

Die Ernährung als Gegenstand historischer Analyse

Teuteberg, Hans Jürgen

First published in:

Historia socialis et oeconomica, S. 180 - 202, Stuttgart 1987, ISBN 3-515-04959-2

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-59339624898

Hans Jürgen Teuteberg

DIE ERNÄHRUNG ALS GEGENSTAND HISTORISCHER ANALYSE

Im Ernährungsbericht 1972 der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“ wird es als Aufgabe der Ernährungswissenschaften bezeichnet, „die Tatsachen und Gesetzmäßigkeiten zu ermitteln, welche die Natur der von 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 der Verwertung der Lebensmittel im menschlichen Körper untersuchen und die Grundlagen für die Zuführung einer optimalen Nahrung erarbeiten. Zur speziellen Zielsetzung gehöre es, die gesicherte Basis für eine diätetische Behandlung von Erkrankungen des Stoffwechsels, der Verdauungs- und Ausscheidungsprozesse zu finden und im klinischen Versuch Heilmaßnahmen zu überprüfen bzw. Wege zu einer Realisierung der als optimal erkannten Ernährungsbedingungen für die Praxis zu suchen. Ergänzend wird festgestellt, daß in diese Problemstellungen auch Fragen der agrarisch-industriellen Produktion von Lebensmitteln, ihrer Verarbeitung und Zubereitung hineinspielen sowie Kenntnisse über ihre chemische Zusammensetzung und der Bedarf an Nährstoffen samt ihrem Verhalten im Stoffwechsel bekannt sein müssen. Wenngleich hier der interdisziplinäre Charakter der Ernährungswissenschaften betont wird, so ist doch offensichtlich nur an eine Zusammenarbeit der Naturwissenschaften gedacht. Im Auge hat man dabei einerseits Physiologie, Biochemie, Toxikologie und Mikrobiologie als Grundlagenfächer, andererseits die Lebensmittelwissenschaften (Agrarwissenschaft, Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie) und schließlich verschiedene Zweige der Humanmedizin (Pathogenese und Pathophysiologie, diätetische Prophylaxe und Epidemiologie, Therapie sowie Humangenetik). Den weiten Feldern der Geisteswissenschaften werden nur ganz summarisch die Funktionen peripherer Hilfswissenschaften zuerkannt. Natürlich ist den an der Ernährung interessierten Naturwissenschaftlern bekannt, daß die Nahrungsmittel auf ihrem Weg von der Erzeugung über den Markt bis zum Konsum zahlreichen verändernden Einwirkungen unterliegen, doch steht dies nicht im Brennpunkt ihrer Erkenntnisabsichten. Die politisch-rechtlichen, volks- und betriebswirtschaftlichen, aber auch die räumlich-ökologischen und psychosozialen, schließlich ferner alle kulturellen Aspekte samt den überall vorhandenen historischen Dimensionen werden von den Ernährungswissenschaften so gut wie gänzlich ausgeblendet².

- 1 *Deutsche Gesellschaft für Ernährung* (Hrsg.), Ernährungsbericht 1972, Frankfurt a.M. 1973, S. 16. Man kann davon ausgehen, daß der hier formulierte Standpunkt auch noch heute von der Mehrzahl der Ernährungswissenschaftler geteilt wird.
- 2 Die eindeutige Prädominanz der Naturwissenschaften in der Ernährungswissenschaft

Diese evidente und bis heute fortdauernde Vernachlässigung der nicht-naturwissenschaftlichen Fächer entspringt dem traditionellen Selbstverständnis der Ernährungswissenschaft, die von Justus Liebig, Carl Voit, Max Pettenkofer, Max Rubner und anderen maßgeblich in Deutschland mitbegründet, sich zunächst überhaupt nur als ein Zweig der Biochemie begriffen hat. Die so einseitig ausgerichtete Ernährungswissenschaft hat in den letzten hundert Jahren bahnbrechende Erfolge erzielt, unter anderem auch deswegen, weil man sich konsequent auf ausgewählte Teilgebiete beschränkte und andere Forschungsaspekte strikt vernachlässigte³. Dabei geriet allerdings die bis zum Ende des 18. Jahrhunderts noch lebendige Einsicht in Vergessenheit, daß der Mensch als Essender und Trinkender nicht nur ein physisches Objekt mit Organen und Stoffwechselfvorgängen, sondern zugleich auch ein psychisches Subjekt mit individuellen Lebensäußerungen ist, das prinzipiell seine Nahrung frei ohne angeborene Instinkte gestalten kann, wenngleich es in der Daseinsrealität zahlreichen natürlichen und selbstgeschaffenen Verhaltenszwängen unterliegt. Die Naturwissenschaften übersahen, daß das Wesen der menschlichen Ernährung nicht nur aus der körperlichen Dimension abgeleitet werden kann: Der Mensch ist wie alle Kreaturen zwar auf tägliche Nahrungszufuhr angewiesen, doch konsumiert er keineswegs wahllos. Die Nahrungsaufnahme wird vielmehr einerseits durch die grundsätzliche Knappheit der Lebensmittel, andererseits durch soziokulturelle Handlungsmuster determiniert. Da dies wiederum mit den Vorstellungen über eine jeweilige Gesamtgesellschaft bzw. Gesamtkultur zusammenhängt, gewinnt die Ernährung hier auch geisteswissenschaftliche Aspekte. Alle die in diesem Zusammenhang auftretenden Bestimmungsfaktoren bilden ein hochkomplexes Rückkopplungssystem, das bis heute schwer durchschaubar geblieben ist. Die Naturwissenschaften haben zwar schon in einem erfreulichen Ausmaß geklärt, was mit der Nahrung im menschlichen Körper chemisch-biologisch geschieht und welche Nährstoffe unter bestimmten Umständen optimal zuzuführen sind; auf die nicht minder zentrale Frage, warum die Menschen das essen, was sie essen, gibt es bisher aber nur fragmentarische Erkenntnisse⁴.

Hier erwächst der Geschichtswissenschaft, insbesondere auch der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, eine immer dringlicher werdende Aufgabe. Sie ist

läßt sich am besten an der Benennung der Lehrstühle und Institute in der Bundesrepublik demonstrieren. Sie zeigt sich aber auch quantitativ bei den Publikationen: Wie das Register der maßgebenden Fachzeitschrift „Ernährungs-Umschau“ für das Jahr 1971 zeigt, waren von 330 abgedruckten Artikeln nicht einmal ein halbes Dutzend sozio-kulturellen Ernährungsfragen gewidmet. Im „Grauen Bericht“ der Deutschen Forschungsgemeinschaft ist man beim Abschnitt „Ernährung“ bisher noch niemals auf die Idee gekommen, beispielsweise die Ernährungsgeschichte als Forschungsdesiderat zu erwähnen.

- 3 Vgl. Edith *Heischkel-Artelt* (Hrsg.), Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976.
- 4 Näheres zu diesem Problem bei Hans J. *Teuteberg*, Die Ernährung als psychosoziales Phänomen: Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen, in: Hamburger Jahrbuch für Wirtschafts- und Gesellschaftspolitik Bd. 24, Tübingen 1979, S. 263–282. Neudruck: Hans J. *Teuteberg*/Günter *Wiegelmann*, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, S. 1–19.

nämlich die einzige Disziplin, welche die vielfältigen Entwicklungsstränge der menschlichen Ernährung, die so gut wie mit allen Lebensgebieten zusammenhängt, zeitlich wie räumlich zusammenzusehen vermag. Konträr zu anderen Fächern betrachtet sie nicht einen einzelnen Entwicklungsgang abgezweigt allein, sondern sucht gerade die Interdependenz der verschiedenen Ursachen und Wirkungen zu untersuchen. So seltsam das klingen mag: Erst der umfassende historische Zugriff ermöglicht es, auch die Leistungen der Naturwissenschaften bei der Nahrungsforschung in den richtigen Proportionen zu erkennen, da ihre Resultate hier in den Kontext der übrigen Menschheitsentwicklung eingeordnet werden. Eine umfassend angelegte Ernährungsgeschichte hat vor allem die Begriffe zu klären. Sieht man von der entfernter liegenden Lebensmittelproduktion (Wildbeuterei, Fischfang, Gartenbau, Landwirtschaft) einmal ab, dann müssen das materielle Substrat von der Zubereitung und dem engeren Verzehrakt mit allen immateriellen Normen unterschieden werden. Dabei ergeben sich folgende Bezugsebenen:

- Die Nahrungsmittelbeschaffung (Warenkenntnisse, ökonomischer Spielraum, Transportwege, Marktformen, Preise, Werbung, Konservierung usw.).
- Die Nahrungsmittelzubereitung (Gesundheitsbewußtsein, Ernährungswissen, Koch- und Rezeptkenntnisse, Küchentechnik, Färbung, Gewürze usw.).
- Der Nahrungsmittelverzehr (Mahlzeiten und Eßräume, Mahlzeitfolgen am Tag, Speisefolgen bei der Mahlzeit usw.).
- Das soziokulturelle Umfeld der Mahlzeitengestaltung (Alltags- und Festtagsspeisen, Nahrung als symbolischer, religiöser, sozialkommunikativer Akt, Mahlzeiten als Form sozialer Abgrenzung usw.).

Wie diese wenigen Andeutungen zeigen, ist das Gebiet der historischen Nahrungsforschung außerordentlich breit und unübersichtlich. Um den allgemeinen Bezugsrahmen besser abzugrenzen, müssen wie üblich zunächst die wissenschaftlichen Vorarbeiten einmal systematisiert werden. Aus Raumgründen können nachfolgend aber nur besonders herausragende Forschungsleistungen besprochen werden, wobei zunächst der deutschsprachige Raum Mitteleuropas und später der Zeitraum zwischen 1945 und 1985 besonders bevorzugt werden.

Soweit man erkennen kann, gab es bereits im späten 18. Jahrhundert erste Versuche von medizinischen und kameralistischen Schriftstellern, über die „antiquitates culinariae“ zusammenfassend zu berichten, doch handelte es sich noch um schlichte Kompilationen aller irgendwie greifbaren Nachrichten, die ungeprüft und zusammenhanglos vor dem nicht minder naiven Leser ausgebreitet wurden⁵. Im Mittelpunkt dieser Traktate standen einzelne

5 *Leidenfrost*, Revolutionen der Diät von Europa seit 300 Jahren, in: Wöchentliche Duisburger Anzeigen Jg. 1768, Stück 21–26. Nachdruck: August Wilhelm *Schlözer*, Briefwechsel meist historischen und statistischen Inhalts, Bd. 8, H. 44, Göttingen 1780, S. 93–130. – Johann Friedrich *Zückerts*, Allgemeine Abhandlung von Nahrungsmitteln, Berlin 1775. – Johann Peter *Frank*, System einer vollständigen medicinischen Polizey, Theil 3: Von Speise, Trank und Gefäßen. . . Mannheim 1783. – J. T. L. *Danz*, Versuch einer allgemeinen Geschichte der menschlichen Nahrungs-

Lebens- und Genußmittel, deren Wert für die Verlängerung des menschlichen Lebens im Sinne überlieferter Diätetiklehren besprochen wurden. Mehr Ordnung in diesen Wust von Fakten brachten dann einige schreibende Gourmands zu Beginn des 19. Jahrhunderts: Carl Friedrich von Rumohr, Gustav Blumroeder und Eugen Baron Vaerst⁶. Diese tafelfrohen Freunde guter Kochkunst, die großes literarisches Aufsehen erregten, stellten nach Art der Kochbücher zwar hauptsächlich Rezepte und Küchentechniken in den Mittelpunkt, beschäftigten sich aber darüber hinaus auch mit Definitionen des Geschmacks, des Appetits und der Kochkunst, den Ursprüngen aller Nahrungsstoffe und Tafelfreuden, ferner mit Restaurants und Tischetiketten, großen Gastmählern sowie der Krankenkost in der Vergangenheit. Sicherlich waren diese historischen Exkurse ähnlich wie in den vergleichbaren Werken von Jean-Anthelme Brillat-Savarin in Frankreich und Alexis Soyer in England⁷ mehr Beiwerk zu einer Feinschmecker-Philosophie („Gastrosophie“), doch zeugte die angegebene Literatur von einer ersten Beschäftigung mit zufällig erlangten historischen Quellen, besonders antiken Autoren. Die Bücher waren für das lesende Bürgertum bestimmt, das zu einer höheren „Eßkunst“ erzogen werden sollte. Im Gegensatz zu den Enzyklopädisten der Aufklärung, welche mehr die lebensmitteltechnologischen und diätetischen Aspekte im Auge hatten, ging es jetzt um den Genußwert und den soziokulturellen Gehalt. Nach Ansicht dieser Gastrosophen war Essen und Trinken mehr als das gedankenlose Einverleiben von Speisen: sie betrachteten dies vielmehr als einen kulturschaffenden Akt. Die Nahrungsgewohnheiten erschienen erstmals bewußt als ein Ausdruck menschlicher Zivilisation und zugleich als integraler Bestandteil der Geschichte. Die geistreich-witzigen Autoren suchten den Wandlungen der Eßkunst von Kulturvölkern nachzuspüren, wobei ihnen Reiseberichte, Tugendpredigten, Gedichte und anderes als Quellen dienten.

Nach der Mitte des 19. Jahrhunderts mehrten sich die zusammenfassenden

mittel, 2 Theile, Leipzig 1806. — Johann Hermann *Becker*, Versuch einer allgemeinen und besonderen Nahrungsmittelkunde, Theil 1: Litteratur und Geschichte derselben, Stendal 1810. In den Enzyklopädien und Reallexika des 18. Jahrhunderts finden sich noch andere Versuche, die Herkunft, Koch- und Konservierungskünste einzelner Nahrungsmittel summarisch samt der einschlägigen Literatur zu erfassen, vgl. z. B. *Aramanthes* (d.i. Gottlieb Wilhelm Corvinus), Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexikon . . . Leipzig 1715. — Paul Jacob *Marperger*, Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarum. . . Hamburg 1716. — Martin *Engelbrecht*, Des Menschen Zung und Gurgel Weid. . . Augsburg 1730. — Josephus Jacobus *Ritter von Plenck*, Bromatologie oder Lehre von den Speisen und Getränken, Wien 1784. — Johann Georg *Krinitz*, Art. „Kochen“, in: Oekonomisch-technologische Encyclopädie, oder allgemeines System der Tausch-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft, Theil 42, Berlin 1796. — Johann *Beckmann*, Beyträge zur Geschichte der Erfindungen, 2. Ausgabe, 5 Bde., Leipzig 1783–1786.

- 6 Joseph *König*, Geist der Kochkunst. Überarb. u. hrsg. von Carl Friedrich von Rumohr, Stuttgart–Tübingen 1822. — A. *Anthus* (d.i. Gustav Blumroeder), Vorlesungen über Eßkunst (1838). Neuauf. Bern–Stuttgart–Wien 1962. — Eugen *Baron Vaerst*, Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, 2 Bde., Leipzig 1851.
- 7 Jean-Anthelme *Brillat-Savarin*, La physiologie du goût, Paris 1825. — Alexis *Soyer*, The Pantropeon; or, History of Food and its Preparation from the Earliest Ages of the World, London 1853.

Betrachtungen. So legte der an der Universität Bern lehrende Mediziner Eduard Reich eine zweibändige „Nahrungs- und Genußmittelkunde“ vor, in der die naturwissenschaftlich-medizinischen, hygienischen und kulturhistorischen Probleme erstmals unter Beziehung aller Literatur vereint abgehandelt wurden⁸. Wie der Verfasser hervorhob, wollte er, alle bisherigen Einseitigkeiten vermeidend, Natur- und Kulturgeschichte sowie die Gesundheitspflege zusammensehen. Sein Quellenmaterial entnahm er historischen, geographischen, völkerkundlichen und kameralistischen Werken, wobei die reichen Bibliotheksbestände der Universität Göttingen, wo er zuvor gelehrt hatte, seine Hauptstütze bildeten. Das dickleibige Kompendium Eduard Reichs war somit eine seltsame Mischung von Geistes- und Naturwissenschaften und suchte der Doppelnatur der Ernährung gerecht zu werden. Er behandelte nicht nur alle der menschlichen Ernährung dienenden Pflanzen und Tiere sowie die damit verbundenen physiologischen, aetiologischen und hygienischen Probleme, sondern auch die typischen Küchen der einzelnen Völker. Das gesamte europäische Ernährungswissen seit dem späten 17. Jahrhundert ist in diesem gelehrten Werk zusammengetragen worden. Reich hatte damit einen ersten provisorischen Überblick über die Entwicklung der Ernährung geschaffen, wenngleich die Gliederung nach heutigem Verständnis nicht sehr erhellend ist.

Die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts im Gefolge des Historismus aufblühende deutsche Kulturgeschichte hat die historische Aufhellung der Nahrungsgewohnheiten fortgesetzt, aber den Kontakt zu den Naturwissenschaften verloren. In feulletonistisch-eklektischer Manier wurden erste Streifzüge in die Geschichte der Eß- und Trinksitten unternommen. Durch Auswertung von einzelnen Stadtarchiven suchte man vor allem Einblick in die Nahrungsgewohnheiten des Spätmittelalters und der frühen Neuzeit zu gewinnen. Im Mittelpunkt standen die Tafelfreuden des gehobenen Bürgertums, aber auch Gelage großer Männer und des Adels, überhaupt Verfeinerungen des Geschmacks und der ursprünglichen rohen Trinksitten. An der Darstellung von Eß- und Trinksitten der „alten Deutschen“ fanden unter anderem Johannes Scherr, Karl Biedermann, Gustav Friedrich Klemm, Gustav Freytag, Georg Ludwig Kriegk, Johannes Janssen und nicht zuletzt Karl Lamprecht Interesse⁹. Andere Kulturhistoriker sind ihnen auf diesem Pfad gefolgt¹⁰. Überall

8 Eduard Reich, Die Nahrungs- und Genußmittelkunde, historisch, naturwissenschaftlich und hygienisch, 2 Bde., Göttingen 1860–61. Vgl. auch die ähnlich konstruierten späteren Werke Alfred Grotjahn, Über Wandlungen der Volksernährung, Leipzig 1902. – Carl Hartwich, Die menschlichen Genußmittel, ihre Herkunft, Verbreitung, Geschichte, Anwendung, Bestandteile und Wirkung, Leipzig 1911.

9 Johannes Scherr, Geschichte der deutschen Kultur und Sitte, Leipzig 1852. – Karl Biedermann, Deutschland im 18. Jahrhundert, 2 Bde., Leipzig 1854–1880. – Gustav Friedrich Klemm, Allgemeine Kulturwissenschaft, 2 Bde., Leipzig 1854–1855. – Ders., Die Frauen, 6 Bde., Leipzig 1854–1859. – Gustav Freytag, Bilder aus deutscher Vergangenheit, 5 Bde., Leipzig 1859–1867. – Georg Ludwig Kriegk, Deutsches Bürgertum im Mittelalter, Leipzig 1862. – Johannes Janssen, Geschichte des deutschen Volkes seit dem Ausgang des Mittelalters, 8 Bde., Freiburg 1878–1895. – Karl Lamprecht, Deutsches Wirtschaftsleben im Mittelalter. Untersuchungen über die materielle Kultur des platten Landes . . . zunächst des Mosellandes, 4 Bde., Leipzig 1885–1886.

10 Vgl. Felix Weber, Gastronomische Bilder, Leipzig 1882. – Wilhelm Goetz, Speise und

dokumentierte sich hier das erstarkende Selbstbewußtsein des Bürgertums, das über seine Leistungen in der Geschichte Rechenschaft abzulegen versuchte. Die Gliederungen in den Darstellungen orientierten sich zumeist an der Sachkultur: Tisch- und Küchengeräten, Speisezimmern und Tischschmuck, den Haupt-, Vor- und Nachspeisen, Mahlzeitfolgen, Getränken und großen Gastmählern. Immer ging es um das vornehme oder feiertägliche Speisen, die einfache Breikost des „niederer Volkes“ fand kaum Beachtung¹¹. Da das Kochen zu den primär weiblichen Tätigkeiten gehört, geriet auch die Alltagsgeschichte der Frau mit ihrer Küchenarbeit erstmals ins historische Blickfeld. Die sich neben der Staatengeschichte selbständig ausbildende Kulturgeschichte hat damit die eigentliche sozialgeschichtliche Nahrungsforschung im heutigen Sinn eingeleitet, indem sie erstmals wissenschaftliche Quellenanalyse betrieb. Die Blickrichtung blieb freilich sachlich wie zeitlich recht einseitig. Bemerkenswert erscheint, daß dieselbe Art von kulturgeschichtlicher Ernährungsbetrachtung auch in Frankreich und England zur gleichen Zeit in Gang kam¹².

Im engsten Zusammenhang mit diesen kulturgeschichtlichen Bemühungen sind dann auch Werke entstanden, die als Vorläufer der heutigen Volkskunde angesehen werden können. Eine erste empirische Umfrage über ländliche

Trank vergangener Zeiten in deutschen Landen, Basel 1882. – Lina *Morgenstern* (*Bauer*), Die menschliche Ernährung und die kulturhistorische Entwicklung der Kochkunst, 2. Aufl., Berlin 1886. – Franz Anton *Specht*, Gastmähler und Trinkgelage bei den Deutschen, Stuttgart 1887. – Eduard Maria *Schränka*, Die Suppe. Ein Stückchen Kulturgeschichte, 12. Aufl., Berlin 1890. – F. *Fuhse*, Sitten und Gebräuche der Deutschen beim Essen und Trinken von den ältesten Zeiten bis zum 11. Jahrhundert. Phil. Diss., Göttingen 1891. – Alwin *Schulz*, Alltagsleben einer deutschen Frau zu Anfang des 18. Jahrhunderts, Leipzig 1890. – *Ders.*, Das häusliche Leben der europäischen Kulturvölker vom Mittelalter bis zur zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, Berlin 1903. – Georg *Steinhausen*, Geschichte der deutschen Kultur, Leipzig 1903. – Richard *Gollmer*, Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit, Leipzig 1908. – Hans *Bauer*, Tisch und Tafel in alten Zeiten, Leipzig o.J. (1920). – *Reichmann u.a.*, Ein Jahrtausend deutsche Kultur Bd. 1: Die äußeren Formen des deutschen Lebens, 3. Aufl., Leipzig 1925. – Alexander von *Gleichen* *Rußwurm*/Friedrich *Wenker*, Kultur- und Sittengeschichte aller Zeiten und Völker. 15 Bde., Wien–Hamburg–Zürich 1929–1931. – Curt Sigmar *Gutkind*, Das Buch der Tafelfreuden, Leipzig 1929. – F. *Husong*, Der Tisch der Jahrhunderte, Berlin 1937. – W. *Hartmann*, Gastmahl der Völker, Stuttgart 1941. – Wilhelm *Treue*, Kleine Kulturgeschichte des deutschen Alltags, Potsdam 1943. – Hanns-Ferdinand *Döbler*, Kultur- und Sittengeschichte der Welt Bd. 2: Koch- und Tafelfreuden, Bielefeld 1972. – Hans Friedrich *Rosenfeld*/Helmut *Rosenfeld*, Deutsche Kultur im Spätmittelalter 1250–1500 (= Handbuch der Kulturgeschichte 1. Abtl.) Wiesbaden 1978.

11 *Vgl.* als Ausnahmen M. *Delbrück*, Beiträge zur Geschichte des Breies, Berlin 1903. – *Eccardus* (d.i. Robert Hessen), Geschichte des niederen Volkes in Deutschland, 2 Bde., Berlin–Stuttgart 1907.

12 Alfred *Franklin*, La vie privée d'autrefois, Bd. 1: La cuisine, Bd. 2: La répas, Bd. 3: Variétés gastronomiques, Paris 1888–1891. Der Autor behandelt darin die Zeit zwischen dem 12. und 18. Jahrhundert mit dem Schwerpunkt auf dem „Grand Siècle“ Ludwig XIV. *Vgl.* ferner Louis *Bordeau*, Histoire de l'alimentation, Paris 1894. Alfred John Henry *Crespy*, The Diet of Great Men, London 1891. – Don R. and Patricia *Brothwell*, Food in Antiquity: A Survey on the Diet of Early People, London 1919.

Mahlzeiten und Getränke startete 1865 der in Danzig wirkende Herausgeber der „Zeitschrift für deutsche Mythologie und Sitten“ und insbesondere an bäuerlichem Brauchtum und germanischen Sagen interessierte Wilhelm Mannhardt (1831–1880)¹³. Sein Buch blieb aber wie einige andere volkskundliche Regionalbeschreibungen vorwiegend an den folkloristischen Gebräuchen ausgerichtet, so daß man nur selten genaue Beschreibungen der Nahrung selbst findet.

Interessant erscheint freilich, daß im Gegensatz zur Kulturgeschichte bei ihm erstmals auch die Nahrungssitten sozialer Unterschichten ansatzweise erfaßt wurden. Unter dem Aspekt der Sprachgeschichte schuf dann der Volkskundler und Kulturhistoriker Moriz Heyne 1901 sein bis heute unübertroffen gebliebenes Werk „Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten Zeiten bis zum 16. Jahrhundert“ (das leider später keine Fortsetzung fand)¹⁴. Auch Fritz Eckstein folgte in seinen verschiedenen Artikeln zum „Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens“ ähnlichen sprachgeschichtlichen Intentionen, wobei einschlägige Angaben in Grimms „Deutschem Wörterbuch“ eine wichtige Grundlage bildeten¹⁵. Der Volkskundler Martin Wähler schließlich versuchte 1938 im „Handbuch der Volkskunde“ erstmals einen Überblick über die deutschen Landschaftsküchen und das ihnen zu Grunde liegende Brauchtum zu gewinnen¹⁶. Die Gliederung erfolgte sowohl nach Nahrungsmitteln wie Kulturräumen, um die differenzierenden Entwicklungen deutlich zu machen.

Die von Wilhelm Mannhardt 1865 begonnene empirische Erforschung der ländlichen Nahrungsgewohnheiten fand mit Beginn des 20. Jahrhunderts eine planmäßigere und umfassendere Fortsetzung. So wurden in Württemberg um 1900 und in Bayern 1909/10 eine Anzahl von Berichten aus verschiedenen Landesteilen zusammengebracht, wobei die Berichterstatter nur von allgemeinen Merkmalen geleitet relativ freie Schilderungen abgaben. Erfaßt wurden

- 13 Wilhelm Mannhardt veröffentlichte u.a. „Roggenwolf und Roggenhund“ (1865), „Die Korndämonen“ (1868), „Wald und Feldkulte“ (2 Bde. 1875–1877) und „Mythologische Forschungen“ (Hrsg. W. Patzig 1884). Vgl. über seine und andere frühe volkskundliche Umfragen im 19. und frühen 20. Jahrhundert Ingeborg Weber-Kellermann, Erntebrauch in der ländlichen Arbeitswelt des 19. Jahrhunderts, Marburg 1965, S. 520 ff. – Wolfgang Jacobeit: Bäuerliche Arbeit und Wirtschaft. Ein Beitrag zur Wissenschaftsgeschichte der deutschen Volkskunde, Berlin (-Ost) 1965.
- 14 Moriz Heyne, Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, Leipzig 1901.
- 15 Fritz Eckstein, Art. „Speise“, in: Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens Bd. 8, Berlin–Leipzig 1936–1937, Sp. 156–234. – Ders.: Art. „Brot“, in: ebd. Bd. 1 (1927), Sp. 1590–1659. – Ders., Art. „Bier“, in: ebd. Bd. 1 (1927), Sp. 1255–1282 usw.
- 16 Martin Wähler, Die deutsche Volksnahrung. In: Wilhelm Peßler (Hrsg.), Handbuch der deutschen Volkskunde Bd. 3, Potsdam o.O. (1938), S. 140–155. Ausführliche Darstellung der volkskundlichen Nahrungsforschung bei Günter Wiegelmann, Ethnologische Nahrungsforschung in Deutschland, in: Nils-Arvid Bringéus and Günter Wiegelmann (Hrsg.), Ethnological Food Research in Europe and USA. Reports from the First International Symposium for Ethnological Food Research, Lund August 1970, Göttingen 1971, S. 99–108.

die Hauptnahrung, die Speisen und Getränke bei bestimmten Geschäften, Wochentagen oder Festen, die Tisch- und Küchengeräte, aber auch die Termine der Mahlzeiten, besondere Gewohnheiten des Kochens, Anrichtens sowie des Verzehrs bei Tische. Nach weiteren Umfragen in einzelnen deutschen Ländern und preußischen Provinzen sowie der Anlage von sprachgeschichtlichen Wörterbuchsammlungen begannen dann zwischen 1930 und 1935 die großen Umfragen zum „Atlas der deutschen Volkskunde“. Das ganze deutsche Sprachgebiet Mitteleuropas erfassend wurde bei zahlreichen Fragen auch das Gebiet der Nahrung behandelt, wenngleich nicht vollständig¹⁷. Durch die präzise und einheitlich vorformulierten Fragen gewann man in den Antworten eine hervorragende Quellenbasis für einen zeitlich vergleichenden Querschnitt. Mit Hilfe der 15–20 000 Antwortzettel, die für jede Frage vorliegen, können wichtige Elemente der Nahrungskultur des frühen 20. Jahrhunderts dargestellt werden. Leider ist erst ein Bruchteil davon ausgewertet worden. Diese frühe Form der „Oral History“ ist durch weitere Umfragen 1951 und 1970 fortgesetzt worden¹⁸.

Verglichen mit diesen zum Teil sehr beachtlichen Vorarbeiten bei der älteren Kulturgeschichte, Altertums- und Volkskunde sind die Beiträge der Wirtschaftshistoriker zur Geschichte des Nahrungskonsums zunächst bescheiden geblieben. Zwar standen, wie die Schriften von Johann Heinrich Gottlieb von Justi, Friedrich List und Johann Heinrich von Thünen über Robert Mohl, Johann Gottfried Hoffmann und Lorenz vom Stein bis zu Wilhelm Roscher, Georg v. Below, Max Sering und Gustav Schmoller beispielsweise zeigen, die Probleme der Erzeugung, des Handels, der Preisbildung, der Transportkosten und der Verbrauchssteuern insbesondere bei dem Hauptnahrungsmittel Getreide wie auch die Fragen einer „Nahrungsmittelpolizei“ durchaus im Vordergrund des wissenschaftlichen Interesses, doch wurden die eigentlichen Konsumprobleme nicht geschlossen historisch aufgearbeitet. Bei den häufigen Teuerungen, Hungersnöten und Brotkrawallen beschränkte man sich bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts bei den darauf reagierenden Autoren auf praktische Lösungsvorschläge, ohne in größere empirische Deskriptionen einzutreten¹⁹. Nur der Leipziger Staatswirt und Historiker Karl Biedermann als

17 Für den „Deutschen Volkskunde-Atlas“ wurden u.a. folgende Einzelheiten abgefragt: Zeit und Bezeichnung der Mahlzeiten, die Frühstückskost, Getränke zur Hauptmahlzeit, Methoden der Butterherstellung, Bezeichnungen der Butter- und Sauermilch, besondere Speisen zu Weihnachten und Neujahr sowie bei Hochzeits- und Leichenmählern, Formen des Brotbackens, des Essens aus der gemeinsamen Schüssel usw.

18 Bei den Umfragen 1951 und 1970, mit denen u.a. auch die bäuerliche Nahrungskultur vor 1914 erfaßt wurde, richteten sich die Fragen auf den Inhalt der Mittags-, Nachmittags- und Abendmahlzeiten, auf Notspeisen und den Einkauf bzw. das Aufbewahren von Lebensmitteln. Nur ein Teil des Antwortmaterials ist bisher von dem Münsteraner Volkskundler Günter Wiegelmann ausgewertet worden. Vgl. Heinrich Harmjanz/Erich Röhr (Hrsg.), Atlas der deutschen Volkskunde, Leipzig 1937–1939. – N.F. Hrsg. Matthias Zehnder, Marburg 1958 ff. Erläuterungen, Marburg 1959 ff.

19 Vgl. Carl Jantke/Dietrich Hilger, Die Eigentumslosen. Der deutsche Pauperismus und die Emanzipationskrise in Darstellungen und Deutungen der zeitgenössischen Literatur, Freiburg/München 1965.

Mitbegründer der deutschen Kulturgeschichte sah sich in seinem bereits erwähnten Werk „Deutschland im 18. Jahrhundert“ um 1850 veranlaßt, aus der älteren Hausväterliteratur, Enzyklopädien und medizinischen Topographien schöpfend, die älteren Nahrungszustände einmal zusammenhängender darzustellen.

Nachdem die beginnende Statistik erstmals rohe Aufzeichnungen über den Prokopf-Verzehr im frühen 19. Jahrhundert vor allem in Preußen geliefert hatte, wandte man sich danach auch konkreten Konsumaufzeichnungen in Form der Haushaltsrechnungen zu²⁰. Diese quantitative Erfassung des Nahrungskonsums auf der volks- wie hauswirtschaftlichen Ebene war ein wesentlicher Fortschritt methodischer Art. Er veranlaßte nun einige historisch arbeitende Nationalökonomien, auch erste entsprechende Vergleiche mit der Vergangenheit anzustellen. So beschäftigte sich Gustav Schmoller 1870, was als eine Pioniertat angesehen werden kann, auf Wilhelm Roschers Forschungen aufbauend mit den Wandlungen des deutschen Fleischverbrauches seit dem Spätmittelalter während Johannes Conrad die Ernährungsverhältnisse Berlins im späten 18. Jahrhundert denen seiner Gegenwart gegenüberstellte, um die Folgen der Urbanisierung und des gewachsenen Lebensstandards quantitativ ins bessere Licht zu rücken²¹. Letztlich blieb man aber, wie andere mehr agrargeschichtliche Abhandlungen, lediglich beim Vergleich von Mengen und Preisen stehen, von denen etwas naiv auf strukturelle Umbrüche geschlossen wurde. Wie die zahlreichen Artikel des damals repräsentativen „Handwörterbuches der Staatswissenschaften“ von der ersten bis dritten Auflage um 1900 belegen, war man über die Produktion und Vermarktung der wichtigsten Lebens- und Genußmittel in der deutschen Volkswirtschaft zum großen Teil schon hervorragend informiert, auch das Lebensmittelrecht und die Lebensmitteltechnologie, die frühzeitig eine Zusammenfassung in Handbüchern erfahren hatten, konnten bereits auf eine rege Forschung zurückblicken²². Über die zeitliche und räumliche Entwicklung des engeren häuslichen Konsums gab es dagegen kaum zusammenhängende Aussagen und nur zersplitterte Angaben aus der eigenen Gegenwart.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts erschienen dann überraschend einige Monographien mit dem höchst anspruchsvollen Titel „Ge-

20 Nähere Einzelheiten über die umfangreiche Literatur der frühen Ernährungsstatistik und ihre Berechnungsmethoden bei Hans J. Teuteberg/Günter Wiegmann, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972, S. 44 ff. – *Dies.*, *Unsere tägliche Kost*, a.a.O., S. 225–280. – Zur Vermeidung von Wiederholungen wird auf eine Darstellung der Entwicklung der Ernährungsstatistik an dieser Stelle daher verzichtet.

21 Gustav *Schmoller*, Die historische Entwicklung des Fleischkonsums sowie der Viehpreise in Deutschland, in: *Zeitschrift für die gesamte Staatswirtschaft* Bd. 27 (1871), S. 284–362. – Johannes *Conrad*, Der Konsum an notwendigen Nahrungsmitteln in Berlin vor hundert Jahren und in der Gegenwart, in: *Jahrbücher für Nationalökonomie und Statistik* N.F., Bd. 3, (1881), S. 509–524. Vgl. Kurt *Apelt*, *Die Konsumtion der wichtigsten Kulturländer in den letzten Jahrzehnten*, Berlin 1899.

22 Vgl. *Uffelmann*, *Nahrungsmittelpolizei*. In: *Handwörterbuch der Staatswissenschaften*, 2. Aufl., Bd. 5, Jena 1893, S. 2–8. – Karl *Karmarsch*, *Geschichte der Technologie seit der Mitte des 18. Jahrhunderts*, München 1872.

schichte der Ernährung²³. Ihre Verfasser waren ein Arzt und ein Geograph, die verständlicherweise den Ansprüchen einer wissenschaftlichen Geschichtsschreibung nicht genügen konnten. Sie versuchten naiverweise die gesamte menschliche Ernährung von den Urzeiten bis zur Gegenwart für alle Länder der Welt bzw. Europas gleichermaßen zu erfassen, was angesichts der fehlenden wissenschaftlichen Vorarbeiten mißlingen mußte. Die einzelnen Kapitel, wenig überlegt der politischen Epocheneinteilung folgend, waren weiter nichts als umgestülpte Zettelkästen voller ungeordneter historischer Notizen, die beziehungslos wie Perlen auf einer Schnur nacheinander aufgereiht wurden. Meistens fehlten genauere Literaturbelege; eine Überprüfung der Angaben anhand der Quellen sowie eine Einordnung in den größeren Gang der Geschichte hatten nirgends stattgefunden. Der Nutzen dieser ersten Ernährungsgeschichten war daher praktisch gleich Null; sie spiegelten fälschlicherweise einen Wissenstand vor, den man noch nicht erreicht haben konnte.

Etwas wertvoller erwiesen sich die Werke des auch in deutscher Sprache publizierenden polnischen Botanikers Adam Maurizio über die Geschichte der Pflanzennahrung und der gegorenen Getränke, Edmund O. von Lippmanns „Geschichte des Zuckers“ und die eingehenden historischen Brotforschungen Walter von Stokars²⁴. Diese Monographien waren nicht nur historisch sinnvoller gegliedert, sondern auch zuverlässig aus den Quellen belegt. Das Lippmannsche Werk reichte dabei weit über das Gebiet des Zuckers hinaus, indem es auch die Geschichte der Honiggewinnung und die Einführung der meist gesüßten Heißgetränke Kaffee, Tee und Kakao mitbehandelte. Freilich ließen auch diese Bücher eine Einordnung in das allgemeine Geschichtsgeschehen noch weitgehend vermissen.

Dem an die neugegründete Universität Hamburg berufenen Wirtschaftshistoriker Rudolf Häpke wurde die mangelhafte Beschäftigung der engeren Historikerzunft mit dem Wandel der Volksnahrung nach dem 1. Weltkrieg erstmals bewußt, weshalb er sich zur Abfassung einer entsprechenden Abhandlung veranlaßt sah²⁵. Leider blieb ihm mangels ausreichender Studien aber der volle Umfang dieser Problematik noch verborgen, so daß es bei einer anregenden kursorischen Gedankenskizze blieb, auf die er später nicht mehr zurückkam. Zusammenfassungen über die historische Konsumtionsforschung in der Weimarer Zeit belegen, daß die deutsche Ernährungsgeschichte bis da-

23 Alfred *Lichtenfeld*, Die Geschichte der Ernährung, Berlin 1913. – Kurt *Hintze*, Geographie und Geschichte der Ernährung, Leipzig 1934 (Nachdruck Wiesbaden 1968).

24 Adam *Maurizio*, Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart, Berlin 1927. – *Ders.*, Geschichte der gegorenen Getränke, Berlin 1933. – Edmund O. *von Lippmann*, Geschichte des Zuckers von den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzuckerfabrikation, Leipzig 1890, 2. Aufl. 1929 (Nachträge und Ergänzungen in der Zeitschrift des Vereins der Deutschen Zuckerindustrie Bd. 84 (1934), S. 806–936). – Walter *von Stokar*, Die Urgeschichte des Hausbrottes, Leipzig 1951.

25 Rudolf *Häpke*, Das Ernährungsproblem in der Geschichte, in: Jahrbuch für Gesetzgebung, Verwaltung und Volkswirtschaft im Deutschen Reich Bd. 45 (1921), S. 507 ff.

hin nur vergleichsweise wenige brauchbare Forschungsleistungen vorzuweisen hatte²⁶. Insgesamt war man über die Speisesitten des Spätmittelalters und der frühen Neuzeit sehr viel besser orientiert als über die Nahrungsweise des 19. Jahrhunderts. Auch die Zeit des „Dritten Reiches“ hat hier keine weiteren Fortschritte gebracht. Die Förderung galt vor allem der Erforschung der bäuerlichen Sitten, wovon wie schon erwähnt vor allem die Volkskunde profitierte.

In den ersten beiden Jahrzehnten nach dem 2. Weltkrieg haben sich die Untersuchungen zur Geschichte der menschlichen Ernährung zunächst noch in den aufgezeichneten Linien weiter fortbewegt: Historisch interessierte Ernährungsphysiologen, Botaniker und Wirtschaftsgeographen publizierten neben der Volkskunde und Kulturgeschichte weiterhin Gelegenheitsstudien mit den hier aufgezeigten Mängeln²⁷. Bei einer vergleichenden Prüfung fällt auf, daß die einzelnen Fächer dabei kaum voneinander Notiz nahmen und den Wandel der Nahrung nur unter fachspezifischen Scheuklappen betrachteten. Zu größeren historischen Übersichten und allgemeinen Erklärungsversuchen, wie sie bereits in England, Frankreich, den Niederlanden sowie in den USA in dieser Zeit vorgenommen wurden, ist es noch nicht gekommen²⁸.

Eine neue Phase in der Beschäftigung mit den Wandlungen der Ernährung wurde etwa um die Mitte der sechziger Jahre erreicht, als sich Geschichts-, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften wieder näher aufeinander zubewegten und Fragestellungen sowie Methoden der Nationalökonomie, Soziologie und Psychologie, der Volkskunde und Anthropologie, aber auch der Geographie von den Historikern in größerem Umfang aufgegriffen wurden. Eine endgültige Verdrängung der älteren Kulturgeschichte setzte ein, deren Begriffe und Methoden schon in den fünfziger Jahren als obsolet empfunden worden waren. Insbesondere kam es durch Anstöße aus dem Kreis der Historiker, die sich

26 Vgl. z. B. die entsprechenden Abschnitte bei Josef *Kulischer*, *Allgemeine Wirtschaftsgeschichte des Mittelalters und der Neuzeit* Bd. 2, 2. Aufl., München 1958, S. 25–33, und Karl *Oldenberg*, *Die Konsumtion*, in: *Grundriß der Sozialökonomik* Abtl. 2, Teil 1, 2. Aufl., Tübingen 1923.

27 Hans *Glatzel*, *Nahrung und Ernährung. Altbekanntes und Neuerforschtes vom Essen*. 2. Aufl. o.J. (1955). – H. *Deutsch-Renner*, *Ernährungsgebräuche, Ursprung und Wandel*, Wien 1947. – G. *Schiedlausky*, *Essen und Trinken, Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters*, 2. Aufl., München 1959. – Erika und Heinrich *Schmittthener*, *Speise und Trank in Europa*, Leipzig 1960. – Walter *Bickel*, *Deutsche Landesküchen*, Leipzig–Nordhausen o.J. (1952). – *Ders.*, *Der Menschheit größte Leidenschaft: Gastronomische Plaudereien*, Stuttgart 1959. – Harry *Schrämli*, *Der Koch als Fackelträger der Kultur*, Luzern 1960.

28 Jack Cecil *Drummond*/Anne *Wilbrahan*, *The Englishman's Food; a History of Five Centuries of English Diet*. 2. verm. Aufl., London 1958 (Erstdruck 1939, Neudruck 1969). – Richard Osborne *Comings*, *The American and His Food. A History of Food Habits in the U.S.*, Chicago 1940 (Nachdruck New York 1970). – Sir Noel *Curtis-Bennett*, *The Food of the People, Being the History of Industrial Feeding*, London 1949. – R. N. *Salaman*, *The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge 1949. – Peter *Moss*, *Meal Trough the Ages*, London 1958. – Alfred *Gottschalk*, *Histoire de l'alimentation et la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, 2 Bde., Paris 1948. – L. *Burema*, *De voeding in Nederland van de middleeeven tot de twintigste eeuw*, Assen 1953.

um die Pariser Zeitschrift „Annales“ geschart hatten, durch interdisziplinär ausgerichtete Tagungen des Queen Elizabeth College in London, wo im Gegensatz zu Deutschland die traditionell naturwissenschaftlich ausgerichtete Ernährungswissenschaft und die Geschichte frühzeitig eine fruchtbare Symbiose eingingen, aber auch durch die enge Kooperation zwischen Volkskunde und Sozial- und Wirtschaftsgeschichte in Münster fast gleichzeitig zu einer Erörterung von Grundsatzfragen einer historischen Ernährungsforschung, besonders auch unter neuen methodischen Aspekten, sowie dann zu neuen Beiträgen zu einer Geschichte der Ernährung. Wenngleich die Problembereiche und Jahrhunderte recht unterschiedlich in Angriff genommen wurden, so stimmte man doch überall darin überein, daß dieses wichtige Forschungsfeld viel zu lange brachgelegen habe und sich eine intensive Beackerung nun lohne. Die zu dieser Zeit lebhafter in Gang kommende Debatte über die Lösung des Welthungerproblems hat die Intensivierung der Forschungsbemühungen ohne Zweifel beschleunigt. Wissenschaftler auch aus anderen europäischen Ländern haben mit gewisser Verzögerung diese Forschungsimpulse aufgenommen und mit zeitlich wie räumlich weiter ausgreifenden Studien über die Geschichte der Ernährung begonnen. Bemerkenswerterweise schlossen sich in den siebziger Jahren die an der Nahrungsforschung interessierten Ethnologen/Volkskundler sowie Anthropologen zu regelmäßig tagenden internationalen Konferenzen zusammen, und auf den internationalen Kongressen der Wirtschaftshistoriker fanden sich seitdem regelmäßig interessierte Forscher in besonderen Sektionen zusammen²⁹. Auch erste schüchterne Ansätze einer speziellen Ernährungspsychologie und Ernährungssoziologie bildeten sich aus, wobei allerdings das Interesse an historischen Fragestellungen hier noch gering blieb³⁰. Es ist an dieser Stelle nicht möglich, dieses aus so vielfältigen Quellen sich speisende und seit den letzten fünfzehn Jahren immer stärker angeschwollene internationale Schrifttum zur historischen Ernährungsforschung im einzelnen zu charakterisieren. Es können hier nur einzelne, besonders herausragende Titel

29 Vgl. Nils-Arvid *Bringéus*/Günter *Wiegelmann* (Hrsg.), *Ethnological Food Research in Europe and USA*, a.a.O. – Niilo *Valonen*/Juhani U. *Lehtonen* (Hrsg.), *Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung*, Helsinki August 1973, Helsinki 1975. – Alexander *Fenton*/Trefor *Owen* (Hrsg.), *Food in Perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research*, Cardiff (Wales) 1977, Edinburgh 1981. – Alexander *Fenton*/Eszter *Kisbán* (Hrsg.), *Food in Change, Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*, Edinburgh 1986. – R. W. *Fogel* (Hrsg.), *Long-Term Changes in Nutrition and Standard of Living (Research Topics, Section B 7, 9th Congress of the International Economic History Association, Berne 1986)*, Chicago, Ill., 1986.

30 Alle einschlägige Literatur zur Ernährungssoziologie und Ernährungspsychologie bis 1979 in Otto *Neuloh*/Hans J. *Teuteberg*, *Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand*, Paderborn 1979. – Vgl. *The Digest, A Newsletter for the Interdisciplinary Study of Food*, Philadelphia, Penn., 1977 ff. – Joerg M. *Diehl*, *Ernährungspsychologie*, Frankfurt a.M. 1980. – Hans J. *Teuteberg*/*Johanna M. P. Edema* (Hrsg.), *Nutritional Behaviour as a Topic of Social Sciences*. In: *Ernährungs-Umschau* Beiheft Nr. 2, Frankfurt/M. 1983. – W. *Logue*, *Psychology of Eating and Drinking* 1986.

beispielhaft genannt und auf generelle Forschungstendenzen verwiesen werden³¹.

31 Aus den einzelnen europäischen Ländern sind folgende besonders herausragende größere Werke zur historischen Nahrungsforschung seit dem 2. Weltkrieg zu nennen:

GROSSBRITANNIEN

T.(heodore) C.(ardwell) *Barker* (Hrsg.), *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*, Harmondworth 1966 (2. Aufl. 1979). – Reay *Tannahill*, *Food in History*, New York 1973. – Derek *Oddy*/Derek S. *Miller* (Hrsg.), *The Making of the British Diet*, London 1976. – James P. *Johnston*, *A Hundred Years Eating: Food and Drink and the Daily Diet in Britain since the Late 19th Century*, Dublin 1980. – Jack *Goody*, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge 1982.

FRANKREICH

Fernand *Braudel*, *Civilisations matérielle et capitalisme XVe–XVIe siècle*, Paris 1979. – Louis *Stoff*, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XV siècles*, Paris–La Haye 1970. – Jean-Claude *Toutain*, *La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964*, Paris 1971. – Jean Paul *Aron*, *Le mangeur du XIXe siècle*, Paris 1974. – Robert *Forster*/Orest *Ranum* (Hrsg.), *Food and Drinking in History. Selections from the Annales Economies, Sociétés, Civilisations Bd. 5*, Baltimore/London 1979.

NIEDERLANDE/BELGIEN

Chris *Vandenbroeke*, *Agriculture et alimentation. L'agriculture et l'alimentation dans les Pays bas Autrichiens*, Gent–Leuven 1975. – Henri *Baudet*/Henk *van der Meulen* (Hrsg.), *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. –

SKANDINAVIEN

Nils-Arvid *Bringéus*, (Hrsg.), *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. – Peter *Riismøller*, *Sultegraensen*, Kopenhagen 1972. – Kristoff *Glamann*, *Bryggeriets Historie e Danmark indtil Slutningen af det 19. Arhundrede*, Kopenhagen 1962. – Od *Nordland*, *Brewing and Beer Traditions in Norway*, Oslo 1969. – Matti *Rasänen*, *Vom Halm zum Faß*, Helsinki 1975.

POLEN

Maria *Dembinska*, *Konsumpcja zywnosciowa w polsce sredniowiecznej (Ernährung im mittelalterlichen Polen)*, Breslau–Warschau–Krakau 1973. – Andrzej *Wyczanski*, *La consommation alimentaire en Pologne aux XVIe et XVIIe siècles*, Paris 1985. – Anna *Kowalska-Lewicka*, *Pozywienie ludnoszczi wiejskiej (Volksnahrung in Polen)*, Krakau 1973.

ÖSTERREICH

Roman *Sandgruber*, *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*, München 1982. – *Ders.*, *Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel*, Wien–Köln–Graz 1986.

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

Wilhelm *Abel*, *Agrarkrisen und Agrarkonjunktur*, 2. Aufl., Hamburg–Berlin 1966. – *Ders.*, *Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa*, Hamburg 1974. – Günter *Wiegelmann*, *Alltags- und Festspeisen*, Hamburg 1967. – Hans *Wiswede*, *Kulturgeschichte der Kochkunst*, München 1970. – Hans J. *Teuteberg*/Günter *Wiegelmann*, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972. – Eberhard *Schmauderer*, *Studien zur Geschichte der Lebens-*

Ein Schwerpunkt der Forschung in fast allen Ländern scheint heute bei der Klärung der Zusammenhänge zwischen Industrialisierung, Bevölkerungswachstum (bzw. Urbanisierung) und den revolutionären Veränderungen der Alltagskost zwischen dem späten 18. Jahrhundert und dem 1. Weltkrieg zu liegen. Die Ernährung wird als entscheidender Faktor für die allgemeine Lebensstandardmessung betrachtet, und die höchst unterschiedlichen Verhältnisse in Stadt und Land, aber auch zwischen den Kultur- und Wirtschaftsräumen sowie den Sozialschichten bzw. Berufsgruppen werden quantitativ wie qualitativ herausgearbeitet. Dabei interessiert man sich für den Verzehrswandel einzelner Lebensmittel und Getränke, dessen Quantum auf makro- wie mikroökonomischer Ebene erfaßt und, wenn möglich, in Nährwerteinheiten umgerechnet wird. Ferner gilt ein wachsendes Interesse den Einflüssen der aufkommenden Ernährungsindustrie (deren Innovationscharakter und frühe Kapitalkonzentration bisher weitgehend unterschätzt wurden), der neuen Konservierungsmethode sowie dem Ausbau neuer städtischer Transport- und Vermarktungssysteme sowie schließlich der durchgreifenden Verbesserung der Lebensmittelqualität im Rahmen neuer Gesetze.

Daneben blieb man aber auch an den älteren Ernährungszuständen des Ancien Régime weiterhin interessiert. Vor allem wurden die Methoden der Getreideversorgung großer Städte sowie die typischen Ablaufschemata von Teuerungen und Hungerrevolten studiert³². Neben den staatlichen und städtischen Fürsorgemaßnahmen diskutierte man den Verbrauch von Lebensmitteln, den Wandel der Mahlzeitsysteme und die tatsächlichen Ernährungsdefizite. Fernand Braudels eindringliche Studien über die Nahrung als Bestandteil der „Civilisation matérielle“, besonders im mediterranen Raum zwischen dem 15. und 18. Jahrhundert, haben ebenso wie seine grundsätzlichen Betrachtungen über den Gegenstand und die Methoden einer Ernährungsgeschichte weit über die Grenzen Frankreichs hinaus Beachtung gefunden. Es ist bemerkenswert, daß die Debatte über die methodologischen Fragen von

mittelwissenschaft, Wiesbaden 1975. – Edith *Heischkel-Artelt* (Hrsg.), Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976. – Hans J. *Teuteberg/Günter Wiegelmann*, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986.

- 32 Cecil *Woodham-Smith*, The Great Hunger, London 1962. – Walter *Sheldon*, English Hunger and Industrial Order, London 1973. – Wilhelm *Abel*, Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa, Göttingen 1974. – *Ders.*, Der Pauperismus am Vorabend der Industriellen Revolution. Göttingen 1966. – Leslie *Clarkson*, Death, Disease and Famine in Preindustrial England, Dublin 1975. – Dieter *Dowe*, Methodologische Überlegungen zum Problem des Hungers in Deutschland in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, in: Werner *Conze/Ulrich Engelhardt* (Hrsg.), Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert. Lebensstandard und Lebensgestaltung deutscher Arbeiter und Handwerker, Stuttgart 1981, S. 202–234. – Edward P. *Thompson*, Die „moralische Ökonomie“ der englischen Unterschichten im 18. Jahrhundert. In: *Ders.*, Plebeische Kultur und moralische Ökonomie. A. d. Engl., Berlin 1980, S. 67–147. – Stephen Laurence *Kaplan*, Bread, Politics and Political Economy in the Reign of Louis XV, Ithaca, N.Y., 1982. – John D. *Post*, Food Shortage, Climatic Variability and Epidemic Diseases in Preindustrial Europe, Ithaca, N.Y., 1985. – Ulrich Christian *Pallach* (Hrsg.), Hunger. Quellen zu einem Alltagsproblem seit dem Dreißigjährigen Krieg, München 1986.

den französischen Historikern fast allein in den letzten zwanzig Jahren vorangetrieben worden ist³³.

Die Geschichte der Ernährung wird von der französischen Annales-Schule mit Klärung kollektiver Verhaltensweisen zusammengesehen, d.h. mit den das alltägliche Bewußtsein steuernden Bewußtseinsstrukturen³⁴. Im Gegensatz zu früher gibt man sich nicht mehr mit der Aufbereitung ökonomischer und demographischer Daten allein zufrieden, sondern sucht die wechselnden Einstellungen zu Ehe, Familie, Sexualität und Tod zu erkunden, für die jeweils ein bestimmter Verhaltenskodex existierte, der sich in Mythen, religiösen Symbolen, Festen usw. manifestierte. Die Verzehrsgewohnheiten dienen hier als zusätzlicher Spiegel, solche langfristigen Verhaltensänderungen einzufangen. Man glaubt nicht zu Unrecht, mit den Nahrungssitten demographische, wirtschaftliche, politisch-rechtliche und soziokulturelle, ja sogar klimatisch-ökologische Einzelphänomene hier zu einheitlichen Kategorien zusammenbinden zu können, die sich über die Zeiten und Räume hinweg vergleichen lassen. Die Nahrungsgewohnheiten erscheinen als ein durch das Gewebe der Zeiten unendlich hindurchlaufender, stets verlässlicher Orientierungsfaden, da es Essen und Trinken zu allen Zeiten und Orten notwendigerweise gegeben hat. Die menschliche Kost wird so als Indikator zur Analyse größerer Strukturwandlungen benutzt, um in Mode und Zeitgeist zum Ausdruck kommende Verhaltensmuster sowie die dadurch bewirkten Verhaltensänderungen besser verstehen zu können.

Die maßgeblichen historischen Nahrungsforscher sind sich ferner darüber einig, daß man den Wandel der Ernährung unter ökonomischen, psychosozialen und kulturethnologischen, aber auch unter ernährungsphysiologisch-medizinischen sowie demographischen Fragestellungen zu analysieren hat. Es wird als nicht mehr genügend angesehen, aufgrund aggregierter Lebensmittelpreise und Bevölkerungsdaten allein eine „Durchschnittskost“ zu konstruieren. Immer deutlicher hat sich nämlich herausgestellt, daß sich die Zusammensetzung einer Nahrung keineswegs immer maßgeblich an den Bewegungen der Marktpreise ausrichtete. Neben den von Lebensmittel zu Lebensmittel wechselnden Preiselastizitäten und dem geringen Umfang der Geldwirtschaft gilt es vor allem die kulturräumlich außerordentlich differierenden Mahlzeitsysteme und regional geprägten Speiserezepte zu registrieren, wozu die Hilfe der Volkskunde und Geographie unerlässlich ist. Die Wirtschaftshistoriker

33 G. Thuillet, *Les sources de l'histoire regionale et l'alimentation*, in: *Annales E.S.C.* Bd. 23 (1968), S. 1301–1319. – Jacques Dupuis, *Coutumes alimentaires, société et économie*, in: *Annales de Géographie* Bd. 79 (1970), H. 435 S. 529–544. – Jean-Jacques Hémarquinquer (Hrsg.), *Pour une histoire de l'alimentation Paris 1970* (*Cahiers des Annales* Bd. 28) – Maurice Aymard, *The History of Nutrition and Economic History*, in: *The Journal of European Economic History* Bd. 2 (1973), No. 1, S. 207–218.

34 Vgl. Rolf Reichardt, „Histoire des mentalités“, in: *Internationales Archiv für Sozialgeschichte der deutschen Literatur* Bd. 3 (1978), S. 130–166. – G. G. Iggers, *Neue Geschichtswissenschaft*, München 1978. – Jacques Le Goff *e. al.*, *La nouvelle histoire*, Paris 1978.

haben die tief prägenden regionalen Kostunterschiede bisher weitgehend unterschätzt und sind so manchmal zu irrigen Annahmen gelangt. Die Substitution eines Nahrungs- oder Genußmittels durch ein anderes, besonders in den häufigen Notzeiten, ist ebenfalls als wichtiges Desiderat der Forschung erkannt worden. Die schon an einigen Stellen manchmal zu voreilig vorgenommenen Umrechnungen von Kostmengen in heutige Nährwerteinheiten (Kalorien/Joule) stecken, wie sich inzwischen herausgestellt hat, voller methodischer Tücken. Man muß nämlich nicht nur die tatsächliche Qualität der damaligen Speisen genau kennen (Fleisch hat z.B. mehr als ein Dutzend kalorienmäßig ganz unterschiedliche Sorten!), sondern auch Körpergewicht, Körpergröße, Arbeitsbelastung, Klima und anderes. Zudem sind der Ausnutzungsgrad von Lebensmittelvorräten und Mahlzeiten sowie die gleichzeitige Zufuhr von ebenso lebenswichtigen Vitaminen, Spurenelementen und Ballaststoffen gleichermaßen in Rechnung zu stellen. Wie neuere Forschungen überzeugend nachgewiesen haben, bewirkt Hunger allein offenbar noch kein signifikantes Ansteigen der Sterberate, maßgeblich sind vielmehr die durch Fehlernährung entstehenden Mangelkrankheiten und die größere Anfälligkeit gegenüber Seuchen, die freilich keineswegs immer mit Ernährungsproblemen zusammenhängen. Ein zentrales Anliegen historischer Ernährungsforschung muß es nach Maurice Aymard sein, zu der Erkenntnis vorzustoßen, welcher Anteil einer Bevölkerung zu bestimmten Zeiten nach heutigen Kriterien unterernährt und gegen ernährungsbedingte Krankheiten besonders anfällig gewesen ist. Dies bedeutet zugleich eine engere Kooperation zwischen Medizin- und Sozialgeschichte bzw. Demographie, wie sie von Thomas McKeown, Arthur E. Imhof und Reinhard Spree betrieben wird³⁵. Ein von den amerikanischen Historikern Robert I. Rotberg und Theodore K. Rabb veranstaltete Aufsatzsammlung zum Thema „Hunger und Geschichte“ hat sich besonders diesem Fragenkreis zugewandt³⁶.

Wenngleich die Masse der Bevölkerung zwischen dem 16. und frühen 19. Jahrhundert vermutlich meist in der Nähe des gesellschaftlich jeweils normierten Existenzminimums lebte und abgesehen von den Festtagen nur eine primär monotone und kohlenhydratreiche Nahrung zu sich nahm, so ist sich die historische Nahrungsforschung auch der großen Rolle bewußt, die die jeweils vorherrschenden Geschmacksrichtungen auf die Auswahl und die Zusammensetzung der täglichen Mahlzeiten gehabt haben. Die hier auftreten-

35 Thomas *McKeown*, *The Role of Medicine: Dream, Mirage or Nemesis?* Princeton, N.J., 1979. — *Ders.*, *The Rise of Population*, London 1976. — Arthur E. *Imhof* (Hrsg.), *Leib und Seele in der Geschichte der Neuzeit*, Berlin 1983. — *Ders.*, *Die gewonnenen Jahre. Von der Zunahme unserer Lebensspanne seit 300 Jahren . . .*, München 1981. — *Ders.*, *Die verlorenen Welten. Die Alltagsbewältigung durch unsere Vorfahren . . .* München 1984. — *Ders.*, (Hrsg.), *Menschen und Gesundheit in der Geschichte*, Husum 1980. — *Ders.* und *Oivind Larsen*, *Sozialgeschichte und Medizin*, Stuttgart 1975. — *Reinhard Spree*, *Zu den Veränderungen der Volksgesundheit zwischen 1870 und 1913 und ihren Determinanten in Deutschland*, in: *Conze/Engelhardt* (Hrsg.), *Arbeiterexistenz a.a.O.*, S. 235–292.

36 Robert I. *Rotberg*/Theodore K. *Rabb* (Hrsg.), *Hunger and History. The Impact of Changing Food Production and Consumption Patterns on Society*, Cambridge 1983.

den Präferenzen und Antipathien waren keineswegs auf die dünne Schicht der Begüterten beschränkt, sondern drückten sich auch in dem vielfach religiös umkleideten Volksnahrungsbrauch aus. Neben der Verfügbarkeit und dem Nahrungswertgehalt muß daher die mit den Lebensmitteln, Speisen und Mahlzeiten verbundene Werthierarchie nach Kulturräumen und Sozial-schichten gegliedert dargestellt werden. So ist längst bekannt, daß der Gebrauch des Weißbrotes einen so hohen gesellschaftlichen Rang hatte wie die Benutzung des Tafelsilbers und die Ausbreitung des Kaffeetrinkens sich keineswegs allein mit ökonomischen Gründen erklären läßt: Die entstehenden Kaffeehäuser waren bekanntlich wichtige Kristallisationspunkte des sich emanzipierenden Bürgertums, das sich in seinem Freiheitsverhalten hier vom Adel allmählich abzugrenzen begann. Jean-Louis Flandrin hat vor kurzem den Wandel des Geschmacksempfindens anhand der französischen Kochbücher durch die Jahrhunderte verfolgt³⁷. Den Kunst-, Bau- und Literaturstilen will er „Geschmackslandschaften“ mit eigenen sie prägenden Mahlzeitstilen gegenüberstellen, die eine eigene Entwicklung durchmachten.

Eine Periodisierung der europäischen Ernährungsgeschichte stößt, soweit man bisher erkennen kann, vorläufig noch auf allerhand in der Sache liegende schwere Hindernisse. Da die Ernährung sowohl der biologischen wie der psychosozialen Natur des Menschen zuzurechnen ist, sind die Zwänge der organischen Natur und geistig-soziale Lebensinteressen stets untrennbar hier vermischt. Eine Einteilung des Wandels der Ernährung muß diese charakteristische Doppelnatur erfassen und Erkenntnisse der Natur- wie der Geisteswissenschaften einbeziehen. Ein solcher Anspruch ist freilich leichter zu erheben als zu verwirklichen. Die Nahrung hat als Bestandteil alltäglichen Geschehens niemals wirklich revolutionären Umbrüchen unterlegen. Die Umformung der Nahrungsgewohnheiten vollzog sich immer nur unmerklich unter der Oberfläche der Ereignisse. Einschnitte im Gang der Ernährungsverhältnisse lassen sich aber auch deshalb so schwer finden, weil sich die Nahrungsinnovationen vor dem Beginn des Industriellen Zeitalters nur sehr zögernd durchsetzten. Alle genaueren Datierungen führen hier in die Irre – sie spiegeln eine Genauigkeit vor, die es gar nicht geben kann.

Ob man die Janusnatur der Ernährung, die im leiblichen wie im sozialen Bereich gleichermaßen stark verortet ist, mit herkömmlichen Stufentheorien, Nahrungsstilen oder Mahlzeitsystemen oder mit realen oder idealen Kosttypen zeiträumlich abstrahierend systematisieren kann, ist vorläufig noch nicht abzusehen. Die tägliche Nährstoffzufuhr ist zwar für alle Menschen zu allen Zeiten und Orten notwendig, doch erscheinen die damit verbundenen

37 Jean-Louis *Flandrin*, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XVe et XVIe siècles: Le témoignage des livres de cuisine*, in: *Actes du Colloque de Nîcèe (15–17 Octobre 1982)*, Bd. 2: *Cuisine, manières des tables, régimes alimentaires*, Nizza 1984, S. 77–94. – *Ders.*, *La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVIe au XVIIIe siècle*, in: *Revue d'Histoire Moderne et temporelle*, Bd. 30 (1983), S. 56–83. – *Ders./Philip Hyman*, *Regional Tastes and Cuisines: Problems, Documents and Discourses on Food in Southern France in the 16th and 17th Centuries*, in: *Food and Foodways* Bd. 1 (1986), S. 1–31.

Brauchhandlungen regelmäßig verschieden. Man kann auch die These aufstellen, daß gerade die Unterschiedlichkeit der Mahlzeitsitten in den Beziehungen der Menschen und Völker die ausschlaggebende Rolle gespielt und so die Ausdifferenzierung von Kulturformen ermöglicht hat. Die aus Geschmack, Geruch und Aussehen entspringenden Vorlieben und Abneigungen bei bestimmten Lebensmitteln und Speisen sind im Laufe der Geschichte zu stereotypen Vorstellungen über die Kultur eines anderen Volkes geronnen. Gedanklich verkürzt könnte man auch sagen, daß man von der jeweiligen Küche oftmals auf den anderen Nationalcharakter geschlossen hat. Positive wie negative Urteile über fremde Völker sind auf jeden Fall durch die Beobachtung der Ernährungsweise mitentstanden. Als Europäer in die altamerikanischen Hochkulturen oder in das jahrhundertlang ihnen verschlossene Japan erstmals eindringen, waren dies zugleich tiefe Zäsuren in der Ernährungsgeschichte auf beiden Seiten. Man kann aber bezweifeln, ob solche mehr von außen herangetragenen Ereignisse sich in ein logisches Schema von Periodisierungen pressen lassen. Wie innerhalb einer Gesellschaft gab es auch weltweit diejenigen, die Handlungsnormen aktiv gestalteten und solche, die sie mehr oder weniger passiv dann rezeptierten. Wie dies bisherige Forschungen zeigen, waren aber selbst in kulturell wenig differenzierten Zeiten und Räumen die Ernährungsrealitäten stets so vielfältig, daß sie immer verschiedene Ausdrucksmöglichkeiten des Ernährungsverhaltens in sich bargen. Adel und Geistlichkeit besaßen andererseits im alten Europa über die Ländergrenzen hinwegreichende gewisse uniforme Konsumelemente, die sich scharf von den Verbrauchsgewohnheiten der kleinen Bauern und Handwerker abhoben. Bei Zeiten religiöser Askese, den weit verbreiteten Fastenzeiten, aber auch beim Erleiden der immer wiederkehrenden Hungersnöte und unglaublicher Getreideteuerungen ergaben sich umgekehrt wiederum sozial vereinheitlichende Elemente im Nahrungsverhalten, das unter Umständen auch das Geld nicht vor Mangel schützte. Soziale Schichtvergleiche müssen aber auf jeden Fall zu den kulturräumlichen Analysen treten. Diese wenigen Hinweise mögen verdeutlichen, daß alle Periodisierungsversuche gegenüber der Ernährungswirklichkeit stark vereinfachende Abstraktionen bleiben müssen.

An den Schwankungen der Getreidepreise sich vornehmlich orientierend hat Wilhelm Abel folgende Stufen der europäischen Ernährung aufgestellt:

1. Infolge der großen Seuchen (vor allem der Pest) und den damit verbundenen riesigen Menschenverlusten veränderte sich im 14. und 15. Jahrhundert die Nahrung drastisch in ihrer Zusammensetzung, wobei eine große Qualitätsverbesserung erzielt wurde, was seinerseits mit tiefgreifenden Umwälzungen in Wirtschaft und Gesellschaft des Spätmittelalters zusammengesehen werden muß.
2. In den nachfolgenden Jahrhunderten in der frühen Neuzeit gab es im ganzen eine durchgängige Verarmung der Kost in Europa, was vor allem einen Rückgang des Fleischverzehr bzw. ein Vordringen der Pflanzenkost bedeutete. Dies wird, wie bei der ersten Stufe modellhaft verdichtet, anhand der Ernährungsausgaben einer Bauhandwerkerfamilie vorgeführt.
3. Das 19. Jahrhundert brachte dann wiederum einen tiefgreifenden Wandel

in der Nahrungsversorgung. Nach den Fleischpreisen und Löhnen zu urteilen bedeutet etwa die Zeit um 1850 einen Punkt, an dem sich in den sich entwickelnden Industriestaaten Europas ein erster Aufschwung in Richtung der heutigen Wohlstandsgesellschaft abzuzeichnen begann.

Abels These vom vergleichsweise hohen Fleischverzehr im Spätmittelalter, die bereits von Gustav Schmoller und Wilhelm Roscher früher vorgetragen wurde, hat allerdings bei Mediaevisten zunehmend mehr Widerspruch gefunden. Sie bezweifeln die Repräsentativität seiner Berechnungen, auf die er sich in seiner ersten Stufe stützt. Der große Durchbruch zum Massenkonsum nach der Mitte des 19. Jahrhunderts wird durch genauere Quantifizierungen dagegen immer weiter erhärtet. Die sprunghafte quantitative wie qualitative Verbesserung der Volksernährung in Deutschland war, wie bei einigen anderen vergleichbaren Nationen, mit einer Reihe von Nahrungsinnovationen, aber auch dem Rückgang bestimmter älterer Grundnahrungsmittel verknüpft.

Günter Wiegmann hat in seinen nahrungsethnologischen Untersuchungen seit den sechziger Jahren versucht, über die ökonomischen Marktprobleme hinausgehend auch die soziokulturellen Aspekte erstmals in eine Periodisierung einzubeziehen. Frühere zeitliche Phaseneinteilungen kritisierend legte er das Hauptgewicht auf die Neuerungen in der Ernährung und verfolgte ihre Auswirkungen in den Speisefolgen und Mahlzeiten der sozialen Unterschichten. Vor allem wies er auch darauf hin, daß die eigentlichen Wendepunkte dann zu setzen sind, wenn ein Wechsel in den Grundbestandteilen der Nahrung und ihrer Zubereitung eintritt, etwa beim Übergang vom Brei zum Kaffeebrötchen mit Wurst- oder Käsebrot oder beim Ersetzen der Milch-Getreidenahrung beim Mittagessen durch die Fleisch- und Gemüsespeisen. Anhand kulturräumlicher Querschnitte ist der Münsteraner Volkskundler zur Ansicht gekommen, daß neben den großen Wendepunkten um 1770 und dem 1. Weltkrieg 1914–18 vor allem die Zeiten um 1850 und 1880 als Zäsuren für strukturelle Veränderungen des 19. Jahrhunderts in Frage kommen.

Ferner wies er auch darauf hin, daß entgegen älteren Annahmen die Speise- und Mahlzeitsysteme schon im 18. Jahrhundert und nicht erst durch die Industrialisierung und Urbanisierung in Bewegung kamen. Die ältere, vielfach vertraute These des Übergangs von einer primär immobilen Lebensweise in vorindustrieller Zeit zu mehr dynamischen Daseinsverhältnissen des Industriezeitalters wird hier in Zweifel gestellt und sogar auf gewisse Verfestigungstendenzen des späten 19. Jahrhunderts aufmerksam gemacht. Ein regelhafter Zusammenhang zwischen durchgreifenden Veränderungen der Ernährung und wirtschaftlichen Wechsellagen, wie sie von Wilhelm Abel und der Kulturfixierungsthese Sigurd Erixsons behauptet wird, erscheint ihm in dieser stringenten Form nicht haltbar zu sein. Anhand von Verbreitungskarten wird von Wiegmann deutlich gemacht, wie z.B. Kartoffeln, Brot und Zichorienkaffee als Kern der Arbeiterkost schon bei der stärkeren Ausdehnung des ländlichen Verlagswesens im späten 18. Jahrhundert festen Fuß faßten. Die rasche Zunahme des Branntweingenusses läßt das Jahr 1830 als weitere Zäsur erscheinen. Zusammengefaßt vertritt Wiegmann die Meinung, die entscheidenden Neuprägungen des aus dem Mittelalter überkommenden

Ernährungssysteme seien mit der bei kulturellen Innovationen typischen zeitlichen Phasenverschiebung zwischen 1680 und 1830, vornehmlich aber im späten 18. Jahrhundert anzusetzen. Dies würde mit anderen Modernisierungstheorien koinzidieren. Auf diesem Zeitgerüst aufbauend hat der Verfasser dieses Beitrages vor einiger Zeit ein stark erweitertes Periodisierungsschema vorgelegt, das folgende Entwicklungsstufen der Ernährung vorsieht:

1. Die prähistorische nomadische Jagd- und Sammelnahrungswirtschaft
2. Übergang zu sesshaftem Ackerbau und Viehwirtschaft seit 8000 v. Chr.
3. Die Intensivierung der landwirtschaftlichen Nahrungsproduktion der griechisch-römischen Antike 800 v. Chr.–500 n. Chr.
4. Die Ernährungsweise in der mittelalterlichen Grundherrschaft zwischen Völkerwanderung und Beginn der Städtegründungen 500–1300.
5. Die Umstrukturierung der Nahrungserzeugung infolge des seuchenbedingten Bevölkerungsrückgangs im Spätmittelalter und beginnenden frühen Neuzeit 1300–1500.
6. Das Ende der mittelalterlichen Ernährungsweise und die beginnende Verfeinerung der Speisesitten durch höfische Kultur, Welthandel und Naturwissenschaften zwischen 1500 und 1680.
7. Das Aufkommen neuer Nahrungs- und Genußmittel zwischen 1680 und 1770.
8. Die Rezeption der Nahrungsinnovationen bei der Landbevölkerung zwischen 1770 und 1850.
9. Der Eintritt in das Zeitalter des beginnenden Massenkonsums ab 1850 und der beginnenden Wohlfahrtsgesellschaft ab 1960.

Auf ausführliche Erläuterungen dieses Periodisierungsschemas kann an dieser Stelle verzichtet werden, da diese an anderer Stelle vor kurzem publiziert wurden³⁸. Anschließend läge es nahe, noch über die großen Quellenbestände zu sprechen, die zur Erforschung der Nahrung in älteren und neueren Epochen dem Historiker zur Verfügung stehen und welche neuen Auswertungsmethoden im letzten Vierteljahrhundert erprobt wurden. Im Rahmen dieses knappen Überblicks muß aber darauf verzichtet werden. Mit wenigen Notizen läßt sich eine solche Übersicht nicht aufzeichnen. Stattdessen sollen am Schluß ein paar Hypothesen und Thesen zur Geschichte der Ernährung aufgestellt werden, die sich aus der zwanzigjährigen Beschäftigung mit diesem Gegenstand ergeben haben und die möglicherweise die künftige Forschung weiter zu stimulieren vermögen:

1. Die Entwicklung des Ernährungsverhaltens des Menschen ähnelt in vielen Punkten dem Wandel seines Sexualverhaltens, d.h. im Laufe der Geschichte trat offensichtlich ein allmählicher Instinktverlust und zugleich ein zunehmender Triebüberschuß ein. Die natürliche „biologische Uhr“ zur Befriedigung des Nahrungsbedarfs, über die jedes Tier verfügt, ging verloren. Neben

38 Hans J. Teuteberg, *Periods and Turning-Points in the History of European Diet: A Preliminary Outline of Problems and Methods*. In: Alexander Fenton/Eszter Kisbán (Hrsg.), *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*, Edinburgh 1986, S. 11–23.

die ursprünglichen kreatürlichen Hunger- und Durstgefühle trat der aus ganz anderen Anlässen entstehende Appetit, so daß auch mehr Nahrung einverleibt werden konnte als zur Deckung des natürlichen Kalorienhaushaltes notwendig war. Das ursprünglich nur der Natur angepaßte Nahrungsverhalten ist immer mehr soziokulturell normiert worden. Die unabweislichen physiologischen **Bedürfnisse** und individuellen psychischen Stimuli wurden beim täglichen Ernährungshandeln im Laufe der Jahrtausende in gesellschaftliche Konventionen, Moden und Sitten eingebunden, die sich zu festeren Gebräuchen und Gesetzen vielfach verfestigten und manchmal zu magisch-religiösen Tabus überhöht wurden. Wie Norbert Elias gezeigt hat, ist die Verfeinerung der Tischmanieren mit dem Vorrücken von bestimmten Peinlichkeitsschwellen verknüpft, die so zum Aufbau der europäischen Zivilisation beigetragen haben³⁹. Die Verkümmerng des ursprünglichen Nahrungsinstinkts bei dem Menschen brachte so zwar neue Gefahren der Fehlernährung (vor allem der Überfütterung), zugleich aber auch die dem Tier nicht gegebene Möglichkeit, die Nahrung ständig zu verfeinern und in der Auswahl beträchtlich zu erweitern. Die Naturprodukte wurden vor allem immer mehr den Menschen angepaßt. Die Ernährungsgeschichte hat damit einem dualen Erkenntniszweck zu dienen: Einmal muß sie nach der Befriedigung des natürlichen Sättigungstriebes und einem physiologischen Grundbedürfnis fragen; zum anderen ist aber auch das Problem gestellt, nach den Einflüssen zu forschen, den die Ernährungsnormen auf den Ausbau der Kultur und Zivilisation hatten. Die beiden Aspekte sind bisher nur selten zusammengesesehen worden; meistens wurde nur der eine oder andere Aspekt isoliert betrachtet.

2. Der Mensch konnte in der Geschichte, soweit man erkennen kann, niemals wirklich frei und hemmungslos über seine Nahrung verfügen. Überall stieß er entweder auf natürliche und physiologische oder aber auf ethische und gesellschaftliche Hemmnisse. Die Masse der Bevölkerung besaß in früheren Jahrhunderten vor dem Beginn des Massenwohlstandes vor allem niemals die erforderlichen ökonomischen Mittel, um alle auftauchenden Nahrungsbedürfnisse gleichzeitig und vollständig zu befriedigen. So wurden frühzeitig menschliche Fähigkeiten entwickelt, die Ernährungsbedürfnisse erheblich zu reduzieren und nicht jedem Wunsch sofort nachzugeben. Eine Fülle von institutionellen Barrieren half dabei, die täglichen Verhaltensentscheidungen auf ein erträgliches Maß zu reduzieren, um den Bedürfnisdruck zu erleichtern und sparsam mit der Nahrung wirtschaften zu können. Der Aufbau wie der Abbau solcher Verhaltensmuster zeigt ohne Zweifel tiefere Einblicke in die Aspekte des Ernährungswandels.

3. Strukturmerkmale einer Epoche lassen sich am besten aus gesellschaftlich jeweils anerkannten Leitbildern rekonstruieren. Solche soziokulturellen Wertsysteme, die den individuellen Verhaltensspielraum praktisch von Geburt aus eingehend konditionieren, werden offenbar regelmäßig von bestimmten gesell-

39 Norbert *Elias*, *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, 6. Aufl., Frankfurt a.M. 1978, Kap. 2: „Über die ‚Zivilisation‘ als spezifische Veränderung des menschlichen Verhaltens“.

schaftlichen „Meinungsführern“ vermittelt. Wer den übrigen Mitmenschen solche gesellschaftlich anerkannten Hemmschwellen setzt, die der Einzelne dann nicht ohne Not mehr zu überschreiten wagt, muß als Inhaber einer sozialen Herrschaftsposition betrachtet werden. Die Ernährungsgeschichte, die ihren Blick auf solche normstiftenden Gruppen und Schichten sowie ihre inneren Motivationen und äußerlichen Rechtfertigungen richtet, leistet einen erheblichen Beitrag zum Verständnis kultureller Systeme und des sozialen Wandels überhaupt.

4. William F. Ogburn hat in seiner bekannten Cultural lag-Theorie behauptet, die materielle Kultur (d.h. die Summe aller wissenschaftlich-technischen Erfahrungen, Kenntnisse und Methoden) wandle sich regelmäßig schneller als die immaterielle Kultur (d.h. die Summe aller Institutionen, Werte und Normen). Nach diesem Gedankenmodell müssen immer wieder Diskrepanzen auftreten, weil der immaterielle Bereich dem materiellen nachhinkt. Die bisherigen Resultate der historischen Nahrungsethnologie wie auch der modernen Ernährungssoziologie lassen vermuten, daß sich in der Tat die jeweiligen soziokulturellen Verhaltensmuster für ein Ernährungssystem sehr viel langsamer als die äußeren materiellen Gegebenheiten ändern. Der Wandel der soziokulturellen Nahrungsgewohnheiten, insbesondere der Mahlzeiten, reagiert mit gewissen zeitlichen Verzögerungseffekten. Es scheint daher falsch, von äußeren technisch-wirtschaftlichen Strukturveränderungen automatisch auf anschließende tatsächliche Verhaltensänderungen beim täglichen Essen und Trinken zu schließen. Sicherlich haben ökonomische Konjunkturen und Krisen bestimmte tiefgreifende Einflüsse auf die menschliche Ernährungsweise gehabt, da die Agrargüter im Grunde stets knapp waren. Es ist aber eine der erregendsten Fragen, wann sich die Verzehrsgewohnheiten danach mit zeitlicher Phasenverschiebung wirklich änderten. Wie das erste Auftauchen einer Nahrungsinnovation nicht mit der sofortigen gesellschaftlichen Akzeptanz im großen verwechselt werden darf, so sind auch alle einfachen linearen Rückwirkungen von wirtschaftlichen Wechsellagen historisch offensichtlich so nicht generell haltbar.

5. Die Ernährung ist in der bisherigen historischen Forschung viel zu oft nur allein als materielles Substrat erfaßt worden, d.h. man fragte nach Lebensmitteln, Kochtechniken, Küchen- und Speisezimmereinrichtungen, Rezepten, Tischgeräten, Speisen et cetera. Für die meisten war die Mahlzeit früher aber stets mehr als nur eine Kollektion zubereiteter Lebensmittel und Getränke, sondern immer auch ein Mittel, mit anderen zu kommunizieren. Mit dem Akt des Verzehens wird stets zugleich ein Informationsaustausch institutionalisiert. Mahlzeiten signalisieren oder ersetzen bestimmte Verhaltensweisen, die sich unter Umständen auf ganz anderen Lebensgebieten abspielen. Durch die Art und Weise einer Mahlzeit lassen sich bestimmte Daseinszustände ausdrücken – soziale Gemeinsamkeit wie soziale Distanz. Jede Ernährungsgeschichte, die weiter ausgreifen will, muß auf solche verschlüsselten Symbole und inneren Bedeutungsarsenale achten, die in den Verzehrsgewohnheiten verborgen liegen und sie „dekodieren“. Dabei zeigt sich, daß der Stellenwert der Ernährung im sozialkommunikativen Bedeutungsfeld ganz verschieden

zu bemessen ist. Wie sich bei den Forschungen über einzelne Lebensmittel und Speisen bereits gezeigt hat, machen diese vielfach zeitlich deutlich erkennbare Auf- und Abstiegsprozesse in der gesellschaftlichen Bewertung durch, was die Substituierung eines Lebensmittels oder einer Speise durch eine andere im Speise- und Mahlzeitensystems zu erklären hilft.

Wie dieser geraffte Überblick gezeigt hat, kann die historische Erforschung der Ernährung in Deutschland zwar auf eine erstaunlich lange Vorgeschichte zurückblicken, ist aber doch erst in den beiden letzten Dezennien unter den Anstößen von Nachbardisziplinen und monographischen Untersuchungen des benachbarten Auslandes zu einem wirklichen Interessenobjekt der engeren Wirtschafts- und Sozialgeschichte geworden. Jetzt läßt sich erkennen, daß es sich hier nicht um ein kurz aufflackerndes modisches Interesse handelt, sondern um eine gewisse Umorientierung des gesamten Faches auf die bisher vernachlässigten Fragen der privaten Konsumsphäre, aber auch auf neue Formen interdisziplinärer Kooperation.