

Die Vergesellschaftung der Nahrung

Industrialisierung und Nahrungsrevolution / Ökonomisierung als Einflußgröße bei der Entwicklung der Eßgewohnheiten / Zerfall der häuslichen Tischgemeinschaften / Bedeutung von Nahrungsgewohnheiten

Teuteberg, Hans Jürgen

First published in:

Der massenverpflegte Mensch, Bd. 4, S. 10 - 19, Obernburg/Main 1976

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-56459499252

Die Vergesellschaftung der Nahrung

Industrialisierung und Nahrungsrevolution / Ökonomisierung als Einflußgröße bei der Entwicklung der Eßgewohnheiten / Zerfall der häuslichen Tischgemeinschaften / Bedeutung von Nahrungsgewohnheiten

Prof. Dr. H. J. Teuteberg

Institut für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Münster

Ich bedanke mich bei den Veranstaltern für die Einladung. Gibt sie mir doch die Möglichkeit, ein paar Dinge, die wir uns in der Wissenschaft in den letzten Jahren erarbeitet haben, hier einmal unmittelbar in der Praxis vorzutragen. Herr Schreiber hat völlig recht, wenn er sagt, daß die Ernährungsgeschichte, mit der ich mich vornehmlich beschäftigt habe, noch ein Niemandsland ist. Die Ergebnisse sind außerordentlich bescheiden. Lassen Sie mich versuchen, Ihnen ganz knapp und ein wenig nicht zu wissenschaftlich zu zeigen, was diese Forschungen in den letzten Jahren ergeben haben.

Meine Damen und Herren, seit etwa 100 Jahren beobachten wir in Deutschland tiefgreifende, sich gegenseitig beeinflussende Strukturwandlungen unserer Technik und Gesellschaft, welche wir in der Wissenschaft mit dem Begriff »Industrielle Revolution« oder »Industrialisierung« bedacht haben. Er will besagen, daß der industrielle Betrieb seitdem das Dasein der meisten Menschen zu prägen begonnen hat und sie indirekt und direkt von ihm abhängig geworden sind. Die mit den meisten Betrieben einhergehende Zentralisierung, Mechanisierung, Rationalisierung und Bürokratisierung der Güterproduktion mußte natürlich ebenso tiefeinschneidende Einwirkungen auf die Güterkonsumtion und damit auch auf unsere Ernährungsweise ausüben. Weshalb wir heute als Pendant zur »Industriellen Revolution« auch von einer »Nahrungsrevolution« in den letzten 100 Jahren sprechen.

Unsere Nahrungsgewohnheiten haben sich, nachdem sie jahrhundertlang fast gleich geblieben waren, doch innerhalb weniger Generationen gleichsam von Grund auf verändert. Frage: Wodurch unterscheidet sich unsere heutige moderne Ernährungsweise im industriellen Zeitalter von der sogenannten vorindustriellen Epoche. Ich versuche das, gedanklich wesentlich verkürzt, in wenigen Strichen zu skizzieren.

Soweit wir erkennen können, war die tägliche Ernährung der breiten Bevölkerung in allen früheren Jahrhunderten in Mitteleuropa außerordentlich dürftig. Ähnlich wie in den Entwicklungsländern gab es immer wieder mehr oder weniger schwere Hunger- und Versorgungskrisen. Alle kulturgeschichtlichen Beschreibungen und Abbildungen großer Gastmähler dürfen uns nicht darüber hinwegtäuschen, daß hier im Grunde genommen Ausnahmesituationen geschildert werden und die Masse der einfachen Menschen, das will ich übertreibend sagen, in einem Zustand chronischer Unterernährung lebte.

Der Ausbruch aus dem Teufelskreis von niedrigem Realeinkommen und unzureichender Kalorienzufuhr (besonders von tierischem Eiweiß) und geringer Arbeitsproduktivität wurde in der Mitte des vorigen Jahrhunderts durch drei Faktoren erreicht.

Erstens durch die sogenannte »Agrarrevolution«, das heißt, durch eine in der Geschichte der Landwirtschaft einmalige Ertragssteigerung infolge Übergang zur Fruchtwechselwirtschaft, künstlicher Düngung, Mechanisierung und neuer Bodenverteilung.

Zweitens durch eine »Transportrevolution«, das heißt, Dampfschiff, Eisenbahn konnten die entstehenden Nahrungslücken erstmals relativ schnell aus entfernten Agrarüberschußgebieten decken.

Und drittens die »Konservierungsrevolution«, das heißt, die Grundnahrungsmittel wurden durch eine Reihe von technisch-wissenschaftlichen Erfindungen so lagerfähig, daß man immer weniger vom Erntezyklus abhängig wurde.

Seitdem ist Deutschland von den Mißernten unabhängig geworden. Innerhalb einer Generation verblaßte die alte Furcht, daß die Nahrung einmal ganz ausgehen könnte. Die jahrtausendealte Furcht der Vaterunser-Bitte »Oh gib uns unser tägliches Brot heute« ist, lassen Sie mich das überspitzt sagen, zu einem rasch lösbaren Pannenproblem der hochindustrialisierten Gesellschaft herabgesunken. Mit Recht wird diese Bitte heute anders interpretiert.

Wie die Jahres-Pro-Kopf-Statistik und die Haushaltsstichproben zeigen, waren die Menschen um 1900 bereits wesentlich besser in der Nahrung gestellt als etwa ihre Großväter um 1800. Wir haben berechnet, daß sich in Deutschland an der Höhe der Kalorienzufuhr von 1913 bis heute kaum entscheidend etwas verändert hat.

Die tägliche Nahrung vor der Industrialisierung war nicht nur quantitativ, sie war auch qualitativ meistens unzureichend. Wie sehr sich die Ernährungsverhältnisse durch die Industrialisierung veränderten, geht aus den Speiseordnungen deutscher Armenhäuser aus dem 18. Jahrhundert hervor, die man mit den Arbeiterhaushaltsrechnungen im späten 19. Jahrhundert vergleichen kann. Aus ihnen läßt sich nämlich ablesen, daß die sozialen Unterschichten beispielsweise um 1780 zur Zeit Friedrichs des Großen hauptsächlich noch von Getreidebreien und Hülsenfrüchten lebten, um 1840, dem Höhepunkt der Versorgungskrise in Deutschland, hauptsächlich von Kartoffeln. Demgegenüber hat die Nahrung deutscher Arbeiterfamilien um 1900 schon einen unerhört hohen Standard erreicht.

Natürlich ist die Nahrung um 1900, also die unserer Eltern und Großeltern, verglichen mit heute, relativ eintönig gewesen. Es gab noch leichte Mängel an tierischem Eiweiß und Fett, es gab vor allem zu wenig Vitamine und keine ausreichenden Spurenelemente. Aber eines ist sicher, wenn man es genau umrechnet, hatte Deutschland die Stufe der Unterernährung, wie sie etwa heute in Indien und in manchen Entwicklungsländern noch herrscht, um 1900 endgültig überwunden. Die meisten Nahrungsmittel wurden um 1900 oft als billige Surogate erstanden, zum Beispiel statt Zucker Sirup oder Zichorienkaffee, das Schweineschmalz, Margarine, Pferde- und Kaninchenfleisch, Innereien oder den Magerkäse usw. Aber man ist um 1900 selbst in den Zeiten der Teuerung nicht mehr zu der alten Breikost oder Kartoffelkost zurückgekehrt.

Wenn wir das insgesamt überblicken, was ich als »Nahrungsrevolution« bezeichne, dann handelt es sich um einen Übergang von den voluminösen, ballastreichen, schwer verdaulichen, nicht geschmacksanreizenden Lebensmitteln wie Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Roggenbrot zu den leichter bekömmlichen, schmackhafteren Produkten, als da sind Fleisch, Zucker, Weißbrot und Frischobst. Gleichzeitig handelt es sich um die Umwandlung derber, charaktertragender Landkost in eine geschmacklich feiner differenzierte städtische Kost, die sich durch mehr Gewürze und Genußmittel und durch eine sorgfältigere Zubereitung auszeichnete. Kochen Sie doch einmal alte Rezepte von Mahlzeiten der vorindustriellen Epoche nach, dann werden Sie merken, wie ernährungsphysiologisch ungünstig die Nahrung unserer Vorfahren gewesen ist. Bis zum Beginn

des Bismarck-Reiches 1870/71 gab es in Deutschland im übrigen kaum Unterschiede zwischen städtischer und ländlicher Kost, dafür aber sehr starke Unterschiede zwischen den Landsmannschaften und ständisch-soziale Unterschiede.

Durch die Industrialisierung ist die tägliche Nahrung bei uns in mehrfacher Weise umfunktionalisiert worden. Eine wesentliche Folge der Industrialisierung ist zunächst die Trennung zwischen Arbeits- und Wohnraum gewesen sowie die einsetzende Verstädterung. Der Mensch wurde von seiner naturalen Eigenversorgung abgeschnitten und mußte fortan seinen ganzen Nahrungsbedarf durch das Medium Geld empfangen, was in der alten Agrargesellschaft eine Ausnahme gewesen war. Die Einführung des Zwischengliedes Geld kann in seiner psychologischen Wirkung auf die tägliche Daseinsgestaltung, vor allem der Frau, kaum überschätzt werden. Die Abhängigkeit nämlich von anonymen, sich immer mehr verschachtelnden Lebensmittelmärkten, hat eine starke Verhaltensunsicherheit erzeugt, die man früher nicht kannte. Sie wirkt übrigens bis heute in unserem Konsumentenbewußtsein fort.

Die neue Abhängigkeit vom Geld und Markt beim Lebensmittelbezug darf man allerdings nicht nur negativ sehen, sie hat auch positive Seiten. Denn der Verbraucher hat nämlich durch die Einbeziehung in den Geldkreislauf und in die Märkte eine ganz neue Nahrungskonsumfreiheit erhalten. Er hat den täglichen Speisezettel nämlich ungemein ausweiten können. Wir müssen das heute deuten als eine Emanzipation aus lokal gebundener Kost hin zu ganz neuen Formen der Lebensmittelauswahl, wobei die Unterschiede im Konsum von Nahrungsmitteln durch die Massenproduktion natürlich erheblich verändert worden sind. Dies hat eine entsprechende Werbung stimuliert, was dann wiederum als Kommerzialisierung auf die Landwirtschaft zurückgeschlagen hat. Zur neuen Funktionalisierung gehört es auch, daß die Menschen durch die Industrialisierung vom Lebensmittelhändler abhängig geworden sind, der vorher nur ein »Colonialwarenhändler« oder ein »Höker« war. Der Fleischer und der Bäcker gehörten zwar zu den alten städtischen Handwerken, aber erst seit etwa 100 Jahren ist der Lebensmittelkaufmann zur Zentralfigur des modernen Wirtschaftslebens geworden. Die Gründung von Konsumvereinen, Volkskaffeehallen, Fabrikmessagen, Privatmittagstischen usw. können rückwirkend als Versuche interpretiert werden, diese neue Abhängigkeit von den Märkten und dem Geld herabzumindern.

Dieser Prozeß der Merkantilisierung der Nahrungsmittel ist natürlich mit der Verstädterungswelle bei uns im 19. Jahrhundert identisch, wir dürfen ihn aber auch vorher nicht überschätzen: Nach einer sehr verlässlichen preußischen Statistik wissen wir, daß um 1860 noch $\frac{2}{3}$ aller Brote zu Hause in Deutschland gebacken wurden.

Das industrielle Zeitalter brachte in der Mitte des vorigen Jahrhunderts weitere Änderungen in der Ernährungsweise. So sind wohl die täglichen Mahlzeiten durch die fixierten Arbeitszeiten, die den Arbeits- und den Lebensraum erstmals konsequent in Arbeit und Freizeit aufspalteten, sowie durch die Anpassung des Menschen an die moderne Technik im Kern verändert worden. Essen und Trinken diente nicht mehr wie früher nur dem Hunger- und Durstgefühl, sondern zum Beispiel auch zur Unterbrechung eines langen Arbeitstages und des monotonen Arbeitsvollzugs. Die Essenspause, das wissen Sie, war im Betrieb lange Zeit ein hart umkämpftes Privileg. Die neuen Maschinen gestatteten gleichsam nicht mehr den Luxus einer langen Essenspause, man mußte das Essen oft am Arbeitsplatz einnehmen. Am Anfang der Industrialisierung haben ein Würstzipfel mit einem Stück Brot und ein Schluck aus der Branntweinflasche

oft das warme Mittagessen bei den arbeitenden Menschen ersetzen müssen – wenn es nicht die Frau oder das Kind mit dem berühmten »Henkelmann« ans Fabriktor brachte. Die nur sitzende oder nur stehende Arbeitsweise, die Abnahme der körperlichen Arbeit, die wachsenden Ansprüche an die geistige Reaktions- und Konzentrationsfähigkeit, alles das hat zusammen mit dem Verlust der alten Nahrungsmittel-Eigenproduktion, der neuen Marktabhängigkeit zu durchgreifender Strukturveränderung in unserer Nahrungsweise geführt.

Die Veränderung, die uns hier im Rahmen unserer Tagung am meisten interessiert, ist natürlich der fortschreitende Zerfall der häuslichen Tischgemeinschaft. Soweit man in der Geschichte zurückblicken kann, ist die Familie stets die entscheidende soziale Grundeinheit gewesen, in der sich die täglichen Mahlzeiten abspielten und in der die nach Raum und Zeit unterschiedlichen Verkehrsgebote von Generation zu Generation nach meist ungeschriebenen Gesetzen des Brauchtums weitergereicht wurden. Die natürliche Altersfolge, die soziale Abstufung gegenüber dem Gesinde, hielt die *communio epulandi et potandi*, diese Tischgemeinschaft zusammen. Sie bestimmte die Dauer und den Ort der Mahlzeiten, die Zubereitung, die Zusammensetzung und die Darbietung der Speisen, aber auch die Tisch- und die Sitzordnung.

Durch die von mir erwähnte Trennung von Wohn- und Arbeitsraum infolge der sich zentralisierenden Produktion mußte zwangsläufig diese alte Tischgemeinschaft auch in einen Strukturwandel geraten. Immer mehr Dienstleistung, die mit der Nahrungsauswahl und mit der Nahrungszubereitung in Verbindung stehen, werden seitdem von der Familie ausgegliedert und auf andere Institutionen übertragen. Dieser tendenzielle Trend weg von der altersmäßig streng gestuften, personal-patriarchisch gebundenen, nach alten Gebräuchen lebenden häuslichen Tischgemeinschaften hin zur mehr anonymen, sozial nivellierten und auch brauchtmäßig unverbindlichen außerhäuslichen Kollektivverpflegung erscheint uns in der Wissenschaft keineswegs als Zufall, sondern entspricht den allgemeinen Wandlungen der Familienstruktur unter dem Einfluß der Industrialisierung. Sie brauchen sich nur daran zu erinnern, daß auch andere ursprüngliche Familienfunktionen, vor allem Teile der Erziehung und der Fürsorge, teilweise auf andere Einrichtungen der Gesellschaft übertragen worden sind. Unsere heutigen Kindergärten und Altersheime, die Krankenhäuser, sie alle führen Tätigkeiten aus, die früher ursprünglich einmal zu den Kernfunktionen der Familie gehörten. Nun brauchen wir diesen Trend keineswegs als einen Verfall der Familie zu beklagen, da es offensichtlich nach den Erkenntnissen der Physiologie zu den Merkmalen einer hochdifferenzierten Kultur gehört, daß sie sich immer mehr in ihren sozialen Subsystemen ausdifferenziert, auffächert.

Die gerade von mir im Auftrag der Bundesregierung durchgeführte empirische Untersuchung bei 400 Vier-Personen-Haushalten im Jahre 1975 zeigt, daß sich nur noch $\frac{1}{3}$ aller befragten Familien wochentags beim Abendbrot am gemeinsamen Tisch sieht. Das ist eines der wesentlichsten Ergebnisse dieser Untersuchung. Addiert man dazu die Prozentzahlen, die wochentags keine oder überhaupt nur eine Mahlzeit zusammen genießen, dann sind es sogar nur fast die Hälfte aller Befragten. Nur jede 15. Familie nahm in dieser Untersuchung regelmäßig in der Woche alle drei Mahlzeiten noch wie früher ein.

Was bedeutet das, meine Damen und Herren? Die alte häusliche Tischgemeinschaft ist, wie es scheint, heute in der Bundesrepublik in Wahrheit zerbrochen, sie ist nur noch eine partielle Realität. Anders sieht es freilich am Wochenende aus: Fallen die Zwänge der

Arbeits- und Schulzeit weg, dann kehren fast alle Familien fast automatisch wieder zur alten Tischgemeinschaft zurück. Aber selbst dann bleiben am Wochenende fast immer noch 20%, die auch am Wochenende getrennt speisen, wovon wiederum 8% die Arbeitszeit als Grund anführen. Repräsentative Berechnungen in der Bundesrepublik zeigen, daß zur Zeit etwa $\frac{1}{3}$ der Bevölkerung in irgendeiner Weise an der Außer-Haus-Verpflegung regelmäßig teilnimmt und dieser Anteil wird bis 1985 vermutlich nach dem Beispiel anderer hochentwickelter Industriestaaten, z. B. die USA, vermutlich auf 50% der Essensteilnehmer steigen. Es gibt also einen Trend hin zur Vergesellschaftung, zur Kollektivierung unserer täglichen Ernährung hin, der aus den sachlichen Notwendigkeiten des industriellen Daseins geboren ist. Er ist offensichtlich nicht aufzuhalten, er ist Bestandteil eines sehr viel größeren gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Strukturwandels, weshalb alle rückwärts gewandten Klagen und Idyllisierungen eigentlich müßig sind.

An dieser Stelle und vor diesem Zuhörerkreis muß freilich die Frage gestellt werden: Wie sieht es denn eigentlich aus mit den Formen der Außer-Haus-Verpflegung und einer Großküchentechnik? Wie sah es früher aus? Welche Entwicklungstendenzen ergeben sich vermutlich aus einer solchen historischen Perspektive für die Zukunft?

An sich ist für den Nahrungshistoriker das Problem einer außerhäuslichen Großverpflegung nicht neu. Das geht durch alle historischen Epochen. Die Beköstigung von Sklaven und Gefangenen, von Mönchen und Kranken, siehenden Armen, aber auch von Soldaten, Seeleuten, Pilgern, Reisenden, das hat es in allen, fast in allen Jahrhunderten gegeben. Sieht man sich allerdings die historischen Befunde etwas näher an, dann handelt es sich doch in der Regel immer nur um sehr kleine Essensgruppen im Vergleich mit heute. Essensgruppen sage ich, weil die Empfänger in schicksalsmäßiger oder gefühlsmäßiger Bindung standen, so daß hier der Begriff »Gemeinschaftskost«, den wir heute etwas gedankenlos verwenden, in vollem Sinne zutrifft. Denken Sie hier an die »Messe« auf dem Schiff, die Tische in den Wirtshäusern und Hospitälern, im Armen-, Waisenhaus und Zuchtanstalten, das Mahl der Bergleute unter Tage, der Manufakturarbeiter – im Grunde genommen sind diese Mahlzeitformen außer Haus nicht wesentlich verschieden gewesen von der häuslichen patriarchalischen Tischgemeinschaft.

Alles dies können wir mit der modernen Großküchen-Massenverpflegung nicht vergleichen. Anstalten mit mehr als 100 Insassen hat es vor Beginn der Industrialisierung überhaupt noch nicht gegeben. Essensgemeinschaften waren identisch als Wohngemeinschaft, als Berufsgemeinschaft und meistens auch als Lebensgemeinschaft, wie Klöster und ähnliche Dinge. Diese Essensgemeinschaften haben quasi-familiäre Funktionen gehabt, zumal die Menschen meistens relativ lang in solchen Anstalten oder in solcher Kooperation verweilten. Auch die Soldaten haben früher nicht in Kasernen gelegen, sondern in Privatquartieren. Im Kriegsfall gab es eine kleine Kompanieküche, im übrigen hatten sie in einem Krieg selbst für Fourage zu sorgen. Größere Menschenzusammenkünfte bei Feldzügen haben jedesmal große Verpflegungsprobleme aufgeworfen, die ja dann oft zu Raub- und Brandschatzungen ausarteten. Die größte Meuterei der britischen Flotte 1797, die beinahe zur Invasion Englands durch die bereitgestellten Truppen Napoleons führte, wurde vor allem durch die schlechte Verpflegung auf den damaligen Segelschiffen hervorgerufen.

Ich habe gerade ein Buch gelesen über Philipp II, also über die große Armadaschlacht 1588, als Spanien England erobern wollte. Die Armadaschlacht ist natürlich wesentlich

durch die überlegene Kriegstechnik der Engländer gewonnen worden, aber auch wegen der schlechten Ernährung der Spanier auf den großen Schiffen. Es war ein Problem, diese Massen von Truppen auf den Schiffen zu beköstigen, es ist dann ganz einfach Hunger ausgebrochen, die Leute haben nichts mehr zu essen gehabt oder nicht das richtige Essen. Die Erfindung der Fleischkonserven ist gerade zur rechten Zeit gekommen um 1800, sie hat ein ganz neues Element in die militärischen Überlegungen hineingebracht.

Wie eine neue Untersuchung zeigt, beginnt das Zeitalter der außerhäuslichen Großküchenverpflegung erst im 19. Jahrhundert im Rahmen der neuen industriellen Technik und Organisation. Soweit wir erkennen können, ist der erste Vorläufer der heutigen »Gemeinschaftskost« der Amerikaner Benjamin Thompson gewesen, der nach der französischen Revolution erstmals öffentliche Suppenanstalten einführte. Thompson, der in den Dienst des bayerischen Kurfürsten trat und dann als Graf von Rumford wegen seiner Verdienste später geadelt wurde, erfand die sogenannte Rumford-Suppe. Sie war für Arme gedacht, für Bettler und für Gefangene, Soldaten, die sich auf die billigste Art und Weise ernähren sollten. Wir haben sie mal nachgekocht, es ist sehr schwer, sie heute noch zu essen. So schwer, daß sie kaum noch aus dem Löffel fällt. Die 1797 erstmals in München errichteten Suppenanstalten breiteten sich dann in ganz Europa aus, sie sind dann um 1840 erstmals als Volksküchen ausgebaut worden. Der Münchener Professor für Physiologie Karl Voit, der sich bei seinem Lehrer Justus von Liebig für menschliche Stoffwechselbilanzen zu interessieren begonnen hatte, untersuchte in den 70er Jahren, also genau vor 100 Jahren, erstmals die Kost in den Großküchen im Zusammenhang. Seitdem wissen wir, wie es bei der Massenverpflegung etwa bei einem halben Dutzend der Großstädte in Deutschland aussah. Der Eiweißgehalt einer Großküchenportion schwankte demnach zwischen 24 und 58 Gramm Eiweiß, das Fett zwischen 5 und 19 Gramm, die Kohlenhydrate zwischen 71 und 210 Gramm, eine Portion aus der Essensküche kostete damals zwischen 15 und 25 Pfennigen.

Voit ist es übrigens zu verdanken, daß auf Grund seiner wissenschaftlich ermittelten Kostnormen die Nahrung in den Volksküchen wesentlich verbessert wurde. Vorbildlich dafür ist der »Berliner Verein für Volksküchen« gewesen. Er hat gleich nach dem Beginn des Bismarckreiches mehr als 15 solcher Anstalten errichtet, 1873 wurden in Berlin schon 2,6 Millionen Portionen mittags und abends abgegeben.

Was haben die Menschen damals beim Essen empfunden? Es ist sehr schwer zu sagen, es gibt sehr wenig Aufzeichnungen darüber. Wenn Sie aber Abbildungen aus den siebziger Jahren aus den Volksküchen sehen, dann erkennen Sie, daß dort keine häusliche Tischgemeinschaft mehr vorhanden ist. Man erhält seinen Essensschlag aus einem großen Kübel, die Menschen sitzen bunt gewürfelt, ohne Tischgebet, ohne Sitzordnung, in Hut und Mantel isoliert nebeneinander, sie stehen auf, wenn sie ihr Nahrungsbedürfnis befriedigt haben. Die alte Eßgemeinschaft mit den emotionalen brauchtmäßigen Bindungen existiert offensichtlich nicht mehr in diesen Volksküchen und Suppenanstalten.

Die Umstellung auf Kollektivkost hat sich schnell auf andere Anstalten übertragen. Der ebenfalls aus der Münchener Schule für Ernährungsphysiologie kommende Adolf Schuster untersuchte erstmals die Gefängniskost in Deutschland, die dann ebenfalls auf die Voit'sche Kost ausgerichtet wurde, wodurch die Sterblichkeits- und Krankheitsrate in den deutschen Gefängnissen spürbar zurückging. 1872 wurde die Fleischration in den preußischen Gefängnissen von 88 auf 210 Gramm wöchentlich pro Gefangenen erhöht.

Eine internationale Hygieneausstellung in Dresden im Jahre 1900 zeigt dann den Fachleuten, wie eine optimale Gefangenenkost aussehen soll. Seitdem hat sich dann die Ansicht durchgesetzt, eine Massenverpflegung auch an den Ernährungsminima auszurichten, sie möglichst abwechslungsreich zu gestalten, das Körpergewicht zu kontrollieren, Diätkost für Kranke in Gefängnissen zu verordnen und zu ähnlichem.

Während dann Voit noch als erster die Waisenhauskost in Deutschland untersuchte, hat sich sein Assistent Josef Forster erstmals mit Stadtarmenhäusern, Altersheimen und Arbeitshäusern beschäftigt und hat dann damals auch erste Vergleiche zwischen deutschen Städten angestellt. Sie ergaben übrigens, daß es in Deutschland sehr unterschiedlich mit der Verpflegung in den Anstalten war. Eine Fülle von lokalen Faktoren hat die jeweilige Anstaltskost bestimmt, wobei teilweise altüberlieferte, rein gefühlsmäßig festgesetzte Kostnorm eine Rolle spielte. Es war sicherlich damals nicht leicht, die für die Kost mitverantwortlichen Heimleiter von dem Nutzen einer mehr wissenschaftlich ausgerichteten Verpflegung zu überzeugen, denn gerade bei der Anstaltskost spielten wie heute ja die ökonomischen Motive eine ganz besondere Rolle.

Am frühesten ist, soweit man erkennen kann, die Ausrichtung auf die modernen Ernährungsgrundsätze in den Krankenhäusern in Deutschland gelungen. Wenngleich das Wissen um eine optimale Erklärung anfangs sehr gering war, wurde aber um 1850 in Deutschland mit dem Aufbau einer Krankendiät begonnen. Zwar hatten Voit und sein nicht minder bekannter Kollege Max Pettenkofer Stoffwechseluntersuchungen bei Diabetikern und Leukämiekranken vorgenommen, aber soweit man erkennen kann, ist es doch erst der Arzt Georg Renk, der zwischen 1850 und 1928 lebte – ein Assistent von Pettenkofer – gewesen, der erstmals detaillierte Untersuchungen über die Krankenkost in Deutschland im großen gemacht hat. Renk hat Proben aus verschiedenen Krankensälen genommen, hat dann sogenannte Mittelwerte errechnet und hat daraus folgende Normen aufgestellt (sie sind alle an dem Münchner Städtischen Krankenhaus orientiert): eine Diätkost, eine Viertelkost, eine halbe Kost, eine Dreiviertel Kost und eine Viertiertel Kost, die sich hauptsächlich durch die verschiedenen Fleischzulagen unterschieden. Bei einer Vollkost wurden 1870, was uns heute überraschen mag, in München dem Kranken noch zusätzlich 540 Kubikzentimeter Bier verabreicht.

Renk entdeckte neben dem Mangel an tierischem Eiweiß vor allem eine zu niedrige Kohlenhydratbeigabe. Dementsprechend hat er in den Krankenhäusern veranlaßt, daß die Brotportionen heraufgesetzt wurden. Etwas überraschend ist, daß die Ernährung unter allen untersuchten Anstalten in den Irrenanstalten, wie man damals sagte, oder in der sogenannten Heilanstalt, am besten war. Das hing damit zusammen, daß diese Irrenanstalten damals noch Gartenbetriebe unterhielten, in denen die Patienten in Form der Arbeitstherapie beschäftigt wurden. Das hat dann zusätzlich zu einer Verbesserung der Beköstigung geführt.

Die Ausbildung des allgemeinen Arztes in den Ernährungswissenschaften ist freilich in Deutschland lange unzureichend geblieben. Erst die Approbationsordnung von 1971 hat übrigens die Ernährung im Lernziel- und Prüfungskatalog für die Mediziner bundeseinheitlich verankert. Der Ernährungsbericht für deutsche Ernährung sagt noch 1972, daß bis dahin die Ausbildung in Ernährung recht dürftig und katastrophal gewesen ist. Das preußische Militär hat die Voit'schen Kostnormen wohl zuerst für eine Massenverpflegung aufgegriffen. Schon im deutsch-französischen Krieg 70/71 sind die deutschen Soldaten wie Schwerstarbeiter verpflegt worden mit 157 Gramm Eiweiß, 285 Gramm

Fett, 351 Gramm Kohlenhydrate, von Vitaminen und Spurenelementen war damals allerdings noch nicht die Rede, man wußte davon ja auch noch gar nichts. Ohne Zweifel hat die genaue Reglementierung der Truppenverpflegung und die dadurch bedingte Normierung einzelner Lebensmittel die allgemeinen Essgewohnheiten in Deutschland aufs stärkste beeinflusst, einfach deshalb, weil natürlich der längerdienende Soldat diese Beköstigungsmuster mit ins Privatleben übernommen hat. Bis heute ist noch der Begriff Kommißbrot bekannt, und auch die Erbswurst (die Erbswurst wurde übrigens von einem Berliner Koch, Grünefeld 70/71 erfunden) und der Zwieback sind dadurch in den täglichen Speisezetteln hineingekommen.

Die Verpflegung großer Arbeitermassen, die übrigens erstmals beim Bau des Nord-Ostsee-Kanals 1890 stattfand, sind seitdem kein Problem mehr. In den Betrieben wuchsen seit den 90er Jahren des vorigen Jahrhunderts überall besondere Arbeiterspeiseanstalten heran, Fabrikmenagen, Arbeiterkosthäuser, besonders in der Schweiz. Sie haben sich im Rahmen der betrieblichen Sozialpolitik bei uns bald einen festen Platz erobern können. Der Aufbau besonderer Verpflegungsmöglichkeiten bei Säuglingsheimen, Kindergärten, Schulen, Jugend- und Lehrlingsheimen, Studentenmensen, Behörden, Sanatorien und Pflegeanstalten hat sich dann nach und nach eingegliedert. Wenngleich die Entwicklung dieser ganzen Anstaltskost bis heute wenig untersucht worden ist, so kann man doch wohl sagen, daß sie regional, sozial und in Berufsschichten spezifisch stark zu differenzieren ist.

Welche Perspektiven ergeben sich für die künftige Entwicklung? Nach den Schätzungen der Experten wird in den nächsten 10 Jahren eine Entwicklung eintreten, wonach wenigstens jeder zweite Berufstätige mindestens einmal am Tag an der außerhäuslichen Verpflegung teilnimmt. Diese, wie ich es etwas überspitzt nennen möchte, »Kantinenlawine« wird durch das relative Ansteigen der Zwei- und Einpersonenhaushalte und die zunehmende Berufstätigkeit der Frau bei uns bewirkt. Einige Gesellschaftstheoretiker meinen, die Frau sehe sowieso in der Essenszubereitung und beim Kochen eine lästige Aufgabe, die ihr die Gesellschaft zunehmend mehr und dauernd dann abnehmen kann. Die Verpflegung am Arbeitsort werde dann für beide Eheleute bindend.

Nun muß ich diese Ansicht etwas korrigieren. Die von uns durchgeführte Befragung der Hausfrauen zeigt allerdings, daß 95% der normalen Hausfrauen heute in den Vierpersonenhaushalten, abgesehen von den anomalen Essenssituationen (an Sonn- und Feiertagen, bei Besuch, Ausflügen und Ferien usw.) ja noch zu Hause essen. Bei berufstätigen Frauen ist es immerhin noch die Hälfte, die an keiner regelmäßigen Großverpflegung teilnimmt. Von der anderen Hälfte nehmen etwa 17% der in normaler Arbeitszeit Tätigen Kantinenkost ein, ein ebenso hoher Prozentsatz zieht die Selbstverpflegung am Arbeitsplatz vor, und nur 11% nehmen die Mahlzeiten an anderen Orten (ohne Gaststätten) ein. Das bezieht sich alles nur auf die von mir gemachte Repräsentativuntersuchung.

Die größte Verlagerung haben wir also bei den berufstätigen Ehemännern zu beobachten. Berufstätige essen aber immer noch überwiegend morgens und abends zu Hause, vor allem alle Halbtagsbeschäftigten essen zu Hause. Es hat den Anschein nach dieser Untersuchung, daß die Berufstätigen, auch die Männer, oft die Kantinenkost zu umgehen versuchen, wenn sie es können. 80% der befragten Ehemänner hat zugegeben, in irgendeiner Weise Verpflegung von zu Hause mitzunehmen. Man kann also skeptisch als

Wissenschaftler ein bißchen daran zweifeln, ob das vielzitierte Zeitalter der Gemeinschaftskost zumindest in Deutschland schon begonnen hat.

Es hat vielmehr den Anschein, als würde die völlige Kollektivierung unserer Mahlzeiten gar nicht das Endziel der Entwicklung sein. Die von dem berühmten Sozialisten August Bebel in seinem Buch »Die Entwicklung der Frau« schon im vorigen Jahrhundert prognostizierte »Küchenrevolution«, wie er das nannte, die die Frau von den »Ketten des häuslichen Herdes« befreien soll, diese »Küchenrevolution« hat bis jetzt jedenfalls offensichtlich noch nicht stattgefunden. Ein neuer soziologischer Hausfrauenreport von meiner Kollegin Helge Pross in Gießen hat uns belehrt, daß die deutsche Hausfrau mit dem Schicksal am eigenen Herd, mit ihrem Kochtopf offensichtlich sehr viel zufriedener ist, als man zu hoffen, oder wie Sie wollen, zu wünschen wagt. Unabhängig von Wohnort und Vorbildung sehen die meisten deutschen Frauen Kochen, Haushalt, Kindererziehung immer noch als ihre Hauptaufgaben an. Ein sozialer Rollentausch oder gar die Bildung künstlicher Großfamilien wird überwiegend und meist sogar in sehr scharfer Form abgelehnt. Auch die sozial desintegrierte, befreite, moderne Familie wird voraussichtlich, so wage ich die Prognose, weiterhin eine dominierende Funktion in der Essenszubereitung behalten, einfach deshalb, weil die Frau ja durch die Mahlzeitzubereitung für die Angehörigen ein Stück gesellschaftlicher Selbstbestätigung findet. Würden wir die Frauen absolut von ihrem Kochtopf emanzipieren, wir würden ja ein Stück Selbstverständnis in der Gesellschaft nehmen, das wollten wir sehr klar berücksichtigen.

Außerhäusliche Großküchenverpflegung wird aber auf die Dauer, das ist meine andere Prognose, natürlich die Familie vielfach entlasten können und müssen. Um die bestehenden Widerstände gegen diese Art von Ernährung abzubauen, bedarf es aber nicht nur ernährungsphysiologischer, technischer oder ökonomischer Optimierung, mit der man sich meistens beschäftigt, sondern wir müssen auch die sozialen, psychologischen und historischen Begleitumstände mit analysieren. Einfach deshalb, weil Essen und Trinken eigentlich immer und auch heute noch vor allem ein Stück gesellschaftlicher Kommunikation ist, ein Stück personeller Selbstdarstellung, ein Stück von Sozialisation – wie die Soziologen sagen – letztlich ganz einfach ein Stück unseres Kulturlebens.

Man kann durchaus eine wissenschaftlich rationalisierte, technisch hochperfektionierte Massenverpflegung aufbauen, ohne das auf Freiheit angelegte Individuum in seinem familiären Intimbereich zu vergewaltigen. Ich würde sagen, diese Lehre läßt sich aus dem kurzen historischen Rückblick ziehen: Beide Essensformen können sich gegenseitig ergänzend nebeneinander verstehen. Die Großküchenverpflegung braucht durchaus keine familienfeindliche Ausnahme zu bilden, sondern kann bei einiger institutioneller Phantasie zu einer selbstverständlichen Alternative in unserem täglichen Leben werden.

☆

Dr. Schreiber:

Vielen Dank, Herr Professor Teuteberg. Es ist ja immer wieder reizvoll, in der Historie ein wenig zu stöbern. Sie sprachen unter anderem von den Konserven. Konserven, so sagt man, sind ja die besten Ehevermittler, meine Damen und Herren. Sie sprachen vom Erfinder der Konservierung. Gestatten Sie mir eine ganz kleine Ergänzung. Es ist doch interessant, daß der Erfinder der Konservierung völlig unbekannt geblieben ist, wenngleich er bei Napoleon eine, wie Sie ja auch andeuteten, sehr kriegsentscheidende Funktion erfüllt hat. Der Erfinder der Konservierung war ein kleiner Zuckerbäcker aus

der Rue de Lombard in Paris, der hier 1804 seinen ersten Betrieb gründete. Komischerweise: während es in Paris mindestens 30 Straßen gibt, die nach Generälen benannt sind, gibt es keine einzige Straße, die nach diesem Herrn Nicolaus Appair, so hieß der Erfinder der Konservierung, benannt worden wäre.

Herr Professor Teuteberg, Sie sagten mit Recht, daß die Ausbildung des Arztes in Ernährungsfragen sehr zu wünschen übrig ließ und daß wir diesen Punkt erst seit 1971 in der neuen Approbationsordnung für Ärzte haben. Da befinden sich übrigens die Ernährungsfragen in bester oder in schlechtester Gesellschaft, wenn Sie so wollen. Es ist allgemein völlig unbekannt, daß wir zum Beispiel die Ausbildung in Erster Hilfe auch erst seit 1971 (!) in der Approbationsordnung für Ärzte haben. Also Ärzte, die bis jetzt ausgebildet worden sind, sind niemals in erster Hilfe ausgebildet! Das ist grotesk! Und ganz ähnlich verhält es sich ja auch mit der Psychologie, und damit darf ich nun überleiten auf Herrn Dr. Pudel und Sie bitten zu Ihrem Referat.