

# **Zum Problemfeld Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert**

**Teuteberg, Hans Jürgen**

First published in:

Durchbruch zum Massenkonsum, Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im  
Städtewachstum des Industriezeitalters, S. 1 - 36, Münster 1987

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-86429415549

# Zum Problemfeld Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert

von

Hans-Jürgen Teuteberg

## 1. Das Beziehungsgeflecht zwischen moderner Verstädterung und dem Wandel der Lebensmittelversorgung

Der in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts sich merklich beschleunigende und zeitlich mit dem Übergang zur Hochindustrialisierung zusammenfallende Prozeß der modernen Verstädterung hat dazu beigetragen, die heutige Wohlstandsgesellschaft mit ihrem in der Geschichte noch nicht dagewesenen hohen materiellen Lebensstandard für nahezu alle Bevölkerungsschichten zu begründen, dessen geistige Bewältigung inzwischen freilich wieder zu einer neuen gesellschaftlichen Frage geworden ist.

Im Zentrum der tiefgreifenden Strukturveränderungen auf dem Wege zur modernen Konsumgesellschaft stand zunächst die Ernährung. Für diese mußten die meisten Haushalte bis zum Beginn dieses Jahrhunderts noch den größten Teil ihrer Einkommen regelmäßig ausgeben. Der Wandel vom äußerst genügsam lebenden, von Mißernten, Naturkatastrophen, Seuchen, Teuerungen und Hungersnöten häufig bedrohten ländlichen Selbstversorger zum städtischen Verbraucher, der aus einer Fülle von Angeboten auswählen kann und bei wachsendem Massenwohlstand immer neue Bedürfnisse artikuliert, aber auf der anderen Seite vom Medium Geld, anonymen Marktmechanismen und rasch wechselnden Werbe- und Modeeinflüssen abhängig wurde; oder abstrakter formuliert, die Substitution der Befriedigung eines primär ökonomisch bedingten Zwangsbedarfs durch einen mehr soziokulturell gesteuerten Wahlbedarf tritt als entscheidende Zäsur der modernen Wirtschafts- und Gesellschaftsentwicklung immer deutlicher ins Bewußtsein.

Die Ursachen dieser radikalen Umformung unserer Lebensmittelversorgung im Zusammenhang mit der modernen Urbanisierung sind bisher noch wenig erforscht. Dabei kann es eigentlich keinen Zweifel geben, daß es sich um ganz zentrale historische Strukturverformungen handelt, die mit den folgenreichen Trennungen von Arbeit und Kapital oder von Wohn- und Werkraum durchaus verglichen werden können. Eine Klärung der Zusammenhänge zwischen der Verstädterung und dem Wandel des Ernährungssystems hilft daher mit, auch höherrangige geschichtliche Umbruchvorgänge besser zu verstehen, die wir mit den Chiffren Industrialisierung oder Modernisierung zu erfassen suchen.

Der revolutionierende Einfluß des Urbanisierungsprozesses auf das tägliche Ernährungsverhalten breiter Bevölkerungsschichten läßt sich zunächst am besten anhand bekannter Wirtschaftsverläufe verdeutlichen. Einen Handel mit Lebensmitteln hat es bekanntlich immer schon in mehr oder minder beschränktem Maß gegeben. Die

Städte der Antike wie des Mittelalters und der frühen Neuzeit waren in gewissem Umfang stets auf die Zufuhr agrarischer Überschüsse aus der nächsten Umgebung angewiesen. Daneben existierte auch frühzeitig ein geringer Fernhandel mit Getreide, lebendem Vieh, getrockneten Fischen, Salz und Wein, später dann auch mit teuren Genußmitteln und Gewürzen<sup>1</sup>.

Aber dieser Lebens- und Genußmittelhandel war für die tägliche Lebensgestaltung des einfachen Mannes nicht sonderlich prägend, da die hauswirtschaftliche Eigenproduktion auch in den Städten vorherrschte. Noch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts lebten schätzungsweise drei Viertel der deutschen Bevölkerung auf dem Lande und wurden bei ihrer täglichen Nahrungsmittelversorgung relativ wenig vom städtischen Marktgeschehen berührt. Man erzeugte, nimmt man die größeren landwirtschaftlichen Güter aus, ungefähr soviel, wie man für den eigenen Bedarf und die notwendigen Abgaben benötigte. Nur vergleichsweise geringe Lebensmittelüberschüsse gelangten auf die nahegelegenen Wochen- und Jahrmärkte, um dafür gewerbliche Waren einzutauschen. Aber auch die Bürgerr besaßen vor den Toren der Stadt kleine Felder, Wiesen und Weinberge sowie innerhalb der Städte Küchengärten, Groß- und Kleinvieh, so daß sie ihre Vorräte nur mehr oder weniger ergänzen mußten. Neben dem traditionellen Lebensmittelhandwerk, nämlich den Fleischern, Müllern, Bäckern, Bierbrauern und Weingärtnern, blieb daher nur wenig Raum für andere Zwischenhändler mit Lebensmitteln. Hier lassen sich in der vorindustriellen Wirtschaft vier Haupttypen unterscheiden:

Auf dem Lande gab es zunächst einmal den umherziehenden Hausierer, der das ganze Jahr über mit Kästen, Bauchläden oder Körben seine Waren zu den Kunden

<sup>1</sup> Über den städtischen Lebensmittelhandel in früheren Jahrhunderten unterrichten speziell ERICH KOEHLER: Einzelhandel im Mittelalter, Stuttgart 1938 (= Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beiheft 36); GEORG VON BELOW: Groß- und Kleinhändler im deutschen Mittelalter, in: DERS.: Probleme der Wirtschaftsgeschichte, Tübingen 1920, S. 302-398; PETER SCHÖLLER: Das Marktproblem im Mittelalter, in: Westfälische Forschungen Bd. 15 (1962), S. 85-95; GEORG ADLER: Die Fleisch- und Teuerungspolitik der deutschen Städte beim Ausgang des Mittelalters, Tübingen 1893; GEORG VON BELOW: Mittelalterliche Stadtwirtschaft und gegenwärtige Kriegswirtschaft, Tübingen 1917; RUDOLF HÄPKE: Die ökonomische Landschaft und die Gruppenstadt in der ältesten Wirtschaftsgeschichte, in: Festschrift für Georg von Below, Stuttgart 1928, S. 82-104. Nachdruck in: CARL HAASE (Hg.): Die Stadt des Mittelalters, Bd. 3, Darmstadt 1973, S. 33-54; FRIEDRICH LÜTGE: Le ravitaillement des grandes villes de la fin du moyen âge à l'époque moderne, in: Troisième Conférence Internationale d'Historique Economique München 1965, Paris 1968, S. 57-146; FRITZ BLAICH: Fleischpreise und Fleischversorgung in Oberdeutschland im 16. Jahrhundert, in: WOLFRAM FISCHER (Hg.): Beiträge zum Wirtschaftswachstum im 16. und 19. Jahrhundert, Berlin 1971, S. 29-56.

Vgl. ferner die allgemein gehaltenen Überblicke: WILHELM WERNET: Wettbewerbs- und Absatzverhältnisse des Handwerks in historischer Sicht, Bd. 1, Nahrung, Getränke, Genußmittel, Göttingen 1967; THEODOR BOHNER: Der offene Laden. Aus der Chronik des Einzelhandels, Frankfurt a.M., o.J. (1954); BRUNO KUSKE: Geschichte des Einzelhandels, in: Handbuch des Einzelhandels. Bearb. v. Fachleuten aus Wirtschaft und Praxis, hg. v. RUDOLF SEYFFERT, Stuttgart 1932; JULIUS HIRSCH: Organisation und Formen des Handels und der staatlichen Binnenhandelspolitik, Tübingen 1918 (= Grundriß der Sozialökonomik, Abt. 5, T. 1,2); GÜNTER FRANZ: Der deutsche Landwarenhandel, Stuttgart 1960; EDUARD GARTMAYR: Nicht für den Gewinn allein. Die Geschichte des deutschen Einzelhandels, Frankfurt a.M. 1964; FERNAND BRAUDEL: Sozialgeschichte des 15. bis 18. Jahrhunderts. Der Handel, (aus dem Französischen) München 1986.

brachte. Neben gewerblichen Erzeugnissen waren dies vor allem Branntwein, Kaffee und Zucker, ferner Tabak, Käse sowie bestimmte seltene Obst- und Gemüsesorten. Natürlich waren die transportierte Mengen außerordentlich gering und das Angebot unregelmäßig. Manchmal bestand das Warensortiment nur aus einem einzigen Produkt. Die Gewinnspannen müssen im Vergleich zu heute aber relativ hoch gewesen sein, sonst hätte sich dieser mühevollen Transport kaum gelohnt. Diese Wanderkaufleute, in Westfalen „Kiepenkerle“ genannt, waren kleine Bauern oder Angehörige ländlicher Unterschichten, die einen, ihnen gut bekannten Kundenstamm besuchten. Da sie sich nicht selten auch noch mit Musizieren, Quacksalberei, Botengängen oder gar der Hehlerei abgaben, rechnete man sie zuweilen zum „fahrenden Volk“, das sich leicht mit dem Gaunertum vermischte. Die Stadt- und Landesherren erließen deshalb vielfach Mandate gegen dieses „unsittliche Gewerbe“, wobei die „ehrsamen Zünfte“ in den Städten hierbei die treibenden Kräfte waren, wollten sie sich doch diese unliebsame Konkurrenz möglichst weit vom Halse halten. Interessant erscheint jedoch, daß sich trotz aller immer wieder erneuerten Verbote diese ländliche Hausiererei offenbar nie ganz unterdrücken ließ. Manche Landesherren sahen in diesem ländlichen Wanderhandel allerdings auch ein beliebtes Druckmittel, um die in ihren Augen mißbräuchlichen Zunftordnungen einzugrenzen, welche vielfach monopolartige Privilegien förderten und durch hohe Preise eine gleichmäßige Lebensmittelversorgung behinderten. Mit dem Bau der großen staatlichen Chausseen und vor allem der privaten Eisenbahnen wurde der alten Hausiererei ihre eigentliche Existenzgrundlage entzogen, weil nun die Waren schnell von einem Ort zum anderen gebracht werden bzw. die ländlichen Kunden leichter zu größeren Märkten gelangen konnten. In den anomalen Kriegs- und Nachkriegszeiten lebten diese Formen der Lebensmittelbeschaffung wieder vorübergehend auf.

Ein anderer Vorläufer des heutigen Lebensmittelkaufmanns war der Getreidehändler. Seine Bedeutung hatte nach der Umwandlung des Söldnerheeres, das sich prinzipiell noch selbst verpflegte, in ein stehendes Heer seit dem 18. Jahrhundert schnell zugenommen. Da von den Zünften kein Getreidehandel betrieben werden durfte, fanden hier besonders viele Händler jüdischer Abkunft ein Betätigungsfeld, weshalb sich auch die allgemeine Bezeichnung „Kornjude“ einbürgerte. Sie sandten regelmäßig ihre Aufkäufer in die verschiedensten „Kornkammern“ des Landes, um größere Posten für die Heeresmagazine und Städte aufzukaufen. Für den einfachen Bauern war der Weg zu den größeren Märkten vielfach zu beschwerlich; der Aufwand dafür konnte den Gewinn aus dem Verkauf leicht wieder aufzehren. Man verkaufte daher vielfach direkt an den „Kornjuden“, zumal man oft genug bei ihm in der Kreide stand. Aus diesem Getreidehandel entwickelte sich dann ein weiterer Handel mit anderen Landesprodukten, z.B. mit lebendem Vieh, Hopfen, Flachs, Krapp, Wein und Obst. Während einige Getreidehändler sich zu großen Heereslieferanten aufschwingen und entsprechende Profite machen konnten, wurden andere Landwarenhändler aber von den territorialen oder städtischen Ämtern sowie den ihnen unterstellten Mühlen, Brauereien oder Bäckereien wiederum verdrängt, da man jeden vertuernden Zwischenhandel Fremder ausschalten und direkt vom Erzeuger zu kaufen versuchte. Manche „Kornjuden“ ließen sich nach Verkündung der Gewerbefreiheit in den Städten als Viktualien- bzw. Kolonialwarenhändler nieder. Die alte Verbundenheit zwischen Getreide- und Lebensmittelhandel läßt sich noch heute aus einigen Firmengeschichten rekonstruieren.

Einen dritten Typus bei den Vorläufern des heutigen Lebensmitteleinzelhändlers bildete der an einem Ort fest ansässige „Höker“. Er hatte sein Geschäft an einem Markttort, handelte aber mit einem „fliegenden Stand“ und stand in harter Konkurrenz mit den Lebensmittel produzierenden örtlichen Handwerkerzünften. Manchmal kaufte er wie der vom Lande kommende „Kornjude“ für die Müller und Bäcker Getreideposten zusammen, dann belieferte er aber auch Milch- und Grünwaren-, Geflügel-, Eier- und Butterhändler en gros, wobei hier zwischen Voll- und Kleinhökern unterschieden werden muß. Der Großhandel, der sich besonders mit aus dem Ausland importierten Genußmitteln und Gewürzen befaßte, erforderte einen größeren Kapitaleinsatz, zumal in bar bezahlt und meistens nur gegen Kredit („Anschreiben“) verkauft werden mußte. Aber auch die Wochenmarkthändler, die an bestimmten Wochentagen in die Städte strömten, wurden mancherorts als „Höker“ bezeichnet, so daß sich keine klaren Abgrenzungen ziehen lassen. Hier handelte es sich dann um Bauern, die sich von der Schicht der geringer geachteten Kleinhöker abzuheben suchten. Da die Marktordnungen zumeist eine „Vorhökerrei“, d.h. einen Zwischenhandel mit den wichtigsten Grundnahrungsmitteln, erschwerten oder sogar strikt verboten, betonten sie ihre Stellung als originäre Produzenten. Diese Form der Hökerrei, bei der die produzierenden Bauern unmittelbar auf den Wochenmärkten ihre Waren dem städtischen Konsumenten feilboten, hat sich bis zur Gegenwart erhalten. Außerhalb des Marktes und der dort festgesetzten Marktzeiten war es den vom Lande kommenden Bauern an sich verboten, ihre Waren anzubieten. Der „Marktbann“ zwang sie ferner, nur an dem Ort ihre Lebensmittelüberschüsse feilzubieten, in dessen Bannmeile sie lebten. Meist wurden wochentags neben Milch, Butter und Käse auch Geflügel und Eier verkauft. Besondere Fisch-, Obst- und Gemüsemärkte (Krautmärkte) konnten sich nur in einigen geeigneten Gegenden und relativ spät entwickeln.

Den größten Teil der innerstädtischen Lebensmittelversorgung in vorindustrieller Zeit hatten neben den Lebensmittelhandwerkern, auf die hier nicht näher einzugehen ist, die „Krämer“ (Kramer) inne. Sie unterlagen im Gegensatz zu den bisher genannten Händlertypen der Zunftordnung. Diese regelte im einzelnen, wer einer „ehrbaren“ Kramergilde angehören durfte, bestimmten das Warenangebot, die Größe des Ladens sowie den Ort der Geschäftstätigkeit. Unter einem „Kram“ verstand man ein relativ schmales Warensortiment, worunter sich unter anderem Lebens- und Genußmittel, aber auch Gewürze („Spezereyen“) befinden konnten. Das Lager für solche Waren konnte im Gegensatz zu den offenen Marktständen ständig offen gehalten werden. Die Krämerei, die zeitlich später als Hausiererei, Hökerrei und Lebensmittelhandwerk auftrat, bildete auf dem Lande wie in den Kleinstädten jahrhundertlang nur einen Nebenerwerb. Man handelte mit Dingen, die der selbstversorgende Haushalt für den täglichen Bedarf unbedingt hinzukaufen mußte. Bei der überaus bescheidenen Lebensführung der meisten Haushalte war eine solche Nachfrage aber selten und mengenmäßig gering. Seit dem ausgehenden Mittelalter wiesen die Krämer eine gewisse Arbeitsteilung auf, so daß man frühzeitig einen besonderen Seiden-, Eisen- und Gewürzkrämer unterschied. Viele Krämer blieben aber eine Art von Gemischtwarenhändler. Ihr Verkaufsstand war eine feste „Bude“ auf dem Markt. Ursprünglich im Besitz der Kirche oder Stadt lehnte sie sich an eine Kirchen- oder Rathausmauer an. Die Krämerfamilien blieben generationenlang in ihren „Buden“, bis sie schließlich in eigene Häuser am Markt einziehen konnten,

zunächst in Keller oder Nebengasse. Erst mit der Zeit gingen ganze Häuser in den Besitz der Krämer über. Schließlich wurden ihre Verkaufsläden auch außerhalb des engeren Marktbezirks zugelassen, als sich die Städte auszudehnen angingen. Nirgendwo lassen sich der innerhalb von nur zwei Generationen vollziehende Durchbruch zum modernen Massenkonsum bzw. die rasch steigenden Ansprüche der Privathaushalte besser beobachten als bei den kleinen Kramläden in Stadt und Land. Ihr zunehmendes Warensortiment verwischte immer mehr die bestehenden scharfen Stadt-Land-Unterschiede.

Die Krämer waren vielfach direkt mit dem erzeugenden Lebensmittelhandwerk verbunden, das überall das prinzipielle Recht besaß, die selbst erzeugten Waren im eigenen Laden, in speziellen Verkaufsständen oder aber auf den Wochen- und Jahrmärkten feilzubieten. Für die zünftigen Handwerker wie Krämer galt freilich, daß sie stets nur an einer Stelle verkaufen durften. Keiner sollte die Waren des anderen anbieten und diesen so von sich abhängig machen. Aber solche Abgrenzungen waren in der Realität oftmals schwierig. Zwischen dem Lebensmittelhandwerk und der Krämerei bzw. Hökerrei und Hausiererei gab es zahlreiche Konflikte, die von der Obrigkeit immer wieder geschlichtet werden mußten. So versuchten die Schlachter, lebendes Vieh und die Bäcker, Mehl oder Dauerbackwaren ebenfalls zu vertreiben, was dann zu Reibereien führte. Im allgemeinen war es den Krämern untersagt, solche Handwerkswaren zu verkaufen, die von den ortsansässigen Kleingewerben hergestellt wurden. Sie waren daher prinzipiell auf jene Lebens- und Genußmittel verwiesen, die von außerhalb kamen. Die Handwerksmeister waren wie die Fernhandel treibenden großen Kaufleute vom Marktbann mancherorts befreit und durften an jedem Wochentag ihre Waren in ihren Häusern verkaufen. Viele Lebensmittelhandwerker hatten es aber verstanden, das Feilhalten auch auf solche Waren auszudehnen, die in enger Verbindung zu den in der eigenen Werkstatt hergestellten Waren standen. Die Großkaufleute unterlagen überhaupt keinen Warenbeschränkungen und konnten im Groß- wie Kleinhandel alles anbieten, was sie in der Fremde erworben hatten. Auf den Wochenmärkten hatten die einheimischen Lebensmittelhandwerker ein Privileg zum Feilhalten der am Ort hergestellten Produkte; nur auf den mehrmals im Jahre stattfindenden größeren Jahrmärkten konnten Einheimische und Fremde ungehindert nebeneinander ihre Waren anpreisen, was den Umsatz erheblich steigerte. Der Jahrmarkt war an vielen Orten zugleich mit einem Patronatsfest oder einer Kirchweih verbunden und als Feiertag ein Volksfest, das regelmäßig viele Menschen anlockte. Meist kamen ganze Familien festlich gekleidet, um lange geplante Einkäufe zu machen und zu schmausen und zu trinken. Wochen vor und nach dem Jahrmarkt bot das Geschehen einen häuslichen Gesprächsstoff, zumal dort auch Eheverträge geschlossen und Gerichtstage gehalten wurden. Das Verzeichnis der Jahrmärkte war für viele umherziehende Wanderkaufleute unentbehrlich, um rechtzeitig einen Reiseplan zusammenzustellen und sich einen günstigen Standplatz zu sichern. Die größeren Höker brachten transportable „Buden“ (d.h. Leinwand, Tische und Gestelle) mit oder errichteten sich einen festen Verkaufsplatz. Die Termine des Jahrmarktes waren fest im Volksglauben verankert, weshalb sich Bitt- und Dankgottesdienste damit verknüpften. Auch waren die Marktplätze besonders ausgewählt und standen unter dem besonderen Schutz und Schirm der weltlichen wie geistlichen Gewalt.

Die auswärtigen Zwischenhändler wurden aber insofern benachteiligt, indem man ihnen die ungünstigsten Plätze auf dem Markt anwies oder hohe Marktgebühren

abverlangte. Außerdem hatten sie sich einer strengen Begutachtung ihrer Waren durch die lokalen Zünfte gefallen zu lassen; auch durfte jeder von ihnen nur einen einzigen Marktstand besetzen. Diese Diskreditierung fremder Lebensmittelhändler auf den städtischen Märkten war noch um die Mitte des 19. Jahrhunderts eine vielfach zu beobachtende Erscheinung. Hausierer, Höker und auch in gewissem Umfang die Krämer galten so als die wichtigsten Konkurrenten des eingesessenen Lebensmittelhandwerks. Allen diesen Zwischenhändlern suchte man daher das Leben so schwer wie möglich zu machen. Bäcker- und Fleischermeister waren gelegentlich Mitglieder der örtlichen Kramergilde und sorgten auf diese Weise, daß die Konkurrenz niedergehalten werden konnte.

Die Lebensmittelversorgung der vorindustriellen Stadt läßt sich besonders gut an dem Hauptnahrungsmittel Getreide demonstrieren<sup>2</sup>. Die Politik der Städte, die wirtschaftlich sich gegeneinander abschottende Einheiten darstellten, war einzig und allein darauf gerichtet, ihre örtliche Nachfrage zu befriedigen. Aus Sorge vor lokalen „Brotkrawallen“ suchte man eine möglichst billige und ausreichende Versorgung besonders bei dem lebenswichtigen Getreide für die eigene Bevölkerung sicherzustellen. Im Rahmen dieser egoistischen Stadtwirtschaftspolitik wurde darauf geachtet, daß der gesamte Lebensmittelhandel zuerst von einheimischen Bewohnern abgewickelt wurde — fremde Kaufleute sollten möglichst nichts von den Erzeugern im engeren Umland kaufen. Auch war es diesen verwehrt, eigene Lagerhäuser in der Stadt zu unterhalten.

Aber auch die einheimischen Kaufleute wurden von der Obrigkeit streng überwacht und bei Teuerungen gezwungen, ihr Getreide zum Einkaufspreis abzugeben. Um die Bürger vor Hortungen und Preistreibereien zu schützen, durften z.B. die städtischen Bäcker erst dann ihr Getreide auf dem Kornmarkt kaufen, wenn die übrigen Marktbesucher sich eingedeckt hatten, wobei sie allerdings ein bestimmtes Maß nicht überschreiten durften. Auch war diesen wie den Bäckern ein eigener Handel mit Getreide oder Mehl verboten. Die vom Lande kommenden bäuerlichen Höker wurden ebenfalls gezwungen, ihre Erzeugnisse zu den von den Städten festgelegten Konditionen anzubieten. Darüberhinaus setzte die Obrigkeit Höchstpreise und Mindestgewichte für das Brot fest. Bei öffentlichem Schaubacken wurden

<sup>2</sup> Vgl. zur vorindustriellen Getreideversorgungspolitik der Städte: WILHELM NAUDÉ: Deutsche städtische Getreidehandelspolitik mit besonderer Berücksichtigung der Stettiner und Hamburger Getreidehandelspolitik vom 15. - 18. Jahrhundert, Leipzig 1892; DERS.: Die Getreidehandelspolitik der europäischen Staaten vom 13. bis zum 18. Jahrhundert, in: Acta Borussica. Denkmäler der preußischen Staatsverwaltung im 18. Jahrhundert. Hg. von der Königlichen Preussischen Akademie der Wissenschaften, Bd. 1, Berlin 1896; F. SEMRAU: Der Getreidehandel der deutschen Hanse bis zum Ausgang des Mittelalters, Diss. München 1911; FRIEDRICH LAMPP: Die Getreidehandelspolitik in der ehemaligen Grafschaft Mark während des 18. Jahrhunderts, Diss. Münster 1911; HANS GERD VON RUNDSTEDT: Die Regelung des Getreidehandels in den Städten Südwestdeutschlands und der deutschen Schweiz im späten Mittelalter und zu Beginn der Neuzeit, Stuttgart 1930 (= Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beiheft 11); WALTER ACHILLES: Getreidepreise und Getreidehandelsbeziehungen europäischer Räume im 16. und 17. Jahrhundert, in: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, Bd. 7 (1959), S. 32-55; DIETRICH EBELING, FRANZ IRSIGLER: Getreideumsatz, Getreide- und Brotpreise in Köln 1238-1797, 3 Teile, in: Mitteilungen aus dem Stadtarchiv Köln, H. 65-67, Köln 1977-1982; DIES.: Zur Entwicklung der Agrar- und Lebensmittelpreise in vorindustrieller und industrieller Zeit. Beobachtungen am rheinischen Beispiel, in: Archiv für Sozialgeschichte, Bd. 19 (1979), S. 299-329.

die Selbstkosten des Bäckers und sein Gewinn genau festgelegt. Diese Festsetzungen riefen verständlicherweise oft Streit hervor. Der Konflikt entzündete sich zumeist an dem Zeitpunkt der Neufestsetzung des „Brotbescheids“: Bei sinkenden Getreidepreisen waren die Bäcker an einer möglichst späten, bei steigenden Getreidepreisen an einer möglichst raschen Anpassung der Preise und Gewichte interessiert. Beides wurde von den Beauftragten des städtischen Kornamtes wöchentlich notiert und dem Rat zur Begutachtung vorgelegt. Um die Konsumenten weiter zu schützen, durften beim Getreideverkauf nur geeichte Meßbecher benutzt werden. Ehe das gekaufte Getreide zum Müller gebracht wurde, mußte es die städtische Waage passieren. Die obrigkeitlichen Aufseher, oftmals „Kornmesser“ oder „Brotwieger“ genannt, wurden vom Rat auf ihre Ehrlichkeit vereidigt, mußten das volle Bürgerrecht besitzen und durften selbst keinen Getreidehandel treiben. Ihre Tätigkeit wurde durch das Erheben von Meßgebühren entschädigt. Auch die Mühlen der Stadt, mitunter gemeinsam von „Mühlenerben“ in Form einer Genossenschaft oder aber von der Stadt selbst betrieben, wurden nicht minder stark beaufsichtigt. Alle Getreideladungen, die das Stadttor passierten, hatten einen „Mahlpfennig“ zu entrichten. Diese Verbrauchssteuer orientierte sich am Gewicht des Getreides beim Vermahlen, wofür verschiedene Umrechnungstabellen zur Verfügung standen. Die Geistlichkeit sowie bestimmte auswärtige Gäste, sofern sie Brot für den eigenen Verbrauch mitbrachten, genossen hier eine Steuerbefreiung. Diese Mahlsteuer, die etwa 15 v.H. des Getreidewertes ausmachte, wurde vom absolutistischen Staat als „Mahl-Akzise“ teilweise übernommen. Preußen erhob diese Mahlsteuer zusammen mit einer Schlachtsteuer in Städten in einheitlicher Höhe an den Stadttoren noch bis ins letzte Drittel des 19. Jahrhunderts.

Natürlich suchten sich die ortsansässigen Bäcker durch eigene Repressalien schadlos zu halten, indem sie z.B. die Landbäcker vom Verkauf ihrer Brote in der Stadt auszuschließen suchten. Dies war natürlich nur dort möglich, wo ein monopolartiger Zunftzusammenschluß gelang. Als Kennzeichen eines „ehrbaren“ Bäcker galt es, daß er über einen eigenen Backofen verfügen mußte. Die einfachen Haus- und Lohnbäcker, die zum Backen in die Häuser der Kunden kamen, waren nur geduldete Lohnwerker ohne Privilegien. Für sie blieb daher nur ein geringes Betätigungsfeld, und ihre Zahl ging immer mehr zurück.

Die Brotpreise bzw. die Brotgewichte wurden meistens im Herbst nach der Ernte neu festgesetzt und die „Kornmesser“ und „Brotwieger“ vereidigt. Der Bürgermeister galt als oberster Aufseher des Brotgewichts, was die Bedeutung dieser Maßnahmen unterstreicht. Wie eine Kölner Brotordnung zeigt, mußten für ein Weizenbrot, das ein Lot (16,75 g) zu wenig wog, 2 Schilling Buße entrichtet werden. Bei zwei Lot Fehlgewicht wurde das Brot aufgeschnitten und an die Armen verteilt; bei noch größeren Mindergewichten 4 Mark Silber Strafe erhoben. Bei ganz schlimmen Vergehen erfolgte ein dreimonatiger Ausschluß aus dem „Backamt“ oder sogar eine Geschäftsschließung. Die verhängten Straf gelder flossen in die allgemeine Rentkammer. Bei den hohen Strafen lagen Bestechungen der amtlich bestellten Aufseher natürlich nahe. Die unzünftigen Landbäcker, die nur bei großen Teuerungen auf dem städtischen Kornmarkt zugelassen waren, umgingen häufig die Einfuhrverbote, indem sie Mehl der Bürger verbackten und dieses dann, weil zum eigenen Verzehr bestimmt, zollfrei durch das Stadttor zu bringen suchten. Ebsolchen Ärger gab es oft mit den für die Kirche arbeitenden „Stiftsbäckern“, die beim Getreideeinkauf vom Mahl-

pfennig befreit waren und daher Brot verbotenerweise billiger anbieten konnten. Die wichtige Rolle, die das Getreide bei der Lebensmittelversorgung vorindustrieller Städte spielte, darf nicht verwundern, wenn daran erinnert wird, daß Roggen, Weizen und Hafer Bestandteile der wichtigsten Grundnahrungsmittel waren und Gerste wie Malz die Ausgangsprodukte für die häusliche Bierherstellung darstellten.

Der Getreidehandel stellte so schon frühzeitig ein Problem mit höchster Brisanz dar. Unter allen Handelswaren zeigten gerade die Preise für Getreide und Mehl die stärksten Ausschläge differenziert nach Zeit und Raum. Die stark wechselnden Getreideangebote, die sowohl mit der Bodenqualität, Agrartechnik und dem Klima, aber auch mehr zufälligen Witterungseinflüssen, Kriegen und Naturkatastrophen sowie staatlichen Interventionen und privaten Spekulationen zusammenhingen, ließen regelmäßig ganz unterschiedliche Preisebenen entstehen. Die besser informierten Händler sahen sich daher frühzeitig veranlaßt, solche starken Preisdifferenzen gewinnbringend auszunutzen. Die städtischen wie landesherrlichen Obrigkeiten griffen zwar hiergegen reglementierend ein, doch hatten solche Mandate nur Weisungscharakter. Mangels ausreichender Informationen und wegen des Fehlens einer flächendeckenden effizienten Verwaltung konnte nur unvollkommen und lokal in das Preisgeschehen eingegriffen werden. Trotz der Getreidetransporte von den Überschuß- zu den Mangelgebieten kam es nicht zu einem dauerhaften und befriedigenden Marktausgleich. Die Versorgung der städtischen Bewohner blieb immer gefährdet und unsicher; Teuerungen und Hungersnöte waren nicht zu vermeiden.

Studiert man die Höchst- und Niedrigstpreise für Getreide an verschiedenen Orten Europas im späten 16. Jahrhundert, dann läßt sich leicht erkennen, daß sich zu dieser Zeit quer durch den ganzen Kontinent von Orléans bis Lemberg ein breiter Streifen hoher Getreidepreise zog. Die extremen Preisunterschiede zwischen den Städten im Binnenland und denen an der Küste lassen sich damit erklären, daß das Massengut Getreide auf den Schiffen und vor allem auf dem Seeweg sehr viel preisgünstiger als auf dem Landweg transportiert werden konnte. Der ganze überregionale Getreidehandel bewegte sich gleichsam auf der Achse Danzig-Amsterdam. Das in großen Mengen erzeugte ostelbische Getreide gelangte durch den dänischen Sund nicht nur in die verschiedensten Städte an der Nordsee, sondern über Amsterdam, wo drei Viertel aller Lagerhäuser Getreidespeicher waren, auch in andere Häfen West- und Südeuropas. Wenngleich anhand der Sundzollregister der Umfang des verschifften Getreides zu einigen Zeitpunkten genauer bestimmt werden kann, so bleibt doch dunkel, was wirklich dem Konsum in welcher Stadt gedient hat. Es sind wahrscheinlich nur winzige Bruchteile der Mengen auf längeren Strecken transportiert worden, die tatsächlich benötigt wurden. Der Getreidefernhandel beschränkte sich auf wenige Küstenstädte, die fast immer auch an schiffbaren Flüssen lagen. 95 v.H. der mittelalterlich-frühneuzeitlichen Städte hatte nach den Berechnungen Wilhelm Naudés überhaupt keinen oder nur einen sehr geringen Fernhandel mit Getreide und blieb daher auf die Vorräte der näheren Umgebung angewiesen. Bei Teuerungen und Hungersnöten wurde selbst bei den Hafenstädten der Getreidehandel stark eingeschränkt oder gänzlich gestoppt. Als Faustregel wurde aufgestellt, daß bei steigenden Preisen ein eiserner Vorrat zunächst im eigenen Getreidespeicher angelegt werden müsse. In vielen pommerschen Städten war noch im 18. Jahrhundert die Kornverschiffung zwischen Bartholomäi (24. August) und Lichtmeß (2. Februar)

gänzlich untersagt, um die eigene Versorgung nicht zu gefährden.

Eine Übersicht über die Getreideversorgung der Städte vor dem 19. Jahrhundert ist relativ schwierig. Das Getreide wurde in erster Linie dorthin gebracht, wo die Preise am höchsten waren. Die Erlaubnis zur Getreideausfuhr lag in den Hansestädten in den Händen des Rates; überschritt der Getreidepreis in der eigenen Stadt eine bestimmte Grenzmarke, dann wurde die Ausfuhr sofort gedrosselt oder gänzlich eingestellt. Auch hier gab es wie in anderen Städten besondere „Kornhäuser“, wo in Zeiten des Mangels Brot und Mehl an die Armen abgegeben wurde. Dies muß als Indiz angesehen werden, daß selbst in den großen und reichen Getreidehäfen zeitweilig ein Brotmangel auftrat. Ob man sich allerdings immer an die vom Rat der Stadt verhängten „Kornsperrn“ überall hielt, ist freilich zweifelhaft — die hohen Gewinnspannen von 200-400 Prozent im Getreidehandel verlockten sicherlich zu vielen Übertretungen.

Seit dem 16. Jahrhundert versuchten einzelne Landesherren zunehmend, sich in den Getreidehandel und die Lebensmittelversorgung der Städte einzuschalten. Es handelte sich aber um keine abrupten Initiativen, sondern um einen allmählich wachsenden Prozeß staatlicher Intervention, wobei die Verantwortung und Entscheidungsfreiheit der Städte allmählich zurückgedrängt wurde. Ähnlich wie die Städte vorher sahen die Territorialfürsten eine Aufgabe darin, Preissteigerungen aufgrund von Wucher und Spekulation zu verhindern. Zugleich sollten aber auch die Interessen der eigenen Handelsstädte und des lukrativen Getreidehandels im eigenen Land gewahrt bleiben. Diese völlig konträren Zielsetzungen waren aber nur schwer auf einen Nenner zu bringen.

Viele Maßnahmen der Städte fanden Eingang in die zentralen Regulierungen der Landesherren. So wurde z.B. das Verbot des Auf- und Vorkaufens von Getreide auf dem Lande noch in das preußische Allgemeine Landrecht von 1794 aufgenommen, freilich schon am 20. November 1810 wieder aufgehoben. In seinem „Politischen Testament“ sprach Friedrich d.Gr. 1768 ein wirtschaftliches Hauptproblem damaliger Staaten an, als er auf die ordnungsgemäße Getreideversorgung der Untertanen hinwies. Eine Hauptmisere der europäischen Staaten sei es, daß sie einerseits nicht genau wüßten, wie hoch der Ernteertrag voraussichtlich liegen würde und sie andererseits keine verlässlichen Zahlen über die Getreidemengen hätten, die zur ausreichenden Deckung des Ernährungsbedarfs der Bevölkerung notwendig seien. Ziel seiner Politik war es unter anderem, eine gewisse Stetigkeit in die Getreidepreisbewegungen zu bringen. Um diesen Zielen näher zukommen, ordnete er an, daß die Kammerpräsidenten ihm monatlich die Saatstands- und Ernteberichte einzusenden hätten, aus dem dann ein Monatsdurchschnitt an verfügbarem Getreide errechnet wurde. Die Grundlage zu einer ersten staatlichen Konsumstatistik war damit gelegt. Mit Hilfe dieser Zahlenreihen konnten nun Grundsätze einer allgemeinen Getreidehandelspolitik formuliert wie auch Maßnahmen bei besonderen Notfällen getroffen werden. Wie die Quellenforschungen zeigen, gingen diese neuen „Getreide-Visitationen“ nicht reibungslos vonstatten. Die Städte mußten mehrfach zur Durchführung solcher Erhebungen aufgefordert werden, und der Wahrheitsgehalt der Angaben wurde zuweilen angezweifelt. Um die Getreideversorgung in den altpreußischen Provinzen sicherzustellen, sperrte Friedrich d.Gr. nach der ersten polnischen Teilung 1772, bei der große exportorientierte Anbauflächen und der schiffbare Teil der Weichsel an Preußen gefallen waren, die gesamte Korneinfuhr

nach Preußen wie den gesamten Privathandel und ließ nur noch königliche Getreideaufkäufer zu, die fortan in dem von ihm beherrschten Teil Polens den Getreidepreis bestimmten. Gleichzeitig wurden neue Ausfuhrregelungen erlassen und die gesamte Getreideversorgung so durch den Staat monopolisiert.

Zum Abbau der großen Preisschwankungen trug aber auch die Anlage von Getreidemagazinen bei. Hatten die Städte und Kirchengemeinden seit dem 16. Jahrhundert schon kleinere Vorratsmengen, die der Versorgung der Armen dienten, deponiert und von besonderen „Kornherren“ verwalten lassen, so legte König Friedrich Wilhelm I. erstmals „Kriegsmagazine“ zur Versorgung seiner Truppen an. Sein Sohn und Nachfolger trennte 1748 die militärische von der zivilen Getreideversorgung und legte entsprechend große Vorräte an. Nach 1756 wurde auch die Verteilungspraxis geändert: Wurde vorher nur in extremen Teuerungsfällen Getreide ausgegeben, so bedachte man nun je nach Bedarf der Gemeinden regelmäßig die Bedürftigen mit Brotkorn. Die Ausgabe erfolgte nach Feststellung der Menge, die ein einzelner Armer benötigte.

Im ganzen 18. und frühen 19. Jahrhundert wurde nun über den Nutzen und die Nachteile solcher Getreidemagazine öffentlich debattiert. Die Befürworter sahen in solchen Depots den Zweck, das Leben der Untertanen zur Zeit des Mangels zu erhalten und die negativen Auswirkungen von Niedrigpreisen in Überschujahren für die Bauern zu vermeiden. Die Gegner glaubten in den Getreidemagazinen dagegen eine Begünstigung der Teuerungen und Handelssperren zu erkennen. Sie plädierten darum, was an die zeitgenössischen Forderungen der Physiokraten anschließt, für eine prinzipielle Freigabe des Getreidepreises, dessen Festsetzung man lieber dem Markt und den Kaufleuten überlassen solle. Eine Spekulation durch die Getreidehändler sei auf Dauer kaum möglich, weil bei einer Getreideverknappung viele Kaufleute angelockt würden, deren konkurrierendes Angebot den Preis wieder nach unten bringen würde. Zugleich wurde auf die hohen Unterhaltskosten der Getreidemagazine hingewiesen, die man als unwirtschaftlich ansah.

Versucht man die Versorgung der Städte mit dem Hauptnahrungsmittel Getreide in den Jahrzehnten um 1800 an der Schwelle der Industrialisierung und Urbanisierung generalisierend zu überblicken, dann lassen sich folgende Einsichten gewinnen:

- Überall herrschte wie in den Jahrhunderten zuvor noch eine geringe Kontinuität im Getreidehandel; die Quantität wie die Qualität des Ernteertrages in der benachbarten Umgebung regelten die Zufuhr und den Umsatz auf den städtischen Märkten.
- Starke Preissprünge innerhalb eines Jahres wie auch zwischen den einzelnen Getreidemärkten waren die Normalität und bestimmten ebenfalls den Versorgungsumfang und die tägliche Mehl- bzw. Brotzufuhr.
- Dirigistische Eingriffe der Städte wie der Landesherrn konnten die regelmäßig auftretenden Ernährungskrisen insgesamt höchstens abmildern, aber nicht vermeiden.
- Bei Brotteuerungen wurden strikte Ausfuhrverbote erlassen und besonders vermeidige Aufseher und Beamte losgeschickt, um Keller und Böden nach versteckten Getreidevorräten zu durchsuchen. Überschüssiges Getreide mußte zu einem behördlich festgesetzten Preis, d.h. weit unter dem tatsächlichen Marktpreis

abgeliefert werden; auch Enteignungen kamen bei spekulativen Hortungen mitunter vor.

- Um dem starken Auf und Ab der Getreidepreise weiterhin entgegenzuwirken, wurden bei großer Not Getreide aus städtischen und staatlichen Magazinen an die Armen zu verbilligten Preisen abgegeben.

Wie die zahlreichen Bußen gegen unlauteren Getreidehandel, Mehlverfälschung und falsche Brotgewichte zeigen, wurden obrigkeitliche Steuerungsmaßnahmen aber offenbar ständig unterlaufen. Neben den offiziellen Märkten bestanden zahlreiche graue und schwarze Märkte. Die einfache Bevölkerung war bei den häufigen Teuerungen trotz der Überwachung durch die Obrigkeit oft schutzlos den raschen Preissteigerungen und Brot- wie Mehlverfälschungen ausgesetzt. Nur der relativ hohe Grad der Selbstversorgung verhinderte das Allerschlimmste, solange keine echte Hungersnot ausbrach.

Durch die Einführung der Gewerbefreiheit, in Preußen erstmals durch das Gewerbesteueredikt am 28. Oktober 1810 verkündet, wurden die jahrhundertealten Scheidungen zwischen städtischer und ländlicher Wirtschaftsweise rechtlich beseitigt und die zünftigen Privilegien auch der Lebensmittelhandwerker prinzipiell aufgehoben. Als Folge dieser Maßnahme zeigte sich im frühen 19. Jahrhundert eine rasche Zunahme der kleinen Viktualienhändler. Landlose Bauernsöhne und arbeitslose Gesellen aus den überbesetzten Handwerkszweigen drängten sich nun in diesen aufblühenden Wirtschaftszweig, der in den folgenden Jahrzehnten im Wachstum der Städte wie in der gewaltigen Bevölkerungsvermehrung seinen Nährboden fand. Der Beruf eines Lebensmittelhändlers war auch deshalb so attraktiv, weil er nur relativ wenige fachliche Vorkenntnisse und geringes Eigenkapital erforderte. Die Lieferanten gaben wegen der wachsenden Konkurrenz gern einen Warenkredit, wobei Haus und Grundbesitz als Sicherheit dienten. Neben dem Kram oder Viktualienhandel wurde oftmals auch noch etwas Landwirtschaft oder ein Ausschank von Bier und Branntwein betrieben, so daß man nicht nur auf den Handelsgewinn angewiesen war.

Verständlicherweise haben sich die Fleischer, Bäcker und Krämer dieser Entwicklung heftig widersetzt, ohne aber in Preußen die starke Zunahme des Lebensmitteleinzelhandels wie auch den „Sieg der Gewerbefreiheit“ auf die Dauer hindern zu können. Insbesondere wurde die alte Krämerei von den neuen Lebensmittelgeschäften bedrängt, die nun auch die vorproduzierten und länger haltbaren Nahrungsmittel verkauften. Sie zogen besonders in den rasch expandierenden Großstädten den Handel mit Lebensmitteln außer Fleisch und Backwaren an sich, so daß sich die alten Kramhändler auf Waren spezialisierten, die nicht mehr zum Ernährungsbereich gehörten.

Vor allem zeigte sich, daß die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts immer rascher anschwellenden Großstädte einer ganz neuen Verteilungsorganisation für die Lebensmittel bedurften. Wochen- und Jahrmärkte, Hausiererei, Hökerei und gemischte Krämerei reichten bei weitem nicht mehr aus, um die ständig quantitativ wie qualitativ wachsenden Ansprüche der Stadtbewohner zu befriedigen. Diese rasch steigende Nachfrage nach Grundnahrungsmitteln in den Städten hatte vor allem zwei Ursachen:

1. Durch den Zug in die Stadt wurden immer mehr Menschen aus der sich selbst versorgenden traditionellen Hauswirtschaft herausgerissen und durch die ebenfalls zunehmende Geldlöhnung von den Märkten abhängig.
2. Die tendenziell wachsenden Realeinkommen im späten 19. Jahrhundert legten die sozialen Unter- und Mittelschichten offensichtlich zunächst in einer Verbesserung der täglichen Ernährung an, andere Konsumwünsche wie nach besserer Wohnung, Kleidung, Hygiene usw. mußten dagegen vorläufig noch zurücktreten. Im Laufe der Zeit zeigte sich dann allerdings die Wirksamkeit des Engelschen Gesetzes, wonach bei wachsenden Einkommen die Ausgaben für Nahrungsmittel relativ zurückgehen. Der Mehrverbrauch von Lebensmitteln in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, der sich eindeutig aus der Pro-Kopf-Statistik ablesen läßt, wurde unter anderem auch dadurch unterstützt, daß die Preise für einige wichtige Grundnahrungsmittel (z.B. Schweinefleisch, Zucker, Kartoffeln, Brot, Bier) zumindestens zeitweise langsamer stiegen als die Reallöhne oder sogar relativ zurückgingen.

Die rasch wachsende Nachfrage nach Lebensmitteln korrespondierte mit einer ebenso schnell zunehmenden Agrarproduktion, die ihrerseits mit der allgemeinen Rationalisierung und Mechanisierung der Landwirtschaft, aber auch der neuen Bodenaufteilung und künstlichen Düngung zusammenhing. Der wachsende Verzehr von Lebensmitteln wurde ferner durch die Revolutionierung der Transport- und Kommunikationsverhältnisse gestützt.

Seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts konnten Eisenbahnen und Ozeandampfer schnell Gebiete mit hohen Agrarüberschüssen mit solchen verbinden, die eine besonders dichte Besiedlung und hohe Nachfrage zeigten. So wurde beispielsweise Getreide von den fruchtbaren jungfräulichen Prärieböden des Mittleren Westens der USA in wachsendem Maße seit den 1870er Jahren nach Europa verschifft. Der Einsatz von Dampfpflügen, Drill-, Mäh- und Dreschmaschinen sowie der billige Abtransport auf neuen Eisenbahnlinien, die sich bei den Frachtkosten in hartem Wettbewerb befanden, machte dies möglich. Große Warenorder konnten mit Hilfe des Telegraphen auch über weite Entfernungen von Kontinent zu Kontinent spielend übermittelt werden, und ein nicht minder rasch wachsendes Bankensystem sorgte für den raschen internationalen Zahlungsausgleich. Erstmals in der Geschichte wurden nicht nur teure Genußmittel und Gewürze, sondern auch einfache Grundnahrungsmittel aus Übersee so billig herangeschafft, daß man mit den deutschen Erzeugnissen erfolgreich konkurrieren und diese zuletzt auf dem heimischen Markt sogar unterbieten konnte. Große Warenproduktenbörsen sorgten für eine weitgehend einheitliche Preisbildung, so daß die früher üblichen örtlichen Spekulationen und Hortungskäufe besonders bei Getreide rasch zurückgingen. Die Preisausschläge, die im 18. Jahrhundert an manchen Orten noch 1 : 7 innerhalb eines Jahres betragen hatten, gingen nun auf 1 : 2 zurück. Die wachsende Konkurrenz, von einer Reihe internationaler Freihandelsverträge ab 1860 wesentlich unterstützt, zwang den Lebensmittelhandel zu schärferen Kalkulationen, so daß sich die Gewinnspannen, verglichen mit früher, gerade bei den Grundnahrungsmitteln tendenziell stark reduzierten, durch wachsende Absatzmengen jedoch oftmals ausgeglichen wurden.

Innerhalb weniger Jahrzehnte konnte sich so das allgemeine Lebensmittelangebot ungemein ausweiten. Auf der einen Seite kommerzialisierte sich die Landwirtschaft und brachte ganz neue und vor allem mehr veredelte Produkte auf den Markt, zum

anderen nahmen die ausländischen Lebensmittelimporte stark zu. Der Lebensmittelhändler konnte bestimmte Waren (z.B. Kaffee) nun unter Umständen direkt von einem Grossisten aus einer Hafenstadt beziehen und sparte so den verteuerten Zwischenhandel zweiter und dritter Hand. Auch die Verbraucher im städtischen Umland gerieten am Ende des Jahrhunderts immer mehr in den Sog der städtischen Lebensmittelmärkte und gewöhnten sich daran, manche früher nicht sofort greifbaren Lebens- und Genußmittel nun aus einem Laden zu beziehen. Die großen Produktionsbetriebe in Landwirtschaft und Industrie, die sich immer mehr auf einen Massenabsatz einstellten, konnten sich nun nicht mehr unmittelbar mit dem konsumierenden Kunden befassen, so daß dem Lebensmittelhandel immer größere Aufgaben zuwuchsen.

Wachsende Kaufkraft und Kaufnotwendigkeiten veränderten auch die Kaufgewohnheiten. Wenngleich die Gärten und Ställe in den neuen expandierenden Großstädten keineswegs verschwanden, so geriet die früher dominierende Lebensmitteleigenproduktion doch nun immer stärker in den Hintergrund. Für eine normale städtische Familie in Deutschland wurde es bis zur Jahrhundertwende zur Gewohnheit, viele Lebensmittel auch aus einem Laden und nicht nur vom Wochenmarkt zu beziehen. Allerdings wurden entsprechend der meist wöchentlichen Löhnung und wegen des Fehlens geeigneter Konservierungsmöglichkeiten nur kleine Mengen in der nächsten Wohnumgebung eingekauft. Das Borgen beim Lebensmittelhändler („Anschreiben“), das früher schon bei Bäckern, Fleischern und Hökern wegen des Mangels an Bargeld eine so große Rolle gespielt hatte, setzte sich noch vielfach fort. Dem Lebensmittelhandel kam insgesamt aber zugute, daß er im besonderen Maße von dem Zuwachs der realen Kaufkraft der städtischen Masse profitieren konnte.

Die schnell wachsenden Umsätze des Lebensmittelhandels verlangten nach rationelleren Methoden zur Erfüllung der zahlreichen Käuferwünsche. Der Lebensmittelhandel begann sich nun immer mehr zu spezialisieren. Seit der Jahrhundertwende tauchten immer mehr Lebensmittelfachgeschäfte auf, die neben den Fleischern, Bäckern, Hökern, Krämern und einfachen Viktualienhändlern einen eigenen Markt fanden. In diesen neuen Geschäften trat die alte agrarisch-handwerkliche Herkunft der Lebensmittel ganz zurück, es ging nur noch um ein möglichst breites Angebot weniger, ausgewählter Lebens- und Genußmittel in möglichst vielen Preisklassen und Qualitäten. Aus dem ursprünglichen Angebot wurden gleichsam gewisse Waren selektiert, so daß z.B. spezifische Delikateß-, Spirituosen-, Kaffee-, Milch- oder Tabakläden entstanden. Diese verbanden sich später wiederum zu bestimmten Kettenläden, die oft einen einheitlichen Namen und ein werbewirksames Markenzeichen annahmen. Solche hochwertigen Nahrungs- und Genußmittel warfen genug Gewinn ab, um sich in den teuersten Gegenden des City-Bereichs ansiedeln zu können. Man erkannte, daß sich nur hier die höchsten Umsätze pro Quadratmeter Gewerbefläche erzielen lassen. Je weiter die Spezialisierung im Detailhandel um sich griff, um so leichter wurde die Verschmelzung mit bestimmten Produktionsbetrieben, die ihrerseits wiederum Filialbetriebe suchten. Die Kaffeeröstereien und Molkereien erkannten als erste Unternehmen, daß man mit eigenem Einzelhandelsvertrieb größere Umsätze erzielen kann.

Neben diesem Lebensmittelfachgeschäft entwickelte sich aber auch zugleich der entgegengesetzte Ladentyp, der möglichst alle Lebensmittel unter einem Dach vereinigte, was den auftauchenden neuen Warenhäusern am frühesten gelang. Ihre



neuen Lebensmittelabteilungen können als Vorläufer der modernen Super- und Verbrauchermärkte angesehen werden, die freilich erst nach dem Zweiten Weltkrieg Einzug hielten.

Dennoch darf nicht übersehen werden, daß das Warenangebot des Lebensmittelhändlers bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts noch relativ klein blieb. Der Kunde kaufte nur die Waren, die er unmittelbar für seinen Daseinsunterhalt brauchte. An demonstrativen Luxuskonsum war bei den breiten städtischen Käuferschichten noch nicht zu denken. Die meisten einfachen Lebensmittelhändler verzichteten deswegen auch darauf, solche Waren überhaupt anzubieten. Eine spezifische Werbung für Nahrungs- und Genußmittel setzte, nimmt man das übliche Marktgeschrei aus, erst zögernd nach der Mitte des 19. Jahrhunderts ein. Die neue Reklame wandte sich zunächst an gehobene einkommensstarke Käuferschichten. Der hohe Werbeaufwand lohnte sich zunächst nur für teure Luxusprodukte, die sich einen neuen Markt erobern mußten. Schaufenster, Plakate und Annoncen gingen zunächst noch nicht auf den Massenverzehr ein. Nur die typischen Kolonialwaren oder neuen Kunstprodukte (z.B. die Margarine) benötigten neben dem mehrgliedrigen Zwischenhandel eine solche zusätzliche Reklame. Die ständige Erweiterung der Konsumwünsche und des finanziellen Spielraumes der Haushalte haben die Notwendigkeit von Werbemaßnahmen dann aber immer dringlicher hervortreten lassen. Das traditionelle Anpreisen von ausgestellten Waren auf den Wochen- und Jahrmärkten bzw. durch Straßenhändler konnte jeweils nur einen kleinen Kreis von Kunden erreichen. Zudem kaufte man noch mehr nach Sitte und Tradition, da die Preise lange durch die Zünfte und Stadtobergkeiten festgelegt worden waren. Bei den schlechten Verkehrs- und Nachrichtenverbindungen wäre das Werben über größere Räume früher auch ziemlich zwecklos gewesen, zumal bei leicht verderblichen Lebensmitteln. Erst nach der Ausdehnung der Eisenbahnen und des städtischen Nahverkehrs sowie dem raschen Städtewachstum breitete sich im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts insbesondere das Inseratenwesen aus, was wiederum mit dem Anwachsen der Zeitungen sowie der Lesefähigkeit zusammen gesehen werden muß. Lokalblätter, die von der Masse des Volkes gelesen wurden, fanden in dem Anzeigenwesen eine neue dauernde Einnahmequelle, und die Lebensmittelgeschäfte gewöhnten sich daran, auch hier ihre Waren anzupreisen.

In das Bezugsfeld Urbanisierung und Ernährung gehört auch die auftauchende neue Ernährungsindustrie. Sie verdankt ihre Entstehung hauptsächlich den revolutionären Erkenntnissen der neuen Ernährungswissenschaften. Diese hatten seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts in steigendem Umfang erstmals nachgewiesen, wie sich die einzelnen Nahrungsmittel chemisch zusammensetzen und welche Funktionen sie bei der menschlichen Ernährung spielen. Insbesondere wurden durch die Wissenschaft aber auch neue Möglichkeiten der Konservierung aufgezeigt, die es nun ermöglichten, sich bei der Versorgung der Bevölkerung von dem jahreszeitlichen Rhythmus der Ernten ganz zu lösen. Der Einsatz von Maschinen und neuen Antriebsenergien, die veränderten Rahmenbedingungen der liberalen Gewerbegesetzgebung nach Aufhebung der Zünfte sowie neue medizinisch-hygienische Einsichten führten dazu, immer weitere Teile der Nahrung in industrielle Fertigungsprozesse einzubeziehen. Die Rationalisierung und Kommerzialisierung der Landwirtschaft, der wachsende Trend zur Ausgliederung von Dienstleistungen aus dem Haushalt sowie eine Zunahme der außerhäuslichen Verpflegung, aber auch der

Wunsch nach mehr geschmacksanreicher Zusammensetzung, besserer Aufmachung und Verpackung haben die industrielle Verarbeitung der Nahrung beschleunigt. Die Städte wurden Sitz von dampfgetriebenen Großmühlen, Keksbäckereien und Nahrungsmittelfabriken sowie neuer Konserven- und Getränkeindustrien. Hier ist besonders an die industrielle Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, aber ebenso an den Aufbau großer Bierbrauereien, Malzkaffee- und Mineralwasserfabriken im späten 19. Jahrhundert zu denken. Auch die Gründung von Schokolade- und Margarinewerken ist ebenso wie die Entstehung der zahlreichen Molkereien ohne das Wachstum großer Städte nicht denkbar. Besonders die Milchversorgung kann als ein klassisches Beispiel dafür angesehen werden, wie die Verstädterung zur Umgestaltung und Industrialisierung der Nahrungsversorgung beitrug.

Bis zur Mitte des vorigen Jahrhunderts hatte die Milch von Kühen und Ziegen als ein natürliches Nahrungs- und Heilmittel gegolten, das wie Wasser unbehandelt genossen wurde. Wegen der geringen Haltbarkeit mußte sie sofort verarbeitet werden, wozu keine besondere Kunstfertigkeit gehörte. Dies geschah meistens durch die ländliche Hausfrau, so daß sich hier kein Handwerk oder Handel entwickeln konnte. Milch wurde weitgehend nur für die eigene Versorgung gewonnen und überwiegend als saure Milch oder in Form von Käse genossen. Der Butterverbrauch blieb damit verglichen sehr gering. Nach dem Beginn der Urbanisierung um 1850 entstanden an den Rändern der großen Städte erstmals besondere „Abmelkwirtschaften“, aus denen sich dann Großmolkereien und Milchabsatzgenossenschaften entwickelten. Wegen der geringen Haltbarkeit der Milch brachte man die Kühe nun an die Städte heran, worauf die Rinder- und Ziegenhaltung städtischer Haushalte dort abzunehmen begann. 1900 bestanden bereits im Deutschen Reich über 2.900 Genossenschaftsmolkereien, die dem Landwirt die Verarbeitung der Milch abnahmen. Auch stadtferne Bauern konnten sich nun in den Prozeß der Milcherzeugung einreihen. Durch die Erfindung der Milchzentrifuge 1877 machte sich die Milcherzeugung von der Witterung unabhängig, und die Betriebskosten konnten wesentlich gesenkt werden. Die übliche Milchpanscherei wurde nun zurückgedrängt. Seit 1887 wurde auch erstmals pasteurisierte Vollmilch angeboten. Die Milchkonsumtion nahm jetzt einen gewaltigen Aufschwung. An die Stelle des ländlichen „Milchbauern“, der an der Haustür seine Milch verkaufte, traten erstmals spezielle Milcheinzelhändler, die auch mit Butter, Käse und Quark handelten. Die Milch wurde zu einem hygienischen Massengetränk; Schulmilch und öffentliche Milchhäuschen entstanden, nachdem der Milchverbrauch nach der Reichsgründung auch staatlicherseits gefördert wurde.

Wie dieser skizzenhafte Überblick zeigt, hat die seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts einsetzende Verstädterung einen geradezu revolutionären Wandlungsprozeß bei der täglichen Ernährung eingeleitet: Die sich in den Städten zusammenballenden Menschenmassen wurden nicht nur durch ein zum Teil gänzlich neues Verteilungssystem versorgt, sondern gewannen auch Zugang zu ganz neuen Nahrungsmitteln, wobei sich auch die herkömmlichen Nahrungsgewohnheiten erheblich änderten. Innerhalb weniger Jahrzehnte wurden die Warenströme in einer nicht dagewesenen Weise ausgeweitet und Produktion, Verteilung wie Konsumtion der Nahrungsmittel umgestaltet. Überspitzt formuliert kann man auch sagen, daß die jahrhundertelange, bis ins Mittelalter zurückreichende spezifische Arbeitsteilung zwischen Stadt und Land im späten 19. Jahrhundert prinzipiell aufgelöst wurde: Auf dem Land trat neben die traditionelle agrarische Urproduktion gleichberechtigt die

gewerbliche Weiterverarbeitung, die sich aber auch im gleichen Maße in den Städten ausdehnte. Die Massenherstellung von Lebensmitteln orientierte sich an Kriterien wie Verkehrsanschluß, guter Rohstoff- oder Wasserbezug, billige Arbeitskräfte usw. Der alte Stadt-Land-Gegensatz, einstmals mit vielen Vorkaufs- und Ausfuhrverboten, Marktzwang, Stapelrechten, Polizeitaxen oder Torzöllen aufrechterhalten, wurde im Laufe einer Generation in erstaunlicher Schnelligkeit abgebaut oder vielerorts gänzlich eingeebnet. Die allmähliche Verstärkung des „platten Landes“ setzte ein, die zum beherrschenden Grundzug des 20. Jahrhunderts wurde. Die heranwachsenden städtischen Agglomerationen wirkten so auf vielfache Weise auf das Umland und seine Produktionsverhältnisse zurück. Unter anderem wurden viele Landwirte zusätzlich angelockt, über den eigenen Bedarf nun hinaus zu produzieren und die gewonnenen Überschüsse durch Handel oder Absatzgenossenschaften oder selbst auf dem städtischen Markt abzusetzen. Viele sichere und dauernde Einnahmequellen sind so für den landwirtschaftlichen Betrieb im späten 19. Jahrhundert nach dem Ende der Agrarreformen entstanden. Die Beteiligung an dem Wettbewerb auf größeren Märkten verstärkte dabei den Zug zum Investieren, Mechanisieren und Rationalisieren, setzte diese landwirtschaftlichen Unternehmen allerdings auch stärker den Risiken der wirtschaftlichen Wechsellagen und der Konkurrenz ausländischer Anbieter aus. Als billiges amerikanisches Getreide seit den siebziger Jahren auf den Markt drängte, erhoben sich Rufe nach neuen agrarischen Schutzzöllen, die in der Tat dann vom Deutschen Reich erlassen wurden. Auch gegen billige Schlachtvieh- und Konservenfleischimporte wußte sich der mächtige „Bund der Landwirte“ geschickt zu wehren. Die seit 1875 reichseinheitliche Lebensmittelpolizei und vor allem auch die scharfen Kontrollen der Schlachtviehbeschau boten wirksame Mittel, unliebsame ausländische Anbieter abzuschrecken und einen Preisverfall zu verhindern. In der Politik wie in der Wissenschaft gab es gewichtige Stimmen, die um die Jahrhundertwende auf die militärische Notwendigkeit einer gewissen Autarkie bei der Nahrungsmittelerzeugung hinwiesen und die fortschreitende Abhängigkeit von Importen zur nationalen Gefahr stempelten. Die andere Seite wies demgegenüber darauf hin, daß das Deutsche Reich längst zu einem vom Weltmarkt abhängigen Industriestaat geworden sei, der sich hier nicht mehr künstlich abschotten dürfe. Die mit Leidenschaft geführte Agrar-Industriestaats-Debatte blieb vor dem Ersten Weltkrieg letztlich unentschieden, doch verhinderten die agrarischen Schutzzölle eine weitere Senkung der Lebensmittelpreise und damit der Lebenshaltungskosten besonders in den Großstädten, die bei einer völligen Liberalisierung des Agrar-güterhandels wohl möglich gewesen wäre. Der Preisanstieg, insbesondere bei Fleisch, gab Anlaß zu vielen Klagen und entsprechenden Untersuchungen.

Durch die rasche Zunahme der Bevölkerung in den Städten sind den Kommunalbehörden ganz neue Aufgaben entstanden, für deren Lösung es zunächst kaum Vorbilder gab. Die alten Wochenmärkte, die gewöhnlich zweimal in der Woche an einem Vormittag für einige Stunden stattfanden, regelten nach Eintritt in die Phase der Hochliberalisierung die Zufuhr gleichsam von selbst: War die Nachfrage größer als das Angebot, so stiegen die Marktpreise und die Zahl der Anbieter; war umgekehrt ein Überfluß an Lebensmitteln vorhanden, so sanken die Preise und die Zahl der Marktbesucher. Insbesondere blieben solche aus, die weiter entfernt wohnten. Anfangs griffen im 19. Jahrhundert noch immer obrigkeitliche Brot- und Fleischtaxen in die wöchentliche Preisbildung massiv ein und machten das Marktgeschehen für den

Verbraucher wie Anbieter relativ unübersichtlich. Die Zufuhr von frischen Lebensmitteln erfolgte noch bis in die sechziger Jahre nicht gleichmäßig, sondern je nach der Jahreszeit und dem Ernteausschlag mengen- wie qualitätsmäßig höchst unterschiedlich. Auf den Wochen- und Jahrmärkten waren, wie schon früher erwähnt, die meisten Verkäufer von Agrarprodukten Bauern, die selbst wenig Informationen über die wirklichen Gestehungskosten und das allgemeine Preisniveau besaßen. Der Verkauf spielte sich aufgrund persönlicher Bekanntschaft und mehr nach dem Grundsatz von Treu und Glauben ab, d.h. man zahlte für die Ware, was in der betreffenden Gegend nach Herkommen und Brauch üblich war. Wenngleich um den Preis auf dem Markt hartnäckig gefeilscht wurde, so blieb die Preisbildung doch ein weitgehend mehr oder weniger undurchsichtiges, unrationelles und willkürliches Geschehen. Der Wochenmarkt vollzog sich unter der Macht der Gewohnheit. Die anwesende „Marktpolizei“ beschränkte sich seit der endgültigen Durchsetzung der Gewerbefreiheit nur noch auf die Überwachung des ordentlichen Ablaufs des Marktgeschehens. Hatte früher die Stadtoberigkeit ständig regulierend die Preise bzw. die Mindestgewichte festgesetzt und auch die Güte der angebotenen Waren durch besonders vereidigte Beauftragte überprüft und war bei Teuerungen sogar in die Häuser kontrollierend eingedrungen, so griffen die Marktordnungen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts hier kaum noch ein. Die „Marktpolizei“ prüfte nur noch die Gewichte, ob sie den festgelegten Eichmaßen entsprachen, und legte Preis, Größe und Verteilung der Marktstände fest. Auch der Auf- und Abbau sowie die Einhaltung der Marktzeiten wurden noch überwacht. Einzelne ältere obrigkeitliche Preistaxen überdauerten freilich auch die Einführung der liberalen Gewerbefreiheit und verschwanden erst endgültig am Ende des 19. Jahrhunderts.

Da in den Metropolen mit mehr als hunderttausend Einwohnern ein einziger Wochenmarkt nicht mehr ausreichte, wurde dieser nun in mehrere Teilmärkte zerlegt. 1885 bestanden in Berlin schon 20 Stadtteilwochenmärkte mit zusammen 10.500 Ständen, wobei der größte im Zentrum der Stadt 1.300 Stände aufwies. Es verschwanden nun die alten „Schrägen“, Brot- und Fleischerbänke und damit die privilegierten Plätze für das ortsansässige Lebensmittelhandwerk. Am Ende des 19. Jahrhunderts kam der Gedanke auf, neben diesen Wochenmärkten noch besondere zentrale städtische Markthallen einzurichten. Nach der Jahrhundertwende bestanden diese schon in zwanzig deutschen Großstädten. Ihre Einrichtung wurde meist wie folgt begründet: Der Markt konnte hier abgeschirmt vom sonstigen Straßenverkehr zu jeder Tages- wie Nachtzeit ungestört vollzogen werden. Die festen und dauernd vermieteten Stände erleichterten den Betrieb und vor allen die Marktübersicht. Der geschlossene Raum, der Hitze und Kälte sowie Regen und Staub abhielt, konnte künstlich beleuchtet und belüftet werden, hatte eine eigene Wasserversorgung und konnte gründlich gereinigt werden. Am entscheidendsten war dabei der Schutz vor Witterungseinflüssen und der Verschmutzung. Etwaige Warenreste bewahrte man im Keller auf, von wo sie ohne Verluste und Wegekosten wieder erneut zum Verkauf gelangen konnten. Die Markthallen besaßen gute Straßen-, Eisenbahn- oder Wasseranschlüsse und erleichterten das Heranbringen der Lebensmittel, was auf den vielfach zu klein gewordenen städtischen Märkten mit den engen Zufahrtswegen oftmals ein Problem darstellte.

Mit dem Anwachsen der Großstädte verloren die Vorstädte und Dörfer in der Umgebung allmählich ihren ländlichen Charakter, so daß die Zufuhr zu den

Wochenmärkten und Markthallen in immer weiter entfernt liegende Gebiete ausgreifen mußte, um die Nahrungszufuhr sicherzustellen. Ohne den gleichzeitigen Ausbau des Verkehrssystems war die tägliche Ernährung der sich zusammenballenden Menschenmassen daher nicht gewährleistet. Neue Typen von spezifischen Aufkaufhändlern durchstreiften nun das Land im weiten Umkreis, um die marktfähigen Lebensmittel einzusammeln und für einen rechtzeitigen Transport zu sorgen. Die noch vorhandenen Selbstversorger in den Städten wurden an den Rand gedrängt und spielten am Ende des Jahrhunderts in den Großstädten nur noch eine untergeordnete Rolle. Sie konnten ebenso wie die alten Höker und Hausierer qualitätsmäßig mit den arbeitsteilig gegliederten Lebensmittelhändlern, die zu jeder Tageszeit frische Nahrungsmittel anzubieten in der Lage waren, nicht mehr mithalten.

Die Aufkaufhändler waren anfangs von den Stadtverwaltungen nicht gern gesehen, weil man in ihnen ein unnötig verteuernendes Zwischenglied im Handel sah. Man kritisierte, daß sie den zum Markt strömenden Bauern ihre Waren vor dem Stadttore abnötigten und dann mit einem Aufschlag an die städtischen Lebensmittelhändler weiterverkauften, wobei sie die Waren manchmal einlagerten, um die Preise nach oben zu treiben. Die Magistrate versuchten solchen Vorkauf zunächst ähnlich wie Zünfte früher durch geeignete Maßnahmen zu verbieten, sahen aber dann später ein, daß eine schnelle Zufuhr der täglichen Lebensmittel ohne solche Zwischenmakler vielfach nicht gewährleistet war. Die Bauern als originäre Produzenten frischer Lebensmittel verschwanden in den großen Städten immer mehr, konnten sich in den Mittel- und Kleinstädten freilich weiterhin fest behaupten.

Große Zentralmarkthallen, meist nach dem Pariser Vorbild als Eisenkonstruktionen mit viel Glas erbaut, dienten seit den achtziger Jahren in Berlin der Versorgung der zahlreichen Zwischenhändler oder Lebensmittelgrossisten. Der entfernter ansässige Landwirt brachte nun seine Waren nur zur nächsten Bahnstation zu bringen, von wo aus eine schnelle Spedition in die Großstadt möglich wurde. In den Zentralmarkthallen wurden die ankommenden Lebensmittel freihändig oder aber in Form einer Auktion weiterverkauft. Die Zwischenhändler kassierten dabei eine Provision. Anfangs beteiligten sich die Städte an diesen Zwischengewinnen, doch wurde dies später aufgegeben, um jeden Anschein eines kommerziellen Interesses zu vermeiden. Man begnügte sich mit der Erhebung von Marktgebühren und Kauttionen zur Deckung etwaiger Forderungen gegen die Händler und Produzenten. Die erzielten Marktpreise wurden in „Amtlichen Marktberichten“ veröffentlicht, so daß sich die Käufer wie Verkäufer über das Marktgeschehen orientieren konnten. Die wöchentlich oder sogar täglich erscheinenden Großmarkthandelspreise wurden Behörden, Zeitungen, Fachblättern sowie allen Wirtschaftsverbänden zur Verfügung gestellt, wo sie als Unterlage für Ausschreibungen und Verhandlungen dienten.

Der Anschluß der Markthallen und Schlachthöfe an einen Eisenbahn- bzw. Wasseranschluß bedeutete offensichtlich eine starke Steigerung des Marktumschlages, wengleich genaue Zahlen darüber nur in geringem Umfang erhalten sind. Insbesondere konnten nun leichtverderbliche Waren wie Seefische, Geflügel, Wild, Obst und Gemüse, aber auch Butter, Käse, Eier und Kartoffeln aus weiteren Entfernungen in die Städte in großen Mengen gelangen; umgekehrt ging ein Teil dieser Lebensmittel wieder in die umliegende Provinz hinaus, insbesondere auch in der Stadt industriell weiterveredelte Agrarerzeugnisse. Diese Wiederausfuhr diente zugleich als Ventil, den Lebensmittelgroßhandel vor zu großem Überangebot und dem damit

verbundenen Preisverfall zu schützen. Mißernten, Naturkatastrophen und Viehseuchen konnten zwar nach wie vor die Zufuhr von Lebensmitteln auch im späten 19. Jahrhundert beeinträchtigen, wirkten sich aber nur noch in mehr oder minder großen Preisschwankungen aus - es kam nicht mehr wie noch 1846/47 zu vollständigen Zusammenbrüchen des Versorgungssystems.

Neben Eisenbahnen, Fluß- und Kanalschiffen beteiligten sich auch, wengleich in sehr viel geringerem Umfang, Lastfuhrwerke an der täglichen Nahrungsversorgung. Sie transportierten das Fleisch von den Schlachthöfen zu den Markthallen bzw. frische Waren wie Milch, Obst und Gemüse aus dem unmittelbaren Umland oder den Vorstädten in die Innenstadt. Zugleich brachten sie Waren von den Markthallen zu den Wochenmärkten oder direkt zu den Großverbrauchern (Warenhäusern, Kantinen, Speiseanstalten, Krankenhäusern, Kasernen, usw.). Geringe Restbestände der Markthallen, deren Aufbewahrung sich nicht lohnte, wurden von Gelegenheitsstraßenhändlern abgenommen.

Neben den Markthallen entwickelte sich noch ein davon unabhängiger freier Lebensmittelgroßhandel, sofern kein Hallenzwang bestand. So wurde an manchen Orten Obst oder frischer Fisch direkt von einem Kahn oder Wagen an Einzelhändler verkauft, um Zeit und Kosten zu sparen, zumal Wochenmärkte und die Markthallen bei wachsendem Umsatz oft überfüllt waren. Dieser Nebengroßhandel fühlte sich hier auch weniger an die strengen Marktvorschriften gebunden, konnte er doch über die üblichen Verkaufszeiten hinaus seine Ware anbieten. Die Käufer nahmen auch geringere Qualitäten in Kauf, wenn die Preise deutlich unter denen der zentralen Markthallen lagen.

Insgesamt waren die Markthallen für die Städte überall, soweit man bisher erkennen kann, zunächst ein Erfolg, da die Zahl der Beschicker ständig zunahm, so daß weitere Ausbauten und Neugründungen notwendig waren. Ähnlich wie bei den Wochenmärkten mußten weitere Markthallen zur Unterverteilung der Waren in den verschiedenen Bezirken der Großstädte errichtet werden. In diesen Neugründungen fand jetzt auch der Lebensmittelkleinhandel Platz, der nun an jedem Tag in der Woche hier einen offenen Markt abhalten konnte. Wie bei den Wochenmärkten unter freiem Himmel gab es auch hier am Mittwoch und Sonnabend die größten Umsätze, d.h. die Masse der Bevölkerung hielt an ihren traditionellen Einkaufstagen fest. Der lebhafteste Besuch der Märkte war am Sonnabendabend zu verzeichnen, da an diesem Tag die Wochenlöhne ausgezahlt wurden. Daneben bürgerten sich spezielle Sonntagsfrühmärkte ein, wo man in Ruhe seine Festagsmahlzeit zusammenstellen konnte. Auch die ländliche Bevölkerung aus der Umgebung von Großstädten liebte es offenbar, einen solchen werkfreien Tag zum Einkaufen und zum Stadtbesuch zu nutzen.

Viele Hausierer, Höker, Krämer und spezielle Viktualienhändler waren anfangs nur schwer zu bewegen, von Wochenmärkten in feste Markthallen umzuziehen. Die vertraute Umgebung mit einer persönlich bekannten Kundschaft machte ihnen den Wechsel nicht leicht. Manche haben es dann vorgezogen, in noch fortbestehende Wochenmärkte in anderen Stadtteilen auszuweichen. Im ganzen ist aber eine fortschreitende Verlagerung des Lebensmittelhandels aus dem Freien in überdachte Räume, Läden, Markthallen nicht zu übersehen. Die Verbraucher, an das bunte und abwechslungsreiche Treiben auf dem offenen Markt gewöhnt, konnten sich mit den Hallenständen ebenfalls anfangs nur schwer anfreunden, lernten aber später die

Vorteile, besonders im Winter, schätzen. Vor allem stellte man fest, daß Stände und Läden sehr viel größere Warensortimente führten und durchweg eine bessere Qualität anboten als bäuerliche Höker auf dem Wochenmarkt. Dabei muß aber wohl beachtet werden, daß der Lebensmittelkleinhandel seine Waren nicht nur aus den großen zentralen Markthallen bzw. dem freien Großhandel, sondern auch noch weiter direkt vom Erzeuger bezog. Der Kleinhandel verlagerte sich von den großen Hallen in kleine Verkaufsstätten, so daß diese zentralen Umschlagplätze später fast ausschließlich nur noch vom Großhandel belegt wurden.

Sehr hinderlich wirkte sich für manche Markthallen später aus, daß diese in Stadtteilen gebaut worden waren, die sich im Laufe der Citybildung allmählich entvölkerten. Die Entleerung, besonders der Stadtkerne, zugunsten von Dienstleistungsbetrieben bzw. die Entmischung von Wohn- und Gewerbegebieten brachte den mit viel Aufwand gebauten Hallen oftmals einen ungünstigen Standort, so daß sich die Transportwege zu den Händlern und Endverbrauchern verlängerten. Private Großmärkte und Kettenläden mit einem Zentraleinkauf machten den städtischen Markthallen, die über kein Monopol verfügten, eine unvorhergesehene Konkurrenz. Hatten sich die Viktualienhändler anfangs in der Nähe der Wochenmärkte und Markthallen niedergelassen, um aus den kurzen Transportwegen ihren Nutzen zu ziehen, so orientierten sie sich im Laufe der Urbanisierung immer mehr an der Besiedlungsdichte. Vielfach wurden bei großen Miethäusern Kellergeschosse zu Lebensmittelläden umfunktioniert. Fleischer, Milchläden, Obst-, Gemüse und Kartoffelhändler suchten sich bald eine Gegend aus, wo viele potentielle Kunden wohnten, aber noch wenig Konkurrenz zu finden war. Die Nähe zum zentralen Marktplatz wurde für den großstädtischen Lebensmitteleinzelhändler nicht mehr entscheidend. Wichtig war für den Kleinhändler dagegen, daß Wohnungen und Laden möglichst dicht zusammenlagen.

Der freie Lebensmittelhandel kam so den Versorgungsansprüchen der großstädtischen Bevölkerung optimal entgegen: Die sich differenzierenden Arbeitszeiten und die sich ausdehnende außerhäusliche Erwerbstätigkeit, besonders auch bei Frauen, führten zu den verschiedensten Mahlzeit- und Einkaufsterminen. Für die großstädtischen, fast allein vom Geldlohn nun abhängig werdenden Familienhaushalte war es wichtig, zu allen Tageszeiten und möglichst schnell in der allernächsten Umgebung kleine Nahrungsportionen einkaufen zu können. Räume zum Lagern größerer Lebensmittelvorräte wie früher auf dem Lande bestanden in der Regel nicht mehr. Die große Konkurrenz der Lebensmittelläden, deren Kundenkreise sich überschneiden, verhinderte zu einseitige Preiserhöhungen.

Der Laden war oft ein typischer Familienbetrieb: Während der Mann auf den zentralen Märkten oder im Umland die Waren einkaufte, oblag der Frau der Verkauf, solange er nicht anwesend war. Die Zahl der Kellergeschäfte, besonders typisch für Berlin, nahm anscheinend schon vor dem Ersten Weltkrieg wieder ab, während die Zahl der Filialbetriebe zunahm, d.h. ein wohlhabend gewordener Einzelhändler übernahm den Laden eines Konkurrenten oder schwang sich zum Großhändler auf.

„Fliegende Straßenhändler“, die ihre Ware aus Restbeständen der Markthallen bezogen, nahmen in den Großstädten am Ende des 19. Jahrhunderts stark zu. Sie handelten mit Obst, Gemüse, Fischen oder Blumen, die in Körben oder kleinen Wagen transportiert wurden. Der einfache und mit geringen Unkosten belastete Betrieb verhalf insbesondere Minderbemittelten zum einträglichen Erwerb. Meist

wurde an Straßenkreuzungen verkauft, wobei an günstigen Punkten zu gewissen Zeiten manchmal nicht unerhebliche Umsätze erzielt wurden. Die „fliegenden Händler“, die besonders auch die Zufahrtsstraßen zu den Märkten belagerten, sollten durch städtische Verordnungen zurückgedrängt werden, was aber bei ihrer großen Beweglichkeit nicht viel nutzte. Die Behörden ließen sie nach Lösung eines Gewerbescheines meist gewähren. Da Laden- und Standmiete wegfielen, konnte der Straßenhandel, der sich auch in Hausfluren und Vorgärten niederließ und hausiererhafte Züge annahm, mit sehr billigen Angeboten arbeiten, was zum erwünschten Wettbewerb beitrug und das allgemeine Lebensmittelpreisniveau nach unten drückte.

Die Ausdehnung der Großstädte hatte die Produktion von Lebensmitteln und die Konsumtion des Endverbrauchers so weit auseinandergerückt, daß diese neuen Verteilungssysteme unumgänglich wurden. Die städtischen Markthallen, insbesondere die Zentralmarkthallen mit dem Aufbau eines leistungsfähigen Lebensmittelgroßhandels, wurden so ein wichtiges Resultat der Urbanisierung. Sie erst ermöglichten eine kontinuierlich das ganze Jahr über Tag und Nacht fließende Zufuhr an Lebensmitteln sowie eine entsprechende schnelle Unterverteilung für die nach Hunderttausenden oder später sogar nach Millionen zählende Einwohnerschaft. Die Markthallen bewirkten eine natürliche Konzentration der hereinströmenden frischen Nahrungsmittel, was die amtliche Lebensmittelkontrolle und Preisübersicht erleichterten. Die Markthallen wie auch die Schlachthöfe hatten zugleich die Funktionen von Produktenbörsen, die geheimen Preisabsprachen in Form von Kartellen oder überhaupt der Bildung von Monopolen entgegenwirkten. Die Städte besaßen auch die Möglichkeit, städtische Verkaufsvermittler oder Auktionare einzusetzen, die bei schwierigen Versorgungsverhältnissen regulierend eingreifen konnten. Das gesamte städtische Marktwesen wurde so auf eine höhere Stufe der Effizienz gehoben. Denn die Deckung des großstädtischen Bedarfes hing nicht mehr allein von dem Belieben eines Produzenten und Aufkäufers ab, er mußte sich regelmäßig der Konkurrenz vieler anderer stellen. Die großen Markthändler konnten Über- und Unterproduktion verschiedener Gegenden gegeneinander ausspielen und, bevor große Preisschwankungen entstanden, diese durch entsprechende Zufuhren ausgleichen. Die Verstetigung der Nahrungsmittelversorgung war die Folge.

Da einseitige Preistreiberien, das Erzübel der vorindustriellen Lebensmittelversorgung, seltener möglich waren, kam es insgesamt nur noch zu weit geringeren Preisschwankungen. Durch die große Zahl der Nahrungsprodukte, die nun auch zunehmend aus dem Ausland importiert wurden, konnten Händler wie Verbraucher bei Preissteigerungen unter Umständen auf ein anderes billigeres Lebensmittel ausweichen; freilich blieb die Preiselastizität der Nahrungsmittel recht unterschiedlich. Neue Kühl- und Konservierungstechniken halfen mit, die großen jahreszeitlichen Preiskurven abzdämpfen. Der Käufer wurde von der einstigen und oftmals monotonen Kost des engeren Umlandes befreit und konnte sein Nahrungsangebot nun ungemein ausweiten, was je nach der Einkommensschicht und Geschmackstradition allerdings sehr verschieden ausfiel. Die neuen Markthallen hatten somit gewisse demokratisierende Effekte, da sie die Ernährungsunterschiede zwischen den Sozialschichten abzuschleifen begannen. Die neuen Techniken machten es möglich, auch Frische, Güte und Aussehen der Nahrungsmittel zu verbessern — die Ansprüche an die Qualität und Hygiene bei Nahrungsmitteln begannen zu steigen.

## 2. Zur Entwicklung und zum Stand der Forschung

Nach diesem skizzenhaften und sicherlich unvollkommenen Überblick über die vielschichtigen Beziehungen zwischen der modernen Verstädterung im 19. Jahrhundert und den Wandlungen der Lebensmittelversorgung bzw. den Einkaufsgewohnheiten breiter Bevölkerungsschichten müssen im zweiten Teil dieser einführungsfähigen Abhandlung nun die bisherigen wissenschaftlichen Vorarbeiten sowie die leitenden Fragestellungen für künftige Untersuchungen und die dafür vorhandenen historischen Zeugnisse näher betrachtet werden. Erst eine solche orientierende Übersicht ermöglicht es, die nachfolgenden Untersuchungsergebnisse in diesem Band in den historischen Gesamtrahmen richtig einzuordnen und kritisch zu gewichten.

Soweit man bisher erkennen kann, sind die Erzeugung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln wie auch ihre Vermarktung in den Städten sowie der anschließende Verzehr in den Haushalten zwar schon bei einigen Staatswirten, Medizinern und Kulturhistorikern seit dem späten 18. Jahrhundert vereinzelt untersucht worden, doch kam es erst in den Jahrzehnten um 1900 vor dem Hintergrund stark gewandelter landwirtschaftlicher Produktionsbedingungen und der sich beschleunigenden Umstrukturierungsprozesse der Verstädterung und Industrialisierung zu größeren empirischen Erforschungen der städtischen Ernährungsverhältnisse<sup>3</sup>. So gaben systematische Aufzeichnungen von Tausenden von Haushaltsrechnungen erstmals erstaunlich detaillierte Einsichten in die Lebensmittelausgaben städtischer Familienhaushalte, wobei über die auf gesamtwirtschaftlicher Basis schon früher gewonnenen rohen Pro-Kopf-Berechnungen hinausgehend auch nach Geschlecht, Alter, Beruf, Einkommen und Wohnregion erstmals differenziert wurde<sup>4</sup>. Einsichten in den

<sup>3</sup> Eine Systematisierung der älteren verstreuten Literatur zur Ernährungsgeschichte bei HANS J. TEUTEBERG: Die Ernährung als Gegenstand historischer Analyse, in: WERNER CONZE (†), HERMANN KELLENBENZ, HANS POHL (Hg.): *Historia socialis et oeconomica. Rückblicke auf vier Jahrzehnte Forschung und Lehre* (Festschrift für Wolfgang Zorn), Stuttgart 1987 (im Erscheinen). Über Probleme Methoden und Quellen einer historisch-volkskundlichen Nahrungsforschung vgl.: HANS J. TEUTEBERG, GÜNTER WIEGELMANN: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, Münster 1986 (= Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6).

<sup>4</sup> Eine Würdigung dieser frühen Ernährungsstatistik in Deutschland bei: HANS J. TEUTEBERG: Die Ernährung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert, in: EDITH HEISCHKEL-ARTELT (Hg.): *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*, Göttingen 1976, S. 205-287; DERS.: Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850-1975). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse, in: *Archiv für Sozialgeschichte*, Bd. 19 (1979), S. 331-388. Vgl. außerdem GOTTLIEB SCHNAPPER-ARNDT: *Sozialstatistik. Vorlesungen über Bevölkerungslehre, Wirtschafts- und Moralstatistik*, hg. v. Leon Zeitlin, Leipzig 1908; DERS.: Zur Theorie und Methode der Privatwirtschaftsstatistik, in: DERS.: *Vorträge und Aufsätze*, hg. v. Leon Zeitlin, Tübingen 1906, S. 16-59; STEPHAN BAUER: Art. Konsumtion nach Sozialklassen, in: *Handwörterbuch der Staatswissenschaften*, Bd. 6, Jena 1910, S. 123-151; JENS FLEMMING, PETER CHRISTIAN WITT: Einkommen und Auskommen „minderbemittelter Familien“ vor dem 1. Weltkrieg: Probleme der Sozialstatistik im Deutschen Kaiserreich, in: *Erhebungen zu Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reich und von Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern*. (Neu hg. von Dieter Dowe), Berlin 1981, S. V-XLVII.; CHRISTOPH CONRAD, ARMIN TRIEBEL: Family Budgets as a Source for Comparative Social History Western Europe-USA 1889-1937, in: *Historical Social Research-Historische Sozialforschung* Nr. 35 (1985); HEINZ MAUS: Zur Vorgeschichte der empirischen Sozialforschung, in: RENÉ KÖNIG (Hg.): *Handbuch der empirischen Sozialforschung*, Bd. 1, 3. Aufl., Stuttgart 1974; HORST

Lebensmittelkonsum der damals stürmisch anwachsenden deutschen Großstädte brachten auch großangelegte Enquêtes und Debatten des „Vereins für Socialpolitik“ zwischen 1888 und 1915. So wurden der Einfluß des sich rasch ausweitenden Lebensmitteleinzelhandels und der Löhne auf die Lebensmittelpreise regional wie international verglichen, um zu weitergehenden Aussagen über die Tendenzen der allgemeinen Lebensstandardentwicklung zu gelangen<sup>5</sup>.

Zum anderen griff man aber auch Fragen der Modernisierung der städtischen Versorgungseinrichtungen auf. So wies der durch seine Beiträge zur Städtestatistik bekannt gewordene Kommunalpolitiker Hugo Lindemann 1904 darauf hin, daß der Aufbau einer neuen Infrastruktur zur Versorgung der städtischen Massen mit täglich frischen Lebensmitteln zu den vordringlichsten Aufgaben einer modernen Stadtverwaltung gehöre, wobei den städtischen Regiebetrieben hier eine besondere Aufgabe zufalle<sup>6</sup>. Die Erfahrungen mit der Ausdehnung der kommunalen Tätigkeit auf diesem Gebiet und Versuchen zur Einrichtung neuer Gemeindebetriebe zur Lebensmittelversorgung (z.B. von Schlachthöfen und Zentralmarkthallen) wurde im Rahmen einer Befragung des „Vereins für Socialpolitik“ zwischen 1908 und 1912 aus verschiedenen deutschen Städten zusammengetragen, doch leider nicht systematisch ausgewertet<sup>7</sup>. Diese großen Feldstudien sind noch durch eine Fülle von sachlich, zeitlich und lokal begrenzten Einzeluntersuchungen (z.B. über die Rolle des Bäcker- und Fleischerhandwerks sowie den Ausbau der staatlichen Lebensmittelüberwachung) begleitet gewesen. Eine von dem Nationalökonom Levy von Halle veranlaßte Dissertation versuchte schon 1911 die Versorgung der großstädtischen Bevölkerung mit frischen Nahrungsmitteln am Beispiel Berlins erstmals zusammenfassend zu beleuchten<sup>8</sup>.

KERN: *Empirische Sozialforschung: Ursprünge, Ansätze, Entwicklungslinien*, München 1982; ULLA SCHÄFER: *Historische Nationalökonomie und Sozialstatistik als Gesellschaftswissenschaften. Forschungen zur Vorgeschichte der theoretischen Soziologie und der empirischen Sozialforschung in Deutschland in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts*, Köln 1971. TONI PIRENKEMPER (Hg.): *Haushalt und Verbrauch in historischer Perspektive*, St. Katharinen 1987.

<sup>5</sup> Untersuchungen über den Einfluß der distributiven Gewerbe auf die Preise. *Berichte und Gutachten*, Berlin 1888 (= Schriften des Vereins für Socialpolitik, Bd. 37), WERNER SOMMART: *Die Entwicklungstendenzen im modernen Kleinhandel*, Leipzig 1899 (= Schriften des Vereins für Socialpolitik, Bd. 88), S. 137-157; Untersuchungen über Preisbildung, Abt. C: *Kosten der Lebenshaltung*, hg. von FRANZ EULENBURG, Teil 1: *Kosten der Lebenshaltung in deutschen Großstädten*, Teil 2: *Kosten der Lebenshaltung in West- und Süddeutschland*, Teil 3: *Löhne und Lohnnebenkosten in Ost- und Norddeutschland*, Leipzig 1910-1915 (= Schriften des Vereins für Socialpolitik, Bd. 145).

<sup>6</sup> HUGO LINDEMANN: *Arbeiterpolitik und Wirtschaftspflege in deutschen Städteverwaltungen*, 2 Bde., Stuttgart 1904; C. HUGO (d.i. Hugo Lindemann): *Die deutsche Städteverwaltung. Ihre Aufgaben auf dem Gebiete der Volkshygiene, des Städtebaues und des Wohnungswesens*, Stuttgart 1901 (2. Aufl. 1906); DERS.: *Die städtische Regie*, Berlin 1907 (= Sozialdemokratische Gemeindepolitik, H. 6). Vgl. OTTO MOST (Hg.): *Die deutsche Stadt und ihre Verwaltung*, 2 Bde., Berlin-Leipzig 1912-1913.

<sup>7</sup> *Gemeindebetriebe. Neuere Versuche und Erfahrungen über die Ausdehnung der kommunalen Tätigkeit in Deutschland und dem Auslande*, hg. von JOHANN CONRAD FUCHS, Leipzig 1908-1912 (= Schriften des Vereins für Socialpolitik Bd. 128-130).

<sup>8</sup> EDGAR LANGE: *Die Versorgung der großstädtischen Bevölkerung mit frischen Nahrungsmitteln unter besonderer Berücksichtigung des Marktwesens der Stadt Berlin. Eine wirtschaftswissenschaftliche Studie*, phil. Diss. Berlin, Leipzig 1911. Erste gute Zusammenfassungen bieten auch JULIUS HIRSCH: *Der moderne Handel, seine Organisation und Formen*

Diese ersten Untersuchungen zum Bezugfeld Urbanisierung, Industrialisierung und Modernisierung der Lebensmittelfuhr bekamen durch den Ersten Weltkrieg einen gewissen Auftrieb, als die Kommunen besonders nach 1916 die Beschaffung und Bewirtschaftung aller Grundnahrungsmittel im Rahmen der totalen Kriegsernährungswirtschaft zugewiesen erhielten<sup>9</sup>. Nach dem Zusammenbruch der Monarchie 1918 dauerten die großen städtischen Ernährungsprobleme zwar noch zunächst fort, doch ging in den Jahren schwerer innenpolitischer Erschütterungen die Zahl der einschlägigen Studien stark zurück. Aus den Artikeln repräsentativer Handwörterbücher, Kongreßbeiträgen und Dissertationen läßt sich entnehmen, daß man sich mehr auf die Summierung vorhandener Erkenntnisse beschränkte, zumal die wirtschaftliche Betätigung der Gemeinden auf anderen Gebieten (z.B. bei der Gas- und Elektrizitätsversorgung) nun ein stärkeres Interesse beanspruchte<sup>10</sup>. Nur im Rahmen der einsetzenden Konjunkturforschung unter der Leitung von Ernst Wagemanns sind noch Fragen der Agrargüterversorgung unter neuen Aspekten behandelt worden<sup>11</sup>. 1927/28 und 1937 wurden noch einmal wie um 1900 Wirtschaftsrechnungen bei 2000 privaten Haushalten erhoben, die dann später in den seit 1962/63 mit fünfjährigem Abstand veranstalteten Einkommens- und Verbraucherstichproben (EVS) des Statistischen Bundesamtes ihre Fortsetzung fanden. Spezifische Fragen der städtischen Lebensmittelversorgung wurden hier aber nicht mehr behandelt.

Damit ist schon in großen Zügen die Entwicklung der Forschung über den Zusammenhang zwischen Urbanisierung, Industrialisierung und Lebensmittelversorgung charakterisiert. Die Kulturgeschichte, die sich abweichend von der politischen Geschichte gelegentlich auch für die „Nahrungssitten“ interessierte, blieb im 19. wie 20. Jahrhundert vornehmlich auf die Zustände der spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Stadt fixiert, so daß nur die Lebensmittelpolitik der Kommunen in früheren Jahrhunderten im Blickfeld stand<sup>12</sup>. Die ihr dicht benachbarte Volkskunde

und die staatliche Binnenhandelspolitik, 2. völlig neu bearb. Aufl., Tübingen 1925 (= Grundriß der Sozialökonomik, Abt. 5, T. 2); WERNER SOMMERT: Die deutsche Volkswirtschaft im 19. Jahrhundert, 7. Aufl., Berlin 1927, S. 202-237.

<sup>9</sup> AUGUST SKALWEIT: Die deutsche Kriegsernährung, Stuttgart 1927 (= Wirtschafts- und Sozialgeschichte des Weltkrieges, Deutsche Serie; Veröffentlichungen der Carnegie-Stiftung für Internationalen Frieden, Abt. für Volkswirtschaft und Geschichte); BELOW (1917).

<sup>10</sup> Vgl. u.a.: CARL JOHANNES FUCHS: Art. Gemeindebetriebe, in: Handwörterbuch der Kommunalwissenschaften, Bd. 2, Jena 1922, S. 241-252; GUSTAV GIESEL: Die Fleischversorgung Leipzigs mit besonderer Berücksichtigung der Kriegs- und Nachkriegszeit, Diss. Leipzig 1924; JOSEF GOEB: Die Fleischversorgung Berlins seit 1900. Diss. Leipzig 1924; OSKAR MULERT: Die wirtschaftliche Betätigung der Gemeinden. Generalbericht für den 4. Internationalen Kongreß der Gemeindeverwaltungen in Sevilla 1929, Brüssel 1929, S. XXIIff.; JULIUS LANDMANN (Hg.): Moderne Organisationsformen der öffentlichen Unternehmung, München-Leipzig 1932 (= Schriften des Vereins für Socialpolitik, Bd. 176); PAUL RINTELEN: Deutschlands Bevölkerungsentwicklung, Nahrungsmittelerzeugung und Nahrungsmittelverbrauch, Diss. Bonn, Münster 1932.

<sup>11</sup> ALFRED JACOBS, HANS RICHTER: Die Großhandelspreise in Deutschland 1792-1934, Berlin-Hamburg 1935 (= Sonderhefte des Instituts für Konjunkturforschung Nr. 37).

<sup>12</sup> An einzelnen Städtemonographien entstanden: HERMANN HEUSCHMID: Die Lebensmittelpolitik der Reichsstadt Überlingen bis zum Anfall an Baden, Diss. Freiburg i.Br. 1900; BRUNO KUSKE: Der Kölner Fischhandel vom 14.-17. Jahrhundert, in: Westdeutsche Zeitschrift für Geschichte und Kunst, Bd. 24 (1905); MELCHIOR MAYER: Die Lebensmittelpolitik der Reichsstadt Schlettstadt bis zum Beginn der französischen Herrschaft, Diss. Freiburg i.Br. 1907; HERMANN BRUDER: Die Lebensmittelpolitik der Stadt Basel im Mittelalter, Diss. Freiburg i.Br., Achern i. Br. 1909; ANTON HERZOG: Die Lebensmittelpolitik der Stadt Straßburg im Mittelalter, Diss. Freiburg i.Br., Berlin-Leipzig 1909 (= Abhandlungen zur

erforschte mit ihren Umfragen dagegen ausschließlich die Nahrungsgewohnheiten auf dem Lande und steuerte daher ebenfalls nichts zur weiteren Erhellung der Lebensmittelversorgung der Städte im Urbanisierungsprozeß bei<sup>13</sup>. Zusammenfassungen über die Geschichte der Konsumtion aus der Weimarer Zeit belegen, daß man über die Speisesitten der „alten Deutschen“ im 14. - 16. Jahrhundert oder sogar über die Verpflegungsprobleme des antiken Roms historisch besser orientiert war als über die tägliche Nahrungsweise der städtischen Bevölkerung im 19. Jahrhundert. Auch die Zeit des „Dritten Reiches“ konnte hier nur wenig weitere Erkenntnisfortschritte bringen, da man aus weltanschaulichen Gründen der Erforschung des „bäuerlichen Volkstums“ den Vorrang gab<sup>14</sup>.

mittleren und neueren Geschichte, Bd. 12); MAXIMILIAN MECHLER: Die Nahrungspolitik kleinerer Städte des oberrheinischen Gebietes in älterer Zeit (Diss. Freiburg i.Br.), in: Die Beschaffung des Brotes und Fleisches, Bühl, Baden 1909; HERMANN HEDINGER: Die Lebensmittelpolitik der Stadt Zürich im Mittelalter (Diss. Freiburg i.Br.), Ellwangen 1910; HEINRICH HOFMANN: Die Getreidehandelspolitik der Reichsstadt Nürnberg insbesondere vom 13. bis zum 16. Jahrhundert (Diss. Erlangen) Nürnberg 1912; JACOB LINDLAR: Die Lebensmittelpolitik der Stadt Köln, phil. Diss. Münster, Köln 1914; GOTTLIEB SCHNAPPER-ARNDT: Studien zur Geschichte der Lebenshaltung in Frankfurt a.M. während des 17. und 18. Jahrhunderts, hg. von KARL BRÄUER, Frankfurt a.M. 1915; C.C. SACHS: Metzgergewerbe und Fleischversorgung der Reichsstadt Nürnberg bis zum Ende des Dreißigjährigen Krieges, o.O. 1922; GEORG BRINCKMANN: Die Lebensmittelpolitik der Stadt Marburg bis zum Ausgang der Regierung Landgraf Philipp d. Großmütigen (1576), Diss. Marburg 1922; HEINRICH HILLEBRAND: Die Getreidepolitik und Brotversorgung der Reichsstadt Aachen, in: Zeitschrift des Aachener Geschichtsvereins, Bd. 45 (1923), S. 1-66; KARL FRIEDRICH MÜLLER: Geschichte der Getreidehandelspolitik des Bäcker- und Müllergewerbes der Stadt Freiburg i.Br. im 14., 15. und 16. Jahrhundert, Diss. Freiburg i.Br. 1926; JOHANNES FETTEL: Die Getreide- und Brotversorgung der freien Reichsstadt Eßlingen von 1350-1802, Diss. Tübingen 1930; WALTER OTTE: Die Lebensmittelversorgung Breslaus im 16. Jahrhundert, Diss. Breslau 1938 (= Beiträge zur Geschichte Breslaus H. 5); A. JEGEL: Ernährungsfürsorge des altnürnberger Rates, in: Mitteilungen des Vereins für die Geschichte Nürnbergs, Bd. 37 (1940), S. 73-199; FRANZ LERNER: Geschichte des Frankfurter Metzger-Handwerks, Frankfurt a.M. 1959; EDITH SCHLIEPER: Nahrungsmittel und Ernährung im alten Kassel (1568-1632), in: Zeitschrift des Vereins für hessische Geschichte und Landeskunde, Bd. 79 (1968), S. 55-76; FRANZ IRSIGLER: Getreidepreise. Getreidehandel und städtische Versorgungspolitik Kölns vornehmlich im 17., 15. und 16. Jahrhundert, in: WERNER BESCH U.A. (Hg.): Die Stadt in der europäischen Geschichte. Festschrift für Edith Ennen, Köln 1972, S. 571-611; THOMAS FOX, PETER HERTNER: Marburg als Marktort im 18. Jahrhundert. Ein Beispiel für Stadt-Umlandbeziehungen in vorindustrieller Zeit, in: ERHART DETTMERING, RUDOLF BRENZ (Hg.): Marburger Geschichte. Rückblicke auf die Stadtgeschichte in Einzelbeiträgen, Marburg 1980, S. 323-344. ULF DIRLMEIER: Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte des 14. bis Anfang des 16. Jahrhunderts), Heidelberg 1978.

<sup>13</sup> Über frühe volkskundliche Umfragen und Untersuchungen zum Nahrungswesen im späten 19. und 20. Jahrhundert vgl. INGEBORG WEBER-KELLERMANN: Erntebrauch in der ländlichen Arbeitswelt des 19. Jahrhunderts auf Grund der Mannhardt-Befragung von 1865, Marburg 1965, S. 520ff.; WOLFGANG JACOBEIT: Bäuerliche Arbeit und Wirtschaft. Ein Beitrag zur Wissenschaftsgeschichte der deutschen Volkskunde Berlin (Ost) 1965; GÜNTER WIEGELMANN: Ethnologische Nahrungsforschung in Deutschland, in: NILS-ARVID BRINGÉUS, GÜNTER WIEGELMANN (Hg.): Ethnological Food Research in Europe and USA, Göttingen 1971, S. 99-108.

<sup>14</sup> Als Ausnahme ist auf folgende wichtige Untersuchung hinzuweisen: HANS VON DER DECKEN: Die Verschiebungen beim Nahrungsmittelverbrauch seit der Vorkriegszeit. Über die Notwendigkeit verschärfter Kritik bei der Auswertung von Statistiken, in: Die Ernährung, Bd. 3 (1937), H. 3, S. 113-123.

In den beiden ersten Dezennien nach dem Zweiten Weltkrieg hat sich die Forschung zunächst noch in den früheren Bahnen fortbewegt: Historisch interessierte Ernährungsphysiologen, Botaniker und Wirtschaftsgeographen publizierten neben Volkskundlern und Kulturhistorikern weiterhin Gelegenheitsstudien über die Geschichte der Ernährungsverhältnisse, sparten aber die moderne Großstadt und ihre Lebensmittelversorgung nahezu gänzlich aus. Die Beschäftigung mit der Stadt im Industriezeitalter blieb wie früher den Rechts-, Staats- und Wirtschaftswissenschaften überlassen, die sich aber nach dem Erlöschen des Historismus an kommunalgeschichtlichen Fragen immer weniger interessiert zeigten.

Eine neue Phase in der Erforschung der städtischen Ernährungsverhältnisse im größeren Überblick wurde etwa in der Mitte der sechziger Jahre erreicht, als sich Geschichts-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften allmählich wieder aufeinander zuzubewegen begannen. Angeregt von dem richtungsweisenden Artikel des britischen Historiker Thomas Southcliffe Ashton „The Standard of Life of the Workers in England 1790-1830“ (1949) begann man sich zunächst in Großbritannien intensiver mit den Konsumtionsproblemen im Industriezeitalter zu beschäftigen, woran sich führende Fachgelehrte wie A.P. Taylor, E.H. Hobsbawm, W. Minchinton, R.W. Hartwell und W.H. Chaloner beteiligten. Weit über bloße Lohn-Preis-Indexierungen früherer Jahrzehnte hinausgehend wurde die ganze Komplexität materieller Subsistenzsicherung im Zeitalter der Industrialisierung erörtert, wobei die Ernährung fast überall die Hauptrolle spielte. Dabei wurde erstmals deutlich, welche Fülle von Faktoren hier in Rechnung gestellt werden muß und auf welchem unsicheren Terrain man sich bisher in den wissenschaftlichen Aussagen bewegt hatte. Zugleich begann das Queen's College der Universität London, wo sich schon in den dreißiger Jahren die Ernährungsphysiologie für die Geschichte der Ernährung zu interessieren begonnen hatte, jetzt Kolloquien über den Strukturwandel der täglichen Kost seit dem 19. Jahrhundert zu veranstalten.

Merkwürdigerweise fand diese erregende englische Wissenschaftsdebatte in der Bundesrepublik zunächst keine Parallele, obwohl der Berliner Wirtschafts- und Sozialhistoriker Wolfram Fischer schon 1967 durch Übersetzungen der wichtigsten Abhandlungen auf diese historischen Lebensstandardforschung aufmerksam machte<sup>15</sup>. Eine beeindruckende Fülle von quellenorientierten Monographien sind seitdem in England in den letzten zwanzig Jahren entstanden, in denen vor allem auch der Wandel des Nahrungskonsums unter dem Einfluß der Industrialisierung und Urbanisierung verfolgt wird<sup>16</sup>.

<sup>15</sup> WOLFRAM FISCHER (Hg.): Die soziale Frage. Neuere Studien zur Lage der Fabrikarbeiterschaft in der Frühindustrialisierung, Stuttgart 1967, S. 51-158 (Hier die Übersetzungen von Taylor, Ashton und Hobsbawm).

<sup>16</sup> THEODOR CARDWELL BARKER U.A. (Hg.): Our Changing Fare. Two Hundred Years of British Food Habits, London 1964; JOHN BURNETT: Plenty and Want. A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day, Harmondsworth 1968 (3. Aufl. 1987); JACK CECIL DRUMMOND, ANNE WILBRAHAN: The Englishman's Food. A History of Five Centuries of English Diet, London 1939, rev. and with an new chapter by DOROTHY HOLLINGSWORTH, London 1958, ND London 1969; DEREK ODDY, DEREK S. MILLER (Hg.): The Making of British Diet, London 1976; JAMES P. JOHNSTON: A Hundred Years Eating: Food and Drink and the Daily Diet in England since the Late 19th Century, Dublin 1980; RICHARD PERREN: The Meat Trade in Britain 1840-1914, London 1978; WILLIAM HAMISH FRASER: The Coming of the Mass Market 1850-1914, London 1981; PETER MATHIAS: The Retailing Revolution,

Auch in einigen anderen vergleichbaren europäischen Nachbarländern hat, angestoßen von dieser englischen Wissenschaftsdebatte, die genetische Betrachtung der modernen Konsumgesellschaft und dort ganz besonders der Wandel der Nahrungsgewohnheiten in den letzten einhundert Jahren erste Beachtung der Historiker gefunden<sup>17</sup>. Hinzuweisen ist in diesem Zusammenhang auch auf einige methodische Anstöße aus dem Kreis französischer Sozialhistoriker, die sich teilweise um die Zeitschrift „Annales-Sociétés, Economies, Civilisations“ in Paris geschart haben und um eine Klärung von kollektiven Verhaltensweisen im Sinn einer „Geschichte der Mentalität“ bemühen<sup>18</sup>. Für sie ist die Ernährung eine durch die Zeiten und Räume durchgehende Konstante, an der sich jenseits der kurzatmigen Ereignisgeschichte die langfristigen soziokulturellen Strukturverformungen gut ablesen lassen. Bezeichnenderweise wurde auch in der repräsentativen „Europäischen Wirtschaftsgeschichte“ des italo-amerikanischen Historikers Carlo Cipolla in allen fünf Bänden den prägenden Veränderungen der Nachfragestruktur jeweils größere Kapitel eingeräumt, in denen die städtische Lebensmittelversorgung gelegentlich behandelt wurde<sup>19</sup>.

Der Rückstand der deutschen Forschung, besonders im Vergleich mit Großbritannien, zeigt sich bei einem Blick in das von H. Aubin und W. Zorn herausgegebene „Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte“ (Stuttgart 1976). Bei der sporadischen Behandlung des privaten Haushaltskonsums, der unter verschiedenen Überschriften relativ kurz abgehandelt wird, müssen sich die Autoren auf zeitlich, räumlich oder sachlich stark begrenzte Einzelstudien oder veraltete bzw. rein theoretische Zusammenfassungen stützen, so z.B. auf Karl Oldenbergs Beitrag zum „Grundriß der Sozialökonomik“ oder Artikel in der 3. Auflage des Handwörterbuches für Staatswissenschaften zu Beginn dieses Jahrhunderts. Die hier getroffenen Aussagen sind oft wenig differenziert und stehen zum Teil sogar in

Oxford 1962; EDWARD P. THOMPSON: Die moralische Ökonomie der englischen Unterschichten im 18. Jahrhundert, in: DERS.: Plebeische Kultur und moralische Ökonomie, Frankfurt a.M.-Berlin-Wien 1980, S. 67-129; J.B. JEFFREYS: Retail Trading in Britain 1850-1950, Cambridge 1954; DAVID ALEXANDER: Retailing in England during the Industrial Revolution, London 1970; GARETH SHAW: The Role of Retailing in Urban Economy, in: J.H. JOHNSON, C. POOLEY (Hg.): The Structure of Nineteenth Century Cities, London 1982; ALISON ADBURGHAM: Shops and Shopping 1800-1914, London 1964; JANET BLACKMANN: Food Supply of an Industrial Town, in: Business History 5-6 (1962-64), S. 83-97; DEREK ODDY, DEREK S. MILLER (Hg.): Diet and Health in Modern Britain, Beckenham 1986.

<sup>17</sup> Vgl. unter anderem ROMAN SANDGRUBER: Die Anfänge der modernen Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert, München 1982, S. 131-248; HENRI BAUDET, HENK VAN DER MEULEN (Hg.): Consumer Behaviour and Economic Growth in Modern Economy, London-Canberra 1982; PATRICIA VAN DEN EECKHOUT, PETER SCHOLLIERS: De hoofdelijke voedselconsumptie in België 1831-1939, in: Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis, Bd. 9(1983), S. 273-301; NILS ARVID BRINGÉUS (Hg.): Mat och miljö, Lund 1970; MATS ESSEMYR: Food, Fare and Nutrition. Some Reflections on the Historical Development of Food Consumption, in: Scandinavian Economic History Review, Bd. 34 (1986), S. 77-89.

<sup>18</sup> JEAN-CLAUDE TOUTAIN: La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964, Paris 1971; JEAN-PAUL ARON: Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle, Paris 1974; JEAN-JACQUES HÉMARDINQUER (Hg.): Pour une histoire de l'Alimentation, Paris 1970 (Cahiers des Annales No. 28); ROBERT FORSTER, OREST RANU (Hg.): Food and Drink in History. Selections from the Annales. Economies, Societies, Civilisations, Bd. 5, Baltimore, London 1979.

<sup>19</sup> CARLO CIPOLLA, KNUT BORCHARDT (Hg.): Europäische Wirtschaftsgeschichte, 5 Bde., Stuttgart, New York 1976-1980; vgl. vor allem Bd. 2, S. 51-112 und Bd. 3, S. 78-99.

eklatantem Widerspruch zur ausländischen vergleichbaren Forschung. An einer Stelle des Aubin-Zornschen Handbuches stellt der Münchener Nationalökonom und Historiker Knut Borchardt resignierend fest: „Das Strukturbild des privaten Verbrauchs müßte noch viel differenzierter gezeichnet werden, um den sozio-ökonomischen Wandel des Verlaufs so weit sichtbar zu machen, daß er mit den individuellen Zeugnissen über die Veränderungen der Lebenslagen in Beziehung gesetzt werden könnte“<sup>20</sup>. Zwar wird von ihm auf die überragende Rolle des Fleischverbrauchs für das Niveau der Massenwohlfahrt hingewiesen, doch kann der von ihm zitierte Pro-Kopf-Konsum des Fleisches wie der von anderen Grundnahrungsmitteln seit 1850 nur einen ungefähren Trend sichtbar machen. Alle sozialen, einkommensmäßigen und regionalen Differenzierungen, vor allem aber die Stadt-Land-Unterschiede, bleiben hier noch verdeckt.

1978 und 1980 hat dann der damals unter Leitung des Heidelberger Historikers Werner Conze stehende „Arbeitskreis für moderne Sozialgeschichte“ auf zwei Tagungen in Bad Homburg solchen ausländischen Anstößen folgend versucht, auch den Lebensstandard deutscher Handwerker und Arbeiter im Industrialisierungsprozeß des 19. Jahrhunderts mit Hilfe neuer Forschungsansätze erstmals empirisch umfassender zu bestimmen<sup>21</sup>. Die hier geführten Debatten haben wie schon zuvor in Großbritannien darauf aufmerksam gemacht, daß jede historische Lebensstandardforschung vor einer enormen Vielfalt von Untersuchungsaspekten wie auch Problemen der richtigen quantitativen wie qualitativen Gewichtung steht. Dazu kommt, daß die Nutzung von Forschungsergebnissen benachbarter Disziplinen hier unabdingbar erscheint, das Spektrum der Erkenntnismöglichkeiten aber dadurch noch mehr verbreitert und kompliziert wird. Wie der Schweizer Sozialhistoriker Rudolf Braun zusammenfassend zeigte, mangelt es auf großen Strecken ferner an der einfachsten Verständigung der Wissenschaftler, was letztlich beim Lebensstandard untersucht werden soll. Das Fehlen dieses Minimalkonsenses kann als Ursache für die noch weit auseinanderliegenden Analyseergebnisse angesehen werden.

<sup>20</sup> KNUT BORCHARDT: Wirtschaftliches Wachstum und Wechsellagen 1800-1914, in: HERMANN AUBIN, WOLFGANG ZORN (Hg.): Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Bd. 2, Stuttgart 1976, S. 220. Vgl. KARL OLDENBURG: Die Konsumtion, Tübingen 1923 (Grundriß der Sozialökonomik, 2. Abt., T. 1); WILHELM LEXIS, STEPHAN BAUER: Art. Konsumtion, in: Handwörterbuch der Staatswissenschaft, 3. Aufl., Bd. 6, Jena 1910, S. 123-151; HELGA SCHMÜCKER: Die langfristigen Strukturwandlungen des Verbrauches der privaten Haushalte in ihrer Interdependenz mit den übrigen Bereichen der wachsenden Wirtschaft, in: FRITZ NEUMARK (Hg.): Strukturwandlungen einer wachsenden Wirtschaft, Berlin 1964 (= Schriften des Vereins für Socialpolitik N.F., Bd. 30/1); E. VON KNORRING: Strukturwandlungen des privaten Konsums im Wachstumsprozeß der deutschen Wirtschaft seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, in: WALTHER G. HOFFMANN (Hg.): Untersuchungen zum Wachstum der deutschen Wirtschaft, Tübingen 1971 (= Schriften zur angewandten Wirtschaftsforschung, Bd. 26); ROLF ENGELSING: Probleme der Lebenshaltung in Deutschland im 18. und 19. Jahrhundert, in: DERS.: Zur Sozialgeschichte deutscher Mittel- und Unterschichten, Göttingen 1973, S. 11-25.

<sup>21</sup> WERNER CONZE/ULRICH ENGELHARDT (Hg.): Arbeiter im Industrialisierungsprozeß. Herkunft, Lage und Verhalten, Stuttgart 1979 (= Industrielle Welt Bd. 28). DIES. (Hg.): Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert. Lebensstandard und Lebensgestaltung deutscher Arbeiter und Handwerker, Stuttgart 1981 (= Industrielle Welt Bd. 33).

Um diesem Dilemma der historischen Lebensstandardforschung zu entgehen, sind auf der Homburger Tagung folgende Vorschläge für die künftige Forschungsstrategie gemacht worden:

- Keine Suche mehr wie bisher nach globalen Definitionen des Lebensstandards, sondern nur noch sachliche, räumliche und zeitliche Abgrenzung des jeweiligen Forschungsinteresses.
- Strikte Verbindung von quantitativen und qualitativen Untersuchungsmethoden, die zur gegenseitigen Kontrolle benutzt werden können.
- Beschränkung zunächst auf übersichtliche mikroräumliche Fallstudien, bei denen der größte Ertrag zu erwarten ist, dafür aber die Einbeziehung neuer Methoden, z.B. des Studiums von langfristig angelegten Lebens-, Familien- und Haushaltszyklen.

Leider wurde auf diesen wichtigen Tagungen der Problembereich „Ernährung und Industrialisierung“ nur einmal unter primär makroökonomischen Aspekten angeschnitten, so daß zum engeren Thema dieses Bandes „Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Verstädterung“ dort wenig zu holen ist, wengleich diese generellen Einsichten natürlich sehr fruchtbar sind. Demgegenüber haben der Münsteraner Volkskundler Günter Wiegmann und der Autor dieses Aufsatzes seit dem Ende der sechziger Jahre in ihren zum Teil gemeinsam verfaßten Publikationen den bisherigen Stand der ethnohistorischen Nahrungsforschung in Deutschland zusammenfassend mehrfach auf die Notwendigkeit einer sowohl räumlichen wie soziokulturellen Differenzierung bei der Beschreibung der historischen Nahrungsverhältnisse verwiesen und im Rahmen von ersten Periodisierungsversuchen auf die revolutionären Veränderungen im täglichen Nahrungsverhalten seit dem späten 18. Jahrhundert und ganz besonders seit dem Einsetzen der Industrialisierung und Urbanisierung aufmerksam gemacht<sup>22</sup>.

Die städtische Lebensmittelversorgung muß freilich auch immer aus der Sicht der produzierenden Landwirtschaft und ihren nicht minder dramatischen Veränderungen im 19. Jahrhundert betrachtet werden. Der Göttinger Agrarhistoriker Wilhelm Abel hat als erster, soweit sich erkennen läßt, die Erkenntnisse über die Zusammenhänge zwischen agrarischer Produktion, Verarbeitung und Vermarktung vor dem Hintergrund des sich verändernden Konsumgefüges und der agrarischen Produktionsbedingungen systematisch zusammengetragen und beschäftigte sich darüberhinaus mit dem historischen Verlauf der Agrarkrisen sowie dem Gang der Ernährungswirtschaft in der vorindustriellen Zeit, um daraus eine Periodisierung für die gesamte Ernährungswirtschaft zu gewinnen<sup>23</sup>. Leider wurde dies von ihm so breit skizzierte Problemspektrum von den Agrarwissenschaften nicht mehr weiter verfolgt, was wie bei den Wirtschafts- und Rechtswissenschaften mit dem Ende des Historismus und dem wachsenden Desinteresse an geschichtlichen Fragestellungen zusammengesehen

<sup>22</sup> GÜNTER WIEGELMANN: Alltags- und Festtagsspeisen, Marburg 1967; HANS J. TEUTEBERG, GÜNTER WIEGELMANN: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972; DIES.: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986 (= Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6)

<sup>23</sup> WILHELM ABEL: Agrarpolitik, 2. neubearb. Aufl., Göttingen 1958; DERS.: Agrarkrisen und Agrarkonjunkturen, 2. Aufl., Hamburg, Berlin 1956; DERS.: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa, Hamburg 1975; DERS.: Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze, Göttingen 1981.



werden muß<sup>24</sup>. Auch die Ernährungswissenschaften im engeren Sinne blieben an solchen Problemstellungen völlig desinteressiert. Im Mittelpunkt stand bei ihnen stets das die Nahrung verdauende Individuum oder der Einzelhaushalt, die Lebensmittelhygiene und ihre rechtlichen Verbesserungen bzw. globale Welternährungsthemen. Da die biochemischen und medizinisch-therapeutischen Fragestellungen dominierten, blieb die historisch-sozialwissenschaftliche Forschung hier ein nahezu unbeachtetes Stiefkind<sup>25</sup>.

Überblickt man abschließend den derzeitigen Stand der Forschung in den verschiedenen Disziplinen, dann ist festzustellen, daß die folgenreiche Modernisierung des innerstädtischen Lebensmittelversorgungsnetzes mit den damit verbundenen Wechselwirkungen zwischen agrarischer Erzeugung, Nahrungsgüterimporten und Konsumverhalten, vor allem aber auch als Objekt staatlicher Wirtschaftspolitik, kommunaler Daseinsvorsorge sowie des technisch-wissenschaftlichen Wandels im 19. wie 20. Jahrhundert noch weithin ungeklärt geblieben ist. Die einschlägigen Bibliographien der Volks- und Betriebswirtschaftslehre, besonders der Agrarökonomie, der Stadt- und Agrargeographie, aber auch der Kommunalwissenschaften, der Lebensmittelhygiene und -technologie sowie der Geschichtswissenschaften enthalten zwar eine Fülle von Beiträgen zur Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln und ihrem Konsum, doch herrscht ein unübersehbarer Mangel an empirischen Untersuchungen

- die längere Zeitspannen und systematisch ausgewählte Städte zum Thema haben;
- die unter übergreifenden Fragestellungen aus den historischen Quellen selbst erarbeitet sind und quantitative und qualitative Auswertungsmethoden verbinden;
- die für die Lebensmittelversorgung einer Bevölkerung vielfältig ablaufenden Prozesse zu einer integrativen Sichtweise verbinden und damit bisher isoliert gebliebene Forschungsergebnisse neu zusammenschauen vermögen<sup>26</sup>.

<sup>24</sup> Vgl. z.B. ZENTRALSTELLE FÜR AGRARDOKUMENTATION UND -INFORMATION (Hg.): Forschungsvorhaben im Bereich der Landbau-, Ernährungs-, Forst- und Holzwirtschaftswissenschaften sowie der Veterinärmedizin 1985, Teil I: Landbauwissenschaften, Bonn-Bad Godesberg 1986.

<sup>25</sup> H.J. ULRICH u.a. (Bearb.): Bibliographie für das Schrifttum für den Bereich Haushalt und Verbrauch 1984, Stuttgart-Hohenheim 1986. Vgl. auch die Register der beiden maßgebenden Zeitschriften „Ernährungs-Umschau“ und „Ernährung und Medizin“.

<sup>26</sup> Einige kleinere neuere Aufsätze über die Modernisierung der städtischen Lebensmittelversorgung lassen diese größere integrative Sicht noch vermissen und beschäftigen sich nur mit kleinen sachlichen, zeitlichen oder räumlichen Ausschnitten: Vgl. z.B. ROBERT GEL-LATELY: Die Entstehung der Massenkonsumgesellschaft Deutschlands: Der Kleinhandelsmarkt, 1871-1914, in: JOACHIM HÜTTER u.a. (Hg.): Tradition und Neubeginn, Köln 1975, S. 467-480; DERS.: The Politics of Economic Despair: Shopkeepers and German Politics 1890-1914, London 1974; GERHARD HUCK: Arbeiterkonsumverein und Verbraucherorganisation. Die Entwicklung der Konsumgenossenschaften im Ruhrgebiet 1860-1914, in: JÜRGEN REULECKE, WOLFHARD WEBER (Hg.): Fabrik, Familie, Feierabend. Beiträge zur Sozialgeschichte des Alltags im Industriezeitalter, Wuppertal 1978, S. 215-245. Eine integrative Übersicht bringt dagegen demnächst DIETER BURGHOLZ: Die wirtschaftliche Entwicklung von Märkten, Messen und Schlachthöfen (ca. 1850 bis zur Gegenwart), in: HANS POHL (Hg.): Kommunale Unternehmungen. Geschichte und Gegenwart, Wiesbaden (im Erscheinen).

### 3. Neue leitende Fragestellungen

Um solche Untersuchungen durchführen zu können, scheint es notwendig zu sein, nach neuen theoretischen Modellen und methodischen Zugriffen Ausschau zu halten. Es wird vorgeschlagen, den von der Agrarökonomie entwickelten Begriff der „Nahrungswirtschaft“ (Agribusiness) bzw. den von den Ernährungswissenschaften benutzten Begriff der „Ernährungskette“ (Nutrition Chain) auch in die Geschichtswissenschaft einzuführen. Beide Konzepte versuchen, eine Fülle von scheinbar disparaten Einzelphänomenen zusammenzufügen und als einen einheitlich zu erforschenden Prozeß zu begreifen. Mit den neuen Termini werden erstmals die agrarische Urproduktion (soweit sie sich mit der Erzeugung menschlicher Ernährung befaßt), die nachgelagerten Verarbeitungs- und Veredelungsbetriebe in Handwerk und Industrie auf dem Land wie in der Stadt, aber auch die daran anschließenden Vermarktungsformen und Handelsstufen bis zu Einkauf, Zubereitung und Verzehr in den Haushalten zusammen betrachtet<sup>27</sup>.

Mit Hilfe dieser neuen integrierenden Sicht ist es möglich, die einzelnen Wurzeln und Entwicklungsstufen zu analysieren, wie die Landwirtschaft als ursprünglich einzige Quelle der Nahrungsversorgung der Städte durch eine arbeitsteilig organisierte größere Nahrungswirtschaft ersetzt wurde. Aufgabe der künftigen Forschung muß es sein, anhand empirischer Untersuchungen nachzuweisen, wie sich die für das Funktionieren einer modernen Wohlfahrtsökonomie nicht mehr wegzudenkende Arbeitsteilung in der Ernährungsversorgung seit dem 19. Jahrhundert im einzelnen ausgebildet hat. Seit dem Entstehen der modernen Nahrungswirtschaft ist es immer selbstverständlicher geworden, daß die landwirtschaftlichen Erzeugnisse nicht mehr nur als Rohware in die einzelnen Haushalte gelangen, sondern in veredelter und direkt konsumfähiger Form den Endverbraucher erreichen. Handwerk und Industrie, aber auch der Handel und die Landwirtschaft selber haben in den letzten einhundert Jahren immer mehr Dienstleistungen in die Nahrungsprodukte „eingebaut“, machten sie zunehmend geschmacksanreicher, qualitativ wie hygienisch hochwertiger und damit auch schneller verzehrbar.

Durch die Zusammenschau der Probleme in einer einheitlichen „Ernährungskette“ oder „Nahrungswirtschaft“ wird das Blickfeld auch für die Analyse politischer Dimensionen erweitert, die in die Ernährungsversorgung stets hineinspielen. Sie greift damit über die engeren Bereiche der Ernährung hinaus und bezieht auch die Untersuchung der sozialstaatlichen Daseinsvorsorge, Agrar-, Gesundheits- und Wirtschaftspolitik sowie deren Umsetzung im Rahmen kommunaler Handlungsspielräume in die Forschungen mit ein.

Schließt man sich solchen Überlegungen an, dann ergeben sich folgende leitende Fragestellungen für das Problemfeld Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert:

<sup>27</sup> Zum Begriff der Nahrungswirtschaft vgl. JOHN HERBERT DAVIS, RAY ALLEN GOLDBERG: A Concept of Agribusiness, Boston, Mass. 1957. Das in ähnliche Richtung zielende theoretische Konzept der „Ernährungskette“ („nutrition chain“) wurde anhand eines soziologischen Modells vorgestellt in: OTTO NEULOH, HANS J. TEUTEBERG: Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand, Paderborn 1979.

1. Am Anfang stehen die tiefgreifenden Veränderungen in den Stadt-Umland-Beziehungen. Dabei ist konkret zu fragen:

- Wann verlor das unmittelbare Umland die primäre Versorgungsfunktion für die angrenzenden Städte?
- Wann traten die überregionalen und internationalen Lebensmittelfuhren infolge verbesserter Transport- und Kommunikationsverhältnisse und die sich in ihrem Gefolge ausweitenden Handelsbeziehungen ergänzend ihr zur Seite?

2. Sodann müssen die neu aufkommenden Formen des Großhandels mit Grundnahrungsmitteln und Rohstoffen für die Weiterverarbeitung unter folgenden Fragestellungen beschrieben werden:

- Welche neuen Marktformen und Hauptmärkte bildeten sich im 19. Jahrhundert aus?
- Wie hoch war der Wareneingang dieser Produkte, und welche Distributionswege gingen sie?
- Welche Handelsstufen durchliefen sie, bis sie in die einzelnen Städte gelangten?

3. Nach diesen Vorfragen werden die einzelnen Versorgungseinrichtungen in den Städten selbst zu untersuchen sein. Als städtische Dienstleistungsbereiche kommen hierbei in Betracht:

- städtische Märkte, Marktordnungen und Marktfrequenzen,
- die kommunalen Versorgungseinrichtungen wie Markthallen, Schlachthäuser und Viehhöfe, städtische Milchhöfe, Einrichtungen der Wasserversorgung usw.

Daneben sind die privatwirtschaftlichen Handwerks- und Industriebetriebe zu betrachten, die sich der Verarbeitung und Veredlung der Lebensmittel widmeten. Es wird leicht übersehen, daß auch z.B. das traditionelle Bäcker- und Fleischerhandwerk in der Phase der Urbanisierung ganz erhebliche Wandlungen durchmachte, die bisher kaum zusammenhängend erforscht worden sind. Zu den Versorgungseinrichtungen gehören aber auch Einrichtungen der Kollektiv- bzw. Außer-Haus-Verpflegung in den Städten; zu denken ist hier in erster Linie an Krankenhäuser, Altersheime, Kuranstalten, Gefängnisse, Kantinen, Gaststätten, Suppenküchen etc.

4. Schließlich sind die Folgen der sich immer mehr arbeitsteilig organisierenden Nahrungswirtschaft für den einzelnen städtischen Haushalt und das Individuum zu bedenken. Neben der Erhebung von Preisreihen und Verbrauchsdaten muß versucht werden, durch Auswertung qualitativer Quellen aus verschiedenen Lebensbereichen Auskünfte zu erlangen, die über kollektive Verhaltensweisen und Konsummotive, über Lebensstile und subjektive Lebensqualität etwas aussagen. Hier tauchen beispielsweise als Fragen auf:

- Wie sind bestimmte Präferenzen oder Antipathien bei den Einkaufsgewohnheiten zu erklären?
- Welche Rolle spielten außerwirtschaftliche psychosoziale Einflüsse wie Mode, Kommunikation, Reklame, zunehmende Alphabetisierung, Sozialprestige usw.?
- Übt die aufkommende Lebensreformbewegung (Stichworte: Naturheilkunde, Reformhäuser, Rohkost, Mäßigkeitsvereine, Freikörperkultur) und der Volkssport Einfluß auf die Bildung neuer sozialer Konsumtionsmuster aus?
- Gibt es Zusammenhänge zwischen den Erkenntnissen der naturwissenschaftlich orientierten neuen Ernährungswissenschaft und den ersten Regungen für einen

Verbraucherschutz, und wie wurde dieses neue Ernährungswissen in die Praxis umgesetzt?

- Inwieweit haben Selbsthilfeeinrichtungen der Verbraucher (z.B. in Form von Konsumvereinen) oder Haushaltsschulen den täglichen Ernährungskonsum auf die Dauer nachhaltig geprägt?

Wie diese gedanklich stark verkürzten Hinweise andeuten, geht es letztlich um die Anpassung der Menschen an die moderne städtische Daseinsweise und die damit verbundenen Konflikte und Entscheidungsprobleme. Es kann vermutet werden, daß die rapide Steigerung des täglichen Nahrungsmittelangebotes in den rasch wachsenden Großstädten mit zahlreichen Adaptionsschwierigkeiten verbunden war, die in der Kultur- und Sozialkritik fortgedauert haben und gerade heute wieder aufleben. Auch hierfür sind tiefer schürfende historische Untersuchungen notwendig.

5. Zuletzt ist wie immer nach der Summe aller politischen, ökonomischen und gesellschaftlichen Einflüsse auf die so beschriebene städtische Lebensmittelversorgung zu fragen. Dazu zählen vor allen Dingen

- die staatliche und betriebliche Sozialpolitik sowie Gesundheitsfürsorge,
- ihre Umsetzung im Rahmen kommunalpolitischer Handlungsspielräume,
- die staatliche und kommunale Wirtschaftspolitik einschließlich der Agrarpolitik,
- die Einflußnahmen privatwirtschaftlicher Interessen,
- die Konkurrenz einzelner Kommunen untereinander,
- die Interventionen kommunaler und wirtschaftlicher Spitzenverbände.

Im Mittelpunkt des Erkenntnisinteresses müssen Fragen nach dem sozialen, wirtschaftlichen und politischen Umfeld stehen, die maßgeblich die Ausformung der modernen Nahrungswirtschaft initiierten und begleiteten; daneben gibt es aber auch Fragen nach den Lenkungsinstrumentarien sowie nach den Entscheidungs- und Handlungsalternativen der politisch Verantwortlichen.

Die in diesem Band vorgelegten Studien machen deutlich, daß die Quantifizierung des Nahrungsverzehr auf gesamtwirtschaftlich wie mikroökonomischer Ebene anhand von Mengen und Preisen, worauf sich die ältere Forschung hauptsächlich beschränkte, zur vollständigen Erfassung des Wandels der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Verstädterung nicht ausreicht. Bei dieser Reduktion auf das rein Ökonomische werden hochkomplexe Zusammenhänge zwischen Motiv, Verhalten und sozialen Funktionen ausgeblendet. Die Zusammenstellung von Mengen- oder Preisreihen über längere Zeiten oder der Vergleich von Ausgabenposten in Haushaltsbudgets und die Messung aller dieser Daten an ernährungswissenschaftlichen Normen kann jeweils nur notwendige Teilansichten zu einem umfänglichen Gesamtkomplex liefern. Essen und Trinken waren stets mehr als die Addition von Quantitäten und immer auch eine individuelle oder kollektive Erlebnisdimension. Folgerichtig muß daher auch immer danach gefragt werden, welche Faktoren zur Hebung der Nahrungsqualität beigetragen haben. Nur bei einer so erweiterten Perspektive läßt sich die Summe des Gesamtnutzens einer verbesserten Lebensmittelversorgung ziehen. Die bisherigen wissenschaftlichen Vorarbeiten zu diesem Themenbereich haben noch weitgehend übersehen, daß viele Maßnahmen der Städte im späten 19. Jahrhundert nicht mehr nur auf die Hebung der Nahrungsmittelquantität sondern auf die qualitative Verbesserung der täglichen Nahrungsgüter

zielten. Die Einrichtung der behördlichen Lebensmittelüberwachung kann als Reform der sozialen Daseinsvorsorge nicht hoch genug bewertet werden. Die neue reichseinheitliche „Lebensmittelpolizei“ war im übrigen mit zahlreichen anderen Maßnahmen der Bundesstaaten und des Reiches, aber auch mit den Interessen der produzierenden Landwirtschaft, des Handwerks und der Lebensmittelindustrie verflochten, so daß die bisherige Betrachtung vom ernährungsphysiologisch-gesundheitlichen Aspekt allein nicht ausreicht. Manche der an sich bekannten Aktionen der staatlichen Agrar-, Handels-, Zoll- und Steuerpolitik erhalten von hier aus eine ganz neue Beleuchtung.

Die hier präsentierten Abhandlungen zeigen ferner, daß die städtische Lebensmittelversorgung nicht nur von den tatsächlichen vorhandenen Ressourcen, sondern auch nicht minder stark von dem jeweiligen zeitgenössischen Erwartungshorizont abhängig gewesen ist. Manche wissenschaftliche Vorarbeiten zum Problemkreis „Lebensmittelversorgung in der Phase der beginnenden Hochindustrialisierung und Urbanisierung“ haben den Fehler begangen, rückblickend den Stand des modernen Wissens über eine optimale Versorgung auch zum Maßstab für die Vergangenheit zu machen. Sollwerte der heutigen Ernährungswissenschaft und Medizin führen aber historisch schnell in die Irre, weil es früher ganz andere Lebensumstände gab. Es müssen daher die damaligen Normvorstellungen noch einmal aus den Quellen rekonstruiert werden, um die subjektive Zufriedenheit erfassen zu können. Zum anderen sind die damaligen Spielräume des politischen Handelns transparent zu machen. Alle Untersuchungen in diesem Buch belegen, wie außerordentlich schwierig es für Historiker ist, den wechselnden staatlich-kommunalen Interventionsbereich bei der Lebensmittelversorgung genau anzugeben. Die staatlichen Subventionen im Agrarbereich sind heute mit Recht ein vielerörtertes Thema; über ähnliche Praktiken im 19. Jahrhundert berichten erst wenige Studien. Die Frage der direkten oder indirekten Lebensmittelpreissubventionierung ist aber für die Höhe des Lebensstandards von entscheidender Bedeutung gewesen<sup>28</sup>.

Insgesamt müssen bei der Lebensmittelversorgung der anschwellenden Riesenstädte des 19. Jahrhunderts die vielfach ineinander verschachtelten Abhängigkeiten in möglichst übersichtlichen Modellen sichtbar gemacht werden. Alle solche Bemühungen dienen zur Beantwortung der beiden Kardinalfragen:

- Wo lagen die eigentlichen strukturellen Umbrüche bei der Sicherstellung der täglichen Verpflegung?
- Wann und wie gab es wirksame Strategien der einflußnehmenden Entscheidungsträger?

Auf jeden Fall benötigt man zur Beantwortung dieser Fragen größere Zeitvergleiche, um die auf mehreren Ebenen laufenden Veränderungen richtig herausarbeiten zu können. Dabei gehen wir von der Arbeitshypothese aus, daß die Jahrzehnte des zu Ende gehenden 19. Jahrhunderts eine ganz entscheidende Zäsur in der Geschichte der menschlichen Ernährung und einen ersten wichtigen Schritt in Richtung auf die moderne Konsumgesellschaft gebildet haben. Zwischen 1948 und 1965 gab es dann

<sup>28</sup> ULRICH TEICHMANN: Die Politik der Agrarpreisstützung. Marktbeeinflussung als Teil des Agrarinterventionismus in Deutschland, Köln 1955; HANS HEINRICH HERLEMANN: Vom Ursprung des deutschen Agrarprotektionismus, in: Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, Köln - Berlin 1969, S. 183-208.

offensichtlich eine zweite wichtige Stufe in dieser „Ernährungsrevolution“, die dann den letzten Durchbruch zum heutigen Massenwohlstand gebracht hat, was aber an dieser Stelle nicht näher dargestellt werden kann.

Die hier präsentierten Aufsätze stehen scheinbar auf den ersten Blick etwas unverbunden nebeneinander. In Wahrheit müssen sie aber mit kleinen, aber entscheidenden „Suchfeldern“ verglichen werden, mit denen der Historiker ein umfangreiches, tief in den Quellen verborgenes Problemfeld „auszugraben“ versucht. Die Themen sind keineswegs disparat, sondern werden durch das theoretische Konzept der „Nahrungskette“ bzw. „Nahrungswirtschaft“ innerlich zusammengehalten. Natürlich sind noch viele weitere solcher Fallstudien notwendig, um das hier gewonnene fragmentarische Bild weiter zu vervollständigen. Vor allem müssen weiter begriffliche Instrumentarien entwickelt bzw. bereits vorhandene auf ihre Anwendbarkeit in diesem Bereich überprüft werden. Insbesondere gilt das für die Erfassung der subjektiven Erlebnisdimension des konsumierenden Menschen im 19. Jahrhundert. Der Mensch ist nicht nur ein Wesen, was auf elementare ökonomische Stimuli reagiert. Wir müssen danach fragen, wie sich die Menschen wirklich versorgt fühlten. Diese persönliche Zufriedenheit bzw. Unzufriedenheit mit der täglichen Nahrung kann durchaus von den objektiven Ernährungsnormen abgewichen haben.

Ferner sind die verschiedenen Interaktionsebenen der Lebensmittelversorgung noch sorgfältiger zu beachten. Zur Untersuchung der täglichen Ernährungsverhältnisse gehören auch die Form der Speisefolgen, der Mahlzeiten, Kücheneinrichtungen, der Eßplatz, die Tischgeräte und vieles andere mehr. Die bisherigen Untersuchungen haben alle diesen wichtigen Komponenten eines Nahrungskonsums noch weitgehend unberücksichtigt gelassen. Auf die einfache Frage, welche Veränderungen sich in der Küche, also dem Zentrum der täglichen Nahrungszubereitung während der Urbanisierungsphase ereigneten, kann kaum ein Historiker eine zureichende Antwort geben. Dabei zeigen erste Annäherungen an dieses Küchenthema, daß innerhalb einer Generation geradezu revolutionäre Veränderungen stattfanden<sup>29</sup>. Die ganze Speisenzubereitung durchlief einen durchgreifenden Prozeß der Modernisierung, der das Wirken der kochenden Hausfrau völlig umstellte. Immer neue Problemaspekte tauchen hier auf, da Essen und Trinken als soziales Totalphänomen mit so gut wie allen Lebensbereichen des Menschen zusammenhängt. Ob man alle Kausalitätsbeziehungen und Indikatoren für diesen beginnenden Massenkonsum historisch messen kann, muß bezweifelt werden. Es scheint aber möglich zu sein, logische Verbindungen zwischen allen diesen Bezugsebenen der täglichen Ernährung herzustellen und die Resultate dann qualitativ vergleichend zu gewichten.

Sicherlich gab es bei der Nahrungsversorgung weiterhin wie früher starke Ungleichheiten, die nicht nur nach Sozialschichten, sondern auch nach Region und Zeiten zu differenzieren sind. Auch hier ist neben den Quantitäten das Bewußtsein anzuführen und die Frage zu stellen, inwieweit Mangel subjektiv empfunden wurde. Die Qualität war einmal Bestandteil eines einzelnen Lebensmittels oder einer Speise, zum anderen aber ein Problem der Wahrnehmung. Die Zufriedenheit oder Un-

<sup>29</sup> HANS J. TEUTEBERG: Revolution in the Kitchen: The Emergence of the „Bürgerliche Küche“ in 19th-Century Germany, in: ANNA KOWALSKA-LEWICKA (Hg.): Innovations in Food, Krakau (im Erscheinen).

zufriedenheit mit einer Kost läßt sich jedenfalls nicht allein mit den Lebensmitteln selbst erklären. Solange nur einige wenige Faktoren untersucht werden, besteht stets die Gefahr einer zu reduzierten Blickweise. Die Analyse des Durchbruchs zum modernen Massenkonsum muß von einzelnen Mengen und Preisen zu einer umfassenden Prozeßanalyse voranschreiten, wenn sie einen wirklichen Erkenntnisnutzen liefern soll. Letzlich geht es nicht nur um die Aufzeichnung kurzfristiger Marktbewegungen oder obrigkeitlicher Maßnahmen, sondern um die Rekonstruktion langfristig angelegter soziokultureller Strukturwandlungen.

Dieser hier aufgeworfene Fragenkatalog ist zugegebenermaßen sehr anspruchsvoll. Er kann vermutlich nur nach langer mühevoller Forschung und vielleicht überhaupt nicht vollständig beantwortet werden. Die nachfolgenden Abhandlungen sind erste vorsichtig tastende Versuche, von verschiedenen Seiten her in das hier skizzierte Problemfeld Urbanisierung und Ernährung systematisch und methodisch gesichert einzudringen.