein historischer Rückblick, in: Hauswirtschaft und Wissenschaft, Jg. 42 (1994), S. 154–160.

4 Es handelt sich um folgende Erhebungen: The First Annual Report of the Commissioner of Labor, March, 1886; Industrial Depressions, Washington 1886 (Erhebungsjahr 1886); Die sociale Lage der Cigarrenarbeiter im Großherzogtum Baden, Beläge zum Jahresbericht des Großh. badischen Fabrikinspektors für das Jahr 1889, Hrg. i. A. des Großherzoglichen Ministeriums des Innern, Karlsruhe 1890 (1889); Max May, Zehn Arbeiter-Budgets, Zehn Arbeiter-Budgets, deren sieben nur mit Zuschüssen des Arbeitgeberbalancieren. Ein Beitrag zur Frage der Arbeiterwohlstands-Einrichtungen, Berlin 1891 (1890a); Friedrich Wüsthoffer, Die sociale Lage der Fabrikarbeiter in Mannheim und dessen nächster Umgebung, Hrg. i. A. des Großh. Ministeriums des Innern, Karlsruhe 1891 (1890b); Walter Abtsdorff, Beiträge zur Sozialstatistik der Deutschen Buchdrucker, Tübingen und Leipzig 1900 (1897); Lage der Arbeiter und Tagelohn-Bediensteten bei der Großh. Badischen Staatsbahn. Zusammenge stellt und bearbeitet vom I. Vorstand des Verbandes bad. Eisenbahnbediensteten, Karlsruhe 1900 (1899a); Die sociale Lage der Porzthemer Bijouteriearbeiter, Bericht, erstattet an das Großherzogliche Ministerium des Innern u. hg. v. d. Großherzoglich Badischen Fabrikinspektion, Bearb. von [Rudolf] Fuchs, Karlsruhe 1901 (1899b); [Rudolf] Fuchs, Die Verhältnisse der Industriearbeiter in 17 Landgemeinden bei Karlsruhe, Bericht, erstattet an das Großherzogliche Ministerium des Innern u. hg. v. d. Großherzoglich Badischen Fabrikinspektion, Karlsruhe 1904 (1901); Jahresbericht der Großherzoglich Badischen Fabrikinspektion für das Jahr 1903, Karlsruhe 1904 (1902/03); Heinrich Feurstein, Lohn und Lebenshaltung der Uhrenfabrikarbeiter des badischen Schwarzwaldes. Eine sozialökonomische Untersuchung, Karlsruhe 1905 (1903/04); Karl Bittmann, Haus-Industrie und Heimarbeit im Großherzogtum Baden zu Anfang des XX. Jahrhunderts, Bericht an das Großherzoglich Badische Ministerium des Innern, Karlsruhe 1907 (1906); Erhebung von Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reich, im Kaiserlichen Statistischen Amt, Abteilung für Arbeiterstatistik, Berlin 1909 (1907/08); 320 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern, Bearb. u. hrg. vom Vorstand des Deutschen Metallarbeiter-Verbandes, Stuttgart 1909 (1908); Föhlich, Die wirtschaftliche Lage der Arbeiter in 35 Mannheimer Fabriken, in: Jahres-Bericht der Großherzoglich Badischen Fabrik-Inspektion für das Jahr 1910, Karlsruhe 1911, S. 79–131 (1910); 259 deutsche Haushaltsrechnungsbücher, geführt von Abonnenten der Zeitschrift *Nach Feierabend* in den Jahren 1911–1913, Bearb. von Alois Krziza, Leipzig 1915 (1911/12); Karl Bittmann, Arbeiterhaushalt und Tenierung, Jena 1914 (1912/13); Die Lebenshaltung von 2000 Arbeiter-, Angestellten- und Beamtenhaushaltungen, Erhebung von Wirtschaftsrechnungen im Deutschen Reich vom Jahre 1927/28, T. II: Einzahlhaushaltungen, Bearb. im Statistischen Reichsanstalt, Berlin 1933 (1927/28); Verbrauch in Arbeiterhaushaltungen 1937, T. I: Einzelhaushalte, Stuttgart und Mainz 1960 (1937). Sämtliche Budgets wurden vereinheitlicht und auf Vollpersonen umgerechnet (Kinder unter 14 Jahren = 50, Frauen ab 14 = 90, Mann ab 14 = 100).

sind für Aussagen über historisches Ernährungsverhalten nur selten sinnvoll.⁵ Zum anderen handelt es sich bei Baden zwar um ein politisches Kunstprodukt der napoleonischen Ära, doch legen die Untersuchungen im Rahmen des Volkskundatlasses um 1930 eine im bäuerlichen Milieu eher einheitliche Ernährungsweise nahe,⁶ die im übrigen nicht in der anderweitig so häufig betonten schwäbischen Küche aufging.⁷ Ob es ebenfalls eine derartig einheitliche Arbeiterkost gegeben hat, wodurch sie charakterisiert war und inwieweit sie Gestaltungsraum für den einzelnen bot, wird im folgenden zu beantworten sein. Dabei zwingt die besondere, durch die enge Verbindung von Stadt und Land, von industrieller Haupt- und landwirtschaftlicher Nebenberufstätigkeit geprägte Arbeiterschaft Badens zu einer relativ breit gefächerten Definition des Begriffs städtischer Arbeiter: „städtisch“ bezieht sich auf den Sitz der Arbeitsstätte (> 2000 Einwohner), „Arbeiter“ lediglich auf die entsprechende Erwerbsklasse.

1 Ernährungsausgaben und Verzehrsmuster städtischer badischer Arbeiter 1886–1937

Die *Ernährungsausgaben* bildeten im gesamten Untersuchungszeitraum den mit Abstand bedeutendsten Posten im Arbeiterhaushalt (vgl. Anhang, S. 475, Tabelle 1). Allerdings sank ihr relativer Anteil beachtlich. Wurden zu Beginn der 1890er Jahre etwa 60 Prozent der Gesamtausgaben für Lebensmittel aufgewendet, lag ihr Anteil in den 1920er Jahren bei ca. 45 Prozent. Angesichts der vor dem Ersten Weltkrieg deutlich wachsenden Realeinkommen überrast dies nicht. Denn gemäß dem Engelschen Gesetz gibt es ein umgekehrt proportionales Verhältnis zwischen Einkommenshöhe und Ernährungsausgaben, kurz: Je besser die finanzielle Lage, desto geringer sind die relativen Ernährungsausgaben. Das Grundbedürfnis Ernährung muß auch bei geringem Einkommen befriedigt werden, erst bei höherem Einkommen können weniger elementare Konsumfelder berücksichtigt werden.⁸ Die badischen Arbeiter lagen damit im Trend der Zeit, und dennoch sind zwei Punkte festzuhalten:

1. Die Höhe der prozentualen Ernährungsausgaben lag allgemein leicht unter den Durchschnittswerten der meisten anderen deutschen Regionen, ein Ausdruck des (auch

5 Belege, Daten und Karten hierzu in Uwe Spiekermann, Regionale Verzehrsmuster als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900–1940, in: Essen und kulturelle Identität, Europäische Perspektiven, Hrg. von Hans Jürgen Teutberg, Gerhard Neumann und Alois Werlacher, Berlin 1997, S. 247–282.

6 Vgl. Günter Wisgelmann, Historische Grundfragen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa, in: *Alle Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung*, Hrg. von Sigrid Wegemann, Frankfurt a. M. 1990, S. 4–15. Kennzeichen waren u. a. die zwischen Kaffee bzw. Suppe variiende erste Morgenmahlzeit, die Würzung des Brotes mit Kümmel, der französische Einfluß auf die Küche (Kotlett im Hochzeitsmahl), das Schmelzen der Hausbutter zum Konservieren und die Verwendung des Salates als Festmahlszeit.

7 So bei Martin Wähler, Die deutsche Volksnahrung, in: *Handbuch der Deutschen Volkskunde*, Bd. 3, Hrg. von Wilhelm Peßler, Potsdam [1938], S. 140–155, hier S. 150.

8 Dessen Grundannahme lautet, „daß je ärmer eine Familie ist, einen desto größeren Anteil von der Gesamtausgabe muß zur Beschaffung der Nahrung aufgewendet werden ...“ (Ernst Engel, Die vorhersehenden Gewerbezweige in den Gerichtsämtern mit Beziehung auf die Produktions- und Consumtionsverhältnisse des Königreichs Sachsen. II. Das Gesetz der Dichtigkeit, in: *Zeitschrift des Statistischen Bureaus des Königl. Sächs. Ministeriums des Innern*, Jg. 3 [1857], S. 153–182, hier S. 169).

eingedenk der Zigarrenindustrie) überdurchschnittlichen Lohnniveaus.⁹ Dieser Vorsprung war kurz nach der Jahrhundertwende am ausgeprägtesten, am Ende des Untersuchungszeitraums am geringsten.

2. Die relativ schwindende Bedeutung der Ernährungsausgaben unterschied die städtischen Arbeiter deutlich von der (klein)bäuerlichen Bevölkerung Badens. Nach den landwirtschaftlichen Erhebungen von 1883 nutzten die Bauern ihre wachsenden Geldeinnahmen nämlich überproportional zum Kauf von Nahrungs- und Genußmitteln und senkten erst deutlich später ihre Ausgabenanteile. Anders ausgedrückt: Im Gegensatz zu den Bauern handelten die Arbeiter im Sinne der ökonomischen Rationalität einer urbanen und industriellen Welt, für die das Engelseche Gesetz einzig galt. Trotz tendenziell steigender Mietausgaben gewann das Arbeiterbudget so einen sehr bescheidenen Spielraum für sog. Kulturbedürfnisse: die Arbeiter konnten etwas sparen, Versicherungen abschließen, sich geringen Eigenbesitz schaffen oder aber ihre Bildungs- und Erholungsausgaben steigern.

Diese relative Entwicklung der Ausgaben plantiert jedoch mögliche Umschichtungen innerhalb des Arbeiterbudgets. Hauptindikator hierfür ist das *Verhältnis animalischer und vegetabilischer Nahrungsmittel*. Obwohl die anfangs teilweise hohen Werte für „Sonstiges“, d. h. „Kaufmannsartikel“, „Konsumvereinswaren“ oder auswärtige „Zehrung“, die Datenqualität beeinflussen, ist die Grundtendenz eindeutig. Die Ausgaben für animalische und vegetabilische Nahrungsmittel standen in einem Scherenverhältnis, welches sich tendenziell zugunsten der animalischen Produkte öffnete. Den eigentlichen Wendepunkt bildete die direkte Jahrhundertwende. Offenbar wurden die Reallohnzuwächse mit leichten Zeitverzögerungen für den Verzehr hochwertiger und konzentrierter Eiweiß- und Geschmackssträger verwandt. Um so bemerkenswerter ist jedoch die im Vergleich zu anderen Regionen konstant hohe Bedeutung der vegetabilischen Nahrung, die während der Fett- und Fleischlücke der NS-Zeit wieder dominant wurde. Die Ernährung der badischen Arbeiter wich hier klar vom nationalen Trend der Haushaltsrechnungshebungen 1927/28 und 1937 ab und fiel – bei deutlich reduzierten Genußmittelausgaben – auf ein Budgetmuster zurück, wie es direkt vor der Jahrhundertwende üblich war.

Die Veränderungen werden deutlicher, betrachtet man die einzelnen Nahrungsmittel. Zuerst ein Blick auf *Fleisch und Fleischwaren*, die insgesamt wohl begehrteste Produktpalette (vgl. Anhang, S. 476, S. 479 und S. 480, Tabelle 2, 3, 5 und 6): Deutlich erkennbar sind Unterschiede zwischen Ausgaben und Mengen. Während die relativen Ausgaben stetig und recht kontinuierlich zunahmen, stagnierte der tägliche Verbrauch pro Vollperson bei knapp 100 Gramm pro Tag. Die Arbeiter nahmen also zunehmende Ausgaben in Kauf, um einen schon sehr früh erlangten Standardverzehr zu behaupten. Und dennoch lag der Pro-Kopf-Konsum der Arbeiter bei nur knapp der Hälfte der Menge, die nach der Pro-Kopf-Statistik badischer Großstädte durchschnittlich konsumiert wurde.¹⁰ Dieser soziale Minderkonsum wurde zu keiner Zeit entscheidend durchbrochen.

9 Vgl. Adam Müller, Reallohn vor und nach dem Kriege in Süddeutschland unter besonderer Berücksichtigung der Arbeitsmärkte im Mannheim-Ludwigsfelder Wirtschaftsgebiet, WiSo Diss., Frankfurt a. M. 1930.

10 Vgl. Paul Brandt, Die Fleischversorgung von Karlsruhe, Mannheim und Ludwigsbalden a. Rh., Phil. Diss., Karlsruhe 1908, S. 99–107. Der direkte Vergleich von Haushaltsrechnungsdaten und solchen der

Das wird noch deutlicher, betrachtet man die innere Struktur des Fleisch- und Fleischwarenkonsums: auch hier unterscheidet sich das Bild der Ausgaben deutlich von dem der verzehrten Mengen. Während die Ausgabenanteile ein tendenziell konstantes $\frac{2}{3}$ - $\frac{1}{3}$ -Verhältnis zwischen Fleisch und Wurst nahelegen, welches sich erst gegen Ende auflöst, zeigen die Mengen schon wesentlich früher eine gegenläufige Tendenz: der Konsum von Fleisch nahm ab, der von Wurst stieg an.¹¹ Doch auch der Fleischkonsum selbst veränderte sich. Die wenigen tief differenzierten Budgets überzeichnen möglicherweise, doch sie belegen zweierlei: Zum einen nahm die Bedeutung des Rindfleischs tendenziell ab, auch wenn das billige Gelfrierfleisch diesen Trend in den 1920er Jahren abflachte. Rindfleisch wurde in erster Linie für Fleischsuppen benötigt und anschließend als Suppenfleisch separat verzehrt. Braten wurde nur selten gegessen.¹² Die abnehmende Bedeutung der Suppen, vor allem der Abendsuppen, schlug hier deutlich zu Buche. Zum anderen wurde dieser Rückgang nicht durch den vermehrten Verzehr des zumeist teureren Schweinefleischs kompensiert. Auch dieser nahm tendenziell ab, blieb bestenfalls gleich, während andere Fleischarten, vor allem das billige Hackfleisch größere Bedeutung gewannen. Insgesamt läßt sich also bei grundsätzlicher mengenmäßiger Stabilität von Fleisch und Fleischwaren eine wachsende Bedeutung billigerer Produkte seit der Jahrhundertwende feststellen. Die überdurchschnittlich wachsenden Kosten dieser Nahrungsmittel wurden kaum durch Mengen-, sondern durch Qualitätseinbußen kompensiert.

Eine andere Entwicklung zeigen auf den ersten Blick die *Fette*, die ebenfalls wichtige Geschmackssträger waren (Vgl. Anhang, S. 477 und S. 479, Tabelle 3 und 5): Während die Geldaufwendungen bei ungefähr acht Prozent der Nahrungsausgaben relativ konstant verharrten, stieg der Fettverbrauch mengenmäßig von 30 auf 40 Gramm pro Tag und Vollperson an. Im Vergleich zu Nord-, Mittel- und Ostdeutschland blieb die badische Arbeiterkost aber dennoch relativ fettarm. Hinter der Scherenbewegung zwischen Ausgaben und Mengen stand allerdings keine generelle Verbilligung, sondern ein tiefgreifender Umschichtungsprozeß zwischen verschiedenen Fettarten. Es lassen sich zwei Phasen unterscheiden, die aus den aggregierten Daten nur teilweise hervorgehen, aber durch zusätzliche Beschreibungen in den Budgets gestützt werden: Zuerst verlor Butter seit Beginn des Jahrhunderts ihre dominante Stellung, während animalische Fette, vor allem Schmalz, und pflanzliche Öle stärkeres Gewicht erhielten. Erst kurz vor dem Ersten Weltkrieg begann dann der Aufstieg der billigeren Margarine, die sich jedoch erst in den 1920er Jahren eine wichtige Rolle im Arbeiterhaushalt eroberte.¹³ Diese Entwicklung läßt

[Ferte von Ann. 10]

Verbrauchsstatistik ist nur bedingt aussagefähig, sind letztere doch durchweg überhöht. Vgl. [Carl] v. Tyszka, Zur Methodik der Statistik der Ernährung, in: Allgemeines Statistisches Archiv, Bd. 24 (1934/35), S. 398–415, vor allem S. 400–401.

11 Während die Arbeiter vor dem Ersten Weltkrieg auf die verschiedenen Fleischsorten vor allem mit Qualitätsverschlechterungen (Friebankfleisch) und vermehrtem Konsum billiger Fleischsorten (Hammei, Piel) reagierten, nahmen in der Weimarer Republik die Fleischmengen insgesamt ab. Eine detaillierte Schilderung der Mannheimer Konsummuster findet sich in: Cost of Living in German Towns, London 1908, S. 347–348.

12 Jahresbericht des Bad. Gewerbeaufsichtsamtes und des Bad. Bergamtes für das Jahr 1925, Karlsruhe 1926, S. 135.

13 Aufgrund der Preis-Mengen-Relation ist Skepsis gegenüber Föllisch. Die wirtschaftliche Lage ... S. 122, angebracht: „Der Konsum von fetterartigen Nahrungsmitteln ist völlig gleich geblieben, doch sind nach

sich analog für Nürnberger und Münchner Arbeiter nachweisen.¹⁴ In Baden mag hier insbesondere die Gewohnheit entscheidend gewesen sein, Brot trocken, d. h. ohne Fett aufstrich, zu essen. Margarine blieb lange Zeit eine Art Notfett, dem die süddeutschen Arbeiter eher distanziert gegenüberstanden. Erst die geschmacklichen Verbesserungen in den 1920er Jahren ließen Margarine in breiterem Umfang in den Arbeiterhaushalt eindringen, wobei bezeichnenderweise Arbeitslosenhaushalte stets einen weit überdurchschnittlichen Margarinekonsum aufwiesen.¹⁵

Wird damit die vielfach behauptete frühe Bedeutung der Margarine für den badischen Arbeiterhaushalt widerlegt, so zeigt sich zugleich, daß die generelle Geringsschätzung der Milch für die Arbeiterkost im Südwesten sicher nicht haltbar ist.¹⁶ Hauptgrund dieses Klischees ist eine verfehlte Gleichsetzung der normativen Bewertung der Milch mit ihrem faktischen Konsum. Milch war keineswegs nur eine Säuglings- und Kleinkindernahrung, sondern auch ein wichtiges Getränk des erwachsenen Arbeiters, stärker noch der erwachsenen Arbeiterin. blieb der Fleisch-, Fleischwaren- und Fettkonsum hinter dem durchschnittlichen badischen Pro-Kopf-Konsum zurück, so lag der Milchverbrauch mit täglich einem halben Liter leicht darüber. Hier spielte die eigene Kuh, die eigene Ziege eine nicht zu unterschätzende Rolle, wengleich der noch steigende Konsum nur vor dem Hintergrund leistungsfähiger Molkereigenossenschaften und vor allem eines rationalisierten Handelsnetzes zu sehen ist, so daß auch der mehrfache Zusammenbruch der städtischen Milchversorgung zwischen 1917 und 1923 keinen langfristigen Minderkonsum innerhalb der Arbeiterschaft hervorrief.¹⁷ Der leicht überdurchschnittliche Milchkonsum ist um so bemerkenswerter, als Baden während des gesamten Zeitraums ohnehin die höchsten deutschen Milchkonsumwerte hatte.¹⁸ Nicht zu vergessen ist allerdings, daß Milch nicht nur getrunken, sondern häufig auch als Sauer- oder Dickmilch genossen wurde,

[Fortv. von Anm. 13]

Angaben der Beiträge an die Stelle von Butter vorwiegend deren Ersatzmittel Margarine und Pflanzenbutter getreten.“

14 Vgl. Dörthe Stockhaus, „Aber mir sind trotzdem seit worden mit unserer Suppe.“ Nürnberger Arbeiterkost um die Jahrhundertwende, in: Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg, Bd. 81 (1994), S. 243–272, hier S. 258–259.

15 Vgl. etwa die Mannheimer Untersuchungen in: Jahresbericht des Bad. Gewerbeaufsichtsamtes ... 1925, S. 154–167. Zum räumlich differenzierten Innovationsprozess der Margarine vgl. Uwe Spiekermann, Regionale Verzehrsunterschiede ... S. 266–267.

16 Auch wenn der Kuhmilchkonsum absolut dominierte, spielte selbstproduzierte Ziegenmilch eine nicht unbedeutende Rolle. Vgl. Rudolf Fuchs, Die Verhältnisse ... S. 112.

17 Zur Struktur der Milchversorgung vgl. Georg Berg, Die Milchversorgung der Stadt Karlsruhe unter besonderer Berücksichtigung der Produktions- und Preisverhältnisse, München und Leipzig 1912; Anna Witzhausen, Die Milchversorgung der Stadt Mannheim. Ein Beitrag zur kommunalen Milchversorgung, in: Die gemeinnützige Milchversorgung in Deutschland, München und Leipzig 1914, S. 1–110. Insbesondere die Mannheimer Milchzentrale hatte während der Weimarer Republik eine nationale Vorbildfunktion.

18 Vgl. Wilhelm Beutemann, Der Milchverbrauch der Städte. Sein Zusammenhang mit den Landesverhältnissen und dem Wohlstand der Bewohner, in: Bericht über die Allgemeine Ausstellung für hygienische Milchversorgung im Mai 1903 zu Hamburg. Hrsg. von dem Deutschen Milchwirtschaftlichen Verein, Hamburg 1904, S. 95–130, hier S. 116. 1913 führte Heidelberg vor Freiburg die Rangliste des täglichen deutschen Milchverbrauchs mit 0,58 bzw. 0,55 l/Kopf an, Pforzheim lag mit 0,41 l/Kopf an neunter Stelle. 1926 gab es insgesamt deutlich niedrigere Werte: Freiburg führte gemeinsam mit Hamburg (0,43 l/Kopf), Heidelberg nahm mit 0,36 l/Kopf den geteilten fünften Platz ein (Die Lage der deutschen Milchwirtschaft. Verhandlungen und Berichte des Untersuchungsausschusses für Landwirtschaft [II]. Unteraussschuß, Bd. 15, Berlin 1931, S. 27).

eine wichtige Rolle als Krankenernährung spielte und natürlich zur Speisenzubereitung diente.¹⁹

Letzteres gilt auch für Eier, deren Konsum bis in die späten 1920er Jahre deutlich stieg. Knapp drei Eier pro Woche und Vollperson waren üblich. Diesem Trend entsprach auch der Verzehr von Käse, der zumeist am Stück mit Brot gegessen wurde und eine beliebte Zwischenmahlzeit war.

Die animalischen Nahrungsmittel wären unvollständig ohne Fisch. Der fristete bei badischen Arbeitern jedoch ein äußerst kärgliches Dasein. Die erste Nennung in einem Budget stammt aus dem Jahre 1890, nachdem eine Mannheimer Kolonialwarenhandlung den ersten Großeinverkauf von billigen Seefischen organisiert hatte.²⁰ Doch dessen Erfolg blieb unbefriedigend, auch die vielen kommunalen Bemühungen zur Steigerung des Seefischkonsums waren ein Schlag ins Wasser.²¹ Die Ausgabenanteile schwankten seit 1907/08 lediglich zwischen einem Viertel und neun Zehntel Prozent.²² Lediglich der Rollmops konnte als Zwischenmahlzeit einige Bedeutung gewinnen, auch Heringe waren teilweise Teil einer Hauptmahlzeit.²³ Süßwasserfische, die in der bürgerlichen Küche Badens eine wichtige Rolle spielten, wurden in keinem Budget erwähnt.

Nimmt man all diese Informationen über animalische Kost zusammen, so ist deren wachsendes Gewicht im Arbeiterbudget zu relativieren. Die verzehrten Mengen stiegen nur wenig, geringer jedenfalls, als das häufig in der Forschung gezeigte Bild der Arbeiterkost suggeriert. Abseits der dominanten Stellung der Milch wuchs jedoch die Vielfalt der animalischen Nahrungsmittel, indem Käse, Eier und Wurst die insgesamt sinkenden Fleisch- und Buttermengen bei weitem ersetzen. Die wachsenden Geldaufwendungen zeigen dabei, wie wichtig animalische Nahrungsmittel für die Arbeiter selbst waren, welchen hohen symbolischen und konkret geschmacklichen Wert sie hatten.

Mengennäßig dominierte jedoch eindeutig pflanzliche Nahrungsmittel, deren Gesamtvolumen allerdings insgesamt abnahm (vgl. Anhang, S. 478 und S. 479, Tabelle 4 und 5). Dies galt schon für Brot, welches im Untersuchungszeitraum nur in seltensten Fällen noch selbst gebacken wurde. Die Ausgaben verweisen auf einen langsamen Bedeutungsverlust dieses alle Mahlzeiten begleitenden Grundnahrungsmittels. Der Mengenverbrauch belegt jedoch, daß das Jahrzehnt der Ernährungskrise 1914–1923 einen klaren Einschnitt bildete. Lag der Verzehr einer Vollperson vor dem Krieg bei täglich einem Pfund Brot, so waren es nach dem Krieg nur noch etwa 300 Gramm pro Vollperson und Kopf. Weiterhin aber galt, daß der Brotverzehr offenbar umgekehrt proportional zur sozialen Lage war, d. h. in der Arbeiterschicht weit über dem der Mittelschichten

19 „Milch ist zugleich Fleisch und Brot, Speise und Trank, Erquickung und Labsal für Jung und Alt, Gesunde und Kranke“ (Ernst Hofmann, Preisbewegungen und Kosten der Lebenshaltung in der Stadt Mannheim für die Jahre 1890–1912, in: Kosten der Lebenshaltung in deutschen Großstädten, T. 2: West- und Süddeutschland, Hrsg. von Franz Eulenburg, München und Leipzig 1914, S. 173–238, hier S. 192).

20 A. a. O., S. 197.

21 Vgl. Föllhisch, Die wirtschaftliche Lage ... S. 124; Jahresbericht der Großherzoglich Badischen Fabrik-Inspektion für das Jahr 1904, Karlsruhe 1905, S. 94.

22 Genauer: 1907/08: 0,83%, 1908: 0,24%, 1910: 0,75%, 1911/12: 0,63%, 1927/28: 0,6%, 1937: 0,88%. Jahres-Bericht des Bad. Gewerbeaufsichtsamtes und des Bad. Bergamtes für das Jahr 1927, Karlsruhe 1928, S. 174.

lag.²⁴ Der allgemeine Konsumrückgang wird zuweist mit dem wachsenden Verzehr des teureren Weizenbrotes erklärt. Ein präziser Blick zeigt jedoch eine völlig andere Entwicklung. Schon zu Beginn des Untersuchungszeitraums war Weizenbrot am Morgen weit verbreitet, in den urbanen Zentren absolut üblich.²⁵ Lediglich die Schwarzwälder Erhebung von 1903/04 wich hiervon deutlich ab. An die Stelle des Weizenbrotes trat dann seit der Jahrhundertwende immer stärker das morgendliche Weizenbröchen, das in Tabelle 4 auch unter Weizenbrot fällt.²⁶ Beim Brot dominierten dagegen zunehmend Roggen- bzw. Roggemischbrote.²⁷ In den 1920er Jahre erfolgte dann ein außergewöhnlicher Rückgang des Weizenbrotverbrauchs, der sich jedoch schon in den Teuerungsjahren vor dem Ersten Weltkrieg bemerkbar gemacht hatte. Die badische Arbeiterkost stand damit nicht nur im Gegensatz zum nationalen Konsumtrend, sondern auch zum badischen Brotkonsum insgesamt.²⁸ Eine wirtschaftsgeschichtliche Erklärung hierfür steht aus, weder die tendenziell einschränkenden Ladenschluß- und Nachbackverbotsregelungen seit der Kriegszeit noch die seit 1927 breit einsetzende Roggenpropaganda („Der Patriot ißt Roggenbrot“²⁹) oder aber die eher schlechte wirtschaftliche Situation Badens²⁹ reichen als Antwort aus.

Brot war nicht der einzige Mengenverlierer im Arbeiterbudget. Auch die *Kartoffel* verlor ihre mengenmäßig dominante Stellung innerhalb der Arbeiterkost am Ende des Untersuchungszeitraums wurden nur mehr zwei Drittel bis die Hälfte der Mengen der 1800er Jahre konsumiert, wobei das immerhin noch knapp 400 Gramm pro Tag und Vollperson waren. Zeitgenossen werteten dies als wesentliches Kennzeichen für den Übergang von ländlichen zu städtischen Kostmustern. Trotzdem ist festzuhalten, daß die Kartoffel während des gesamten Zeitraums neben Milch und Brot das einzige fast täglich genossene Nahrungsmittel blieb und sich ihr Verzehr nach dem Weltkrieg auf durchaus beachtlichem Niveau stabilisieren konnte. Statistisch gesehen war dieser Rückgang sogar geringer als der des allgemeinen Pro-Kopf-Konsums im Deutschen Reich. Die badische Arbeiterkost blieb insgesamt kartoffelfixiert.

Während die beiden Hauptfesten vegetabilischer Kost Anteile verloren, gewannen andere Komponenten teilweise deutlich hinzu. So zeigt sich auch bei den pflanzlichen Nahrungsmitteln eine Verbreiterung des Spektrums der Arbeiterkost. Das gilt insbesondere für den Gesamtbereich *Obst und Gemüse*, dessen Erfassung allerdings besondere statistische

- 24 Vgl. die Daten der Mannheimer Erhebung vom Januar 1915: [Siegmund Scholtz] Der Verbrauch von Brot, Mehl und mehligartigen Speisen in 416 Mannheimer Familien in der Zeit vom 28. Januar bis 3. Februar 1915, in: *Beiträge zur Statistik der Stadt Mannheim*, (1915), S. 21–35, hier S. 24.
- 25 [Friedrich] Wörsthofer, *Die soziale Lage ...*, S. 286.
- 26 Dieser Übergang zeigt sich schon deutlich bei [Rudolf] Fuchs, *Die soziale Lage ...*, der allerdings auch viele Familien mit morgendlichem Schwarzbrotkonsum erwähnt. Dagegen waren Wecken im Karlsruher Einzugsgebiet morgens üblich ([Rudolf] Fuchs, *Die Verhältnisse ...*, passim).
- 27 In Mannheim waren 1903 beispielsweise drei Sorten Brot üblich, ein aus zwei Dritteln Weizen- und einem Drittel Roggemehl gebackenes Weibbrot, ein Graubrot aus zwei Dritteln Roggen- und einem Drittel Weizenmehl sowie ein reines Roggenbrot, das Präzler Kornbrot (*Cost of Living ...*, S. 345).
- 28 Vgl. Brotsorten und Brotpreise in deutschen Städten im April 1935, in: *Verteilschleife zur Statistik des Deutschen Reichs*, Jg. 44 (1935), S. II, 115–II, 121.
- 29 Vgl. Josef Griesmeier, *Die Entwicklung der Wirtschaft und der Bevölkerung von Baden und Württemberg im 19. und 20. Jahrhundert*. Ein statistischer Rückblick auf die Zeit des Bestehens der Länder Baden und Württemberg, in: *Jahrbücher für Statistik und Landeskunde von Baden-Württemberg*, Jg. 1 (1954), S. 121–242, hier S. 156–57.

Probleme aufwirl. Sicher ist, daß deutlich mehr Gemüse als Obst verzehrt wurde. Verlässliche Mengenangaben fehlen für die frühe Zeit, und auch die Ausgabenverzeichnisse dieser Periode sind defizitär. Der Bedeutungsgewinn innerhalb des Ausgabenbudgets ist jedoch offenkundig, die wesentlich verbesserte Vermarktung dieser Produkte spielte hier eine entscheidende Rolle.³⁰ Angesichts mangelhafter Kühl- und Lagermöglichkeiten war der Arbeiterhaushalt jedoch stark vom jahreszeitlichen Angebot abhängig. Obst und Gemüse wurden nur in begrenzten Mengen konserviert,³¹ erst in den 1920er Jahren änderte sich dies. Die Erwerbstätigkeit vieler Frauen und die hohen Kosten der Weckischen Frischhaltegerätschaften verweisen auf ein gegenüber dem Bürgertum deutlich anderes Vorratsverhalten, von dem einzig die Kartoffeln ausgenommen waren.³² Einen strukturellen Ausgleich bildeten jedoch Obst- und Gemüseprodukte. Beliebt und durch eine beachtliche Zahl von Budgets zu belegen war der Hausrunk, meist Most, den zumeist der Mann mit Früchten oder Beeren ansetzte. Dörrobst, Obst- und Gemüsekonserven sowie die sich seit dem Kriege langsam ausbreitende Marmelade unterstützten diese spezifische Form des Saisonausgleichs. Die derart verbreiterte Nahrungspalette blieb jedoch auf Produkte des heimischen Anbaus fixiert,³³ Südrüchte wurden nur in geringen Maßen genossen, meist handelte es sich um Zitronen bzw. den auch in Baden angebauten Pfirsich, selten um Bananen bzw. Apfelsinen. Exotische Geschmacksrichtungen drangen wohl eher über Puddingpulver in die Arbeiterküche. Beim heimischen Obst dominierte eindeutig der Apfel, danach folgten Birnen, Zwetschgen und selten Kirschen, beim Gemüse sind vor allem Kohl und Salate zu nennen, daneben wurden immer wieder Zwiebeln, Meerrettich, Wirsing und Möhren erwähnt. Hülsenfrüchte besaßen angesichts des kaum gegessenen Eintopfes eine nur geringe Bedeutung, die im Laufe der Jahrzehnte noch weiter sank.

Nachhaltig erhöhte sich dagegen der Konsum von *Zucker*, der vor der Jahrhundertwende noch vielfach als Luxus galt, ehe sinkende Preise ihn auch für den Arbeiterhaushalt erschwinglich machten.³⁴ Auch wenn ein großer Teil zum Süßen des Kaffees benutzt wurde, dürfte sich durch den Zucker auch der Geschmack vieler Speisen tendenziell verändert haben. Größere Bedeutung gewann auch der vor dem Ersten Weltkrieg eher seltene Kuchen,³⁵ der, wie Süßwaren insgesamt, eine lustvolle Durchbrechung der täglichen Kost war. Als typische Sonntagspeise zeugt er zugleich von weitreichenden Änderungen im Freizeitverhalten während der Weimarer Republik.

Damit parallel verlief auch die Mengenentwicklung der *Mittlerprodukte*, die leicht nach oben tendierte. Nicht nur Mehl gehörte in diese Nahrungsguppe, sondern gerade auch

- 30 Detaillierte Belege hierfür in Uwe Spiekermann, *Geschichte des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850–1914*, Phil. Diss., Münster 1996 (Ms.), S. 155–167, S. 180–181 und S. 653–659.
- 31 Vgl. Jahresbericht des Bad. Gewerbeaufsichtsamtes ... 1925, S. 137.
- 32 Zum nachhaltigen Abschleifen dieser Unterschiede seit den 1920er Jahren vgl. Uwe Spiekermann, *Zeitspende: Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt 1880–1940*, in: *Ernährungskultur im Wandel der Zeiten*, Hrsg. von Katalyse e. V. und Buntstift e. V., Köln 1997, S. 39–42, hier S. 37–39.
- 33 Vgl. allgemein Eduard Engel, *Der Obstbau und Obsthandel im Großherzogtum Baden*, Karlsruhe 1903; *Der badische Obstbau im Jahr 1923*, in: *Statistische Mitteilungen über das Land Baden*, NF, Bd. 12 (1924), S. 142–148.
- 34 Vgl. [Rudolf] Fuchs, *Die Verhältnisse ...*, S. 134.
- 35 Vgl. [Siegmund Scholtz] *Der Verbrauch ...*, S. 30. Eine seltene Ausnahme findet sich bei [Rudolf] Fuchs, *Die Verhältnisse ...*, S. 264.

Teigwaren, die als Suppeneinlage dienten, ferner die als Beilage gegessenen Makkaroni. Letztere wurden zumeist schon in den frühen 1800er Jahren nicht mehr selbst hergestellt, sondern fertig gekauft.

Bleibt noch ein kurzer Blick auf die *Genußmittel*, deren Anteil im badischen Arbeiterbudget insgesamt auf knapp über 10 Prozent sank, sich also tendenziell halbierte. Dies ist in erster Linie auf die sich deutlich verringerten *Alkoholausgaben* zurückzuführen. Auch wenn die absoluten Daten nur mit großer Vorsicht zu verwenden sind, so wird der Trend doch durch eine Vielzahl weiterer Quellen gestützt. Alkohol bedeutete zumeist Bier. Mit weitem Abstand folgte Obstwein, während Traubenwein eher selten, Branntwein dagegen kaum getrunken wurde.

Nutznießer dieses Minderkonsums waren sicherlich Mineralwässer und Limonaden.³⁶ Daß dies auch für *Kaffee gaul*, ist wahrscheinlich, statistisch aber nicht vollends abzuschern. In der Familie bestand „Kaffee“ fast immer aus einer Mischung aus Kolonialkaffee und Malz- und/oder Zichorienkaffee. Er wurde regelmäßig, vielfach mit einem tüchtigen Schuß Milch, zum Frühstück und auch zum Abendessen getrunken. Die Ausgabenanteile für Kaffee sanken insgesamt; wie sich dagegen der Verbrauch entwickelte, ist kaum zu sagen. Der leicht wachsende Milchkonsum und die immer häufigere Nutzung von Sodawasser, Tee und Limonade sprechen eher für, der Rückgang der Alkoholausgaben und die allgemeine Konsumententwicklung eher gegen einen reduzierten Kaffeekonsum.

Zusammengefaßt lassen sich drei Hauptlinien der badischen Arbeiterkost zwischen 1886 und 1937 festhalten:

1. Innerhalb der fünfzig Jahre des Untersuchungszeitraums fanden deutliche Verschiebungen innerhalb des Arbeiterbudgets statt. Dabei ist jedoch zwischen den Ausgaben und den Mengen strikt zu unterscheiden. Eine rein ausgabenfixierte Analyse geht offenkundig zwingend fehl.

Die Veränderung der Ausgabenstruktur war wesentlich stärker ausgeprägt als die der Mengenzusammensetzung, die aber letztlich entscheidend war. Hier verloren Kartoffeln und Brot deutlich an Gewicht, prägten jedoch nach wie vor die tägliche Kost. Milch und Fleischwaren bildeten eher stabile Faktoren innerhalb des Budgets, wobei Milch leicht an Bedeutung gewann, Fleischwaren dagegen leicht verloren, bestenfalls gleich blieben. Folgt man den Statistiken, so waren Obst und Gemüse die eigentlichen Gewinner der Arbeiterkost, in geringerem Maße auch der zu Beginn des Zeitraums noch nicht erwähnte und nur selten genossene Zucker.

2. Insgesamt lockerte sich die in der Anfangszeit starke Beschränkung auf wenige Hauptnahrungsmittel. Die Arbeiterkost gewann bei insgesamt reduziertem Volumen eine zunehmende innere Produktvielfalt, die gleichwohl deutlich hinter dem expandierenden Marktangebot zurückstand. Die sowohl für animalische und vegetabilische Nahrungs-

Abbildung 1
Veränderungen innerhalb des badischen Arbeiterbudgets zwischen 1886 und 1937

	Ausgaben		Mengen	
	Beginn	Ende	Beginn	Ende
Brot		Fleisch-/waren	Kartoffeln	Milch
Milch		Milch	Milch	Kartoffeln
Fleisch-/waren		Brot	Brot	Brot
Alkohol		Obst/Gemüse	Fleisch-/waren	Obst/Gemüse
Fette		Fette	Müllereiprodukte	Fleisch-/waren
Müllereiprodukte		Alkohol	Obst/Gemüse	Müllereiprodukte
Kartoffeln		Müllereiprodukte	Fette	Müllereiprodukte
Obst/Gemüse		Kartoffeln	Molkereiprodukte	Fette
				Molkereiprodukte

mittel als auch für Getränke geltende innere Differenzierung der Ernährung führte daher nicht zu einer Angleichung etwa an das Bürgertum. Vielmehr verlagerten sich hier Differenzierungsmuster, die die Arbeiterkost als solche durchaus als potentielle Einheit stabilisierten und die sich mit dem Übergang von groben zu feinen Unterschieden analytisch einfangen lassen.

3. Die badischen Arbeiterbudgets zeigen eines gewiß: Der Gedanke linearer Verbesserung der Ernährung um die Jahrhundertwende ist hochgradig fraglich, zumal das Jahrzehnt der Ernährungskrise 1914–1923 nicht näher behandelt wurde. Die Ernährungstädtischer Arbeiter in Baden war während der 1920er und 1930er Jahre weder qualitativ noch quantitativ besser als in der Vorkriegszeit. Die kurz erwähnten Verschiebungen von Butter zu Margarine, von Fleisch zu Wurst, von Weizenbrot zu Roggenbrot belegen dies ebenso wie die insgesamt sinkenden Verbrauchsmengen, die nicht nur mit physiologischem Minderbedarf erklärt werden können. Das relativ hohe Niveau, welches die badische Arbeiterkost schon um die Jahrhundertwende kennzeichnete, wurde tendenziell konserviert. Der von vielen Zeitgenossen geforderte Übergang zu einer leichteren und proteinreichen urbanen Kost erfolgte daher nicht.

2 Differenzierungsmuster innerhalb der badischen Arbeiterernährung

2.1 Der innere Spielraum des Arbeiterbudgets – statistisch betrachtet

Unsere bisherigen Betrachtungen basierten sämtlich auf Durchschnittswerten, die Vielzahl heterogener Lebenslagen wurde über einen abstrakten Leisten geschlagen. Haushaltsrechnungen lassen sich jedoch auch zur Differenzierung von Kostmustern nutzen, indem Extrem- und Mittelwerte miteinander verglichen werden.

Drei Punkte sind an Abbildung 2 und 3 (vgl. auch Anhang, S. 480 f., Tabelle 7) hervorzuheben:

1. Die badische Arbeiterernährung bildete mit Sicherheit kein Einheitsmuster, sondern konstituierte sich aus einer großen Vielfalt individuell agierender Haushalte.³⁷

³⁶ „Der Alkoholkonsum während der Arbeit ist fast überall stark zurückgegangen. Im Sommer werden mehr kohlen-saure Wasser oder Limonade als Bier getrunken.“ Jahres-Bericht des Bad. Gewerbeschichtsamtes und des Bad. Bergamtes für das Jahr 1930, Karlsruhe 1931, S. 125). Zur allgemeinen Entwicklung des Getränkekonsums vgl. Uwe Speikermann, Grundlagen der modernen Getränkekultur. Ein historischer Rückblick in: Was wir so alles trinken – Getränke in der Ernährung, Hrsg. von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Sektion Baden-Württemberg, Stuttgart 1996, S. 1–5–36.

Abbildung 2
Extrem- und Mittelwerte des Brotverbrauchs badischer Arbeiter 1889–1937

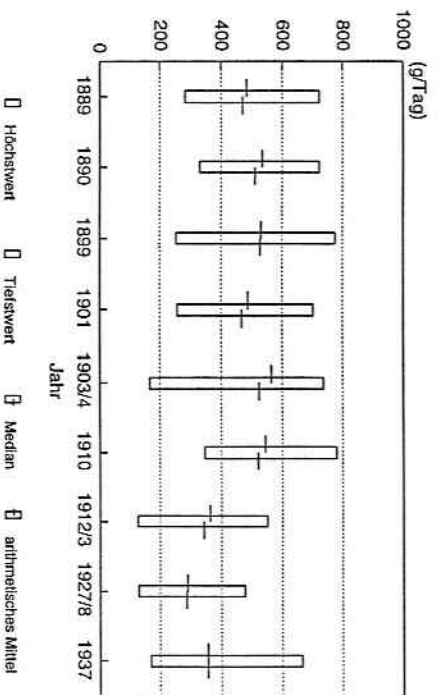
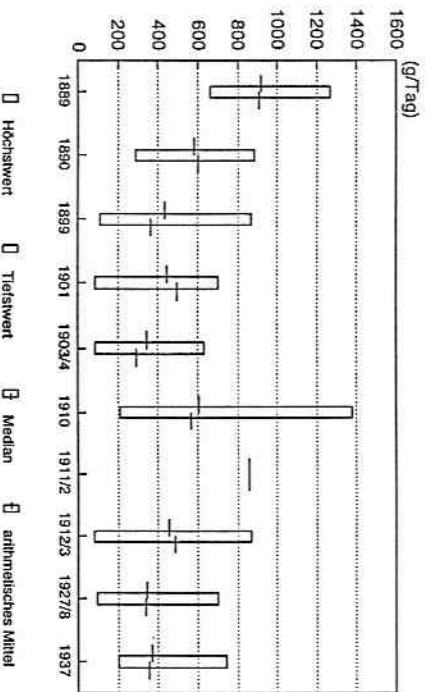
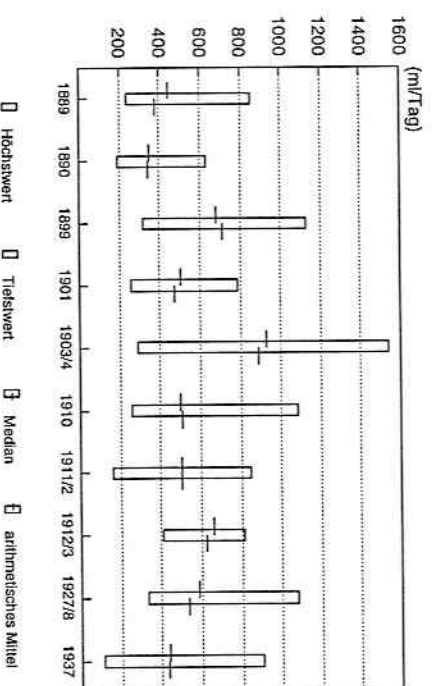


Abbildung 3
Extrem- und Mittelwerte des Kartoffelverbrauchs badischer Arbeiter 1889–1937



37 Die Differenzierungsgleichung dieses zweiten Kapitels fehlt bei Amin Triebel. Zwei Klassen und die Vielfalt des Konsums. Haushaltsbudgetierung bei abhängig Erwerbstätigen in Deutschland im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts, 2 Bde., Berlin 1991. Nur dadurch kann er von der „Einheit des proletarischen Konsums“ (a. a. O., Bd. 1, S. 395) ausgehen, gar „so gut wie gar keine Binnendifferenzierungen feststellen“ (a. a. O., Bd. 1, S. 415).

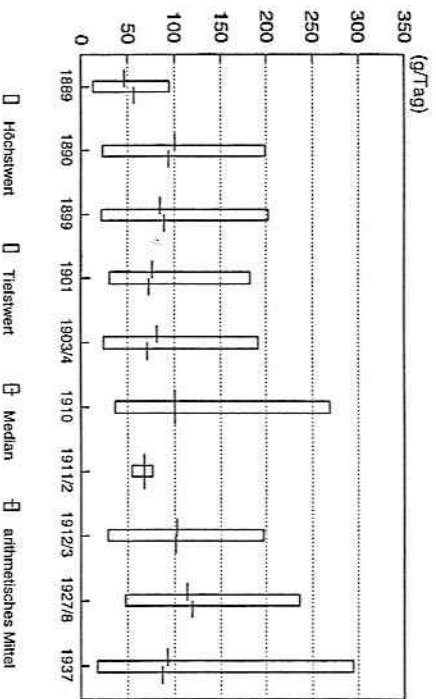
Abbildung 4
Extrem- und Mittelwerte des Milchverbrauchs badischer Arbeiter 1889–1937



2. Die jeweiligen Spannweiten bewegen sich auf einem überraschend gleichmäßigen Niveau. Weder fand eine Verengung auf ein klar umrissenes Muster statt, noch vergrößerten sich die Unterschiede. Das legt die Annahme nahe, daß es sich um ein spezifisches Ernährungsmuster handelt, innerhalb dessen ein Arbeiterhaushalt pendeln konnte, ohne sich außerhalb seiner sozialen Klasse zu stellen. In Abgrenzung zu der zeitgenössischen bürgerlichen Vorstellung einer sich *allein* in der Einheit des Mangels und der Monotonie erschöpfenden Arbeiterkost scheint es mir daher begrifflich angemessen, von einer *integrativen Vielfalt der Arbeiterernährung* zu reden.

3. Die Hauptnahrungsmittel weisen ein jeweils charakteristisch voneinander abweichendes Profil auf. Während die hochgradige Gleichheit des Brotes dessen Rolle als allseits akzeptiertes Grundnahrungsmittel verdeutlicht, zeigen die wesentlich stärker schwankenden Werte des Kartoffelverzehr, daß sich die durchschnittlich feststellbare Reduktion der Kartoffelkost individuell sehr unterschiedlich gestaltete. Für animalische Nahrungsmittel waren dagegen besonders ausgeprägte Höchstwerte charakteristisch. Das belegen die zumeist am Ende des unteren Drittels liegenden Mediane bzw. arithmetischen Mittelwerte. Während sich hinter den Höchstwerten der Milch vor allem Familien mit vielen kleinen Kindern verbergen, stellen wohlhabendere Arbeiterhaushalte mit wenigen Kindern die Ausreißergruppe bei Fleisch und Fleischwaren. Gerade diese beiden Gruppen zeigen, daß die jeweilige Alters-, Familien- und Einkommenssituation entscheidend für die Bildung und Konstanz der Spannweiten war, innerhalb deren Grenzen sich individuelle Geschmackspräferenzen durchaus umsetzen ließen. Damit, so meine These, sind diese Spannweiten keineswegs Ausdruck einer beliebigen Vielfalt, sondern sie bestärken eher das Denkmuster *einer* Arbeiterernährung, denn sie verweisen auf einen Spielraum des Individuellen, geben aber gleichzeitig dessen Raum vor.

Abbildung 5
Extrem- und Mittelwerte des Fleisch- und Fleischwarenverbrauchs badischer Arbeiter 1889–1937



2.2 Stadt-Land-Unterschiede innerhalb der Ernährung badischer Arbeiter

Grundsätzlich sind auch andere Erklärungen für derartige Extremwerte denkbar. Der vor allem in Baden so wichtige Unterschied zwischen den im klassischen Sinne städtischen Arbeitern ohne landwirtschaftliche Nebenerwerbstätigkeit und den im urbanen Einzugsgebiet lebenden Pendelarbeitern mit entsprechender landwirtschaftlicher Rückbindung war ja nicht nur ökonomischer Natur, sondern wird immer auch als soziale und mentale Differenz geschildert. Folglich müßten sich auch unterschiedliche Ernährungsmuster herauskristallisieren. Ein Vergleich beider Gruppen ergab 1890 allerdings nur bei wenigen Nahrungsmitteln signifikante Unterschiede (vgl. Anhang, S. 482, Tabelle 8). Die Kost der in Mannheim lebenden Arbeiter wies einen klar höheren Fleisch- und Fleischwarenverbrauch auf, während in den ländlichen Vororten eindeutig mehr Kartoffeln, Brot und Käse verzehrt wurden. Diese Unterschiede, die bei sämtlichen anderen Nahrungsmitteln nicht bestehen, sind jedoch insgesamt zu gering, um daraus zwei auch strukturell unterschiedliche Kostformen zu konstruieren.

Zwanzig Jahre später waren diese Unterschiede praktisch verschwunden. Während der Fleisch- und Fleischwarenkonsum in Mannheim leicht gesunken war, legten die Arbeiter in den ländlichen Vororten beachtlich zu. Ebenso näherte sich der Brot- und Kartoffelkonsum an. Sämtliche Unterschiede lagen bei nur 26 Einzelbudgets innerhalb der statistischen Zufalls Grenzen. Schon vor dem Ersten Weltkrieg hatten sich damit die Unterschiede der Arbeiterkost zwischen urbanen Zentren und urbanen Einzugsgebieten tendenziell abgeschliffen. Diese für Mannheim geltende Entwicklung wird auch durch frühe Studien in und um Pforzheim bzw. Karlsruhe gestützt.

Derartige einheitliche Ernährungsinselfen legen die Vermutung nahe, daß zumindest für die Erwerbsklasse der Arbeiter eine zunehmende Vereinheitlichung innerhalb der

beobachteten Spannweiten stattgefunden hat. Nur die Erhebung von 1937 bietet hierfür die nötige Quellengrundlage, denn neben den hier stets benutzten 42 städtischen Budgets existieren 48 zusätzliche Rechnungen von Arbeitern in Orten unter 5000 Einwohnern (vgl. Anhang, S. 482, Tabelle 8). Der Vergleich ergibt das schon eingangs gezeichnete Bild. Die ländlichen Arbeiterhaushalte wiesen leicht höhere Kartoffel-, Brot- und Milchwerte auf, während die städtischen Arbeiter einen höheren Fleisch- und Fleischwarenkonsum verzeichneten, der vollständig auf den Wurstverbrauch zurückzuführen ist. Außergewöhnlich ist einzig der in den Städten deutlich höhere Gemüsekonsum. Generell aber zeigt Tabelle 8 ein offenbar von Stadt-Land-Unterschieden nicht wesentlich beeinflusstes Ernährungsmuster, welches in Spannweiten charakteristisch für den gewerblich beschäftigten badischen Arbeiter war. Der so häufig betonte generelle Gegensatz zwischen Stadt und Land wurde offenbar durch die Arbeiterschaft durchbrochen, tendenziell univertisierten sich innerhalb der Region so soziale Differenzierungsmuster.

2.3 Ernährungsmuster im innerbadischen Vergleich

Auch hier ist ein Einwand möglich und berechtigt: Denkbar wäre es, daß die unterschiedlichen Landesteile Badens unterschiedliche Ernährungsmuster aufwiesen, die dann im arithmetischen Durchschnitt vereinheitlicht worden wären. Daß dem nicht so war, zeigt die Erhebung des Jahres 1927/28, deren 51 Arbeiterbudgets sich relativ gleichmäßig über die vier wichtigsten Städte Badens verteilten (vgl. Anhang, S. 483, Tabelle 9).³⁸ Auch hier fallen einige Unterschiede deutlich ins Auge: so etwa die Abstufung bei Fleisch und Fleischwaren, die für Fleisch und Wurst gleichermaßen galt, die jedoch direkt proportional zu den unterschiedlichen Durchschnittslöhnen dieser Städte war,³⁹ oder der schon 1910 ins Auge fallende, weit überdurchschnittliche Kartoffelkonsum in Mannheim oder die nur geringe Bedeutung von Obst und Gemüse in Freiburg.

Zwei Folgerungen sind hieraus zu ziehen:

1. Die festzustellenden Unterschiede reichen nicht aus, die These einer in Spannweiten einheitlichen städtischen Arbeiterkost in Frage zu stellen. Der innerbadische Vergleich sichert deren Plausibilität eher ab.
2. Das kann natürlich nicht heißen, daß die Arbeiterkost aller badischen Bezirke praktisch homogen war. Die kurzen Speisepläne der 1906 in ganz Baden untersuchten Heim-arbeiterhaushalte weisen deutliche Unterschiede z. B. beim Konsum von Mehlspeisen auf, der offenbar in der See- und Donaugegend wesentlich häufiger vorkam als in den nördlichen Teilen Badens, wo überdurchschnittlich viel Fleisch konsumiert wurde.⁴⁰ Auch weisen die Budgets der Schwarzwälder Uhrmacher, die 1903/04 untersucht wurden, ein gegenüber den meisten anderen Erhebungen eigenständiges Profil auf, etwa niedrigeren

³⁸ Freiburg: 15, Karlsruhe: 9, Mannheim: 14, Pforzheim: 13 Einzelbudgets.

³⁹ Adam Müller, Reallohne..., S. 138–139 verzeichnet für 1928 folgende durchschnittliche Tarifstundentlöhne männlicher Vollarbeiter: Mannheim 110,2 Pf., Karlsruhe 105,9 Pf., Pforzheim 105,5 Pf. und Freiburg 104,1 Pf. Sämtliche Städte lagen über dem nationalen Mittel, welches bei 102,2 Pf. lag.

⁴⁰ Karl Bittmann, Hausindustrie..., Passim.

Kartoffel-, Wurst- und Weizenbrotkonsum bei gleichzeitig höherem Fettkonsum.⁴¹ Hier gab es offenbar lokale Traditionen, die durch relativ geringe Mobilität und unterdurchschnittliche Marktanbindung gestützt wurden. Die Unterschiede innerhalb der Region Baden waren jedoch geringer als die Gegensätze etwa zur Provinz Hessen-Nassau oder den angrenzenden württembergischen Gebieten.

2.4 Mahlzeitsysteme und Speisen der badischen Arbeiterkost

Konstanz und Wandel von Kostmustern zeigen sich vornehmlich in den Mahlzeitsystemen bzw. den verzehrten Speisen. Es ist allerdings sehr schwer zu sagen, was denn auf dem Tisch oder im Henkelmann der Arbeiter letztlich erschien, denn: „Der Arbeiter läßt sich mit Recht nicht gerne in den Topf schauen.“⁴² Damit fehlt der Argumentation ein wichtiges Segment, denn man kann durchaus anders essen ohne anderes zu essen. Hierzu fehlen Selbstzeugnisse der Arbeiter, und angesichts der großen Zahl bürgerlicher Klischees über die Ernährungskultur der Arbeiter finden sich in Autobiographien anderer sozialer Klassen eher deren Reproduktionen. Dabei würden diese die Vorstellung einer relativ homogenen Arbeiterkost durchaus stützen, „weil die Lebensweise der Arbeiter fast durchweg eine regelmäßige und meist nur innerhalb einer Woche Abwechslung bietende, im Uebrigen aber periodisch einförmige ist.“⁴³ Außer dieser Regelmäßigkeit wurde immer wieder auf die geringe Variationsbreite der Zubereitung verwiesen: „Die Dürftigkeit zeigt sich mehr in der Einfachheit und Einförmigkeit der Speisen als in dem Mangel an Nahrung.“⁴⁴ Doch diese unterstellte Einheit des Mangels bringt vorrangig einen Mangel an Kenntnissen über die selbstgedeutete innere Struktur des Arbeiternahrung, über den Symbolgehalt, die Wahrnehmung und die Sinnggebung des jeweils Gegessenen an den Tag.⁴⁵ Dieser Vorbehalt begrenzt den Aussagewert der folgenden Grundlinien.

1. Die Mahlzeitenstruktur der badischen Arbeiter wich deutlich von denen der Bürger ab und war dennoch während der gesamten Zeit stark im Fluß. Zu Beginn des Untersuchungszeitraums gab es täglich fünf Mahlzeiten: Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie eine Vormittags- und Nachmittagsvesper. Dieses Muster galt sowohl bei städtischen als auch bei ländlichen Arbeitern, etwa in der Zigarrenindustrie. Nur im südlichen Baden wurde werktags meist auf das 2. Frühstück verzichtet, nur am Sonntag fand es regelmäßig statt. Dieses Muster geriet durch langsam ersitrierte Arbeitszeit-

41 „Die Nahrung charakterisiert sich in sämtlichen Fällen als überwiegend vegetarische und voluminöse Brod-, Mehlspeisen-, Kartoffel- und Milchmahlung. Sie ist, um mit Großfah zu reden, eine ‚derbe, Lokalcharakter tragende Landkost‘, die eben deshalb für unsere meist sitzenden Thierarbeiter nicht taugt. Der ländliche Boden, auf dem unsere Industrie aufsteht, und die bäuerliche Herkunft der meisten Arbeiter tun hier zweifellos ihre Wirkung.“ (Heinrich Feurschein, Lohn und Lebenshaltung ... S. 112).

42 Jahres-Bericht des Bad. Gewerbeaufsichtsamtes ... 1930, S. 132.

43 Friedrich] Wärischoffer, Die sociale Lage ... S. 238.

44 [Rudolf] Fuchs, Die sociale Lage ... S. 176.

45 Vorschläge für eine Strukturanalyse enthält Mary Douglas, Standard Social Uses of Food: Introduction, in: Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities, Hrsg. von detrs., New York 1984, S. 1-39. Sie für historische Studien zu dynamisieren wäre eine wesentliche theoretische Aufgabe.

verkürzungen⁴⁶ seit Mitte der 1890er Jahre unter zunehmenden Druck, der effektive Zehnstundentag bedeutete meist das Ende der Nachmittagsvesper.⁴⁷ Dagegen wurde sehr viel Wert auf die Beibehaltung einer längeren, d. h. einstündigen Mittagspause gelegt,⁴⁸ u. a. gab es für Arbeiterinnen die Sonderregelung einer anderthalbstündigen Mittagspause, um so das häusliche Mittagessen zubereiten bzw. aufwärmen zu können. Der Achtstundentag seit 1918 führte dann zu einem neuerlichen Aufbrechen dieser viergliedrigen Struktur, traf er doch die eingespaltene Form des Mittagessens. Die zusammengehängte Arbeitszeit wurde insbesondere in ländlichen Gegenden und von ländlichen Pendlern nur widerwillig akzeptiert, die Stadtbewohner dagegen begrüßten sie.⁴⁹ Die trotz Arbeitszeitverlängerungen in den folgenden Jahren meist beibehaltende halbständige Mittagspause ließ vielfach das relative Gewicht der Abendmahlzeit steigen, auch wenn die Mehrzahl der Arbeiter am Mittagessens als Hauptmahlzeit festhielt.

2. Die Veränderungen in der Mahlzeitenstruktur schlugen direkt auf den Umfang und Stellenwert der einzelnen Mahlzeiten durch. Das erste Frühstück bestand anfangs zumeist aus einem Heißgetränk, meist Kaffee mit Milch, sowie Weißbrot bzw. Brötchen, welches zumeist gebrockt oder gestüpft wurde. Die relativ teuren Zwischenmahlzeiten bestanden in der Regel aus Brot, zugekaufter Wurst bzw. Käse sowie einem Kaltgetränk. Dabei handelte es sich anfangs nicht selten um Milch, die jedoch zunehmend durch in Wirtschaften erstandenes, dann in Flaschen gekauftes Bier als Hauptgetränk abgelöst wurde. Dieses geriet seinerseits wieder im Sommer durch Wasser, Limonade und Kaffee, im Winter durch Kaffee und selterer Tee unter Druck. Aufgrund des relativ kleinen Frühstücks lagen Bedeutung und Umfang der Vormittagsvesper deutlich über der zweiten Zwischenmahlzeit. Mittags gab es fast immer ein Warmgericht,⁵⁰ welches möglichst zu Hause eingenommen wurde, auch wenn die Mehrzahl der Arbeiter offenkundig in Wirtschaften und Kostgebereien zu Mittag aß.⁵¹ Erst in der Weimarer Republik kehrte sich diese Struktur zugunsten des Mittagessens am Arbeitsplatz um. Dabei war es lange Zeit durchaus üblich, daß Familienmitglieder unter großen Mühen das Essen zum Arbeitsplatz brachten. Speisewärmeinrichtungen schufen hier langsam Abhilfe, auch wenn viele Arbeiter sie aus grundsätzlichen Erwägungen ablehnten. Ebenso war Kantinensessen unbeliebt, viele Versuche scheiterten an der Ablehnung der Einheitskost durch

46 Vgl. zu den Arbeitszeiten Willi A. Boetke, Sozialgeschichte Baden-Württembergs 1800-1899, Politik, Gesellschaft, Wirtschaft, Wirschaft, o. O. [1989], S. 239-241.

47 „Bemerkenswert ist, daß die Verkürzung der Arbeitszeit vielfach mit der Abschaffung der Nachmittagsvesperpause verbunden und damit eine Gelegenheit zum Biergenuß während der Arbeitszeit beseitigt wurde.“ (Jahres-Bericht des Großherzoglich Badischen Gewerbeaufsichtsamtes für das Jahr 1911, Karlsruhe 1912, S. 81).

48 „Die Einteilung der Arbeitszeit gestatet in den meisten Betrieben den ortsansässigen Arbeitern, wenigstens über Mittag nach Hause zu gehen. Die ‚englische‘ Arbeitszeit mit kurzer Mittagspause und frühem Arbeitschluß ist ohne Bedeutung ...“ (Jahres-Bericht des Großherzoglich Badischen Gewerbeaufsichtsamtes für das Jahr 1913, Karlsruhe 1914, S. 80-81).

49 Vgl. Jahresbericht des Badischen Gewerbeaufsichtsamtes für das Jahr 1919, Karlsruhe 1920, S. 26 bzw. S. 150; die frühere Behauptung in: Jahresbericht der Großherzoglich Badischen Führerinspektion für das Jahr 1895, Hrsg. v. A. d. Großherzoglichen Ministeriums des Innern, Karlsruhe 1896, S. 36, legt allerdings eine gegenteilige Struktur nahe.

50 Vgl. jedoch die Einschränkungen im Sommer bei [Rudolf] Fuchs, Die Verhältnisse ... S. 121.

51 Vgl. die eindrucksvolle Schilderung in: Jahresbericht des Bad. Gewerbeaufsichtsamtes und des Bad. Bergamtes für die Jahre 1923 und 1924, Karlsruhe 1925, S. 171.

die Arbeiter.⁵² Das Mittagessen unterschied sich je nach Umfeld. Zumeist bestand es aus getrennt aufgetragenen Komponenten, nämlich der anfangs obligaten, später immer seltener erscheinenden Suppe, sowie Kartoffeln, Gemüse und, wengleich nicht täglich, (gekochtem) Fleisch. An dessen Stelle traten vielfach Mehlspeisen, deren Bedeutung abseits der Nudeln jedoch tendenziell sank. Dazu wurde zumeist Brot gegessen und Milch getrunken. Abends schließlich stand anfangs häufig eine zweite warme Mahlzeit, die meist aus den Resten des Mittagessens, vielfach auch aus gekochten oder gebratenen Kartoffeln bestand. Allerdings gab es daneben in vielen Familien ein regelmäßiges Kaffee-Brot-Abendessen. Die Arbeitszeit- und Pausenregelungen führten schließlich zu wachsenden Unterschieden beim Abendessen. Während es teilweise zur Hauptmahlzeit ausgedehnt wurde, setzte parallel ein deutlicher Trend zur kalten Küche ein. Letzterer scheint insgesamt bedeutender gewesen zu sein. Generell zeigt sich hier eine zunehmende Differenzierung der Arbeiterkost, die vielfach Folge struktureller Veränderungen im Arbeitsleben war. Die erstrittenen Verbesserungen wirkten nicht intendiert auf die tägliche Kost ein, um sich trotz vielfältigen Widerstandes schließlich durchzusetzen.

3. Die Arbeiterernährung war durch einen zumeist regelmäßigen Wochenturnus geprägt. Innerhalb der Woche schlugen individuelle Präferenzen, religiöse Traditionen und örtliche Eigenheiten stark durch. Nur beim Freitag galt generell, daß sehr wenig Fleisch, häufiger dagegen Mehlspeisen gegessen wurden, auch der Mittwoch war ähnlich geprägt. Allgemein herausragend war einzig der freie Tag, der Sonntag, an dem sich stets um Fleisch bemüht wurde, der, wenn überhaupt, auch der eigentliche Bratentag war. Sonntags war außerdem zu Beginn des Untersuchungszeitraums ein nachmittäglicher bzw. abendlicher Wirtschaftsgang üblich. Hier bestanden deutliche, sich allerdings abschwächende Unterschiede zwischen Stadt und Land, stärker noch zwischen jungen und alten, ledigen und verheirateten Arbeitern. Frauen nahmen an diesen Sonntagsvergnügungen durchaus teil, nachmittägliche Zehrung mit dem Ehegatten war nicht ungewöhnlich. Auch diese Struktur der Jahrhundertwende fächerte sich während der Weimarer Republik auf und ließ sich kaum mehr auf einen Nenner bringen. Das Freizeitverhalten koppelte sich zunehmend vom Ernährungsverhalten ab.

4. Die Variationsbreite innerhalb der Arbeiterküche war allem Anschein nach gering, auch wenn sie während der Weimarer Republik eindeutig zunahm. Vereinzelte Männerstimmen jedenfalls klagten über die Kochkünste ihrer Frauen,⁵³ und der bürgerliche Reformdiskurs war vom Stereotyp der unfähigen Arbeiterhausfrau gekennzeichnet.⁵⁴ Doch

52 Vgl. die detaillierten Untersuchungen in: Karl Bittmann, Die Badische Fabrikinspektion im ersten Vierteljahrhundert ihrer Tätigkeit 1879 bis 1903. Ein Rückblick auf die Entwicklung der Industrie, Arbeiterschaft, Arbeiterschutzgesetzgebung und Gewerbeaufsicht. Bericht an das Großherzoglich Badische Ministerium des Innern, Karlsruhe 1905 bzw. Jahres-Bericht des Bad. Gewerbeaufsichtsamtes ... 1930, vor allem S. 126–132.

53 Vgl. die Selbstzeugnisse in: Eine Arbeiterreise. Berichte von 77 badischen Arbeitern über den Besuch der ständigen Ausstellung für Arbeiterwohlfahrt zu Charlottenburg. Hrsg. von Carl Bittmann, Karlsruhe 1904.

54 Eine Ausnahme bildet Karl Bittmann, Arbeiterhaushalt ..., S. 123: „Die mehr oder weniger knappen Arbeiterhaushaltungen, in denen man rationell zu wirtschaften und sorgsam zu rechnen versteht, sind zahlreicher als man denkt, und zahlreich sind die Arbeiterfrauen, die mit bewundernswerten, vom Mann herzlich anerkannter Kunst das Wenige so zusammenhalten und nutzbar machen, daß jedes zu seinem Rechte kommt.“

dieses von nichtkochenden Männern geprägte Bild scheint fehlzugehen, denn Baden spielte nicht nur im Bereich des allgemeinen Haushaltungsunterrichts eine nationale Vorreiterrolle, sondern zumindest seit 1887 wurden an den Hauptindustrieorten auch spezielle Haushaltungskurse für Arbeiterinnen durchgeführt. Mangelhafte Küchentechnik, lange Zubereitungszeiten bei gleichzeitig häufiger Erwerbsarbeit der Frau waren rationale Gründe für eine Beschränkung auf wenige Nahrungsmittel, auf wenige Speisen.⁵⁵ Ebenso wichtig erscheint jedoch eine Fixierung auf bestimmte geschmackliche Muster, die außer Haus eher individuell ergänzt wurden.⁵⁶ Die geschmackliche Wiederholung schuf eine habituelle Sicherheit, die den Lebensumständen tendenziell entgegen gesetzt war.

Insgesamt zeigt das Mahlzeitengefüge der badischen Arbeiterschaft somit eine große Heterogenität, die hier nur unzureichend angedeutet wurde. Ob als vereinheitlichendes Gegengewicht gemeinsame Konstanten des Geschmacks vorhanden waren, läßt sich nicht abschließend beurteilen, ist jedoch angesichts entsprechender Strukturen bei Nürnberger Arbeitern sehr plausibel.⁵⁷

2.5 Die Arbeiterfamilie – ein heterogenes Konstrukt

Arbeiterernährung wurde bisher immer nur als in sich gleiche Familienernährung betrachtet. Doch innerhalb der Arbeiterfamilie gab es eine doppelte Differenzierung der Ernährung, die Zeitgenossen häufig in sozialdarwinistischen Bildern wiedergaben: „Nach meiner Erfahrung spielt – ungeachtet aller Theorien der Gleichberechtigung der Geschlechter – das Recht des Stärkeren, um nicht zu sagen das Faustrecht, in Arbeiterkreisen auch hinsichtlich der Nahrung eine erhebliche Rolle. Der Mann erhält wohl im allgemeinen hier erheblich mehr gerade vom „edelsten“ Stoff, als ihm nach den physiologischen Normalsätzen zukommen würde.“⁵⁸ Mann, Frau und Kinder besaßen zumeist eigene Nahrungsmittelprofile, die die Werte pro Vollperson grundsätzlich verdeckten: „Der Arbeiter verbraucht das Bier allein und zwar auf der Baustelle. Bemerkenswert ist, daß er an dem Geldbetrag, den er sich für den Trank angesetzt hat, manches erspart und

55 Vgl. auch die für Hannover-Linden geltende Aussage bei Heidi Rosenbaum, Proletarische Familien. Arbeiterfamilien und Arbeiterväter im frühen 20. Jahrhundert zwischen traditioneller, sozialdenktrahender und kleinbürgerlicher Orientierung, Frankfurt a. M. 1992, S. 157: „Fast immer verband sich das Gespräch über das Essen mit einem Lob für die Mutter, die es verstanden hätte, noch aus einfachsten Zutaten ein schmackhaftes Essen zu bereiten.“ Nicht vergessen werden darf auch das sehr breite Aufgabensfeld der Frauen: „Die Arbeiterfrau hat den ganzen Haushalt zu führen, Wohnung, Hausrath und Kleidung rein und in guter Ordnung zu halten. Bei den beschränkten Mitteln einer Arbeiterfamilie sollte jeder kleine Mangel und Schaden möglichst schnell ausbessert werden. Sie hat ferner zu kochen, was deswegen besondere Ueberlegung und Zeit in Anspruch nimmt, oder doch nehmen sollte, weil es darauf ankommt bei der bescheidenen Bemessung des Budgets, den Familienangehörigen ein nahrhaftes Essen mit verhältnismäßig geringen Kosten zu bereiten, was schon zur Erhaltung ihrer körperlichen Kräfte und ihrer Gesundheit notwendig ist“ (Jahresbericht der Großherzoglich Badischen Fabrikinspektion für das Jahr 1899, Karlsruhe 1900, S. 88).

56 Vgl. etwa die Beschreibung der Wirtschaftssassen bei [Rudolf] Fuchs, Die Verhältnisse ..., S. 121–122.

57 Vgl. Dörthe Stockhaus, Nürnberger Arbeiterkost ..., S. 266–272.

58 Waller Chassan, Beiträge zur Feststellung der Ernährungsverhältnisse des deutschen Land- und Stadlvolkes in: Archiv für Rassen- und Gesellschaftssoziologie, Jg. 8 (1911), S. 458–487 und S. 604–627, hier S. 479.

dafür seiner Frau und seinen Kindern mitunter kleine Geschenke macht. In den Weinverbrauch teilen sich zu gleichen Teilen Mann und Frau. Vom Fleisch verzehrt der Vater zwei Drittel, die Mutter ein Drittel, die Kinder erhalten lediglich Suppenteil, der hier in der Rechnung nicht zu berücksichtigen ist. Von den zwölf Würstchen, die wöchentlich auf den Tisch kommen, erhält der Vater vier, die Mutter zwei, die sechs ältesten Kinder je eine. Der Säugling empfängt im ersten Lebensjahr 300 Liter Milch, dazu für 5 Mk. Zucker und Haferflocken und hierzu im zweiten Halbjahr wöchentlich etwa 250 Gramm Brot, das ihm mehr zum Nagen als zur Nahrung dient; ohne Bedeutung ist der Anteil des Säuglings am Familienrisiko. Mit Beginn des zweiten Lebensjahres nimmt das Kind am Familienrisiko teil und erhält außerdem zwei Jahre lang im Durchschnitt 0,75 Liter Milch täglich. Die älteren Kinder beteiligen sich lediglich an der Milch des Familienspeises.⁵⁸ Auf alle Nahrungsmittel bezogen, ergab sich in dieser Familie eine Ausgabenrelation von 1 für den Mann, 0,49 für die Frau und 0,34 für ein Kind.⁶⁰ Diese gravierenden Unterschiede dürften generalisierbar sein, auch wenn die Mengenrelationen geringer ausgeprägt waren: Männer verzehrten bei weitem überproportional Fleisch, Wurst, Käse und Bier.⁶¹ Dies hing sehr stark mit der Art der Zwischenmahlzeiten⁶² und der Verfügungs-gewalt über das Hauptinkommen zusammen. Folglich änderte sich das gezeigte Bild grundlegend, wenn die Frau bzw. die Kinder bezahlter Arbeit nachgingen. Zu Hause aß die Frau weit überdurchschnittlich vegetabilisch, vor allem Kartoffeln und Gemüse, wobei ihr Fleischkonsum häufig vom Alter der Kinder abhängig war. Dem Mangel an Fleisch entsprach bei den meisten Frauen ein höherer Milch- und Mehlspeisenkonsum. Das galt tendenziell auch für die Kinder, die zudem viel Brot und durchschnittlich Kartoffeln bekamen. Süßwaren und Genußmittel waren selten, kamen in breiterem Maße erst in der Weimarer Republik auf. – Diese rudimentäre Skizze belegt, daß allein die soziale Differenzierung der Ernährungsweise nicht hinreichend ist, sondern – vor dem Hintergrund insgesamt dominierender regionaler Verzehrunterschiede – zwingend durch schlechts- und tendenziell auch altersspezifische Differenzen überlagert werden muß. Spannend und lohnend wäre es jedoch, genau diese Felder sozialvergleichend anzugehen. Es ist wahrscheinlich, daß innerhalb der verschiedenen Typen von Arbeiterfamilien jeweils typische Muster geschlechts- und alterskonformer Ernährung bestanden.⁶³

59 Karl Bittrmann, Arbeiterhaushalt ..., S. 110.

60 Berechnet nach a. a. O., S. 112.

61 Belege dazu u. a. bei [Friedrich] Wörshöffer, Die sociale Lage ..., S. 268; [Rudolf] Fuchs, Die sociale Lage ..., S. 135 und S. 206; [Rudolf] Fuchs, Die Verhältnisse ..., S. 123.

62 „Die Zwischenmahlzeiten bilden bei den männlichen Arbeitern die eigentliche Grundlage der Ernährung, während die Familienmahlzeiten hierfür wenig in Betracht kommen“ (Jahresbericht der Großherzoglich Badischen Fabrikinspektion für das Jahr 1896, Karlsruhe 1897, S. 116).

63 Viele Anregungen hierzu in: Heidi Rosenbaum, Proletarische Familien ...

3 Die Ernährung städtischer Arbeiter in Baden – eine integrative Vielheit im Übergang

Es wäre ein leichtes, eine Fülle weiterer Differenzierungen der Ernährung badischer Arbeiter zwischen 1880 und 1930 vorzunehmen. Man denke nur an die Abhängigkeit der Ernährung von der Familiengröße und der Familienstruktur, von der Einkommenssituation, dem Umfang des eigenen Nahrungsmittelanbaus oder der durch Arbeiterkonsumvereine sich stark wandelnden Beschaffungsmuster. Auch der präzise Vergleich mit dem badischen Bürgertum wäre eine reizvolle Aufgabe. Auf den diese Ausführungen am stärksten in Frage stellenden Mangel an Selbstzeugnissen sowie auf die ungelöste Frage des Geschmacks wurde ebenso hingewiesen wie auf den Ausschluß existentieller Krisen vor allem zwischen 1914 und 1923 bzw. der Weltwirtschaftskrise. Doch die Konturen der badischen Arbeiterernährung sind auch so grundsätzlich erkennbar, weitere Differenzierungen würden – abgesehen von den Erfahrungswelten der Arbeiter – nur den Informationsgehalt der Ausführungen steigern bzw. das Gesamtbild stärker konturieren.

Fassen wir am Ende zusammen, so gab es zwischen 1880 und 1930 offenbar eine für die badische Arbeiterschaft charakteristische Ernährungsweise, die als eine integrative Vielheit zu verstehen ist. Sie ist von bürgerlichen Kostformen deutlich unterscheidbar, ging in diesen auch nicht auf Ihre Entwicklung läßt sich in drei verschiedene Phasen einteilen, die sich teilweise überlappten:

1. Die *Etablierung* der badischen Arbeiterkost erfolgte bis zur Jahrhundertwende, sie setzte aber offenbar schon in den 1870er Jahren ein. Das zeigt sich am klarsten in den unterschiedlichen Ernährungsweisen der 1889 bzw. 1890 untersuchten ländlichen Zigarren- bzw. städtischen Fabrikarbeiter. Die Etablierung der Arbeiterkost erfolgte offenkundig durch die Konfrontation tradierter ländlicher Ernährungsweisen mit den neuen Kaufmöglichkeiten des urbanen Marktes, lawierte zwischen den Herausforderungen und Zumnütungen einer neuen Lebens- und Arbeitsweise und den begrenzten Ausgabemöglichkeiten. Eine Reduzierung der lange Zeit prägenden Kartoffel- und Brotmassen ging einher mit vermehrtem Fleisch-, Fleischwaren- und Genußmittelverzehr.

2. Die erhöhten, wenngleich die Enge beileibe nicht aufhebenden Reallohnemöglichkeiten dann um die Jahrhundertwende eine *Universalisierung* der Arbeiterernährung in drei Richtungen. Erstens setzte sie sich bei allen gelernten und angelernten Arbeitern in den Städten durch, zweitens griff sie auf das ländliche Einzugsgebiet über, und drittens orientierten sich, wenngleich auf niedrigerem Niveau, verheiratete erwerbstätige Frauen zunehmend an diesem Fleisch- und Genußmittelmuster. Parallel erfolgte eine Verfestigung der Gesamtstruktur, die, ohne daß das hier explizit belegt wäre, vor allem der Differenz zum Bürgertum entsprang, dessen wohlmeinende Reformvorschlüsse stets ohne Erfolg blieben. Die Arbeiter hatten eine Form der Ernährung, eine Form des Essens gefunden, die ihrem Alltag Sicherheit gab. Dieser Ernährungsstil war jedoch stets gefährdet, sei es durch Krankheit und Arbeitslosigkeit, sei es abgemildert durch Teuerung. Und sie entsprach sicherlich nicht unseren heutigen Vorstellungen von schmackhafter Kost.

3. Auch wenn dieses Muster eine bemerkenswert lange Stabilität aufwies, ließ es sich auf Dauer dennoch nicht beibehalten. Schon früh zeigte sich ein doppelter *Differenzierungsprozess*. Während die Veränderungen der Arbeitszeit und der Arbeitspausen vornehmlich die Struktur der Arbeiterernährung berührten, zielte das zunehmend breite Angebot vor

allen des Lebensmittelhandels auf die Einzelkomponenten, auf die Nahrungsmittelzusammensetzung. Die Arbeiter fanden sehr verschiedene Formen des Umgangs mit diesen Herausforderungen, folgten dabei zunehmend individuellen Geschmacksmustern, die schon Ende der 1920er Jahre vielfach medial vermittelt waren.⁶⁴ Aufgrund der insgesamt gegenüber der Vorkriegszeit eher schlechteren Reallohnsituation konnten diese neuen Nahrungsbedürfnisse nicht umfassend, sondern nur in zeichenhaften Ansätzen befriedigt werden, etwa bei den Süßwaren. Erst in den späten 1950er Jahren zerbrach schließlich das Muster einer abgrenzbaren Arbeiterkost, auch wenn dessen innere Zernierung schon deutlich eher einsetzte.

Anhang

Tabelle 1
Nahrungsmittelausgaben in Budgets budischer Arbeiter*

Jahr	Anteil an den Gesamtausgaben (%)	(% der Nahrungsmittelausgaben)				nicht zuordnbare Angaben
		Animalische Nahrungsmittel	Vegetabilische Nahrungsmittel	Gemüsmittel		
1886	68,0	27,7	35,6	24,5	12,2	
1889	56,0	15,9	34,1	11,6	38,3	
1890a	70,1	—	—	—	—	
1890b	59,3	35,5	42,3	8,5	13,7	
1897/8	52,2	34,3	43,9	21,9	—	
1899a	69,8	—	—	—	—	
1899b	55,0	39,1	35,9	18,5	6,6	
1901	—	27,7	27,0	30,1	15,2	
1902/3	57,0	62,0	28,0	10,0	—	
1903/4	54,6	50,0	31,9	8,3	9,8	
1906	—	—	—	—	—	
1907/8	39,8	47,8	32,9	19,3	—	
1908	49,9	51,7	32,2	16,7	—	
1910	56,3	38,8	38,8	8,2	14,2	
1911/2	46,2	48,3	40,3	11,4	—	
1912/3	47,4	50,4	37,4	12,3	—	
1927/8	44,9	46,5	29,8	13,9	9,8	
1937	46,9	41,2	47,1	11,4	0,2	

* Die Jahresangaben dieser wie auch der folgenden Tabellen verweisen zugleich auf die in Anmerkung 4 aufgeführten Tabellen.

64 Zur Werbewelt der Arbeiter vgl. Uwe Spiekermann, *Medium der Solidarität. Die Werbung der Konsumgenossenschaften 1903–1933*, in: *Bildewelt des Alltags. Werbung in der Kultur der Konsumgesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts*, Festschrift für Hans-Jürgen Teuteberg, Hrsg. von Peter Borscheid und Clemens Wischermann, Stuttgart 1995, S. 150–189.

Tabelle 2
Ausgabenanteile für animalische Nahrungsmittel in Budgets badischer Arbeiter 1886-1937*

Jahr	Fleisch/ -waren	gesamt	Fett		Milch	Eier	Käse
			gesamt	davon Butter			
1886	7,4	—	—	—	8,7	—	—
1889	13,1	9,9	6,1	—	8,6	2,7	—
1890a	11,0	12,7	—	—	19,4	—	—
1890b	16,5	8,8	1,8	—	9,5	1,6	1,2
1897	32,0	2,2	—	—	10,1	—	—
1899b	13,5	7,4	4,5	—	12,3	4,2	0,3
1901	17,7	8,4	3,0	—	5,6	1,5	1,4
1902/3	24,9	12,9	7,9	—	15,1	8,5	0,7
1903/4	18,4	10,0	5,7	—	18,6	2,9	1,1
1906	12,7	5,9	—	—	28,3	—	—
1907/8	14,7	8,1	4,8	—	15,0	4,4	1,9
1908	23,2	8,1	3,7	—	14,5	4,6	1,0
1910	17,9	6,9	2,9	—	13,2	3,0	1,2
1911/2	21,1	6,8	2,3	—	16,2	4,5	0,6
1912/3	25,4	9,0	2,9	—	18,9	2,9	1,2
1927/8	20,4	8,0	3,5	—	13,7	5,0	1,7
1937	18,7	8,4	3,2	—	11,4	3,5	1,6

* Angaben in v. H. der Nahrungsmittel. Die Kategorie „Fett“ umgreift sämtliche Fette, d. h. auch pflanzliche Öle und Margarine. Eine tiefere Differenzierung enthält Tabelle 3. Die teilweise von Tabelle 1 abweichenden Summen der Ausgabenanteile animalischer Nahrungsmittel ergeben sich zum einen aus einer teilweise geringeren Grundgesamtheit, da nicht alle Einzelbudgets gleich differenziert waren. Leichte Abweichungen resultieren zudem aus Ausgleichsrechnungen, mit denen die Kategorie „sonstiges Fett“ (vgl. Tabelle 3) in animalische und vegetabilische Bestandteile aufgesplittet wurde.

Tabelle 3
Innere Struktur der Fleisch-, Fleischwaren- und Fettausgaben badischer Arbeiter 1889-1937*

Jahr	Fleisch und -waren (= 100%)			Fett (= 100%)						
	Fleisch	Fleisch- waren	Wurst	gesamt	Butter	tierische Fette	pflanzliche Fette	sonstige Fette	Schmalz	Marga- rine
1889	—	—	—	—	64,0	—	—	36,0	—	—
1890a	—	—	—	100	—	—	—	—	—	—
1890b	—	—	—	—	55,8	16,5	—	27,7	—	—
1897	44,5	32,6	22,9	100	—	—	—	—	—	—
1899b	—	—	—	—	61,1	—	—	38,9	—	—
1901	67,5	—	32,5	—	36,3	—	20,6	43,2	—	—
1902/3	—	—	—	—	61,0	—	—	39,0	—	—
1903/4	67,6	10,6	21,8	—	57,1	38,3	1,0	3,7	—	—
1906	—	—	—	—	50,0	50,0	—	—	—	—
1907/8	64,2	—	35,8	—	59,1	—	—	40,9	—	—
1908	64,9	—	35,1	—	45,0	—	—	55,0	—	—
1910	—	—	—	—	45,8	—	—	54,2	—	—
1911/2	—	—	—	—	37,2	33,5	29,3	—	—	—
1912/3	64,4	—	35,6	—	56,2	30,4	8,9	4,5	—	—
1927/8	42,7	22,8	34,6	—	43,7	—	—	17,4	20,6	18,3
1937	48,4	5,2	46,4	—	37,9	22,9	—	—	39,2	—

* Angaben in v. H. Herangezogen wurden nur entsprechend tief differenzierte Budgets.

Tabelle 4
 Ausgabenteile für ausgesuchte vegetabilische Nahrungsmittel und Alkohol
 in Budgets badischer Arbeiter 1886–1937*

Jahr	ins- gesamt	Brot		Kar- toffeln	Obst und Gemüse	Zucker	Müllerei- produkte	Alkohol
		davon Weizen- brot	davon Roggen- brot					
1886	19,2	—	—	—	4,6	—	—	15,4
1889	22,8	—	—	4,9	2,3	—	6,3	11,6
1890a	21,3	—	—	—	—	—	8,2	—
1890b	22,7	31,1	68,9	4,8	4,8	—	4,8	7,4
1897	9,8	—	—	2,5	8,4	—	—	9,1
1899b	16,0	41,1	58,9	2,4	3,8	—	—	15,7
1901	16,4	47,0	53,0	1,9	1,9	—	3,7	—
1902/3	15,7	—	—	1,5	4,8	2,4	5,2	—
1903/4	19,9	16,1	83,9	3,0	3,3	2,5	2,7	7,3
1906	23,6	51,0	49,0	5,3	—	4,8	5,6	4,2
1907/8	18,5	—	—	2,6	6,6	3,3	—	—
1908	14,8	—	—	1,9	6,0	3,6	6,7	1,8
1910	25,1	37,0	63,0	4,5	3,8	—	5,1	12,0
1911/2	15,3	—	—	7,2	6,0	—	3,8	7,5
1912/3	19,7	30,9	69,1	3,6	5,5	—	3,2	7,4
1927/8	11,3	26,4	73,6	3,2	8,3	3,6	5,1	9,2
1937	14,1	8,7	91,3	3,3	10,6	3,2	5,3	8,5
						3,8	4,5	6,4

* Angaben in v. H. Herangezogen wurden nur entsprechend tief differenzierte Budgets

Tabelle 5
 Gekaufte Nahrungsmittelmengen in Budgets badischer Arbeiter 1889–1939*

Jahr	Fleisch bzw. Fleisch- waren	Fett		Milch	Käse	Eier (St.)	Brot	Müllerei- produkte	Kartoffeln	Zucker
		gesamt	davon Butter							
1889	46,0	28,7	16,5	441,1	—	0,278	483,8	73,2	919,2	—
1890b	100,5	28,3	13,3	343,4	10,5	0,256	533,0	57,5	581,1	—
1899b	85,3	29,0	17,1	680,3	2,2	0,566	530,7	93,2	434,0	—
1901	76,2	36,7	14,6	503,5	8,5	0,418	487,4	69,9	441,7	21,1
1903/4	81,7	46,2	20,0	926,5	16,4	0,306	563,8	97,2	343,6	57,8
1910	100,3	33,1	9,7	496,9	6,0	0,296	541,6	79,3	605,0	—
1911/2	67,0	21,6	4,6	504,7	—	0,559	—	—	858,1	35,5
1912/3	103,0	35,7	16,6	650,9	6,9	0,397	333,9	64,0	453,2	40,2
1927/28	114,0	45,5	11,2	585,4	11,3	0,508	289,6	99,7	343,4	55,4
1937	92,9	42,4	10,1	439,8	11,9	0,305	355,7	83,3	368,8	47,4

* Angaben in Gramm bzw. Milliliter pro Tag und Vollperson.

Tabelle 6
Gekaufte Fleisch- und Fleischwaren Mengen in Budgets baldischer Arbeiter 1901–1937*

Jahr	Mengen in allen Budgets	Mengen in den jeweils ausdifferenzierten Budgets						
		insgesamt	Rind	Fleisch		Sonstiges	Fleisch- waren	Wurst
				Schwein	Kalb			
1901	76,2	48,8	—	—	—	—	—	24,0
1903/4	81,7	54,4	49,5	41,3	8,9	—	7,8	16,4
1912/3	103,0	64,0	14,6	25,1	9,2	—	—	21,1
1927/8	114,0	52,4	21,8	19,8	—	11,5	25,7	35,9
1937	92,9	48,4	16,4	18,3	1,9	11,8	4,7	42,4

* Angaben in Gramm pro Tag und Vollperson. Aufgeführt sind nur die entsprechend tief differenzierten Budgets.

Tabelle 7:
Extrem- und Mittelwerte des Verzehrs ausgewählter Nahrungsmittel
bei baldischen Arbeitern 1889–1937*

a) Fleisch und Fleischwaren

Jahr	Höchstwert	Tiefstwert	Median	arithmetisches Mittel
1889	94,8	12,7	55,7	46,0
1890b	198,6	23,2	93,3	100,5
1899b	201,9	22,2	89,5	85,3
1901	182,3	31,1	72,2	76,2
1903/4	191,2	23,9	70,6	81,7
1910	269,5	36,7	99,9	100,3
1912/3	196,5	28,1	101,3	103,0
1927/8	236,6	47,8	119,3	114,0
1937	294,6	18,0	87,1	92,9

Tabelle 7 [Fortsetzung]

b) Milch

Jahr	Höchstwert	Tiefstwert	Median	arithmetisches Mittel
1889	850,3	236,2	377,9	441,1
1890b	628,5	189,7	345,2	343,4
1899b	1128,1	317,6	708,6	680,3
1901	784,6	256,4	472,6	503,5
1903/4	1537,1	287,6	886,1	926,5
1910	1082,9	255,7	511,0	496,9
1912/3	811,1	406,2	624,4	650,9
1927/8	1081,4	332,2	533,8	585,4
1937	902,0	112,4	432,1	439,8

c) Brot

Jahr	Höchstwert	Tiefstwert	Median	arithmetisches Mittel
1889	724,4	283,4	468,8	483,8
1890b	724,4	330,0	508,2	533,0
1899b	775,2	253,2	524,9	530,7
1901	703,4	256,0	467,0	487,4
1903/4	735,3	163,6	523,1	563,8
1910	772,3	345,3	518,8	541,6
1912/3	548,9	125,7	343,9	333,9
1927/8	474,6	127,5	286,3	289,6
1937	666,1	167,0	354,1	355,7

d) Kartoffeln

Jahr	Höchstwert	Tiefstwert	Median	arithmetisches Mittel
1889	1268,4	661,3	909,4	919,2
1890b	882,4	284,5	600,3	581,1
1899b	865,2	109,6	360,5	434,0
1901	702,5	84,3	496,2	441,7
1903/4	630,9	83,8	293,7	343,6
1910	1379,0	212,7	564,1	605,0
1912/3	865,2	79,6	481,1	453,2
1927/8	701,1	92,6	337,3	343,4
1937	741,6	200,8	352,0	368,8

* Angaben in Gramm bzw. Millilitern pro Tag und Vollperson.