

Regionale Verzehrunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900–1940

UWE SPIEKERMANN, Münster

Es ist allgemein bekannt, daß die Ernährungsgewohnheiten regional stark voneinander abweichen. Man kann von süd- und nord-, mittel- und ostdeutscher Küche lesen¹, und eine Vielzahl sogenannter National- bzw. Regionalspeisen wird bemüht, wenn nach der Eigenart der Ernährung einzelner Gebiete gefragt wird: Pfälzischer Saumagen, Hamburger Aalsuppe, Westfälisches Möppkenbrot oder Königsberger Fleck – allesamt Gerichte, die in unseren Augen das Besondere einer Region symbolisieren.

Fragt man allerdings nach deren realhistorischer Bedeutung, so entpuppen sie sich eher als kollektive Sinnbilder, tauchen die vermeintlich typischen Speisen doch eher selten im Ernährungsalltag auf. Als der jüngst verstorbene Ulrich Tolksdorf Anfang der 1970er Jahre ca. 1000 West- und Ostpreußen nach ihrer heimatischen Küche fragte, galt allen „Königsberger Fleck“ als typisch ostpreußisch, gegessen hatte es irgendwann in den letzten 25 Jahren jedoch nur ein Drittel der Befragten. „Graue Erbsen mit Speck“ war für 92 % typisch regional, ganze 8 % hatten es je in ihrem Leben gekostet.²

Offenkundig helfen Speisen dieser Art kaum weiter, will man allgemeine Unterschiede in den Ernährungsgewohnheiten vergleichend erforschen. Sie bilden eher irreal reale Ernährungstereotype, die Unterschiede generellerer Art bündeln und seit

In: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997 (Kulturthema Essen, Bd. 2), 247-282.

¹ Vgl. etwa die Skizze von Martin Wähler, Die deutsche Volksnahrung. In: Wilhelm Peßler (Hrsg.), Handbuch der deutschen Volkskunde. Bd. 3. Potsdam o. J. (1938), S. 140–155, deren regionale Abgrenzung keinerlei Systematik folgt und letztlich willkürlich bleibt.

² Zur Untersuchung s. Ulrich Tolksdorf, Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen. Teil 1 (Schriftenreihe der Kommission für ostdeutsche Volkskunde in der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde 13). Marburg 1975, S. 18–21 bzw. Ders., Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. In: Jahrbuch für Ostdeutsche Volkskunde 21, 1978, S. 341–364, hier S. 347. Ein Rezeptwettbewerb zur Regionalküche ergab schon 1938/39 keine Speise mit grauen Erbsen (Hans W. Fischer, Das Leibgericht. Die Lieblingspeisen der Deutschen, ihre Gaumen gelüste, Magenfreuden und Schmanckerl mit Kochanweisungen, Bräuchen und Gewohnheiten. Hamburg 1955, S. 184–198), während eine gastronomische Karte des Jahres 1897 sie noch erwähnt hatte (Gastronomische Karte von Deutschland. In: Universal-Lexikon der Kochkunst. 6. verb. u. verm. Aufl. Bd. 1. Leipzig 1897, Beil.).

der Jahrhundertwende zunehmend von der Gastronomie, der Tourismusindustrie und dem Fachbuchhandel kommerziell genutzt wurden.³ Regional- und National Speisen sind tendenziell repräsentative Gerichte zu besonderen Anlässen, für das Fest und die Freizeit. Ihre Existenz sagt dagegen wenig über die alltägliche Kost in den einzelnen Regionen aus.⁴

Hier stößt man auf ein entscheidendes Desiderat der bisherigen Forschung zum Problemfeld Ernährung und Region: Es fehlt an vergleichbaren Grunddaten zum Nahrungsmittelverzehr einzelner Regionen des Deutschen Reiches, die erst eine ungefähre Einordnung und Gewichtung prägender Speisen, Zubereitungsweisen und Mahlzeitsysteme ermöglichen würden.⁵ Um zumindest ansatzweise Abhilfe

³ Zur Kommerzialisierung s. allgemein Konrad Köstlin, Die Revitalisierung regionaler Kost. In: Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung Helsinki August 1973, (Kansatietieteellinen Arkisto 26). Helsinki 1975, S. 159–166; Ulrich Tolksdorf, Heimat und Identität. Zu folkloristischen Tendenzen im Ernährungsverhalten. In: Edith Hörandner und Hans Lunzer (Hrsg.), Folklorismus. Vorträge der 1. internationalen Arbeitsstagung des Vereins „Volkskultur um den Neusiedler See“ in Neusiedl/See 1978. Neusiedl/See 1982, S. 223–253; Max Matter, Aspekte der Revitalisierung traditioneller Kost. In: Sigrid Weggemann (Hrsg.), Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung. 11. Wissenschaftliche Arbeitsstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V. am 3. und 4. Juni 1988 in Stuttgart-Hohenheim (Schriftenreihe der AGEV 7, Beiheft der Ernährungs-Umschau 37). Frankfurt/M. 1990, S. 22–28; Jörg Mater/Gabi Troeger-Weiss, Kulinarische Fremdenverkehrs- und Freizeitkultur: Trends und Lebensstile in der Bundesrepublik Deutschland. In: Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 227–241. Beispiele für die frühe Integration in die höhere Gastronomie findet man vor dem Ersten Weltkrieg in großer Zahl in der Zeitschrift *Kochkunst* (und *Tafelwesen*).

⁴ Vgl. hierzu die Untersuchung von Utz Jeggel, Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 82, 1986, S. 167–186, über Südwestdeutschland: „Es gibt kein regionales Repertoire mehr, es gibt keine statistisch relevanten Häufigkeiten von Speisen an einzelnen Wochentagen, es gibt keine Regelmäßigkeiten in den Relationen gebraten/gekocht, kalt/warm, süß/salzig“ (ebd., S. 182).

⁵ Dieses Desiderat wurde schon frühzeitig durch Alexander Lipschütz, Die Aufgaben einer Ernährungsgeographie und ihr Anteil an einer „Vergleichenden Ernährungslehre“. In: Geographische Zeitschrift 25, 1919, S. 137–156, thematisiert. Abseits der volkswirtschaftlichen Forschung haben weder Wirtschaftsgeographie (Ausnahme: Wolf Gaebel, Die räumliche Differenzierung der Ernährungsformen in den Ländern der EWG. Ein Beitrag zur Geographie des Konsums (Kölner Forschungen zur Wirtschafts- und Sozialgeographie V). Wiesbaden 1969) noch Wirtschafts- und Sozialgeschichte Nennenswertes zum Problem beigetragen. Die wichtigste Forschung wurde von der Volkskunde geleistet, die Qualität der Arbeiten insbesondere Günter Wiegelmans wurde bis heute nicht wieder erreicht. Trotzdem ist kritisch zu vermerken, daß zum einen die Quellengrundlagen seiner Thesen zum ausgehenden 19. Jahrhundert nicht ausreichen. Negativ wirkt insbesondere der Verzicht auf die Vielzahl zeitgenössischer Monographien und qualitativer Haushaltsrechnungen, die doch ethnologische Quellen besonderer Qualität bilden. Auch die starke Konzentration auf die an sich äußerst interessanten Ergebnisse der ADV-Befragungen haben abseits der einseitigen Konzentration auf ländliche

zu schaffen, wurden die Verzehrsdaten von vier umfangreichen Haushaltsrechnungserhebungen zwischen 1908/09 und 1937 zu einem regional vergleichbaren Datensatz zusammengestellt.⁶ Auch wenn die Jahresaufzeichnungen dieser knapp 3400 Einzelhaushalte engen statistischen Repräsentativitätsansprüchen nicht durchweg entsprechen können, geben sie doch – ergänzt durch Erhebungen und Befragungen zum Verbrauch einzelner Nahrungsmittel, durch Einzelhandelsstatistiken und Angaben über die Militärverpflegung – ein grundsätzlich valides Abbild regionaler Verzehrsunterschiede im Deutschen Reich.⁷

Verhältnisse und bürgerliche Blicke den wesentlichen Nachteil, daß die Antworten auf die begrenzte Zahl nahrungbezogener Fragen nur ungenau zu datieren sind und vor allem deren reale Bedeutung nur schwer abzuschätzen ist. Die Frage nach dem Wo stand im Mittelpunkt, weniger die nach dem Wann, kaum die nach dem Wieviel.

⁶ Zur allgemeinen Einordnung der Quellen vgl. Uwe Spiekermann, Haushaltsrechnungen als Quellen der Ernährungsgeschichte. Überblick und methodischer Problemaufriss. In: Dirk Reinhard, Uwe Spiekermann und Ulrike Thoms (Hrsg.), Neue Wege zur Ernährungs-geschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion. Frankfurt/M. u. a. 1993, S. 51–85. Bei den benutzten Quellen handelt es sich um 320 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern, bearb. und hg. v. Vorstand des Deutschen Metallarbeiter-Verbandes, Stuttgart 1909; Alfons Krziza, 259 deutsche Haushal-tungsbücher geführt von den Abonnenten der Zeitschrift „Nach Feierabend“ in den Jahren 1911–1913, Leipzig 1915; die Lebenshaltung von 2000 Arbeiter-, Angestellten- und Beam-tenhaushaltungen. Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen im Deutschen Reich vom Jahre 1927/28. T. II: Einzelhaushaltungen, bearb. im Statistischen Reichsamte, Berlin 1932 (Einzel-schriften zur Statistik des Deutschen Reichs, Nr. 22,II); Wirtschaftsrechnungen 1937 in Ar-beiterhaushaltungen, hg. v. Statistischen Bundesamt Wiesbaden, o. O. o. J. (1970). Die An-gaben der 223 Metallarbeiterhaushalte in Haushaltsrechnungen, 1909 (Anm. 6), S. 80 wurden, da sie nur in aggregierter Form vorlagen, auf Basis der Vollpersonentabelle der Reichserhebung von 1907/08 vergleichbar gemacht (s. Erhebung von Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reiche, bearb. im Kaiserlichen Statistischen Amte. Abt. für Arbeiterstatistik (Reichs-Arbeitsblatt Sdrh. 2). Berlin 1909, S. 66*). Das gilt auch für die 82 sozial disparaten Budgets bei Krziza, 1915 (Anm. 6), S. 136–139 (die fünf Budgets aus Pommern, Schleswig-Holstein und Niedersachsen blieben unberücksichtigt). Um den Ein-fluß unterschiedlicher Familiengrößen weiter zu minimieren, wurden bei Lebenshaltung, 1932 (Anm. 6) analog zum Vorbild von Unterschieden im Nahrungsmittelverbrauch der deut-schen Wirtschaftsgebiete. In: Wochenbericht des Instituts für Konjunkturforschung 10, 1937, S. 162–166, von den 1977 insgesamt vorhandenen Einzelbudgets 532 vierköpfige Familien (177 Arbeiter-, 169 Angestellten- und 186 Beamtentfamilien) herausgezogen und deren regio-nale Zuschreibung neu berechnet. Dagegen mußte bei der 1937er-Erhebung auf spätere Be-rechnungen der 2496 Einzelbudgets gewerblicher Arbeiter durch das Statistische Bundesamt zurückgegriffen werden (Wirtschaftsrechnungen, o. J. (1970) (Anm. 6), S. 20). Trotz aller Bemühungen sind die Datenbestände nur eingeschränkt miteinander vergleichbar. Während die Erhebungen 1908/09 und 1927/28 durchweg Groß- und Mittelstädte umfassen, enthalten die Erhebungen der Jahre 1911/12 und 1937 auch Angaben aus Kleinstädten und ländlichen Verhältnissen.

⁷ Regional differenzierte Berechnungen auf Basis von Produktions- und Großhandelsdaten sind zwar vereinzelt vorhanden (etwa Walter Hahn, Die Versorgung Deutschlands und

Statistiken dieser Art sind meist abstrakt, scheinen blutleer, gar kulturlos. Doch letztlich handelt es sich hierbei um das wesentliche materielle Substrat des alltäglichen Umgangs mit Nahrung.⁸ Ohne dessen Kenntnis bleiben kulturelle Analysen in diesem Feld entweder detailbegrenzt oder verlieren sich zwingend im Spekulativen, wie das Beispiel der vielen, kaum abgrenzbaren deutschen Regionalküchen anschaulich zeigt.

Im folgenden wird zuerst ein kurzer Überblick über das Ausmaß regionaler Verzehrunterschiede im Deutschen Reich gegeben und dieser anschließend an einzelnen Regionen und ausgesuchten Nahrungsmitteln vertieft, ohne damit auch nur annähernd die Erkenntnismöglichkeiten des Datensatzes zu erschöpfen. In einem zweiten Schritt soll dann zurückgefragt werden, welche Bedeutung diese Ergebnisse für andere Bereiche sozial- und wirtschaftsgeschichtlicher Ernährungsforschung haben, um so schließlich den Blick zu erweitern für eine dem Problem Ernährung und Region angemessenere neue Forschungsperspektive.

I. Das Ausmaß regionaler Verzehrunterschiede im Deutschen Reich 1900–1940

Der einheitliche Nahrungsmittelverzehr im Deutschen Reich ist eine statistische Fiktion. Abbildung 1 verdeutlicht die tiefgreifenden Abweichungen der einzelnen Regionen vom konstruierten Reichsdurchschnitt im Jahre 1927/28.

Die regionalen Konsumunterschiede schwanken zwischen 28% bei der Sammelkategorie Fleisch/Fleischwaren und 555% bei Teigwaren bzw. gar dem 53fachen beim verbilligten Gefrierfleisch. 22 der hier aufgelisteten 29 Nahrungsmittel variieren um mindestens 1:2, d. h., von diesen Produkten wurde in irgendeiner Region des Deutschen Reiches mindestens doppelt so viel verzehrt wie in einer anderen. Auch die Hauptnahrungsmittel Brot und Milch wiesen mit immerhin 57% bzw. 78% beträchtliche Unterschiede auf, Kartoffeln wurden in Pommern fast zweieinhalbmal so viel verzehrt wie in Bayern.

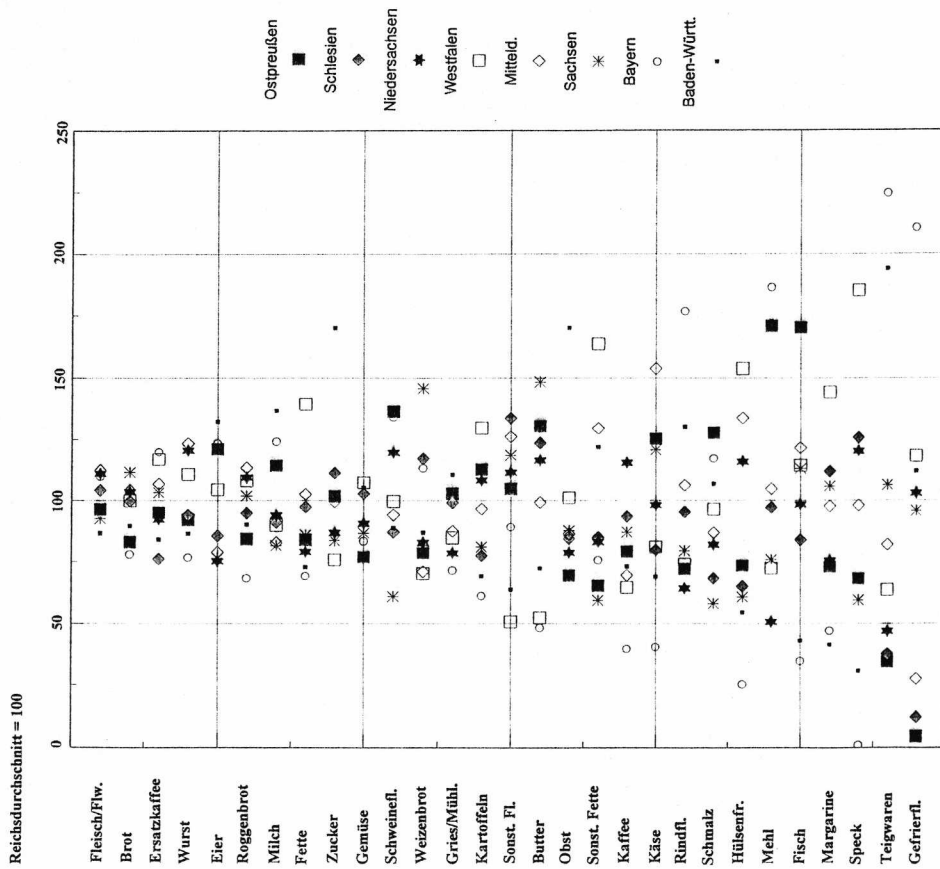
Ähnlich war das Bild im Jahre 1937 (Abb. 2). Auch hier schwankten die Verzehrunterschiede zwischen 36% beim Brot und 1200% bei den abermals am Ende stehenden Teigwaren, deren Verzehr sich in Südwestdeutschland konzentrierte.⁹

seiner Wirtschaftsgebiete mit Nahrungs- und Futtermitteln. In: Deutschlands Nahrungs- und Futtermittelversorgung (Berichte über Landwirtschaft, Sonderheft 88). Berlin 1933, S. 49–113, hier S. 66–70), sie zeichnen jedoch durchweg ein irreführendes Bild des Konsums.

⁸ Vgl. auch den volkswirtschaftlichen Ruf nach derartigen Analysen bei Günter Wiegelmann, Ideen zu einer kartographischen Erfassung europäischer Konsumunterschiede. In: Nahrungsfor-schung, 1975 (Anm. 3), S. 327–335, hier S. 328.

⁹ Zur Konstanz dieser Struktur vgl. Martin Krauß, Fast wie hausgemacht... Die Teigwarenproduktion in Baden-Württemberg. In: Tradition und Umbruch. 40 Jahre Wirtschaft in Baden-Württemberg. Beiträge zur Ausstellung des Landesmuseums für Technik und Arbeit in Mannheim 2. Juni–3. Juli 1992. Mannheim 1992, S. 32–38.

Verzehrunterschiede in ausgewählten deutschen Regionen 1927/28

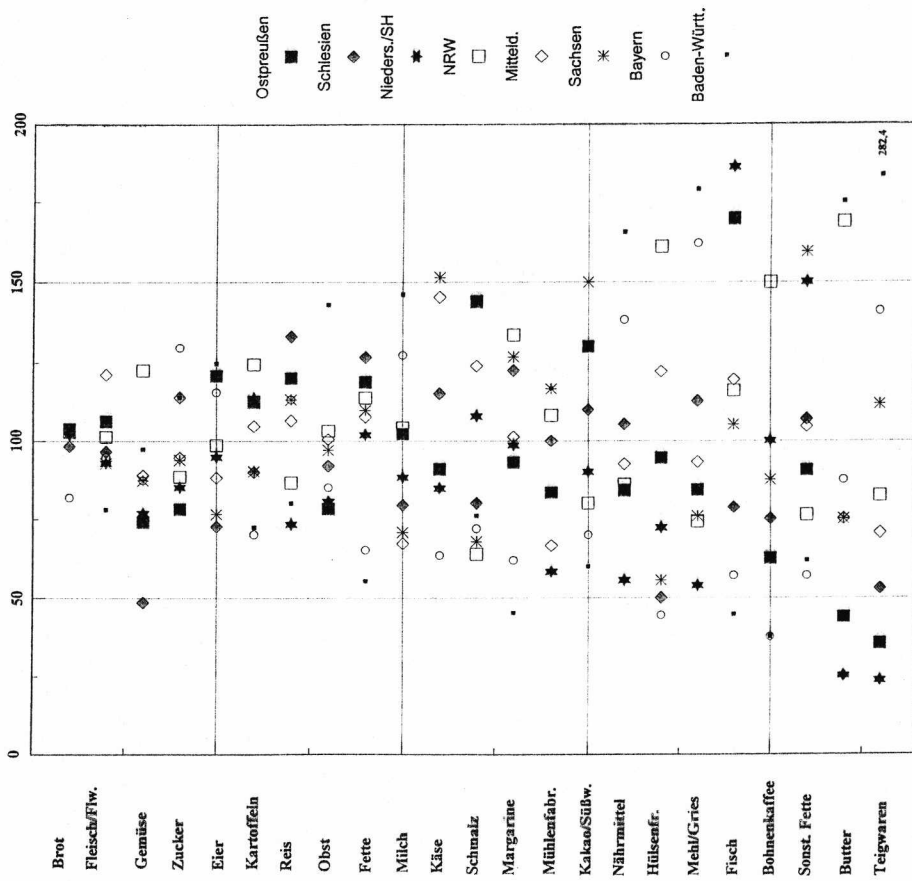


Ber. n. Lebenshaltung, 1932
Geordnet n. d. Größe der regionalen Unterschiede

Abb. 1: Verzehrunterschiede ausgewählter Regionen im Deutschen Reich 1927/28

Verzehrsunterschiede in ausgewählten deutschen Regionen 1937

Reichsdurchschnitt = 100



Ber. n. Wirtschaftsrechnungen, o.J. (1970), 20
Geordnet n.d. Größe der regionalen Unterschiede

Abb. 2: Verzehrsunterschiede in ausgewählten deutschen Regionen 1937

Wiederum lagen nur sieben der 23 Nahrungsmittel unter der Marge der doppelten Verzehrsmenge. Selbst die auf Autarkie zielende Agrarpolitik des Nationalsozialismus veränderte nicht die räumlichen Abweichungen bei den im Deutschen Reich produzierten Hauptnahrungsmitteln. Die Unterschiede betragen 55% bei Fleisch/Fleischwaren, 77% bei Kartoffeln und 117% bei Milch.

Derartig große regionale Diskrepanzen bestanden auch vor dem Ersten Weltkrieg. Die weniger validen Daten ergeben Abweichungen in gleicher Größenordnung, etwa bei Fleisch/Fleischwaren 1908/09 1:1,8 und 1911/12 1:1,4 oder bei Kartoffeln 1908/09 1:2,62 bzw. 1911/12 1:3,03.

Schon diese wenigen Ziffern zeigen eindrücklich, daß jegliche Analyse der Ernährungsgewohnheiten im Deutschen Reich ohne Einbindung in den regionalen Hintergrund unzureichend bleiben muß. Das gilt um so mehr, als sich die einzelnen Abweichungen innerhalb der Regionen spezifisch gruppieren (Abb. 3). Süddeutschland zeigte ein besonders eigenständiges Verzehrprofil. Es war gekennzeichnet durch weit überdurchschnittlichen Konsum von Eiern, Milch, Zucker und Mehl, sämtlich Grundlagen der so häufig beschriebenen Mehlspeisenküche. Die relativ wenig verzehrte Kartoffel bildete hier nicht das dominante Rückgrat der täglichen Kost, sondern nur ein Nahrungsmittel unter mehreren. Als Beilage, aber auch als Suppeneinlage dienten die hier exzeptionell häufig gegessenen Teigwaren, während der nicht gesondert aufgeführte Reiskonsum sich um den Reichsdurchschnitt bewegte.¹⁰ Die süddeutsche Kost zeichnete sich außerdem durch einen weit unterdurchschnittlichen Fisch- und Fettkonsum aus, der geringe Hülsenfrüchteverzehr wies deutlich auf die unbedeutende Stellung der Eintopfergerichte hin.

Zwischen den beiden großen Teilgebieten bestanden jedoch auch deutliche Unterschiede. So prägte sich die hohe Bedeutung des Obstanbaus in Baden-Württemberg deutlich aus, auch der Gemüsekonsum lag hier höher als in Bayern.¹¹ Ein umgekehrtes Muster wäre beim Käse zu erwarten gewesen, dessen Produktionschwerpunkt im bayerischen Allgäu lag.¹² Doch die Verzehrdaten zeugen vom Gegenteil und belegen recht eindeutig, daß Anbau und Produktion einzelner Nah-

¹⁰ 1937 lagen die Daten bei 80 für Baden-Württemberg und 113,3 für Bayern.

¹¹ Dazu Eduard Engel, Der Ostbau und Obsthandel im Grossherzogtum Baden (Volkswirtschaftliche Abhandlungen der Badischen Hochschulen VII, H. 1), Karlsruhe 1903; J. Reinhold/Kurt Schneider, Der deutsche Gemüse- und Obstbau. In: Fritz Beckmann u. a. (Hrsg.), Deutsche Agrarpolitik im Rahmen der inneren und äußeren Wirtschaftspolitik. Teil 1: Die Lage der deutschen Landwirtschaft und die Gestaltung der agrarpolitischen Einzelmaßnahmen (Veröffentlichungen der Friedrich List Gesellschaft e. V. 5.1), Berlin 1932, S. 233-248; Brinkmann, Carl, Erzeugung und Verbrauch landwirtschaftlicher Produkte in Baden (Sitzungsberichte der Heidelberger Akademie der Wissenschaften. Phil.-hist. Klasse, Jg. 1936/37, Abh. 4), Heidelberg 1937.

¹² Das gilt natürlich nur für Hartkäse, während Weichkäse vorwiegend in Mitteldeutschland produziert wurde. Vgl. die Angaben in Die Deutsche Milchwirtschaft in der Gegenwart, hg. v. Reichs- und Preussischen Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Kempten i. Allg., o. J. (1937), v. a. 107-110.

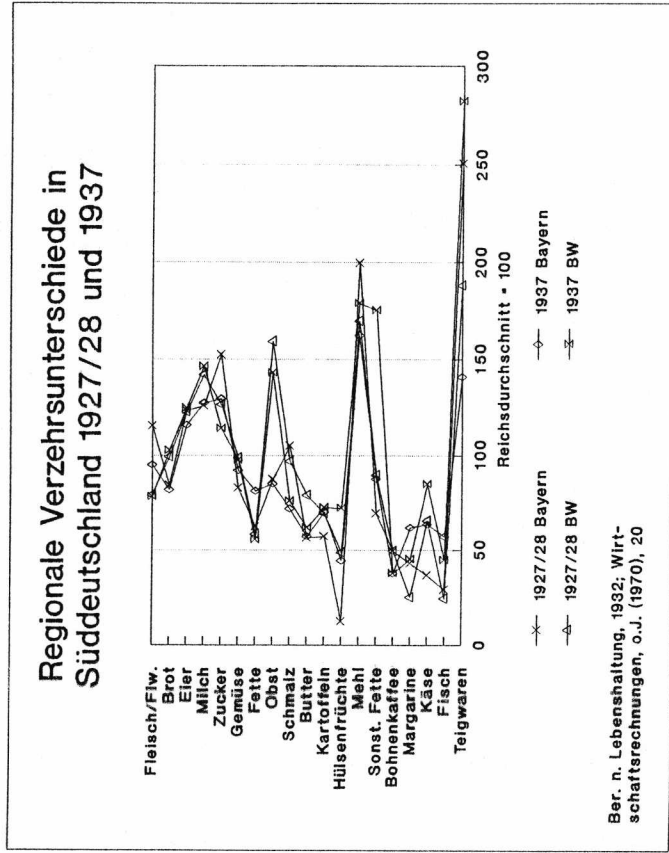


Abb. 3: Regionale Verzehrunterschiede in Süddeutschland 1927/28 und 1937

trungsmittel nicht zwingend zu einem entsprechenden Verbrauch führen mußten. Unterschiede bei einzelnen Nahrungsmitteln würden noch deutlicher, würde man zwischen Baden und Württemberg differenzieren, denn insbesondere Baden wies eigenständige Strukturen auf.¹³ Dennoch bildete der Süden insgesamt eine cum grano salis einheitlich abweichende Großregion.

Dies ist kaum überraschend, deckt es sich doch mit dem üblichen Bild einer süddeutschen Küche. Überraschend aber ist, daß analoge Großregionen auf Basis der Haushaltsrechnungsdaten weder für Nordwest- noch für Mittel- oder Ostdeutschland feststellbar waren, obwohl die einzelnen Regionen durchaus ein klares Profil aufwiesen. Westfalen (Abb. 4) etwa verwies mit seinem deutlich überdurchschnittlichen Fett-, Roggenbrot-, Speck- und Kartoffelkonsum stark auf eine kombinierte Eintopf- bzw. Dreikomponentenküche (Kartoffeln, Gemüse, Fleisch), deren Neben- und Zwischenmahlzeiten aus mit Wurst oder Käse belegten Broten bestanden.¹⁴

¹³ Vgl. hierzu Uwe Spiekermann, Die Ernährung städtischer Arbeiter in Baden 1880–1930. Eine integrative Vielheit. In: Environmental History Newsletter 1996 (i. E.)

¹⁴ Zur kulturräumlichen Gliederung Westfalens vgl. Günter Wiegelmann, Die Westfälische Diagonale. Thesen zur kulturräumlichen Gliederung Nordwestdeutschlands. In: Rheinisch-

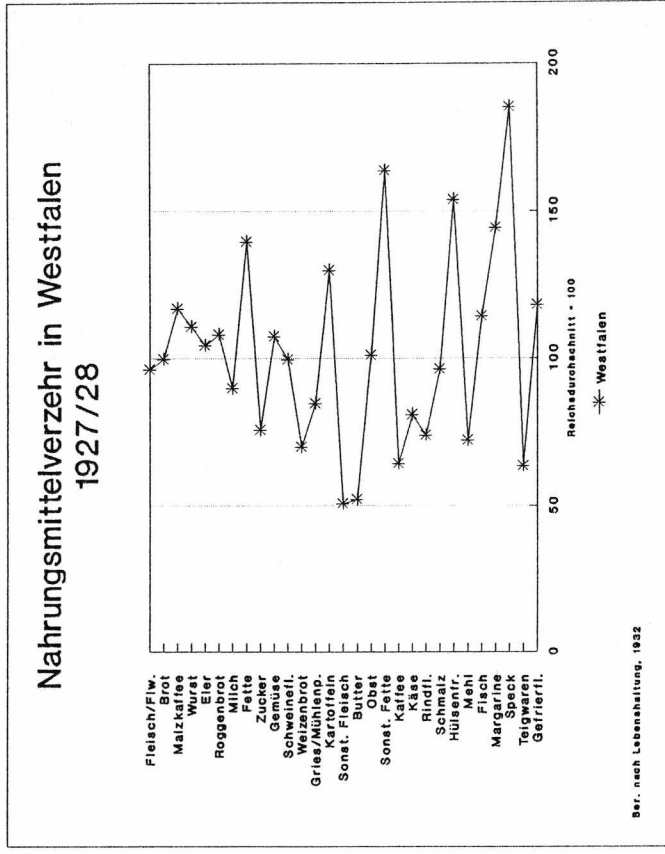
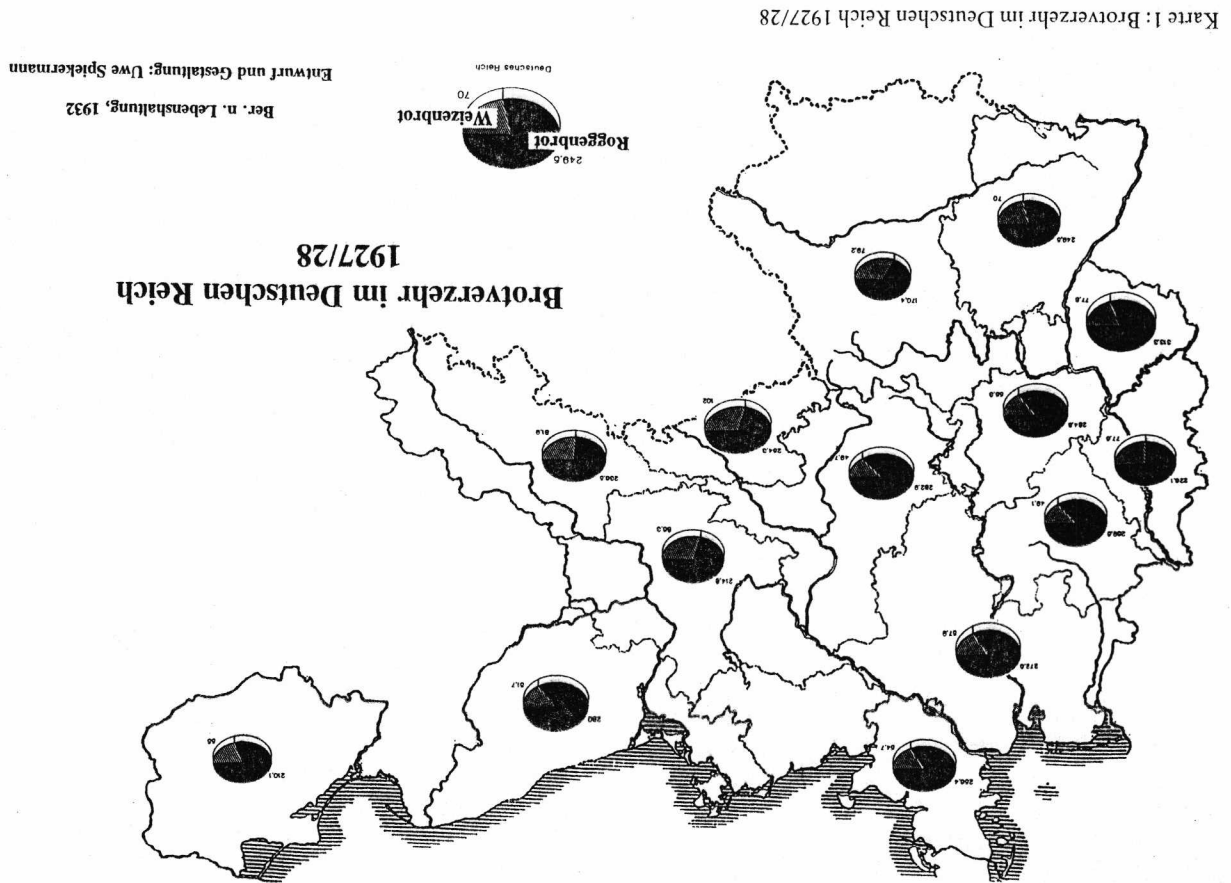


Abb. 4: Nahrungsmittelverzehr in Westfalen 1927/28

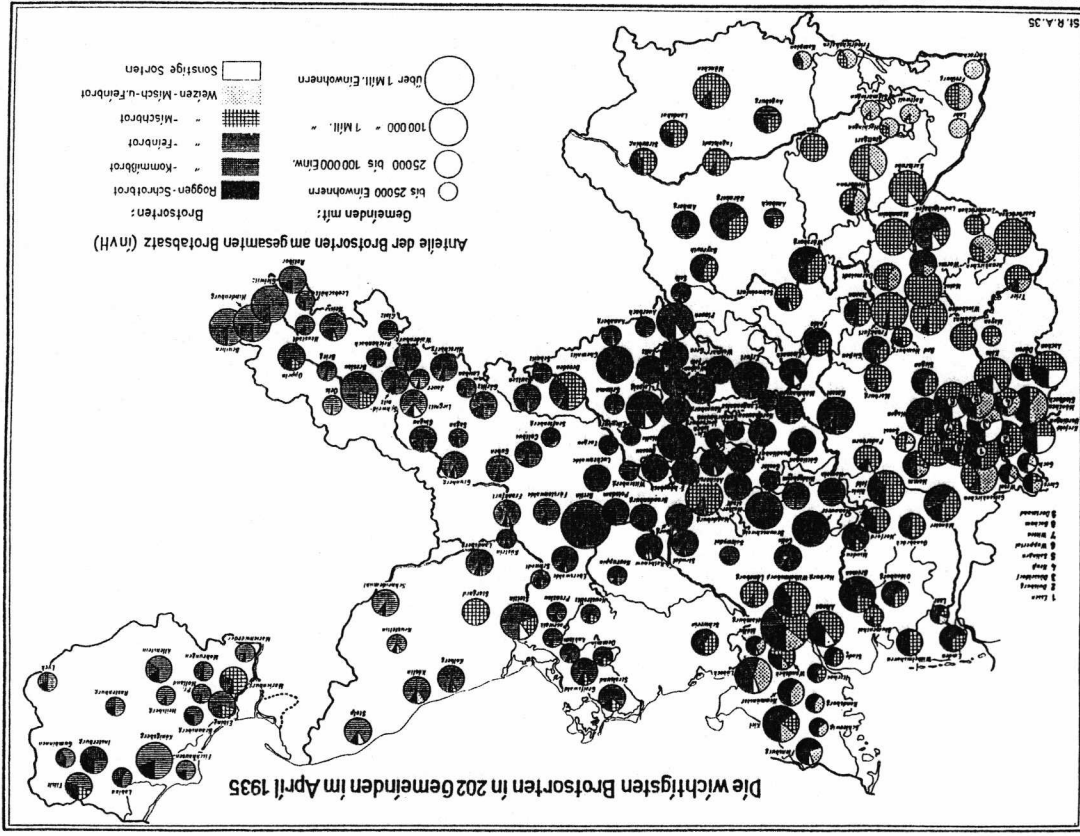
Derartigen Charakterisierungen zum Trotz waren auf Basis der verzehrten Nahrungsmittel oberhalb der Mainlinie keine Verzehrslandschaften feststellbar, die der des Südens tendenziell entsprechen hätten. Zwar wäre es durchaus möglich, daß hier die vorrangig an politischen Grenzen orientierte, auf Vergleich zielende regionale Abgrenzung quer zu den vermeintlichen Kultur- bzw. Küchengrenzen stand.¹⁵ Doch selbst dann müßten größere Übereinstimmungen vorhanden sein, wollte man die Vorstellung konkurrierender Großküchenlandschaften auch für das erste Jahrhundertdrittel aufrechterhalten. Es scheint eher so zu sein, daß im Deutschen Reich

Westfälische Zeitschrift für Volkskunde 20, 1973, S. 83–91. Allerdings ist zu beachten, daß dessen ADV-Material ländlich dominiert ist.

¹⁵ Deren Verlauf kann teilweise aus den bedeutenden Arbeiten Günter Wiegelmanns erschlossen werden. S. dazu v.a. Günter Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung (Atlas der deutschen Volkskunde N. F., Beiheft 1). Marburg 1967; Günter Wiegelmann, Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten. In: Hans J. Teutenberg und d.ers., Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert III). Göttingen 1972, S. 223–368; Günter Wiegelmann, Historische Grundlagen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa. In: Wegemann, 1990 (Anm. 3), S. 4–15.



Karte I: Broterverzehr im Deutschen Reich 1927/28



Karte 2: Die wichtigsten Brotsorten in 202 Gemeinden im April 1935

Regionale Unterschiede beim Fleischverzehr im Deutschen Reich 1927/28

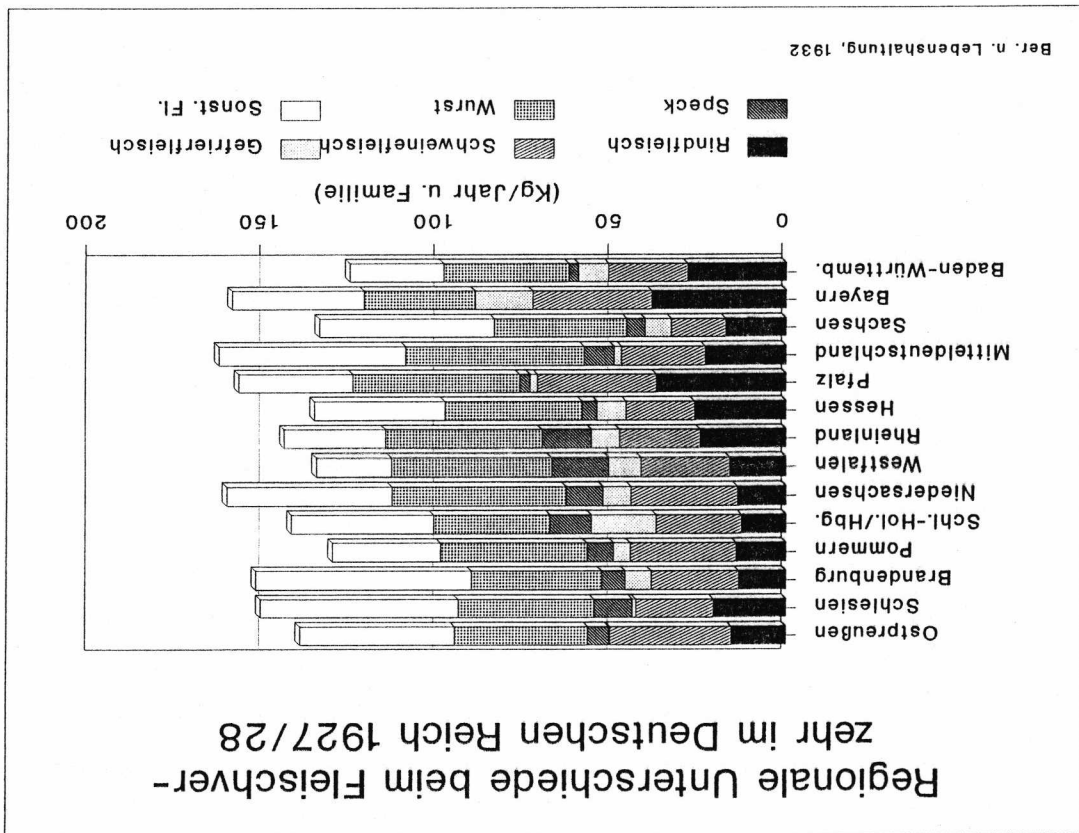


Abb. 5: Regionale Unterschiede im Fleischverzehr im Deutschen Reich 1927/28

neben einem einheitlichen süddeutschen Großraum eine Vielzahl in sich sehr unterschiedlicher kleinerer Ernährungsregionen bestanden, die jeweils ihr eigenes Profil besaßen. Dieses bildete sich durch höchst unterschiedliche Überlagerungen des Verzehrs einzelner Nahrungsmittel heraus, wie schon der Brotverzehr nahelegt. Karte 1 verdeutlicht zum einen den mengenmäßig relativ gleichmäßigen Brotverzehr im Deutschen Reich, von dem lediglich Baden-Württemberg, Bayern und Ostpreußen nach unten abweichen. Sie verweist aber zugleich auf tiefeliegende Unterschiede bei den bevorzugten Brotsorten. Während im Nordwesten vorwiegend Roggenbrot verzehrt wurde, gab es im Südosten einen deutlich überproportionalen Weizenbrotverzehr.¹⁶ Das kann jedoch nur ein erster Hinweis sein, denn reines Roggenbrot bzw. Weizenbrot wurde kaum hergestellt, die jeweilige Abgrenzung der Sorten wurde hier nur angedeutet. Eine Einzelerhebung aus dem Jahre 1935 zeigt aber, daß gerade hier die Unterschiede besonders groß waren, so daß sich erst hier präzisere Verzehrregionen erkennen lassen (Karte 2).¹⁷ Grundsätzlich kann man vier große Räume voneinander scheiden:¹⁸

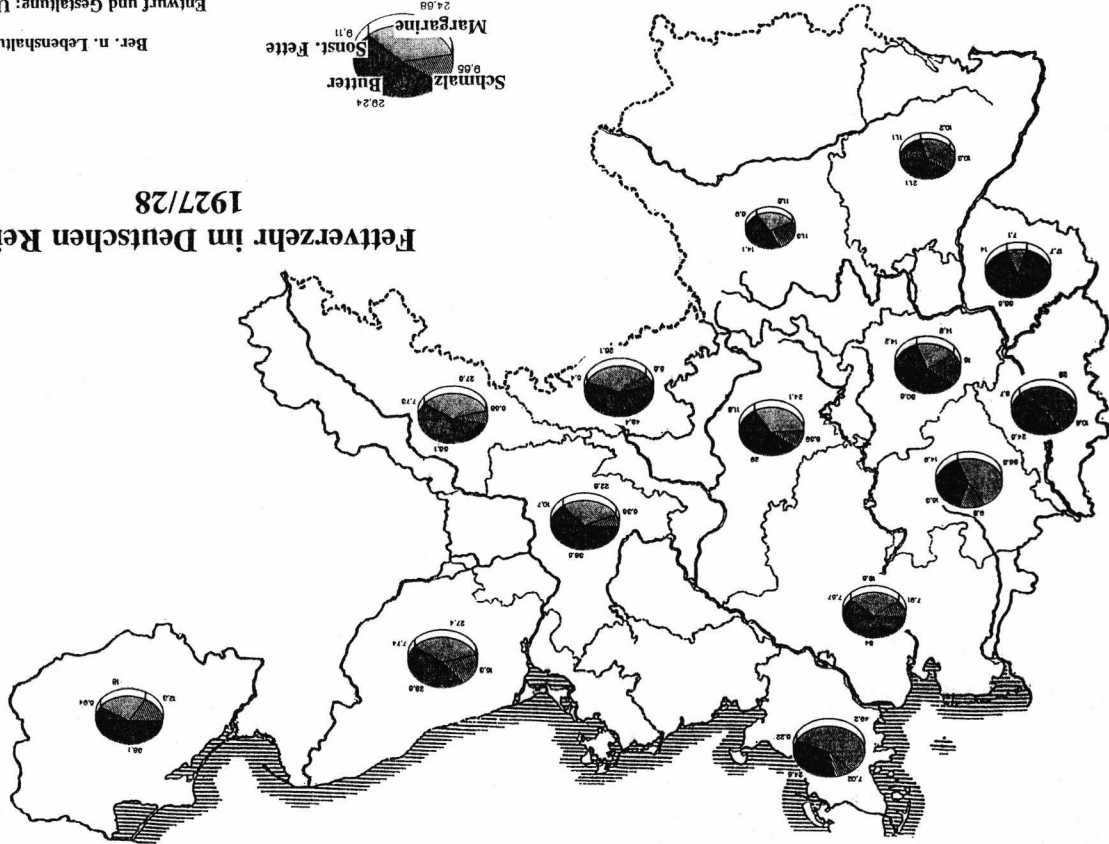
1. Das nordwestliche Deutschland – Schleswig-Holstein, das nördliche Niedersachsen und Westfalen – war durch gemischten, in sich gegensätzlichen Verbrauch des dunklen und groben Schrotbrotes und des helleren und feineren Roggen- und Weizenmischbrotes gekennzeichnet.
2. Im nördlichen Bayern, in Mittel-, Ost- und Nordostdeutschland überwog dagegen eindeutig der Verzehr des Roggenfeinbrotes.

¹⁶ „Unabhängig von einander und daher in ihrer Art ganz verschieden hat sich in den beiden Weismehlgebieten die Kunst der Mehlspeisenzubereitung herausgebildet und die besten und nahrhaftesten Mehlspeisen, die man auf europäischem Boden kennt, werden in Schwaben und in Oestreich (sic!) bereitet. Zum Brot wird aber selbst in diesen Gebieten häufig Roggen genommen, weil man das Brot aus ihm gern isst“ (Erika Schmitthener, Speise und Trank in den verschiedenen Gebieten West-Europas. Phil. Diss. Heidelberg 1923, S. 109).

¹⁷ Dies zeigt für die Niederlande eindrucklich die Studie von J. J. Voskuil, Volkskundliche Karten und das Rekonstruieren kultureller Prozesse am Beispiel einer Karte des Brotkonsums in den Niederlanden um 1910. In: Heinrich Cox und Günter Wiegelmann (Hrsg.), Volkskundliche Kulturraumforschung heute (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, 42). Münster 1984, S. 113–127. Angaben zur Veränderung des Brotkonsums seit Mitte der 1920er Jahre enthält Brot im Spiegel der Verbrauchermeinungen. In: Die deutsche Fertigware 10, 1938, Teil B, S. 79–82.

¹⁸ Der räumlichen Einschätzung in Brotsorten und Brotpreise in deutschen Städten im April 1935, in: Vierteljahrshefte zur Statistik des Deutschen Reiches 44, 1935, S. II.115–II.121, hier S. 117 vermag ich mich nicht anzuschließen, denn Bayern bildete offenkundig keinen einheitlichen Raum. Die ausdifferenzierteren Brotsorten entsprechen den damals geltenden Qualitätsklassen, die detaillierteren Abweichungen sind in der Erhebung aufgelistet: Roggenschrotbrot besteht zu 90 bis 100% aus Roggenschrotmehl (Type 1800); Roggenkomißbrot aus Roggenmehl (Type 1370) und geringen Beimischungen von anderem Roggen-, v. a. aber Weizenmehl; Roggenfeinbrot aus Roggenmehl (Type 997) mit bis zu 10% Weizenmehl; Roggenmischbrot aus Roggenmehl (Type 997) mit Weizenmehlanteilen zwischen 10% und 50%; Weizenmischbrot aus Roggenmehl (Type 997) und einem überwiegenden Weizenmehlanteil (51% bis 89%); Weizenfeinbrot aus Weizenmehl mit bis zu 10% Roggenmehl.

Fettverzehr im Deutschen Reich 1927/28



Ber. n. Lebenshaltung, 1932
Entwurf und Gestaltung: Uwe Spiekermann

Karte 3: Fettverzehr im Deutschen Reich 1927/28

3. Eine breite Roggenmischbrotregion erstreckte sich vom südlichen Rheinland und der Pfalz über Hessen, Nordbaden und -württemberg bis hin nach Südbayern.

4. Einen gesonderten Weizenbrotraum bildete schließlich der südliche Südwesten.¹⁹ Unabhängig von den Detailinformationen zeigt sich, daß die unterschiedlichen Brotregionen nicht mit den vielfach postulierten Küchengrenzen übereinstimmen. Insbesondere wurde die Mainlinie gleich doppelt durchbrochen, und ebenso über- rascht die nördliche Grenze zwischen Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Pom- mern/Mitteldeutschland, die die gedachte Linie zwischen Mittel- und Norddeut- scher Küche durchbrach. Die Unterschiede in den Sorten führten übrigens auch dazu, daß Brot in Süddeutschland insgesamt deutlich teurer war, so daß der unter- durchschnittliche Verzehr hier eine begrenzte ökonomische Begründung erhielt.

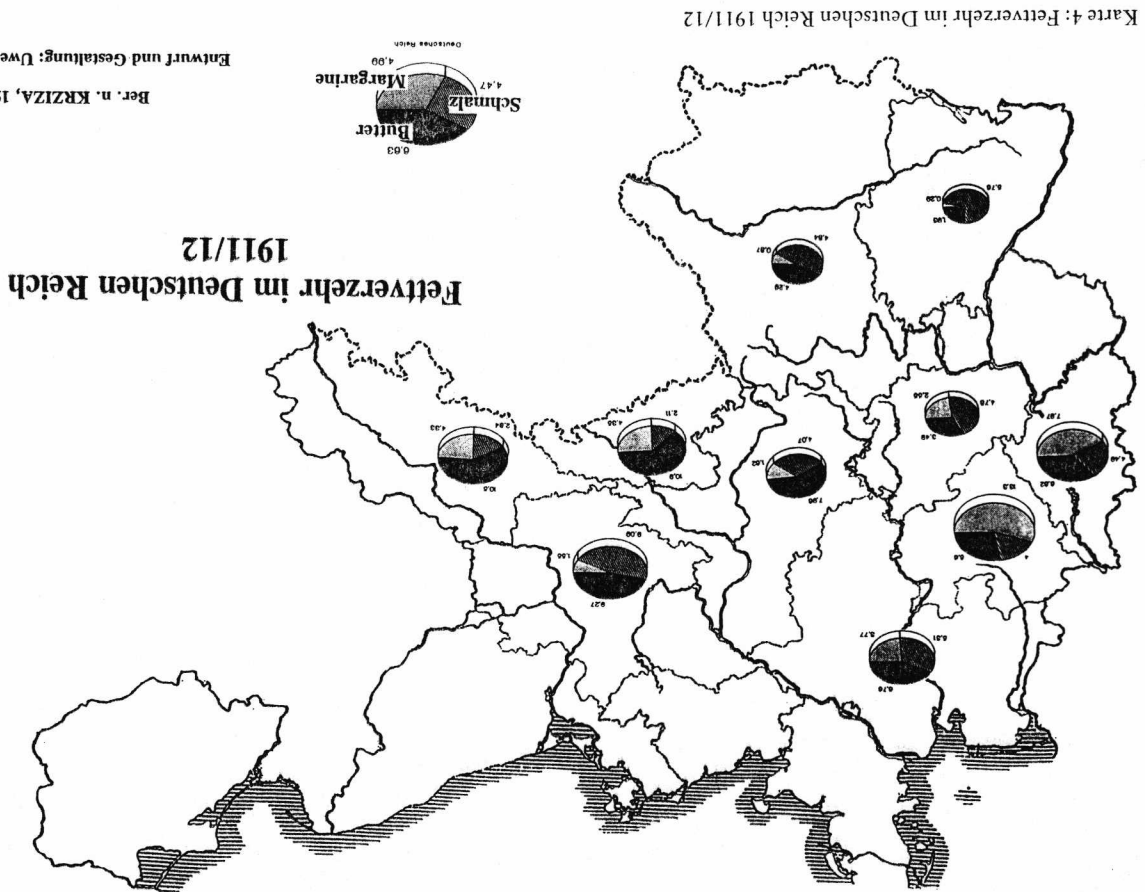
Ähnlich differenzierte Muster ergeben sich, betrachtet man die innere Zusammensetzung des Fleisch- und Fettkonsums (Abb. 5).²⁰ Auch der Fleisch- und Fleischwarenverzehr war auf den ersten Blick regional geringer differenziert. Doch auch hier zeigen sich tiefgreifende Unterschiede, betrachtet man die einzelnen Fleischarten. Während der Speckkonsum insbesondere im Nordwesten des Deutschen Reiches besonders hoch war, bildete er südlich der Mainlinie eine seltene Ausnahme. Lag in Nord-, Mittel- und Ostdeutschland der Schweinefleischverzehr deutlich über dem Rindfleischverzehr, kehrte sich dieses Muster im Süden um. Dies lag vor allem am deutlich höheren Konsum von Fleischsuppen, für die Schweine- fleisch kaum geeignet war.²¹ Bemerkenswert ist außerdem, daß der süddeutsche Drang zum Rindfleisch sogar zu einem überdurchschnittlichen Gefrierfleisch- konsum führte, obwohl dieses damals einzig über die nördlichen Seehäfen importiert wurde.²² Hier zeigt sich nicht nur, daß der Rückgriff auf den regionalen Markt offenbar weniger wichtig wurde und regionale Ernährungsgewohnheiten auch ange- sichts tiefgreifender Transportprobleme aufrechterhalten und teils gestärkt wurden. Man kann auch erkennen, wie an die Stelle des Angebots der regionalen land-

¹⁹ Diese Grundstruktur besteht differenziert auch noch in der Gegenwart. S. dazu Repräsen- tativhebung bei 10.000 privaten Haushalten über den Verzehr von Brot/Brötchen in der Bundesrepublik Deutschland und West-Berlin, hg. v. d. Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung e. V. (GMF), o. o. J. (1980).

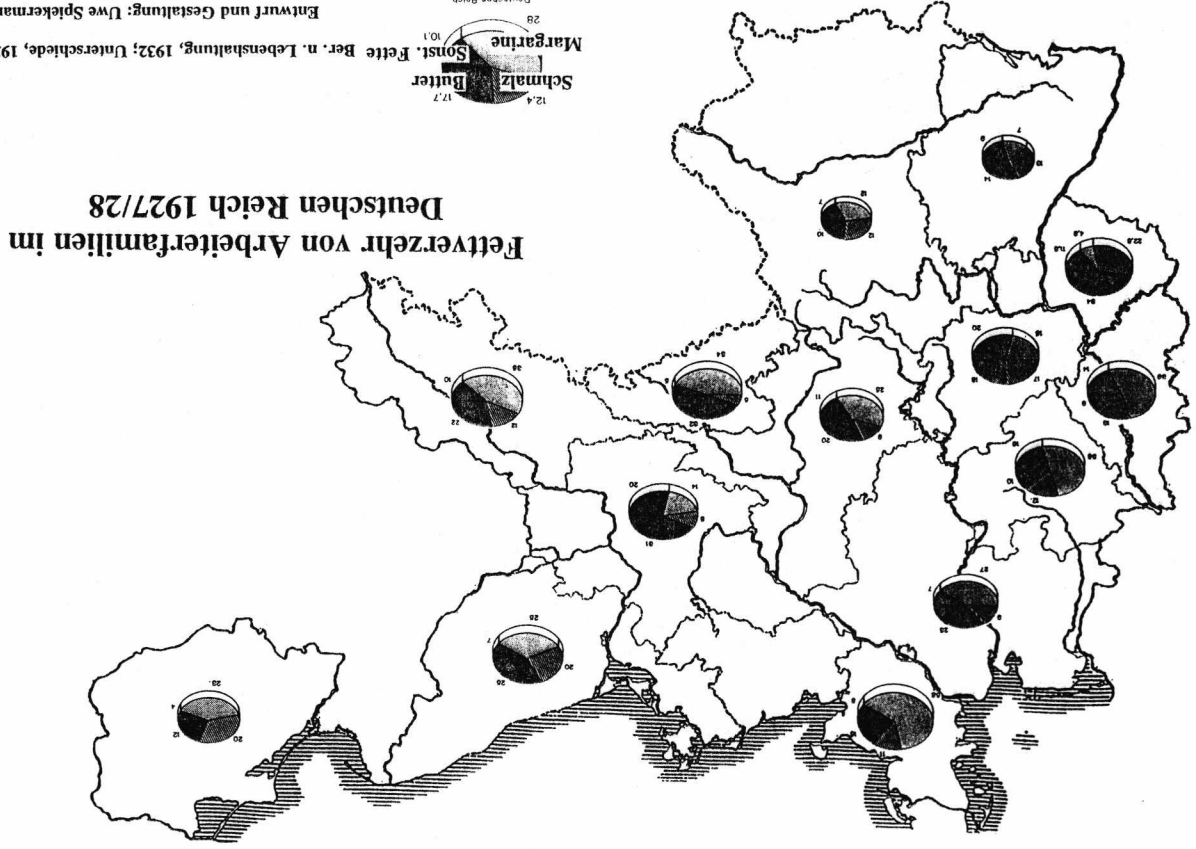
²⁰ Die sozialen Unterschiede beim Fettverzehr schildert Armin Triebel, Zwei Klassen und die Vielfalt des Konsums. Haushaltsbudgetierung bei abhängigen Erwerbstätigen in Deutschland im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts (Materialien zur Bildungsforschung, Nr. 41). 2 Bde. Berlin 1991, S. 265–278, dessen Nichtbeachtung der regionalen Unterschiede jedoch zu deut- lichen Fehleinschätzungen führt.

²¹ Vgl. dazu meine frühere Auswertung von Kochbüchern in: Hans J. Teuteberg u. a., Die Rolle des Fleischextraktes für die Ernährungswissenschaften und der Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe (Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Beiheft 70). Stuttgart 1990, S. 78–91. Die auf Basis dieser normativen Quellen feststellbare Angleichung des nord- und süddeutschen Suppenverzehrs ist nach meiner heutigen Kenntnis aber wesent- lich langsamer erfolgt.

²² Zur Gefrierfleischversorgung vgl. Heinrich Metzger, Die deutsche Gefrierfleischversorgung. In: Magazin der Wirtschaft N. F. 4, 1928, S. 162–163.

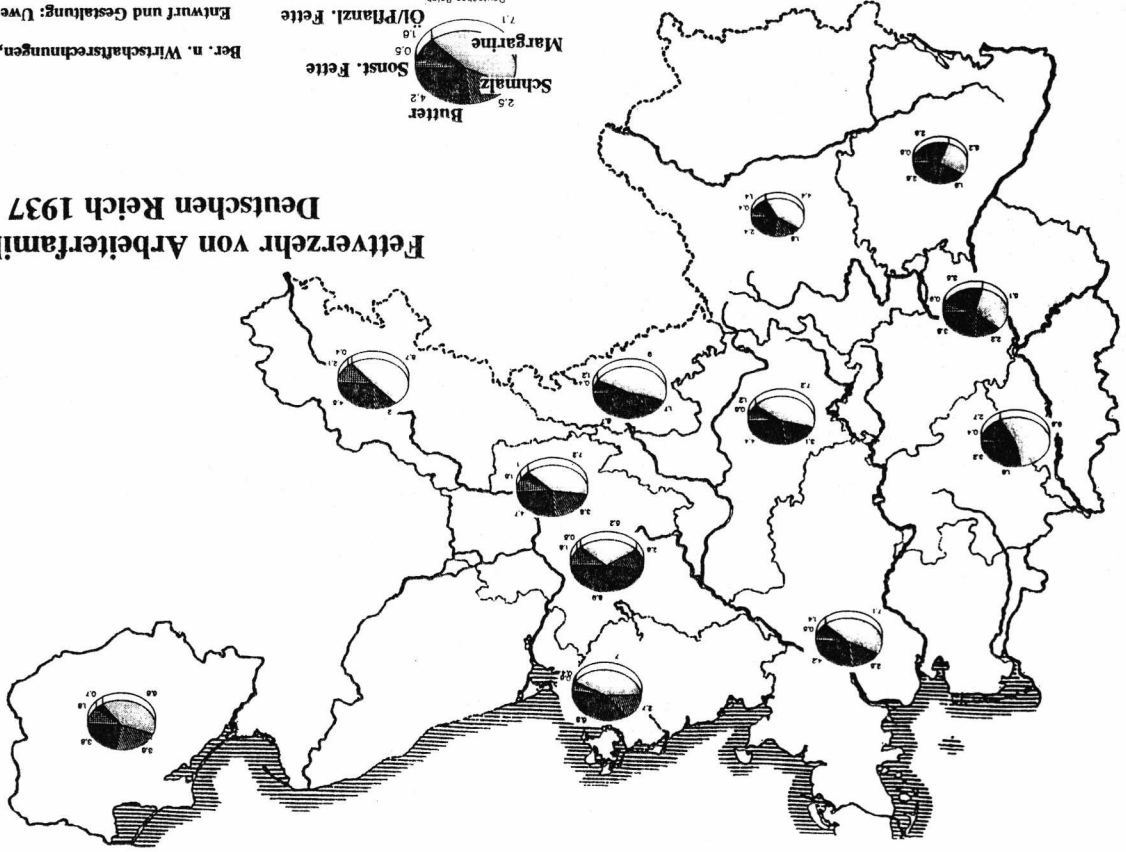


Karte 4: Fettverzehr im Deutschen Reich 1911/12



Karte 5: Fettverzehr von Arbeiterfamilien im Deutschen Reich 1927/28

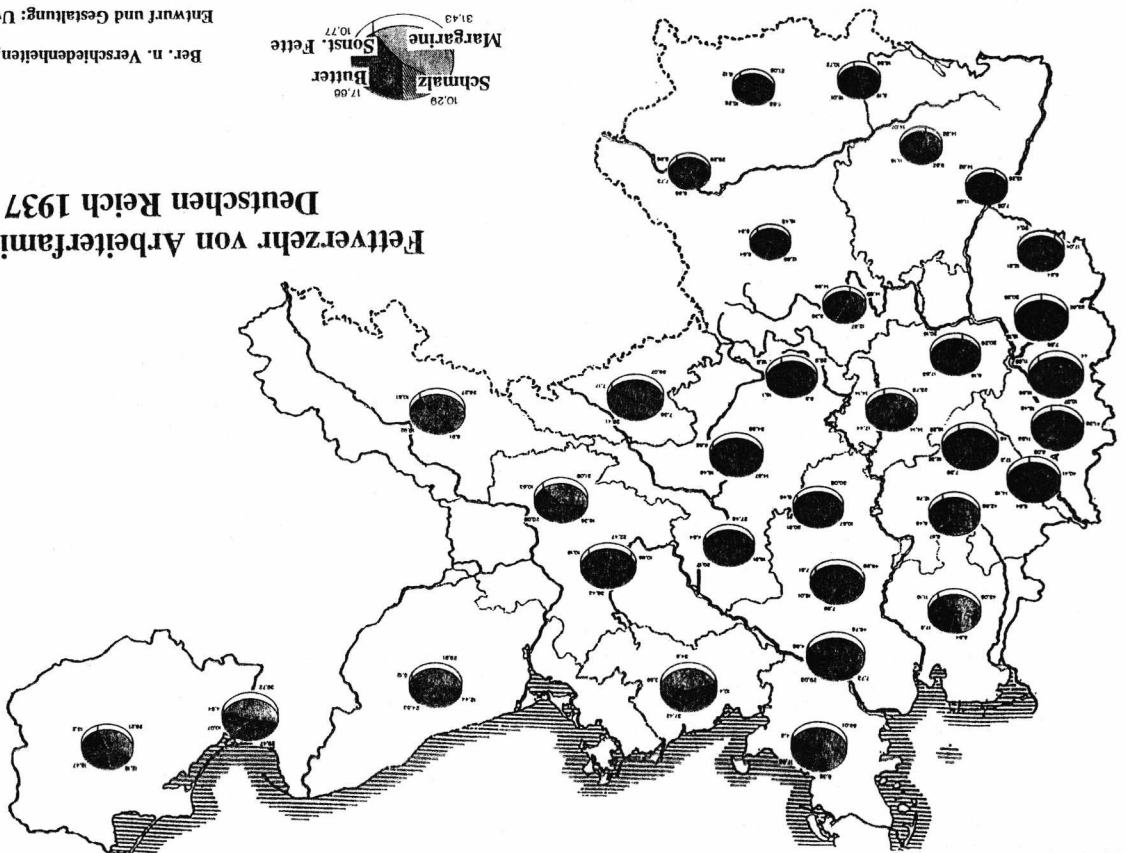
Fettverzehr von Arbeiterfamilien im Deutschen Reich 1937



Ber. n. Wirtschaftsrechnungen, o.J. (1970), 20
 Entwurf und Gestaltung: Uwe Spiekermann

Karte 7: Fettverzehr von Arbeiterfamilien im Deutschen Reich 1937

Fettverzehr von Arbeiterfamilien im Deutschen Reich 1937



Ber. n. Verschiedenheiten, 1940/41, 1008
 Entwurf und Gestaltung: Uwe Spiekermann

Karte 6: Fettverzehr von Arbeiterfamilien im Deutschen Reich 1937

wirtschaftlichen Produktion und Weiterverarbeitung das Angebot eines international operierenden, das regionale Verzehrprofil teilweise aber stützenden Lebensmittelhandels trat. Indirekt zeigt dieses eine Beispiel auch, daß der weit unproportionale Fischkonsum Süddeutschlands letztlich kaum auf die immer wieder beschworbenen Transportprobleme zurückzuführen war, denn diese konnten überwinden werden, wenn die angebotenen Nahrungsmittel in die regionale Konsumstruktur paßten.

Schon der erwähnte heterogene Speckverzehr deutete an, daß die regionalen Unterschiede beim Fettverzehr offenbar besonders ausgeprägt waren. Dies belegt Karte 3: Wieder wies der Süden Deutschlands eindeutig unterdurchschnittliche Konsumwerte auf, während Nord- und Ostdeutschland den Durchschnitt klar übertrafen. Wesentliche Ursache hierfür, aber auch für den erwähnten Minderkonsum von Brot war die unterschiedliche Struktur der Zwischenmahlzeiten. Während die Brote in Mittel- und Ostdeutschland vorwiegend ein reines „Butterbrot“ waren, d. h. lediglich mit Fett bestrichen wurden, im Westen und Nordwesten zudem ein Brotbelag – Wurst, Käse und immer stärker Marmelade – hinzukam, wurde im Süden das Brot trocken gegessen, d. h. ohne Fett und nur selten mit Belag. Brot besaß im Süden auch angesichts des häufig noch warmen Abendessens eher die Funktion einer Beilage als die einer sättigenden Zwischenmahlzeit.²³

Auch beim Fett gilt, daß der präzise Blick auf die Einzelprodukte tiefgreifendere regionale Unterschiede offenlegt.²⁴ Während Mittel- und Ostdeutschland sehr hohe Butteranteile aufwies, stand im Westen und Norden Margarine an erster Stelle. Diese Fettinnovation ist besonders geeignet, den Verzehr nicht nur im zeitlichen Querschnitt, sondern auch als räumlich differenzierten Innovationsprozeß zu verfolgen. Den nivellierenden Pro-Kopf-Statistiken gemäß stieg der Margarinekonsum relativ gleichmäßig von ca. 1,5 kg pro Kopf und Jahr 1899 über 3 kg 1913 und 6,07 kg 1925 auf 7,76 kg 1932 und schließlich 6,27 kg 1936.²⁵

²³ Vgl. hierzu die Ausführungen in: Die Deutsche Margarineindustrie. Mit einer Untersuchung über das Problem der Ölzölle. Verhandlungen und Berichte des Unterausschusses für allgemeine Wirtschaftsstruktur (I. Unterausschuß), 5. Arbeitsgruppe (Außenhandel). Bd. 8. Berlin 1930, vor allem S. 128–133 sowie die folgenden Vernehmungen der Sachverständigen: „Im Rheinland ist der Arbeiter nicht einfach eine Scheibe Brot, mit Margarine oder Butter bestrichen, sondern er nimmt außerdem Käse oder sonstigen Belag dazu. Es ist in ganz Rheinland-Westfalen nicht Sire, daß man nur Butterbrot ißt. Anders ist es wieder in Bayern. Da ißt man die Scheibe Brot ohne Butter, dafür aber mit Belag. In Sachsen wird sehr viel Brot einfach nur mit Butter bestrichen gegessen; aus diesem Grunde erklärt sich wahrscheinlich dort der große Naturbutterumsatz“ (ebd., S. 138).

²⁴ Diese erhöhen sich noch, wenn man bedenkt, daß das im Süden benutzte Schmalz meist zum Kochen verwendetes Butterschmalz, es ansonsten jedoch auch auf Brot geschmiertes Schweineschmalz war. Allerdings darf die Bedeutung billiger amerikanischer Importprodukte nicht unterschätzt werden. Vgl. zum Gesamtkomplex Wriegelmann, 1972 (Anm. 15), S. 307–311.

²⁵ Zu den Daten s. Die Grundlagen einer laufenden Statistik des Verbrauchs von Nahrungsmitteln und Genußmitteln. In: Vierteljahresheften zur Statistik des Deutschen Reichs 46, 1937, S. 1.47–1.60, hier S. 1.57–1.58.

Die regionale Aufgliederung zeigt dagegen, daß es keine allgemeine lineare Konsumentwicklung gegeben hat (Karte 4): Vor dem Ersten Weltkrieg bestanden schon sehr hohe Verbrauchsmengen in Westfalen, dem Rheinland, überdurchschnittliche in Niedersachsen, Sachsen und Schlesien. Es scheint auf der Hand zu liegen, daß angesichts der begrenzten Haltbarkeit dieses Produktes die relative Nähe zu den Produktionszentren am Niederrhein und in Hamburg hier eine wesentliche Ursache gespielt hat.

1927/28 (Karte 5) war Margarine zumindest bei den Arbeiterfamilien das dominierende Fett im Westen und Nordwesten, sein Verzehr hatte insbesondere im Osten sowie im sächsisch-thüringischen Industriegebiet deutlich zugenommen. Obwohl die Weltwirtschaftskrise und die nachfolgende restriktive FETTPolitik der Nationalsozialisten den Margarinekonsum grundsätzlich drosselten, erhöhte sich in diesem Zeitraum der relative Anteil im mitteldeutschen Gebiet wesentlich; insbesondere in Süddeutschland nahm Margarine nun eine bedeutende Rolle ein, wurde teils zum wichtigsten Einzelfett.²⁶

Insgesamt zeigt sich ein von den Vertriebszentren ausgehendes, sich dann in die Konsumzentren des typischen „Butterbrot“-Verzehrs Sachsen und Schlesien ausdehnendes Muster, dem schließlich die Markterschließung zuerst Mitteldeutschlands, dann des fettarmen Südens folgte (Karte 6). Hierbei spielten die qualitativen Verbesserungen der Margarine, die insbesondere ihre Verwendung als Back- und Bratfett erhöhten, sicherlich eine ebenso große Rolle wie der günstige Preis.

Wie wichtig die verschiedenen Verwendungsarten beim Fettkonsum waren, zeigen als letztes Beispiel die Öle und pflanzlichen Fette (Karte 7). Deren Konsumschwerpunkt lag, nicht nur bei Arbeitern, im Rheinland, in Hessen, der Pfalz und dem Südwesten. Wie die für 1937 mögliche Differenzierung der Gemüsesorten zeigt, war dies auch der Raum mit überproportionaler Salatkonsum. Der Salat aber wurde zumeist mit Öl und Essig zubereitet, die Daten ergänzen einander.²⁷

Die räumliche Struktur des Verzehrs anderer Nahrungsmittel nachzuzeichnen ist mittels der Haushaltsbudgetdaten kein Problem; durch die Überlappung mehrerer Nahrungsmittel ist es sogar grundsätzlich möglich, auch zu Teilbereichen der Speisensysteme vorzudringen. Um jedoch nicht weiter in die Breite zu gehen, sondern in die Tiefe vorzustoßen, sind nun einige Problemfelder der bisherigen Forschung vor dem Hintergrund regionaler Verzehrsunterschiede zu betrachten.

²⁶ Noch Ende der 1920er Jahre hieß es: „In Süddeutschland wird die Margarine fast nur in Bäckereien und Konditoreien gebraucht. Der direkte Konsum ist verhältnismäßig gering, z. T. auch für Württemberg“ (Margarineindustrie, 1930 (Anm. 23), S. 138).

²⁷ Die entsprechenden Daten sind ebenso wie eine Vielzahl weiterer Differenzierungen für zwölf DAF-Gaue in Beiträge zur Statistik der Lebenshaltung des deutschen Arbeiters. Vorläufige Teilergebnisse einer Erhebung von Wirtschaftsrechnungen in Arbeiterhaushalten. Hrsg. vom Arbeitswirtschaftlichen Institut der Deutschen Arbeitsfront, Berlin 1940, enthalten. Eine Vorstudie für vier DAF-Gaue bildet Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen in den Gauen Berlin, Mark Brandenburg, Franken und Schleswig-Holstein. In: Jahrbuch des Arbeitswissenschaftlichen Instituts der Deutschen Arbeitsfront 3, 1939, Teil 2, S. 29–51.

II. Regionale Differenzierungskriterien als Problem der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte

Zwei Felder scheinen hier besonders wichtig zu sein, nämlich erstens die Beziehungen zwischen sozialer und regionaler Differenzierung und zweitens das Problem des zeitlichen Wandels regionaler Verzehrunterschiede im dynamischen 20. Jahrhundert.

1. Regionale Verzehrunterschiede und soziale Differenzierung

Die soziale Differenzierung ist eine der wesentlichen, wenn nicht die wesentliche Kategorie, mit der die bisherige historische Forschung sich dem Problem der Ernährung genähert hat.²⁸ Unterschiedliches Einkommen, eine unterschiedliche soziale Lage, die Integration in unterschiedliche soziale Klassen – diese Differenzierungskriterien einer modernen, industriellen Welt haben den Blick auf Ernährungsgeschichte zumeist gelenkt.²⁹

Und die sozialen Unterschiede waren in der Tat beträchtlich (Abb. 6). Ruft man sich aber die Abbildungen 1 und 2 wieder ins Gedächtnis, so ist offenkundig, daß die regionalen Differenzierungen wesentlich ausgeprägter waren, auch wenn die thematische Aufbereitung der Daten hier die Unterschiede eher vergrößert. Vergleicht man regional und sozial, so lassen sich auch Arbeiter ausmachen, die deutlich mehr Bohnenkaffee tranken und Weizenbrot bzw. Butter aßen als wesentlich besser situierte Beamte in anderen Regionen des Deutschen Reiches.

Daraus kann man folgern, daß der Frage nach sozialen Unterschieden in der Ernährung stets die nach regionalen Unterschieden vorausgehen muß.³⁰ Dann ergeben sich überraschende Ergebnisse (Abb. 7): In Bayern überlagerten offenbar die regionalen Verzehrunterschiede dominant die sozialen. Auch wenn letztere natürlich eindeutig feststellbar sind und insbesondere die Qualität der Nahrungsmittel hier nicht zu erfassen ist, bleiben die sozialen Unterschiede doch zu gering, als daß sie die entscheidende Erklärungsvariable für den Verzehr bieten könnten. Doch

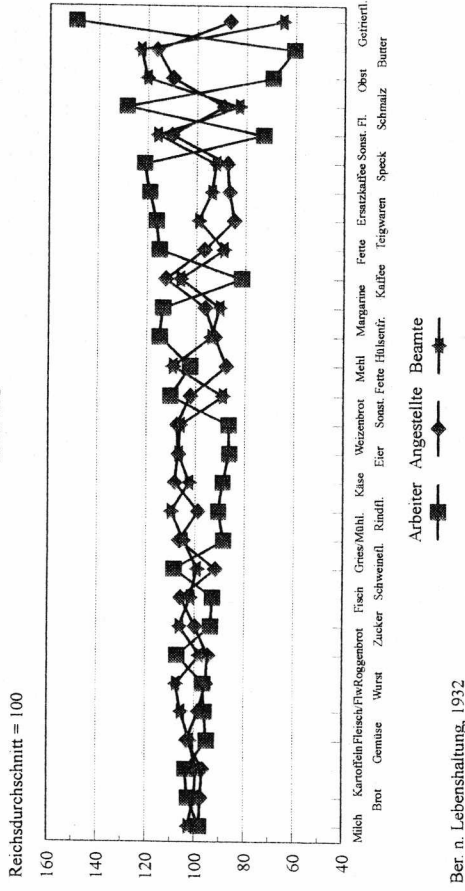
²⁸ Beispiele sind Hans J. Teuteberg, Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert. In: Edith Heischkel-Artelt (Hrsg.), Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt am Main (Studien zur Medizingeschichte im neunzehnten Jahrhundert 6). Göttingen 1976, S. 205–287; Reinhard Spree, Knappheit und differenzieller Konsum während des ersten Drittels des 20. Jahrhunderts in Deutschland. In: Hansjörg Siegenthaler (Hrsg.), Ressourcenverknappung als Problem der Wirtschaftsgeschichte (Schriften des Vereins für Socialpolitik N.F. 192). Berlin 1990, S. 171–221.

²⁹ Eine Zusammenfassung dieser Forschungsrichtung bei Triebel, 1991 (Anm. 20), der auch die wichtigste Forschungsliteratur enthält.

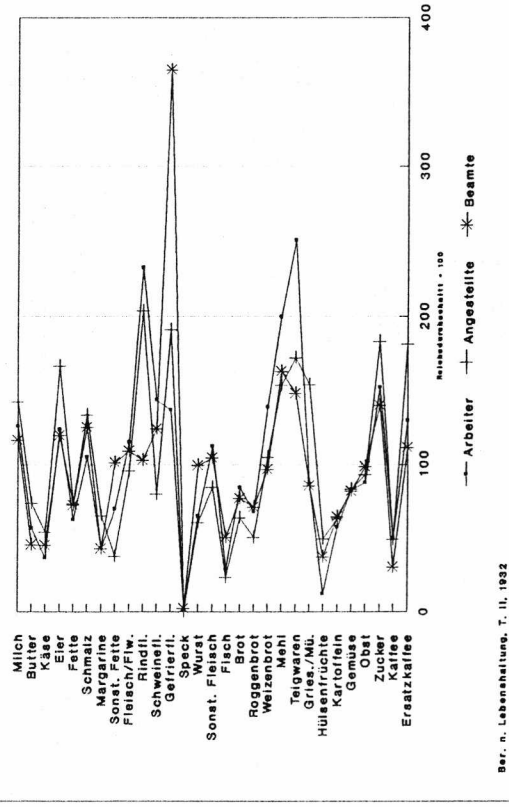
³⁰ Ein Beispiel hierfür ist Dörthe Stockhaus, „Aber mir sind trotzdem satt geworden mit unserer Suppen“. Nürnberger Arbeiterkost um die Jahrhundertwende. In: Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg 81, 1994, S. 243–272.

Soziale Verzehrunterschiede im Deutschen Reich

1927/28



Regionale Verzehrunterschiede und soziale Differenzierung in Bayern 1927/8



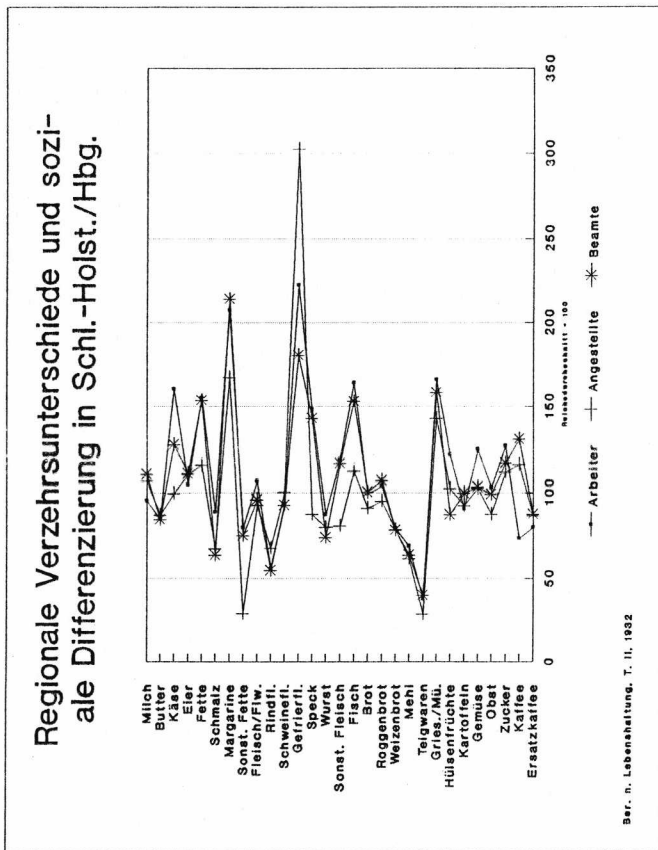


Abb. 8: Regionale Verzehrunterschiede und soziale Differenzierung in Schleswig-Holstein/Hamburg 1927/28

Vorsicht ist geboten: Auch diese Aussage ist regional zu differenzieren, sie gilt nur für den Süden und den Norden bzw. Nordwesten des Deutschen Reiches (Abb. 8).

Ein deutlich anderes Bild ergab eine von der Pfalz über Hessen, Teile Mitteldeutschlands, Brandenburg, Sachsen sowie Pommern und Schlesien reichende Zone (Abb. 9). Hier waren, wie in diesem Fall Sachsen eher moderat zeigt, die sozialen Verzehrunterschiede deutlich stärker ausgeprägt als im sonstigen Deutschen Reich, hier zeigten sich soziale Gegensätze wesentlich stärker in der täglichen Kost. Insgesamt läßt sich also ein in dieser Form kaum zu erwartendes Wechselspiel zwischen regionalen und sozialen Unterschieden feststellen, welches gehaltvolle generelle Aussagen wesentlich erschwert.

2. Veränderungen der regionalen Unterschiede im frühen 20. Jahrhundert

Unsere Vorstellungen über den Wandel der Ernährung seit Beginn der Industrialisierung sind zumeist linear geprägt. Das Bild einer nur von wenigen Krisen unterbrochenen Aufwärtsentwicklung hin zu einer besseren, reichhaltigeren und gesün-

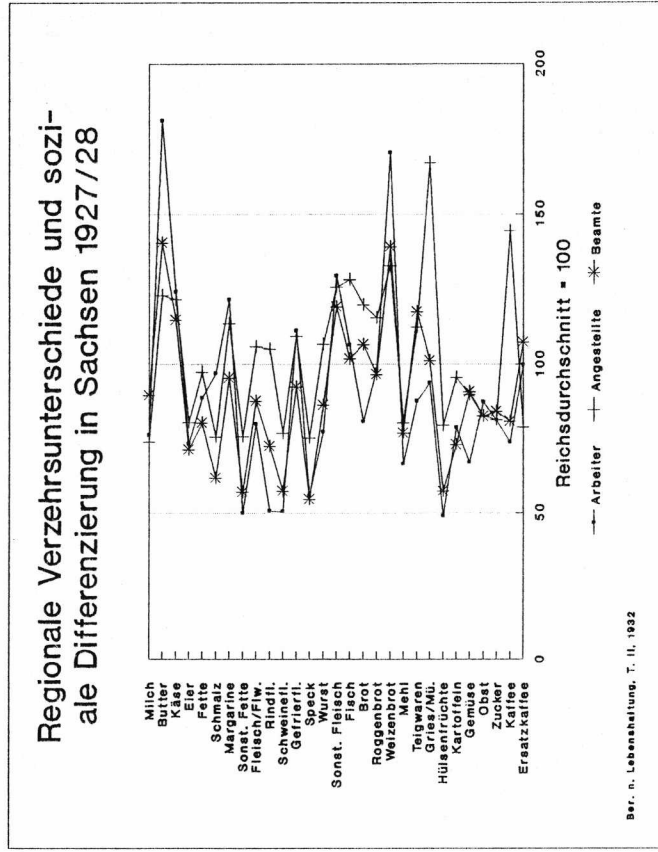


Abb. 9: Regionale Verzehrunterschiede und soziale Differenzierung in Sachsen 1927/28

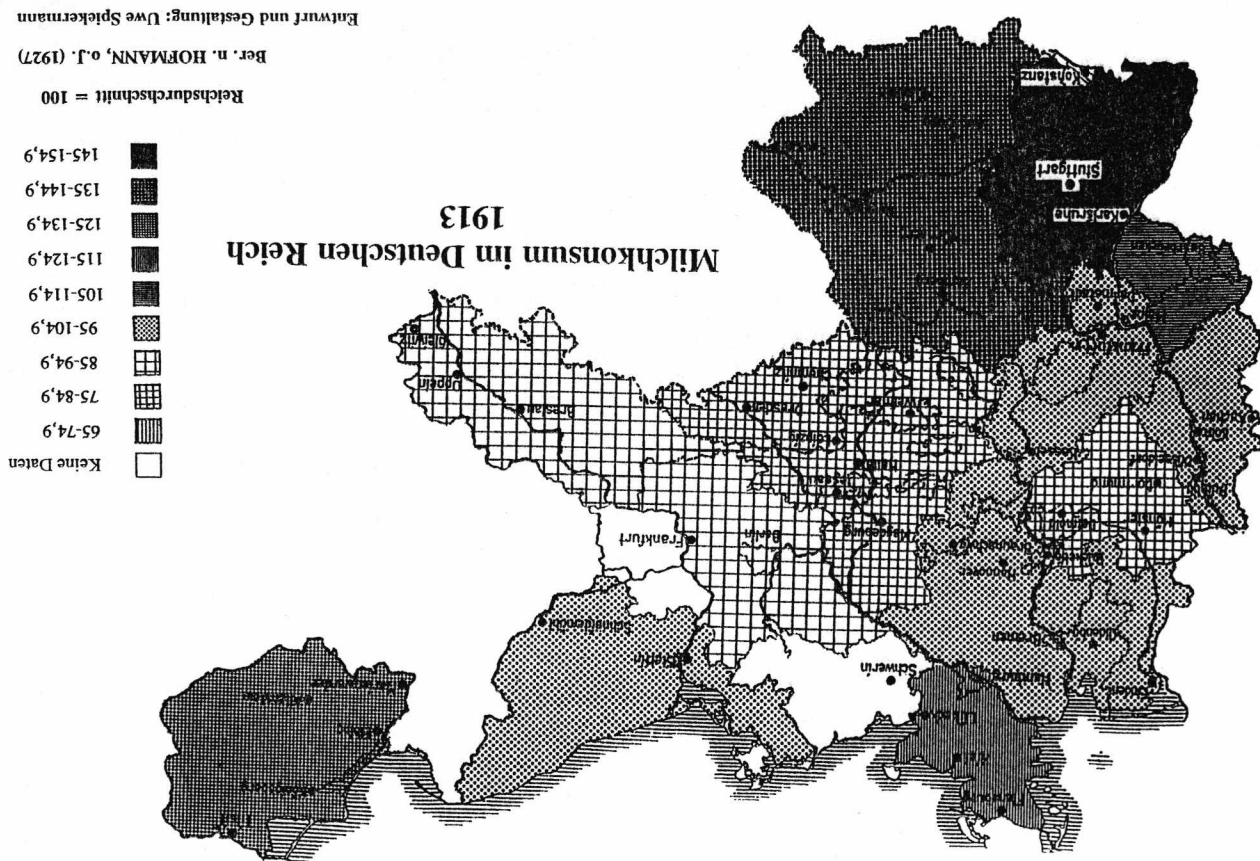
deren Kost geht einher mit der Vorstellung, diese Kostmuster hätten sich tendenziell bei den verschiedenen sozialen Schichten („Demokratisierung des Konsums“) und in den verschiedenen Regionen universalisiert.³¹ Auf der anderen Seite betonten volkshundliche und moderne ernährungswissenschaftliche Forschung die hohe Konstanz vieler Ernährungsgewohnheiten – „Ernährungskonservatismus“ lautet das Schlag-

wort. Nach Innovation und/oder Konstanz regionaler Verzehrsmuster suchend, wurden daher die Veränderungen des städtischen Konsums von Kuhmilch zwischen 1902/03 und 1937 untersucht, eines Nahrungsmittels also, das schon frühzeitig in moderne Produktions-, Absatz- und Marketingstrukturen eingebunden war.³²

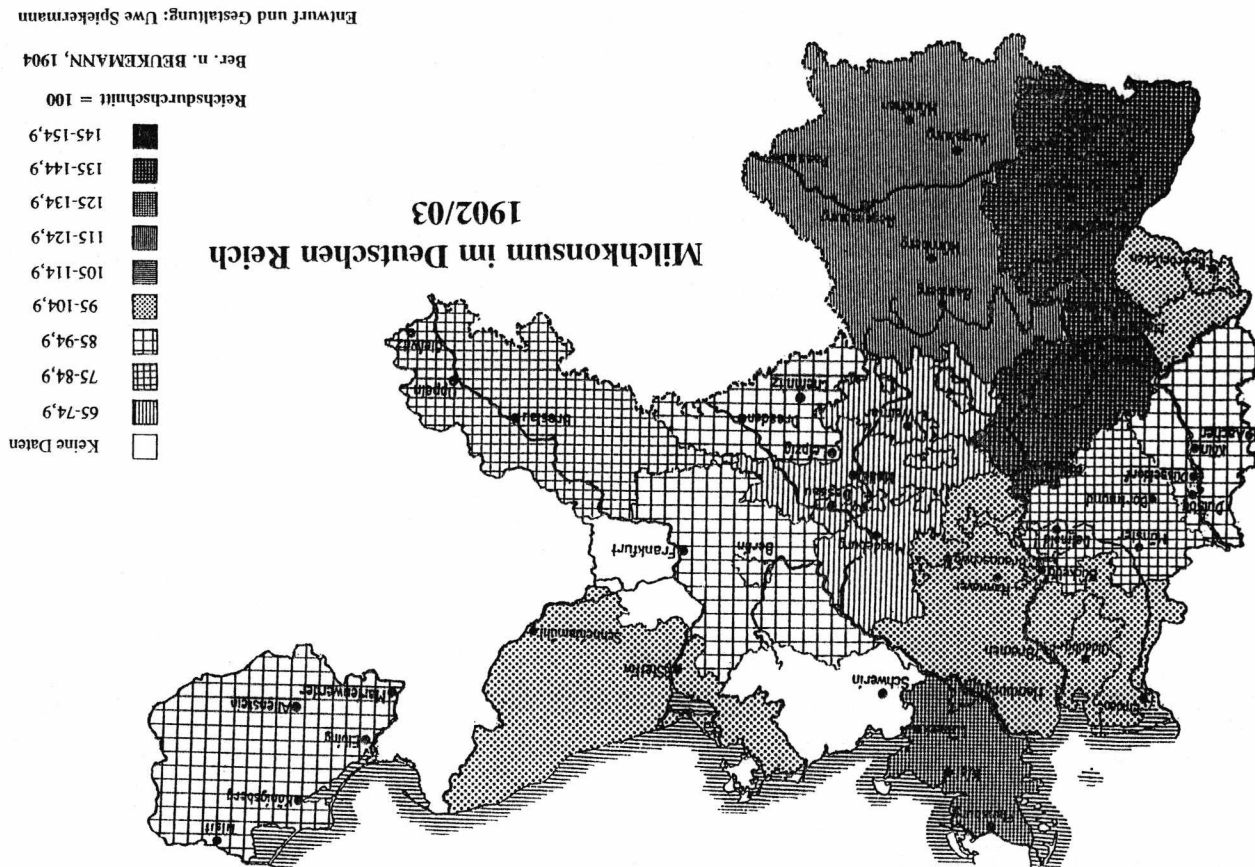
³¹ Vgl. die verschiedenen soziologischen Ansätze bei Günter Wiswede, *Soziologie des Verbraucherverhaltens*. Stuttgart 1972, S. 280–300 (Modelle individuellen, demokratischen, fremdbestimmten, totalen und regressiven Konsums) sowie aus historischer Perspektive: Hans J. Teuteberg, *Zur Frage des Wandels der deutschen Volksernährung durch die Industrialisierung*. In: Rudolf Braun u. a. (Hrsg.): *Industrielle Revolution. Gesellschaftliche Aspekte*, Köln 1973, S. 321–339.

³² Einen guten Überblick vermittelt: *Die Lage der deutschen Milchwirtschaft. Verhandlungen und Berichte des Unterausschusses für Landwirtschaft (II. Unterausschuß)*. Bd. 15, Berlin 1931.

Karte 9: Milchkonsum im Deutschen Reich 1913



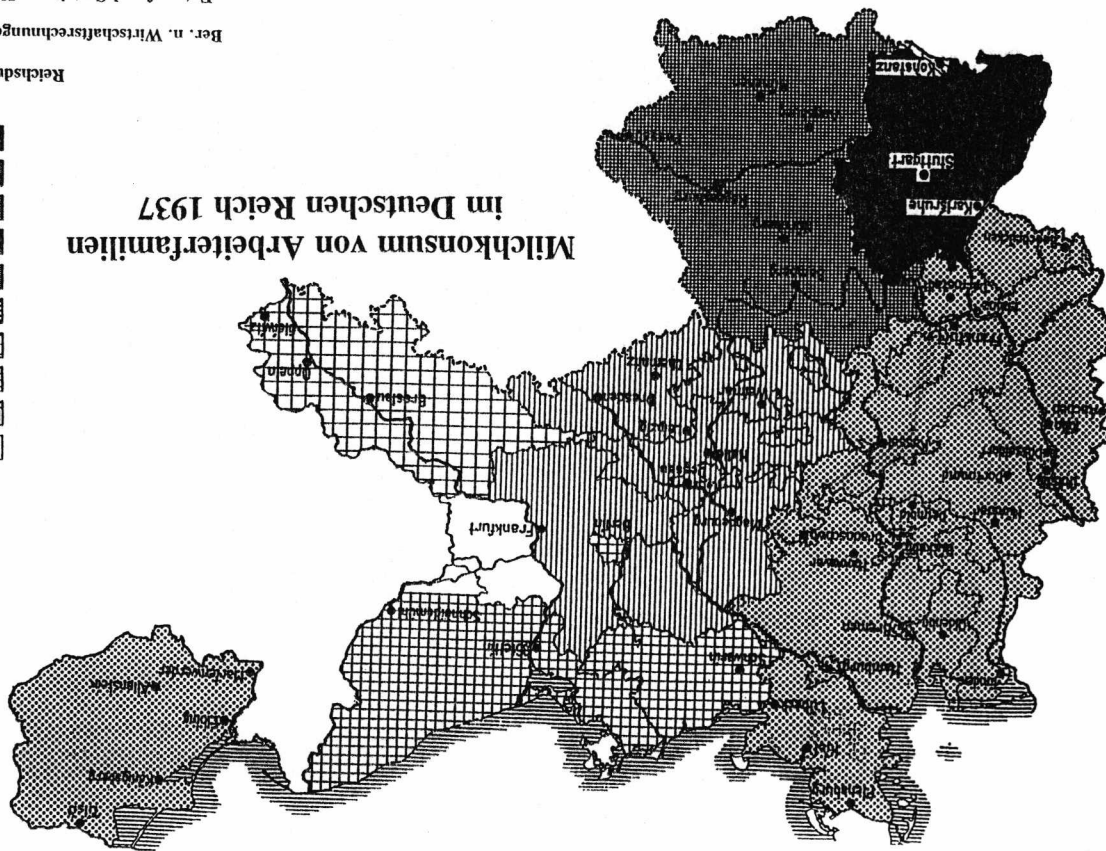
Karte 8: Milchkonsum im Deutschen Reich 1902/03



Karte 11: Milchkonsum von Arbeiterfamilien im Deutschen Reich 1937

Ber. n. Wirtschaftsrechnungen, o. J. (1970), 20
 Entwurf und Gestaltung: Uwe Spiekermann
 Reichsdurchschnitt = 100

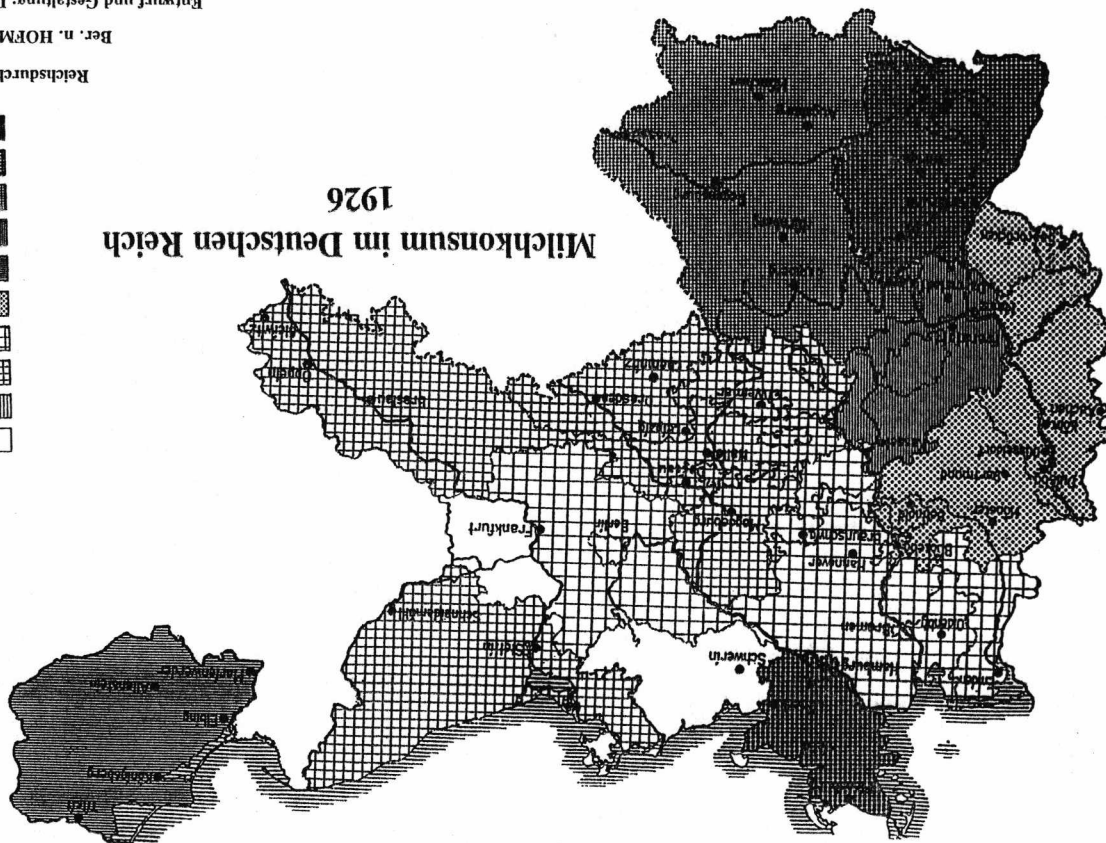
- 145-154,9
- 135-144,9
- 125-134,9
- 115-124,9
- 105-114,9
- 95-104,9
- 85-94,9
- 75-84,9
- 65-74,9
- Keine Daten



Karte 10: Milchkonsum im Deutschen Reich 1926

Ber. n. HOFMANN, o. J. (1927)
 Entwurf und Gestaltung: Uwe Spiekermann
 Reichsdurchschnitt = 100

- 145-154,9
- 135-144,9
- 125-134,9
- 115-124,9
- 105-114,9
- 95-104,9
- 85-94,9
- 75-84,9
- 65-74,9
- Keine Daten



Kurz nach der Jahrhundertwende (Karte 8) wurde Milch weit überdurchschnittlich in Süddeutschland, in Hessen und Schleswig-Holstein konsumiert; Mittel- und Ostdeutschland wiesen dagegen wesentlich niedrigere Verbrauchswerte auf.³³

Bis zum Beginn des Ersten Weltkrieges fanden dann verschiedene regionale Sonderentwicklungen statt, die zumeist direkt mit dem Ausbau der genossenschaftlichen Milchproduktion und den vielfältigen kommunalen Bemühungen um eine bessere Milchversorgung zusammenhingen (Karte 9).³⁴ Besonders deutlich ist dies an Ostpreußen erkennbar: Der zur Jahrhundertwende weit unterdurchschnittliche Verbrauch übertraf kurz vor dem Ersten Weltkrieg deutlich den Reichsdurchschnitt. Wichtig jedoch ist, daß sich die zuvor beobachtete Grundstruktur mit Konsumspitzen im Süden und Norden, einer westlichen Durchschnittsregion und einer Milchiederung in Mitteldeutschland, Brandenburg, Sachsen und Schlesien nunmehr eindeutig herausgebildet hatte.

Am Ende des Jahrzehnts der Ernährungskrise 1914–1923, die zu einem völligen Zusammenbruch der Milchversorgung im Deutschen Reich geführt hatte,³⁵ hatten sich die Extreme tendenziell wieder angenähert (Karte 10). Vieles deckte sich mit der Ausgangssituation von 1902/03. Deutlich erkennbar aber ist, daß die regionale Konsumstruktur auch nach dem tiefen Einschnitt des Krisenjahrzehnts weiterhin bestehen blieb.

Karte 11 zeigt schließlich am Beispiel des Milchkonsums von Arbeiterfamilien,³⁶ daß auch nach der tiefgreifenden Neustrukturierung des Milchmarktes seit 1933 die grundsätzlichen Konsumunterschiede zwischen dem milchintensiven Süden und – hier nivelliert die Großregion – äußeren Norden,³⁷ dem durchschnittlich

³³ Nähere Informationen in Wilhelm Beukemann, Der Milchverbrauch der Städte. Sein Zusammenhang mit den Landesverhältnissen und dem Wohlstand der Bewohner. In: Bericht über die Allgemeine Ausstellung für hygienische Milchversorgung im Mai 1903 zu Hamburg. Hrsg. v. d. Deutschen Milchwirtschaftlichen Verein. Hamburg 1904, S. 95–130.

³⁴ Profunde regionale Einzelstudien enthält Philipp Arnold/Max Sering (Hrsg.), Milchwirtschaftliche Erzeugnisse (Schriften des Vereins für Sozialpolitik 140, Teil 1–5). München, Leipzig 1912–1915. Eine detaillierte Fallstudie bietet Uwe Spiekermann, The Retail Milk Trade in Transition: a Case-Study of Munich, 1840–1913. In: Patricia Lysaght (Hrsg.), Milk and Milk Products. From Medieval to Modern Times. Proceedings of the Ninth International Conference on Ethnological Food Research, Ireland, 1992. Edinburgh 1994, S. 71–93. Dort auch weiterführende Literatur.

³⁵ S. hierzu Adolf Juckenaack, Der Einfluss des Krieges auf die Milcherzeugung und Milchversorgung. In: Klimische Wochenschrift 1, 1922, S. 30–32; sowie noch A. Zurhorst, Milchversorgung im Jahre 1924/25. In: Statistisches Jahrbuch deutscher Städte 22, 1927, S. 104–113.

³⁶ Abb. 6 verdeutlicht für 1927/28, daß die verbrauchte Milchmenge von sozialen Unterschieden praktisch unabhängig war, auch wenn dies regional zu differenzieren wäre.

³⁷ Die Daten in Wirtschaftsrechnungen, o. J. (1970) (Anm. 6), S. 20 unterscheiden nicht zwischen Niedersachsen und Schleswig-Holstein, die generell bei 92,5 l pro Jahr und Haushaltung lagen. Die Konsumziffern für Schleswig-Holstein betragen 105,3 l pro Jahr und Haushaltung (Beiträge, 1940 (Anm. 27), S. 78), die Hamburger Daten 88,3 l pro Jahr und Haushaltung (ebd., S. 106). Demnach zeigte sich auch 1937 ein überdurchschnittlicher Milchkonsum im äußeren Norden Deutschlands.

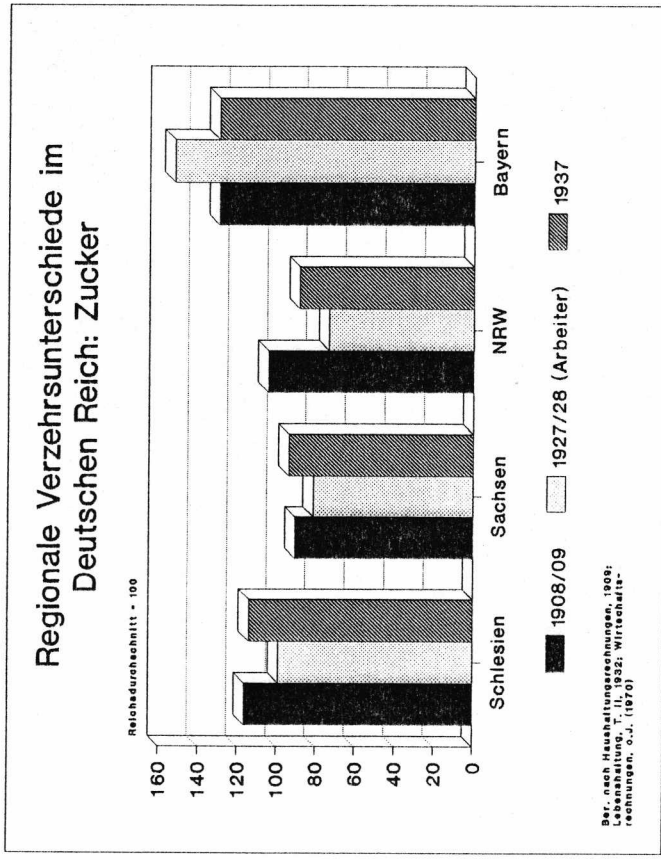


Abb. 10: Regionale Verzehrsunterschiede von Zucker im Deutschen Reich 1908/09–1937

konsumierenden Westen und dem – mit Ausnahme Ostpreußens – milcharmen Mittel- und Ostdeutschland weiterhin bestanden. Die Unterschiede zwischen Mittel- und Südwestdeutschland hatten 1937 sogar ihre größte Ausprägung. Insgesamt wies der Milchkonsum eine äußerst stabile Regionalstruktur auf, die auch durch die vielfältigen Innovationen der Produktion und des Absatzes nicht verändert wurde und durch den leichten Rückgang der verzehrten Mengen kaum berührt wurde.

Auch wenn das Beispiel der Milch nicht überinterpretiert werden darf, so verdeutlicht die Modernisierung von Nahrungsmittelbearbeitung und -vertrieb doch keineswegs eine Nivellierung der Ernährungsgewohnheiten. Vielmehr wurden, wie das Beispiel Baden-Württembergs im Detail zeigen könnte, gerade dann besondere Modernisierungsanstrengungen unternommen, wenn der regionale Markt bestimmte Produkte in besonderem Maße nachfragte. Die sich hinter Chiffren wie „Industrialisierung“ und „Kommerzialisierung“ verborgenden Prozesse konnten regionale Verzehrsunterschiede durchaus stützen, ja verstärken.

Nicht nur beim Milchkonsum, sondern auch generell läßt sich für den Zeitraum 1900 bis 1940 eine bemerkenswerte Konstanz regionaler Verzehrsunterschiede feststellen. Lediglich im Süden scheint es eine leichte Annäherung an den Reichs-

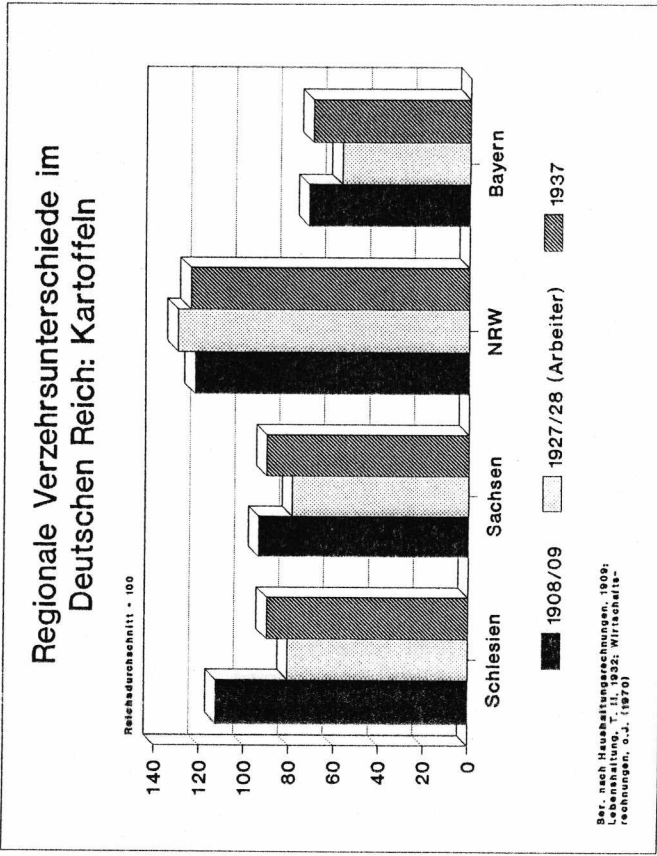


Abb. 11: Regionale Verzehrsunterschiede von Kartoffeln im Deutschen Reich 1908/09–1937

durchschnitt gegeben zu haben, während sich Mitteldeutschland eher vom Reichsdurchschnitt fortbewegte. Die Hauptursache für diese generelle Konstanz lag dabei in den Nachwirkungen der zumeist unterschätzten Ernährungskrise zwischen 1914 und 1923.

Eine Reihe von Nahrungsmitteln – hier beispielsweise Zucker (Abb. 10) und Kartoffeln (Abb. 11) – belegt, daß sich zwischen 1908/09 und 1927/28 die regionalen Verzehrsunterschiede offenkundig vergrößert haben. Dabei wurden bestehende regionale Verzehrsstrukturen tendenziell gestärkt. Unter dem Einfluß wachsender Versorgungsschwierigkeiten erfolgte zwischen 1914 und 1923 offenkundig ein Rückgriff auf tradierte Verzehrmuster, der auch Jahre später noch deutlich erkennbar war. Klar ist aber auch, daß diese Stärkung des Regionalen zwischen 1927/28 und 1937 trotz Wirtschaftskrise nicht beibehalten wurde. In diesem Jahrzehnt erfolgte vielmehr eine relativ einheitliche Wiederannäherung an das nationale Mittel. Das heißt aber nichts anderes, als daß die regionalen Unterschiede vor den beiden Weltkriegen ähnlich stark ausgeprägt waren. Trotz immenser innerer Dynamik war der Zeitraum 1900 bis 1940 offenkundig kein Zeitraum regionaler Angleichung, sondern ein Zeitraum relativer Konstanz. Es scheint plausibel, daß sich die regionalen Unterschiede in den 1940er Jahren wieder erhöhten, um sich seit Beginn der 1950er Jahre erst lang-

sam, dann aber sehr schnell zu verringern. Doch auch heute lassen sich die eingangs vorgestellten regionalen Unterschiede noch deutlich erkennen und prägen nach wie vor unsere Ernährung.³⁸

III. Ursachen regionaler Unterschiede – eine Problemfeld grundsätzlicher Art

Nachdem in den ersten beiden Teilen das Ausmaß und die Bedeutung regionaler Verzehrsunterschiede für zentrale Fragestellungen der Ernährungsgeschichte thematisiert worden sind, müßte am Ende nun eine Erklärung dieser Unterschiede, zumindest aber eine Reihe von Erklärungsversuchen stehen.

Die Ausgangshypothese war, daß sich seit dem letzten Drittel des 19. Jahrhunderts die versorgungstechnische Anbindung an die regionale Nahrungsmittelproduktion zunehmend gelockert habe: Verbesserte Verkehrswege, neue Transportmöglichkeiten, Kühlungs- und Konservierungstechniken sowie der Anschluß an nationale und internationale Märkte schufen demnach die materiellen Grundlagen für eine deutliche Ausweitung der Ernährungsbasis und die Angleichung regionaler Unterschiede. Die zunehmende Kommerzialisierung, deren Hauptkennzeichen die sich rasch ausbreitende Geldwirtschaft, die aufkommende Reklameindustrie und das sich am gekauften Produkt konkretisierende Prestige- und Differenzierungsdenken waren, gebar neue Wünsche und Bedürfnisstrukturen, die den Veränderungen ein hohes Maß an Dynamik verliehen. Entscheidende Schaltstelle hierfür, so der ursprüngliche Gedanke, war der sich stark modernisierende Lebensmitteleinzelhandel, dessen Angebot Wünsche und materielle Möglichkeiten miteinander in Kontakt brachte.³⁹ Im Hintergrund dieser Entwicklung standen die Modernisierungsinstanzen der Wissenschaft, die einheitliche Normen für den Verzehr setzten, und eine Vielzahl von Institutionen, angefangen von hauswirtschaftlichem Unterricht über die Markenartikelindustrie bis hin zu neuen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die diese Normen und Standards umzusetzen halfen.

³⁸ Vgl. beispielhaft Regionale Aspekte der Aufwendungen für Nahrungs- und Genußmittel. Ergebnis der Einkommens- und Verbrauchsstichprobe 1969. In: Wirtschaft und Statistik 1972, S. 594–597. Die wenigen Angaben in: Die Nationale Verzehrsstudie. Ergebnisse der Basisauswertung (Materialien zur Gesundheitsforschung 18), Bonn 1991, S. 19–21, legen allerdings nahe, daß sich – parallel zum Aufkommen einer touristisch kommerzialisierten Regionalküche – spätestens seit den späten 1950er Jahren die regionalen Unterschiede deutlich abgeschliffen haben, auch wenn sie nach wie vor vorhanden sind.

³⁹ Vgl. hierzu Uwe Spiekermann, Rationalization as a permanent task. The German Food Retail Trade in the Twentieth Century. in: Adel P. den Hartog (Hg.), Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the Twentieth Century, Edinburgh 1995. Uwe Spiekermann, Geschichte des modernen **M**einhandels in Deutschland 1850–1914. Phil. Diss. Münster 1996 (Ms.).

Doch schon wenige Beispiele zeigen, daß eine mechanistische Übertragung von Teilen dieser Erklärungshypothese keineswegs zu angemessenen Kausalbeziehungen führt. Monokausale, zumal ökonomische Antwortversuche scheitern offenbar am Kulturphänomen Ernährung. Sie bieten vielfach nur scheinbare Antworten auf wesentlich komplexer zu stellende Fragen.

- Der ertragreiche badische Obstbau und der hohe badische Obstverzehr verweisen durchaus auf die hohe Bedeutung der regionalen Urproduktion für Verzehrschwerpunkte, bayerischer Käse oder schleswig-holsteinische Butter aber zeigen, daß dies keine ausreichende Erklärung sein kann.⁴⁰
- Die Abhängigkeit des Verzehrs von den Transportmöglichkeiten und -kosten gilt häufig als Ursache des niedrigen süddeutschen Fischkonsums, der hohe Gefrierfleischkonsum dieses Raumes aber läßt diese Antwort allein fraglich erscheinen.
- Die späte Durchsetzung der Margarine in Süd- und Mitteleuropa kann man präzise anhand langfristiger Einzelhandelsstatistiken nachzeichnen.⁴¹ Angebot und Reklame des Einzelhandels hatten aber dennoch keine grundsätzlich nivellierende Wirkung. So nahm der Nudelabsatz zu Beginn des Jahrhunderts in Hamburg deutlich stärker zu als in Stuttgart, wie bei Margarine schliffen sich Verzehrsunterschiede tendenziell ab. Doch dieser relativen Angleichung folgte seit Beginn des Ersten Weltkrieges eine nunmehr gleichgerichtete Absatzstruktur, die sich gegen Ende der 1920er Jahre deutlich zugunsten Stuttgarts veränderte.⁴² Obwohl also Nudeln in Hamburg durchweg angeboten wurden, glichen sich die regionalen Unterschiede nicht an, sie vergrößerten sich vielmehr mit zunehmender Zeitdauer.⁴³

⁴⁰ Es scheint jedoch denkbar, daß zwischen gängigen Landesprodukten und höherwertigen animalischen Waren ein Gefälle bestand, so daß die Bedeutung des regionalen Umfeldes um so größer gewesen wäre, je geringer die Markterträge der produzierten Waren waren.

⁴¹ Zum Quellenwert der dem zugrundeliegenden Konsumvereinsberichte vgl. Peter Schollers/An Grauwels, Regionale verschillen tussen consumptiepatronen tijdens het interbellum. Een methodologische verkenning. In: *Revue Belge de Philologie et d'Histoire* 60, 1982, S. 312-338; Spiekermann, Uwe/Stockhaus, Dörthe, Konsumvereinsberichte - Eine neue Quelle der Ernährungsgeschichte. In: Dirk Reinhard/Uwe Spiekermann/Ulrike Thoms (Hrsg.), *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte*. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion (Anm. 6), S. 86-112.

⁴² Das Gegenteil wäre auch deshalb zu erwarten gewesen, weil 1926 der Zentralverband deutscher Konsumvereine zwei neue Teigwarenfabriken errichtet hatte und die Hamburger Konsumgenossenschaft „Produktion“ vorrangig eigenproduzierte Artikel veräußerte. Zu beachten ist allerdings, daß der Konsum- und Sparverein Stuttgart eine eigene Nudelfabrikation betrieb.

⁴³ Angereichters der zwischen 1927/28 und 1937 noch steigenden relativen Abweichung Baden-Württembergs vom Reichsdurchschnitt wäre es eine interessante Frage, wann denn eigentlich die „typisch“ südwestdeutsche Nudelfixierung eingesetzt hat. Da zertgleich die Bedeutung des Mehles stark sank, kann dies auch bedeuten, daß die Enthäuslichung der Nudelproduktion erst zu diesem Zeitpunkt umfassend einsetzte.

- Die Ernährung in Massenspeisungseinrichtungen orientierte sich durchaus an abstrakten Kalorien-, Fett-, Eiweiß- und Kohlehydratsätzen; doch die angebotenen Speisen entsprangen normalerweise dem Verzehrprofil der jeweiligen Region. Dies belegen mehrere Untersuchungen zur an sich strikt regulierten Militärkost der späten 1930er Jahre.⁴⁴

Die Einzelfaktoren des Hypothesenbündels beschreiben gesicherte historische Entwicklungen, und es ist Gemeingut der Forschung, daß seit ca. 1880 eine dynamische Veränderung der Ernährung im Deutschen Reich einsetzte. Wenn dennoch die regionalen Verzehrsunterschiede ca. 40 Jahre bestehen blieben, so liegt dies in der impliziten, keineswegs aber kausal aus den Hypothesen folgernden Annahme einer sich parallel notwendig immer stärker vereinheitlichenden, die regionalen Unterschiede zunehmend abschleifenden Ernährungsweise. Die Daten belegen, daß zumindest zwischen 1900 und 1940 von einer Vereinheitlichung, gar Nivellierung der Kost kaum die Rede sein kann. Die tiefgreifenden Veränderungen des Verzehrs, die zwischen 1900 und 1940 festzustellen sind, erfolgten mit unterschiedlichen Vorzeichen innerhalb der Großregionen, bewegten sich dabei grundsätzlich in die gleiche Richtung. Obwohl sich die Ernährung insgesamt deutlich veränderte, blieben die relativen Unterschiede gewahrt, wurden gar tendenziell gestützt.

Die relative Konstanz regionaler Verzehrsunterschiede mündet so in die Frage nach der Geschwindigkeit des Übergangs zu modernen Ernährungsformen. Schon der Altmeister der Nahrungsethnologie, Günter Wiegelmann, wurde nicht müde zu betonen, daß die Ernährung in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wesentlich stärker im Fluß war als in der zweiten.⁴⁵ Es scheint auf den ersten Blick, als müßte diese Periode bis ins frühe 20. Jahrhundert verlängert werden. Doch die relative Konstanz gilt nur für den Vergleich der Eckdaten 1900 und 1940. Die Durchschnittswerte verdecken die dynamische und vereinheitlichende Entwicklung abseits der Hungerzeiten des Ersten Weltkrieges, der Inflation und der Weltwirtschaftskrise. Die tägliche Kost war zu Beginn unseres Jahrhunderts wesentlich stärker in Bewegung als noch im späten 19. Jahrhundert. Dabei aber handelte es sich keineswegs um lineare, nur kurzfristig unterbrochene Verbesserungen, sondern um einen krisengeschüttelten und immer wieder zurückgeworfenen, letztlich erst in den

⁴⁴ Vgl. Bernhard Schmidt, Die Ernährung des deutschen Volkes unter besonderer Berücksichtigung der Ernährung seines Heeres (zugleich ein Beitrag zur Frage der Verschiedenheit der Kostformen in den einzelnen deutschen Landschaften) (Veröffentlichungen aus dem Gebiete des Heeres-Sanitätswesens 112). Berlin 1940; Walter Kirtel, Aus der Praxis der Truppenverpflegung. In: Ders., Walter Schreiber und Wilhelm Ziegelmayr, Soldatenernährung und Gemeinshaftsverpflegung, Dresden, Leipzig 1939, S. 68-111.

⁴⁵ S. dazu Wiegelmann, 1972 (Anm. 15), S. 329-331: „Das wohl überraschendste Ergebnis ist die Tatsache, daß die Speisen und Mahlzeiten im frühen 19. Jahrhundert sehr in Bewegung waren, im späten dagegen sich vieles wieder verfestigte“ (ebd., S. 332). Wiegelmanns frühe Aussagen sind um so bemerkenswerter, da er noch in seiner Habilitationsschrift einer eher linearen Vorstellung der Entwicklung seit 1850 verpflichtet war, vgl. Wiegelmann, 1967 (Anm. 15), S. 64-74.

späten 1950er Jahren erfolgreichen Durchbruchprozeß hin zu einer sich regional kontinuierlich angleichenden, nicht mehr krisenanfälligen Ernährung.⁴⁶

Eine sich lediglich auf allgemeine Trends und langfristige Veränderungen stützende Betrachtung der Verzehrsgewohnheiten, wie sie die Ausgangshypothese strukturell enthält, bietet zwar wertvolles Trendwissen und ist für längerfristige Vergleiche unabdingbar, doch sie blendet wesentliche historische Prozesse aus. Trendwissen dieser Art sollte als Folie für präziser nachfragende, in sich aber stets begrenztere Einzelstudien dienen. Die bundesdeutsche Wirtschaftsgeschichte hat in den letzten Jahrzehnten einen analogen Lernprozeß durchgemacht, denn das Bild der ehemals von globalen Daten und einheitlichen Wirtschaftszweigen beherrschten Industrialisierung wurde zugunsten der Vorstellung eines regional differenzierten Wachstums- und Vernetzungsprozesses aufgegeben. Eine entsprechende Regionalisierung der Forschungsperspektive könnte helfen, die vielfältigen Einflußfaktoren des Ernährungsverzehrs präziser auszuloten und als Teil einer Gesamtentwicklung zu begreifen. An die Stelle der Gesamterklärung regionaler Verzehrsunterschiede zwischen 1900 und 1940 würde dann eine neue Vielzahl von Antworten treten. Sie zu erkunden bleibt wissenschaftliche Aufgabe, zeigt das Beispiel regionaler Verzehrsunterschiede doch vornehmlich, welche junge Teildisziplin die Ernährungsgeschichte eigentlich ist, welche grundsätzliche Arbeit offenkundig noch zu leisten ist und wie wenig wir eigentlich über die Ernährung unserer Vorfahren wissen.

⁴⁶ S. dazu Michael Wildt, *Am Beginn der Konsumgesellschaft. Mangelernährung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren* (Forum Zeitgeschichte 3), Hamburg 1994.