

Der Mensch – Ein Allesfresser

War der Urmensch Vegetarier? Was aßen die Menschen im Mittelalter? Ist der heutige Fleischverzehr eine Verirrung?

Teuteberg, Hans Jürgen

First published in:

Das Magazin für moderne Landwirtschaft, S. 8 - 10, Münster 1992

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

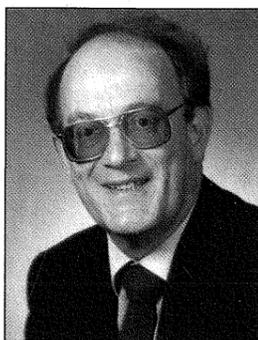
URN: urn:nbn:de:hbz:6-06429469846

Kapitel 1: Fleischkonsum in der Geschichte

Der Mensch – ein Allesfresser

Professor Dr. Hans-Jürgen Teuteberg, Münster

War der Urmensch Vegetarier? Was aßen die Menschen im Mittelalter? Ist der heutige Fleischverzehr eine Verirrung?



Hans-Jürgen Teuteberg, Direktor des Historischen Seminars der Westfälischen Wilhelms-Universität in Münster, Inhaber des Lehrstuhls für neuere und neueste Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Leitete jahrelang die Abteilung Ernährung und Sozialwissenschaften der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sowie die Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. Autor mehrerer Werke

Hat das Tier eine Seele? Ist das Töten von Tieren und damit auch der Gebrauch des Tierfleisches ethisch verwerflich? Ist nur die Pflanzennahrung natur- bzw. gottgewollt? Solche und ähnliche Fragen werden in der Öffentlichkeit seit langem kontrovers diskutiert.

Ist der Mensch tatsächlich von Natur aus ein Vegetarier und sein Fleischkonsum nur eine abartige Verirrung, die dringend einer gesellschaftlichen Reform bedarf? Die Wissenschaft kann hierauf folgende Antwort geben:

Anthropologen, Primatologen und Ethnologen sind aufgrund von Knochenresten und dem vergleichenden Studium von heute lebenden Menschenaffen zu der einhelligen Erkenntnis gekommen, daß der Urmensch kein reiner Vegetarier gewesen sein kann, sondern wahrscheinlich auch immer dann tierisches Eiweiß zu sich nahm, wenn er es erlangen konnte. Unter anderem zeugen sowohl das Gebiß als auch der Verdauungskanal davon, daß er im wahrsten Sinne des Wortes ein „Allesfresser“ war.

Bessere Überlebenschance mit Fleisch?

Einige bekannte Thesen besagen, daß erst die regelmäßige Fleischbeschaffung im Rahmen der Jagd und des Fischfangs den aufrechten Gang und die folgenreiche Benutzung der Hände als Greifwerkzeuge, die Ausbildung des Großhirns und damit auch des Sprachvermögens bewirkt haben. Der Weg von der reinen Pflanzkost zu einer mit animalischen Bestandteilen angereicherten Nahrung wird als weitreichender Fortschritt in der menschlichen Frühkultur interpretiert, da dies zur regelmäßigen Nutzung des Feuers und zur Anfertigung von Steinwaffen und dann zu den Steinwerkzeugen führte.

Umstritten ist lediglich, welche Faktoren diesen tendenziellen Übergang zum größeren Fleischverzehr ausgelöst haben. Eine Annahme besagt, daß dies möglicherweise mit Veränderungen im Klima zusammenhing: Fleischfresser konnten größere Fettpolster bilden und so die kälteren Perioden besser überstehen. Eine andere These geht neuerdings dahin, daß die Individuen mit mehr tierischem Protein, das besser und schneller als das Pflanzeneiweiß vom Körper resorbiert wird, eine höhere Überlebenschance



Bauernhochzeit um 1600: im Mittelalter war Fleisch ein Statusprodukt.

chance gehabt haben. Beide Behauptungen lassen sich mit der Darwinschen Theorie von der natürlichen Selektion in Verbindung bringen. Was richtig oder was falsch an solchen Thesen ist, wird wegen des Mangels an genügend archäologischen Funden freilich weiterhin nicht eindeutig zu beantworten sein.

Fleisch als Statusprodukt im Mittelalter

Weit sicherere Antworten über den menschlichen Fleischverzehr erhält man über die Menschen des Mittelalters. Bis etwa zur Mitte des vorigen Jahrhunderts herrschte im Alltag eine Ernährungsweise vor, wie wir sie auch heute noch in der „Dritten Welt“ antreffen: Massenarmut und periodisch immer wiederkehrende Hungerkrisen waren keine Ausnahmeerscheinungen, sondern gehörten zum normalen Dasein. Die Beschaffung der Nahrung rangierte vor allen anderen Lebensproblemen. Die Mehrheit der Menschen in Mitteleuropa lebte primär von Getreide, das in Form dicker Breie und dünner Suppen oder als Fladen und Brot gegossen wurde. Zusätzliche lebenswichtige Aminosäuren stammten aus den Hülsenfrüchten, so daß eine Mischung von



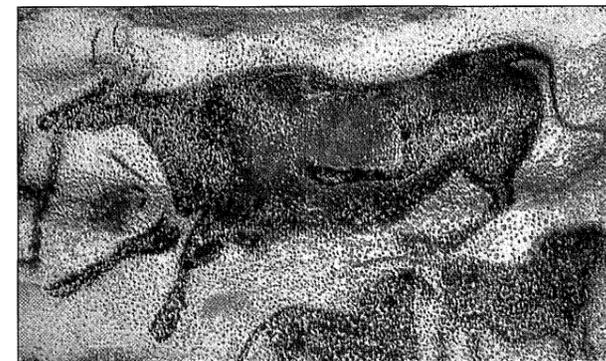
„Fleischerladen“. Ein Ölgemälde von Annibale Carracci, 1560–1609. Die üppige Fülle an Fleisch ist ein Beleg dafür, daß Fleisch bis ins 16. Jahrhundert keine Mangelware war und der wohlhabenden Klasse ausreichend zur Verfügung stand. Hungersnöte resultierten eher aus der Mißernte bei Getreide.



10 000 Jahre „Schwein gehabt“. Das älteste Haustier ist das Schwein.

Getreide und Leguminosen das zugeführte Pflanzenprotein verbessern konnte.

Fleisch, Fisch, Milch und ihre Produkte sowie Eier waren in der landwirtschaftlichen Produktion viele Jahrhunderte wesentlich teurer und blieben daher ein mehr kostbarer und seltener Genuß, der den Feiertagen sowie teilweise den Fastenzeiten vorbehalten blieb. Wieviel tierische Nahrungsmittel, insbesondere Fleisch, verzehrt wurden, hing vom Einkommen und Vermögen des Haushaltes sowie dem sozialen Rang ab. Es wurde um so mehr Fleisch gegessen, je angesehener die Stellung in der Gesellschaft war. Die Schlemmereien mit Fleischspeisen



Prähistorische Zeichnung aus dem „Ring der Stiere“ in der Höhle von Lascaux, Dordogne, etwa aus der Zeit 14 000 v. Chr.

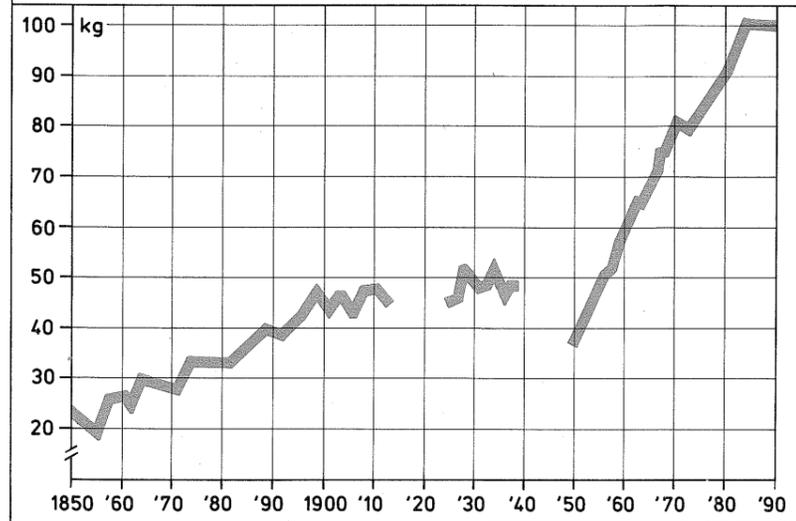
an fürstlichen Tafeln oder bei großen Bauernhochzeiten, die uns auf Gemälden überliefert sind, finden hier ihre Erklärung.

Fleisch galt überall und immer als hohes gesellschaftliches Statusprodukt. Der überwiegende Breiverzehr bei den Massen der einfachen Leute – später kamen Kartoffeln hinzu – war daher eine aus der Not geborene Abstinenz vom Fleisch und kein freiwilliger Verzicht aus gesundheitlichen oder sittlichen Gründen.

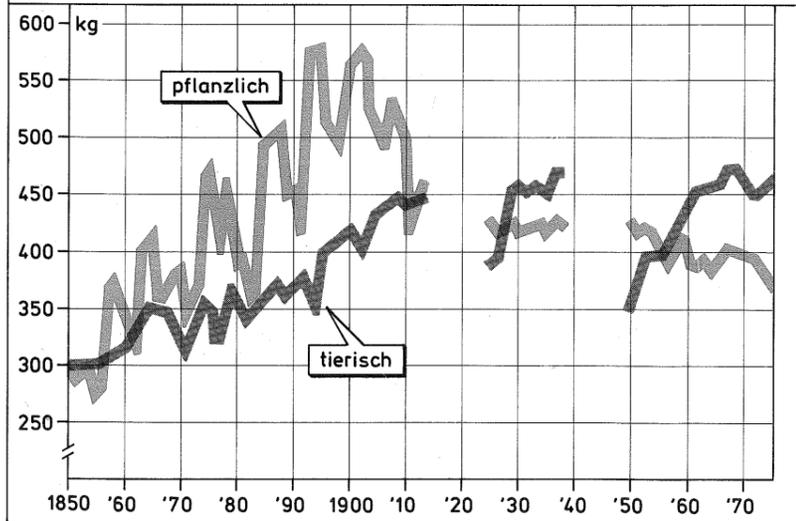
Wenn es irgend ging, suchten die Menschen viel mehr Fleisch und auch tierisches Fett zu konsumieren, weil hier am schnellsten und bekömmlichsten die notwendigen Kalorien zu erlangen waren. Fleisch ließ sich durch Dörren, Einsalzen und Kühlen länger aufbewahren, war bei den Haupt- wie Nebenmahlzeiten vielfacher verwendbar als Getrei-

Der Fleischverbrauch, hier in kg pro Kopf und Jahr, gilt als Maßstab zur Messung des Lebensstandards.

Entwicklung des Fleischverbrauchs von 1850 bis 1990



Verbrauch von pflanzlichen und tierischen Produkten von 1850-1975



Im Laufe der Industrialisierung vollzog sich ein Übergang von vorwiegend pflanzlichen zu primär tierischen Lebensmitteln.

wie später auch auf die Kartoffel als Hauptnahrungsmittel auszuweichen.

Wie sehr der allgemeine Wunsch nach mehr Fleisch die Skala der Konsumwünsche bestimmte, läßt sich aus der Statistik ablesen. Als man in Deutschland im 19. Jahrhundert nach dem Ende der Agrarreformen zur rationellen Landwirtschaft, Industrialisierung und Urbanisierung überging und sich die Realeinkommen sprunghaft vermehrten, schnellte der Fleischverzehr pro Kopf und Jahr bald empor,

um dann immer weiter anzusteigen. Zwischen 1816 und 1914 verdreifachte sich der Fleischverzehr auf dem Gebiet des späteren Deutschen Reiches. Die Steigerung setzte sich im 20. Jahrhundert besonders nach dem Ende des 2. Weltkrieges fort.

Auch Analysen der Haushaltsrechnungen bestätigen diesen gewaltigen, in der Geschichte wohl einmaligen Anstieg des Fleischverzehrs in Deutschland. Sie belegen, daß auch die unteren Sozialschichten voll daran teilnahmen. Der steigende Fleischverzehr kann daher als ein Indiz für die Modernisierung an sich angesehen werden. Die Wirtschaftshistoriker benutzen ihn heute als sensiblen und zuverlässigen Index zur Messung des Lebensstandards.

Rasanter Aufschwung

Zusammengefaßt läßt sich feststellen, daß sich im Laufe der Industrialisierung der letzten zweihundert Jahre ein Übergang von der vorwiegend pflanzlichen zur primär animalisch bestimmten Kost in Deutschland vollzogen hat, anders gesagt, von den ballastreichen, schwer verdaulichen, wenig schmackhaften und relativ energiearmen Nahrungsmitteln zu den ballastärmeren, leicht verdaulichen, schmackhafteren und kalorienreicheren Lebensmitteln. Diese „Ernährungsrevolution“ läßt sich auch anhand der Agrargüterproduktion demonstrieren: Nach Berechnungen des preußischen Statistikers Leopold Krug entfielen um 1800 in Preußen nur 24 v.H. des Geldwertes der gesamten Nahrungsproduktion auf Lebensmittel tierischen Ursprungs. Heute sind es mehr als 70 v.H. Weltweit ergibt sich eine interessante Analogie: Nach Ermittlungen der „Food and Agriculture Organization“ (FAO) stammten zu Beginn der 70er Jahre nur 17 v.H. der auf der Welt konsumierten Nahrungsenergie aus der tierischen, 83 v.H. aber aus pflanzlicher Produktion. Von dem im gleichen Zeitraum verzehrten Eiweiß waren 64 v.H. pflanzlicher und nur 35 v.H. animalischer Herkunft.

Wie früher in Deutschland und den anderen Industriestaaten Europas hat der geringe Fleischverzehr in den Entwicklungsländern vor allem mit dem geringen Lebensstandard und niedrigen Pro-Kopf-Einkommen zu tun. Fleisch ist auch hier oftmals eine begehrte Nahrung, die man sich allerdings nicht in genügendem Umfang leisten kann.

Es ist sicherlich richtig, daß eine animalische Nahrung und damit auch das Fleisch für den menschlichen Körper nicht unbedingt notwendig sind, weil sich die Nährstoffe größtenteils gegenseitig ersetzen lassen. Aber es gibt keinen Zweifel, daß das tierische Protein wegen seiner höheren Nährwertdichte und Konzentration der Aminosäuren, die für die Regeneration der Körperzellen benötigt werden, als biologisch höherwertig angesehen werden muß. Kein Wunder, wenn die Menschen immer wieder versucht haben, mehr Fleisch zu essen.



Bauernhof in Westfalen. Nur wenige Betriebe leben heute vom Ackerbau, die Mehrzahl bezieht ihr Haupteinkommen aus Tierproduktion.

65 kg statt 100 kg Fleisch

Wieviel Fleisch verzehrt der bundesdeutsche Verbraucher? Laut statistischen Jahrbüchern liegt der Fleischverbrauch bei rund 100 kg/Kopf und Jahr. Diese Zahl dient in der Öffentlichkeit immer noch dazu, den „zu hohen Fleischkonsum“ der Bundesbürger zu kritisieren.

Dabei wird Verbrauch mit Verzehr verwechselt. In den statistisch erfaßten 100 kg sind noch Knochen, Sehnen, Abschnittfette und die Anteile enthalten, die als Tierfutter verwendet werden. Auch was bei Zerlegung, Kühlung, Zubereitung im Haushalt und durch Verderb verloren geht, muß von diesem statistischen Verbrauch abgezogen werden. Außerdem wird nicht alles, was auf den

Teller kommt, aufgegessen.

Unter Einbeziehung aller dieser Faktoren erhält man einen gegenwärtigen Fleischverzehr (bezogen auf Rohmaterial) in der Bundesrepublik von etwa 65 kg/Kopf und Jahr. Das entspricht einem durchschnittlichen Tageskonsum von etwa 180 g/Kopf.

Berücksichtigt man weiter, daß beim Zubereiten etwa 20 % durch Verdunstung und Saftaustritt verloren gehen, bleibt etwa eine Aufnahme an Fleisch von 55 kg/Kopf und Jahr. Das ist jedenfalls die Menge, die die nationale Verzehrsstudie von 1991 angibt.

Von dieser Menge entfallen etwa 60 % auf Fleisch und 40 % auf Fleischwaren. Von dem verzehrten Fleisch sind etwa 60 % Schweinefleisch, 20 % Rindfleisch und gut 10 % Geflügel. Der Rest entfällt auf Innereien, Kalbfleisch, Wild und anderes. Bei den Wurstwaren werden überwiegend Brühwurstherzeugnisse verzehrt, gefolgt von Rohwurst und Kochwurst.