

Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur (Teil 1)

Die Ernährung als Objekt der Kulturgeschichte

Hans Jürgen Teuteberg, Münster

Die vorliegende Abhandlung versteht sich als Aufruf, den inzwischen durch multidisziplinäre Forschungen stark angewachsenen Bereich der selbstständigen Ernährungsgeschichte in die universitäre Ausbildung einzubeziehen. Als langjährig tätiger Ernährungshistoriker fühlt sich der Verfasser verpflichtet, Werden und Aufgaben seines Faches sowie den jetzigen Stand der Forschung zu skizzieren [1].

Vorbemerkung: Die Entfremdung der natur- und kulturwissenschaftlichen Betrachtung der Ernährung seit dem 19. Jahrhundert und die Folgen

Die Vernachlässigung aller geisteswissenschaftlichen Aspekte bei der Ernährungsforschung hängt mit der Entstehung der modernen Ernährungswissenschaft zusammen, die sich zunächst nur als ein Zweig der neuen Biochemie begriff. Diese Ausrichtung erzielte seit der Mitte des 19. Jahrhunderts deshalb so bahnbrechende Erfolge, weil man sich zunächst nur auf wenige Teilaspekte des gesamten Nahrungsbereichs beschränkte. Der heutigen Ernährungswissenschaft ist kaum noch bewusst, dass die menschliche Nahrung bis zum Ausgang des 18. Jahrhunderts und damit bis zum Beginn der Aufklärung und des modernen

Zeitalters unter dem Dach einer bis in die griechische Antike zurückreichenden ganzheitlichen Philosophie betrachtet wurde, die allein die Frage zu beantworten versuchte, wie man am besten menschliches Dasein mit göttlicher Hilfe verlängern könne. In dieser makrobiotischen Sicht waren Ernährung und Gesundheit sowie Leib und Seele nur verschiedene Seiten der gleichen Münze.

Vereinfacht gesagt: Natur und Kultur bildeten beim Essen und Trinken Jahrhunderte lang noch eine vollständige Einheit.

Erst mit dem Entstehen einer nur mit dem menschlichen Verstand operierenden modernen Ernährungswissenschaft verlor man aus den Augen, dass der essende und trinkende Mensch nicht nur ein physisches Objekt mit Organen zur Metabolisierung, sondern zugleich ein individuelles Subjekt ist, das regelmäßig geistig-psychischen sowie von außen kommenden und soziokulturellen Einflüssen unterliegt. Überspitzt formuliert: Das menschliche Individuum ist keine mechanisch reagierende „Kalorienverbrennungsmaschine“, sondern kann prinzipiell

Beiträge des Autors zur Entwicklung der ernährungsgeschichtlichen Forschung in Deutschland

Der Autor der vorliegenden Arbeit wurde anlässlich des Internationalen Kongresses für Ernährung (*International Congress of Nutrition*) 1967 in Hamburg gebeten, die Entwicklung der Ernährungsverhältnisse der Deutschen zu bearbeiten, da es im Ausland solche Forschungsansätze bereits gab. In der Folge entstand 1972 ein größeres Werk, das mit unterschiedlicher Methodik zusammen mit einem Volkskundler verfasst wurde [2]. Danach bat die DGE den an der Sozialforschungsstelle der Universität Münster in Dortmund arbeitenden Autor, zusammen mit einem Industriosozologen eine empirische Studie über das Ernährungsverhalten von Familienhaushalten durchzuführen [3]. Die Ergebnisse wurden in den Ernährungsbericht der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) aufgenommen. Danach wurde die „Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten“ (AGEV) gegründet, in der traditionell Ernährungswissenschaftler zusammen mit Vertretern verschiedenster geisteswissenschaftlicher Fachgebiete bis heute bei regelmäßigen Tagungen zusammentreffen und gemeinsam publizieren [4, 5]. Schließlich konnte der Autor 1989 als Vertreter der „Neuen und Neuesten Sozial- und Wirtschaftsgeschichte“ am Historischen Seminar der Universität Münster eine *International Commission for Research into European Food History* (ICREFH) ins Leben rufen [6]. Sie hat nach einer ersten vergleichenden Bestandsaufnahme über den Stand der ernährungsgeschichtlichen Forschung in einem Dutzend europäischer Länder auf bisher elf Symposien dem Fach Verbindungen und wissenschaftlichen Nachwuchs verschafft.

Glossar

Kompilation = ein aus Versatzstücken/Zitaten anderer Werke zusammengefügtes literarisches Werk

Hausväterliteratur = frühe „Ratgeber“ literatur (16.–18. Jhdt.) zu Landwirtschaft, Haushalts- und Familienführung für begüterte „Hausväter“

seine Nahrung ohne angeborene Instinkte frei gestalten, wenngleich auch er in seiner Daseinsrealität zahlreich vorhandenen natürlichen und selbst geschaffenen politischen, ökonomisch-technischen und gesellschaftlichen Zwängen unterliegt. Seine Nahrung besitzt damit einen dualen Charakter: Einerseits gehört sie zur biologischen Reproduktion des Lebens und bleibt an die Naturgesetze gebunden. Der Sättigungstrieb gehört wie Atmung und Schlaf zu den physisch-existenziellen Grundbedürfnissen, deren Befriedigung keinen langen Aufschub duldet.

Wie die beobachtende Erfahrung lehrt, ist die Ernährung zu allen Zeiten und Räumen zugleich aber ein Akt menschlicher Willensentscheidung gewesen, der durch die Ressourcen und Normen mitbestimmt wurde. Wenngleich sich der Handlungsspielraum bei der täglichen Kosteneinnahme nur innerhalb prädisponierter Grenzen befindet, gibt es keinen Zweifel, dass dieser Akt physischer Triebbefriedigung zugleich immer irgendeine Art menschlicher Kultur ausdrückt.

Dabei ist festzustellen, dass auch die Kulturwissenschaften die Ernährungsforschung lange vernachlässigten, was sich damit erklären lässt, dass die Nahrung, wie der gesamte „weibliche Küchenbereich“, von den Geisteswissenschaften zu den niederen Kulturgütern und den gering bewerteten Alltagsphänomenen gerechnet wurde. Im Gegensatz zu Literaten und Künstlern haben sich nur wenige Gelehrte intensiver mit der Nahrung beschäftigt. Dabei wurden nur räumliche wie zeitliche Ausschnitte ohne Kenntnisse der Nachbarfächer betrachtet.

Erst im späten 20. Jahrhundert ist angesichts des nun erkannten Welt-hungerproblems und der Fehl-ernährung der neuen Wohlstandsgesellschaft unter dem Einfluss öko-logischer Reformbestrebungen so-

wie der Suche nach einem kulturell verfeinerten neuen Lebensstil die Ernährung erstmals ins gesamte wissenschaftliche Interesse gerückt.

Der Geschichtswissenschaft ist hier eine immer dringlicher werdende Aufgabe erwachsen: Sie ist die einzige akademische Disziplin, welche die vielfältigen Entwicklungsstränge der menschlichen Ernährung, die mit allen Lebensgebieten zusammenhängen, zeitlich wie räumlich zusammen zu sehen vermag. Sie betrachtet nicht nur einen einzelnen Entwicklungsgang, sondern sucht gerade den Zusammenhang der verschiedenen Ursachen und Wirkungen in diesem Bereich im größeren Zusammenhang in einer theoretischen Übersicht zu erklären.

Dieser umfassende historische Zugriff ermöglicht es auch, die Leistungen der Naturwissenschaft, Technik und Medizin erstmals in den richtigen Proportionen für die Gesamtentwicklung der Ernährungsverhältnisse einzuschätzen. Die Geschichtswissenschaft ist daher am besten in der Lage, die lange anhaltende Entfremdung zwischen Kultur- und Ernährungswissenschaften allmählich zu überwinden. Das Gebiet der ernährungsgeschichtlichen Betrachtung ist notwendigerweise ebenfalls sehr breit, unübersichtlich und methodologisch schwierig zu erschließen. Um einen ersten Einstieg in den Stand der gegenwärtigen Forschung zu gewinnen, erscheint es zweckmäßig, erste Vorarbeiten auf diesem Gebiet systematisch mit ihren Grundlinien vorzustellen.

Anfänge der Ernährungsgeschichte in Deutschland – das Sammeln „kulinari-scher Alterthümer“ und das Aufkommen der Gastrosophie

Im späten 18. Jahrhundert gab es im Zeichen der Aufklärung, welche statt des religiösen Weltbildes mehr die wissenschaftlich vernünftigen rationalen Erklärungen befürwortete, erste Versuche von Staatswissen-

schaftlern und Medizinern, über die *antiquitates culinariae* zusammenfassend zu berichten. Diese enzyklopädischen **Kompilationen** waren freilich nur zufällig gefundene Nachrichten über das frühere Ernährungswesen, die ungeprüft und zusammenhanglos aufgereiht wurden [7–14].

Die Traktate über alte Kochbücher, Reiseberichte und die „**Hausväterliteratur**“ berichteten erstmals über die Entwicklung einzelner Lebensmittel, deren Wert für die Verlängerung des Lebens erörtert wurde. Rationale Verbesserungen der Küchen- und Vorratstechnik fanden hierbei besondere Beachtung.

Eine erste Ordnung in diese ungeordnete Ansammlung von Fakten brachten schreibende Gourmands im frühen 19. Jahrhundert, die mit der Entstehung der ersten modernen Restaurants nach der Französischen Revolution 1789 ein neues Betätigungsfeld auch in Deutschland fanden. Die tafelfrohen Freunde einer verfeinerten Kochkunst erregten großes literarisches Aufsehen in der Öffentlichkeit [15]. Man beschäftigte sich hier primär mit Rezepten und Küchentechniken, wollte aber darüber hinaus auch den Ursprüngen des „guten Geschmacks“, des Appetits und der Kochkunst für die einzelnen Speisen und Mahlzeiten, ferner den Tischetiketten und neuen Restaurants, den großen Gastmählern sowie der Krankenkost in der Vergangenheit nachspüren.

Die ersten historischen Exkurse, z. B. die Werke von Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN in Frankreich und Alexander SOYER in England, waren ein unterhaltsames Beiwerk zu einer allgemeinen Feinschmecker-Philosophie („Gastrosophie“), initiierten aber eine systematische Suche nach historischen Quellen, auf die man später immer wieder zurückgriff.

Im Gegensatz zu den aufklärerischen Enzyklopädisten des 18. Jahrhunderts war man weniger an lebensmitteltechnischen und diätetischen

Aspekten, sondern weit mehr am Genusswert der Speisen und dem kulturellen und gesellschaftlichen Gehalt der Mahlzeiten interessiert. Essen und Trinken erschienen nun als ein Ausdruck menschlicher Zivilisation und historischen Fortschritts. Gedankenreich-witzige Autoren versuchten erstmals, die „Esskunst der Völker“ zu vergleichen, um den Nationalcharakter damit zu kennzeichnen. Reiseberichte, Tugendpredigten und Gedichte dienten neben Kochbüchern als Quellen. Die Bücher sind Zeugnisse des zum eigenen Selbstbewusstsein erwachsenden Bürgerstandes.

Nahrungs- und Genussmittel im Blickpunkt der älteren Kulturgeschichte

Mit dem Erwachen der „bürgerlichen Küche“ seit der Mitte des 19. Jahrhunderts mehrten sich nun die kulturgeschichtlichen Betrachtungen der Ernährung. Der in Göttingen lehrende Mediziner Eduard REICH legte 1860 seine zweibändige, dickleibige „Nahrungs- und Genussmittelkunde“ vor, in der er alle naturwissenschaftlich-medizinischen wie kulturellen Aspekte seiner Zeit zusammen abzuhandeln versuchte [16]. In damaliger makrobiotischer Tradition stehend versuchte er, dem Doppelcharakter der Ernährung gerecht zu werden. Erstmals behandelte er nicht nur alle der Ernährung dienenden Pflanzen und Tiere unter physiologischen, ätiologischen und medizinisch-hygienischen Aspekten, sondern auch typische Küchen einzelner Völker. Wie man den Literaturbelegen entnehmen kann, ist in diesem Werk das gesamte europäische Ernährungswissen seit dem 17. Jahrhundert erstmals zusammengefloßen. Die Gliederung der Sachgebiete entspricht natürlich noch nicht heutigem Verständnis.

Der in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aufblühende Zweig der Kulturgeschichte hat zwar die Erforschung der Ernährungsgewohnheiten in Deutschland weiter

fortgesetzt, aber jeden Kontakt mit den Naturwissenschaften und der Medizin verloren.

Dies hängt damit zusammen, dass man beim Auswerten städtischer Archive erstmals Einblick in die Speisegebräuche des städtischen Bürgertums im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit sowie in die Prunkgelage der Fürsten gewann [17–24]. Das minutiöse Nachzeichnen aller Einzelheiten früherer Tischsitten diente vor allem der Frage, wie es hier zur Verfeinerung der kulturellen Sachkultur gekommen ist. Die zahlreichen Darstellungen orientierten sich an Tisch- und Küchengeräten, Speisezimmern und Tischschmuck, den Haupt- und Nachspeisen und Mahlzeitenfolgen, den Getränken sowie der Etikette von großen Gastmählern. Damit ging es fast nur um die vornehmen feierlichen Speisen. Die Kost des niederen Volks fand kaum Beachtung, zumal es über diese auch nur wenige städtische Archivalien gab. Andere Kulturhistoriker folgten dann später diesem begrenzten Blickwinkel [25–33]. Interessanterweise geriet die Alltagsarbeit der Frau in der Küche nun mehr ins historische Blickfeld. Die (neben der älteren Staatengeschichte) sich damals ausbildende Kultur- und Alltagsgeschichte hat die historische Nahrungsforschung damit erstmals auf eine wissenschaftliche Grundlage gestellt. Auch in Frankreich und England kam zur gleichen Zeit eine solche historische Blickrichtung zustande, blieb aber auch nur auf ältere Jahrhunderte beschränkt.

Volkskundliche Studien über das Nahrungsbrauchtum der bäuerlichen Lebenswelt

Im Rahmen der älteren Kulturgeschichte sind auch einige Werke entstanden, die als Vorläufer heutiger ethnologischer Nahrungsforschung angesehen werden können. So unternahm der an bäuerlichem Brauchtum und germanischen Sagen interessierte Herausgeber der „Zeitschrift für deutsche Mythologie und Sitten“

Wilhelm MANNHARDT 1865 eine erste Umfrage über ländliche Mahlzeiten und Getränke [34]. Diese blieb aber – wie spätere folkloristische Nahrungsbeschreibungen – nur an den Mahlzeitgebräuchen ausgerichtet, sodass man kaum Beschreibungen von Lebensmitteln findet. Interessant ist aber, dass MANNHARDT im Gegensatz zu den Kulturhistorikern erstmals empirische Beschreibungen der Nahrungsgewohnheiten von ländlichen Unterschichten verfasste. Der Volkskundler Moritz HEYNE legte dann von der Sprachgeschichte kommend sein bis heute fachlich unübertroffenes Werk „Das deutsche Nahrungswesen von ältesten Zeiten bis zum 16. Jahrhundert“ vor, das leider keine Fortsetzung fand [35]. Auch Fritz ECKSTEIN folgte mit einer Reihe von Artikeln über Nahrungsmittel in dem vielbändigen „Handwörterbuch des Aberglaubens“ ähnlichen linguistischen Traditionen, wobei er sich zwischen 1927–1937 auf das bis heute berühmte „Deutsche Wörterbuch“ der Gebrüder Grimm stützte.

Die von MANNHARDT 1865 begonnenen Befragungen über ländliche Nahrungsgewohnheiten fanden dann im 20. Jahrhundert eine planmäßige umfassende Fortsetzung. Nach einzelnen regionalen Untersuchungen und der Anlage einer sprachgeschichtlichen Wörterbuchsammlung wurden zwischen 1930 und 1935 große Umfragen zum „Atlas deutscher Volkskunde“ im gesamten deutschsprachigen Mitteleuropa unternommen. Aus den 15–2 000 vorliegenden Antwortzetteln zu jeder Frage konnte auch für die wichtigsten Elemente der bäuerlichen Nahrungskultur eine hervorragende Quellenbasis für die Zeit zwischen dem späten 19. und frühen 20. Jahrhundert im vergleichenden Querschnitt gewonnen werden. Diese Form der *oral history* wurde in weiteren Umfragen 1951 und 1970 fortgesetzt. Wenngleich die Fragen über die ländliche Ernährung für eine Gesamtanalyse der Ernährung natürlich nicht ausreichen, besitzt die ethno-historische Nahrungsfor-

schung hier einen ungeheuren Fundus, der bis heute noch nicht voll ausgeschöpft worden ist.

Versuche zur quantitativen Erfassung des Lebensmittelkonsums in der Vergangenheit durch die Historische Nationalökonomie

Bei der älteren Kameralistik oder Staatswirtschaftslehre wie auch bei der folgenden Nationalökonomie stand bei den Problemen der Produktion, des Handels und Transports, der Preisbildung und Verbrauchssteuern das Hauptnahrungsmittel Getreide im Vordergrund des Interesses. Hinzu kamen Fragen und Nachforschungen der die Qualität der Lebensmittel überwachenden städtischen „Nahrungsmittelpolizei“. Bei den zahlenmäßig schwer messbaren Konsumproblemen beschränkte man sich bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts mehr auf praktische Lösungsvorschläge zur Bekämpfung der damaligen Hungersnöte, Lebensmittelteuerungen und „Brotkrawalle“ [36, 37]. Nur der Leipziger Staatswirt und Kulturhistoriker Karl BIEDERMANN unternahm in seinem heute vergessenen Werk „Deutschland im 18. Jahrhundert“ den Versuch, die älteren Nahrungszustände aus ökonomischer Sicht übersichtlich geschlossen darzustellen, wobei er seine Materialien aus der älteren „Hausväterliteratur“, wissenschaftlichen Enzyklopädien, Reisetagebüchern und medizinischen Topografien entlehnte [38].

Schon im 18. Jahrhundert hatte der absolutistische Staat mithilfe der „Politischen Arithmetik“ oder „Staatlichen Rechenkunst“ [39] erstmals versucht, den Pro-Kopf-Verzehr bei den wichtigsten Lebensmitteln zu errechnen, indem er die Agrarproduktion mit der jeweiligen Bevölkerungszahl in Beziehung setzte. Da solche makroökonomischen Berech-

nungen infolge laienhafter Schätzungen viele Fehlerquellen aufwiesen, wurde später versucht, durch die Zusammenstellung von Ausgabenbudgets verschiedener Bevölkerungsschichten diese von mikroökonomischer Sicht her zu kontrollieren und zu differenzieren.

Daher veranstaltete der Generalsekretär des preußischen „Landes-Oecomie-Collegiums, Alexander VON LENGERKE (1802–1853), im Auftrag des Staates eine erste statistische Aufnahme über den Lebensstandard ländlicher Arbeiterfamilien, um die Ursachen einer Hungersnot und Massenverelendung auf dem Lande nach 1847 besser studieren zu können. Als Vorbild dienten die Befragungen englischer Parlamentskommissionen, die VON LENGERKE auf seinen Studienreisen kennen gelernt hatte. Aber diese litten wie auch nachfolgende deutsche Versuche an der Ungenauigkeit der Fragen und mangelnden Beteiligung der Befragten. Nur ein Bruchteil der ausgesandten Fragebogen kam zurück, oft nur summarisch ausgefüllt.

Erst nach der Mitte des 19. Jahrhunderts wurden durch den Frankfurter Privatgelehrten Gottlieb SCHNAPPER-ARNDT nach dem Vorbild belgischer sowie französischer Statistiker die Nahrungsmittelausgaben im Rahmen von Haushaltsbudgets bei Kleinbauern und heimarbeitenden Familien im Taunus aufgenommen, die einen gewissen wissenschaftlichen Wert beanspruchen konnten [40]. Er hatte sich bei solchen Familien eingemietet und jeden Posten des Nahrungsverzehr selbst notiert. Sein Augenmerk ruhte im Gegensatz zu seinen ausländischen Vorbildern nicht auf den Geldwerten, sondern auf verzehrten Lebensmittelmengen und ihrer Qualität. Aber auch hier musste manches nachträglich aus der Erinnerung aufgezeichnet und durch Probewiegungen kontrolliert werden. Die Eigenproduktion, das Borgen und Schenken konnten aber die Aufzeichnungen der gekauften Nahrungsmittel leicht über den Haufen werfen. Auch diese Quantifizie-

rungen des Lebensmittelkonsums blieben daher methodisch noch völlig zweifelhaft.

Mit dem Beginn des Kaiserreiches 1871 wurde die Aufnahme von Haushaltsrechnungen wie im Ausland dann aber eine Modewissenschaft. Das „Statistische Bureau“ der deutschen Bundesstaaten sowie einzelne Verbände begannen ähnliche empirische Erhebungen zu starten.

Die quantitative Erhebung des Nahrungskonsums auf haus- wie volkswirtschaftlicher Ebene wurde als wesentlicher Fortschritt angesehen. Dies veranlasste einige Nationalökomen, entsprechende Vergleiche auch mit der Vergangenheit anzustellen, was für die Entwicklung der Ernährungsgeschichte einen großen Fortschritt bedeutete.

So beschäftigte sich in Berlin Gustav SCHMOLLER, auf frühere Forschungen des Nationalökonom Wilhelm ROSCHER aufbauend, erstmals mit dem Wandel des Fleischverzehr seit dem Spätmittelalter, während sein Hallenser Kollege Johannes CONRAD Berlins veränderte Ernährungsverhältnisse statistisch messend ins Licht stellte, um die Folgen der Verstädterung auf das tägliche Essen und Trinken zu erkennen [41–43]. Große Themen der Ernährungsgeschichte wurden hier bereits anvisiert.

Nach dem Ende der hochliberalen Phase und dem Übergang zum agrarischen Schutzzoll 1880, als die Lebensmittelpreise zu steigen begannen und die wachsende marktabhängige städtische Bevölkerung stärker belasteten, erschienen immer mehr Haushaltsrechnungen. Ernst ENGEL¹, der aus Sachsen kommend zwischen 1860 und 1882 die preußische Statistik leitete, zeigte mit seiner neuen „Rechenbuch-Methode“, wie man die „Aufzucht“ eines Menschen ökonomisch berechnen könne und inwiefern das selbstständige Führen von Haushaltsbüchern den nachträglichen Befragungen überlegen sei [44, 45]. Seitdem begann in Deutschland wie in anderen interessierten Nach-

¹Verfasser des „Engelschen Gesetzes“, nach dem der Anteil der Ausgaben für die Ernährung an den Gesamtausgaben eines Haushaltes mit steigendem Einkommen sinkt.

barländern die exakt quantifizierende wissenschaftliche Haushalts- und Konsumforschung. Die vielen hundert Haushaltsrechnungen, welche zwischen 1880 und 1930 entstanden, enthielten primär Aufzeichnungen über den häuslichen Nahrungskonsum, vor allem bei städtischen Lohnarbeiterfamilien [46–50].

Besonders mustergültige Erhebungen über den Haushaltskonsum lieferte neben dem Statistischen Reichsamt der „Verein für Socialpolitik“, die maßgebliche Vereinigung der Nationalökonomien der jüngeren Historischen Schule der Nationalökonomie, die damit einen festen Standort in der deutschen Ernährungsgeschichte eroberte. So wichtig auch die statistischen Materialien waren, die hier der Wissenschaft zuflossen, so blieb man aber immer bei den verzehrten Mengen und Preisen in Form statistischer Momentaufnahmen stehen, sodass die strukturellen zeitlichen Umbrüche und die damit verbundene Dynamik des Ernährungsverhaltens hier noch im Dunkeln blieben. Wie die zahlreichen Artikel in dem repräsentativen „Handwörterbuch der Staatswissenschaften“ um 1900 belegen, war man über Produktion und Vermarktung der wichtigsten Lebens- und Genussmittel im Deutschen Reich schon hervorragend informiert, besonders auch über die angewandten Nahrungsmitteltechnologien, doch konnte man über die regionale und zeitliche Entwicklung der Nahrungsgewohnheiten noch kaum zusammenhängende Aussagen machen und musste sich mit verstreuten Hinweisen begnügen. Die frühen Forschungen der älteren Historischen Nationalökonomie wurden kaum noch aufgenommen, da man die Ernährung nun unter anderen zeitlichen wie sachlichen Prämissen analysierte. Diese quantitative Haushaltsforschung hat sich noch bis in die späten 1920er Jahre fortgesetzt, um dann aus dem wissenschaftlichen Interesse zu verschwinden. Sie wurde erst ab 1962/1963 mit den Einkommens- und Verbrauchsstichproben (EVS) des Statistischen Bundesamtes fortgesetzt.

Erste Monographien zur Geschichte der Ernährung und ihre Mängel

Mit dem Beginn des 20. Jahrhunderts erschienen erste Darstellungen mit dem anspruchsvollen Titel „Geschichte der Ernährung“ [51, 52]. Die Verfasser Hans LICHTENFELT und Kurt HINTZE waren ein Mediziner und ein Geograph, die natürlich den Ansprüchen der Geschichtsschreibung damals nicht genügen konnten. Sie versuchten in naiver Weise die Ernährung von den Urzeiten des Menschen bis zur Gegenwart in der ganzen Welt oder für ganz Europa zu erfassen, was schon wegen der fehlenden Vorarbeiten misslingen musste. Die Kapitel, welche unsinnigerweise nur der Staatengeschichte folgten, waren weiter nichts als eine Sammlung zufällig erlangter Notizen, aus denen keine logische Gliederung möglich war. Eine Überprüfung der Richtigkeit der gefundenen Notizen und ihre Einordnung in den größeren Gang der Geschichte hatten nicht stattgefunden und Literaturbelege fehlten völlig. Die Sammelsurien spiegelten einen Wissensstand vor, den man überhaupt nicht erreichen konnte. Diese Bücher waren nicht besser als die laienhafte Kulturgeschichte von Hans BAUER, in der aufgelesene Anekdoten über früheres Essen und Trinken wiedererzählt wurden [53].

Wertvoller waren dagegen die Werke des Botanikers Adam MAURIZIO über die Geschichte der Pflanzennahrung und gegorenen Getränke, Edmund VON LIPPMANNS Geschichte des Zuckers und verschiedene historische Brotforschungen [54–57]. LIPPMANNS Buch ging über den Zucker hinaus auch auf die Geschichte des Honigs und die Einführung der gesüßten Heißgetränke Kaffee, Kakao und Tee ein. Aber auch diese Untersuchungen ließen bei aller belegten Informationsfülle die Einordnung in das allgemeine Geschichtsgeschehen und die notwendigen gedanklich weiterführenden Erklärungen vermissen. Im Mittelpunkt standen auch hier Er-

zeugung und die gewerbliche Verarbeitung des jeweiligen Lebens- und Genussmittels und nicht die Konsumtion.

Dem in die damals neu gegründete Universität Hamburg berufenen Wirtschaftshistoriker Rudolf HÄPKE wurde angesichts der Hungerblockade im Ersten Weltkrieg die mangelnde Beschäftigung der engeren Historikerkunft mit dem Gesamtphänomen der menschlichen Ernährung generell bewusst, und er verfasste dazu eine ermunternde Abhandlung [58]. Aber auch ihm blieben die möglichen Kontakte mit anderen Disziplinen und der volle Umfang dieser Problematik noch verborgen, sodass er später auf diese cursorische Gedankenskizze nicht mehr zurückkam. Auch Zusammenfassungen über die Konsumforschung in der Weimarer Republik zeigen, dass die akademische Ernährungsgeschichte noch keine größeren überzeugenden Darstellungen vorweisen konnte [59].

Ebenfalls kaum Fortschritte in dieser Beziehung gab es während des Dritten Reichs. Sieht man von den erwähnten volkskundlichen Arbeiten im Volkskunde-Atlas ab, bewegte sich die historische Nahrungsforschung weiterhin in den Gleisen vor allem der alten Kulturgeschichte, ohne zu wirklich neuen Erkenntnissen und Methoden zu gelangen [60–61]. Daneben publizierten Botaniker, Wirtschaftsgeografen und Volkskundler weiterhin Gelegenheitsstudien mit den hier besprochenen Mängeln und Einschränkungen, die auch noch in der ersten Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg fortgesetzt wurden [62–68].

Der 2. Teil dieses Beitrags folgt in einer der nächsten Ausgaben der Ernährungs Umschau.

Prof. Dr. Hans Jürgen Teuteberg
Rotdornweg 7
48165 Münster
E-Mail: teuteberg-uni-muenster
@gmx.de

Literatur²

1. Klein UI, Schweiggert U, Daniel H (2011) Ortsbestimmung: Wie zukunftsfähig ist die wissenschaftliche Ausbildung in den Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften? *Ernährungs Umschau* 58: 250–257
2. Teuteberg HJ, Wiegelmann G. Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung. 2. unv. Aufl. LIT Verlag, Münster (2007)
3. Neuloh O, Teuteberg HJ. Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Eine empirisch-soziologische Untersuchung in heutigen Familienhaushalten. Schönigh, Paderborn (1979)
4. Teuteberg HJ, Edema JMP (eds). Nutritional Behaviour as a Topic of Social Sciences. Bd. 2, Schriftenreihe im Umschau Verlag Breidenstein, Frankfurt (1983), 58 pp
5. Teuteberg HJ (Hg). Ernährungserziehung und Ernährungsberatung. Grundlagen – Methoden – Perspektiven. Bd. 3, Schriftenreihe im Umschau Verlag Breidenstein, Frankfurt (1983)
6. Teuteberg HJ (ed). *European Food History. A Research Review*. Leicester University Press, Leicester/London/New York (1992)
7. Leidenfrost JG. Revolutionen in der Diät von Europa seit 300 Jaren (1768). Neudruck in: Schlözer AW. Briefwechsel meist historischen und statistischen Inhalts. Göttingen (1780), 93–130
8. Zückert JF. *Allgemeine Abhandlung von Nahrungsmitteln*. Berlin (1775)
9. Franck JP. *System einer vollständigen medicinischen Policey*. Bd. 3: Von Speise, Trank und Gefäßen. Mannheim (1783)
10. Beckmann J. *Beiträge zur Geschichte der Erfindungen*. 2. Aufl., 5 Bde., Leipzig (1783–1786)
11. Plenck JJ. *Bromatologie oder Lehre von den Speisen und Getränken*. Wien (1785)
12. Krünitz JG. Art. „Kochen“. In: *Oekonomisch-technologische Encyclopädie, oder allgemeines System der Tausch-, Stadt- Haus- und Landwirtschaft*. Theil 42. Berlin (1796)
13. Danz JT. *Versuch einer allgemeinen Geschichte der Nahrungsmittel*, 2 Bde., Stuttgart (1806)
14. Becker JH. *Versuch einer Literatur und Geschichte der Nahrungsmittelkunde*, 3 AbtL., Stendal (1810–1822)
15. von Rumohr CF. *Geist der Kochkunst*. Tübingen (1822), Neudruck, Frankfurt a. M. (1966)
16. Reich E. *Die Nahrungs- und Genußmittelkunde, historisch, naturwissenschaftlich und hygienisch behandelt*. 2 Bde., Göttingen (1860/61)
17. Freytag G. *Bilder aus deutscher Vergangenheit*. 2 Bde. Leipzig (1859). 29.–32. Aufl. in vier Bänden, Leipzig (1908/09)
18. Lamprecht K. *Deutsches Wirtschaftsleben im Mittelalter. Untersuchungen über die Entwicklung der materiellen Kultur des platten Landes, aufgrund von Quellen des Mosellandes*. 3 Bde., Leipzig (1885–1886)
19. Weber F. *Gastronomische Bilder. Beiträge zur Geschichte der Speisen und Getränke, der Tischsitten und Tafelfreuden verschiedener Völker und Zeiten*. Leipzig (1882)
20. Goetz W. *Speise und Trank vergangener Zeiten in deutschen Landen*. Basel (1882)
21. Scherr J. *Geschichte deutscher Cultur und Sitte*. Leipzig (1852). 11. Aufl. Stuttgart (1948)
22. Klemm GF. *Allgemeine Culturwissenschaft*. 2 Bde., Leipzig (1854)
23. Klemm GF. *Die Frauen. Culturgeschichtliche Schilderungen des Zustandes und Einflusses der Frauen in verschiedenen Zonen und Zeitaltern*. 6 Bde., Dresden (1854–1859)
24. Janssen J. *Geschichte des deutschen Volkes seit dem Ausgang des Mittelalters*. 8 Bde., Freiburg i. Br. (1876–1904), 19./20. verb. Aufl., Freiburg (1913)
25. Morgenstern L. *Die menschliche Ernährung und die kulturhistorische Entwicklung der Esskunst*. 29 Vorträge für Hausfrauen und Mütter sowie für Lyceen, Fortbildungs-, Haushalts- und Kochschulen, 2. Aufl., Berlin (1886)
26. Specht FA. *Gastmähler und Trinkgelage bei den Deutschen von den ältesten Zeiten bis ins 19. Jahrhundert*. Stuttgart (1887)
27. Schranka FM. *Die Suppe. Ein Stück Kulturgeschichte*. 2. Aufl., Berlin (1890)
28. Steinhausen G. *Häusliches und gesellschaftliches Leben im 19. Jahrhundert*. Berlin (1898)
29. Schultz A. *Das häusliche Leben der europäischen Kulturvölker vom Mittelalter bis zur zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts*. München/Berlin (1903)
30. Schultz A. *Alltagsleben einer deutschen Frau zu Anfang des 18. Jahrhunderts*. Leipzig (1890)
31. *Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit. Ein Handbuch der modernen Geselligkeit, Tafeldekoration und Kücheneinrichtung*. Leipzig (1909)
32. Bauer H. *Tisch und Tafel in alten Zeiten*. Leipzig (1920)
33. von Gleichen-Rußwurm A, Wenker F. *Kultur- und Sittengeschichte aller Zeiten und Völker*. 15 Bde., Wien/Hamburg/Zürich (1929–1931)
34. Zit. nach: Weber-Kellermann I. *Erntebrauch in der ländlichen Arbeitswelt*. Verlag, Marburg (1965)
35. Heyne M. *Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*. Leipzig (1901)
36. Jantke C, Hilger D. *Die Eigentumslosen. Der deutsche Pauperismus und die Emanzipationskrise in Darstellungen und Deutungen der zeitgenössischen Literatur*. Freiburg i.Br./München (1965)
37. Saalfeld D (1984) *Lebensverhältnisse der Unterschichten Deutschlands im neunzehnten Jahrhundert*. *International Review of Social History* 29: 215–253
38. Biedermann K. *Deutschland im 18. Jahrhundert*. 2 Bde., Leipzig (1854–1858)
39. von Lengerke A. *Die ländliche Arbeiterfrage. Beantwortet durch die bei dem königlichen Landes-Oeconomie-Collegium aus allen Gegenden der preußischen Monarchie eingegangenen Berichte landwirtschaftlicher Vereine über die materiellen Zustände der arbeitenden Classen auf dem Lande*. Berlin (1849)
40. Schnapper-Arendt G. *Fünf Dorfgemeinden auf dem Hohen Taunus. Eine sozialstatistische Untersuchung über Kleinbauerntum, Hausindustrie und Volksleben*. Leipzig 1883, Aufl., Bonn (1963)
41. Schmoller G (1871) *Die historische Entwicklung des Fleischkonsums sowie der Viehpreise in Deutschland*. *Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft* 27: 240–262
42. Conrad J. *Der Konsum der notwendigen Nahrungsmittel in Berlin vor 100 Jahren und in der Gegenwart*. In: *Jahrbücher für Nationalökonomie und Statistik N.F.* Bd. 1881: 509–524
43. Apelt K. *Die Konsumtion der wichtigsten Konsumländer in den letzten Jahrzehnten*, Berlin (1899)
44. Engel E. *Das Rechnungsbuch der Hausfrau und seine Bedeutung im Wirtschaftsleben der Nation*. In: *Volkswirtschaftliche Zeitfragen*, Jg. 3, H. 8, Berlin (1883)
45. Engel E. *Der Kostenwerth des Menschen*. Berlin (1883)

²Obwohl die Anzahl an Literaturverweisen bei diesem Beitrag über das übliche Maß hinausgeht, drucken wir die häufig historischen Quellen der besseren Nachvollziehbarkeit halber ausnahmsweise im Heft ab.

46. Fuchs R. *Die Verhältnisse der Industriearbeiter in 17 Landgemeinden bei Karlsruhe*. Karlsruhe (1904)
47. Deutscher Metallarbeiterverband (Hg). *320 Haushaltsrechnungen von Metallarbeitern*. 2 Bde., Stuttgart (1909–1910)
48. von Tyska C. *Die Lebenshaltung der arbeitenden Klassen in den bedeutenderen Industriestaaten England, Deutschland, Frankreich, Belgien und den Vereinigten Staaten von Amerika*. Jena (1912)
49. Fürth H. *Der Haushalt vor und nach dem Kriege. Dargestellt anhand eines mittelbürgerlichen Budgets*. Jena (1922)
50. Günther E. *Der Haushalt des kleinen Mittelstandes und der Arbeiter. Anhand der Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen minderbemittelter Familien im Deutschen Reich des Kaiserlich Statistischen Amtes*. Berlin (1910)
51. Lichtenfeld H. *Die Geschichte der Ernährung*. Berlin (1913)
52. Hintze K. *Geographie und Geschichte der Ernährung*. Leipzig (1934), Neudruck Wiesbaden (1968)
53. Bauer H. *Tisch und Tafel in alten Zeiten*. Leipzig (1920)
54. Maurizio A. *Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart*. Berlin (1927)
55. Maurizio A. *Geschichte der gegornen Getränke*. Berlin (1933)
56. von Lippmann EO. *Die Geschichte des Zuckers von den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Zuckerrübenproduktion*. Leipzig (1890)
57. von Stokar W. *Die Urgeschichte des Hausbrottes*. Leipzig (1851)
58. Häpke R. *Das Ernährungsproblem in der Geschichte*. In: *Jahrbuch für Gesetzgebung, Verwaltung und Volkswirtschaft im Deutschen Reiche*, N.F. Bd. 45 (1921), 507–531
59. Oldenberg K. *Konsumtion*. In: *Grundriß der Sozialökonomik*, II. Abtl. *Die natürlichen und technischen Beziehungen der Wirtschaft*, Teil 1: *Wirtschaft und Natur*. 2. neu bearb. Aufl., Tübingen (1923)
60. Hussong E. *Der Tisch der Jahrhunderte*. Berlin (1937)
61. Fuchs-Hartmann W. *Gastmahl der Völker. Hohenstauffen-Verlag*, Stuttgart (1941)
62. Deutsch-Renner D. *Ernährungsgebräuche. Ursprung und Wandel*. Springer, Wien (1947)
63. Bickel W. *Deutsche Landesküchen. Ein Buch von deutscher Speise*. Killinger, Leipzig/Nordhausen (1949)
64. Glatzel H. *Nahrung und Ernährung. Altbekanntes und Neuforsches vom Essen*. 2. verb. und erw. Aufl., Göttingen/Heidelberg (1955)
65. Schiedslauski G. *Essen und Trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters*. Prestel-Verlag, München (1956)
66. Schnitthener E, Schnitthener H. *Speise und Trank in Europa*. In: *Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde* N.F. H.17/18, Leipzig (1960), 107–1165
67. Schraemli H. *Von Lucullus zu Escoffier. Ein Schlemmerbuch für kluge Frauen und gescheite Männer*. Inter Verlag, Zürich (1949)
68. Schraemli H. *Der Koch als Fackelträger der Kultur – Vortrag*. Luzern (1959)

Zusammenfassung

Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur Die Ernährungsgeschichte als Objekt der Kulturgeschichte – Teil 1

Hans Jürgen Teuteberg, Münster

Die Abhandlung verfolgt primär den Zweck, wissenschaftlich Nachweise zu erbringen, inwieweit die moderne Ernährungsgeschichte ähnlich der Ernährungspsychologie und Ernährungssoziologie eine grundlegende Erweiterung der klassischen Ernährungsforschung bedeutet. Geschildert wird zunächst die Entfremdung zwischen der natur- und kulturwissenschaftlichen Betrachtungsweise der Ernährung im 19. Jahrhundert, dann die Anfänge der Ernährungsgeschichte mit dem Aufkommen der Gastrosophie, Betrachtungen einzelner Nahrungs- und Genussmittel in der älteren Kulturgeschichte sowie erste volkskundliche Studien über das Nahrungsbrauchtum in der bäuerlichen Lebenswelt. Abschließend wird ein Überblick gegeben über die ersten Versuche durch die Historische Nationalökonomie, den Nahrungskonsum sowie typische Mängel der Ernährung quantitativ über längere Zeiträume zu erfassen. Eine Fortsetzung folgt in einer der nächsten Ausgaben der *Ernährungs Umschau*.

Schlüsselwörter: Ernährungsgeschichte, Naturwissenschaft, Kulturwissenschaft, Gastrosophie, Historische Nationalökonomie, ethnologische Nahrungsforschung

Summary

The Nature and Culture of Eating Nutritional History as an Object of Cultural History – Part 1

Hans Jürgen Teuteberg, Münster

The main purpose of this essay is to present scientific evidence about the extent to which modern nutritional history – like nutritional psychology and nutritional sociology – can fundamentally extend classical nutritional research. We first describe the estrangement between the natural and cultural views of nutrition in the nineteenth century. This was followed by the initial stages of nutritional history, the development of gastrosophy, considerations of individual foods and luxuries in older cultural history and the first folklore studies on food customs in the rural environment. We then review the first attempts to analyse daily food consumption and typical nutritional deficiencies quantitatively over extended periods. Part 2 will appear in one of the next editions of the *Ernährungs Umschau*.

Keywords: Nutritional history, natural science, cultural science, gastrosophy, historical economics, ethnological nutritional research

Ernährungs Umschau 59 (2012) S. 65–71

DOI: 10.4455/eu.2012.020