

# **Die Einwirkung sozialer und kultureller Faktoren auf das Ernährungsverhalten**

Ein wissenschaftsgeschichtlicher und systemtheoretischer Überblick

Teuteberg, Hans Jürgen

First published in:

Ernährungs-Umschau, 21. Jg., Heft 2, S. 40 - 51, Frankfurt a.M. 1974, ISSN 0174-0008

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-18329450375

# Die Einwirkung sozialer und kultureller Faktoren auf das Ernährungsverhalten – ein wissenschaftsgeschichtlicher und systemtheoretischer Überblick\*)

Von **Hans J. Teuteberg**, Historisches Seminar der Universität Münster

■ Sozialwissenschaften und Ernährungswissenschaften / Nahrungsgeschichte / Nahrungsethnologie / Nahrungssoziologie / Ernährung als soziales Totalphänomen (Systemtheoretische Ansätze) / Nahrung als Kulturgut

*Wenngleich der multidisziplinäre Charakter der Ernährungswissenschaften immer betont wird, so ist doch primär an die Kooperation der naturwissenschaftlichen Fächer gedacht. Den Geisteswissenschaften, speziell den Sozialwissenschaften, werden nur Funktionen peripherer Hilfswissenschaften zugebilligt. Dies resultiert aus dem traditionellen Selbstverständnis der Ernährungswissenschaften, die seit ihrer Begründung hauptsächlich mit naturwissenschaftlichen Methoden geforscht und sich lange Zeit sogar nur als eine Biochemie der Ernährung begriffen haben. Der Essende ist aber nicht nur ein Objekt mit Stoffwechselfvorgängen, sondern auch zugleich ein Subjekt mit zwischenmenschlichen Beziehungen. Er ist zwar physisch auf Nahrung angewiesen, konsumiert diese aber nicht wahllos oder nur instinktiv. Die Nahrungsauswahl wird vielmehr durch individual- und milieupsychologische sowie soziokulturelle Verhaltensmuster bzw. die prinzipielle Knappheit aller Nahrungsgüter komplementär vorherbestimmt. Der nachfolgende Beitrag versucht nach einer Ortsbestimmung der Sozialwissenschaften im System der bisherigen Ernährungswissenschaften den Stand der sozialwissenschaftlichen Nahrungsforschung zusammenzufassen und dabei die Ursachen für die auffällige Vernachlässigung des Problembereiches Ernährung bei den Sozialwissenschaften hypothetisch zu erklären. Im weiteren wird dann auf die Intensivierung der Erforschung der soziokulturellen Faktoren beim Ernährungsverhalten in letzter Zeit eingegangen und abschließend ein Überblick über einige Versuche gegeben, die menschliche Ernährung als soziales und kulturelles Phänomen im funktionalen Handlungsablauf darzustellen.*

Im Ernährungsbericht der DGE für das Jahr 1972 wird es als Aufgabe der Ernährungswissenschaften bezeichnet, „die Tatsachen und Gesetzmäßigkeiten zu ermitteln, welche die Natur der vom Menschen als Nahrung benutzten Stoffe sowie ihr Verhalten und ihre Verwertung im Organismus betreffen, und die so erarbeiteten Kenntnisse im Interesse der Gesunderhaltung des Menschen einzusetzen“ [1]. Die Ernährungsforschung soll also die Vorgänge bei Umsatz und Verwertung der Nahrung im menschlichen Körper untersuchen und Grundlagen für eine vollwertige Nahrung erarbeiten. Spezielles Ziel ist es, die Basis für eine diätetische Behandlung von Erkrankungen des Stoffwechsels, der Verdauungs- und Ausscheidungsorgane zu finden und im kli-

nischen Versuch diätetische Maßnahmen kritisch zu überprüfen bzw. Wege zu einer Realisierung der als optimal erkannten Bedingungen für die Praxis zu suchen. Ergänzend wird dazu festgestellt, daß in diese engere ernährungswissenschaftliche Problemstellung auch Fragen der agrarischen und industriellen Produktion von Lebensmitteln, ihrer technologischen Verarbeitung und praktischen Zubereitung hineinspielen sowie Kenntnisse über die chemische Zusammensetzung von Nahrungsmitteln und den Bedarf an Nährstoffen samt ihrem Verhalten im Stoffwechsel bekannt sein müssen.

Wenngleich hier der multidisziplinäre Charakter der Ernährungswissenschaft betont wird, so ist ganz offensichtlich zunächst an eine Zusammenarbeit innerhalb der Naturwissenschaften gedacht. Wie Abbildung 1 zeigt, sind die Lebensmittelwissenschaften im engeren Sinne (Agrarwissenschaft, Le-

bensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Veterinärmedizin), die Humanmedizin (Pathogenese und Pathophysiologie, diätetische Prophylaxe und Epidemiologie, Therapie und Humangenetik) sowie die naturwissenschaftlichen Grundlagenfächer (Physiologie, Biochemie, Toxikologie, Mikrobiologie) gemeint. Den geisteswissenschaftlichen Fächern werden ganz summarisch nur die Funktionen peripherer Hilfswissenschaften zuerkannt. Dem Verfasser der eingangs zitierten Begriffsbestimmung war natürlich bewußt, daß das Nahrungsmittel auf seinem Weg von der Produktion über den Markt und die Zubereitung bis zur Konsumtion zahlreichen Einwirkungen unterliegt, die nicht im Blickfeld der Naturwissenschaften stehen, doch sind insbesondere die sozialen, psychologischen, kulturell-räumlichen, historischen und politischen Faktoren auch an späteren Stellen des Berichtes nur fragmentarisch skizziert.

## Der Mensch wählt seine Nahrung nicht frei

Diese evidente Vernachlässigung der meisten nichtnaturwissenschaftlichen Wissenszweige ist kein Zufall, sondern entspricht dem traditionellen Selbstverständnis der etwa hundert Jahre alten Ernährungswissenschaft. Mit LIEBIG, VOIT, PETTENKOFER und RUBNER beginnend erforschte sie ausschließlich mit den Methoden der Naturwissenschaften den menschlichen Nahrungsbedarf, die Aufnahme und Metabolisierung der Nährstoffe sowie die von der Nährstoffzufuhr abhängigen Organe und Gewebe des Menschen. Ernährungswissenschaft war, zugespitzt formuliert, lange identisch mit der Biochemie der Ernährung. Es geriet die in früheren Jahrhunderten unter der alten Diätetiklehre selbstverständliche Einsicht in Vergessen-

\*) Referat auf der Arbeitstagung „Ernährung und Umwelt“ der DGE, Saarbrücken, 1. und 2. Oktober 1973

heit, daß die subjektive Bewertung der Nahrung durch den Menschen und seine dadurch bewirkte Verhaltensweise sowie die Einflüsse des überall in verschiedener Auswahl auftretenden Nahrungsangebots auf die Ernährungsweise mit den Methoden der Naturwissenschaften gar nicht oder nur unvollkommen erfaßt werden können. Man vergaß, daß der Mensch als Essender und Trinkender nicht nur ein physisches Objekt mit Organen und Stoffwechselfvorgängen ist, sondern auch ein psychisches Subjekt mit individuellen Lebensäußerungen, das prinzipiell seine Nahrung frei ohne angeborne Instinkte gestalten kann, wenngleich es dann in der Daseinsrealität zahlreichen natürlichen und selbstgeschaffenen Zwängen unterliegt. Die Ernährung kann nicht nur aus der physischen Bedürfnisdimension abgeleitet werden: Der Mensch ist zwar als Kreatur auf Nahrung angewiesen, aber er konsumiert diese keineswegs wahllos. Die Ernährung wird vielmehr einerseits durch die Knappheit der Nahrungsgüter, andererseits durch die jeweiligen soziokulturellen Wertmuster bzw. die daraus entwickelten schichtentypischen Nahrungsgüter-Pakete vorgegeben. Da alles dies mit den Vorstellungen über eine Gesamtkultur oder Gesamtgesellschaft zusammenhängt, gewinnt die Nahrung hier einen soziokulturellen Aspekt. Alle diese Faktoren bilden ein komplexes Rückkopplungssystem, das nicht leicht zu durchschauen ist. Die interdependenten Kommunikations-, Handlungs- und Wertsysteme sind hier erst zu einem geringen Teil freigelegt worden.

Überblickt man die Entwicklung der Wissenschaft in den letzten hundert Jahren, so läßt sich mit hinreichender Sicherheit erkennen, daß der Austausch auf dem Gebiet der Ernährungsforschung insbesondere zwischen den Natur- und Sozialwissenschaften relativ spärlich gewesen ist. Kennzeichnend war die niemals in Frage gestellte Priorität der Naturwissenschaften. Sie läßt sich heute noch an den Lehrstühlen und Instituten unserer Hochschulen ablesen. Bezeichnenderweise kam man im letzten Bericht der „Deutschen Forschungsgemeinschaft“ im Abschnitt Ernährung gar nicht auf die Idee, die sozialwissenschaftliche Nahrungsforschung wenigstens einmal zu erwähnen. Einschlägige Fachkongresse und -zeitschriften gehen zwar gelegentlich auf soziale und kulturelle Probleme der Ernährung ein, doch sind da mehr die guten Absichten als die Resultate zu loben. Wie das Register 1971 der Zeitschrift „Ernährungs-Umschau“ zeigt, sind unter 330 Artikeln etwa ein halbes Dutzend aus dem Titel erkennbar den soziokulturellen Faktoren der Ernährung gewidmet – deutlicher läßt sich die geradezu erdrückende Prädominanz der Naturwissenschaften bei der Ernährungswissenschaft kaum demonstrieren.

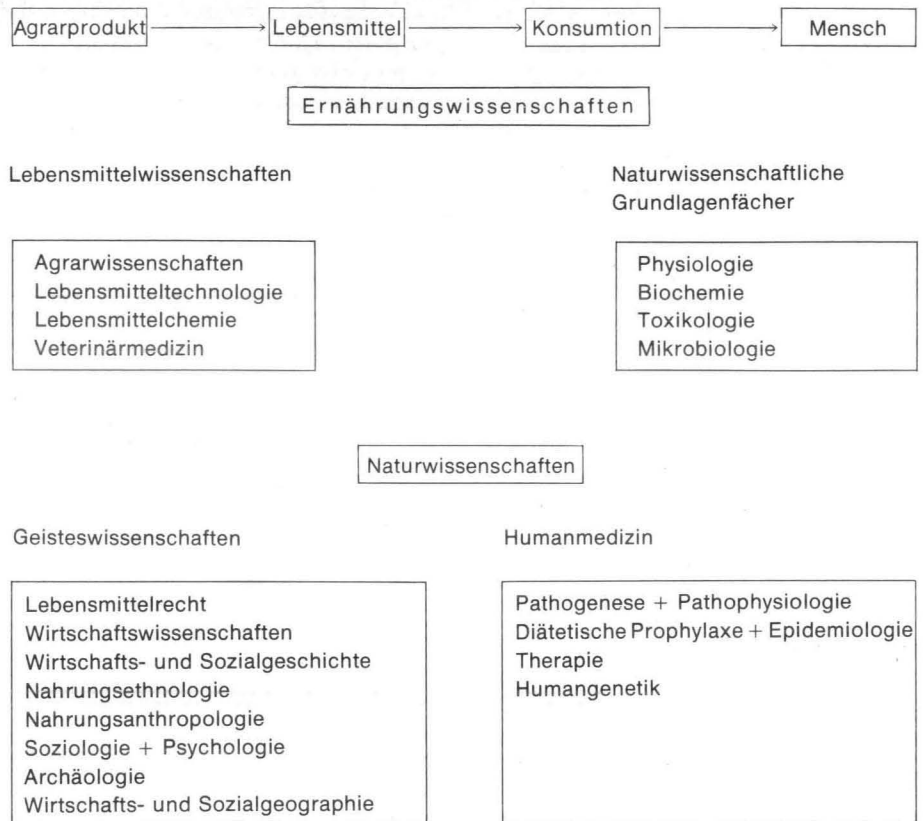


Abb. 1: Gliederung der Ernährungswissenschaften

### Die unzureichend aufgehellte Geschichte der Ernährung

Wendet man sich nun den Sozialwissenschaften im weiteren Sinne zu, dann macht man schnell die Entdeckung, daß das Interesse am Thema Ernährung selbst bei einschlägigen Fächern lange Zeit erstaunlich gering gewesen ist. So stammen, was als charakteristisches Beispiel dienen kann, alle bisher vorliegenden Geschichten der Ernährung aus der Feder von Naturwissenschaftlern [2]. Die hier eigentlich zuständige Geschichtswissenschaft hat so gut wie nichts zur Aufhellung dieses Lebensbereiches beigetragen. Natürlich waren diese ersten Gesamtdarstellungen unserer Ernährung primär für Naturwissenschaftler konzipiert und daher für Geisteswissenschaftler nur bedingt brauchbar. Die Autoren dieser Bücher waren an der Herkunft einzelner Nahrungsmittel und ihrer Veredlung, an der Zubereitung und Bekömmlichkeit, an Problemen der physiologischen Nahrungsbilanz, d. h. dem wechselnden Gehalt an Nährstoffen u. ä. interessiert. Mit den übrigen Vorgängen der räumlich-zeitlichen Umwelt hatten diese Untersuchungen nicht viel zu tun. Die mit dem Wandel der Nahrung verknüpften Strukturveränderungen in Gesellschaft, Wirtschaft und Staat blieben im Dunkeln. Nichts wurde berichtet über den Zusammenhang zwischen Bevölkerungswachstum und durchschnittlicher Nahrungsversorgung pro Kopf und Jahr

oder zwischen Lebensmittelbeschaffung und politisch-sozialen Krisen. Vergebens sucht man in diesen ersten Ernährungsgeschichten nach Ursachen und Auswirkungen von Hungersnöten, die nichts mit der natürlichen Nahrungsbeschaffung zu tun haben. Unbehandelt bleiben die Veränderungen des Verantwortungsbewußtseins einer Obrigkeit für die Sicherstellung einer ausreichenden Volksernährung sowie die Einflüsse ethisch-religiöser oder rechtlicher Normen auf die Verzehrsitten. Vor allem vermißt man aber das Aufzeigen von Abhängigkeiten zwischen Sozialschicht, Familiengröße, Alter, Einkommen und Wohnort auf die tägliche Ernährungsweise mit entsprechenden statistischen Daten. Quantitative und qualitative Vergleiche zwischen verschiedenen Regionen und Zeiten sind gar nicht möglich. Daß die Ernährungswissenschaft zwischen objektiver und subjektiver Sättigung unterscheiden muß, war diesen Verfassern noch nicht aufgegangen. Als Naturwissenschaftler sahen sie primär „den“ Menschen als biochemischen oder medizinischen Apparat, nicht aber „die“ Menschen im Gesamtsystem der Beziehungen handelnder Individuen. Die wichtigsten Kausalrelationen zur Umwelt blieben somit hier ausgespart. Die Ernährungsgeschichten aus naturwissenschaftlicher Feder wurden, was als Hauptvorwurf gelten kann, ohne Kenntnis der wahren Breite der Literatur geschrieben und ent-

behren einer kritischen Überprüfung an den Quellen. Sie sind daher einer wissenschaftlich gesicherten Geschichtsschreibung gar nicht zuzurechnen. Manches in diesen Büchern muß heute schlichtweg als Legende bezeichnet werden. Die bis jetzt vorliegenden „Geschichten der Ernährung“ führen ihren Titel zu Unrecht, weil sie uns einen Wissensstand vorspiegeln, über den wir in Wahrheit noch gar nicht verfügen.

Sehr viel ertragreicher sind die Nahrungsuntersuchungen der Volkskunde, die an die ältere Kulturgeschichte anknüpfend mit Fragen nach den Alltags- und Festtagsspeisen, dem Mahlzeitbrauchtum oder der Kochkunst in der kulturräumlichen Gliederung wissenschaftlich differenziertere Durchblicke eröffnete [3]. Die meisten Probleme einer umfassenden soziokulturellen Betrachtung sind aber auch hier noch unbeantwortet geblieben. Zu oft erfreute man sich hier lediglich an idyllisierender Brauchtumsmalerei, erging sich in statisch-musealen Genrebildern, bei denen der dynamische Wandlungsprozeß einer Ernährung noch nicht erfaßt wurde. Entsprechend der volkskundlichen Tradition, die bekanntlich mit dem Märchensammeln der Gebrüder Grimm ihren Ausgang genommen hat, suchte man vor allem die alten bäuerlichen und bürgerlichen Lebensgüter zu konservieren, wobei vergleichende Sprachforschung, Gerätesammlungen, Befragungen alter Leute usw. als Erkenntnismittel herangezogen wurden. Im Gefolge von Romantik und Historismus war man am liebevollen Herausputzen alter Kulturformen interessiert, nicht aber an den Ursachen, die den Wandel zur modernen Industriegesellschaft und ihren Lebensformen bewirkten. Ganz im Gegenteil wurde die moderne Gesellschaft fast mit Abneigung betrachtet, da sie ja die alten Kulturelemente nach und nach zerstörte. So ist es kein Wunder, daß auch hier das Thema Ernährung nur sehr unzureichend bearbeitet worden ist. Typisch für die Arbeitsweise der älteren Volkskunde und Kulturgeschichte ist das große Standardwerk von Moriz HEYNE „Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert“ [4]. Erst die neuere, auch an den Problemen der industriellen Gesellschaft orientierte Volkskunde hat in Kooperation mit Nachbarfächern begonnen, die Struktur der Speisen- und Mahlzeitsysteme im kulturräumlichen wie zeitlichen Vergleich sowie in ihrer Geltung bei den verschiedenen Gruppen der Gesellschaft umfassender zu untersuchen [5].

### **Fremdzwang und Selbstzwang**

Der Beitrag der Soziologie und Sozialpsychologie zur Ernährungsforschung ist bis heute insgesamt noch geringer geblieben. Im Grunde ist hier nur ein Gelehrter zu nen-

nen: In seinen psycho- und sozialgenetischen Studien „Über den Prozeß der Zivilisation“ hat Norbert ELIAS 1939 die interessante Theorie aufgestellt, daß sich zwei gesellschaftliche Prozesse bedingen: die Konzentration politischer und wirtschaftlicher Herrschaft auf der einen und die Differenzierung der Persönlichkeitsstruktur auf der anderen [6]. Die Veränderungen des menschlichen Machtapparates und die Entwicklung der individuellen Sensibilität bedingen einander. Die Höherentwicklung des sensorischen Instrumentariums führt aber zu Merkschwellen, dem Vorrücken der Scham- und Peinlichkeitsgrenzen, und damit zum Wandel von Handlungschancen und Verhaltensweisen. Seine Theorie vom Vorrücken der Peinlichkeitschwelle hat ELIAS unter anderem mit der Entwicklung der Tischmanieren in Europa belegt, die sich im Laufe der Jahrhunderte immer mehr verfeinert haben. An die Stelle des alten Fremdzwangs ist ein neuer Selbstzwang getreten. ELIAS will damit sagen, daß sich der Mensch durch sein gesteigertes Machtpotential aus den fremdgesetzten Zwängen geringer Umweltbeherrschung allmählich befreit hat, infolge der gesteigerten Sensitivität aber neuen selbstgesetzten Zwängen unterworfen hat. Früher bezogen z. B. Klima, Jahreszeitenwechsel, Naturkatastrophen, geringe Kenntnisse bei der Agrarerzeugung, mangelnde Transport- und Konservierungstechniken sowie die Knappheit der ökonomischen Mittel die menschliche Ernährung. Heute sind diese äußerlichen Beschränkungen bis zur Wirkungslosigkeit weggefallen, fast überall hat der Mensch die „Schranken der organischen Natur“ (W. SOMBART) durchbrochen. Dafür hat er sich aber in der Freizeitwelt höchst differenzierte Konsumstile aufgebaut, die den alten Beschränkungen nicht unähnlich sind. An die Stelle der natürlichen sind die künstlichen Zwänge getreten. Das ist im übrigen der Kern der Kulturkritik, die heute von Konsumentengesellschaft, Konsumerismus oder Konsumterror spricht [7]. So interessant diese Theorie ist, so wenig kann sie aber als eine Soziologie der Nahrung im engeren Sinne begriffen werden. Zu nennen wäre auch noch der Kölner Soziologe René KÖNIG, der 1960 auf einer Arbeitstagung der DGE über die sozialen und kulturellen Aspekte der Nahrung referierte [8]. Mehr als ein paar kluge Aphorismen sind dabei nicht herausgekommen. Einiges ist ihm sogar recht schief geraten: Die Massenherstellung von Nahrungsmitteln auf industrieller Basis beginnt in Deutschland keineswegs mit der Margarineproduktion, wie er behauptete, sondern mit der fabrikatorischen Herstellung von Zucker, Bier, Schiffszwieback, Mehl, Reis und Wurst. Aber ein solcher Irrtum ist angesichts des Fehlens einer zusammenfassenden Geschichte der Nah-

rungsmittelindustrie in Deutschland höchst verzeihlich. Ähnliche Legenden über die Entwicklung unserer Nahrungsverhältnisse schleppen sich noch durch unsere gesamten Hand- und Lehrbücher. Bezeichnenderweise übergehen alle Nachschlagewerke die Geschichte der Ernährung. Sieht man von einigen allerneuesten noch zu besprechenden Forschungen ab, so bieten die Sozialwissenschaften beim Thema Ernährung im Grunde nur ein Bild verstreuter Einzelstudien mit Gelegenheitscharakter. Die Nahrung wird in den Phasen Beschaffung, Zubereitung und Verzehr nur ausschnittartig für bestimmte Regionen, Zeiten oder Sachbereiche behandelt. Die Fragen eines größeren Strukturwandels im gesamtgesellschaftlichen oder gesamtkulturellen Kontext stehen nicht im Blickpunkt. Primär war man bei den Einzelstudien am Lebensstandard einzelner Berufs- oder Sozialgruppen, an der agrarischen Erzeugung und ihrer Preisgestaltung, der Arbeiter- und Alkoholfrage, der Kriegsernährungswirtschaft u. ä. Spezialthemen interessiert. Die niemals zu einer Bibliographie zusammengefaßte sozialwissenschaftliche Nahrungsliteratur ist sehr viel größer als man glaubt, aber ihr Kennzeichen ist es, daß das eigentlich Ernährungswissenschaftliche erst daraus extrapoliert werden muß. Forschungen über Agrarkonjunkturen und Agrarkrisen oder den Wandel des Haushalts haben zwar eine Fülle von Einzelerkenntnissen zusammengefaßt, aber auch hier steht die Ernährung natürlich nicht monographisch im Mittelpunkt (9).

### **Nahrung als „niederes materielles Kulturgut“**

Natürlich läßt sich die Frage stellen, warum die Sozialwissenschaften das wichtige Feld der Ernährung so lange ignoriert haben. Dafür bieten sich folgende Thesen an: Die Nahrungsbeschaffung und speziell die Nahrungszubereitung vollzogen sich früher stets im inneren Familienzirkel und wurden als Aufgabe der Frau angesehen. Männlichen Gelehrten erschien diese weibliche Tätigkeit – wie übrigens alle anderen hausfraulichen Alltagsarbeiten – als Objekt wissenschaftlicher Analyse zu trivial. Der Nahrungstrieb gehört nach Willy HELLPACHS kulturpsychologischer Definition nicht zu den „höheren geistigen Kulturgütern“, sondern wie der Gattungs- und Gesellschaftstrieb zu den „niederen materiellen Triebgütern“ (10). Die zumeist der Ideengeschichte zugewandten Sozialwissenschaften konnten für die Ernährung daher nur ein mäßiges Interesse aufbringen. Nahrungsforschung gehörte zu der wenig angesehenen „science quotidienne“ (TREMOLIERES). Ein noch größerer Grund für die auffällige Vernachlässigung dieses Problemfeldes dürfte aber in der Eigenart des Untersuchungsobjektes selber gelegen ha-

ben: Die Nahrung als Kulturprodukt war in der Regel früher nur sehr kurzlebig und hinterließ im Gegensatz zu anderen menschlichen Betätigungen kaum Spuren in der Geschichte. Neben der kurzen Realisierungsdauer einer Speise stand der schnelle Verzehr und die leichte Verderblichkeit, da die Konservierung beschränkt war. Dies kann als Grund dienen, warum es im Vergleich mit anderen historischen Zeugnissen so wenig Quellen gibt, die etwas über den Wandel unserer Nahrung aussagen. Einen Beleg für diese zuletzt genannte These bieten unsere Museen: Sie enthalten eine Fülle alter Eß- und Küchengeräte, vom eigentlichen Akt des Essens und Trinkens erfährt man aber so gut wie nichts. Im übrigen sind die Museen getreue Abbilder der älteren Volks- und Altertumskunde bzw. Kulturgeschichte.

In den letzten Jahren ist es nun unter dem Anstoß des Welthungerproblems zu einer intensiveren Erforschung der soziokulturellen Faktoren bei der Ernährung gekommen. Dabei wird erstmals eine schüchterne Kooperation zwischen Natur- und Sozialwissenschaften sichtbar. Eine gewisse Tendenz zur Erweiterung des traditionellen Fächerhorizontes bei der naturwissenschaftlich ausgerichteten Ernährungswissenschaft findet sich z. B. in Hans GLATZELS neuestem Buch über die Verhaltensphysiologie der Ernährung. In ihm wird den Speisesitten ein besonderes Kapitel gewidmet, wobei auf die Faktoren Klima und Boden, wirtschaftliche und gesellschaftliche Gestaltungskräfte, Symbole und Magie, den Vegetarismus und schließlich auf die technisch-industrielle Umwelt heute eingegangen wird (11). Bezeichnenderweise handelt der kenntnisreiche Autor mit seinem schier unerschöpflichen Zettelkasten oft vom Nahrungsverhalten primitiver Völker in allen Teilen der Welt – von der volkskundlichen, historischen und soziologischen Nahrungsforschung in Deutschland hat er kaum Notiz genommen. Das Bemühen des Autors, die alte Sehweise der Ernährungswissenschaft zu erweitern, ist dankbar anzuerkennen, aber offenbar ist es nicht so einfach, Brücken zu den Sozialwissenschaften zu schlagen. Hier bedarf es auch einer allgemeinen Bemerkung: Die Verhaltensphysiologie und Verhaltenspsychologie kann gewiß interessante Tatbestände freilegen und zur Interpretation menschlicher Nahrungsweisen dienen. Dabei darf aber nicht übersehen werden, daß sich das Verhalten des Menschen zu seinem Nahrungsmittel und umgekehrt die Beeinflussung der Nahrung durch das menschliche Verhalten nicht allein im naturwissenschaftlichen Experiment studiert werden können. Die Übertragung von Tierversuchen der Verhaltensforscher auf das menschliche Zusammenleben bleibt eng begrenzt, weil der Mensch bekanntlich

nicht nur von Trieben und Instinkten, sondern auch von Ideen und Ratio gesteuert wird. Die Forschungen der von der Zoologie herkommenden Verhaltenswissenschaftler können die der Sozialwissenschaftler nicht ersetzen, wie auch Hans GLATZEL herausgestellt hat.

Auch der frühere Präsident der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“ Joachim KÜHNAU hat als Naturwissenschaftler in den letzten zehn Jahren unter anderem eine Hauptaufgabe darin gesehen, auf die sozialen und kulturellen Entwicklungstendenzen aufmerksam zu machen, die unsere Ernährung beeinflussen (12). Über die Tagesproblematik seines Faches hinaus versuchte er, die Nahrung als Element unserer Existenz ganzheitlich neu zu begreifen. Der Initiative des DGE-Altpräsidenten R. PANNHORST ist es ferner zu verdanken, daß die DGE im Oktober 1972 eine neue Abteilung „Soziologie und Ernährung“ einrichtete. Im Ernährungsbericht 1972 der DGE bekam erstmals ein Sozialwissenschaftler die Gelegenheit, seine Vorstellungen vom Wandel der Verzehrgeohnheiten im Gefolge von neuen Nahrungsmittelanboten und technischer Perfektionierung der Lebens- und Arbeitsbedingungen darzulegen (13). Schon zuvor hatte es auf dem 7. Internationalen Ernährungskongreß eine den historischen Problemstellungen gewidmete Sektion gegeben. Wenngleich die beiden nachfolgenden Kongresse in Prag und Mexiko-City auf eine Fortführung dieser Sektion verzichteten, so steht doch zu hoffen, daß die nächste Tagung in Tokio den einmal begonnenen Brückenschlag zwischen Natur- und Sozialwissenschaften fortsetzen wird. Berechtigte Hoffnung gibt es dafür, da die „International Union of Nutritional Science“ (IUNS) bei ihrer letzten Vorstandssitzung die Einsetzung eines „Komitees für wirtschaftliche und soziale Aspekte der Ernährung“ beschlossen hat.

#### **Neue Forschungsaktivitäten**

Aber auch auf Seiten der Sozialwissenschaften ist das Thema Ernährung in den allerletzten Jahren aktualisiert worden. An der Spitze der Forschung steht ohne Zweifel weiterhin die Volkskunde. So versammelten sich im August 1970 an der schwedischen Universität Lund Wissenschaftler aus 16 Nationen, um auf einem 1. internationalen Symposium für ethnologische Nahrungsforschung den Stand der Erkenntnis vergleichend zu markieren. Dank der Initiative des schwedischen Kongreßpräsidenten Nils-Arvid BRINGEUS konnte erstmals der Rahmen dieser Wissenschaftsrichtung in theoretischen wie empirischen Beiträgen abgesteckt werden. Die Papiere dieser Tagung, die als ein Markstein der sozialwissenschaftlichen Nahrungsforschung insgesamt bezeichnet werden kann, liegen inzwischen gedruckt

vor (14). Es ist einigermaßen tröstlich, zu wissen, daß die ethnologische Nahrungsforschung in allen interessierten Ländern etwa gleich weit gediehen ist. Ein zweites Symposium mit Teilnehmern aus 20 Staaten ist im August dieses Jahres in Helsinki zu Ende gegangen. Es war diesmal den regionalen Veränderungen der Kost im 20. Jahrhundert gewidmet und brachte den Beginn eines gemeinsamen Forschungsprogramms, an dem west- wie osteuropäische Gelehrte mitarbeiten werden. Die nächste Tagung zum Thema „Präferenzen und Tabus bei Speisen und Getränken“ wird 1976 in Philadelphia bzw. Krakau oder Cardiff stattfinden.

An beiden zuletzt genannten Kongressen nahm Margaret L. ARNOTT teil, die Vorsitzende des 1968 in Tokio ins Leben gerufenen „Ausschusses für die Anthropologie der Nahrung und Nahrungsgewohnheiten“. Auch dieser Zusammenschluß vereinigt nun verschiedene geisteswissenschaftliche Fächer, die an der Erforschung der soziokulturellen Aspekte der Ernährung interessiert sind. Insbesondere sollen hier die Bemühungen der Anthropologie, Völkerkunde, Archäologie und Vorgeschichte koordiniert, ein Bibliographie sowie eine neue Zeitschrift mit dem Titel „Foodways“ herausgegeben werden. Diese Vereinigung hat ebenfalls schon verschiedene Symposien in den USA abgehalten. In Paris wurde unter Leitung des französischen Anthropologen Igor DE GARINE ein erstes Dokumentationszentrum eingerichtet.

Schließlich sind auch auf der Ebene der Bundesrepublik neue interdisziplinäre Aktivitäten zu verzeichnen. So luden im Januar 1973 Vertreter der Medizingeschichte zu einer ersten Tagung über Ernährung und Ernährungslehre des 19. Jahrhunderts nach Frankfurt am Main ein. Ein von Edith HEISCHKEL-ARTELT (Mainz) redigierter Sammelband mit den Vorträgen ist im Erscheinen (15). Die Sozial- und Wirtschaftshistoriker, auf allen diesen Tagungen vertreten, haben inzwischen eigene zusammenfassende Darstellungen vom Stand ihrer Forschung gegeben, so daß auch von dieser Seite her neue Impulse zu erwarten sind (16). Unter anderem veranstaltete die „British Agricultural History Society“ im Dezember 1973 an der Universität Exeter eine Konferenz über den „Wandel der Nahrungsverhaltensmuster seit 1800“, und der nächste Weltkongreß der Wirtschafts- und Sozialhistoriker im August 1974 in Kopenhagen wird sich in einer Sektion unter Leitung von D. J. Oddy (London) und J. Goy (Paris) speziell nur mit der Geschichte der Ernährung befassen. Immer mehr bricht sich auch bei allen Sozialwissenschaften die Erkenntnis Bahn, daß auch der biochemische und medizinische Aspekt der Nahrung nicht außer Betracht gelassen werden darf. Man erin-

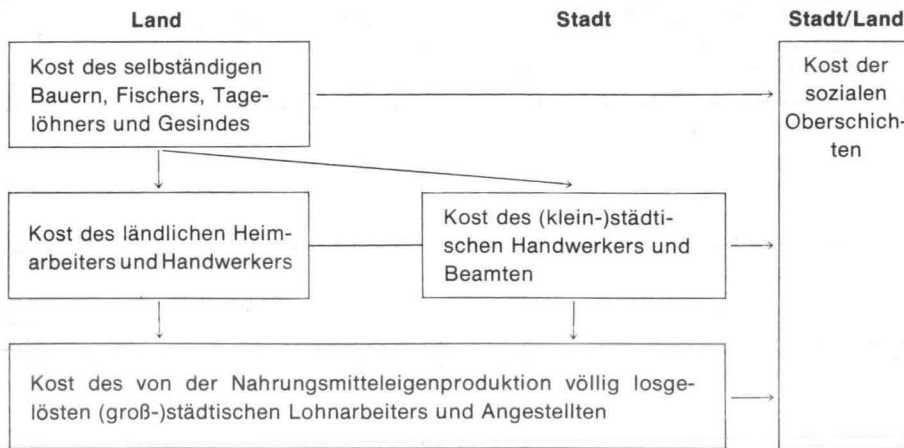


Abb. 2: Soziale Kosttypen nach SCHNAPPER-ARNDT

nert sich daran, daß in der vorindustriellen Welt mit ihrer aus Antike und Mittelalter überlieferten Diätetiklehre diese Vorstellung als selbstverständlich galt – „nar“, „nara“, „narunge“, „nähren“ bedeutete in der alt- und mitteldeutschen Sprache soviel wie genesen machen, heilen und erhalten. Hans WISWE hat jetzt mit seiner neuen „Kulturgeschichte der Kochkunst“ wieder darauf aufmerksam gemacht (17).

#### Die Nahrung als „soziales Totalphänomen“

Nach diesem wissenschaftsgeschichtlichen Überblick erscheint es angebracht, einen ebenso knappen Einblick in den Stand der gegenwärtigen Wissenschaftsdebatte zu geben. Dies ist nicht leicht, weil sich die Sozialwissenschaften immer noch im Stadium des Sammelns und Beschreibens von Fakten befinden. Es fehlt allen erwähnten Disziplinen noch an generell systematisierenden Theorien mit genuin brauchbaren Interpretationsprinzipien. Dies läßt sich deutlich am stark schwankenden Gebrauch der Terminologie ablesen. Im Gegensatz zu den Naturwissenschaften verfügen die Sozialwissenschaften bei ihrer Nahrungsforschung noch über keinen gesicherten Begriffsapparat, der die gesammelten Einzelkenntnisse auf einer höheren Abstraktionsebene zusammenführt. Dies liegt vor allem daran, daß die um die Ernährung bemühten sozialwissenschaftlichen Disziplinen ihre jeweiligen Erkenntnisziele noch nicht genügend präzisiert haben. Da bekanntlich kein Fach alle Aspekte der Nahrung untersuchen kann, muß der jeweilige Gegenstand des wissenschaftlichen Interesses klar ausformuliert werden. Erst durch deutliche Beschränkung auf das jeweilige Forschungsziel ist eine Vertiefung der Erkenntnis und interdisziplinäre Zusammenarbeit möglich. Eine Beschränkung könnte z. B. darin liegen, den Blick nicht auf alle Zeiten, Räume und Kulturen zugleich zu richten, wie es bisher oft geschehen ist. Das Ernährungsverhalten primitiver Stämme in

Afrika, Asien oder Ozeanien ist für Anthropologen, Völkerkundler, Wirtschaftsgeographen usw. sicherlich sehr wichtig, aber die zunächst dringliche Erforschung des Strukturwandels der Nahrung in der industriellen Gesellschaft wird dadurch wenig gefördert. Auch die Erforschung der Prähistorischen Zeiten mit vorwiegender Jagd- und Sammelwirtschaft ist kein Beitrag zu den Gegenwartsproblemen. Man kann nicht einfach Zeiten, Räume und Kulturen überspringen, scheinbare Analogien beim Nahrungsverhalten führen leicht in die Irre. Nur die strikte Begrenzung auf die Nahrungsgewohnheiten Europas (und der kulturell eng verbundenen USA) in den letzten zweihundert Jahren kann die sozialwissenschaftliche Nahrungsforschung schnell vorantreiben. Hier sind im Gegensatz zu anderen Kulturen und Zeiten schon Berge von Informationen vorhanden, die es nur auszuwerten gilt.

Es ist an dieser Stelle nicht möglich, auf die Deskription einzelner soziokultureller Faktoren einzugehen, die das Ernährungsverhalten beeinflussen. Stattdessen sollen ein paar systemtheoretische Ansätze geschildert werden, die nach einer abstrahierenden Zusammenfassung dieser Faktoren suchen. Eine solche zu finden, ist besonders schwierig, weil die Ernährung als „totales Sozialphänomen“ (Marcel STRAUSS) mit allen anderen menschlichen Lebensäußerungen zusammenhängt. Es gibt keine menschliche Betätigung, die nicht irgendwie mit der Beschaffung, Auswahl oder Konsumtion der Nahrung zusammenhinge. Diese charakteristische Querverbindung gibt allen Theorien über die soziokulturellen Aspekte der Nahrung einen hohen Aussagewert über die jeweilige Gesamtgesellschaft oder Gesamtkultur, macht aber eine Ordnung der Einzelphänomene besonders diffizil. Versucht man, die bisherigen Anläufe für einen systemtheoretischen Ansatz bei den Sozialwissenschaften zusammenzusehen, dann ergibt sich etwa folgendes Bild.

#### Soziale Kosttypen

Im späten 19. Jahrhundert konstruierte der Frankfurter Haushaltsforscher Gottlieb SCHNAPPER-ARNDT, an seinen französischen Lehrer Frédéric LA PLAY sich anlehend, auf Grund seiner jahrzehntelang gesammelten Haushaltsrechnungen als erster eine Theorie der sozialen Kosttypen (18). Er unterschied darin, wie Abbildung 2 zeigt, neben der freigewählten Kost der Oberschichten,

a) die Kost des selbständigen Bauern, Fischers, Tagelöhners und Gesindes auf dem Lande (mit eigener Lebensmittelproduktion),

b) die Kost des ländlichen Heimarbeiters und Handwerkers (mit teilweiser Lebensmittelproduktion),

c) die Kost des (klein-)städtischen Handwerkers, Angestellten und kleinen Beamten (mit teilweiser Lebensmittelproduktion) und

d) die Kost des von der eigenen Nahrungsmittelversorgung völlig losgelösten (groß-)städtischen Lohnempfängers. Typ a wurde dabei als der Urkosttyp angesehen, aus dem sich alle anderen sozialen Kosttypen ausdifferenziert haben. Sicherlich ist dieses Schema heute nicht mehr anwendbar, aber es erklärt historisch wichtige Entwicklungslinien. So ist nicht von der Hand zu weisen, daß sich unsere heutigen vielfältigen Nahrungsformen aus ursprünglich regional wie beruflich eng gebundenen Kostformen herausgebildet haben. Die Entwicklung der Ernährungsformen verläuft synchron mit der Arbeitsteilung und läßt das Dazwischenschieben des Mediums Geld erkennen. Die Menschen haben sich von ihrer natürlichen Umwelt entfernt: Sie verloren die Sicherheit ihrer Nahrungsmittelproduktion und sind durch das Geld von den Schwankungen eines anonymen Marktes abhängig geworden. Der tägliche Lebensmittelkorb konnte erheblich vergrößert werden, und durch das Geld wurden die sozialen Unterschiede in der Ernährungsweise tendenziell eingeebnet. Die Kommerzialisierung der Nahrung hat aber auch auf die Nahrungsproduktion zurückgeschlagen. Eine neue Reizkonsumtion wurde mit Hilfe der Werbung entwickelt. Um 1860 wurden noch zwei Drittel aller Brote in Deutschland im eigenen Haus gebacken. Der Einfluß des Geldes beim täglichen Nahrungserwerb und der Verlust der eigenen Nahrungsproduktion in den Haushalten hat in Deutschland erst vor hundert Jahren begonnen.

#### Historische Nahrungsstufentheorie

Etwa zur gleichen Zeit wie SCHNAPPER-ARNDT hat der Nationalökonom Gustav SCHMOLLER die Entwicklung der Ernährung in eine Stufentheorie hineingesehen (19). Er unterschied die Kost des Urmenschen, die Nahrung des vorwiegend Acker-

bau und Viehzucht betreibenden Menschen und die auf massenhaften Erzeugung basierende Nahrungsweise im technisch-industriellen Zeitalter. Die epochale Bedeutung der Erfindung des Feuers, des Übergangs von der nomadisierenden Sammelwirtschaft zur seßhaften Nahrungserzeugung und schließlich der Ausbruch aus dem Rhythmus immer wiederkehrender Hungerkrisen ist hier erstmals scharfsinnig erkannt worden. Ohne Zweifel sind dies die großen Einschnitte im Wandel der Ernährung. Die einmalige Produktivitätssteigerung der Landwirtschaft infolge Übergangs zur Fruchtwechselwirtschaft, künstlicher Düngung, Mechanisierung und neuer Bodenverteilung, die soziale Mobilität der Arbeitskräfte infolge der Agrarreformgesetzgebung, der Transport von Nahrungsmitteln über weite Entfernungen mit Hilfe von Eisenbahnen und Dampfschiffen und schließlich die ungeheure Ausweitung der Konservierungsmöglichkeiten mit Hilfe von Naturwissenschaften und Technik haben den endgültigen Ausbruch aus der „Malthusianischen Falle“ seit der Mitte des 19. Jahrhunderts bewirkt und bestätigen diese SCHMOLLERsche Zäsur. Die vielzitierte „Industrielle Revolution“ ist von einer ebenso tiefgreifenden Revolutionierung der gesamten Ernährungsverhältnisse begleitet gewesen. Der Arbeiter um 1900 lebte bereits unvergleichlich besser als sein ländlicher Vorfahre um 1800. Erstaunlich, daß SCHMOLLER schon als Zeitgenosse diese große Umwälzung klar erkannt hat.

### Europäische Nahrungslandschaften

Nach dem 1. Weltkrieg veröffentlichte eine Schülerin des Geographen Alfred HETTNER eine Serie von Karten über Speise und Trank in Europa (20). Aus ihnen lassen sich die verschiedenen Formen des Erwerbs von Nahrungsmitteln, die wechselnden Küchen und Hauptmahlzeiten, die Verbreitung von hohem Fleisch- und Fischkonsum samt den Konservierungstechniken, das Vorherrschen bestimmter Brot- oder Breiarten bzw. der vegetabilischen Nahrung überhaupt, die Verbreitung von Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Mais sowie schließlich die Beliebtheit verschiedener Alkoholika und Aufußgetränke ablesen. Die gut kommentierten Karten können als der Beitrag der Wirtschaftsgeographie zur Ernährungsforschung betrachtet werden. Der sozial- und kulturräumliche Aspekt, nämlich die einzelne „Nahrungslandschaft“ (eine Ableitung des Begriffes „Kulturlandschaft“ von Hermann HETTNER) steht hier im Mittelpunkt. Eine Fortsetzung fand diese Blickrichtung neuerdings in der bemerkenswerten Studie von Wolf GAEBE über die Ernährungsformen in den Ländern der Europäischen Gemeinschaft (21). Er vertritt unter anderen die Meinung, daß sich die räumlichen Unterschiede in der Nah-

Humanmedizin  
Lebensmittelwissenschaften  
Naturwissenschaften  
Grundlagenfächer

Ökonomie  
Wirtschaftsgeschichte

Volkskunde (Ethnologie Europas)

Allgemeine Aspekte des Faches: Zeit, Raum, Sozialgruppe, psychische Einstellung

Allgemeine Methoden des Faches: Mikro- und Makrostudien mit Hilfe verschiedener Dokumentationsmittel, Auswahl- und Arbeitsverfahren

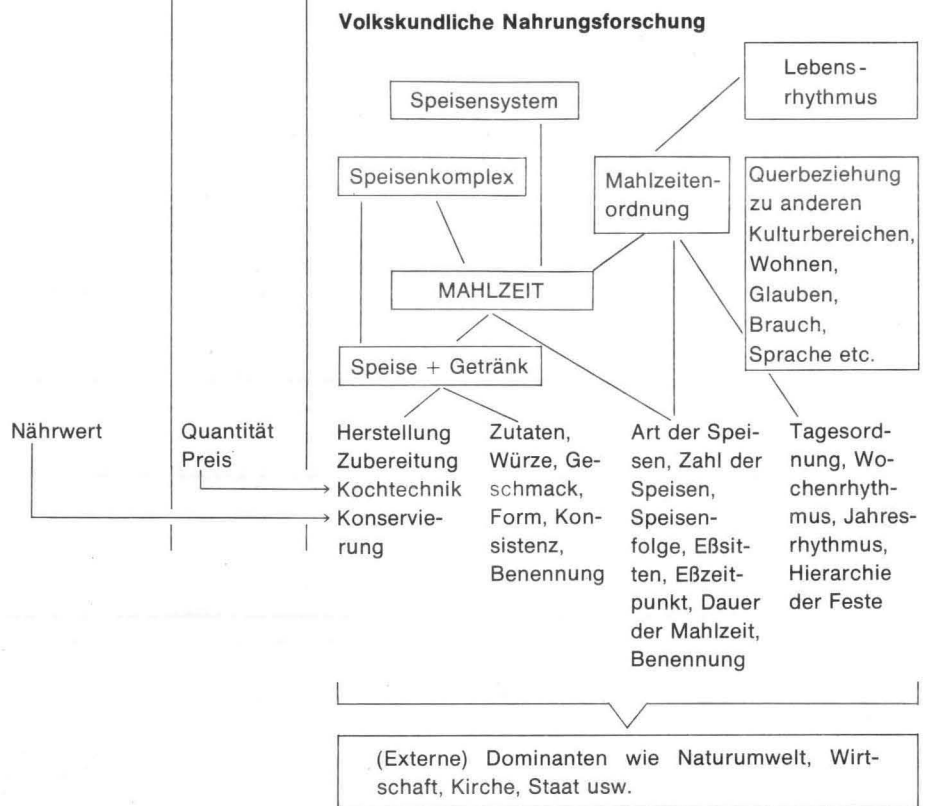


Abb. 3: Der Aspekt der ethnologischen Nahrungsforschung nach WIEGELMANN

rungsweise als sehr viel konstanter als die sozialen erwiesen haben. Auch das große Unternehmen des „Deutschen Volkskunde-Atlas“, der einzelne Nahrungsweisen kulturräumlich erfaßt, zielt in eine ähnliche Richtung (22).

Natürlich können diese ersten tastenden Versuche, aus der Fülle der angehäuften Materialien zusammenfassende Ordnungsprinzipien zu gewinnen, heute nicht mehr befriedigen und wirken als Herausforderung für eine neue Theoriebildung. Vor allem war es allen diesen systematisierenden Ansätzen noch nicht gelungen, den sozialen und kulturräumlichen Aspekt zu verbinden. Zur Zeit werden zwei neue Theorien diskutiert, die dies versuchen.

### Die Mahlzeit als soziokultureller Bezugspunkt

Der Münsteraner Volkskundler Günter WIEGELMANN hat seinen Zugriff zunächst dahin abgegrenzt, daß der Ökonom die Nahrung als Produktions- und Handelsgut, der Mediziner als Gesundheitsgut und der Ethnologe sie als Kulturgut betrachtet (23). (Vergl. Abb. 3.) Da Kultur stets ein gewisses Maß an menschlicher Bearbeitung oder Einordnung bedeutet, kann seiner Meinung

nach das einfache Nahrungsmittel nicht das Objekt ethnologischer Betrachtung sein. Zudem wird dies samt seinem Nährwert schon ausreichend von Nachbarwissenschaften betrachtet. Er möchte daher zur nächsthöheren Stufe, nämlich der Speise bzw. dem Getränk voranschreiten. Da aber einzelne Nahrungsmittel zugleich auch Speisen sind (Äpfel, Milch, Wasser usw.), hält er es für zweckmäßig, die darüberliegende nächsthöhere Einheit, nämlich die Verzehrsituation oder Mahlzeit im weitesten Sinne als theoretischen Bezugspunkt zu nehmen. Mahlzeiten sind in der Tat im Gegensatz zu manchen Nahrungsmitteln immer Bestandteile einer Kultur oder eines sozialen Systems. Die Tisch- und Eßsitten sind ihr unmittelbar zugeordnet, aber auch die Art und Zahl der Speisen, der Zeitpunkt und die Dauer einer Mahlzeit. Die Mahlzeit basiert einerseits nicht nur auf Speisen und Getränken, die sich in Formen der Herstellung, Zubereitung, Kochtechnik und Konservierung, aber auch in Formen des Geschmacks, der äußeren Gestalt, der inneren Konsistenz und der Benennung zerlegen lassen, sondern auch auf einer Mahlzeitenordnung, die sich ihrerseits in einem Tages-, Wochen-, Jahres- und Fest-

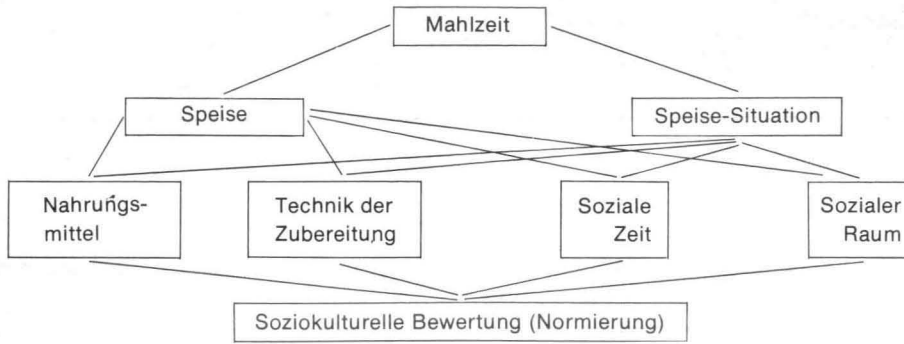


Abb. 4: Modell Ernährung und soziale Situation nach TOLKSDORF

tagsrhythmus aufgliedert. Mahlzeiten, Mahlzeitenordnungen, Speisekomplexe sind natürlich mit den anderen menschlichen Lebensbereichen extern oder intern verbunden, was hier nicht weiter ausgeführt zu werden braucht. Mahlzeiten haben nach WIEGELMANN den Vorteil der Ubiquität, d. h. sie sind zu allen Zeiten, in allen Räumen und bei allen Sozialgruppen vorhanden. Sie vereinen daher das soziale und das kulturräumliche Element. Bei Betrachtung einzelner Nahrungsmittel oder Speisen besteht immer die Gefahr, daß sie einmal nicht vorhanden sind und sich so dem generalisierenden Zugriff entziehen. Bloße Aussagen über das Vorkommen von Nahrungsmitteln oder Speisen sind nach WIEGELMANN wissenschaftlich unergiebig. Soziokulturell aufschlußreich wird eine Aussage erst, wenn man die Zuordnung zur Zeitstruktur erfährt. Methodisch kann man nicht viel damit anfangen, wenn es heißt, in einer Gegend esse man Milchsuppe, in einer anderen trinke man Kaffee. Aufschlußreich für eine Ernährungskultur wird es erst, wenn man erfährt, daß die Milchsuppe an Werktagen als Morgenmahlzeit, Kaffee und Kuchen dagegen an Sonn- und Feiertagen eingenommen wird. Man will wissen, zu welchen und zu wievielen Mahlzeiten Speisen gebraucht werden und wie sie in die übrige Mahlzeitenstruktur eingeordnet sind. Nicht aus dem Formenkriterium, sondern aus dem Eingliederungskriterium, d. h. der Art und der Zahl der realisierten Mahlzeitenpositionen lassen sich Beobachtungen über Herkunft und Alter von Speisen machen. Nur so kann man Nahrungsinnovationen und ihre Eingliederung in die bestehende Kost feststellen. Die Häufigkeit des Vorkommens einer Speise erlaubt Rückschlüsse auf ihr relatives Alter. Da kein Tag vergeht, da man nicht eine Mahlzeit zu sich nimmt, kann die Abfolge von Mahlzeiten als soziokulturelle Leitform dienen. Überblickt man ein Mahlzeitemsystem in allen Einzelheiten, so erfährt man zugleich ein Stück des allgemeinen Lebensrhythmus, der selbst wieder als zentrale sozialwissenschaftliche Ordnungskategorie gelten kann. In der Mahlzeit überkreuzen sich zahlreiche Ordnungen: die des Tages,

der Woche, der Gegensatz zwischen Alltag und Festtag, Menge, Wert und Zubereitung der Speisen und endlich die Speisenfolge. Das komplizierte Geflecht von Beziehungen kann als Mahlzeitemsystem bezeichnet werden, was vom Speisensystem zu unterscheiden ist. Es handelt sich hierbei um einen Strukturzug, der den meisten Menschen – ähnlich wie der Nährstoffgehalt eines Lebensmittels – nicht voll bewußt ist. Mit der Konstruktion eines Mahlzeitemsystems wird aber ein über die Einzelheiten sich erhebendes kulturelles Muster erfaßt, das dann zur Beschreibung einer Gesamtkultur dienen kann.

#### Ernährung als Form sozialen Handelns

Neuerdings hat nun der Kieler Ethnologe Ulrich TOLKSDORF einen weiteren Abstraktionsversuch vorgelegt. Er geht ebenfalls von der Mahlzeit als theoretischen Bezugspunkt aus und sucht soziale und kulturelle Aspekte zu vereinen (24). Ihn interessieren im Gegensatz zu früheren Theorien nicht die schichtenspezifischen Unterschiede in der Ernährung – die in der hochindustrialisierten Gesellschaft abgesehen vom Komplex der „Prestigenahrung“ zur relativen Bedeutungslosigkeit herabgesunken sind – sondern vielmehr das Essen und Trinken als Form des sozialen Handelns. Die Mahlzeit ist für ihn daher ein Ausdruck des allgemeinen sozialen Systems. Untersucht wird, wonach der Mensch beim Ernähren tatsächlich strebt und nicht, wonach er streben sollte. Das Abweichen von ernährungsphysiologischen Normen ist irrelevant, da nicht nach dem Gesundheitswert, sondern nach dem Kulturwert einer Nahrung gefragt wird. Es geht in dieser Sicht auch nicht um die Beschreibung einzelner Nahrungsmittel oder Verzehrsituationen, sondern um die Korrelation bestimmter Nahrungsverhaltensweisen mit anderen soziokulturellen Merkmalen, die natürlich nicht universal, sondern zeitlich-räumlich vorgesehen sind. Dabei wird darauf aufmerksam gemacht, daß sich keine mechanisch-regelhaften Beziehungen zwischen Sozial- und Mahlzeitemsystemen nachweisen lassen. Wie Vergangenheit und Gegenwart lehren, erzeugen ähnliche öko-

nomische und gesellschaftliche Systeme keine ähnlichen Nahrungsverhaltensweisen. Eine Erklärung für diesen Umstand wird darin gesehen, daß Speisen und Mahlzeiten einen verschiedenen Symbolcharakter im sozialen System aufweisen. Präferenzen und Tabus bei Speisen und Getränken haben bekanntlich einen höchst unterschiedlichen Stellenwert im menschlichen Wertsystem, was nur aus der zeitlichen und räumlichen Dimension her erklärt werden kann.

TOLKSDORF hat den komplexen Mahlzeitbegriff dann in weitere Konstituenten aufgelöst. So gliedert er (Abb. 4) zunächst die Mahlzeit in Speise und Speisesituation auf. Die Mahlzeit konstituiert sich mit anderen Worten aus dem, was gegessen wird und zum anderen daraus, wann und wo gegessen wird. Die Speise setzt sich aus vegetabilischen, animalischen und mineralischen Produkten zusammen, die in einer jeweiligen Gesellschaft als Nahrungsmittel angesehen werden, sowie aus einer soziokulturellen Technik, mit deren Hilfe sie für den Verzehr zubereitet werden. Gegenüber WIEGELMANN weist TOLKSDORF darauf hin, daß u. U. auch das einzelne Nahrungsmittel (z. B. die Kartoffel!) Objekt soziokultureller Betrachtung sein kann. Die Speisesituation als zweite Hauptkonstituente des Modells wird in die Bestandteile „soziale Zeit“ und „sozialer Raum“ unterdifferenziert. Mit dem französischen Soziologen Claude LEVI-STRAUSS sind bei diesen Begriffen nicht die historische Zeit oder der geographische Raum, sondern nur die Dimensionen dabei gemeint, die keine anderen Eigenschaften haben können als eben diese sozialen Phänomene. Je nach der Gesellschaftsstruktur haben die Menschen diese Zeit-Raum-Dimension anders aufgefaßt. Die Verzehrsituation steht damit in Relation zur Tageseinteilung, dem Wochen- und Jahresrhythmus und schließlich von lebensgeschichtlichen Situationen wie Kindheit, Krankheit, Schwangerschaft, Alter, aber auch von Hungersnöten, Festtagen usw. Dasselbe gilt vom „sozialen Raum“, wo man die verschiedenen Abhängigkeiten der Ernährung vom Ort (gute Stube, Gastwirtschaft, Straße, Tischordnung usw.) erkennt. Das einzelne Nahrungsmittel, die Nahrungszubereitungstechnik, die soziale Zeit und der soziale Raum beim Nahrungsverzehr unterliegen weiterhin einer sich schnell wandelnden Bewertung des Menschen, denen gewisse Bedürfnisse und Normen entsprechen. So steht die während einer Krankheit eingenommene Nahrung unter dem Wertsymbol „Gesundheit“, das Weihnachtessen unter dem Wertsymbol „kommunikative weltliche Festlichkeit“ oder „religiöse Bindung“. Es muß nach TOLKSDORF nicht nur nach Funktionen im Rahmen eines Handlungssystems, sondern auch nach Attitüden und Motivationen



beim Essen und Trinken gefragt werden. Das Speisen ist ein Element des gesamten sozialen Systems und einer Kultur, andererseits aber auch der individuellen Einstellung. So wird bekanntlich ein Agrarprodukt erst durch die subjektive Bewertung des Menschen zum Nahrungsmittel und damit zum Kulturobjekt. Die subjektive Bewertung des Nahrungsmittels, der Speise und Mahlzeit muß bei der Analyse der soziokulturellen Aspekte eine große Rolle spielen, weil sie die Voraussetzung der individuellen Bedürfnisdimension ist. Die Auswahl der Nahrung hängt rein äußerlich vom jeweiligen Individuum ab, doch kann dieses kaum alle übergeordneten sozialen und kulturellen Implikationen seiner Wahl übersehen. Seine Selektion, Präferenz oder Tabuisierung von Speisen und Getränken beruht auf einem Komplex von Wertmustern, so daß die individuellen Absichten jeweils in ein schwer überschaubares Handlungssystem eingebettet sind.

Diese Gedankenmodelle bedürfen gewiß der Kritik und Weiterentwicklung. Die mit der Nahrungsforschung befaßten sozialwissenschaftlichen Fächer werden danach trachten müssen, die oftmals so banal klingenden, in Wahrheit aber schwer durchschaubaren Zusammenhänge weiter zu durchdringen. Ohne ein sauber abgegrenztes begriffliches Instrumentarium wird sich der vielschichtige Komplex des menschlichen Nahrungsverhaltens allerdings nicht erklären lassen. Bündige Thesen und griffige Formeln sind ohne empirische Untersuchungen vorläufig nicht zu erwarten. Die Sozialwissenschaften stehen hier noch ganz am Anfang ihres Bemühens. Es wäre aber zu begrüßen, wenn diese Ausführungen den Anstoß zu einer vertieften interdisziplinären Forschung über die sozialen und kulturellen Faktoren beim Ernährungsverhalten geben würden.

#### Literatur:

- [1] Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Ernährungsbericht 1972, Frankfurt am Main 1973, S. 216
- [2] *Lichtenfelt, A.*: Die Geschichte der Ernährung, Berlin 1913
- Maurizio, A.*: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart, Berlin 1922
- Hintze, K.*: Geographie und Geschichte der Ernährung Leipzig 1934
- Reich, E.*: Die Nahrungs- und Genußmittelkunde, historisch, naturwissenschaftlich und hygienisch, 2 Bde., Göttingen 1860–61
- Grotjahn, A.*: Über Wandlungen der Volksernährung Leipzig 1902
- [3] *Wähler, M.*: Die deutsche Volksnahrung, in: Handbuch der deutschen Volkskunde, hrsg. von W. Peßler, Bd. 3, Potsdam o. J. (1938), S. 140–155
- Eckstein, F.*: Art, Speise. In: Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Bd. 8 (1936–37), Sp. 156–234
- [4] *Heyne, M.*: Das deutsche Nahrungswesen

von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, Leipzig 1901

- [5] *Wiegelmann, G.*: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967 (mit Bibliographie)
- Bringéus, N. A.*: Mat och Miljö. Lund 1970
- Nordland, O.*: Brewing and Beer Traditions in Norway, Oslo-Bergen-Tromsø 1964
- Braun, R.*: Sozialer und kultureller Wandel in einem Industriegebiet (Zürcher Oberland) unter Einwirkung des Maschinen- und Fabrikwesens im 19. und 20. Jahrhundert, Erlenbach-Zürich und Stuttgart 1965
- Braun, R.*: Sozio-kulturelle Probleme der Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz, Erlenbach-Zürich 1970, S. 220–65
- [6] *Elias, N.*: Über den Prozeß der Zivilisation. 2 Bde., Basel 1939 (2. Aufl. Bern-München 1969)
- [7] *Egner, E.*: Die Konsumentengesellschaft, Wirklichkeit oder Aufgabe? In: Jahrbücher für Nationalökonomie und Statistik N.F. Bd. 181 (1968), S. 518–48
- [8] *König, R.*: Die soziale und kulturelle Bedeutung der Ernährung in der industriellen Gesellschaft, in: Ders.: Soziologische Orientierungen, Köln-Berlin 1965, S. 494–505
- [9] *Abel, W.*: Agrarkrisen und Agrarkonjunktur, 2., neubearb. Aufl. Hamburg-Berlin 1966
- Schneider, L.*: Der Arbeiterhaushalt im 18. und 19. Jahrhundert, Berlin 1967
- Egner, E.*: Aspekte hauswirtschaftlichen Strukturwandels, Berlin 1967
- Conradt, W.*: Existenzminimum, ein rechnerischer Richtweg der letzten 85 Jahre, Berlin 1933
- Tyszka, von C.*: Ernährung und Lebenshaltung des deutschen Volkes, Berlin 1934
- [10] *Hellpach, W.*: Kulturpsychologie, Stuttgart 1953, S. 7–22
- [11] *Glatzel, H.*: Verhaltensphysiologie der Ernährung. Beschaffung – Brauchtum – Hunger – Appetit, München-Berlin-Wien 1973
- [12] *Kühnau, J.*: Wissenschaft und Glaube in unserer Ernährung. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Wissenschaft und Glaube in unserer Nahrung. Vorträge der Arbeitstagung der DGE am 4. und 5. November 1958 in Hamburg, Neudruck Frankfurt/M. 1960, S. 5 ff
- Kühnau, J.*: Entwicklungstendenzen der Ernährung. In: Forschungsrat für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.), Entwicklungstendenzen der Ernährung, München 1962, S. 77 ff
- Kühnau, J.*: Ernährung im technischen Zeitalter. In: Internationales Design Zentrum Berlin e. V. (Hrsg.), Essen in der Arbeitswelt, o.O.o.J. (1972), S. 13 ff
- [13] Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Ernährungsbericht 1972, S. 24–40 (Kap. II: Ernährungsgewohnheiten in der Bundesrepublik Deutschland – Ursprung und derzeitige Struktur im Spiegel der empirischen Sozialforschung)
- [14] *Bringéus, N.-A.* (Hrsg.): Ethnologia Scandinavica, Stockholm 1971
- Bringéus, N.-A.*; *Wiegelmann, G.* (Hrsg.): Ethnological Food Research in Europe and USA. Reports from the 1st International Symposium for Ethnological Food Research, Lund August 1970, Göttingen 1971
- [15] *Heischkel-Artelt, E.* (Hrsg.): Ernährung und Ernährungslehre des 19. Jahrhunderts. Sym-

posium vom 5.–6. Januar 1973 in Frankfurt am Main. Forschungsunternehmen der Fritz Thyssen-Stiftung, Arbeitskreis Medizingeschichte (im Erscheinen), Stuttgart 1974

- [16] *Hauser, A.*: Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Tafelsitten, Kochkunst und Lebenshaltung vom Mittelalter bis zur Neuzeit, Zürich 1961
- Hauser, A.*: Bäuerliche Wirtschaft und Ernährung in der Schweiz vom 15.–18. Jahrhundert. In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, Jg. 19 (1971), S. 170–189
- Burnett, J.*: Plenty and Want. A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day. (Penguin Books), Harmondsworth/England 1968
- Winter, van, J. M.*: Van Soeter Cokene (Vom angenehmen Kochen), 52 recepten uit de romeinse en middeleeuwse keuken, Enschede und Bussum 1971
- Burema, L.*: De voeding in Nederland van de middeleeuwen tot de twintigste eeuw, Assen 1953
- Dembińska, M.*: Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej (Food Consumption in Mediaeval Poland), Breslau-Warschau-Krakau 1963
- Teuteberg, H. J.*; *Wiegelmann, G.*: Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972
- [17] *Wiswe, H.*: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp, München 1970
- [18] *Schnapper-Arndt, G.*: Sozialstatistik, Leipzig 1912, S. 406
- [19] *Schmoller, G.*: Grundriß der Volkswirtschaftslehre, Bd. 1, 11.–12. Tsd., München-Leipzig 1919, S. 197 ff
- [20] *Schmitthenner, E. und H.*: Speise und Trank in Europa. In: Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde N.F.H. 17–18, Leipzig 1960, S. 109–165
- [21] *Gaebe, W.*: Die räumliche Differenzierung der Ernährungsformen in den Ländern der EWG. In: Kölner Forschungen zur Wirtschafts- und Sozialgeographie, Bd. 5, Wiesbaden 1969
- [22] *Harmjanz, H.*; *Röhr, E.*: Atlas der deutschen Volkskunde, Leipzig 1937–39
- Zender, M.*: Atlas der deutschen Volkskunde. Neue Folge, Marburg 1958 ff
- Bach, A.*: Deutsche Volkskunde, 3. Aufl. Heidelberg 1960, S. 85 ff und S. 120 ff
- Wiegelmann, G.*: The Atlas der deutschen Volkskunde and the Geographical Research Method. In: Journal of the Folklore Institute, vol. 5, Bloomington 1968, pp 187–197
- [23] *Wiegelmann, G.*: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: Ethnologia Scandinavica, Stockholm 1971, S. 1–16
- [24] *Tolksdorf, U.*: Ein systemtheoretischer Ansatz in der ethnologischen Nahrungsforschung. In: Kieler Blätter zur Volkskunde Jg. 4 (1972), S. 55–72

Anschrift des Verfassers:

Univ.-Professor Dr. phil.  
Hans-Jürgen Teuteberg  
Historisches Seminar der  
Universität Münster  
4400 Münster/Westf.  
Domplatz 20–22