

# **Der Wochenspeiseplan des Braunschweiger Armenhauses „Auf der Klingt“ Anfang Februar 1981**

Hintergründe und Vergleiche

**Teuteberg, Hans Jürgen**

First published in:

Speisen, Schlemmen, Fasten – Eine Kulturgeschichte des Essens, S. 299 - 314, Frankfurt a.M.  
1993

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-06429450417

**Hans Jürgen Teuteberg**  
**Der Wochenspeiseplan des Braunschweiger**  
**Armenhauses »Auf dem Klint«**  
**Anfang Februar 1841**  
**Hintergründe und Vergleiche**

Im Braunschweiger Stadtarchiv befindet sich eine Akte mit der Signatur B F VI No. 190–191. In verschnörkelter, aber gut lesbarer Handschrift berichtet sie von den täglichen Speiseplänen aus den Jahren 1841/42 für das damals existierende städtische Armenhaus »Auf dem Klint«. Dieses gehörte zu den zwischen 1796 und 1805 nach Hamburger Vorbild gegründeten »Braunschweiger Armenanstalten«, zu denen noch eine spezielle Armenarbeitsanstalt (Werkhaus), eine Schule für arme Kinder, ein Armenhospital sowie eine Irrenanstalt und ein Zuchthaus gehörten. Greift man die ersten fünf Tage des Februar 1841 heraus, dann wurden an jeden der 47 Insassen (in der Mehrzahl wohl über 60 Jahre alte Frauen) mittags folgende Hauptmahlzeiten verabreicht:

1. *Februar:* 585 g Kartoffeln, 102 g Buchweizen, 88 g getrocknete Linsen, 9 g Fett, 18 g Salz sowie etwas Suppenkraut.
2. *Februar:* 1253 g Kartoffeln, 846 g Möhren, 17 g Fett, 17 g Salz sowie etwas Suppenkraut.
3. *Februar:* 968 g Kartoffeln (als Brei), 20 g Schmalz, 8 g Fett.
4. *Februar:* 1231 g Kartoffeln, 349 g Steckrüben, 17 g Hafergrütze, 17 g Fett, 17 g Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Suppenkraut.
5. *Februar:* 1314 g Kartoffeln, 114 g getrocknete Erbsen, 8 g Fett, 8 g Salz, Senf, etwas Suppenkraut.

Die zeitgenössischen Aufzeichnungen enthalten an dieser Stelle der Akte natürlich nicht diese genauen Angaben, sondern nur Lebensmittelbezeichnungen. Da aber in anderen Ar-



*Speisesäle für Frauen und Männer  
im Nürnberger Sebastian-Spital,  
Aufnahmen von 1914*

chivalien die Jahresrechnungen für die eingekauften Mengen und die Zahl der Insassen bekannt sind, lassen sich durch Umrechnung der Maße sowie durch Schätzungen der Sorten und des vermutlich entstandenen Abfalls die tatsächlich verzehrten Mengen relativ exakt rekonstruieren.<sup>1</sup>

Schon ein erster Blick auf diese Zusammenstellung lehrt, daß dieser Speiseplan die Kartoffel als Hauptnahrungsmittel aufführt. Daß dies kein Zufall ist, zeigt die Aufstellung der Mittagssahlzeiten in dem Braunschweiger Armenhaus zwischen dem 1. und 5. September des gleichen Jahres. Dort sind nämlich folgende Mahlzeiten verzeichnet:

- 1. September: 745 g Kartoffeln, 22 g Schmalz, 11 g Fett, Petersilie, Suppenkraut.
- 2. September: 1063 g Kartoffeln, 231 g Weißkohl, 22 g Hafergrütze, 22 g Fett, Salz, etwas Kümmel und Suppenkraut.
- 3. September: 1276 g Kartoffeln, 11 g getrocknete Erbsen, 11 g Fett, 5 g Mehl, 5 g Salz, Senf, Suppenkraut.
- 4. September: 745 g Kartoffeln, grüne Bohnen, 11 g Fett, 22 g Schmalz, Suppenkraut und Petersilie.
- 5. September: 532 g Kartoffeln, 82 g grüne Bohnen, 22 g Schmalz, 11 g Fett, Suppenkraut.

Das Abendbrot bietet noch weniger Abwechslung: Nimmt man beispielsweise die erste Januarwoche des Jahres 1842, dann erscheint dort viermal die Angabe »Butterbrot« – wahrscheinlich rd. 346 g grobes Roggenbrot, 15 g Fett und dreimal Kartoffeln, davon einmal zusammen mit Hafergrütze. Rechnet man die im ganzen Jahr 1841 verzehrten Mengen zusammen, dann wurden 17 266 kg Kartoffeln gegessen, aber nur 6358 kg Brot bzw. Mehl. Es folgen der Weißkohl mit 2118 kg, die Möhren mit 1943 kg, die Steckrüben mit 835 kg und die Hülsenfrüchte mit 494 kg, während die tierischen Fette (Butter, Schmalz, Rindertalg) nur mit 468 kg zu Buche schlugen.

Es gibt somit überhaupt keinen Zweifel, daß es fast keinen Tag im Jahr ohne die »Erdäpfel« gab. Wahrscheinlich wurden

sie als Pellkartoffeln oder als Kartoffelbrei bzw. geschält in der Suppe gereicht. Da sie im Herbst gleich nach der Ernte, wenn die Preise am niedrigsten waren, in größeren Mengen eingekellert wurden, dürften sie wegen des hohen Wassergehaltes von 65–80 Prozent nach einiger Zeit von schlechter Qualität und fäulnis anfällig gewesen sein. Die Abfallquote, die heute mit 16 Prozent zwischen Ernte und Konsum angesetzt wird, lag wahrscheinlich höher, doch bemühte man sich in der mit jedem Pfennig rechnenden Armenhausverwaltung sicherlich, diese Schwundquote möglichst gering zu halten. Im Winter bildeten die Rüben (Steckrüben/Wruken), hinter denen sich in der Eintragung die vielsagende Bezeichnung »alt« findet, das einzige »frische« Gemüse. Aber auch diese wurden nur in zerkochter, d. h. weitgehend vitaminarmer Form auf den Tisch gebracht. Dafür gab es umso mehr Hülsenfrüchte. Im Gegensatz zu den wasserreichen Kartoffeln waren die weißen Bohnen (Viets-, Sau-, Dicke oder Pferdebohnen), die grauen und gelben Erbsen sowie die Linsen praktisch unbegrenzt haltbar und erzeugten wegen der schweren Verdaulichkeit ein langanhaltendes, wenngleich wegen der Blähungen weniger willkommenes Sättigungsgefühl. Sie bildeten seit vielen Jahrhunderten bei den sozialen Unterschichten ebenso wie Hirse, Buchweizen- und Hafergrütze eine häufige Alltagspeise. Die Mahlzeiten im September waren etwas abwechslungsreicher durch Weißkohl und grüne Bohnen, die aber die Kartoffel als Hauptnahrungsmittel nicht verdrängen konnten. Insgesamt ergibt sich der Eindruck einer heute unglaublichen Mahlzeitenmonotonie. Es fehlen Fleisch und Wurst, aber auch Käse, Quark und Milch, ferner frisches Obst und alle anderen Gemüsesorten, Zucker, Marmelade und anderes mehr. Weizenmehl für Honigkuchen und Brötchen (in Braunschweig »Luffen« genannt) sowie Grieß und Eier waren wie der Branntwein nur für hohe Festtage oder für Kranke bestimmt. Bei der täglichen Kost spielten sie offenbar so gut wie keine Rolle.

Zur Stillung des Durstes wurde wahrscheinlich dünner, bit-

terschwarzer Zichorienkaffee ausgeschenkt, der gerade in Braunschweig seit dem späten 18. Jahrhundert eine Hauptproduktionsstätte gefunden hatte. Im übrigen diente die Milch wegen der leichten Verderblichkeit hauptsächlich als Sauermilch, z. B. um Brot oder Kartoffeln hineinzutunken, weshalb sie auch »Stippmilch« genannt wurde. Wenngleich die Berechnungen des Milchkonsums besonders schwierig sind, so kann aber doch vermutet werden, daß wegen der geringen Produktion und auch aus hygienischen Gründen der tägliche Milchverbrauch vor der Einführung der Milchzentrifuge und dem Aufkommen der großen Molkereien äußerst gering gewesen sein muß.

Es bleibt zu fragen, ob diese Angaben, die sich lediglich auf die Versorgungslage einer Armenanstalt beziehen, sich verallgemeinern lassen. Glücklicherweise ist ein ebenso exakter Wochenspeiseplan aus den Braunschweigischen Armenanstalten aus dem Jahre 1790 überliefert. Dort wurden mittags an jeden Insassen männlichen wie weiblichen Geschlechts folgende Mahlzeiten ausgegeben:<sup>2</sup> *Montag*: 150 g Linsen; *Dienstag*: 15 g Erbsen und 55 g Roggenmehl; *Mittwoch*: 150 g Buchweizengrütze; *Donnerstag*: 1000 g Steckrüben; *Freitag*: 250 g Roggenmehl zur Zubereitung eines Mehlbreis. Dazu gab es täglich 250 g grobes Roggenbrot. Am Samstag kamen Buchweizengrütze und am Sonntag Gerstengraupensuppe auf den Tisch. Abends wurden täglich 250 g Roggenbrot und »1 Quartier Dünnebier«, d. h. 0,3 Liter selbst gebrautes Leichtbier vermischt mit 0,6 Liter Wasser, ausgeschenkt. Morgens und mittags gab man sich sonst mit Brunnenwasser zufrieden, wobei ausdrücklich vermerkt war, daß es sich um eine gute und reinliche Qualität handele, was offenbar sonst nicht selbstverständlich war.

Im Bremischen Armeninstitut herrschte 1785 die gleiche eintönige Mahlzeitenfolge:<sup>3</sup> getrocknete gelbe Erbsen, Weißkohl, dicke Bohnen, Mohrrüben mit Buchweizengrütze, gelbe getrocknete Erbsen mit Steckrüben oder Linsen mit viel grobem Roggenschrot am Mittag wie am Abend, wobei auch hier

Tag für Tag die Buchweizengrütze wiederkehrte. Der einzige Lichtblick in diesem Einerlei ist der Sonntag: Dort tauchen in den Quellen mittags einmal Mettwürste mit Kartoffeln und abends Käse auf, der sicherlich von der mageren Sorte war. Die Ernährungssituation im späten 18. Jahrhundert ist im Grunde die gleiche wie in der Mitte des 19. Jahrhunderts: Die Speisefolge ist einseitig und ernährungsphysiologisch ungünstig, wie z. B. die Zusammensetzung einer Mahlzeit aus Roggenbrot und Hülsenfrüchten zeigt. Der einzige Unterschied um 1840 gegenüber 1790 liegt darin, daß nicht die Kartoffel, sondern Brot und Mehl dominieren und statt des faden Ersatzkaffees das mit Bier vermischte Wasser gereicht wird.

Wie sehen nun, um eine andere Vergleichsebene zu gewinnen, ähnliche Mahlzeiten um 1900 aus? Im Wochenspeiseplan des Hamburger Werk- und Armenhauses finden sich für das Mittagessen folgende Angaben:<sup>4</sup>

<i>Montag:</i>	160 g Linsen, 600 g Kartoffeln, 150 g Rindfleisch, 10 g Schweineschmalz.
<i>Dienstag:</i>	750 g Weißkohl, 600 g Kartoffeln, 150 g Hammelfleisch, 10 g Schweineschmalz, 15 g Mehl.
<i>Mittwoch:</i>	80 g Graupen, 600 g Kartoffeln, 50 g Schweineschmalz.
<i>Donnerstag:</i>	Backobst (75 g getrocknete Pflaumen, 125 g getrocknete Äpfel), 500 g Kartoffeln, 120 g Mehl, 25 g Sirup, 150 g Schweineschmalz.
<i>Freitag:</i>	200 g grüner Hering, 750 g Kartoffeln, 10 g Mehl, 20 g Speck.

Der Samstag wird noch von der Tradition des Linseneintopfs beherrscht, doch gibt es dafür am Sonntag zum Rindfleisch Reis und Kartoffeln. Beim Abendbrot tauchen neben dem Brot Bückling, Margarine, Wurst, Käse, Quark, Zucker, Schmalz und Eier neben Milch, Tee sowie Bier-, Mehl- und Kartoffelsuppen auf.

Daß die hier erkennbare Verbesserung der täglichen Mahl-

zeiten für die untersten Bevölkerungsschichten zwischen der Mitte und dem Ende des 19. Jahrhunderts tatsächlich stattgefunden haben muß, belegt noch eine Fülle anderer historischer Zeugnisse. Neben dem steigenden Prokopfkonsum bei den mehr hochwertigen Lebensmitteln lassen vor allem die überlieferten Haushaltsrechnungen dies erkennen. So beschreibt eine Frankfurter Arbeiterfamilie ihr tägliches Essen 1890 wie folgt: »Der Mann kauft auf dem Weg zur Arbeit für 10–20 Pfg. Wurst (etwa 80 g), was er 18omal im Jahr tut. Diese bildet zusammen mit dem von zuhause mitgebrachten Brot und Kaffee die Mittagsmahlzeit. Um 19.30 Uhr ißt er mit der Familie abwechselnd eine Gemüse- oder Hülsenfrucht-suppe bzw. Kartoffeln, wobei 2–4 Pfd. Fleisch die Woche dazu verzehrt werden. Die Überreste bilden für Frau und Kinder das Mittagessen am nächsten Tag.«<sup>5</sup>

Um 1892 hat die fünfköpfige Familie eines Modellschreiners in einer Mannheimer Maschinenfabrik fünfmal in der Woche  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{1}{4}$  Pfd. Fleisch; zum zweiten Frühstück wie zum Abendbrot gibt es Wurst, und einmal am Tag trinken Vater und erwachsener Sohn Bier.<sup>6</sup>

Die dreiköpfige Familie eines Arbeiters in einer Leipziger Knochenstampfe, dessen Frau durch Knochensortieren und Botengänge etwas dazuverdient (Wochenverdienst zusammen 20 Mark), verzehrt mittags ebenfalls Wurst und Käse, zum Vesper Butterbrot, manchmal mit etwas saurer Gurke oder einem halben Hering. Am Abend gibt es Pellkartoffeln (pro Woche einen  $\frac{1}{4}$  Zentner), dazu Hering, Quark, Graupen, Reis, Rindfleisch, Zwiebeln und fette Wurst (3 Scheiben à 10 Pfg.). Der Mann trinkt, wie er sagt, »zur Erhaltung seiner Arbeitskraft« jeden Tag einen halben Liter Schnaps zu 6 Pfg. oder Braumbier; das Abendbrot besteht aus Brot und Zichorienkaffee.

Schaut man in die gut dokumentierten Speisepläne für die »Menage« der Gußstahlfabrik Friedr. Krupp in Essen, dann finden wir in den ersten fünf Tagen einer Woche im Jahre 1902: *Montag:* Erbsen mit Mettwurst; *Dienstag:* Bohnen mit

Rindfleisch; *Mittwoch*: Linsen mit Speck; *Donnerstag*: Kartoffelsuppe mit Rindfleisch; *Freitag*: Bohnen mit Mettwurst. Am Abend wechseln Reis-, Kartoffel- und Graupensuppen, wozu regelmäßig Leber- und Blutwurst sowie Kartoffeln und Hering auftauchen.<sup>7</sup>

Als letzten zeitlichen Querschnitt wollen wir die tägliche Kost im Heinrich-Eisenbarth-Heim, einer Bewahranstalt für männliche Gefährdete (vornehmlich Alkoholsüchtige) der Arbeits- und Sozialbehörde in Hamburg 1967 betrachten. Hier tritt uns folgender Wochenspeiseplan entgegen:<sup>8</sup>

<i>Montag</i> :	2 Eier, 20 g Speck, 20 g Mehl, 40 g Senf, 10 g Schmalz, 20 g Zucker, 200 g Vollmilch, 850 g Kartoffeln, 300 g Äpfel.
<i>Dienstag</i> :	50 g Schweinefleisch, 60 g Rindfleisch, 20 g Jagdwurst, 10 g Speck, 100 g Karotten (Dose), 50 g Porree, 100 g Bohnen (Dose), 800 g Kartoffeln.
<i>Mittwoch</i> :	30 g kochfertige Brühsuppe, 25 g Speck, 200 g Kartoffeln, 150 g Sülzwurst.
<i>Donnerstag</i> :	70 g Schweinefleisch, 80 g Rindfleisch, 20 g Weißbrot, 1 Ei, 20 g Mehl, 100 g Vollmilch, 20 g Kapern, 800 g Kartoffeln, 100 g Apfelmus.
<i>Freitag</i> :	30 g Brühsuppe, 100 g frische Karotten, 200 g Seelachsfilet, 30 g Mehl, 30 g Kokosfett, 800 g Kartoffeln, 60 g Schweineschinken, 30 g Speck, 50 g Essig, 30 g Speiseöl, 1 Ei.

Am Abend tauchen Roggen- und Weißbrot, Blut-, Leber- und Mettwurst, Margarine, Schmalz, Zucker, Haferflocken, Vollmilch, Schnittkäse (Gouda), Kakao sowie Pfefferminz- und Hagebuttentee auf.

Auch dieser zuletzt genannte Speisezettel erscheint vom Standpunkt des Jahres 1993 nicht gerade üppig und ist aus Sparsamkeitsgründen offensichtlich auf der untersten Grenze des damaligen Verpflegungsstandards angesiedelt. Dennoch

ist das eigentliche Problem hier schon die Überernährung, zumal sich die Insassen wahrscheinlich körperlich wenig verausgabten.

Betrachtet man zusammengefaßt die in den Mahlzeiten um 1840 enthaltenen Nährstoffe, die sich anhand heutiger Ernährungstabellen ungefähr errechnen lassen, dann gibt es keinen Zweifel, daß der Anteil an tierischem Eiweiß und damit an lebenswichtigen Aminosäuren wie auch an sichtbarem und unsichtbarem Fett im Gegensatz zur Zufuhr an pflanzlichem Protein und Kohlenhydraten weit unter den heutigen Sollwerten blieb. Auch die notwendige Energie wurde mit 2220 kcal pro Tag im Armenhaus »Auf dem Klint« wahrscheinlich im ganzen Jahr 1841 nicht erreicht.<sup>9</sup> Ganz entscheidend war aber auch, daß die Verabreichung der Mineralstoffe (Spurenelemente) Calcium und Phosphor sowie der Vitamine A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> und Niacin besonders große Mängel aufwies. Nur der Gehalt an Eisen und Vitamin C lag wegen des hohen Kartoffelverbrauchs über den heutigen Richtsätzen. Das Fazit dieser ernährungsphysiologischen Durchleuchtung von Mahlzeiten des Braunschweiger Armenhauses »Auf dem Klint« läßt sich leicht ziehen: Die Mahlzeiten waren um 1840 wie auch 1790 vom heutigen Standpunkt aus höchst defizitär. Wenngleich die Faktoren Lebensalter, Körpergewicht, Geschlecht und körperliche Arbeitsbelastung nicht bekannt sind, fällt die schlechte Ernährungslage sofort ins Auge. Nach dem Eintritt ins Industriezeitalter verbesserte sich die Versorgung innerhalb von ein bis zwei Generationen ganz erheblich. Der jahrhundertealte Teufelskreis von Armut und Unterernährung war um 1900 schon aufgesprengt, wenn auch sicherlich noch nicht ganz überwunden.<sup>10</sup>

Bei Betrachtung des Wochenspeiseplans des Braunschweiger Armenhauses 1841, der zumindest für Norddeutschland zu dieser Zeit einigermaßen typisch gewesen zu sein scheint, taucht auch die Frage auf, warum die Kost damals so einseitig auf die Kartoffel ausgerichtet war. Relativ gut bekannt ist die Entdeckung der Kartoffel auf den Andenhochländern Süd-

amerikas durch die Konquistadoren, die sie im frühen 16. Jahrhundert in das heimatliche Spanien brachten, von wo sie als botanische Novität erstaunlich schnell in verschiedene Länder Europas gelangte. Sieht man alle verstreuten Notizen über das Auftauchen zusammen, dann war sie am Ende des 17. Jahrhunderts in den »Medizinischen Gärten« von einigen Universitäten sowie in den »Lustgärten« von Fürsten, aber auch in den Küchengärten von Klöstern und wenigen städtischen Patrizierhaushalten als Heil- und Zierpflanze bereits wohlbekannt. Botaniker, Mediziner und Landesherrn reichten sie als kostbares Geschenk weiter, da man ihr wie anderen überseeischen Pflanzen damals magische Kräfte zuschrieb. Von der »indianischen Zuckerrübe« erhoffte sich beispielsweise der Gelehrte Jacob Theodor Tabernaemontanus 1625 in seinem »New vollkommentlich Kreuterbuch« eine »Stärkung der ehelichen Werke«. <sup>11</sup>

Die neue Knolle war aber sofort auch als essbar angesehen worden. Schon im späten 16. Jahrhundert wurden daher verschiedene Zubereitungsarten erörtert. Dennoch blieb es aber zunächst beim geringfügigen gartenmäßigen Anbau in Deutschland. <sup>12</sup> Soweit sich bisher erkennen läßt, fanden die »batatas« zuerst in einem Hospital in Sevilla 1577, im regenreichen Baskenland und in den spanisch-habsburgischen Niederlanden, dann aber auch in Südirland bei Cork, wohin sie von englischen Sklavenhändlern gebracht worden waren, erstmals Eingang in die Nahrung der Europäer. Wahrscheinlich lernten brandenburgische Truppen, die für den Niederländer Wilhelm III. in der »Glorious Revolution« 1688 in Irland fochten, die Kartoffel erstmals kennen und pflanzten sie nach ihrer Heimkehr in ihrer Heimat an, von wo sie auch ins benachbarte Kursachsen gelangte. Das »Indianische Brot« fand besonders in dem landwirtschaftlich benachteiligten Erz- und Fichtelgebirge eine rasche Aufnahme unter den ärmeren Volksschichten. Einen etwas größeren regelmäßigen Anbau und Verzehr gab es dann im sächsischen Vogtland, auch in der kriegsverwüsteten Kurpfalz am Rhein, im Odenwald und

Hunsrück, nachdem sie schon vorher im benachbarten Elsaß und Lothringen sowie den südlichen Niederlanden Fuß gefaßt hatte. Auffälligerweise handelte es sich überall um von der Natur benachteiligte Gebirgsgegenden, wo eine relativ arme kleinbäuerliche Bevölkerung lebte, die sich durch ein Heimgewerbe nebenbei noch einen Verdienst schaffen mußte. Kein Wunder, wenn die Kartoffel meistens als Not- und Armenspeise oder sogar als Viehfutter angesehen wurde. Einen schnelleren Eingang fand sie regelmäßig immer dann, wenn wieder einmal eine Hungersnot ausgebrochen war und das Getreide nicht ausreichte.

Aber bei der Ausbreitung waren offenbar viele Hemmnisse zu überwinden. Als der bekannte sächsische »Experimentalökonom« Johann Georg Leopold auf einem gräflichen Rittergut in Niederschlesien 1730 die »Erdäpfel« einführen wollte, weigerte sich nach seinem Bericht das ganze Gesinde, die Knollen zu essen und wollte sie nicht einmal dem Vieh vorschütten. <sup>13</sup> Friedrich der Große bemühte sich nach einer Hungersnot 1743/44, die Vorurteile seiner Bauern gegenüber den Kartoffeln abzubauen, und wies die Land- und Steuerräte auf dem Lande an, Instruktionen über die Anpflanzung von Saatkartoffeln auszuarbeiten. Der Historienmaler A. Warthmüller (1859–1895) hat später im Zuge der allgemeinen Preußenverherrlichung nach Beginn des Bismarckreiches ein Bild geschaffen, das den preußischen König beim Inspizieren des Kartoffelanbaus bei Kolonisten im Oderbruch zeigt. Aber das aus vielen Schullesebüchern bekannte Bild, das früher im Berliner Zeughaus hing und dann im 2. Weltkrieg verloren ging, führt historisch in die Irre: Denn dem staatlich propagierten Kartoffelanbau war anfangs wenig Erfolg beschieden. In der Kurmark Brandenburg wurden nämlich 1765 nach dem Ende des Siebenjährigen Krieges erst 1857 Wispel (81,99 t) Kartoffeln angebaut, 1805 betrug die Aussaatmenge auch nur 25 921 Wispel (12 270 t). <sup>14</sup>

Nach den Lebenserinnerungen des Kolberger Bürgermeisters Joachim Nettelbeck, der durch seinen Kampf gegen Na-

poleons Truppen bekannt wurde, nahmen 1744 seine pommerschen Bauern die ausgeteilten Kartoffeln verwundert in die Hand, rochen, schmeckten und leckten daran. Dann warfen sie sie den Hunden vor, die sie gleichfalls verschmähten. Damit stand ihr Urteil fest: »Die Dinger«, so hieß es, »riechen nicht und schmecken nicht, und nicht einmal die Hunde mögen sie fressen. Was wäre uns damit geholfen?«<sup>15</sup>

Die österreichische Kaiserin Maria Theresia war noch zögerlicher als ihr großer preußischer Gegenspieler und ließ den Kartoffelanbau nach der entsetzlichen Hungersnot 1771/72 nur in landwirtschaftlich ärmeren Regionen wie Tirol, Krain und Siebenbürgen, besonders aber im Inn- und Zillertal sowie dem Mühl- und Waldviertel, nicht aber in den reichen Kornkammern Ober- und Niederösterreichs fördern. So gab es hier wie auch in anderen Teilen des Alten Reiches noch ganz kartoffellose Landstriche und viele generelle Vorbehalte gegen die neue Kartoffelkost. In den medizinischen Traktaten, Kochbüchern und der Hausväterliteratur sowie in den Bauernkalendern hieß es immer wieder, die Kartoffeln seien zwar eßbar, doch könnte man sich, wenn man davon zuviel esse, eine Krankheit holen.<sup>16</sup> Offenbar bildeten die »Tartüffeln« oder »Erdbirnen«, wie der Volksmund sie auch unterschiedlich nannte, lange nur eine gelegentliche Beikost im Wechsel mit Kraut und Rüben; sie wurden vor allem in den Wintermonaten gegessen, wenn die Lebensmittel knapp wurden. Der Anbau geschah viele Jahrzehnte nur in kleinsten Mengen in Hausgärten.

Der endgültige Durchbruch der Kartoffel zur allgemein anerkannten Volksspeise erfolgte in Deutschland in der Periode der großen Hunger- und Agrarkrisen im ersten Viertel des 19. Jahrhunderts während und kurz nach den napoleonischen Kriegen. Sich häufende Mißernten infolge zu nasser Sommermonate oder zu langer Dürrezeiten führten zunächst zu scharf anziehenden Getreidepreisen. Zwischen 1817 und 1820 folgte dann eine ebenso verheerende Überproduktion mit einem scharfen Preissturz auf den Getreidemärkten. Der schon im späten 18. Jahrhundert begonnene Übergang zur

Kartoffelnahrung erhielt durch diese krisenhaften Ereignisse einen kräftigen Schub. Dieses läßt sich am besten aus den zahlreichen praktischen Anweisungen zum Anbau, zur Lagerung, zur handelstechnischen Verwertung und Zubereitung der Kartoffel im Haushalt ablesen.<sup>17</sup> Erstmals wurde nun erkannt, in welcher vielfältigen Weise sich die Knollenfrucht im täglichen Leben verwenden ließ. So sahen vor allem ostelbische Rittergutsbesitzer, daß sich aus der unscheinbaren Frucht noch billiger als aus dem Getreide gewöhnlicher Branntwein destillieren ließ. Die bei der Spirituserzeugung anfallende »Schlämpe« eignete sich vorzüglich für die Mast der Schweine, deren erhöhter Düngeranfall dem Ackerertrag wieder zugute kam. Kartoffelmahlzeiten, Kartoffelfusel und fettes Schweinefleisch haben fortan ein erfolgreiches Trio gebildet und gemeinsam die Kost umgestaltet. Die preußischen Tabellen lassen seit den 1830er Jahren einen deutlichen Anstieg des Prokopfkonzums gerade hier erkennen.<sup>18</sup> Unter anderem beschäftigte man sich nun auch mit der Herstellung von Kartoffelklößen, Kartoffelpuffern, Kartoffelpudding, Kartoffelbier, Kartoffelwein sowie Kartoffeleisig. Kartoffeln dienten ferner der Grieß- und Brotherstellung sowie einschließlich der Produktion von Stärke, Weber-Schlichte, Leim und Seife. Selbst Kartoffelkraut und Kartoffelschalen suchte man noch zu nutzen, z. B. für die Papierherstellung.<sup>19</sup>

Wenngleich das gehobene städtische Bürgertum, wie etwa auch der Geheimrat Goethe, den »Erdäpfeln« weiterhin mißtrauisch-ablehnend gegenüberstand, machten Anbau wie Verzehr nun rasche Fortschritte. 1832 stellte der bekannte hannoversche Statistiker Gustav von Gülich angesichts der Massenarmut auf dem Lande fest: »Fast überall konnten hier und in anderen Theilen Deutschlands die Menschen ihre Existenz nur dadurch fristen, daß sie mehr und mehr zu den wohlfeilsten Nahrungsmitteln, den Kartoffeln, deren Anbau durch die erhöhten Getreidepreise gefördert ward, ihre Zuflucht nahmen. Zwar hatte auch früher diese Frucht die Hauptnahrung der niedern Klassen ausgemacht, doch nirgends in dem



Maße als jetzt; mancher Orts wurde von denselben kaum noch Brot, sondern statt des Letzteren meist Kartoffeln gegessen, häufig nicht selten dreimal am Tag.«<sup>20</sup>

Der Königsberger Gelehrte Friedrich Wilhelm Schubert schloß sich dieser Einschätzung an und meinte 1847, daß in Ost- und Westpreußen mindestens ein Drittel der Landbevölkerung auf das Brot zugunsten der Kartoffel verzichtet habe.<sup>21</sup> Auch in Carl Friedrich Wilhelm Dietericis »Handbuch des preußischen Staates« (1861) wird für die preußischen Provinzen Sachsen, Brandenburg, Rheinland und Westfalen eine »unglaubliche Verbreitung der Kartoffel« angenommen. Sie sei dort zu einem Hauptnahrungsmittel geworden und ernähre vor allem die Familien der armen Lohnarbeiter. Der Speisezettel des Braunschweiger Armenhauses 1841 ist daher keine Ausnahme, sondern ganz im Gegenteil ein getreues Spiegelbild der allgemeinen Kost der sozialen Unterschichten um die Mitte des 19. Jahrhunderts.

Allerdings blieb der Kartoffelverzehr nach Sozialschichten stark differenziert: Je geringer das Haushaltseinkommen und je größer die Kinderzahl, desto höher war regelmäßig der Kartoffelverbrauch. Mengenmäßig gab es freilich eine Obergrenze: Wie der Berliner Physiologe Max Rubner 1900 durch Laborexperimente herausfand, kann ein erwachsener Mensch im Höchstfall 1300 g Kartoffeln täglich zu sich nehmen, so daß der Verzehr von 1 kg Kartoffeln etwa die gewöhnliche Mahlzeitaufnahme darstellte, läßt man den üblichen Abfall außer Betracht.

Die seit dem frühen 19. Jahrhundert so stark anschwellenden Kartoffelmahlzeiten hatten Licht- wie Schattenseiten: Positiv erscheint zunächst, daß die jahrhundertealte alleinige Abhängigkeit vom Getreide und damit von den früher schätzungsweise um 700–800 Prozent schwankenden Getreidepreisen aufgehoben wurde. Die Volksnahrung bekam dadurch gleichsam ein zweites Standbein. Bei den häufigen Getreidemisernten konnte man fortan auf die Kartoffel ausweichen und umgekehrt. Der alte Suppen-, Mus- und Breistan-

dard, der den Alltag der Unterschichten bis dahin beherrscht hatte, wurde endgültig überwunden und der Nahrungsspielraum ausgeweitet. Die Kartoffel konnte auch sofort nach der Ernte zu vielfältigen Mahlzeiten verwendet werden, während das Getreide erst gedroschen und dann vermahlen werden mußte, ehe es als Mehlbrei, Mehlknödel, Fladen, Zwieback oder Brot genießbar wurde. Der rasche Bevölkerungsanstieg in Deutschland seit der Mitte des 19. Jahrhunderts ist, wie neuere agrargeschichtliche Untersuchungen übereinstimmend immer wieder betonen, durch die Einführung der Kartoffel erheblich befördert worden.

Auch der Nährwert der Kartoffel, die neben wertvollem Pflanzeneiweiß einen hohen Calcium- und Vitamin-C-Gehalt aufweist, der selbst bei hohen Temperaturen und bei Zusetzung von Fetten erhalten bleibt, kann als Pluspunkt vermerkt werden. Der hohe Kartoffelverzehr war daher nicht so schlecht, wie er von Zeitgenossen oftmals besorgt dargestellt wurde, zumal die wertvolle Schale vielfach mitgegessen wurde. Hätte gleichzeitig noch ein hoher Milchverbrauch stattgefunden, wäre der hohe Kartoffelverzehr ernährungsphysiologisch freilich noch günstiger gewesen.

Zu den Nachteilen gehörte sicherlich die große Einseitigkeit des Kartoffelverzehrs. Diese Monotonie führte dazu, daß man bei der ersten großen Kartoffelmisernte 1846/47, die durch eine Kartoffelkrankheit verursacht wurde, wiederum in eine neue Hungersnot geriet. Durch Züchtung neuer Kartoffelsorten konnten solche Erntekatastrophen aber bald danach endgültig verhindert werden. Zu beklagen war aber auch, daß eine Reihe älterer Nahrungspflanzen durch den überhandnehmenden Kartoffelanbau nahezu verdrängt wurden, wie z. B. Hirse, Buchweizen, Hafer, Rapunzel und Rüben. Insgesamt wurden Brei, Mus und dicke Eintopfsuppen nun im täglichen Speisezettel seltener, während zur gleichen Zeit Kaffee und Butterbrot erstmals in die Zwischenmahlzeiten eindringen. Der Rückzug der seit der germanischen Zeit bekannten Hirse kann wie folgt erklärt werden: Diese läßt sich nur zu Brei verarbei-

ten, der sich zudem schlecht aufbewahren läßt. Demgegenüber konnte die Kartoffel wie das Gemüse zu Breien, Suppen und Salaten, ferner zu Klößen und Reibekuchen verarbeitet oder auch als Hauptspeise in Form von Pell-, Salz- oder Bratkartoffeln verwendet werden. Auch die zunehmende räumliche Trennung von Herrschaft und Gesinde, die steigende Benutzung von Tellern und Bestecken anstelle des Essens mit der Hand aus einem Topf sowie der größere Fleischverbrauch waren den alten Breispeisen abträglich. Die Kartoffel, deren Beliebtheit in der deutschen Kost noch bis 1900 ständig anstieg, muß ebenso wie der steigende Verbrauch von Rübenzucker, Weißbrot, Kaffee, Schweinefleisch und Branntwein als Charakteristikum der im 19. Jahrhundert beginnenden und bis heute fortdauernden »Ernährungsrevolution« angesehen werden, die die vorindustriellen Mahlzeitgewohnheiten dem modernen industriellen Dasein angepaßt hat.