

# Suppe im Wandel

## Zur Karriere einer Alltagspeise

Von Uwe Spiekermann

Die historisch-ethnologische Ernährungsforschung hat in den letzten zwanzig Jahren immense Fortschritte gemacht.<sup>1</sup> Sie öffnete sich – im Gegensatz zur älteren Volkskunde und Kulturgeschichte – den Theorieangeboten v.a. der Soziologie und Kulturanthropologie, konzentrierte sich zudem auf den Ernährungsalltag in seinen Strukturen, aber auch seinen Wahrnehmungs-, Handlungs- und Erfahrungsdimensionen. Aktuelle Diskussionen über eine neu zu bestimmende Kulturgeschichte dient das anthropologische Universalphänomen Nahrung/Ernährung als wichtiges Untersuchungsfeld, vernetzt es doch wie kaum ein anderes die vielfältigen Aspekte menschlichen Handelns, Denkens und Fühlens. Diese mehrfache Neuorientierung hat die historisch-ethnologische Ernährungsforschung aus ihrer disziplinären Randstellung befreit, ihre Etablierung als unverzichtbares Wissensfeld gestärkt und sie gerade für jüngere Forscher/innen attraktiv werden lassen. Der stete Drang zu neuen Themen und Fragestellungen hatte jedoch seinen Preis. Es mangelt in vielen Bereichen noch an Grundlagenforschung, und Trendwissen kann detaillierte Kenntnisse nicht ersetzen.

Schon sind wir bei der Suppe, denn auch hier dominiert Trendwissen. Diese Speise war im späten 18. Jahrhundert vielfach Grundlage der täglichen Kost, wurde – mit großen regionalen Unterschieden – morgens, mittags und abends gegessen. Kaum eine andere Speise besaß eine derartige innere Vielfalt, konnten doch praktisch alle vorhandenen Nahrungsmittel in einer Suppe verwendet werden. Auch wenn die Vielfalt kaum genutzt wurde, auch wenn ein begrenztes Einerlei, ein von Wochentagen und Jahreszeiten geprägtes Suppenkochen, Suppenessen bestimmend war, so war die Suppe doch eine Basisspeise der vorindustriellen Zeit. Blättern wir nun im Brockhaus des Jahres 1934, so heißt es dort, Suppe sei »eine flüssige, meist war-

me Speise, zu der je nach der Suppenart eine Grundflüssigkeit von Fleischbrühe, Milch, Wasser durch Gewürz, Brotmasse, Mehl, fein zerteilte Kräuter, Wurzeln [...], Kartoffeln, Fett, Wein, Bier ergänzt wird. Vorgericht eines Mittags- oder größeren Abendmahles oder bei reichlichem Inhalt in einfacheren Haushalten auch als alleinige Mahlzeit.«<sup>2</sup> 1976 definierte Meyers Neues Lexikon die Suppe als »flüssige, meist warm servierte (Vor-) Speise, die Bindemittel und/oder Einlagen enthält«<sup>3</sup>, und im aktuellen Brockhaus fehlt das Stichwort gar. Damit scheint der Trend klar zu sein: Die Suppe entwickelte sich von der Basis- zur Vorspeise, war sie ehemals Ernährungsgrundlage, findet man sie heute eher in einer Randlage. Reicht Ihnen diese Aussage? Wenn nicht, sollten Sie weiterlesen. Sie werden in dieser Skizze detaillierter unterrichtet über die veränderte Stellung der Suppe in der Alltagskost, über den zeitlichen Verlauf dieser Veränderungen, über soziale und regionale Unterschiede.

Dazu muß ich Sie jedoch bitten, gemeinsam mit mir sehr verschiedene Quellen zu betrachten, denn leider fehlen für den deutschen Sprachraum genaue Statistiken und präzise Darstellungen.<sup>4</sup> Beginnen wir mit einem Blick in Kochbücher – wohl wissend, daß es hier »man nehme« hieß, nicht »man nahm«. Vier Entwicklungen lassen sich voneinander scheidet, betrachtet man die Suppenrezepte.<sup>5</sup>

1. Während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bestanden tiefgreifende Unterschiede zwischen nord-, west- und ostdeutschen Kochbüchern einerseits, der süddeutschen und österreichischen Küche andererseits. Der Anteil der Suppenrezepte lag im Norden mit ca. 20 Prozent deutlich über den ca. 10 Prozent in mitteldeutschen Kochbüchern und lediglich 5 bis 8 Prozent im deutschsprachigen Süden. Ein überraschendes Ergebnis, geht man doch generell von einer höheren Bedeutung der Suppen im Sü-

den aus.<sup>6</sup> Offenkundig spiegelt sich hier in die geringe Variationsbreite der dortigen (Frühstücks-)Suppen wider.<sup>7</sup> Doch spätestens seit den 1880er Jahren verringerten sich die regionalen Unterschiede, die Suppenrezeptanteile lagen nun zwischen 16 und 8 Prozent. Und die relative Annäherung setzte sich fort: Zu Beginn des 20. Jahrhunderts schwankten die Anteile zwischen 14,6 und 7,3 Prozent, durchschnittlich nahmen Suppenrezepte etwa den zehnten Teil des jeweiligen Kochbuches ein. Der Erste Weltkrieg bildete dann einen deutlichen Bruch (*Tabelle 1*).

Der Anteil der Suppenrezepte lag in den Kriegskochbüchern des Jahres 1915 bei durchschnittlich etwa 20 Prozent, hatte sich angesichts der Versorgungskrise also verdoppelt. Die regionale Bedeutung der Suppen erhielt in der Not ein neues Gesicht: Nun wiesen die mitteldeutsche und österreichische Küche die niedrigsten Anteile auf. Süddeutschland hatte mit den übrigen Großregionen zumindest gleichgezogen. Das Kriegskochbuch der Hedwig Heyl, welches in fünf verschiedenen Regionalausgaben herausgegeben wurde, wies für den Süden 20,7 Prozent aus, Ost- und Westdeutschland lagen mit 15 bzw. 14,4 Prozent am Ende der Skala.<sup>8</sup> Die Kriegskochbücher belegen jedoch noch einen anderen Trend: Eintopfgerichte wurden als ein einfaches, mit geringerem Energieverbrauch möglichst in der Kochkiste zubereitendes Kriegsgericht propagiert. Nicht die Zubereitungsart war neu – sie wurde feuerstättenbedingt schon im 18. Jahrhundert v.a. in Nordwestdeutschland angewandt –, sondern der Begriff selbst. Schon lange vor den nationalsozialistischen Eintopfsonntagen wurde diese Speise zum Sinnbild einer nationalen Kampfgemeinschaft, zum Symbol für die so viel beschworene Heimatfront.<sup>9</sup> Dabei zeigten sich tiefe regionale Unterschiede, denn nur in west- und ostdeutschen Kochbüchern waren Eintöpfe üblich, während sie in Mittel- und Südwest-

**Tabelle 1: Anteile von Suppen- und Eintopfprezpten in Kriegskochbüchern 1915<sup>10</sup>**

Region	Suppenrezepte (%)	Eintopf-rezepte (%)
<b>Norddeutschland</b>		
- Norddeutschland	17,6	-
- Hamburg	23,0	-
- Norddeutschland	23,1	-
<b>Westdeutschland</b>		
- Westdeutschland	14,4	11,3
- Westfalen	19,3	4,7
- Rheinland	35,6	1,0
- Saargebiet	14,8	27,8
- Hessen	20,6	-
- Hessen	21,9	-
<b>Mitteldeutschland</b>		
- Thüringen	11,9	12,8
- Thüringen	9,5	1,4
- Thüringen	21,6	-
- Mitteldeutschland	15,8	12,8
- Sachsen	12,1	-
- Sachsen-Anhalt	28,3	-
- Brandenburg	12,0	-
- Berlin	11,9	-
<b>Ostdeutschland</b>		
- Ostdeutschland	15,0	13,0
- Schlesien	27,7	7,7
- Schlesien	21,2	8,2
<b>Süddeutschland</b>		
- Süddeutschland	20,7	-
- Baden	29,2	-
- Württemberg	12,4	2,4
- Württemberg	22,4	3,0
- Württemberg	17,5	-
- Bayern	25,0	-
<b>Österreich-Ungarn</b>		
- Graz	12,6	-
- Wien	14,3	-
- Wien	15,8	-
- Brünn	9,4	-
- Siebenbürgen	13,5	-

deutschland nur ausnahmsweise, in Österreich und Süddeutschland gar nicht eigens erwähnt wurden.

Die Suppenrezeptanteile nahmen aber schon während des Krieges wieder deutlich ab, Kriegskochbücher des Jahres 1917 verzeichneten nurmehr Margen von knapp über 10 Prozent. Die wohlmeinenden Ratschläge der Kochbuchautorinnen fanden offenkundig wenig Widerhall.<sup>11</sup> So wundert es nicht, daß sich der Suppenrezeptanteil am Ende des Krisenjahrzehnts wieder bei den Vorkriegswerten einpendelte, ehe die Anteile im Zweiten Weltkrieg wieder hochschnellten, ohne aber die Werte des Jahres 1915 zu erreichen.

2. Doch die Suppenrezepte veränderten sich auch qualitativ. Die Bedeutung

der Fleisch-, v.a. aber der Fleischbrühsuppen wuchs in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts deutlich an, während die früher dominierenden Bier-, Obst-, Milch- und Wassersuppen teils erheblich an Bedeutung verloren. Eine Analyse des Kochbuchklassikers der Henriette Davids ergab, daß die Anteile der Fleischsuppen bzw. der mit Fleischbrühe zubereiteten Suppen aus Feldfrüchten und Kräutern von 37,8 Prozent 1854 über 41,8 Prozent 1877 auf 51,6 Prozent 1907 bzw. 75,4 Prozent 1920 anstiegen. Nicht nur diese deutliche Veränderung der vielfach strukturkonservativen Kochbücher ist bemerkenswert, auch, daß der eigentliche Bruch erst mit dem Einsetzen der Hochindustrialisierung erfolgte. Analoge Entwicklungen lassen sich auch in Kochbüchern der süddeutschen Küche nachweisen.

3. Beide Entwicklungslinien waren begleitet von einer relativen Annäherung der Suppenrezepte. In den zunehmend marktbezogen produzierten Kochbüchern bildete sich im Laufe des 19. Jahrhunderts ein Grundfundus allgemein akzeptierter, überall bekannter und ähnlich zuzubereitender Suppen heraus.<sup>12</sup> Die Variationsbreite des Kochbuchs schwand, es entwickelte sich ein Grundbestand der »bürgerlichen Küche«, der auch eine Vielzahl regionaler Spezialitäten umfaßte. Exzeptionelle Rezepte wurden dagegen immer stärker in Spezialkochbüchern verlagert, deren Titelzahl seit den 1880er Jahren deutlich wuchs.

4. Der Hinweis auf die bürgerliche Küche verweist auf die sozialen Grenzen derartiger Kochbuchauswertungen. Die wenigen den Arbeitern zugeordneten Kochbücher enthielten analog zur Aussage des 1934er Brockhaus denn auch einen weit überproportionalen Suppenrezeptanteil von ca. 20 Prozent. Dabei handelte es sich vielfach um »dicke Suppen«, die, mit Brot verzehrt, eine Vollmahlzeit bildeten. Demgegenüber enthielt der Grundfundus der bürgerlichen Küche besonders viele leichte, geschmacksintensive Vorspeisen.<sup>13</sup>

Will man nun nähere, nicht allein normative Aussagen zur Karriere unserer Alltagsspeise treffen, so gilt es, mit Hilfe ausgesuchter Speisezettel deren Stellung im Mahlzeitemsystem nachzuzeichnen.

Tabelle 2 dokumentiert eine Übergangphase. Im bäuerlichen Milieu Badens war die Morgensuppe um 1880 praktisch verschwunden, an ihre Stelle war das heute noch dominierende Kaffee-Brot/Brötchen-Frühstück getreten. Dieses war nicht nur einfacher zuzubereiten, sondern hatte auch ein höheres Sozialprestige: Während die kleinbäuerliche Tagelöhnerfamilie mit Ausnahme

des Sonntags noch wie ehemals Morgensuppen löffelte, kam im mittleren Bauernhaushalt schon (Ersatz-)Kaffee und Schwarzbrot auf den Tisch. Der hier nur Sonntags mögliche Brötchen-Kaffee-Standard war im großbäuerlichen Bereich schon Alltagsphänomen. Der Suppenverzehr verlagerte sich stärker auf den Mittag und Abend, parallel veränderte sich sein Stellenwert. Die Suppe wurde kaum mehr als Vollnahrung mit Beilagen gegessen, sondern entwickelte sich selbst zur mittäglichen Vor- bzw. abendlichen Zuspäise.

Doch es blieb nicht beim Verlust der Morgensuppe, wie die Speisepläne Spessarter Bauernfamilien belegen (Tabelle 3): Schon 1880 hatte sich hier das Kaffee-Frühstück durchgesetzt, und am Mittag war die Suppe nurmehr ein Gericht unter mehreren. Dagegen bildete die Abendsuppe noch einen festen Bestandteil der täglichen Kost. 1930 hatte sich das Bild dann deutlich gewandelt, die Abendsuppe war verschwunden, lediglich mittags kamen Suppen regelmäßig als Vorspeise auf den Tisch.

So konkret derartige Speisezettel auch sein mögen, sie können 1. die Vielfalt auch vermeintlich eintöniger Kost kaum angemessen spiegeln und ermöglichen 2. angesichts immenser regionaler und sozialer Unterschiede keine präzisen generellen Aussagen.<sup>16</sup> Dazu müssen disperse realhistorische Quellen befragt werden: Statistiken, Haushaltsrechnungen, Topographien, Enqueten zur Lebenshaltung. Auch die Forschungsliteratur hilft hier weiter, hat sich doch Günter Wiegelmann ausgiebig mit dem Vordringen des morgendlichen Kaffeeverzehrs beschäftigt.<sup>17</sup> Ein (Ersatz-)Kaffee-Frühstück hatte sich um 1800 erst in Nord-, Ost- und Mitteldeutschland eingebürgert, ohne aber die Morgensuppen verdrängen zu können. Die wärmende Tasse Kaffee war vielmehr deren funktionales Substitut, in Westfalen und der Oberpfalz gab es regelrechte Kaffeesuppen.<sup>18</sup> Süddeutschland und Österreich waren von diesen Veränderungen noch nicht betroffen. Nach den von Wiegelmann aufbereiteten Materialien des Volkskundeatlasses war die Morgensuppe noch um 1930 im ländlichen Bereich Nordwestdeutschlands, Schlesiens, Teilen Ostpreußens sowie in Württemberg, Bayern und Österreich alltäglich, während sie in Sachsen, dem Rheinland und Teilen Mitteldeutschlands neben dem Frühstückskaffee stand.<sup>19</sup> Entgegen dieser offenbar hohen regionalen Beharrungskraft in ländlichen Gebieten stand jedoch eine wesentlich früher einsetzende Abkehr von den Morgensuppen in den Städten bzw. bei nicht landwirtschaftlich Erwerbstätigen, wel-

**Tabelle 2: Speisezettel aus dem badischen Mingolsheim 1883<sup>14</sup>**

a) Werktags	Morgenessen	Mittagessen	Abendessen
1. Großbauer	Kaffee mit Wecken (täglich 3 Wecken)	Suppe, Gemüse und Fleisch (an Fastentagen Mehlspeisen mit gekochtem Obst)	Suppe, Salat oder Kartoffeln mit Bibeleskäs
2. Mittlerer Bauer	Kaffee mit Schwarzbrot	Suppe, Gemüse und Fleisch od. Mehlspeise mit gekochtem Obst	Suppe mit Kartoffeln oder zeitweise Sauermilch
3. Kleinbauer und Tagelöhner	Suppe mit Kartoffeln	Suppe mit Gemüse und Kartoffeln oder Suppe mit Salat oder Mehlspeise mit gekochtem Obst Selten Fleisch	Milch mit Kartoffeln, zuweilen Kaffee mit Schwarzbrot
b) Sonn- und Feiertags	Morgenessen	Mittagessen	Abendessen
1. Großbauer	Kaffee mit Wecken oder zuweilen Kuchen	Wie oben	Wie oben
2. Mittlerer Bauer	Kaffee mit Wecken oder Kuchen	Wie oben (an katholischen Festtagen Mehlspeisen mit gekochtem Obst)	Suppe mit Salat und Eiern
3. Kleinbauer und Tagelöhner	Kaffee mit Schwarzbrot	Suppe, Gemüse und Fleisch	Kaffee mit Schwarzbrot

**Tabelle 3: Speisezettel mittlerer Bauernfamilien im Spessart 1880 und 1930<sup>15</sup>**

1880	Morgenessen	Mittagessen	Abendessen
Montag	Durchweg Kornkaffee mit reichlich entrahmter Milch, dazu Brot, Kartoffeln und weicher Käse	Rahm- oder Milchsuppe, Kartoffelgericht	Kartoffel und Dickmilch od. Suppe
Dienstag		Kraut oder Bohnen und Schweinefleisch	Brennsuppe m. Brot od. Kartoffeln
Mittwoch		Hülsenfruchtsuppe mit Klößen/Dörrobst	Brennsuppe m. Brot od. Kartoffeln
Donnerstag		Kohlrabi oder gelbe Rüben und Schweinefleisch	Buttermilchsuppe
Freitag	" "	Sommer: Gemüse aus Spinat oder Knöterich	Dickmilch mit gerösteten Kartoffeln, Kaffee
Samstag		Mehlspeise aus Mischobst	
Sonntag		Leberwurst mit Kartoffelgemüse	
		Winter: Schweinefleisch mit Kraut Sommer: Rindfleisch mit Meerrettich	
1930	Morgenessen	Mittagessen	Abendessen
Montag	Selbstgebackenes Schwarzbrot, Käse, hie und da Butter, Kaffee und Milch	Hausmacherwurst und Kartoffeln	Hering oder Wurst und Kartoffeln
Dienstag		Hülsenfrüchtesuppe, Bohnen oder Kohlrabi mit Schweinernem	Specksalat, Kaffee und Brot
Mittwoch		Buttersuppe mit Mehlspeise, Dörrobst,	Wurst u. Kartoffeln
Donnerstag		Eingemachtes	Keine Suppe. Schweinefleisch mit Sauerkraut Mehlspeise oder Plaatz, Kartoffelsuppe Hülsenfrüchtesuppe, Kraut und Fleisch, Haspel oder Wurst Rindfleisch mit Meerrettich, Kartoffeln, Gemüse
Freitag	"	Hering und Quellkartoffeln	
Samstag	"	Weißer Käse oder Wurst, Quellkartoffeln	
Sonntag	Weck, Kaffee, Milch	Wurst und Kartoffelsalat	

che die Befragungen des Volkskundeatlasses nur unangemessen berücksichtigten. Die Frühstücksenquete der preußischen Gewerbeaufsicht ergab schon 1909, daß Morgensuppen in der gewerblichen Arbeiterschaft unüblich waren.<sup>20</sup> Das galt nicht nur für städtische Arbeiter, sondern auch – mit Ausnahmen v.a. in Oberschlesien – für die gewerblichen Arbeiter auf dem Lande. Auch in Süddeutschland läßt sich diese Entwicklung belegen. In München war 1910 bei Arbeitern das Kaffeefrühstück üblich, auch die Abendsuppen hatten lediglich geringe Bedeutung.<sup>21</sup> Der Wandel aber hatte hier, wie auch in Österreich, schon wesentlich früher eingesetzt. War das Kaffeefrühstück in Wien um 1820 lediglich bei reichen Bürgern verbreitet, so war es

um 1850 auch bei »handarbeitenden Klassen« üblich. Suppe gab es zumeist mittags als Vorspeise, die Abendsuppe war weniger bedeutsam. Auch abseits der Metropole nahm die Bedeutung der Brot-, Milch- und Kaffeespeisen zu, die Morgensuppen hatten bei städtischen Arbeitern auch in Österreich seit den 1880er Jahren ihre Bedeutung verloren.<sup>22</sup>

Entsprechende Substitutionsprozesse setzten auch im ländlichen Raum Süddeutschlands spätestens seit den 1860er Jahren ein. Zudem gewann die bürgerliche Trias Suppe, Fleisch, Gemüse wachsenden Einfluß auf das Mittagessen, verdrängte teilweise die angestammte Mehlspeisenküche.<sup>23</sup> Die Erhebungen des ständigen Ausschusses zur Förderung der Arbeiterinnen-Interessen beleg-

ten kurz vor dem Ersten Weltkrieg, daß sowohl in Baden (mit Ausnahme des Schwarzwaldes), als auch in Württemberg die Morgensuppe im bäuerlichen Milieu eine Seltenheit geworden war. Wie in den urbanen Zentren Süddeutschlands war auch die Bedeutung der Abendsuppen zurückgegangen. An ihre Stelle traten häufig Milch/Brot-, Milch/Kartoffel- oder Kaffee/Brot-Gerichte. Dagegen hatte sich die Mittagssuppe als Vorspeise fast durchgängig etabliert.<sup>24</sup> Auch in österreichischen Dörfern verdrängte der Kaffee nach dem Ersten Weltkrieg allmählich die Suppe. Zugleich aber etablierte diese sich als neue mittägliche Vorspeise, verdrängte ihrerseits Kraut, Rüben und Salat. Abends wuchs die Variationsbreite der Speisen,

die Suppen behaupteten jedoch ihre alltägliche Stellung.<sup>25</sup> Obwohl Suppen in Süddeutschland, Österreich, Oberschlesien und den ländlichen Gebieten Nordwestdeutschlands »die Grundeinheit in der Küche des 19. Jahrhunderts«<sup>26</sup> bildeten, nahm ihre Bedeutung spätestens seit dem letzten Drittel des 19. Jahrhunderts eindeutig ab. Die urbanen Regionen waren hier Vorreiter, doch auch im ländlichen und bäuerlichen Milieu sank schon vor der Jahrhundertwende die Bedeutung der Suppenspeisen.<sup>27</sup> Dabei gerieten die Morgensuppen zuerst unter Druck, verschwanden in Südwestdeutschland und Franken vielfach, wichen auch in den südlichen Kernlanden mehr und mehr anderen Gerichten. Tendenziell galt dies auch für die Abendsuppen, doch sie behielten zumindest auf dem Lande eine starke Stellung. Die Verwertung der Magermilch spielte hierbei eine wesentliche Rolle. Dagegen konnte die Mittagssuppe ihre Stellung vielfach behaupten, als Vorspeise gar andere Gerichte verdrängen. Als Hauptmahlzeit aber hatte sie keine Bedeutung mehr, zumal die Eintöpfe sich auch im Krisenjahrzehnt 1914-1923 nicht einbürgern konnten.<sup>28</sup>

Der Wandel der Suppe von einer sättigenden zu einer appetitanregenden Speise zeichnete sich in der Hochküche schon im 17. und 18. Jahrhundert ab. Es war v.a. die Fleischbrühe, die aufgrund ihres Geschmacks, aber auch als Grundstoff einer Vielzahl schmackhafter Suppen an Bedeutung gewann. Sie entwickelte sich im 19. Jahrhundert immer mehr zum Synonym für eine gute Suppe, bildete das Entree in die bürgerliche Dreifaltigkeit von Kartoffeln, (Gemüse) Beilage und Fleisch. Ausländische Reisende sahen in ihr gar ein Charakteristikum deutscher Küche: »*Soup is a sine qua non, and the skilled housewife will see to it that the same kind does not come to the table more than once a fortnight; ...*«<sup>29</sup> Doch die Zubereitung einer guten Fleischbrühe kostete ihre Zeit, die Kochbücher gingen von drei bis sechs Stunden aus. Das war ein Ansatzpunkt für die moderne Produktion von Suppenpräparaten. Ihre Geschichte ist schon mehrfach dargestellt worden, gleichwohl präzise Verbrauchs- und Produktionsziffern bis heute Mangelware sind: Da wurde seit 1864 der industriell hergestellte Fleischextrakt angeboten, Resultat einer prinzipiell schon im 17. Jahrhundert ersonnenen, von Liebig dann seit 1847 popularisierten Idee, die »Essenz« der billigen südamerikanischen Rinder dem europäischen Markte zuzuführen. Liebig's Fleischextrakt hatte eine immense Bedeutung für die Durchsetzung der Markenartikel, war Trendsetter im Reklame-

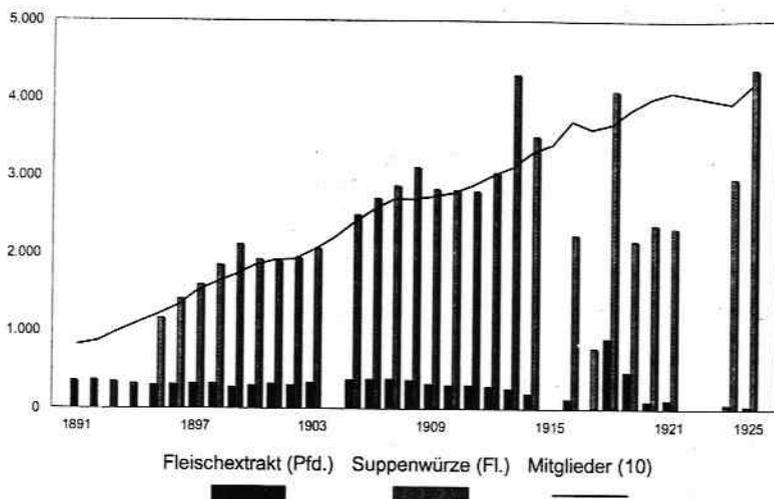


Abbildung 1: Fleischextrakt- und Suppenwürzeabsatz im Spar- und Konsumverein Stuttgart 1891-1925<sup>31</sup>

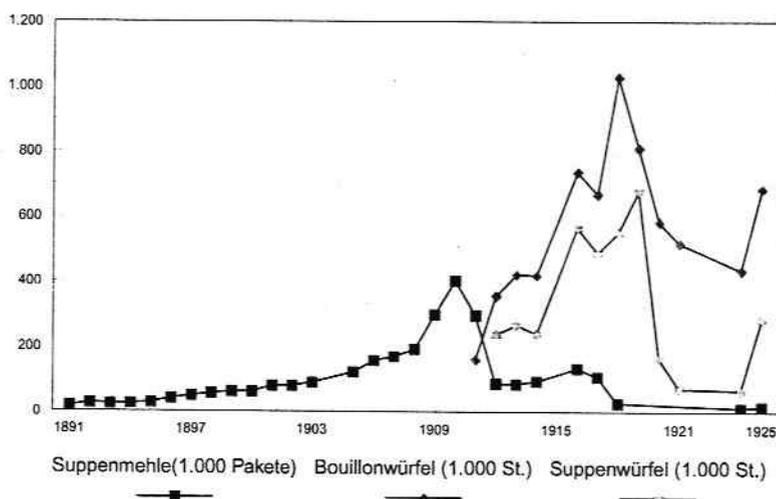


Abbildung 2: Absatz von Suppenpräparaten im Spar- und Konsumverein Stuttgart 1891-1925<sup>34</sup>

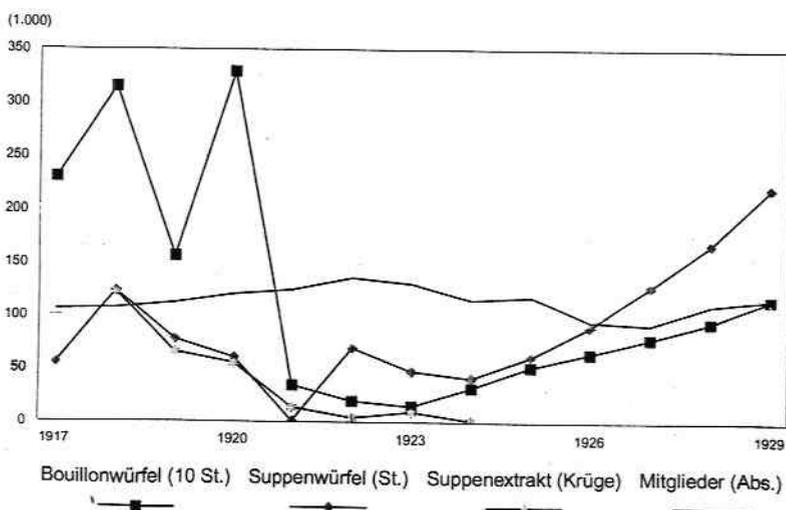


Abbildung 3: Absatz von Suppenpräparaten im Konsumverein Produktion Hamburg 1917-1929<sup>38</sup>

wesen und symbolisierte in kaum nachahmlicher Weise den Wert des Fleisches und einer schmackhaften Suppe. Aufgrund seines hohen Preises aber blieb der Konsum vergleichsweise gering, konzentrierte sich vornehmlich auf das gehobene Bürgertum (vgl. *Abbildung 1*).<sup>30</sup>

Größere Bedeutung für die tägliche Kost hatte die 1867 erstmals hergestellte Erbswurst. Während des deutsch-französischen Krieges 1870/71 wurden ca. 5 Millionen Kilogramm, d.h. 40 Millionen Portionen, hergestellt und an die Truppe verteilt.<sup>32</sup> Der stets gleiche, auf die Dauer eintönige Geschmack, die begrenzte Haltbarkeit und die wachsende Konkurrenz von Gemüse- und Fleischkonserven führten aber schnell zu ihrer Ausgliederung aus der »eisernen Reserve« der Soldaten. Die seit 1889 bei Knorr, später bei Hoheloh und anderen aufgenommene zivile Produktion der Erbswurst bewegte sich in engen Grenzen, auch wenn die abgesetzten Mengen die des Fleischextraktes übertrafen.

Einen wesentlich größeren Stellenwert für die Ernährung der mittleren und unteren Schichten gewannen erst die Suppenmehle, die seit den späten 1880er Jahren in stetig größeren Mengen verwendet wurden<sup>33</sup> (*Abbildung 2*). Trotz deutlicher Steigerungsraten in den 1890er Jahren lag ihre eigentliche Diffusion jedoch erst nach der Jahrhundertwende. Ihnen folgten am Ende der 1900er Jahre die Suppen-, dann die Bouillonwürfel, die zum Sinnbild für schnell zuzubereitende, heiße und geschmacksintensive Speisen wurden.

Die neuen Produkte verwiesen die Suppe in eine Stellung als Vor- oder Zuspense, veränderten zugleich die bisherige Zubereitungsart: »Das Eiltempo unseres heutigen Lebens wirft seine Schlaglichter auf alle Gebiete und in alle Ecken, selbst auf den friedlich-konservativen Küchenherd. Mit welcher Andacht bereitete Mütterchen vormals die Suppe! Zuerst ein kleines Feuer gemacht, dann das Fleisch mit sachverständiger Hand gestreichelt. Keine Hast, keine Eile – aber Liebe, viel Liebe! Noch ein wenig den Deckel gehoben und prüfend geschaut, ob nicht zu viel Wasser in den Topf geraten, das Süppchen sollte kräftig sein und eine schöne Farbe haben. [...] Die Hausfrau von heute ist eine Kubistin. In Silberpapier eingehüllt ein kleines, braunes Würfelchen und – siedendes Wasser: mit weniger Vorbereitung, weniger Andacht, vielleicht sogar mit etwas weniger Liebe, aber mit größerer Geschwindigkeit zaubert die Magierin von heute die dampfende Suppenschüssel auf den Tisch.«<sup>35</sup> Und der folgende Bericht über eine badische Bäuerin zeigt, daß die Industrieprodukte auch auf dem Lande

vordrangen: »In den Suppen, die zum Mittagessen gegeben werden, macht sie selbst Nudeln, oder sonstige Einlagen aus Mehl, Milch und Eiern, kauft Gries und Gerste, auch gern Knorr's Erbswurst; Maggis verschiedene Suppenwürfel fangen langsam an, sich einzubürgern; es ist mehr Neugierde der Bäuerin und Überredungskunst der städtischen Verkäufer, die dazu treibt, Neues zu probieren; bis heute schätzt die Bäuerin die Suppen, die sie selbst zubereitet, noch höher, da sie weiß, was darin enthalten ist.«<sup>36</sup> Ihre für lange Zeit größte Bedeutung erreichten die modernen Suppenpräparate im Ersten Weltkrieg und der direkten Nachkriegszeit (*Abbildung 3*). Zu dieser Zeit wurden sie weniger als Nahrungsmittel denn – angesichts kaum vorhandener Gewürze – als geschmacksintensive Ausnahme im zermürbenden Einerlei der Kriegsküche geschätzt.

Während der Inflation kollabierte der Absatz dagegen. Bis zur Weltwirtschaftskrise wuchs die Bedeutung der Suppen- und Bouillonwürfel wieder deutlich an, blieb aber weit unter den Verkaufsziffern der Kriegszeit. Die Würfeluppen stabilisierten die Stellung der Suppe als mittägliche Vorspeise, ja ermöglichten gar neue Suppenzwischenmahlzeiten. Doch so wichtig diese dynamischen Produkte auch wurden, die weit überwiegende Mehrzahl der Suppen wurde und wird im Haushalt selbst zubereitet.

Der Wandel der Suppe kann zwar durch Kochbücher und Speisepläne, Enquêtes und Konsumvereinsberichte nachgezeichnet werden, die Ursachen des Wandels und die individuelle Erfahrung vermitteln sie jedoch nur unzureichend. Zieht man aus diesem Grunde zeitgenössische Autobiographien heran, so enthält über ein Drittel explizite Hinweise.<sup>39</sup> Umfassende, gar einheitliche Reflexionen über diese Alltagspeise findet man jedoch nur selten. Die Suppe wurde als solche erwähnt, sie wurde gegessen, kaum bedacht. Ausnahmen bildeten jedoch Krisenzeiten: Die Suppe erschien immer wieder, wenn die Entbehrungen in den Weltkriegen geschildert wurden, bei längerer Arbeitslosigkeit, bei Gefängnisaufenthalten oder gar Lagerhaft. Dabei waren die Bewertungen bipolar, die Speise galt als Symbol der Not, ja Erniedrigung, erschien aber auch als sehnlichst erwartete Köstlichkeit, als ein ruhender Pol während der Krise, als Ausdruck der Erwartung einer besseren Zukunft. Ausnahmen bildeten auch extreme Geschmackserlebnisse: Vielfach wurden Kindheitserinnerungen mit dem Genuß einer besonderen Suppe verbunden, die zumeist außergewöhnlich gut geschmeckt hatte, teils aber auch verhaßt

war. Ausnahmen bildeten schließlich die Reflexionen über soziale Unterschiede: Viele Arbeiterautobiographien verwiesen auf die wohlriechende Fleischsuppe bei Bessergestellten, Wasser- und Mehlsuppen tauchten als Symbol eigener Armut auf, der Gang zur Suppenküche wurde dem Bittgang um Almosen gleichgestellt: »Unterwegs gucke ich in den Henkelmann: dünne Suppe, fast kein Fleisch. Teure Suppe. Ich denke an den Jungen, an die feine Frau, an allen Prunk, aber auch an die Erniedrigung, die ich ertragen mußte.«<sup>40</sup> So sehr sich die verschiedenen Etappen der Vergangenheit auch in der Erinnerung an die Suppe niederschlugen, so wenig sagen sie uns über die Alltagspeise selbst. Gewiß, die oben entwickelten Hauptlinien tauchen immer wieder auf, werden bestätigt, doch dazu bedarf es keiner Autobiographien.

Auch für die Frage nach den Ursachen des Wandels der Suppe im 19. und 20. Jahrhundert enthalten sie bestenfalls einige Hinweise. So ist denn v.a. auf veränderte Rahmenbedingungen des Alltags zu verweisen. Mit dem Kaffee, aber auch der Kartoffel kamen am Ende des 18. Jahrhunderts neue Nahrungs- und Genußmittel auf, die entweder ein höheres Sozialprestige besaßen oder aber billiger und nahrhafter als die bisherigen Suppen waren. Fleisch wurde zumal im Bürgertum die vorrangige Mittagsspeise, der steigende Fleischkonsum im 19. Jahrhundert belegt dies deutlich. Auch der wachsende Frischgemüsekonsum (Salate) erweiterte die häuslichen Alternativen. Sparherde, Gas- und Elektroherde ermöglichten ein neues, variantenreicheres Kochen. Urbanisierung und Industrialisierung führten zu neuen Zeitstrukturen, beendeten vielfach den Anbau eigener Produkte, die dann auch verwertet werden mußten. Das wachsende Nahrungsmittelangebot ließ Innovationen in Stadt und Land schneller vordringen, die zunehmende Erwerbstätigkeit der Frauen reduzierte angesichts patriarchalischer Geschlechterverhältnisse die Zeit für das Kochen, usw., usw. Sie sehen, allesamt abstrakte Antworten, die in der jeweiligen Region, in der jeweiligen Sozialschicht jeweils neu befragt, neu bewertet werden müssen. So sind wir denn auch am Ende in einer ähnlichen Situation, wie nach der anfänglichen Lektüre des Brockhauses. Wir wissen nun mehr, aber kann uns das reichen?

#### ANMERKUNGEN

1. Umfangreiche Nachweise enthält der Forschungsüberblick von Spiekermann, Nahrung – Ernährung – Industrialisierung.

2. Suppe, in: *Der Große Brockhaus*, 15. völlig neu bearb. Aufl., Bd. 18, Leipzig 1934, 352. Vgl. demgegenüber die ausführlichen Würdigungen: Suppe, in: Johann Heinrich Zedler: *Grosses Vollständiges Universal-Lexikon*, Bd. 41, Leipzig 1744 (ND Graz 1962), Sp. 343-361; Suppe, in: J. Meyer (Hg.), *Das große Conversations-Lexikon für die gebildeten Stände*, 2. Abth., Bd. 10, Hildburghausen 1852, 1054-1061.

3. Suppe, in: *Meyers Neues Lexikon*, 2. völlig neu erarb. Aufl., Bd. 13, Leipzig 1976, 341.

4. Für die Zeit vor dem 19. Jahrhundert vgl. Ruf, Die Suppe, für das 19. Jahrhundert Teuteberg u.a., Fleischextrakt. Ein Beispiel für eine oberflächliche und wenig sachkundige Behandlung bietet Wiedemann, Herrin im Hause, 138-139.

5. Vgl. die entsprechenden Ausführungen in Teuteberg u.a., Fleischextrakt, 80-85. Die Untersuchung basiert auf ca. 110 allgemeinen Kochbüchern, ferner wurden 45 Kriegskochbücher der Jahre 1915 und 1917 herangezogen. Zu den methodischen Problemen der Quellengattung s. Schlegel-Mathis, Kostformen; Thoms, Kochbücher.

6. Vgl. trotz der fragilen Quellenbasis Schmitthener/Schmitthener, Speise und Trank, 120-121.

7. Vgl. Wiegmann, Alltags- und Festspeisen, 176-190, Karte 14.

8. Die entsprechenden Werte für Mittel- und Norddeutschland lagen bei 15,8 und 17,6 Prozent.

9. Köstlin, Eintopf, ist eine glänzende Studie über die Symbolbedeutung des Eintopfes. Doch die Analyse des Kultessens »Eintopf« setzt zu spät ein, finden sich doch Kapitel und Erörterungen zu »Eintopfgerichten« in Dutzenden von Kriegskochbüchern. Der Begriff taucht auch in den Rezeptbeilagen führender Frauenzeitschriften während der 1920er Jahre auf, wurde also nach dem Kriege nicht vergessen.

10. Es wurden nur Kochbücher herangezogen, die eine eindeutige regionale Zuordnung – so problematisch sie an sich auch sein mag – ermöglichen. Die Auszählungen der Eintopfrezepte beziehen sich nur auf ausdrücklich so benannte Speisen bzw. Rubriken (hier auch »Zusammengekochtes« bzw. »In einem Topf«). Die meisten Quellen wurden von Barbara Krug-Richter in einem von Prof. Dr. Hans J. Teuteberg geleiteten DFG-Projekt über *Die Revolutionierung der Nahrungsbedürfnisse und des Ernährungsstils beim Übergang zum modernen Massenkonsum, 1880-1930* gesammelt. Die bibliographischen Angaben der in *Tabelle 1* benutzten Kochbücher stellt der Verfasser auf Anfrage gerne zur Verfügung.

11. Zum Scheitern der vielfach propagierten Morgensuppen s. Krug-Richter, Milk Dishes.

12. Vgl. dazu den kurzen Überblick in: Die Suppen, in: *Die Hausfrau* 1896, 161-163.

13. Die unterschiedliche Bedeutung der Suppe ist ein gutes Indiz für eine vom Bürgertum geschiedene, eigenständige Geschmacks- und Ernährungskultur der Arbeiter. Weiterführendes enthält Stockhaus, Arbeiterkost.

14. Zusammengestellt nach Schmid: Bericht über die landwirtschaftlichen Verhältnisse der Gemeinde Mingoldsheim Bezirksamt Bruchsal, in: *Erhebungen über die Lage der Landwirtschaft im Großherzogtum Baden 1883*, T. XIV, Karlsruhe 1883, 44, 53, 58. Das Milch-Kartoffel-Abendessen des Kleinbauern enthielt Milch in verschiedenen Zubereitungen, Milchsuppe war durchaus üblich. Die Erhebungen enthalten eine Vielzahl weiterer Beispiele. Josef Steffan, *Über die Ernährung der Bauern*, Med. Diss. Würzburg 1890, 8-24, dokumentiert ebenso den Übergang zum (Milch)Kaffee-Frühstück bei ba-

dischen Bauern. Auch hier schwand die Bedeutung der Abendessen, Kaffee oder die aufgewärmte Hauptspeise des Mittagessens traten vielfach an ihre Stelle.

15. Wehsarg/Will, Das Ernährungsproblem im Spessart und seine wirtschaftlichen Grundlagen, in: *Zeitschrift für Ernährung* 2 (1932), 265-274, hier 269, 271. Es handelte sich um verschiedene Familien desselben Dorfes.

16. In Westfalen wurden Suppen um die Jahrhundertwende vielfach am Ende des Mittagmahles gereicht. Die Entwicklung der Suppen erfolgte also auch in andere Richtungen, vgl. Silvester Frey, Die Suppe, in: *Kochkunst* 5 (1903), 189. Ähnlich kurz vor dem Zweiten Weltkrieg Hermann Lüben, *Die Ernährungslage des Dorfes Schönwalde an Hand von Untersuchungen im Juli 1938 und Januar 1939*, Med. Diss. Kiel o.J. (1940), 16-17.

17. Wiegmann, Alltags- und Festspeisen, 171-177, Karten 14, 24.

18. Zur Geschichte des zumeist unterschätzten Ersatzkaffees, auch zu den Kaffeesuppen s. Teuteberg, Kaffee-Surrogate.

19. Auch für die Schweiz betonte Hauser, Das Neue kommt, 193-203, ein zähes Festhalten an der Morgensuppe.

20. *Jahresberichte der Königlich Preussischen Regierungs- und Gewerbeämter und Bergbehörden für 1909*, Berlin 1910.

21. Vgl. Freudenberg, Die Ernährung an Tuberkulose kranker und arbeitsunfähiger Mitglieder der Ortskrankenkasse für München, in: *Bayerisches Aerztliches Correspondenzblatt* 14 (1911), 81-87, 95-99, hier 82 bzw. 84.

22. Vgl. Sandgruber, Konsumgesellschaft, 197; Ströbel, Ernährung, 109; Papp, Arbeiterhaushalte, 163; *Bericht der k.k. Gewerbe-Inspektoren über ihre Amsthätigkeit im Jahre 1885*, Wien 1886, passim, v.a. 266, 422-423.

23. Vgl. Eduard Fentsch, Nahrung, in: *Bavaria*, Bd. 2, Abth. 1, München 1863, 326 bzw. Ludwig Schandelin, Nahrung, in: *Bavaria*, Bd. 4, Abth. 2, München 1867, 412-415.

24. Hans Seufert, *Arbeits- und Lebensverhältnisse der Frauen in der Landwirtschaft in Württemberg, Baden, Elsass-Lothringen und Rheinpfalz*, Jena 1914, v.a. 17, 21-22, 44, 61-62, 138, 144, 144, 167. Ähnliche Entwicklungen stellte Maria Bidlingmaier, *Die Bäuerin in zwei Gemeinden Württembergs*, Berlin/Stuttgart/Leipzig 1918, 89-107, 248-249, fest.

25. Näheres bei Grieshofer, Essen und Trinken, 238-240, 259-261; vgl. auch Sandgruber, Nahrungsmittelverbrauch, 19.

26. Treichler, Revolutionen, 35. Zu Oberschlesien s. [Adrian] Gaerner, *Die Notlage des niederschlesischen Bergbaues, ihre Ursachen, Folgen und Beseitigung*, Waldenburg 1913, 41-42 bzw. Walter Kulisch, *Über die Ernährung oberschlesischer Bergarbeiter*, Med. Diss. Berlin 1938, 19-21; zu Nordwestdeutschland s. Wiegmann, Diagonale, 87-88.

27. Das gilt auch angesichts bestehender Ausnahmen, wie sie etwa Walter Schmidt-Lange, *Kostmaß und Speisenzubereitung bei bodenständiger Landbevölkerung in der Bayerischen Ostmark*, in: *Archiv für Hygiene* 120 (1938), 23-33, hier 30-32, schilderte. Ähnlich für Südwestdeutschland: Wandel in der Ernährungsweise, in: *Die Rundschau* 37 (1940), 150-152.

28. »Die Eintopfküche herrscht deshalb in Norddeutschland fast ausschließlich und ist auch in Süddeutschland vorgedrungen. Weit aus die meisten einfachen Kriegsküchen sind Eintopfküchen. Dem süddeutschen Geschmack sagt das Eintopfgericht freilich im allgemeinen weniger zu. Für ihn sind manche Verbindungen, die in norddeutschen Küchen angewendet werden, ausgeschlossen« (Fürsorge für die Ernäh-

rung, in: *Kommunales Jahrbuch* 7, 1919, 201-365). Negativer war die Bewertung von M[ax] W[inckel]: Über den Wert der Suppen im Rahmen des Speisezettels, in: *Zeitschrift für Volks-ernährung* 14 (1939), 260-261, hier 260: »Die Suppe ist bei vielen Familien zu einem oft bedeutungslosen Vorgericht herabgesetzt, während sie doch in Wirklichkeit, wie aus ihrer Entstehungsgeschichte hervorgeht, in früherer Zeit das Hauptgericht war, aus dem sich [...] das ‚Eintopfgericht‘ entwickelte.«

29. William Harbutt Dawson, *German Life in Town and Country*, London 1901, 173. Ähnlich Jules Huret, *In Deutschland*, T. 1, Leipzig/Berlin/Paris o.J. (1907), 285-288, der sich lediglich über die unsäglichen Obstsuppen beschwerte.

30. Vgl. Teuteberg u.a., Fleischextrakt, 88. Die ebd., 19-21, angegebenen Außenhandelsdaten lassen keinen direkten Rückschluß auf den Inlandskonsum zu.

31. Zusammengest. nach den *Rechenschaftsberichten* 27, 1891 (1892)-61, 1925 (1926). Der überraschend geringe Absatz von Fleischextrakt und Suppenwürze in diesem eher bürgerlich geprägten Konsumverein zeigte sich auch bei anderen Genossenschaften. Der Konsumverein München von 1864 setzte angesichts deutlich steigender Mitgliederzahlen 1871 306 Pfund Fleischextrakt ab, 1890 waren es 971 Pfund, 1895 dann 829 Pfund und 1899 nur mehr 583 Pfund. 1895 wurden 472 Flaschen Suppenwürze verkauft, 1899 dagegen nur 443 (Angaben nach den entsprechenden Geschäftsberichten). Der Hamburger Kolonialwarenhändlerverein bezog 1887 2.712 Pfund Fleischextrakt im Wert von 20.859,27 Mark, 1889 lagen die Zahlen bei 5.549 Pfund und 41.378,09 Mark. Danach aber stagnierte der Fleischextraktbezug der ca. 300 beteiligten Fachgeschäfte (Angaben n. den entsprechenden Jahresberichten, Staatsarchiv Hamburg 331-3 Politische Polizei V 20, Bd. 1).

32. Vgl. Die Erbswurst, in: *Konsumgenossenschaftliches Volksblatt* 8 (1915), 61; Zur Geschichte der Erbswurst, in: *Braunschweigische Konserven-Zeitung* 1942, H. 43/44, 13.

33. Derartige Produkte wurden allerdings schon wesentlich früher produziert, die Firma Knorr entwickelte ihren ersten Produkte schon Mitte der 1870er Jahre, vgl. Teuteberg u.a., Fleischextrakt, 59.

34. Zusammengestellt nach den *Rechenschafts-Berichten* 27, 1891 (1892)-61, 1925 (1926). Auch im Konsumverein München von 1864 wurden 1912 300.000 Bouillonwürfel abgesetzt.

35. Alfred Hasterlik, Von der Suppe in der Westentasche, in: *Kosmos* 10 (1913), 330-332, hier 330.

36. Marta Wohlgemuth, *Die Bäuerin in zwei badischen Gemeinden*, Karlsruhe 1913, 73.

37. Dazu eindringlich Emil Reiß, Die Reizlosigkeit der Kriegskost als Krankheitsursache, in: *Therapeutische Halbmonatshefte* 35, 1921, 765-727.

38. Zusammengestellt nach den jeweiligen Geschäftsberichten.

39. Es handelt sich um Bestände, die im Rahmen des oben erwähnten DFG-Projektes von Dirk Reinhardt, Ulrich Nitsche und Hendrik Hanes aufbereitet worden sind. Insgesamt 174 Autobiographien enthielten entsprechende Angaben. Einzelnachweise für die folgenden Ausführungen stellt der Verfasser auf Anfrage gerne zur Verfügung.

40. Herbert Berger, *Der Pütt hat mich ausgespuckt. Ein Ruhrkumpel erzählt aus seinem Leben*, Oberhausen 1981, 28. Der Autor hatte zuvor Suppe von einer reichen Fabrikantenfrau erhalten.

## LITERATUR

GRIESHOFER, Franz J.: Vom Essen und Trinken in Nestelberg – Eine strukturell-funktionelle Analyse, in: Olaf Bockhorn (Hg.): *Nestelberg. Eine ortsmographische Forschung*, Wien 1980, 225-271.

HAUSER, Konrad: *Das Neue kommt. Schweizer Alltag im 19. Jahrhundert*, Zürich 1989.

KÖSTLIN, Konrad: Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen, in: Utz Jeggle (Hg.): *Tübinger Beiträge zur Volkskultur*, Tübingen 1986, 220-241.

KRUG-RICHTER, Barbara: Milk Dishes and World War I: the Revival of Traditional Recipes in Germany?, in: Patricia Lysaght (Hg.): *Milk and Milk Products. From Medieval to Modern Times*, Edinburgh 1994, 48-59.

PAPP, Magdalene: *Wiener Arbeiterhaushalte um 1900. Studien zu Kultur- und Lebensweise im privaten Reproduktionsbereich*, Phil. Diss. Wien 1979.

RUF, Fritz: Die Suppe in der Geschichte der Ernährung, in: Irmgard Bitsch/Trude Ehlert/Xenja v. Ertzdorff (Hg.): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen 1987, 165-181.

SANDGRUBER, Roman: *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*, Wien 1982.

SANDGRUBER, Roman: Nahrungsmittelverbrauch und Essgewohnheiten vom 16. Jahrhundert bis zur Gegenwart, in: *Beiträge zur historischen Sozialkunde* 1/8 (1978), 11-22.

SCHLEGEL-MATTHIS, Kirsten: Regionale Kostformen im Spiegel alter Kochbücher, in: Sigrid Weggemann (Hg.): *Alte Landschaftsküchen in neuer historischer Bewertung*, Frankfurt 1990, 54-57.

SCHMITTHENNER, Erika/SCHMITTENNER, Heinrich: Speise und Trank in Europa, in: *Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde* NF 17/18, 1960, 109-165.

SPIEKERMANN, Uwe: Nahrung – Ernährung – Industrialisierung. Ein Überblick über die historisch-ethnologische Forschung 1972-1994, in: Hans J. Teuteberg/Günter Wiegelmann (Hg.): *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Reprint Münster 1996 (i.E.).

STOCKHAUS, Dörthe: »Aber mir sind trotzdem satt worden mit unserer Suppe«. Nürnberger Arbeiterkost um die Jahrhundertwende, in: *Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg* 81 (1994), 243-272.

STRÖBEL, Birgit: *Die Ernährung der Unterschichten in Wien im Zeitraum 1820 bis 1870*, Phil. Diss. Wien 1979.

TEUTEBERG, Hans J.: Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate, in: Daniela Ball (Hg.): *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten*, Zürich 1991, 169-203.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen/ELLERBROCK, Karl-Peter/SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike/ZATSCH, Angela: *Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe*, Stuttgart 1990.

THOMS, Ulrike: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs, in: Dirk Reinhardt/Uwe Spiekermann/Ulrike Thoms (Hg.): *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte*, Frankfurt u.a. 1993, 9-50.

TREICHLER, Hans Peter: *Die stillen Revolutionen. Arbeitswelt und Häuslichkeit im Um-*

## Spartanische Küche

Das Alltags- und Gesellschaftsleben der Spartaner, welche seit dem 6. Jh. v. Chr. nur unwillig Fremden Zutritt zu ihrem Staat gewährten, zeichnet sich nicht nur durch kasernenartiges Zusammenleben der Männer und die traditionelle Blutsuppe aus, sondern offenbart sich in antiken Quellen auf mannigfaltigere Weise. Das Werk von **Monika Lavrencic: Spartanische Küche. Das Gemeinschaftsmahl der Männer in Sparta. Wien, Köln, Weimar (Böhlau) 1993. 147 S., 10 SW-Abb.**

beinhaltet kritische Interpretationen der angesprochenen antiken Quellen und moderner Literatur. In 14 Kapiteln (einschließlich einem zusammenfassenden Kapitel am Ende des Werkes) behandelt die Autorin die Frage nach dem Ursprung der Gemeinschaftsmahlzeiten und die Bezeichnungsvarianten dieser dorischen Tradition. Hierbei wird ersichtlich, daß selbst bedeutende antike Geschichtsschreiber wie Plutarch Schwierigkeiten hatten, die griechischen Namen der Mahlzeiten (z.B. Syssitia, Syskenia, Phiditia, Andreia, Synaiklia) etymologisch oder auch regional einzuordnen (vgl. S. 13). Wie problematisch die Erklärung dieser Namen auch für moderne Historiker ist, wird deutlich, wenn man sich den antiken, aber auch den neuzeitlichen Vorschlägen widmet. Die Autorin löst die Aufgabe geschickt und stellt den Inhalt der Arbeiten knapp und ohne den Rahmen des eigenen Werkes zu sprengen. Im dritten Kapitel wird das Teilnehmersystem der Syssitien behandelt, z.B. welche Bedingungen und Aufnahmeverfahren die zukünftigen Teilnehmer über sich ergehen lassen mußten. Gleichermäßen werden Alters- und Gesellschaftsklassen ersichtlich, so werden auch Knaben zugelassen, da sie der spartanischen Moral entsprechend aus den Tischgesprächen der politisch aktiven Teilnehmer lernen sollten. Seltsamerweise werden aber gerade diese Jünglinge – entgegen heutigen Moralvorstellungen – zum Mundraub angestiftet, da sie einer Art Überlebenstraining unterzogen wurden, wenn sie bemüht waren, vom Tisch der Erwachsenen

Speis und Trank zu stibitzen. Im nächsten Kapitel werden das Versorgungssystem, also die Abgabe verschiedener Lebensmittelprodukte, und die Besitzverhältnisse, sowie die Versorgung bestimmter Zielgruppen (z.B. Söhne, Könige, Beamte, Heloten, Gäste) deutlich. Interessant wird hier auch die Aufgabe des Erastes (des Liebhabers einer Frau) dargestellt, da dieser unter anderem für die Haushaltskosten aufkommen mußte. Auch die eigenwillige Art der »Geburtenregelung« der Spartanerinnen wird aufgezeigt, da die Frauen – nach Polybios (vgl. S. 59) – zwischen drei und vier Männer hatten und so einem überreichen Kindersegen vorbeugten, was besonders in kleineren Besitzverhältnissen von großer Bedeutung war, da die Abgaben an den Staat sehr hoch angesetzt waren. Bei Nichtleistung derselben wären dem Spartaner nicht nur die Teilnahme an den Syssitien untersagt worden, sondern auch das Mitspracherecht im politischen Bereich. Das Küchenwesen, die Portionen, Tischsitten, Rangordnung, Personal, Essenszeiten und Örtlichkeit der Syssitien sind Gegenstand der nächsten Kapitel. Gemäß dem spartanischen Staatswesen unterliegt auch der König bestimmten Auflagen und Zugeständnissen: So erhält er zwar die doppelte Ration einer Alltagsportion, allerdings nur dann, wenn er sich wie alle anderen Teilnehmer an den Syssitien beteiligt und nicht die eigenen Räumlichkeiten vorzieht. Bei Fernbleiben konnte selbst dem königlichen Bauch die Mahlzeit verweigert werden. Die beiden letzten Kapitel behandeln die Funktionen der Syssitien auf militärischer, politischer, wirtschaftlicher und ethischer Basis und Dauer und Verfall der traditionellen Gemeinschaftsmahlzeiten. Monika Lavrencic lockert den Text durch kurze ergänzende antike Zitate, auf die sie in deutscher Sprache und nur teilweise in Fußnoten in Originalsprache wiedergibt.

Die unpräzise Sprache und die hilfreiche Übersetzung der antiken Texte machen das Buch zu einer erfreulichen Lektüre, die auch Studenten und interessierten Laien willkommen sein wird. Sehr zu empfehlen.

Ute Streitt

bruch (1880-1900), Zürich 1992.

WIEDEMANN, Inga: *Herrin im Hause. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau*, Pfaffenweiler 1993.

WIEGELMANN, Günter: Die westfälische Diagonale. Thesen zur kulturräumlichen Gliederung Nordwestdeutschlands, in: *Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde* 28 (1973), 83-91.

WIEGELMANN, Günter: *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*, Marburg 1967.

Anschrift des Verfassers: Uwe Spiekermann, M.A., Comeniusstr. 39, D-38102 Braunschweig.