

Abkehr vom Selbstverständlichen Entwicklungslinien der Ernährung seit 1880

Entgegen gängiger Vorstellungen entstanden die Strukturen unserer heutigen Art des Essens und der Ernährung während der Jahrhundertwende (1880 bis 1930).

Essen und Ernährung sind von historischen Pfadabhängigkeiten in besonderem Maße gekennzeichnet, sind „moderne“ arbeitsteilige Gesellschaften doch auf funktionierende Versorgungsstrukturen, aber auch auf sie tragende Denkweisen, Diskurse und Praktiken angewiesen. Seit Beginn der Industrialisierung hat sich nicht nur die Wertschöpfung ver Hundertfacht, sondern zugleich haben sich die während der frühen Neuzeit eingeübten Selbstverständlichkeiten im Umgang mit der täglichen Kost abgeschliffen, sind andere Problemlagen an ihre Stelle getreten.

Fünf Pfadabhängigkeiten – Verwissenschaftlichung, Enthäuslichung, Kommerzialisierung, Umdefinition des Räumlichen und semantische Illusionen – bestimmen seit der Hochindustrialisierung, also seit etwa 1880, die Strukturen unserer arbeitsteiligen Versorgungssysteme und unserer täglichen Kost.

Verwissenschaftlichung: Die tägliche Kost als Lehr- und Erziehungsgut

Die Verwissenschaftlichung, die zuerst in den Naturwissenschaften einsetzte, stand am Anfang grundlegender Veränderungen im Umgang und im Verständnis von Essen und Ernährung. Sie ist Ausdruck und Folge einer neuen Wissensform, dem Modell einer stofflich definierten Nahrung. Seither ist ein Apfel nicht mehr nur ein Apfel, sondern immer auch ein Stoffkonglomerat mit einem spezifischem Nähr- und Wirkstoffgehalt, die seinen Ernährungswert bestimmen. Einzel-



bestandteile dieser neuen Wissenschaft wurden in Frankreich, den Niederlanden und Dänemark in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts erdacht und erprobt, um 1840 war es dann vor allem Justus von Liebig, der ein zusammenhängendes Erklärungsmodell formulierte. Dieses wurde in der zweiten Jahrhunderthälfte experimentell bekräftigt, popularisiert und seither (bis in unsere Gegenwart hinein) differenziert. Chemie und Naturwissenschaften etablierten ein materialistisches Ordnungsmodell, das einerseits religiös und philosophisch geprägte Vorstellungen vom richtigen Leben und Essen ablöste, andererseits aber auf die Bedürfnisse der sich etablierenden Marktgesellschaft und des Nationalstaates zugeschnitten war: Lebensmittelinhaltsstoffe sind mess- und wägbare, sind zu objektivieren, erlauben Kontrolle und gezielte Versorgung. Die Durchsetzung der Kalorienlehre war nicht allein das Resultat erhöhter Erklärungskraft. Das dahinter stehende Stoffparadigma erlaubte es vielmehr, Versorgungsleistungen zu optimieren sowie Wertschöpfung und Lebensqualität moderner Gesellschaften insgesamt zu erhöhen, indem es Vorentscheidungen über Prioritäten ermöglichte. Dies war zentral, vergegenwärtigt man sich die 1840er Jahre mit ihren Hungerkrisen in Deutschland und Flandern, mit Hungerkatastrophen in Irland. Der Wandel war epochal, begleitet vom Übergang von regenerativen zu fossilen Energien, einem Bevölkerungswachstum bisher unbekanntem Ausmaßes, ungeordnetem Städtewachstum und der Integration neuer sozialer Klassen. Die späte Industrialisierung Deutschlands



erlaubte Wachstum mit weniger Härten als etwa im deutlich reicheren England. Gerade die auf dem Modell einer stofflich definierten Natur gründende Agrikulturchemie schien eine Option für eine gedeihliche Zukunft zu sein, erlaubte dank höherer Agrarproduktion auch längerfristig den Ausbruch aus der Malthusianischen Falle (Nahrungsknappheit als begrenzender Faktor der Bevölkerungsentwicklung).

Es ist daher verständlich, dass die mit dem Stoffparadigma verbundene Entkontextualisierung und Neudefinition der Nahrung seinerzeit kaum problematisiert wurde. Schon im 19. Jahrhundert nahm die Bedeutung regionalen Erfahrungswissens ab, emanzipierten sich Menschen von den unabänderlichen Ernterhythmen der vorindustriellen Zeit. Lebensmittel waren daher immer weniger an Räume und Zeiten gebunden, entscheidend wurden vielmehr die Gehalte und Interaktionen von Nähr- und Wirkstoffen.

Vanillin etwa ist ein seit Ende der 1870er Jahre verfügbarer billiger Gewürzstoff, der ein Geschmackempfinden von seiner „natürlichen“ Herkunft und Ernterhythmen entkoppelt, es „demokratisiert“ und seine Anwendung in industriellen Kontexten erlaubt (Abb. 1). Das Stoffparadigma blieb keine Kopfgeburt, veränderte nicht nur die Arbeit in den noch wenigen Laboratorien. Es wurde vielmehr an sozialen Problempunkten genutzt, etwa der preiswerten Ver-

sorgung der unterbürgerlichen Schichten mit ausreichend Kalorien oder Eiweiß beziehungsweise der Ernährung der Kinder (Abb. 2). Wissenschaft diente nicht allein der Ordnung der Materie und der Körper, sondern auch der Ordnung der Gesellschaft. Es waren vor allem Frauen, deren Handlungs- und Wissensbereich durch die moderne Wissenschaft neu organisiert wurde. Dieses Wissen ließ sich kaum mehr durch

familiäre Erziehung vermitteln, vielmehr finden wir seit der Mitte der 19. Jahrhunderts eine schnell wachsende

Zahl von Kochbüchern und dann Haushaltslehren, um Ratschläge für das häusliche Glück und eine gesunde und kräftigende Ernährung zu gewährleisten. Fundiertes Wissen und eine überprüfbare Einübung rationeller Arten des Kochens vermittelten dann jedoch spezielle Schulen: Sie entstanden seit den 1870er Jahren im ländlichen Milieu, seit den 1880er Jahren auch im städ-

tisch-bürgerlichen Bereich. In den folgenden 40 Jahren wurde die Hauswirtschaftslehre zunehmend professionalisiert, das neue Wissen drang über Privatschulen in öffentliche Schulen, umfasste erst ältere, dann auch jüngere Mädchen. In den 1920er Jahren etablierten sich neue Berufsfelder, in denen Frauen nicht allein Frauen ausbildeten, um Männer und Institutionen zu versorgen, sondern auch Berufe wie die Diätassistentinnen, deren Berufsbild 1937 festgeschrieben wurde. Die Hauswirtschaftslehre wurde in den 1920er Jahren hochschulwürdig, wobei die naturwissenschaftlich definierte Ernährungswissenschaft ein Hort männlicher Definitionsmacht blieb. Festzuhalten ist, dass die Verwissenschaftlichung nicht nur Expert/inn/en, sondern auch eine neue Hierarchie des Wissens über Essen und Ernährung schuf, in dem objektiviertes (wissenschaftliches) Wissen Alltagszusammenhänge unter alltagsfremden Imperativen optimierte. Praktisches Alltagswissen wurde so nicht nur verbessert, sondern auch tendenziell entwertet.

Abbildung 1: Stofflicher Reduktionismus als Grundlage neuer Lebensmittel – Werbeanzeige 1886

Dr. Haarmann's
VANILLIN
zum Backen mit Zucker und Kochen.
Der köstlichste Wohlgeschmack!
Feiner und ausgiebiger als Vanille-Schoten. In Speisen und Getränken sofort löslich, verleiht es den einfachsten Gerichten hohen Reiz. Kochrecepte gratis. — Nur in Originalpackungen mit Schutzmarke zu verlangen in allen feineren Speisewaren- und Drogeriegeschäften, Conditoreien und Apotheken.
Generaldepot Max Elb in Dresden.



Die Ernährung.

Abbildung 2: Vergangenheit und Gegenwart der Kinderernährung – Karikatur 1886

Enthäuslichung: Arbeitsteilige Versorgung durch Handel und Industrie

Die Verwissenschaftlichung war eine entscheidende Grundlage für den Aufbau und das Funktionieren der heutigen Versorgungsketten. Die Lebensmittelindustrie entwickelte sich nicht allein durch Technisierung und betriebliche Zentralisierung. Nicht Produkte standen im Mittelpunkt, sondern auch und gerade deren immer mehr erforschte und so zunehmend komplexer werdende Stofflichkeit.

Der eigentliche Durchbruch industrieller Produktion erfolgte seit den 1830er Jahren in der Rübenzuckerindustrie, es folgten Getreide- und Ölmüllerei sowie Tabak- und Zichorienfabrikation. Ziel war anfangs die Weiterverarbeitung und Veredelung von Pflanzen, die in den Haushalten nur unzureichend bearbeitet werden konnten. Um die Mitte des Jahrhunderts kamen jedoch neue Produkte auf den Markt, deren absolute Bedeutung zwar noch gering blieb, deren Herstellung jedoch eine wegweisende Kombination von Kapitaleinsatz und naturwissenschaftlichem Know-how erforderte. Wegbereiter hierfür war die Bierproduktion, bei der in den 1870er Jahren neu gezüchtete Reinhefe, der Vorgang der Pasteurisierung und die Nutzung neuartiger Kältemaschinen ein neues Lebensmittel ermöglichten. Der Verweis auf das sich erst danach durchsetzende Reinheitsgebot von 1516 macht zugleich deutlich, dass das Neue in eine werblich kommunizierte Tradition gestellt wurde. Die Liste entsprechender Lebensmittel lässt sich verlängern: Mineralwasser und Sekt, Konserven, Schokolade, Marmelade, Suppenmehle. Die Lebensmittelgrundlage wurde langsam verbreitert, indem man sich auf Inhaltsstoffe und Verfahrenstechniken konzentrierte. Die Verwissenschaftlichung der Produktion zeigt sich am deutlichsten in den Kunstprodukten des späten 19. Jahrhunderts: Entscheidend wurde die Konzentration

on auf wertgebende Stoffe, auf deren Kombination und Rekombination. Bekannte Beispiele sind Fleischextrakt und Würzen. Die Gleichheit chemisch definierter Stoffe erlaubte zugleich ihren Austausch durch billigere Grundprodukte. Beispiele solcher Substitute sind die 1869 produzierte „Kunstbutter“, also Margarine als billiger Butterersatz, beziehungsweise das künstliche Süßmittel Saccharin, das zwischen 1878 und dem Verbot 1902 zum Zuckerkonkurrenten wurde. Um die Jahrhundertwende begann man zudem Stoffkonglomerate von schädlichen Stoffen zu befreien, um so Genuss ohne Reue zu ermöglichen. Alkoholfreie Biere, entnikotinierte Tabakprodukte oder Markenartikel wie Kaffee HAG entstanden unmittelbar nach 1900. Dies war auch eine Reaktion auf intensive Debatten über die gesundheitlichen Folgen von Genussmitteln, vornehmlich Alkohol, Tabak und Zucker.

Das Prinzip der stofflichen Fokussierung ermöglichte jedoch nicht nur neue Produkte, sondern zugleich auch Standardisierung und Normierung. Konkrete Warenkenntnis wurde ergänzt und zunehmend ersetzt durch chemisch-bakteriologisch definierte und kontrollierte Grenzwerte, die Systemvertrauen unterstützten. Schon vor dem ersten Weltkrieg kooperierten Produzenten, Wissenschaftler und zunehmend auch Rahmen setzende staatliche Instanzen, um ihre Interessen abzustecken. Spätestens im Gefolge des Lebensmittelgesetzes 1927 hatte sich eine Routine der Normsetzung auf Basis chemisch definierter Mindestgehalte und äußerlich messbarer Handelsklassen durchgesetzt, die in der zweiten Hälfte des Jahrhunderts vornehmlich stofflich ausdifferenziert und international harmonisiert wurde. Sie war wichtige Grundlage moderner stofflich orientierter Zufuhrempfehlungen, die schon in den 1930er Jahren entwickelt

wurden. Das so genannte „Eiserne Dreieck“ (Barlösius 1999) von Wissenschaft, Wirtschaft und Staat strukturiert seit über 70 Jahren das Lebensmittelangebot, gibt Mindestgarantien und garantiert Versorgungssicherheit. Der Preis dieser Kooperation ist jedoch, dass auf grundlegend andere Logiken und Bewertungskriterien anderer Teilsysteme Rücksicht genommen werden muss. Glaubwürdigkeitsprobleme sind die Folge. Im 20. Jahrhundert stieg die technisch-naturwissenschaftliche Verfügbarkeit über die Materie weiter, doch galt dies nicht allein für den Fabrikationsprozess, sondern zunehmend auch für die Transport- und Vermarktungsketten. Die entscheidenden Veränderungen im 20. Jahrhundert beruhten auf der Kombination von gewerblicher Verarbeitung und gleichzeitiger Konservierung von Lebensmitteln. Da ein Großteil der chemischen Konservierungsstoffe schon vor dem Ersten Weltkrieg verboten wurde, ermöglichte vor allem die Kombination von Hitze, Kälte und neuartigen Verpackungen die Ausbildung und Erweiterung regionaler und nationaler Märkte.

Retardierendes Element preisgünstiger Massenproduktion von Lebensmitteln war sicherlich der Handel, vornehmlich der Einzelhandel. Auch dieser entwickelte sich erst im 19. Jahrhundert, ist doch der Laden als

Pendant zur Fabrik anzusehen. Damals gab es ein nie wieder erreichtes quantitatives Wachstum: 1914 gab es fast 600.000 Betriebe im Deutschen Reich, meist auf Lebensmittelgruppen spezialisiert, mit Sortimenten von oft deutlich unter 100 Produkten. Gleichwohl hatte schon in den 1870er Jahren die heute dominante Entwicklung von Lebensmittelketten eingesetzt. Gemeinwirtschaftliche Konsumgenossenschaften wirtschafteten lange Zeit erfolgreicher als Massenfilialbetriebe wie Tengelmann und Kaisers Kaffeegeschäft oder mittelständische

DER INTERNATIONALISIERUNGSGRAD DER WELTWIRTSCHAFT VOR DEM ERSTEN WELTKRIEG WAR MIT DEM DER FRÜHEN 1990ER JAHRE VERGLEICHBAR.



... nun das Publikum anzusehen.

Einkaufsgenossenschaften wie Edeka und Rewe. Das innerbetriebliche Wachstum beschleunigte sich in den 1920er Jahren, professionellere Lagerhaltung und insbesondere die im Nationalsozialismus beginnende Verbreitung von Kühlmöbeln verweisen auf eine tiefgreifende Umstrukturierung des Lebensmittelvertriebs, die auf Verwissenschaftlichung und industrielle Lebensmittelproduktion gründete und sich zunehmend an deren Forderungen orientierte. Der verhaltene Wandel im Handel hatte allerdings nicht allein technische und marktbezogene Gründe, sondern war auch im Beraterideal der selbständigen Kaufleute begründet. Deren Kenntnis von Nachbarschaft und Waren erlaubte alltagsnahen Dienst an den Kundinnen, auch wenn dieser teuer war und nur auf ein begrenztes Lebensmittelsortiment zielte.

Nach dem Zweiten Weltkrieg, genauer seit der zweiten Hälfte der 1950er Jahre, fand im Handel dann ein Konsolidierungs- und Konzentrationsprozess ohne Beispiel statt, der mit den Schlagworten Selbstbedienung und Supermarkt nur ansatzweise umrissen ist. Er gründete auch auf den Normierungsarbeiten der früheren Zeit, setzte auf die Beschleunigung des Umschlags, auf niedrigere Preise durch größere Produktionschancen, war ohne konservierte Produkte und neuartige Verpackungen nicht denkbar. Wichtigste Resultate waren die Rückdrängung persönlicher Elemente im Handel sowie ein zunehmend breites und zugleich tieferes Warenangebot.

Heute gibt es etwa 260.000 Strichcodes für Lebensmittel. Im Sortiment der größten Biosupermärkte findet man rund 8.000 Produkte, während Selbstbedienungswarenhäuser etwa 30.000 Artikel anbieten. Auf der anderen Seite fand nicht allein eine Halbierung der Zahl der Lebensmittelgeschäfte zwischen 1960 und 1980 statt, sondern insbesondere ein Machtgewinn der nunmehr integrierten, Groß- und Einzelhandel verbindenden Unternehmen. Sie sind heute die entscheidenden Akteure im Lebensmittelgeschäft.

Dabei sollte trotz der Wirkungsmacht der Versorgungsstrukturen eines aber deutlich sein: Die geschilderten Veränderungen erfolgten nicht anonym, waren vielmehr Resultat von Aushandlungsprozessen zwischen Anbietern und Konsumenten, zwischen gewerblicher Wirtschaft und Haushalt. Dynamisches Element war ein Prozess der Enthäuslichung, der nicht allein die Übertragung von ehemals hauswirtschaftlichen Tätigkeiten auf preiswertere und zeitsparende kommerzielle Anbieter bezeichnet, sondern den Haushalt als Ort selbstbewusster Wahrnehmung, Deutung und Handlung in einer Marktgesellschaft versteht. Er deutet auf einen potenziell aktiven, deutenden und handelnden Menschen, der in der Lage ist, die Chancen der Marktgesellschaft zu nutzen. Enthäuslichung in Bezug auf Essen und Ernährung meint eine bewusste Nutzung von Versorgungsstrukturen zur Arbeitserleichterung, Lebensstilstützung und Lebensqualitätserhöhung. Dazu aber muss die Binnenlogik dieser Strukturen aufgegriffen und ansatzweise verinnerlicht werden, also das Stoffparadigma einerseits, Kommerzialisierung andererseits.

Kommerzialisierung: Kopplung von Nähr- und Geldwert

Kommerzialisierung ist ein vielfach kulturpessimistisch verwendeter Prozessbegriff, der das Vordringen gewinnorientierter Handlungen in gesellschaftliche Bereiche benennt, die zuvor frei oder relativ frei von marktwirtschaftlichen Mechanismen waren. Nahrung und Ernährungsdienstleistungen werden zu handelbaren, im Wertmaßstab des Geldes vergleichbaren Waren; dabei bieten Stoffgehalte Orientierungswerte, auch wenn sich Nähr- und Geldwerte keineswegs entsprechen.

Als Chiffre dieser Kommerzialisierung erscheinen die Discounter, die Mitte der 1950er Jahre ihren Siegeszug begannen und heute mit mehr als 40 Prozent Marktanteil ganz wesentlich zu unterdurchschnittlich steigenden Lebensmittelpreisen beitragen. Die geringe Stellung von Lebensmitteln im Haushaltsbudget – ihr Anteil sank von 1900 und auch 1950 etwa 45 bis 50 Prozent auf nurmehr 13 bis 16 Prozent – hat hierin, primär aber in Wohlstandsgewinnen ihre Ursache.

Doch diese simple Gleichung ist irreführend, auch weil die Discounter gegenwärtig eben nicht allein auf billige Produkte setzen, sondern zur Wertschöpfungssteigerung nach dem Frischfleischsegment nun auch die Biobranche angehen und wesentlich bestimmen werden. Wichtiger ist, dass der Geldwert ein abstraktes Ordnungsschema bietet, das neue Wertigkeiten schafft und das Lebensmittel abermals aus ernährungskulturellen Zusammenhängen löst, weil es neue Bewertungsmaßstäbe schafft. Dies begann aber schon während der Hochindustrialisierung (Abb. 3).

Freizügigkeit und Gewerbefreiheit führten seit den späten 1860er Jahren zu einem intensivierten Wettbewerb, der vor allem durch neue Produktionsverfahren und neue Betriebsformen des Handels vorangetrieben wurde. Er war im Lebensmittelsektor schwächer als in anderen Branchen, erforderte die dezentrale und kleinbetrieblich organisierte Versorgungsstruktur ebenfalls höhere Preisaufläge wie das Beraterideal des Händlers.

Wichtig aber ist zweierlei: Zum einen kam es zu einer engen Kopplung von Nähr- und Geldwert, orientierten sich Ernährungsempfehlungen vielfach an beiden. Der nicht zu umgehende Abwägungsprozess (Abb. 4) zwischen Kosten und Nutzen ist konstitutiv



Zu teuer?

Überlegen Sie bitte:

Um Ihre Gesundheit zu bewahren –
Um Sie in jeder Beziehung leistungsfähig zu machen – genügen ja schon kleine Mengen Eden-Obst-Mutteräfte.

In der jetzigen Jahreszeit, die reich an Infektionsgefahr, jedoch arm an frischen Früchten ist, bieten Ihnen Eden-Mutteräfte aus Äpfeln, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Brombeeren usw. Ersatz für die frische, ausgezeigte, deutsche Frucht.

Regelmäßig genossen, sind sie ein ideales Mittel zur natürlichen Auffrischung der Körperkräfte und Entgiftung.

Eden-Obst-Mutteräfte sind in den Neuform-Geschäften erhältlich.

Abbildung 4:
Abwägungs-
prozesse –
Anzeige 1928

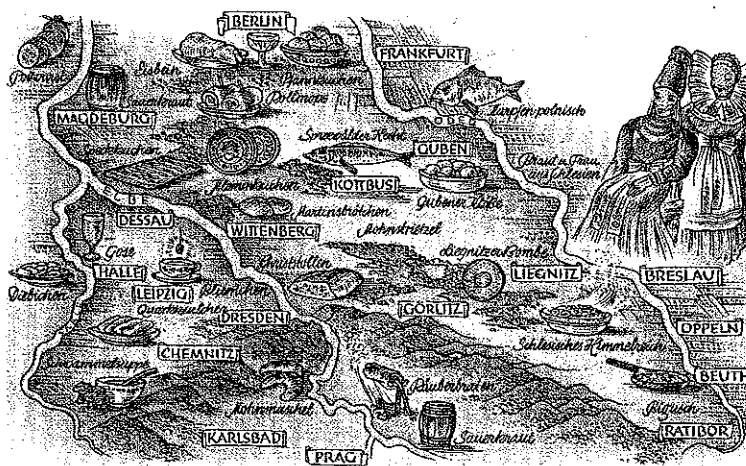


Abbildung 5:
Versatzstücke
regionaler Küchen –
Genrebild 1955

für jede kommerzialisierte Gesellschaft, erhält seine besondere Brisanz seit der Hochindustrialisierung allerdings durch die notwendige Abwägung von individuellen Vorlieben, hauswirtschaftlicher Rationalität, dem Nähr-, Gesundheits- und eben auch dem Geldwert.

Zum anderen etablierte sich schon um die Jahrhundertwende, gründend auf der Einführung von Markenartikeln, eine sinnmächtige Reklame, die auch vor der Etablierung von Rundfunk- und Fernsehwerbung in den 1950er Jahren eine wichtige Rolle für die Kenntnis, den Preis und den Gebrauch neuartiger Produkte spielte.

Umdefinition des Räumlichen: Verlust der ernährungs- kulturellen Identität

Die ökonomische Effizienz der Versorgungsinstitutionen einerseits, die gegenüber Ernährungskulturen indifferente Verwissenschaftlichung andererseits erlaubten einen Zugriff auf die verfügbaren Lebensmittel, mit denen räumliche Zuschnitte und Deutungswelten entscheidend umstrukturiert wurden. Zum einen waren und sind regionale Verzehrunterschiede ein bestimmender Faktor der deutschen Ernährungskultur, auch wenn deren Bedeutung auf der Ebene verzehrter Lebensmittel in den letzten 50 Jahren zurückgegangen ist. Die Region tritt auf der anderen Seite seit mindestens hundert Jahren als kommerzielle Imagination, als Element der Vermarktung von Lebensmitteln hervor. Probleme, echte, originäre Ernährungsregionen zu rekonstruieren, folgen aus dieser Diskrepanz. Während wachsende Märkte im 19. Jahrhundert die in Agrargesellschaften zwingende Begrenzung auf regionale, ja lokale Produkte aufbrachen, erlaubte die Kommerzialisierung des Räumlichen dessen Neudefinition. Sie erfolgte auf der Produktebene, riss diese damit aber aus ihren Alltagszusammenhängen heraus. Mahlzeiten etwa, Grundbestandteile jeder

Küche, gründen auf der Art, Zahl und Reihenfolge bestimmter Speisen, die wiederum Kombinationen von Lebensmitteln und Produkten sind.

Regionale Küchen werden aber nicht in ihrem Gesamtzusammenhang, sondern simpler und gefälliger durch ihre Einzellelemente, durch Isolate der Mahlzeiten vermarktet (Abb. 5). Es ist kein Zufall, dass die heute üblichen Vorstellungen von Speisen, Produkten und Regionen aus dem späten 19. Jahrhundert stammen. Das Wiener Schnitzel etwa wurde erstmals 1897 so benannt und viele Regionalspeisen wurden damals gastronomisch normiert, da es vorrangig um deren Vertrieb und ihre markenartige Benennung ging. Zugleich aber wird vor diesem Hintergrund des Herausziehens von Einzelbestandteilen einer Küche zwecks Vermarktung verständlich, warum Region bis heute nie für sich allein steht und stehen kann, dass sie vielmehr immer Platzhalter und Container für Anderes ist, für Frische und Geschmack, Urtümlichkeit und Nähe, Gemeinschaft und Genuss.

Regionale Kost reicht über das reale Verzehrverhalten hinaus, geht auch nicht auf in den Suggestionen der Werbung. Es handelt sich um „Soulfood“ (Köstlin 2003), um Seelennahrung. Sie dient weniger dazu satt zu machen, als vielmehr froh und zufrieden. Die Voraussetzungen regionaler Ernährungskultur, etwa regionale Lebensmittelproduktion und Wirtschaftsweise, Mahlzeiten mit Brauch- und Glaubensbindung oder das systemische Zusammenspiel von Zubereitung, Konservierung, Würzung und Abstufung der Mahlzeiten sind abgeschliffen und kaum mehr vorhanden. Dagegen stehen heute nationale und internationale Märkte, eine säkulare, entzauberte Welt, Enthäuslichung sowie der Kitzel neuer Produkte, Gerichte und Geschmäcker. Wachsender Wohlstand, zunehmende Möglichkeiten der Selbstverwirklichung, das massenhafte Besuchen fremder Länder, ein häufiger Umgang mit Menschen fremder Kulturen – all dies erlaubt neue Küchenräume, ver-

ändert alte Küchenräume.

Die Herkunftsregion und der Ort an dem man lebt, bilden dabei immer weniger den Rahmen, der das eigene Essen bestimmt.

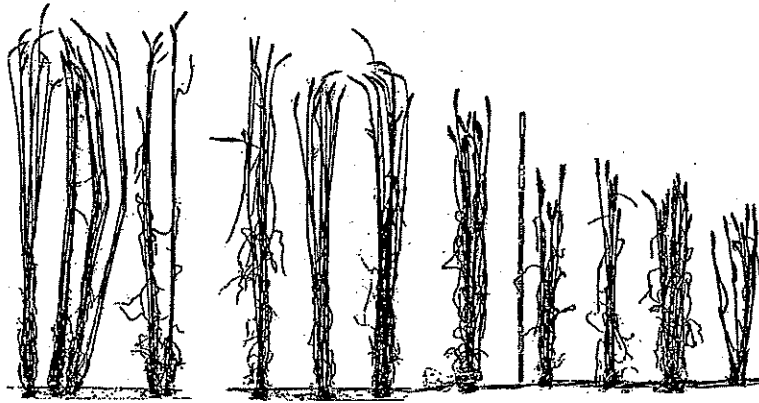
Vielmehr erhöht sich die Zahl der Länder, Regionen und Orte, die einbezogen werden oder werden können. Nicht Einheitskost besteht: Das Angebot von Regionen wächst, ein Angebot von Versatzstücken, das uns käuflich dargeboten wird. Es ist daher kein Zufall, dass 2005 hierzulande nicht die deutsche, sondern mit knappem Vorsprung die italienische Küche am beliebtesten war. Kommerzialisiert wird aber nicht nur die internationale Küche. Auch und gerade bei regionalen Produkten werden einzelne attraktiv erscheinende Elemente des Speisezettels der Vergangenheit herausgehoben, aus ihrem Handlungs- und Symbolzusammenhang gerissen und im Hinblick auf den Geschmack der potenziellen Kundschaft verfeinert. Die Sehnsucht des Menschen nach Harmonie und Gemütlichkeit, nach Heimität und Identität wird aufgegriffen und mit dem beschränkten Griff in den Steinbruch der Vergangenheit beantwortet. Dies Angebot regionaler Kost mag die Bilder in unseren Köpfen bestimmen, doch die einschlägigen Speisen und Lebensmittel bieten immer nur Isolate des kulinarischen Alltags unserer Vorfahr/inn/en. Kulinarische Heimat ist käuflich geworden, kulinarische Identität ebenso. Sie ist Pendant zur Verfügbarkeit des schnellen Essens, Teil der „grab-and-go food world out there“ (Sloan 2006).

Semantische Illusionen: Bedeutungsgewinn von Begriffen und Symbolen

Der Prozess der Abstrahierung, gründend im Stoffparadigma und dem Gestaltungsmedium Geld, transzendierte aber nicht allein Räume. Ernährung/Essen ist seit der Hochindustrialisierung in besonderem Maße Ausdruck semantischer Illusionen. An die Stelle konkreter Kenntnisse traten

Abbildung 6:
Veränderung der
Weizensorten in
den letzten 100
Jahren durch die
Züchtung:

Links: Pflanzen von
Sorten aus den Jah-
ren 1900 bis 1920,
Mitte: Sorten aus
den 50er bzw. 60er
Jahren,
Rechts: Sorten aus
den 80er Jahren.
(P. Kunz)



abstrakte Begriffe wie „Wert“, „Kraft“, „Genuss“ und „Gesundheit“. Sie erhielten Eigenwert, obwohl sie konkrete Bedeutung nur erhalten, wenn sie an konkrete Zeitspannen und Geltungsbereiche rückgebunden werden.

Dies gilt schon für die Lebensmittelbezeichnungen. Die Sprache suggeriert Kontinuität, obwohl die Mehrzahl auch der Grundnahrungsmittel nicht mehr mit den gleich bezeichneten Produkten der Jahrhundertwende gleichzusetzen ist.

Getreide ist heute etwas anderes als Getreide zu Beginn des Jahrhunderts (Abb. 6). Dieser permanente, durch Züchtung und internationalen Handel wesentlich vorangetriebene Wandel, der uns in Diskussionen etwa um Fett- und Magerschweine oder aber die Kartoffelsorte Linda kurzzeitig gewahrt wird, ist Konsequenz abstrakter Bewertungsschemata wie Stoff und Geld, ist aber auch Reflex auf die mangelhafte Rückführung von Begriffen in den jeweiligen zeitlich-räumlichen Bezugsrahmen.

Doch semantische Illusionen greifen weiter und tiefer. Sämtliche Begriffe, die Verbraucher gemeinhin mit Lebensmitteln und ihrer Qualität in Verbindung bringen wie „Frische“, „Genuss“, „Geschmack“, „Gesundheit“... sind ohne Rückbezug inhaltsleer. Sie werden zu unterschiedlichen Zeiten von unterschiedlichen Akteuren neu aufgeladen und mit neuem Sinn versehen. Das Wortfeld „Natur“ und „Natürlichkeit“ ist ein gutes Beispiel. Natur unterstellt eine bestimmte Ordnung der Dinge und Geschehnisse. Da dieser Dauer, gar Ewigkeit zugewiesen wird, erscheint Natur als eine Art Konstante. Die Eingriffe des Menschen, sei es durch Agrikulturchemie, Pflanzenschutz, den Einsatz von Konservierungs- und Aromastoffen, von Kälte, Hitze und Druck erscheinen vor diesem Hintergrund als Gefährdungen sich selbst regulierender, natürlicher Systeme. Entsprechend hat sich parallel zur Moderne ein breiter Sektor des Schutzes ausgebildet, der gegen die überbüdende Kultur steht, ihr Richtung und Substanz geben sollte:

Konsumentenschutz, Verbraucherschutz, Umweltschutz, Tierschutz, Nahrungsmittelschutz, Vorratsschutz, Saatenschutz, Rebschutz, Kälteschutz, Wärmeschutz, Nahrungsschutz, aber auch Pflanzenschutz, Agrarschutz, ja selbst Krebschutz, Ulkuschutz und Darmschutz sind Teilbereiche von Natur-Schutz. Das Ideal natürlicher, selbst regulierter Abläufe führt also zu einem eminenten Aufwand, um diese schützend zu gewährleisten. Hierdurch entstehen unzählige, miteinander nicht zu koordinierende Versuche, „künstliche Natur“ (Böhme 1992) zu garantieren. Die Folgen sind paradox, denn so wird der Naturbegriff immer weiter ausgeweitet, wird konturlos und willkürlich. „Natürlichkeit“ wird zum Wertmaßstab, an dem Lebensmittel zwar gemessen werden, mit dem man aber Beliebiges verbinden kann (Abb. 7).

Auch die Kulturgebundenheit der Naturwissenschaften wird hier deutlich. Das galt seit den 1880er Jahren, als Lebensmittelchemiker zunehmend die „natürliche“ Zusammensetzung von Lebensmitteln analysierten. Das galt für die Folgen moderner Lebensmittelproduktion, als es seit der Jahrhundertwende galt, zwischen „natürlichen“ und „künstlichen“ Lebensmitteln zu unterscheiden, etwa bei Limonaden. Das galt für die 1930er Jahre, als vor dem Hintergrund des vermeintlichen Schutzes des Volkskörpers eine gesunde, unverfälschte, „natürliche“ Ernährung propagiert wurde. Das gilt insbesondere aber seit den 1960er und 1970er Jahren, als die Probleme einer intensivierten Landwirtschaft, der Atomtests und des wachsenden Anteils konservierter Lebensmittel innerwissenschaftlich kontrovers diskutiert wurden. Das jeweilige Ideal der Natürlichkeit führte zu zunehmend ungeordneten Reihen innerhalb des Faches. „Natur“ bezug ohne konsequente Reflektion über dessen inhaltliche Substanz führt zu einer Kultur von Experten und Gegenexperten, die gleiche Begriffe verwenden, zugleich aber andere Sachverhalte thematisieren.

Abbildung 7:
Naturkäse –
Anzeige 1965

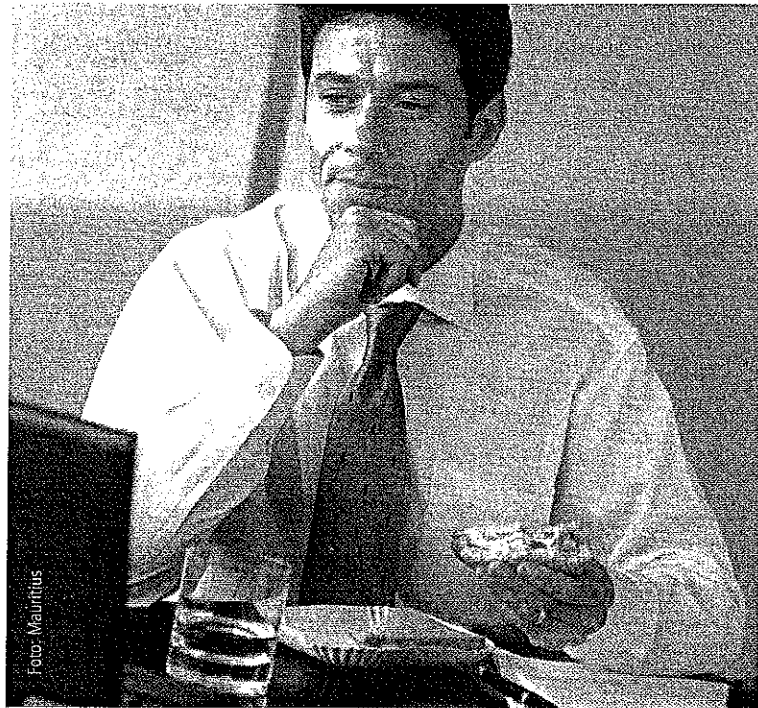


Damit zerbröselt die Ordnungsleistung der Wissenschaft und auch der Versorgungsinstitutionen. Der Verbraucher der Moderne findet sich wieder in einem kulturellen Spiel, dessen Versatzstücke er kennt, dessen Zusammenhang und Inhalt aber immer wieder neu zu bestimmen sind. Essen wird eine Projektionsfläche abstrakter Wünsche. Nicht Lebensmittel werden gegessen, sondern Gesundheit und Wohlbehagen, Genuss und Prestige.

Stofflich nicht begrenzt, wachsen die Anspruchshaltungen an Essen und Lebensmittel ins Unermessliche. Die Folge ist einerseits eine Moralisierung von Essen und Ernährung, deren Bedeutung vor allem in den vergangenen vierzig Jahren wesentlich zugenommen hat. Kaufentscheidungen können und sollen Zeichen setzen. Das kann reale Gründe haben, wie etwa bei der Hackfleischumetikettierung 2005, die dem Metrokonzern Umsatzeinbußen von fast einer Milliarde Euro einbrachte. Sie kann aber auch normativen Idealen entsprechen, etwa beim bewussten Einkauf von fair gehandelten Produkten. Die Folge ist andererseits aber auch, dass biologische und kulturelle Ansprüche miteinander in Widerspruch geraten, da Body und Food-Design selten harmonieren.

Heterogenität statt Hierarchien: Unser heutiges Dilemma

Der historische Längsschnitt zeigt, wie die zur Lösung struktureller Versorgungsprobleme des 19. Jahrhunderts in Gang gesetzte Verwissenschaftlichung und Kommerzialisierung des Ernährungssektors zu einer effizienten und unaufgebbaren Abstraktion unseres Wissens von Essen und Ernährung geführt hat, durch die sich alltagspraktische Selbstverständlichkeiten abschliffen, vielfach auch entwertet wurden. Dieser Prozess war keine einseitige Kolonisierung der Le-



Der „Homo edens“ nippt hier, nascht da ...
Wo bleiben da Genuss und Zeit beim Essen?

benswelt, sondern ist immer auch als reflektierte Enthäuslichung zu verstehen. Strukturveränderungen greifen ineinander, verzahnen sich, gewinnen so bestimmende Kraft. Ihre reale Bedeutung gewinnen sie aber erst durch Inkorporationen: Sinn und Binnenrationalität von Wissenschaft, Wirtschaft und sozialen Milieus werden durch Menschen aufgegriffen, übernommen, interpretiert, transferiert, in neue Zusammenhänge gestellt, vor allem aber in konkrete Handlungen umgesetzt. „Homo edens“ nascht hier, nippt dort, verbindet die sich wechselseitig teils ausschließenden Strukturrationalitäten mit den historischen Praxen des Alltags, der eigenen Herkunft, individuellen Bedürfnissen, begrenzten Ressourcen, bescheidenen Handlungsmöglichkeiten und stets unterkomplexen Wissens. Er wird darob – unisono aus allen Richtungen – ob seiner unzureichenden, unangemessenen, inkonsequenten, ja verantwortungslosen Haltungen und Handlungen getadelt, obwohl er doch nur das versucht, was in eindimensionalen systemischen Strukturen nicht nötig ist: Die unaufschiebbare Handlung Essen mit den unterschiedlichen Ansprüchen von Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft überein zu bringen.

Unsere heutige Situation ist durch die Paradoxien und nicht intendierten Folgen der Strukturentscheidungen und Pfadabhängigkeiten seit der Hochindustrialisierung gekennzeichnet. Die Bewertungsmaßstäbe unterschiedlicher Systeme vermischen sich unreflektiert im Alltag und in der öffentlichen Rede über Essen und Ernährung. Unsere Diskussionskultur thematisiert genau dieses nicht, ist daher durch kaum verbundene Selbstgespräche von Wissenschaftlern, Jour-

nalisten, Ökonomen, Politikern, Gourmets und einfacher Bürger gekennzeichnet. Die Konsequenz hieraus ist klar: Nicht die Verabsolutierung einzelner Deutungsebenen des Handlungsfeldes Ernährung kann im Mittelpunkt seriöser Debatten stehen, sondern ein Bemühen um Kenntnisse über die unreflektierten Selbstverständlichkeiten unterschiedlicher Systeme, also die Rationalitäten und Deutungsmuster von Wissenschaft und Wirtschaft, Politik und Öffentlichkeit. Ein gutes Essen gründet auf der Unterscheidung und Kenntnis des Geschmacks und der Herkunft jedes einzelnen Bestandteils des Mahls.

Wer um zukunftsfähige und wechselseitig aufklärende Debatten um unsere Art des Essens und der Ernährung bemüht ist, wird entsprechend lernen müssen, sich selbst und seine in sich sehr wohl stimmigen Deutungsweisen einzubetten in einen breiten Chor von Beitragenden. An die Stelle „richtiger“ Aussagen und Handlungen tritt dann eine Pragmatik des Alltags, die immer wieder neu austariert werden muss, da die Zeit der Selbstverständlichkeiten im Ernährungssektor definitiv vorbei ist.

Die Literatur ist bei der Redaktion erhältlich.

Der Autor



Dr. Uwe Spiekermann
Georg-August-Universität
Göttingen
Institut für Wirtschafts-
und Sozialgeschichte
Platz der Göttinger Sieben 5
37073 Göttingen
E-Mail:
Uwe.Spiekermann@
wiwi.uni-goettingen.de

Dr. Uwe Spiekermann ist Wirtschafts- und Sozialhistoriker an der Georg-August-Universität Göttingen sowie Lehrbeauftragter am Wiener Institut für Ernährungswissenschaften. Seine Arbeitsschwerpunkte liegen in der Konsum-, Wirtschafts- und Wissenschaftsgeschichte Mitteleuropas im 19. und 20. Jahrhundert.