

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

Die Normalität des (Lebensmittel-)Skandals – Risikowahrnehmungen und Handlungsfolgen im 20. Jahrhundert

Uwe Spiekermann

Skandale begleiten unsere tägliche Kost. Doch im 20. Jahrhundert veränderte sich ihre Typologie. Dominierten um 1900 noch Skandale, in denen es um Leib und Leben der fremdversorgten Konsumenten ging, so gewannen mit der Zeit Skandale des Nichthandelns und Skandale als Resultat einer Bewertungsdifferenz von „Experten“ und „Laien“ an Bedeutung. Der Beitrag analysiert diese Veränderungen anhand dreier Beispiele, nämlich eines Vergiftungsfalls von 1904, des Umgangs mit der Rindertuberkulose bis in die 1960er Jahre und der Verfütterung von Tiermehl an Rinder in Deutschland seit 1880. Die historische Analyse zeigt, wie im Skandal die Grenzen von privat und öffentlich, von Gesundheit und Krankheit sowie von technischen Möglichkeiten und faktischen Handlungen verschwimmen und änderbar erscheinen. Skandale dokumentieren heutzutage daher vorrangig die jeweils begrenzten Logiken in Ernährungswirtschaft und -wissenschaft und das Fehlen einer verbindenden Sprache über unsere Art des Essens und der Ernährung.

1 Einführung

Wer heute von Skandalen spricht, der spricht von den Medien. Skandale erscheinen als Einbruch von außen, als externe Thematisierung an sich interner Geschehnisse. Journalisten legen den Bannstrahl auf einen realen oder nur vermeintlichen Missstand – und je nach Gegenstand, nach Meinungsklima, nach dem Verhalten

der Zuständigen, dem Interesse der Umgebung und der Resonanz bei anderen Medien entwickelt sich ein oder kein Skandal (vgl. Schütze 1985; Kepplinger 2001).

Wenn ein Historiker von Skandalen spricht, so muss er auch von Menschen sprechen. Und zwar nicht allein von denen, die Anlass oder Gegenstand des Skandals sind, sondern von denen, die in den gängigen Theorien des Skandals lediglich als Resonanzboden erscheinen, als mehr oder weniger manipulierbares Publikum. Dies gilt zumal, wenn wir den Bereich der politischen Skandale verlassen und uns dem scheinbar engeren Feld der Lebensmittelskandale zuwenden. Deren Zahl ist heutzutage Legion. Neben dem Dauerbrenner BSE sind es vor allem die täglichen kleinen Skandale, die zur allseits beschworenen „Verunsicherung“ (vgl. Alvensleben 1999; Barlösius 1999) führen. Und am Ende steht die paradoxe Frage: Was können wir heute noch essen?

Die jedem dieser Skandale zu Grunde liegende „Verachtung der Verbraucher“ (N. N. 2002) weckt und bestärkt Zweifel an Produzenten und Experten; weiß man doch, dass diese sich vornehmlich an Grenzwerten und messbaren Kaufakten orientieren (vgl. zu BSE Wildner 2002; Meyer-Hullmann 1999). Die stete „Normalisierung“ nach jedem Skandal lässt den Verbraucher aus Expertensicht denn auch als emotionales, nicht rationales Wesen erscheinen, dessen aufbrausenden Zorn es zu besänftigen gilt: Kommunikationswillen demonstrieren und Zeit gewinnen – das ist es, was Skandalmanagement im Kern ausmacht (Bergmann 2000).

Es scheint, als lebten wir in vielen Parallelwelten; doch der Skandal verweist auf mehr. Denn in der kurzen akuten Phase eines Skandals verknüpfen sich diese Welten auf eigenartige Weise (vgl. Böcker 2001; Leonhäuser 1997; Vogt, Weißen 1998). Die verschiedenen Akteure unserer langen Ernährungsketten nehmen sich wechselseitig kurzfristig wahr, ehe sie wieder in das Systemvertrauen abtauchen, das Normalität kennzeichnet. Skandale verdeutlichen, dass die

The Food Scandal as Normality. Risk Perceptions and Practical Consequences in Germany in the 20th Century

Scandals are part of our daily diet. But in the 20th century their typology in Germany changed significantly. Around 1900, scandals were normally connected with health-related consequences for the urban consumer. In the decades that followed, food scandals were increasingly the result of failure to act and of differences in the way the experts and the lay public perceived risk. The paper uses three examples to analyze these changes: a case of food poisoning in 1904, the way cattle tuberculosis was dealt with up to the 1960s, and the use of animal feed for cattle in Germany between 1880 and 1960.

Historical analysis shows that scandals blurred the borders between private and public, between health and illness, and between technological opportunities and actual practice. Times of scandals are therefore times of change. Today, food scandals show primarily the limited rationality of the food industry and of food science and the lack of a common language for thinking and talking about eating and nutrition.

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

Versorgungsrealität vielschichtiger ist, als es dem Einzelnen gemeinhin erscheint. Sie nötigen nicht nur, eigenes Handeln zu reflektieren, sondern sich auch den Folgen intendierten und nicht intendierten Handelns und Geschehens zuzuwenden. Skandale erlauben Vernetzung und Entscheidungen. Denn Zeiten des Skandals sind Zeiten des Handelns: Gezielter Konsum der Verbraucher, Interessenvertretung der Produzenten, Regulierung der Politik. Die gängigen Argumentationsweisen geraten in Unordnung, Einbrüche und strukturelle Veränderungen sind möglich.

Gerade angesichts dieses dynamischen Szenarios kann ein Blick auf die Normalität des Lebensmittelskandals hilfreich sein. Ein Blick in die (vermeintliche) Vergangenheit erlaubt uns eine größere Distanz zum Skandalgeschehen, erlaubt dessen reflektierte Bewertung. Was also war, was ist ein (Lebensmittel-)Skandal?

2 Was ist ein Skandal? Begriff und Inhalt

Der Begriff des Skandals reicht bis weit in die Antike zurück, hierzulande ist er jedoch erst seit dem 18. Jahrhundert gebräuchlich. Der Begriff wurde aus dem höfischen Frankreich übernommen: Die einen bezeichneten damit Lärm und Ärgernis, andere nannten so Geschehnisse, die Anstoß und Aufsehen erregten. Mit der Entstehung einer bürgerlichen Öffentlichkeit wandelte sich der Begriff. Er gewann eine aktive Komponente, nämlich „die Vorstellung des mit niedrigem wohlgefallen geübten hervorziehens und ausbreitens ärgerlicher dinge“ (N. N. 1905, Sp. 1306). Doch nicht die Presse war damit gemeint; der Skandal war anfangs vielmehr typisch für studentische Verbindungen, ehe er – im späten 19. Jahrhundert – auf die vermeintliche Skandalpresse übertragen wurde. Diese war fest in liberal-konservativer Hand, denn Skandale waren erst einmal defensiv, moralisierend und um Bestätigung des guten Alten bemüht. Erst um die Jahrhundertwende gewann der Skandal auch den aufklärerisch-progressiven Gehalt, der vor allem politisch wirksam wurde. Seit dieser Zeit gibt es eine funktionale Trennung des Begriffsfeldes: Während sich die konservative Massenpresse vornehmlich des privaten Skandals annahm, konzentrierten sich linke und liberale Presseorgane auf den politischen Skandal. Der eine Begriff des Skandals bündelt also an sich widersprüchliche Zielsetzungen, nämlich einerseits ein konservatives Moral- und Kulturverständnis und andererseits eine als progressiv verstandene Demokratisierung aller Lebensbereiche, also Mitsprache- und Transparenzrechte im Bereich der Politik, der Wirtschaft, der Wissenschaft.

Der Lebensmittelskandal¹ verbindet beide Zielsetzungen, wird beiden gerecht. Er ist ein Brückenphänomen, der für kurze Zeit scheinbare Gegensätze miteinander verbindet: Da ist zum einen das Paar *privat* und *öffentlich*. Essen ist biologisch notwendig, ist eine nicht delegierbare Handlung. Wir teilen unser Essen de facto mit niemandem – auch wenn das gemeinsame Mahl diese Tatsache formgerecht überspielt. Essen ist zugleich aber der Endpunkt einer schon um 1900 dominierenden arbeitsteiligen Versorgungskette. Moderne

Ernährung bedeutet, im Elementaren von Fremden abhängig zu sein. Essen ist demnach praktiziertes Vertrauen². Doch Misstrauen entwickelt sich schnell, wenn private Ansprüche und öffentliche Angebote auseinander gehen. Der Skandal ist ein elementarer, nicht zu delegierender Schutzmechanismus.

Da ist zum zweiten das Gegensatzpaar *Krankheit* und *Gesundheit*, überspitzt auch als Gegensatzpaar von Leben und Tod. Der Lebensmittelskandal gründet in der Normalität der Gesundheit, die durch externe Handlungen – reale, nicht mediale – gefährdet wird. Leib und Leben gelten als unantastbar, bei direkter Gefährdung wird entsprechend drastisch reagiert. Auch die nur mögliche Gesundheitsgefährdung wird als Kränkung empfunden, wird skandalisiert.

Und da ist drittens schließlich das Gegensatzpaar von *technischen Möglichkeiten* und *faktischen Handlungen*. Die Diskrepanz zwischen gesetztem Recht und Kontrollpraxis, zwischen dem Wissen um mögliche Gesundheitsschädigungen und dem „Weiter-so!“ einer Produktionsform, zwischen dem Risikodiskurs und den faktischen Entscheidungen in Wirtschaft, Politik und Wissenschaft sind hier zu nennen.

Stets gilt: Der Lebensmittelskandal thematisiert und verbindet kurzfristig Bedeutungs- und Handlungssphären, die gemeinhin arbeitsteilig getrennt sind. Und hier scheint mir die eigentliche Herausforderung historischer und kulturwissenschaftlicher Analyse zu liegen: Der Skandal erlaubt Rückfragen an die jeweilige Logik der Beteiligten, macht deren jeweilige Begrenztheit deutlich, schafft damit Möglichkeiten für Veränderungen. Dies gilt es im Folgenden am Beispiel dreier sehr unterschiedlicher historischer (Lebensmittel-)Skandale zu analysieren.

3 Zwischen Haushalt und Gewerbe: Tod in der Darmstädter Alice-Kochschule 1904

Beginnen wir mit einem spektakulären und doch typischen Vergiftungsfall aus dem Jahre 1904. In der Darmstädter Alice-Kochschule, einer hauswirtschaftlichen Lehranstalt, wurde Lehrkörper und Zöglingen im Rahmen der täglichen Verpflegung ein aus Bohnenkonserven zubereiteter Salat vorgesetzt. Die Bohnen waren von der Schulleiterin im Jahr zuvor eingemacht worden. An dem Essen nahmen 52 Personen teil, 26 aßen von dem Salat, 16 davon erkrankten erheblich, 11 – darunter auch die Leiterin der Kochschule – „... sind unter Lähmungserscheinungen der Glieder und der Sehkraft nach kürzerer oder längerer Zeit gestorben“ (Goethe 1904, S. 76). Untersuchungen ergaben, dass die zuvor für Fleischwaren genutzten Konservenbüchsen nicht ausreichend sterilisiert worden waren, so dass Botulismuserreger überlebten. Während der Zubereitung war ein eigenartiger Geruch festgestellt worden, ebenso Gasbildung in den Konserven. Gleichwohl hatte man den Salat angeboten, wurde er größtenteils verspeist.

Der Bericht von diesem Unglücksfall ging rasch durch „alle Zeitungen“ (Goethe 1904, S. 76); die Verbraucher reagierten beunruhigt, war doch die Ursache längere Zeit nicht klar. Von einem speziellen Bohnengift war die Rede, über die

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

Abb. 1: Verdammung von Konserven und Industriekost



Quelle: Fliegende Blätter 1907, S. 4

schädlichen Auswirkungen der Jauchedüngung der Bohnen wurde gemutmaßt (Ellerbrock 1987, S. 179). Die Verbraucher kauften jedenfalls deutlich weniger Konserven. Für Vertreter der Konservenindustrie, die folgenlos Anzeigen „Zur Aufklärung“ schalteten, lag hier der eigentliche Skandal, mussten sie doch trotz „sicherer“ Produkte Umsatzeinbußen erleiden: Es bestand die Gefahr, „... zu der in unserer Zeit weite Kreise beherrschenden fast zu einer Volkskrankheit herangezuchteten allgemeinen Bakterienangst noch eine Abart der allgemeinen Angst, nämlich eine solche vor Vergiftungen durch verdorbene Nahrungsmittel, epidemisch werden zu lassen“ (N. N. 1904a, S. 49). Konserven galten öffentlich als Teufelszeug (Abb. 1).

An diesem Fall wird die Kontinuität einer allgemeinen Angst vor Vergiftung deutlich. „Verunsicherung“ ist ein strukturelles Problem moderner arbeitsteiliger Gesellschaften, lediglich das Ausmaß ist historisch unterschiedlich. Strukturell interessanter sind jedoch die Reaktionen auf diesen alleits als Unglück, als Tragödie benannten Fall. Während die Konsumenten ihre Kaufzurückhaltung nach einiger Zeit wieder aufgaben, es in den Folgejahren zu einem Boom häuslichen Einweckens und zu einem kontinuierlichen Wachstum der gewerblichen Konservenproduktion kam (Spiekermann 1997), finden sich auf Seiten von Wissenschaft und Wirtschaft vier Mechanismen.

Da war erstens die Isolation, die *Individualisierung* des Geschehens. Die Massenvergiftung wurde als fahrlässige Handlung einer offenbar sorglosen Frau dargestellt. Da es sich jedoch um die Leiterin einer Kochschule handelte, also eine ausgewiesene Fachfrau, gab es hier Kommunikationsprobleme. Doch das Unglück wurde gleichwohl genutzt, um die Hygienisierung der Einzelhaushalte voranzutreiben (Abb. 2).

Hygienische Grundregeln wurden wieder und wieder propagiert, Reinlichkeit, hochwertige Rohware, angemessene Erhitzung und gesunde Skepsis gegenüber etwaig verän-

derten Konserven gefordert (Hermann 1905; Bird 1907). Die Hausfrau sollte die Gesundheit der Speisen garantieren. Die bestehenden technischen Probleme der hauswirtschaftlichen Konservierung wurden dagegen kaum thematisiert, ebenso die im Hause meist mangelhaften Räumlichkeiten und Geräte. Die Verantwortung für gesunde Speisen wurde auf die Hausfrau delegiert, mögliche Probleme ebenso. Dagegen trat in den Hintergrund, dass es sich in Darmstadt letztlich um einen Massenverpflegungsbetrieb gehandelt hatte (vgl. allgemein Trüb, Wundram 1942). Im Skandal werden Grenzen flüchtig.

Ein zweiter Mechanismus war die *Historisierung* und damit die Relativierung des Einzelfalles. „Speisevergiftungen sind schon seit alters her bekannt ...“ (Jeserich 1904, S. 233) hieß es dann; und richtig, die Zahl tödlich verlaufender Lebensmittelvergiftungen war im Kaiserreich beträchtlich (Mayer 1913). Kleinere Verfälschungen und eine nicht immer optimale Lebensmittelqualität galten als normal, so dass es gar hieß: „Wer nie sein Brot mit Schwerspat aß, Wer nie vor kreidehalt'gen Klößen Und gipsmehlschweren Nudeln saß, Vor dem will ich mein Haupt entblößen, Ihn fragend fröhlich ins Gemüt, Woher sein Weib ihr Mehl bezieht“ (zit. n. Jeserich 1904, S. 233). Das Besondere des Darmstädter Falls war demnach nicht das Geschehen selbst – hier handelte es sich offenbar um eine zeittypisches Lebensrisiko –, sondern die „der Natur der Sache nach sehr große“ (N. N. 1904a, S. 50) Zahl der Opfer. Entsprechend stellte man Verbindungen zu den damaligen Eisenbahn- und Schiffsunfällen her. Die Vergiftung erschien als bedauerli-

Abb. 2: Technisierung und Hygienisierung: Werbung für Konservierungsgeräte

KOCHMEHRVORRAT

Weck's Apparate zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel
sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

Einfach, solide, zuverlässig!
Seit Jahren haben sich alle Apparate in zehntausenden von Familien bewährt. — Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Genesungsheime von epochemachender Bedeutung.
Man verlange ausführliche Drucksachen sowie Probeummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von J. Weck, Gesellschaft m. b. Haftung, Öffingen, Amt Säckingen (Baden).

Quelle: Vegetarische Warte 1904, S. 163

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

che Konstante menschlicher Existenz. Handeln und Verantwortung wurden so höherer Gewalt überantwortet.

Wichtiger war drittens jedoch die strikte *Trennung und Hierarchisierung von häuslicher und gewerblicher Sphäre*. Pointiert hieß es: „Im Darmstädter Fall handelt es sich nicht um eine mit den technischen Hilfsmitteln der Industrie hergestellte Bohnendauerware, sondern um eine solche Ware, die mit den primitiven und unzulänglichen Hilfsmitteln, wie sie einem Haushalte zur Verfügung stehen, hergestellt worden war“ (N. N. 1904a, S. 49-50). Die Übertragung von Risiken vom häuslichen auf den gewerblichen Bereich wurde durch eine Hierarchisierung des Konservierungsgeschäftes hinterfragt. Die hygienischen Vorteile gewerblicher Konservierung wurden genutzt, um Hausfrauen für die käuflichen Produkte einzunehmen, um die hauswirtschaftliche Kompetenz von Frauen in Frage zu stellen, um sie durch die Tätigkeit von Fachmännern zu ersetzen. Aus der Defensive startete man so eine Werbeoffensive, um das Vertrauen in die Qualität der Konserven zu festigen, um das Image der seit Jahrzehnten stetig wachsenden Industrie zu verbessern. Die einseitige Konzentration auf technische Leistungsfähigkeit und hygienische Produktion verfehlte jedoch die kulturelle Tiefendimension des Vergiftungsskandals.

Die Reaktion der Konservenproduzenten verdeutlicht schließlich einen vierten Mechanismus des Umgangs mit einem Skandal, die *Funktionalisierung* des Geschehens. Skandale eröffnen immer Handlungschancen abseits des ursprünglich Skandalisierten. Die Konservenindustrie beschränkte sich nicht auf Konsumentenwerbung, um die hochpreisigen Artikel auch im unteren Mittelstand absetzen zu können. Vielmehr versuchten die Verantwortlichen, den Skandal zu nutzen, um die vom Reichsgesundheitsamt forcierte politische Regulierung industrieller Konservierung zu unterminieren (N. N. 1904b). Schon seit Jahren gab es intensive und polemische Debatten über die Nutzung bestimmter Konservierungsmittel (vgl. Ellerbrock 1987, S. 144-156). Bor- und Salizylsäure standen vor dem Verbot. Pointiert wurde darauf verwiesen, dass nur wenige Gramm Salizylsäure die Todesfälle vermieden hätten. Das Reichsgesundheitsamt wurde als eigentlich Verantwortlicher an den Pranger gestellt. Doch dies hatte keinen Erfolg, die Verbote ergingen in den folgenden Jahren (Kerp 1908).

4 Rindertuberkulose oder Der Skandal des Nichthandelns

Im ersten Beispiel erscheint der Sachverhalt aus der Distanz klar, erscheint die Reaktion der Verbraucher unangemessen, unaufgeklärt. Das gilt zumal vom wissenschaftlichen Standpunkt, der stets die „Rationalität“ einschlägiger Erklärungen und Ratschläge propagiert, der stets von einer quasi überlegenen Position aus urteilt. Dabei wird jedoch vergessen, dass auch der scheinbar „irrationale“ Alltag einer eigenen Rationalität folgt, also „Sinn“ hat. Viele Skandale schöpfen aus dieser Differenz, auch wissenschaftliche Rationalität kann „irrationale“ sein.

Das lässt sich am Beispiel des Umgangs mit der Rindertuberkulose verdeutlichen. Seit dem 1. Januar 2000 gilt die Bundesrepublik Deutschland als frei von dieser Krankheit. Die Veterinärmedizin rechnet sich dies als wichtigen Erfolg ihrer Arbeit insbesondere in den 1950er und 1960er Jahren an (vgl. Bisping 1998; zur DDR Moeller 1999, speziell S. 25-27, 44-47, 70-71). Demnach handelt es sich um die Erfolgsgeschichte einer Wissenschaft, die nach langer Suche endlich die richtigen Bekämpfungsverfahren entwickelte, diese dann in die Tat umsetzte und so die Krankheit schließlich beseitigte (so etwa Schliesser 1982a, S. 152-153). Dies ist eine typische Wissenschaftslegende. Die nachträgliche Rationalisierung wissenschaftlichen Handelns blendet das eigentliche Geschehen, nämlich ein mehr als 50-jähriges Verwalten der Krankheit, letztlich aus. Und, für unser Thema zentral, es unterschlägt, dass erst die öffentliche Skandalisierung der Rindertuberkulose zu Beginn der 1950er Jahre ein zentrales Moment für das erfolgreiche Wirken der Veterinärmediziner wurde³.

Um das zu verstehen, ist ein Blick auf die Vorgeschichte notwendig: 1882 entdeckte Robert Koch den Tuberkelbazillus, schuf damit einen konkreten Ansatzpunkt für die Bekämpfung dieser bakteriellen Infektionskrankheit. Die weit verbreitete Rindertuberkulose schien den Menschen direkt infizieren zu können. Erst um 1900 entdeckte man, dass es sich um zwei unterschiedliche Bakterien, eine humane und eine bovine Form, handelte (vgl. Müller 1944 sowie grundlegend Orland 2001). 1902 – zu diesem Zeitpunkt litt etwa ein Fünftel der deutschen Rinder an Tbc – wurde jedoch nachgewiesen, dass Rindertuberkulose auf den Menschen

Abb. 3: Werbung für einen Milchsterilisationsapparat

Professor Dr. v. Soxhlet[®]
Sterilisier-Apparat für Kindermilch,
 gekennzeichnet durch den Namenszug des Erfinders bietet
allein Garantie für Echtheit



Alleinige Fabrikanten **A.-G. METZELER & Co.**
MÜNCHEN, Gummiwarenfabrik.

Quelle: *Fliegende Blätter* 1905, S. 14

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

übertragbar ist⁴. Angesichts der Bedeutung der Milch nicht zuletzt für das Gedeihen der Säuglinge war Handeln ange-sagt, gingen Mediziner doch von jährlich vierstelligen Todeszahlen aus⁵. Hiergegen setzte man anfangs die „Selbsthilfe des konsumierenden Publikums“ (Obermüller 1900, S. 864), also das Abkochen der Milch, um so die Bakterien zu töten (Abb. 3).

Doch nach der Entdeckung der Vitamine 1911 war klar, dass hier nicht der Königsweg liegen konnte. Stattdessen begann man mit der gewerblichen Produktion so genannter Vorzugsmilch, konzentrierte sich auf schonendere Konservierungsmethoden, später die Zwangspasteurisierung. Doch das Problem wurde damit nur gemildert, denn auch pasteurisierte Milch konnte Tuberkulosebakterien enthalten und alle Formen dieser Krankheit hervorrufen (Bongert 1939).

Weil Impfung nicht möglich war, da die Übertragungswege wissenschaftlich ungeklärt blieben, setzte man im Ausland auf rigide Tötung der erkrankten Rinder. In Deutschland jedoch schien dies wirtschaftlich unangemessen. Ein Kontrollverfahren wurde aufgebaut, doch nur Tiere mit offener „gefährlicher“ Tbc getötet (Rautmann 1909, 1913).

Dieses Verwalten der Krankheit wurde abseits der Ärzteschaft toleriert, es schien allgemein nicht sinnvoll, viele Millionen Rinder zu töten, um eventuell den Tod weniger Tausend Menschen zu verhindern. Doch das Problem nahm zu: War 1908 erst ein Fünftel der geschlachteten Rinder tuberkulös, so stieg dieser Anteil bis 1920 auf 29 %, erreichte 1925 33 %, 1935 gar 37 % (Schliesser 1982b, S. 330).

Gleichwohl blieben die Veterinärmediziner und zuständigen Politiker unbeirrt beim einmal gewählten Verfahren (Rautmann 1929). 1939 ausgesetzt, wurde es 1947 wieder in Gang gesetzt⁶. In der US-Zone ging man nun anders vor, hatte man in den USA doch durch massive Tötungen die Krankheit praktisch beseitigt. Marshallplan-Gelder förderten die erfolgreiche Bekämpfung. 1952 erweiterte man das Verfahren auf die gesamte Bundesrepublik, doch die Finanzierung war nicht gesichert (vgl. Karsten 1949; Meyn 1952). Die Gelder des Marshallplans liefen aus, die deutschen Mittel waren begrenzt, die Landwirte sahen sich nicht mehr in der Lage, die Kosten privatwirtschaftlich zu schultern oder an den Konsumenten weiterzugeben.

Hier begann nun der „Skandal“. Denn es war die Boulevardpresse, die zu dieser Zeit die Öffentlichkeit ins Bild setzte und letztlich den späteren Erfolg der Wissenschaft ermöglichte. Die Springer-Illustrierte Kristall erreichte knapp eine Million Leser. Angesichts der finanziellen Gefährdung der erfolgreichen Programme wurden Ende 1953/Anfang 1954 elf Artikel veröffentlicht, die strikt eine Beseitigung der Rindertuberkulose forderten. Die von der Milch ausgehende Gesundheitsgefahr wurde gezielt thematisiert (Abb. 4).

Dazu kombinierte man Informationen mit pointierten Forderungen. 41 000 Erkrankte und 1800 Tote wurden beklagt und einfache Maßnahmen zur Beseitigung gefordert (Deutschland 1953). Systematisch legte man nach, setzte die Gesundheitsgefahr in Kontrast zum Nichthandeln von Wissenschaft und Politik (Milch 1954b). Deutschland galt als hygienisches Entwicklungsland, in dem Beamtenoligarchien

Fortschritt verhinderten. Die Polarisierung von Laien und Experten wurde beibehalten, Schutzhinweise, wie etwa auf die bestehende Pasteurisierung, wurden konsequent hinterfragt. Seriös verwies man auf die hohen Kosten, die Bauern und Öffentlichkeit gleichermaßen tragen sollten (Bauern 1954).

Der Skandal gewann eine neue Dimension, als Anfang 1954 die Bundesregierung die Mittel zur Bekämpfung der Rindertuberkulose strich und auch Bayern seine Mittel deutlich kürzte. Dagegen mobilisierte man – über Leserbriefe – den Zorn der Leserinnen und Leser (Milch 1954a, 1954c). Kristall verwies auf viele tausend Briefe, die „einen einzigen Schrei der Anklage“ (Fall 1954) bildeten: „Verantwortungslos ist nicht die Illustrierte, die hier für Aufklärung sorgt, sondern verantwortungslos sind diejenigen, die wider besseres Wissen die Bevölkerung am liebsten in ihrer Unwissenheit belassen wollen. Verantwortungslos handelt, wer die Gesundung der Rinderbestände hinausschieben will. Einmal muß ein radikaler Anfang gemacht werden“ (Milchmädchenrechnung 1954). Die politisch Verantwortlichen ließen sich überzeugen: Die Bundesregierung revidierte die Kürzungen, verdoppelte den ursprünglichen Haushaltsansatz, und auch die Länder schossen hohe Summen zu (Milch 1954d). Damit war der eigentliche Zweck der Skandalisierung erfüllt⁷. Durch die Berichterstattung, aber auch durch die Resonanz in anderen Medien, wurde einem Millionenpublikum die Notwendigkeit einer systematischen Tbc-Bekämpfung bewusst. Die Politik ließ sich als Garant der Volksgesundheit feiern. Und für die Fachleute ergaben sich neue Perspektiven: Denn das nun finanziell gesicherte Bekämpfungsverfahren hatte

Abb. 4: Schlagzeilen der Zeitschrift Kristall 1954



Quelle: Milch 1954a, S. 163; Pasteurisierung 1954

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

Abb. 5: Werbung für Käse aus der Milch Tbc-freier Kühe 1960

Gesundheit aus dem silbernen Carré.

Zu jeder Mahlzeit
GERVAIS-Doppelrahm Frischkäse wegen
seines herrlich frischen Wohlgeschmacks.
Für Kinder ist GERV AIS wichtig als
vitaminreiche Autozooth, und Sie lieben ihn
vielleicht wegen seiner vorzüglichen Dekorationseigen-
schaften. GERV AIS ist ein Geschenk der Natur.
Wer gern gut und gesund isst, sollte diesen
herrlichen Frischkäse regelmäßig genießen.

GERVAIS
die gesunde Delikatess
aus Milch Tbc-freier Kühe

Kleinste Packung enthält 500 g von
GIL GERVAIS AG, Abteilung 24
München 27, Siebertstraße 4

Quelle: Ernährungs-Umschau 1960, S. 62

Erfolg. 1962 waren 99,9 % aller Rinder tuberkulosefrei, das Verfahren wurde beendet (Meyn 1958; Bernauer-Münz 1987). Die Zahl der Toten sank drastisch (Meissner 1974, S. 127). Die rechnerischen Gesamtkosten von 2,4 Mrd. DM waren hoch, doch angesichts jährlicher Verluste von rund 250 Mio. DM handelte es sich um eine nicht nur medizinisch, sondern auch volkswirtschaftlich sinnvolle Investition, auf die auch in der Werbung regelmäßig verwiesen wurde (Schliesser 1982b, S. 332) (Abb. 5).

Der Umgang mit der Rindertuberkulose spiegelt die veränderte Stellung von Konsumenteninteressen nach dem Zweiten Weltkrieg. Das bestehende Kartell von Wissenschaft, Wirtschaft und Politik wurde durch die Skandalisierung eines Massenblattes in Frage gestellt. Erst dadurch gewann die Bekämpfung der Rindertuberkulose die Dynamik, die heute Fachvertreter für sich reklamieren. Als soziale Gruppe hielten die Experten eher an dem Bewährten fest, sahen nur unzureichend, dass sich die wirtschaftlichen und kulturellen Rahmenbedingungen wandelten, dass die Verbraucher angesichts neuer Wahlmöglichkeiten eine möglichst keimfreie Milch wollten. Während der „weiße Tod“, die Tuberkulose, in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts als Teil des Lebens bewertet wurde, musste seit den frühen 1950er Jahren Milch „gesund“, und das hieß nun Tbc-frei, sein. Der Verband der Verbraucherverbände brachte dies auf den Punkt: „Zweifellos hat die Aktion der Landwirtschaft viel Geld gekostet – aber der Verbraucher hat gar keine Veranlassung, das mit besonderem Dank oder gar mit höheren Preisen zu quittieren. Es ist keine besondere Leistung, son-

dern nur selbstverständlich, daß die ihm angebotenen landwirtschaftlichen Erzeugnisse von einwandfreier Qualität sind“ (N. N. 1961, S. 3).

5 Tiermehl für Pflanzenfresser – Der Skandal der Naturwidrigkeit

Damit stellt sich wieder die Frage nach der „Normalität“, dem angemessenen Verhalten. Hierauf zielt das dritte und letzte Beispiel, das der Tiermehlverfütterung. Es führt uns scheinbar in die Gegenwart: War doch dessen allgemeines Verbot eine der ersten Maßnahmen nach Bekanntwerden des ersten offiziellen BSE-Falles in der Bundesrepublik, nachdem es schon seit 1994 für Pflanzenfresser verboten worden war: Das Bild der dennoch seine Artgenossen wiederkäuenden Kreatur wurde zum Menetekel der Naturwidrigkeit unserer Agrarsystems, der Unseriosität eines ganzen Berufsstandes.

Auch hier gilt aber, dass jeder Skandal historische Wurzeln besitzt, dass er nicht zuletzt durch Bewertungswandel und Bewertungsungleichheiten erst möglich wird. Denn was der Mehrzahl der bundesdeutschen Bevölkerung heute als Skandal erscheint, die Verfütterung von Fleischmehl an Pflanzenfresser, wurde vor mehr als 100 Jahren vielfach praktiziert und war damals kein Skandal (Spiekermann 2001).

Die Tiermehlverfütterung setzte im Deutschen Reich in den 1860er Jahren ein, als Rückstände der Fleischextraktproduktion als Liebigsches Fleischfüttermehl vermarktet wurden. In einem zweiten Schritt wurden dann auch Reste der Fleischkonservenproduktion zu Fleischfüttermehl verarbeitet. Das Geschäft wurde jedoch erst bedeutsam, als vor allem mit Beginn der 1890er Jahre immer mehr Städte dazu übergangen, die Tierkörper nicht einfach zu entsorgen, sondern als Tiermehl zu verkaufen. Diese Entwicklungen gründeten nicht allein auf technischen Innovationen, also neuen Maschinen und Verfahren (Abb. 6). Sie gründeten vor allem auf der sich in der Fütterungslehre zunehmend durchsetzenden materiellen Logik. Das Tier wurde auf seine Rentabilität, auf seine Körperlichkeit reduziert, sein Organismus galt als „Durchgangsstätte für chemische Stoffe“ (Mangold 1929, S. 1). Mit der steigenden Fleischnachfrage gewannen eiweißhaltige Kraftfuttermittel eine Schlüsselfunktion für den Markterfolg (vgl. Römer 1911, S. 15-27). Tiermehl wurde von Beginn an zur Schweinemast sowie Geflügelfütterung genutzt. Seit den frühen 1880er Jahren verfütterte man es auch an Kälber, Ochsen, Rinder und Milchkühe. Zeitgenössisch hieß es, „auch unsere sonst auf Pflanzenkost angewiesenen Haustiere verschmähen das Fleischmehl nicht und es bekommt ihnen gut“ (Eisbein 1886, S. 27-28). Wegen des parmesanartigen Geruchs musste man die Tiere an das neue Futter allerdings erst gewöhnen, hatte auch gewisse Höchstmengen zu beachten (vgl. Haefcke 1899, speziell S. 267-269). Gleichwohl setzte sich das Fleischfüttermehl trotz hoher Preise als Zusatzfutter in den 1890er Jahren durch. Fachleute urteilten, „auch beim Rindvieh hat es sich längst aus-

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

gezeichnet bewährt, obwohl im ersten Augenblick es sonderbar erscheinen mag, dies von Pflanzenfressern und Wiederkäuern zu hören“ (N. N. 1894).

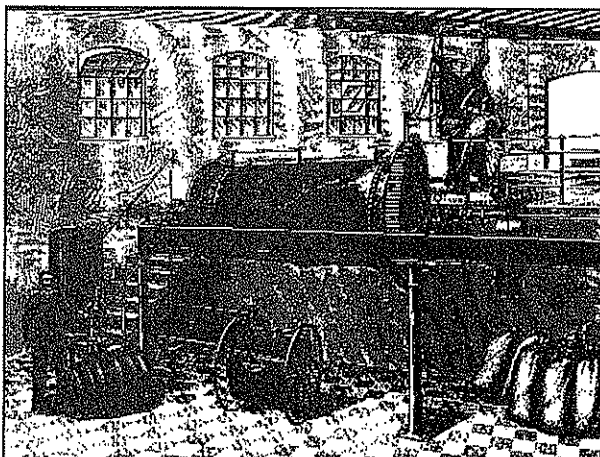
Öffentliche Kritik oder gar Skandale blieben aus. Das änderte sich erst um die Jahrhundertwende, nachdem der Fleischmehlimport durch Zollschutz verteuert worden war und Hygieniker die möglichen gesundheitlichen Gefahren des „Kadavermehls“ moniert hatten. Die Spitzenvertreter der Lebensmittelindustrie reagierten besonders vehement (N. N. 1908). Doch die Skandalisierung misslang, der Aufschrei der Verbraucher blieb aus, stattdessen wurden die Entsorgungstechniken weiter verfeinert, die Abdeckerei 1911 gesetzlich geregelt, während die Futtermittelproduzenten vielfach Fleisch- und Fischmehl vermengten und dieses als Fischmehl absetzten (Oppermann 1917, S. 97)⁸. Im Ersten Weltkrieg wurde die Tiermehlfabrikation und -verfütterung weiter vorangetrieben, galt als Triumph deutschen Erfindergeists. 1920 resümierte man: „Das Fleischmehl [...] hat sich zur Fütterung der Pferde, Milchkühe und Schweine gut bewährt. [...] Bei Verfütterung an Milchkühe hob sich die Milchergiebigkeit und die Milch wurde fettreicher“ (Pelken 1920, S. 39)⁹.

Diese Ergebnisse wurden in den 1920er Jahren überprüft und bestätigt, doch billigere Futtermittel verdrängten das Fleischfuttermehl, erst der Preisverfall während der Weltwirtschaftskrise ließ es für die Milchproduktion wieder attraktiv erscheinen (vgl. Münzberg 1924; Staffe 1928; Mey-sahn 1932). Weder in der breiten Öffentlichkeit noch im Ernährungssektor gab es grundsätzliche Bedenken gegen die Verfütterung von Fleischresten an Wiederkäuer, Ausnahmen bildeten allein alternative Gruppen. Stoffliches Denken und ökonomisches Kalkül dominierten. Gesundheitliche Bedenken gab es kaum, Veterinärmediziner bestätigten wieder und wieder, dass das Futter hygienisch einwandfrei sei¹⁰. Der Fleischmehleinsatz stieg während des Nationalsozialismus, dann wieder in den 1950er Jahren deutlich an, doch zu-

nehmend konzentrierte sich dessen Verwendung auf Schweine und Geflügel. Gleichwohl wurde es aber auch in den 1950er und 1960er Jahren an Wiederkäuer verfüttert, wenngleich preiswertere Importfuttermittel an Bedeutung gewannen (vgl. Ostertag et al. 1958, speziell S. 401-412).

Die Skandalisierung der Tiermehlverfütterung resultiert demnach nicht nur aus unverantwortlichen Handlungen britischer Entsorgungsbetriebe. Sie resultiert auch aus der unterschiedlichen Entwicklung der Bewertungskriterien in der Öffentlichkeit und bei den zuständigen Fachleuten (vgl. Branscheid 1996; Kläsgen 2000). Während stoffliches und ökonomisches Denken bis heute die Expertenkulturen dominieren, treten diese in der Öffentlichkeit zunehmend zurück. Auf der Basis eines historisch unbekanntes Wohlstandes interessiert auch die Art der Lebensmittelproduktion, die Tiergesundheit. Entsprechend verändern sich Moralvorstellungen, wird die Welt der Landwirtschaft in Unkenntnis idealisiert, mit romantischem Pathos umgeben. Dies bewerten die Produzenten und Fachleute als irrational, so als wäre es damit aus der Welt zu schaffen. Sie bleiben ihrer erlernten Logik verhaftet, ihre Denkweisen wandeln sich langsamer als die der Öffentlichkeit. Die Skandalisierung der Tiermehlverfütterung verdeutlicht, dass es hierbei um kulturelle Prioritäten geht (vgl. allgemein Latour 2001). Fachlich-sachliche Argumente sind nötig, doch sie verfehlen – vielfach auf Kosten ökonomischer Rationalität – den Kern der Auseinandersetzung. Die in Deutschland fast hundertjährige Verfütterungspraxis von Tiermehl an Rinder endete nicht durch öffentliche Skandalisierung, sondern durch Futtermittelpreise und preiswerte Importfuttermittel. Als das Problem mengenmäßig kaum mehr bestand, als nur mehr vereinzelte Verstöße feststellbar waren, wurde es wegen der BSE-Gefahr jedoch zum Skandal, zu einem in gewissem Sinne virtuellen Skandal. Nun griffen die lange Zeit zurückgestauten moralischen Kategorien. Kultur verändert sich, so dass selbst scheinbar stimmige Argumente und Strukturen anders bewertet werden, ja bewertet werden müssen. Moralität und Integrität werden zu Schlüsselkategorien ökonomischen Erfolgs.

Abb. 6: Tierkadaververwertung und Tiermehlproduktion 1907



Quelle: Hoffmann 1908, S. 11

6 Systemische Logiken und Skandalisierung – Plädoyer für ein kulturwissenschaftliches Verständnis

Drei Beispiele, drei Skandale, drei unterschiedlich gelagerte Fälle. Die Erweiterung des Blickfeldes von den Medien und ihren Kommunikationsformen auf die gesellschaftlichen Entwicklungen und Bewertungsformen zeigt, dass Skandale lange Vorgeschichten haben und kulturelle Logiken aufweisen, ohne die sie nicht angemessen verstanden werden können. Lebensmittelskandale können Ausdruck akuter Missstände sein. Sie können ungerechtfertigt sein. Doch ihr eigentlicher Wert liegt darin, dass sie sensible Indikatoren für die Bewertungskriterien auf den unterschiedlichen Ebenen der Ernährungskette sind, dass sie somit erlauben, diese kontrastiv miteinander zu verbinden.

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

Die Wahrnehmung und Erfahrung von Essen und Ernährung hat sich in den letzten Jahrzehnten bei den Konsumenten deutlich verändert. Essen hat heute weit mehr Aufgaben als nur zu nähren. Es wird zur Projektionsfläche unserer Wünsche. Wir essen keine Lebensmittel mehr, sondern wir materialisieren Gesundheit und Wohlbehagen, Genuss und Prestige. Unser Essen soll zeigen, wer wir sind und wer wir sein wollen. Stofflich nicht begrenzt, wachsen unsere Anspruchshaltungen an Essen und Lebensmittel ins Unermessliche. Dies kann nicht gelingen, die Normalität des Skandals ist eine zwingende Folge (vgl. Spiekermann 1999).

Skandale sind keine sensiblen Indikatoren für reale Missstände, ihre historisch nicht nachweisbare Häufung in der Gegenwart ist nicht Ausdruck einer realen Verschlechterung unserer Lebensmittel. Skandale sind vielmehr Ausdruck der Projektionsleistungen unserer Lebenswelt, unserer Kultur. Im 20. Jahrhundert zeigt sich ein Wandel dominanter Skandalformen. Er reicht von der akuten Bekämpfung elementarer Lebensrisiken (der Darmstädter Vergiftungsfall) über die strukturelle Minderung realer Gefährdungspotenziale (wie bei der Bekämpfung der Rindertuberkulose) bis hin zur Skandalisierung vor allem moralisch anstößiger Produktionsweisen (der Verfütterung von Tiermehl an Rinder). Lebensmittelkandale sind Ausdruck kulturellen Wandels, müssen entsprechend aber auch verstanden werden. Die Reduktion von Lebensmittelkandalen auf Kommunikationsprobleme greift demgegenüber zu kurz.

Ein derartiges kulturwissenschaftliches Verständnis bedeutet nicht, vom materiellen Kern möglicher Missstände abzulenken. Es bedeutet vielmehr den Blick auch auf die begrenzten Logiken aller im Ernährungssektor Tätigen zu lenken. Fachleute hätten sich selbst, ihre Logiken und deren Grenzen zu bedenken. Gelänge dies, so wäre der Skandal eben nicht allein Ärgernis, nicht allein Anstoß erregend. Skandale würden so ihres Skandalösen entkleidet und als Chance wahrgenommen, mehr über uns und unser Verständnis vom Essen und vom Leben zu erfahren.

Anmerkungen

- ¹ Der Begriff erschien vergleichsweise spät, doch ist die Verbindung zum Lebensmittelsektor schon um die Jahrhundertwende nachweisbar. Vgl. etwa N. N. 1907a.
- ² Tanner 2002, S. 175, betont, dass Ernährung praktiziertes Vertrauen sei. Hier scheint der auf die Handlung zielende Begriff des Essens jedoch angemessener zu sein.
- ³ Damit knüpfe ich an die Ausführungen von Orland (2001) an, die sich vor allem mit den Aushandlungsprozessen innerhalb der verschiedenen Wissenschaften auseinander gesetzt hat.
- ⁴ Dieses Wissen setzte sich aber nur langsam fest. So wurde beispielsweise noch 1907 betont, „... daß die Annahme Kochs von der Unübertragbarkeit der Rindertuberkulose auf den Menschen ein Irrtum gewesen ist“ (N. N. 1907b, S. 3).
- ⁵ Die Hoffnungen der Bakteriologie, ein befriedigendes Milchpräparat herzustellen, zerstoßen seit der Mitte der 1900er Jahre, während kurz vor dem Ersten Weltkrieg die von der Rindertuberkulose ausgehende

Gefahr geringer gewichtet wurde als ein Jahrzehnt zuvor. Vgl. Behring 1904; Keller 1914, v. a. S. XVI.

- ⁶ Zur veterinärwissenschaftlichen Diskussion vgl. Ostertag 1936, in dem deutliche Konzessionen erkennbar sind. Im Hintergrund standen allerdings reale Gefahren bei der Impfung der Rinder, die in Lübeck zum Tod von 70 Kindern führten (vgl. N. N. 1959).
- ⁷ Mit Ausnahme von zwei Artikeln (Kampf 1954; Rindertuberkulose 1954) wurde die Kampagne nun eingestellt. Weitere Artikel zum Thema unterblieben auch in den Folgejahren.
- ⁸ Gleichwohl blieben hygienische Bedenken bestehen, vgl. etwa die Begründung des Tierkadaverbeseitigungsgesetzes vom 17.06.1911, zit. n. Entwurf (1911), Seite 729, wo es hieß: „Die neueste Entwicklung der Wissenschaft zeigte, daß manche Erreger tierischer Krankheiten mit dem Absterben des Tieres nicht zu Grunde gehen, sondern sich in den Kadavern und in der Erde lange Zeit lebend erhalten und vermehren und dadurch immer wieder Seuchenausbrüche bei Tieren hervorrufen, auch die menschliche Gesundheit gefährden können. Aus dieser Erkenntnis ergab sich, daß das Verlangen nach gewinnbringender Verwertung der Kadaver erst in zweiter Reihe stehen darf und hinter der Notwendigkeit der Unschädlichmachung der Kadaver zurücktreten muß.“
- ⁹ In nationalem Überschwang wurde vielfach auch vom Widerwillen der Tiere abstrahiert, so etwa bei Gradenwitz 1917, der Tierkörpermehl als „beliebtes Kraftfuttermittel für Groß- und Kleinvieh“ (ebd., S. 554) bewertete. Über das Entsorgungs- und Verwertungssystem unterrichtet Burggraf 1925.
- ¹⁰ Handbuchwissen war: „Die Temperatur von etwa 140 °C tötet alle Krankheitskeime absolut sicher ab“ (Lehmann 1929, S. 518). Ausnahmen sah man nur bei ausländischen Futtermitteln. Zur technischen Entwicklung in den 1920er Jahren vgl. Hönnicke 1925/26.

Literatur

- Alvensleben, R. v. (1999): Risikowahrnehmung des Verbrauchers: Woraus resultiert die Verunsicherung? In: Ernährung/Nutrition 23. S. 178-183
- Barfösius, E. (1999): Der ewige Streit über die „richtige Ernährung“. Auswirkungen auf Produktion, Konsum und Politik. In: Ernährungs-Umschau 46. S. 400-404
- Bauern (1954): Und nun lassen wir Die Bauern sprechen ... In: Kristall 9. S. 119, 144-145
- Behring, E. v. (1904): Säuglingsmilch. In: Die Woche 6. S. 67-75
- Bergmann, K. (2000): Der verunsicherte Verbraucher. Neue Ansätze zur unternehmerischen Informationsstrategie in der Lebensmittelbranche. Berlin et al.
- Bernauer-Münz, H. (1987): Zum Vorkommen von Rindertuberkulose in Rheinland-Pfalz. Vet.-med. Diss. Gießen
- Bird, W. (1907): Die Einmachekunst im Haushalt. In: Die Woche 9. S. 1684-1687
- Bisping, W. (1998): Zur Geschichte der Bekämpfung der Rindertuberkulose – Beiträge aus dem Institut für Mikrobiologie und Tierseuchen der Tierärztlichen Hochschule Hannover. In: Berliner und Münchner Tierärztliche Wochenschrift 111. S. 362-367
- Böcker, A. (2001): Die Wahrnehmung von Lebensmittelrisiken und die Auswirkung risikobezogener Informationen – Ergebnisse einer experimentellen Studie. In: Berichte über Landwirtschaft 79. S. 628-654
- Bongert, J. G. (1939): Ständige Zunahme der Tuberkulose bei Kälbern und Schweinen und deren Ursachen. In: Deutsche Tierärztliche Wochenschrift 47. S. 129-134, 148-155, 167-170

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

- Branscheid, W. (1996): Zur Qualität von Fleisch und Milch – Ansprüche der Verbraucher und Maßnahmen der Tierproduktion. In: *Berichte über Landwirtschaft NF 74*. S. 103-117
- Burggraf, R. (1925): Wert und Bedeutung der thermochemischen Abdeckereien für die Landwirtschaft, der Kadaveranfall in denselben und dessen Verwertung. *Vet.-med. Diss. Berlin*
- Deutschland (1953): Das dürfte Deutschland nicht passieren! Gefahr Milch. In: *Kristall 8*. S. 811, 828, 830
- Eisbein, C. J. (1886): Das Fleischfuttermehl als willkommene Beihilfe bei der Ernährung der landwirtschaftlichen Nutztiere. Berlin, Neuwied
- Ellerbrock, K. P. (1987): Lebensmittelqualität vor dem Ersten Weltkrieg: Industrielle Produktion und staatliche Gesundheitspolitik. In: Teutenberg, H. J. (Hrsg.): *Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters. Münster (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 8)*. S. 127-188
- Entwurf (1911): Entwurf eines Gesetzes, betreffend die Beseitigung von Tierkadavern. Begründung, zit. n. Verhandlungen der 39. Plenarversammlung des Deutschen Landwirtschaftsrats 1911. In: *Archiv des Deutschen Landwirtschaftsrats 35*. S. 727-745
- Ernährungs-Umschau (1960): *Ernährungs-Umschau 7*. S. 62
- Fall (1954): Auf keinen Fall darüber reden! In: *Kristall 9*. S. 272
- Fliegende Blätter (1907): *Fliegende Blätter 126*. S. 4
- Fliegende Blätter (1905): *Fliegende Blätter 123, Nr. 3137, Beibl. S. 14*
- Goethe (1904): Die Erregung von Pflanzengiften durch Bazillen in Konserven. In: *Braunschweigische Landwirtschaftliche Zeitung 72*. S. 76-77
- Gradenwitz, A. (1917): Fleischabfallverwertung. Die Fleischversorgung der Stadt Berlin. In: *Prometheus 28*. S. 552-554
- Haefcke, H. (1899): Die technische Verwertung von tierischen Cadavern, Cadavertheilen, Schlachtabfällen u.s.w. Wien et al.
- Hermann (1905): Die Obstverwertung im Haushalt. In: *Frauen-Genossenschaftsblatt 4*. S. 160
- Hönnicke, G. (1925/26): Entwicklung der sog. Indirekten Durchdämpfung bei der Tierkörper-Verwertung. In: *Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene 36*. S. 193-198, 210-212
- Hoffmann, M. (1908): Einleitung. In: *Apparate und Transportwagen zur Verwertung und Beseitigung von Tierkadavern und Schlachthofkonfiskaten. Prüfungsberichte. Berlin (Arbeiten des Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, H. 139)*. S. 1-50
- Jeserich, P. (1904): Speisevergiftungen und ihre Ursachen. In: *Die Woche 6*. S. 233-234
- Kampf (1954): Der Kampf gegen die Tbc-Milch geht weiter! In: *Kristall 9*. S. 408
- Karsten (1949): Zur bevorstehenden Tilgung der Tuberkulose in den Rinderbeständen Niedersachsens. In: *Hannoversche Land- und Forstwirtschaftliche Zeitschrift 102*. S. 267, 312, 334, 354
- Keller, [A.] (1914): Milch als Kindernahrung. In: Friedel, K.; Keller, A. (Hrsg.): *Deutsche Milchwirtschaft in Wort und Bild, Halle a. S. S. XII-XX*
- Kepplinger, H. M. (2001): Die Kunst der Skandalierung und die Illusion von Wahrheit. München
- Kerp, [W.] (1908): Bericht über den Stand der Nahrungsmittelgesetzgebung und -Überwachung im Deutschen Reiche. In: *Bericht über den XIV. Internationalen Kongreß für Hygiene und Demographie Berlin, Bd. II*, Berlin. S. 264-277
- Kläsgen, M. (2000): Menti des Schreckens. Scharfe Konkurrenz in Frankreichs Fleischindustrie ließ die Bauern zum Fleischmehl greifen. In: *Die Zeit 55, 48*, vom 23.11.2000. S. 28-29
- Latour, B. (2001): Weiser Wahn. Tiernehlschwemme und neue Kosmologie. In: *Frankfurter Rundschau 57, 20*, vom 24.01.2001. S. 19
- Lehmann, F. (1929): Tierische Mehle und Futtermittel aus niederen Tieren. In: Mangold, E. (Hrsg.): *Handbuch der Ernährung und des Stoffwechsels der landwirtschaftlichen Nutztiere als Grundlagen der Fütterungslehre, Bd. 1*. Berlin. S. 498-527
- Leonhäuser, I.-U. (1997): Ernährungskompetenz im Kontext einer Risiko- und Erlebnisgesellschaft. In: *HuW 45, 1*. S. 24-29
- Mangold, E. (1929): Die physiologische Bedeutung der Ernährung und des Stoffwechsels für die landwirtschaftlichen Nutztiere. In: Ders. (Hrsg.): *Handbuch der Ernährung und des Stoffwechsels der landwirtschaftlichen Nutztiere als Grundlagen der Fütterungslehre, Bd. 1*. Berlin. S. 1-10
- Mayer (1913): Massenerkrankungen durch Nahrungs- und Genussmittel. In: *Deutsche Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege 45*. S. 8-76
- Meissner, G. (1974): Die bovine Tuberkulose des Menschen während und nach Beendigung der Aktion zur Tilgung der Rindertuberkulose. In: *Praxis der Pneumologie 28*. S. 123-128
- Meyer-Hullmann, K. (1999): Lebensmittelkandale und Konsumentenreaktionen. Analyse der Auswirkungen von Lebensmittelkandalen unter besonderer Berücksichtigung des Informationsverhaltens. Dargestellt am Beispiel BSE. Frankfurt a. M. et al.
- Meyn, A. (1958): Über die Fortschritte der Rindertuberkulosebekämpfung in der Bundesrepublik Deutschland. In: *Milchwissenschaft 13*. S. 549-550
- Meyn, A. (1952): Die Bekämpfung der Rindertuberkulose in der Bundesrepublik Deutschland. In: *Die Rindertuberkulose 1*. S. 510-526
- Meysahn, W. (1932): Tiermehl und die Einwirkung der Verfütterung an Milchkühe auf die Milch derselben. In: *Milchwirtschaftliches Zentralblatt 61*. S. 77
- Milch (1954a): Die Milch schreit zum Himmel! In: *Kristall 9*. S. 163-165
- Milch (1954b): Wir fordern endlich tbc-freie Milch! Fast 4 ½ Millionen tbc-krankes Rinder! Da hilft kein Pasteurisieren! In: *Kristall 9*. S. 40-41
- Milch (1954c): Warum wird die Milch nicht besser? In: *Kristall 9*. S. 218-219
- Milch (1954d): Ist unsere Milch hygienisch? In: *Kristall 9*. S. 364
- Milchmädchenrechnung (1954): Milch-Mädchen-Rechnung. In: *Kristall 9*. S. 311
- Moeller, T. (1999): Ein Beitrag zur Geschichte der Krankheiten: Wirtschaftlich bedeutsame Erkrankungen des Rindes in der ehemaligen DDR – Ursachen und Bekämpfung. *Vet.-med. Diss. Berlin*
- Müller, M. (1944): Die Frage der Schädlichkeit des Fleisches tuberkulöser Schlachttiere für den Menschen im Lichte alter Anschauung und neuerzeitlicher Erkenntnisse. In: *Hippokrates 15*. S. 485-488
- Münzberg, H. (1924): Fleischfuttermehl als Eiweißfutter. In: *Mitteilungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft 39*. S. 133
- N. N. (2002): Geheimbünde. In: *Frankfurter Allgemeine Zeitung Nr. 121* vom 28.05.2002. S. 1
- N. N. (1961): Endlich! In: *Verbraucherpolitische Korrespondenz 8, 10*. S. 2-3
- N. N. (1959) Warum restlose Rinder-Tb-Bekämpfung. Eine Stellungnahme des Leiters der Tuberkulosefürsorge in Kiel. In: *Unser Milchvieh 11, Nr. 11*
- N. N. (1908): Schweinemast mit dem Fleisch gefallener Tiere. *Deutsche Nahrungsmittel-Rundschau 6*. S. 71
- N. N. (1907a): Das amerikanische Fleischerpackergeschäft vor und nach den Schlachthofskandalen. In: *Deutsche Nahrungsmittel-Rundschau 5*. S. 94

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

- N. N. (1907b): Milchversorgung der Säuglinge und Bekämpfung der Tuberkulose nach Behring. In: Deutsche Nahrungsmittel-Rundschau 5. S. 2-3
- N. N. (1905): Skandal. In: Grimm, J.; Grimm, W.: Deutsches Wörterbuch, 1. Abth., Bd. 10, bearb. v. M. Heyne u. a. Leipzig. Sp. 1306-1307
- N. N. (1904a): Die Vergiftungsfälle durch Bohnensalat in Darmstadt. In: Deutsche Nahrungsmittel-Rundschau 2. S. 49-51
- N. N. (1904b): Ueber die Darmstädter Konservenbohnen-Vergiftung. In: Der Materialist 35, 52. S. 6-7
- N. N. (1894): Das Fleischfutttermehl und sein hoher Werth für die Landwirtschaft. In: Wochenblatt des Landwirtschaftlichen Vereins im Großherzogthum Baden. S. 670-671
- Obermüller (1900): Ueber neuere Untersuchungen, das Vorkommen echter Tuberkuloseerreger in der Milch und den Molkereiprodukten betreffend. In: Hygienische Rundschau 10. S. 845-864
- Oppermann (1917): Über Herstellung und Verfütterung von Fleischmehl. In: Deutsche Tierärztliche Wochenschrift 25. S. 97-100
- Orland, B. (2001): Handeln in Zeiten der Ungewissheit. Tuberkulose, Milch und Tierseuchenbekämpfung im 19. und 20. Jahrhundert. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen 8. S. 13-24
- Ostertag, R. v. (1936): Grundsätzliches zur Frage der Bekämpfung und der Tilgung der Tuberkulose des Rindes und zur Frage der Überleitung des Bekämpfungsverfahrens in das Tilgungsverfahren. In: Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene 46. S. 121-128, 145-153
- Ostertag, R. v., et al. (1958): Die Tierkörperbeseitigung, 2. völlig neubearb. u. erw. Aufl. Berlin (W), Hamburg
- Pasteurisierung (1954): Pasteurisierung der Milch schützt nicht unbedingt vor Tbc. In: Kristall 9. S. 90
- Pelken, P. (1920): Eine kritische Betrachtung der modernen Kadaverwertung. Vet.-med. Diss. Hannover
- Rautmann, H. (1929): 25 Jahre Rindertuberkulose-Bekämpfung in der Provinz Sachsen. In: Deutsche Tierärztliche Wochenschrift 37. S. 547-551
- Rautmann, H. (1913): Die Rindertuberkulose und ihre Bekämpfung in ihrer Bedeutung für Viehzüchter und Milchwirte unter besonderer Berücksichtigung des neuen Reichsviehseuchengesetzes. Halle a. S. (Arbeiten der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen, H. 27)
- Rautmann, [H.] (1909): Die Tuberkulose beim Rind und Schwein und ihre Bekämpfung in der Praxis. In: Landwirtschaftliche Umschau 1. S. 839-843, 863-867
- Rindertuberkulose (1954): Rinder-Tbc völlig harmlos. In: Kristall 9. S. 484-485
- Römer, K. (1911): Die Kraftfuttermittel, 2. neu bearb. Aufl. v. Franz Weckesser. Stuttgart
- Schliesser, T. (1982a): Die Rindertuberkulose im Wandel der letzten 100 Jahre (1882-1982). In: Praxis und Klinik der Pneumologie 36. S. 151-156
- Schliesser, T. (1982b): Zur Geschichte und Entwicklung der Rindertuberkulose-Bekämpfung. In: Zentralblatt für Bakteriologie und Hygiene I. Abt. Orig. A 251. S. 326-340
- Schütze, C. (1985): Skandal. Eine Psychologie des Unerhörten, vollst. überarb. aktualisierte u. erw. Neuauflage. Bern, München
- Spiekermann, U. (2001): „Fleisch giebt Fleisch“. Zur Geschichte der Tiermehlverfütterung in Deutschland vor dem Zweiten Weltkrieg. In: Zeitschrift für Ernährungsökologie 2. S. 7-9
- Spiekermann, U. (1999): Eßkultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung. Münster. S. 41-56
- Spiekermann, U. (1997): Zeiteinsparungen: Lebensmittelkonservierung zwischen Haushalt und Industrie 1880-1940. In: Katalyse e. V.; Buntstift e. V. (Hrsg.): Ernährungskultur im Wandel der Zeiten. Köln. S. 30-42
- Staffe, A. (1928): Beobachtungen bei der Verfütterung von Tierkörpermehl an Milchkühe. In: Milchwirtschaftliche Forschungen 5. S. 336-360
- Tanner, J. (2002): Die Ambivalenz der Nahrung. Gift und Genuss aus der Sicht der Kultur- und der Naturwissenschaften. In: Neumann, G., et al. (Hrsg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt a. M., New York. S. 175-199
- Trüb, C. L. P.; Wundram, G. (1942): Die Gemeinschaftsverpflegung in ihrer Beziehung zu den unspezifischen Lebensmittelvergiftungen. Berlin. (Veröffentlichungen aus dem Gebiete des Volksgesundheitsdienstes, Bd. 56, H. 1)
- Vegetarische Warte (1904): Vegetarische Warte 37. S. 163
- Vogt, M.; Weißen, E. (1998): Verbraucherschutz, Öffentlichkeitsarbeit und Risikokommunikation. In: AID-Verbraucherdienst 43. S. 530-535
- Wildner, S. (2002): Der Einfluss der BSE-Berichterstattung auf die Nachfrage nach Fleisch und Fisch. In: Berichte über Landwirtschaft 80. S. 40-52

Dr. Uwe Spiekermann

Georg-August-Universität Göttingen
 Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte
 Platz der Göttinger Sieben 5
 37073 Göttingen
 Tel. (0551) 3912434
 Fax (0551) 3912433
 Uwe.Spiekermann@wiwi.uni-goettingen.de