

Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur (Teil 2)

Die Ernährung als Objekt der Kulturgeschichte

Hans Jürgen Teuteberg, Münster

Nachdem im ersten Teil des Beitrags die Anfänge und die Entwicklung der Ernährungsgeschichte skizziert wurden, widmet sich der zweite Teil dem aktuellen Stand dieses Forschungsbereichs, seinen Inhalten und Erkenntnissen ebenso wie noch bestehenden Wissensdefiziten und Forschungsaufgaben.

Die Formierung der modernen Ernährungsgeschichte seit dem späten 20. Jahrhundert

Seit den 1960er Jahren bahnte sich ein prinzipiell neues Interesse am Wandel der Lebensmittel und anderen sächlichen Nahrungsgütern und zugleich an dem geistig-emotionell sowie ökonomisch soziokulturell gesteuerten Ernährungskonsum an. Auslösend hierfür war u. a., dass sich die Fächer Geschichte, Ethnologie, Wirtschafts- und Sozialwissenschaften wieder näher aufeinander zu bewegten und besonders jüngere Historiker – einer größeren zeitgenössischen Strömung folgend – Fragestellungen und Methoden der Nationalökonomie und Soziologie in ihr Fach einzubringen versuchten. Die neuen Begriffe „Strukturgeschichte“ und „Historische Sozialwissenschaft“ wurden jetzt geprägt. Nun setzte die endgültige Verdrängung der älteren Kulturgeschichte ein, deren Terminologie und Methodeologie schon seit den 1950er Jahren immer mehr Kritik hervorgerufen hatte.

Anstöße zu diesem Umdenken kamen aus einem Kreis französischer Historiker im Umfeld der Zeitschrift „Annales. Economies, Sociétés, Civilisations“, durch interdisziplinäre Colloquien des Queen's College in London, wo sich Ernährungsphysiologen und Historiker regelmäßig trafen, sowie durch die enge fortlaufende Kooperation der Volkskunde mit der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Universität Münster [1–3]. Unter dem gemeinsamen Dach der „Alltagsgeschichte“ kam es hier zu einer neuen Erörterung von Grundlagen der historisch-ethnologischen Nahrungsforschung und zu einer gemeinsamen großen Untersuchung über den Wandel der Nahrungsgewohnheiten in der Epoche der Industrialisierung im 19. Jahrhundert. Dabei konnte man auf wichtige ältere Haushaltsbefragungen und Statistiken zurückgreifen, um ein neu gegliedertes Untersuchungsfeld zu bearbeiten. Wenn gleich Jahrhunderte und Problembe- reiche unterschiedlich angegangen wurden, so stimmte man doch grundsätzlich überein, dass dieses Forschungsfeld viel zu lange brach gelegen habe und eine intensive Bearbeitung lohne.

Bemerkenswerterweise schlossen sich nun zunächst die Anthropologen in Japan und dann in den 1970er Jahren die Ethnologen in Schweden zu regelmäßig tagenden internationalen Konferenzen zusammen, um die Ernährungsweise unter den spezifischen Aspekten ihrer Fächer näher zu erforschen, woran sich immer auch einzelne Historiker beteiligten bzw. auf

denen historische Themen diskutiert wurden [4–8]. Ferner kam es zu ersten empirischen und theoretischen Ansätzen einer spezifischen Ernährungspsychologie und Ernährungssoziologie sowie – zuerst in der Bundesrepublik – zur Etablierung einer betont interdisziplinären „Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten“ (AGEV), die seit ihrer Gründung 1977 den Austausch von wissenschaftlichen Untersuchungsergebnissen über die Fakultätsgrenzen bis heute gezielt fördert [9–13]. Im Jahr 1989 schlossen sich in Münster schließlich auch die Historiker, die vorher auf Weltkongressen bereits Sektionssitzungen über Ernährungsfragen veranstaltet hatten, zu einer eigenen wissenschaftlichen Organisation zusammen und gründeten eine „International Commission for Research into European Food History“ (ICREFH) [14]. Im gleichen Jahr fand mit Unterstützung der Deutschen Forschungsgemeinschaft eine erste Konferenz verschiedener kulturwissenschaftlicher Fächer auf Initiative des Bayreuther Literaturwissenschaftlers Alois WIERLACHER statt [15]. Alles dies waren wichtige Impulse für den Ausbau einer autonomen Ernährungsgeschichte.

In den letzten zwei Jahrzehnten wuchs das Schrifttum zur breiten kulturwissenschaftlichen wie speziell zur historischen Ernährungsfor- schung ungeheuer rasch. Es ist an dieser Stelle nicht möglich, diese Entwicklung vollständig zu charakterisieren und gar einzeln literarisch zu belegen. Daher wird im Folgenden nur auf große generelle Forschungs-

schwerpunkte aufmerksam gemacht. Dieser Überblick über den letzten Stand der Erkenntnisse eignet sich zugleich dazu, einige Betrachtungen über künftige Aufgaben und Methoden der Ernährungsgeschichte gedanklich verkürzt zusammenzufassen.

Forschungsschwerpunkte der modernen Ernährungsgeschichte

Die Änderungen der Nahrungsgewohnheiten während der Industrialisierung

Ein erster Schwerpunkt der gegenwärtigen ernährungshistorischen Forschung liegt heute, im Gegensatz zur älteren Kulturgeschichte und Volkskunde, bei der Klärung von Zusammenhängen zwischen Industrialisierung (bzw. Urbanisierung), Bevölkerungswachstum und Veränderungen der täglichen Alltagskost zwischen dem späten 18. und dem frühen 20. Jahrhundert [3, 16, 17]. Diesen Untersuchungen liegen die Annahmen zugrunde, dass sich die Nahrungsgewohnheiten seit dem 19. Jahrhundert so schnell und radikal wie nie zuvor in der Geschichte veränderten, besonders in der Phase zwischen 1880 und 1930. Dies bedeutete den Eintritt in die Epoche fortdauernden modernen Massenkonsums. Die ungeheure Massierung von Innovationen auf dem Sektor der agrarisch-gewerblichen Erzeugung von Lebensmitteln, ihrer Verteilung, Konservierung und Qualitätssteigerung haben zu dieser Revolutionierung der Ernährungsverhältnisse beigetragen.

Betrachtet man die umfassende Änderung der Ernährungsverhältnisse im relativ kurzen Zeitraum der Industrialisierung, wird man sich immer mehr bewusst, dass verschiedene Aspekte der in der heutigen Wohlstandsgesellschaft auftretenden Fehlernährung ihre Wurzeln in der immer noch nicht gänzlich vollzogenen Umstellung vom Agrar zum Industriestaat haben.

Erst nach vollständiger Aufhellung dieses Strukturwandels lassen sich neue Strategien zur Verminderung des Ernährungsfehlverhaltens entwerfen.

Berechnung des Nahrungskonsums als Indikator für den Lebensstandard

Der Nahrungskonsum wird heute bei den Wirtschaftshistorikern als entscheidender Indikator zur Berechnung des Lebensstandards in der Vergangenheit angesehen. Mithilfe einer umfassenden Auswertung der vielfach überlieferten Haushaltsrechnungen ist es wahrscheinlich möglich, die spezifischen sozialen, beruflichen und regionalen Ungleichheiten im Nahrungskonsum genauer und verlässlicher zu differenzieren [18–23]. Dabei interessiert vor allem der sich verändernde Mengenkonsument einzelner Nahrungs- und Genussmittel. Es wird versucht, deren Verzehr zum Vergleich in die heutigen Nährwerteinheiten umzurechnen, wobei hier eine Reihe von Fehlerquellen berücksichtigt werden müssen. Ein besonderes Interesse bei solchen Versuchen zur Quantifizierung haben die Forschungen des Chicagoer Historikers Robert W. FOGEL gefunden, der historisch vergleichende Messungen des Längenwachstums von Kindern und Jugendlichen anregte. Die zeitlich wie räumlich sich stark voneinander unterscheidenden Körpergrößen, die aus Rekrutenlisten entnommen worden waren, dienten dazu, Hypothesen über die sich ändernde Zufuhr tierischer Proteine und damit über die Differenzierung des früheren Lebensstandards anzustellen. In Deutschland aber haben diese Messungen wenig zustimmende Resonanz und mehr Kritik gefunden [24–26].

Innovationen durch die Nahrungs- und Genussmittelindustrie

Ferner gilt ein starkes Interesse der Entstehung der modernen Lebens- und Genussmittelindustrie, deren In-

novationscharakter und Rolle als Führungssektor bei der Industrialisierung erst durch eine Münsteraner Dissertation klar ans Licht getreten ist [27].

In diesem Rahmen interessierte natürlich besonders die Entwicklung der Lebensmitteltechnologie, z. B. die Konservierungsmethoden, aber auch das Entstehen der Werbung als neues Kommunikationsmittel zur Überbrückung der gewachsenen Distanzen zwischen Produzenten und Verbrauchern sowie zur Berechnung der Transferkosten [28].

Nahrungsversorgung und Ernährungsweisen in früheren Jahrhunderten

Daneben bleibt man aber auch weiterhin an älteren Nahrungszuständen interessiert, die aber nun mit neuen leitenden Fragestellungen und Methoden angegangen werden. So untersucht man nicht nur wie früher die städtische Getreideversorgung, sondern auch zugleich Ursachen und Ablauf der immer wiederkehrenden Teuerungen und Hungersnöte [29–33]. Diese Untersuchungen haben auch dazu geführt, sich mit den ganz anders gearteten Lebensmittelrationierungen des Ersten Weltkrieges infolge der englischen „Hungerblockade“ auseinander zu setzen [34].

Alle diese Studien rufen nach weiteren Vergleichen. Die historischen Nahrungsforscher sind sich inzwischen einig, dass es nicht ausreicht, aufgrund punktueller oder nachträglich aggregierter Mengen und Preise bestimmter Lebensmittel unter Bezug auf zufällig überlieferte Populationsdaten eine damalige „Durchschnittskost“ zu konstruieren. Immer deutlicher hat sich herausgestellt, dass die Zusammensetzung einer Nahrung in vormoderner Zeit keineswegs wie heute von Marktpreisen bestimmt wurde, weil die Subsistenzwirtschaft in der vorherrschenden Agrargesellschaft domi-

schen Gründen erklären. Die Kaffeehäuser wurden nach einer noch wenig erforschten Übergangsphase z. B. die Kristallisationspunkte des sich emanzipierenden Bürgertums, das hier erstmals ein modernes Freizeitverhalten schuf und sich von der Jahrhunderte alten Adelherrschaft abzugrenzen begann [35, 36].

Der französische Historiker Jean-Louis FLANDRIN verfolgte einige Zeit, sehr intensiv ältere Anregungen fortführend, den Wandel des Geschmacksempfindens anhand von Kochbüchern. Ähnlich den Kunst-, Bau- und Literaturstilen rekonstruierte er nun spezifische „Geschmackslandschaften“ mit ihren eigenen prägenden Nahrungsbräuchen, die eine eigene Entwicklung durchmachten [37–44]. Hier wird erkennbar, wie kurzsichtig es ist, sich bei der Ernährungsgeschichte allein auf die Lebensmittelversorgung zu beschränken und diese voreilig mit dem gesamten Konsum gleichzusetzen. Man muss sich auch unbedingt

mit der Auswahl, Zubereitung und Präsentation der Speisen bei den Mahlzeiten beschäftigen. Zu untersuchen sind in diesem Zusammenhang ebenso Verschiebungen elementarer Grundlagen des Kochens und damit der Küchengeräte, Zutaten und Rezepturen. Nur so lässt sich der typische soziokulturelle Wandel der Mahlzeiten im Gesamtzusammenhang systematisieren.

Die Ernährungshistoriker haben erkannt, dass die skizzierten Nahrungsinnovationen stets auf das gesamte Ernährungssystem zurückgewirkt haben. Dabei ist es auch eine wichtige Frage, welche Mahlzeiten, Speisen und Lebensmittel gesellschaftlich abgewertet und sogar völlig verdrängt sowie welche umgekehrt in der allgemeinen Gunst aufgestiegen sind. Diese Substitutionsprozesse sind historisch von so großer Relevanz, weil die Auswirkungen auf die jeweils erkennbare ernährungsphysiologische Bilanz mitbeachtet werden müssen.

An diesen Auf- und Niedergängen eines Lebens- und Genussmittels bzw. von Speisen und Mahlzeiten hat sich oft eine heftige Kulturkritik entzündet, was den Widerstand bei der Einführung von Nahrungsneheiten erklären hilft. Dieses wichtige Untersuchungsfeld ist bisher noch wenig systematisch analysiert worden¹ [16].

Innovationen in/durch ernährungsgeschichtliche Forschung

Wichtige Nahrungsinnovationen sind in den letzten 200 Jahren auch durch die aufkommende Ernährungsphysiologie und medizinische Diätetik mit initiiert worden. Viele Zusammenhänge sind aber noch bis heute sehr undeutlich geblieben. Zwar gibt es in den Handbüchern der Ernährungsphysiologie des 19.

¹Eine erste wegweisende, auf volkswissenschaftlichen Befragungen basierende Studie war hier [1].

Anfang bis Mitte 20. Jhrdt:	Ab 1960:	Ab 1970 Deutschland:	Aktuelle Forschungsschwerpunkte, u. a.:	Herausforderungen und zukünftige Forschungsschwerpunkte, u. a.:
<ul style="list-style-type: none"> – Fortführung der im 19. Jhrdt begonnenen Befragungen über ländliche Nahrungsgewohnheiten und Pro-Kopf-Verzehr und der Haushalts- und Konsumforschung – Eine Reihe von Monographien zur „Ernährungsgeschichte“ und zur Geschichte einzelner Lebensmittel erscheinen, z. T. wenig verwertbar 	<ul style="list-style-type: none"> – Neues Interesse an der Ernährungsgeschichte im Rahmen der aufkommenden sozialgeschichtlichen Forschung („Historische Sozialwissenschaft“, „Strukturgeschichte“). Unter dem gemeinsamen Dach der „Alltagsgeschichte“ neue Erörterung von Grundlagen der historisch-ethnologischen Nahrungsforschung und Untersuchungen über den Wandel der Nahrungsgewohnheiten in der Epoche der Industrialisierung im 19. Jahrhundert – Erste empirische und theoretische Ansätze einer spezifischen Ernährungspsychologie und Ernährungssoziologie 	<ul style="list-style-type: none"> – 1977: Gründung der interdisziplinären „Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten“ (AGEV) – 1989: Gründung der „International Commission for Research into European Food History“ (ICREFH) – Seitdem stetiger Ausbau ernährungsgeschichtlicher Forschung 	<ul style="list-style-type: none"> – Untersuchung des Umbruchs im Ernährungsverhalten seit dem Zeitalter der Industrialisierung und seiner Folgen – Entwicklung der Lebens- und Genussmittelindustrie sowie des Marketings – Rolle von Geschmack und Vorlieben in der von Mangel geprägten Ernährungsweise früherer Jahrhunderte 	<ul style="list-style-type: none"> – Entstehung und Entwicklung des modernen Lebensmittelhandels ab dem 19. Jahrhundert – Untersuchung von Hungerperioden und ihren Auswirkungen im Hinblick auf das aktuelle Welthungerproblem – Untersuchung von bewussten Nahrungseinschränkungen und Verzehrbarrieren (z. B. Fasten, Diäten, Nahrungstabus) und ihrer Auswirkungen

und 20. Jahrhunderts Hinweise auf die Entstehung und Fortbildung der einzelnen Zweige der Ernährungswissenschaft, doch weiß man wenig, wie diese bahnbrechenden Einsichten der Naturwissenschaften in die Praxis der allgemeinen Ernährung des breiten Volkes umgesetzt worden sind. Wahrscheinlich gab es enge Beziehungen zwischen Propagierung empfohlener Mindestnormen von Eiweiß, Fetten und Kohlenhydraten sowie den staatlichen Bestrebungen zur Lösung der „Arbeiterfrage“ in den Jahrzehnten um 1900. Hier wurde immer wieder berichtet, wie man am besten auf die „ungesunde Ernährung“ der Arbeiterfamilien einwirken könne. Eine Reihe von Kochbüchern für den „einfachen Haushalt“, die Abhaltung von Haushalts- und Kochkursen sowie Ausstellungen großstädtischer Frauenvereine haben an dieser Ernährungserziehung mitgewirkt [45, 46].

Eng verbunden mit diesem Komplex, die Maßstäbe der „Bürgerlichen Küche“ zu verbreitern, sind Versuche gewesen, durch städtische oder staatliche Maßnahmen die Missstände der bewussten Verfälschung oder fahrlässigen Verunreinigung von Lebensmitteln einzudämmen. Erstaunlich ist vom heutigen Standpunkt, dass diesem wichtigen Thema im 19. und 20. Jahrhundert bei der Ernährungsgeschichte insgesamt wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Erste gründliche Untersuchungen über die Entstehung der staatlichen Lebensmittelaufsicht in Europa liegen seit 1994 vor. Wie eine Biographie des berühmten Lebensmittelwissenschaftlers Joseph KÖNIG zeigt, gab es in Deutschland neben zahlreichen vorwärts treibenden auch kritisch beharrende Elemente, z. B. der Widerstand der Fleischer bei der Einführung der amtlichen Fleischschau im Wilhelminischen Kaiserreich [47–49].

Bei der Bewertung der neuesten ernährungsgeschichtlichen Forschung fällt auf, dass die Untersuchung der einzelnen Lebens- und Genussmittel

bisher immer noch ganz ungleichmäßig erfolgt ist. Während wir über den Verzehrwandel von Fleisch, Brot, Zucker, Alkoholika und Kaffee schon relativ gut informiert sind, werden viele andere Lebensmittel nur am Rande gestreift oder sind noch gar nicht historisch beleuchtet worden. Das kann damit erklärt werden, dass die Besteuerung eines Lebens- oder Genussmittels regelmäßig Zeugnisse hinterlassen hat, die dem Historiker dann schnell ins Blickfeld geraten. Aber damit werden die wahren Dimensionen der früheren Kost natürlich nicht erfasst. Im Grunde wissen wir viel mehr über die gelegentlich feierlich konsumierten teuren Luxusgüter, aber weniger über die bäuerlich selbst hergestellte billige und eintönige Alltagskost.

Die Aufgabe für die Ernährungshistoriker muss es sein, sich vor allem mit den gewöhnlichen Alltagspeisen zu beschäftigen. Dies ist so wichtig, weil die ältere Kulturgeschichte und Volkskunde sich fast nur mit den Festtagsspeisen beschäftigt haben.

Umso interessanter wäre es, sich z. B. auch einmal den einfachen Suppen und Breispeisen zuzuwenden sowie den viel verbreiteten Ersatzkaffeearten, die fast täglich auf den Tisch kamen und unter der „Hungerblockade“ im Ersten Weltkrieg 1914–18 sogar eine Hauptrolle spielten [50, 51].

Erkenntnisse und Wissensdefizite der Ernährungsgeschichte

Entwicklung des modernen Lebensmittelhandels

Ähnliche Ungleichheiten sind auch bei der Erforschung der Geschichte des Lebensmittelhandels festzustellen. Wir wissen heute noch mehr über die Lebensmittelversorgung von Städten des Mittelalters und der Frühen Neuzeit als über die Entstehung und Weiterentwicklung des modernen Lebensmittelhandels im 19. Jahrhundert. Der Durchbruch zum

modernen Distributionssystem ist zwar von der Stadt- und Wirtschaftsgeschichte längst als wichtiges Problem erkannt worden, wird aber meistens in Festschriften nur für einzelne Firmen dargestellt, viele andere Quellen sind noch unausgewertet geblieben.

Der Weg von der vorindustriellen Selbstversorgungsgesellschaft zum geld- und marktabhängigen städtischen Haushalt bzw. vom Wochen- und Jahrmarkt sowie den herumziehenden Hökern zum Supermarkt, Kettenladen, Warenhaus und Versandhandel mit Tiefkühlkost erscheint als ein ungeheuer interessanter Beitrag zur Verkehrs-, Handels-, Technik- und Stadtgeschichte.

Die Auswertung von Adressbüchern, Berichten der Schlachthöfe und Markthallen sowie von Zeitungsannoncen kann hier zu neuen allgemeinen Einsichten führen. Alle Studien über das moderne Marketing und den Wandel des Kaufverhaltens etwa seit 1960 sind noch gänzlich ohne historischen Unterbau geblieben, freilich hat dagegen die Geschichte der Werbung der Lebensmittelindustrie als Mittel der Lebensmittelqualitätssicherung schon historisches Interesse geweckt.

Gemeinschaftsverpflegung

Deutlich mehr Interesse fand bisher die Geschichte der Anstaltskost. Aber auch diese entpuppt sich als ein Problem der Quellenüberlieferung. Die Kost von Klöstern, Hospitälern, Armen-, Arbeits- und Waisenhäusern sowie von Zuchthäusern und Schulen, aber auch die kollektive Verpflegung von Schiffsbesatzungen, Soldaten, Ernte-, Kanal- und Eisenbahnarbeitern hat regelmäßig zu zeitgenössischen Aufzeichnungen geführt. Die Kostenabrechnungen enthalten viele Angaben über Preise und Mengen, die nach einer entsprechenden Vereinheitlichung eine quantitative Auswertung verlangen. Hier werden die starken typischen gesellschaftlichen Abstufungen bei

Tisch noch einmal deutlich. Mahlzeiten dienten, was heute in Vergessenheit geraten ist, Jahrhunderte lang der Unterstreichung der Standesunterschiede und oftmals auch zur öffentlichen Belobigung oder Bestrafung. Die früheren Kostrechnungen spiegeln oftmals den jeweils untersten Ernährungszustand wider und sind umgekehrt ein Indikator für das Eindringen von Nahrungsinnovationen mit ihren Verzögerungseffekten in den einzelnen Sozialschichten. Die Anstaltskost lässt noch bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts die übliche Mahlzeitmonotonie und streng regionale Ausrichtung bei der täglichen Verpflegung erkennen. Eine Münsteraner Dissertation über den Wandel der Krankenkost im 19. Jahrhundert sowie eine neue Studie über die Militätkost im Ersten Weltkrieg 1914–1918 von Peter LUMMEL können hier methodologisch als beispielhafte Vorbilder für die weitere äußerst umfangreiche Anstaltsgeschichte dienen.

Hungerperioden und ihre Auswirkungen

Das Interesse an der Ernährungsgeschichte ist, wie schon eingangs erwähnt, durch die große Welthungerfrage mit veranlasst worden. Neue Untersuchungen über die regionalen Hungersnöte bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts sind besonders im Ausland in Gang gekommen [52–56]. Sie begnügen sich nicht mehr, wie es der Göttinger Agrarhistoriker Wilhelm ABEL und andere taten, mit der bloßen Zusammenstellung von Getreidepreisen und Löhnen sowie fragmentarischen Notizen über Hungersnöte, sondern versuchen, nun Daten aus den Bereichen Agrarverfassung, Ernährung, Bevölkerung, Klima und Gesundheit synergetisch zusammenzufassen. Die Korrelation von Getreidepreisen mit Heirats- und Geburtenziffern ist ein Beispiel für einen solchen neuen historischen Zugriff. Die deutsche Forschung hat sich nach ABEL hier noch vergleichsweise zurückgehalten und daher noch einen Aufholbedarf.

Wie man inzwischen weiß, bewirkte früher bei mangelnder Nahrungszufuhr weniger der Hungerzustand selbst als vielmehr die damit einhergehende Immunschwäche gegenüber Krankheiten das signifikante Ansteigen der Mortalität. Ein weiteres zentrales Anliegen der historischen Nahrungsforschung muss daher die Klärung der Frage sein, zu welchem Anteil eine Bevölkerung zu bestimmten Perioden nach heutigen Maßstäben unterernährt und besonders sterbepgefährdet war. Dies bedeutet eine engere Zusammenarbeit mit der Medizingeschichte, Demographie und Sozialgeschichte, wie sie vorbildlich z. B. von der „Population History Group“ in Cambridge unter Peter LASLETT and Richard WALL, vom Baseler Historiker Markus MATTMÜLLER, den amerikanischen Historikern Robert I. ROTBERG und Theodor RABB an der Harvard Universität sowie bei Leslie CLARKSON in Belfast betrieben wurde. Diese neuen Forschungsimpulse könnten in Zusammenarbeit mit der in Heidelberg entstandenen „Arbeitsgemeinschaft Ethnomedizin“ (AGEM) und einzelnen Lehrstühlen für Medizinische Ethik der Ernährungsgeschichte hier weiteren Auftrieb verleihen.

Notwendigkeit einer Periodisierung der Ernährungsgeschichte

Eine der großen Schwierigkeiten bei der Ernährungsgeschichte liegt darin, dass sie noch über keine exakten zeitlichen Einteilungen verfügt. Eine genauere Periodisierung scheint selbst bei dem an sich überschaubaren Raum des deutschsprachigen Mitteleuropas bis jetzt immer noch schwierig zu sein, da große sachliche Probleme bestehen, was mit der langen politischen Zersplitterung zusammenhängt. Eine Erfassung der prägenden zeitlichen Strukturumbrüche muss auf jeden Fall stets die charakteristische Doppelnatur der Ernährung im Auge behalten und somit die Fortschritte der Natur- und Kulturwissenschaften gleichermaßen einbeziehen.

Schon bei einer ersten Beschäftigung mit überlieferten Zeugnissen einer Ernährung wird deutlich, dass die täglichen Mahlzeiten niemals wirklich revolutionär plötzlichen Veränderungen im eigentlichen Sinn des Wortes unterlegen haben. Die Umformungen der Nahrungsgewohnheiten geschahen vielmehr unmerklich unter der Oberfläche historischer Ereignisse.

Einschnitte in den Gang der Ernährungsverhältnisse lassen sich in früheren Jahrhunderten vor allem deshalb so schwer finden, weil sich die Nahrungsinnovationen immer nur allmählich unter charakteristischen Verzögerungen durchsetzten. Zwischen dem ersten Auftauchen und dem probeweisen Konsum bis zur endgültigen Eingliederung in die breite Volkskost gab es immer große zeitliche Etappen, wobei viele Neuerungen von der Spitze der Gesellschaftspyramide in Form von Riesel-effekten zur sozialen Basis absackten. Aber auch eine umgekehrte Richtung lässt sich entdecken, wie Beispiele aus der Lebensreformbewegung des späten 19. Jahrhunderts zeigen, an deren Programmen man heute wieder anknüpft. Die wirtschaftlichen Wechsellagen und Veränderungen des Lebensstandards haben hier ebenfalls eine große Rolle gespielt. Dazu kamen stets noch die regionalen Differenzierungen bei der Rezeption von Nahrungsneuheiten. Genaue übergreifende Datierungen im nationalen und volkswirtschaftlichen Maßstab führen in den vorindustriellen Jahrhunderten hier in die Irre, da sie auf unzulässigen Verallgemeinerungen beruhen.

Instinktverlust und Triebüberschuss als Ausgangspunkt der Entwicklung von Nahrungskultur

Die Geschichte der Ernährung wird von der neuen Richtung der „historischen Mentalitätsforschung“ bezeichnenderweise zur Klärung der Fortpflanzung kollektiver Verhaltensmuster herangezogen. ▶

Im Gegensatz zu früher geben sich einige Historiker heute nicht mehr mit politischen, wirtschaftlichen und demographischen Daten allein zufrieden, sondern suchen die wechselnden Einstellungen z. B. zu Ehe, Familie, Sexualität bzw. Kriminalität in Längsschnitten dabei zu erkunden. Für diese bestanden jeweils bestimmte Verhaltenscodici, die sich in Mythen, religiösen Symbolen, Festen und anderem manifestierten. Die Verzehrsgewohnheiten dienen hier nun als zusätzliche Spiegel, um solche langfristigen, nur in Jahrhunderten zu messenden Verhaltensänderungen einzufangen.

Sie erscheinen als ein durch die Gewebe der Zeiten hindurch laufender Orientierungsfaden, da es ja Essen und Trinken notwendigerweise zu allen Zeiten und an allen Orten gegeben hat. Die menschliche Kost wird hier somit als ein Indikator zur Messung größerer gesellschaftlicher Wandlungen benutzt. Für die Periodisierung der Ernährung in Mitteleuropa sind bereits Vorschläge gemacht worden, jedoch offenbaren diese ersten zeitlichen Abgrenzungen, welche Lücken auf diesem Wissensgebiet noch existieren [1, 57].

Die Geschichte der Ernährung ist ferner in manchen Punkten mit dem Wandel des Sexualverhaltens zu vergleichen. In beiden Fällen traten offensichtlich im Laufe der Jahrtausende ein allmählicher Instinktverlust und zugleich ein zunehmender Triebüberschuss ein. Die innere „biologische Uhr“ zur Steuerung des natürlichen Nahrungsbedarfs ging zum Teil verloren. Neben den physiologischen Hunger- und Durstgefühlen bekam der aus ganz anderem Anlass entstehende Appetit einen immer größeren Spielraum. Er allein ist schuld daran, dass sich der Mensch mehr Nahrung einverleiben kann, als er zur Deckung seines Kalorienhaushalts benötigt. Das ursprünglich nur der Natur angepasste Nahrungskonsumverhalten ist somit immer mehr gesellschaftlichen Normen und damit der geistigen

Welt unterworfen worden. Die unabweislichen physiologischen Bedürfnisse und individuellen psychischen Stimuli wurden im Laufe der Zeit immer mehr gesellschaftlichen Sitten und Moden unterworfen, die sich dann zu festeren Gebräuchen und Gesetzen verfestigten sowie manchmal in geringem Maß sogar zu religiösen Geboten erhöhten. Hier liegt offenbar ein Kern für die Verfeinerung der Tischmanieren, die von dem Soziologen Norbert ELIAS dazu benutzt wurden, um das Vorrücken der Peinlichkeits- und Schamsschwellen seit der frühen Neuzeit zu demonstrieren, aus der sich seiner Meinung nach dann die europäische Zivilisation konstituierte [58].

Die Verkümmern des ursprünglichen Nahrungsinstinkts bei den Menschen brachte so zwar neue Gefahren der Fehlernährung und vor allem das Problem der Überfütterung, zugleich aber auch die Chance, die Nahrung fortwährend kulturell zu verfeinern und die Auswahl der Lebens- und Genussmittel immer mehr zu erweitern. Seitdem sind die Produkte der Natur, die dem Menschen als Nahrung dienen, ständig mehr seinen speziellen Zwecken angepasst worden.

Jede Ernährungsgeschichte hat damit dem doppelten Erkenntniszweck zu dienen: Einmal muss sie nach der Befriedigung des natürlichen Sättigungstriebes und dem physiologischen Grundbedarf fragen, zum anderen ist sie aber auch vor die Frage gestellt, welchen Einfluss die jeweiligen Ernährungsnormen auf den Ausbau der Kultur und Zivilisation hatten. Beide Aspekte sind bisher noch nicht konsequent zusammen gesehen worden.

Aufgaben und Herausforderungen für die Ernährungsgeschichte

Da der Mensch, wie schon erwähnt, niemals wirklich frei und völlig hemmungslos über seine Nahrung verfügen konnte und überall schon

bei seiner Geburt auf natürliche, aber auch auf ökonomische und soziokulturelle Hemmnisse stieß, mussten frühzeitig menschliche Fähigkeiten entwickelt werden, die Ernährungsbedürfnisse zu reduzieren. Aufgabe der Ernährungsgeschichte wird es daher auch sein müssen, nicht nur den Nahrungsquellen, sondern auch den Verzehrbarrieren nachzugehen. Auch der Entzug von Lebensmitteln, das freiwillige Fasten wie die befohlene Reduktion von Kost, gehören daher zu den Objekten der Forschung. Die Einengung des Nahrungsspielraums ist ein durchgängiges und nicht einfach zu übersehendes Problemfeld.

Wie Forschungen über das ethische Verhalten an sich schon lange zeigen, setzte sich im 18. Jahrhundert im Zeichen der Aufklärung eine Rationalisierung der Lebensführung durch, was sich in einer neuen anwachsenden Ratgeberliteratur niederschlug, die alle Lebensbereiche abdeckte. Angesichts der wachsenden Vielschichtigkeit des Daseins war das Individuum bei zu treffenden Entscheidungen überfordert und sollte mit vernünftigen Ratschlägen sein Leben besser ausgestalten. Der eng verbundene Themenbereich Gesundheit und Ernährung erschien nun als Mittelpunkt der Lebensführung. Erstmals wurde eine gesunde Ernährungsweise zu einer moralischen Regel erhoben. In einer theoretischen Haltung wurde als ständige Selbstkontrolle gefordert, nicht nur eine Mahlzeit, sondern die gesamte Ernährung nicht wie früher nur kollektiv, sondern jetzt auch individuell zu rationalisieren. Es wurde damit nicht die Durchführung einer einzelnen Diät, sondern eine gesamte personelle Ernährungsumstellung gefordert, um das Leben gesünder zu gestalten. Es ging nicht um eine Buße für vorherige schlemmerhafte „Speisesünden“, sondern um die gesamte moralische Ausrichtung zum Erhalt der Gesundheit [59].

Der amerikanische Sozialwissenschaftler William F. OGBURN hat in

seiner bekannten „Kulturlückentheorie“ schon vor langem die Behauptung aufgestellt, die materielle Kultur, d. h. die Summe aller wissenschaftlich-technischen Erfindungen und Methoden, wandle sich regelmäßig schneller als die immaterielle Kultur, d. h. die Summe aller Institutionen, Werte und Normen. Nach diesem Gedankenmodell träten immer wieder Diskrepanzen auf, weil der immaterielle Bericht stets dem materiellen nachhinke.

Die bisherigen Ergebnisse der Ernährungsgeschichte lassen vermuten, dass sich in der Vergangenheit in der Tat die soziokulturellen Verhaltensmuster für ein Ernährungssystem immer sehr viel langsamer als die äußeren materiellen Umstände änderten.

Die Mahlzeiten der Menschen wandelten sich daher mit anderen Worten sehr viel langsamer als die übrige sachliche Umwelt. Es erscheint daher falsch, von äußeren ökonomisch-technischen Veränderungen auf sofort anschließende Verhaltenswandlungen beim täglichen Essen und Trinken zu schließen. Es bleibt eine der aufregendsten Fragen, wann sich alltäglichen Nahrungsgewohnheiten nach gewissen zeitlichen Phasenverschiebungen tatsächlich änderten. Einfache lineare Rückwirkungen von großen politischen und wirtschaftlichen Ereignissen auf den Nahrungsbereich, die in der bisherigen historischen Literatur oft postuliert werden, sind anhand der überlieferten Zeugnisse erst einmal generell zu überprüfen.

Aus allen diesen Überlegungen ergibt sich, dass die Nahrung in den bisherigen historischen Darstellungen viel zu oft allein als sachliches Substrat erfasst wurde. Für die meisten Menschen war die Mahlzeit früher wie heute mehr als eine Kollektion von Lebensmitteln, sondern immer auch ein Anlass mit Mitmenschen zu kommunizieren. Mit dem Verzehrskult wurde stets ein Informationsaustausch eingeleitet.

Mahlzeiten signalisierten und substituierten Verhaltensweisen, die sich immer auf anderen Lebensgebieten gleichzeitig abspielten oder abspielen sollten. Durch die Art und Weise der Mahlzeiten konnten bestimmte Daseinsverhältnisse ausgedrückt werden – mitmenschliche Gemeinsamkeit oder auch gesellschaftliche Distanz.

Jede weiter ausgreifende Ernährungsgeschichte muss auf solche verschlüsselten Symbole und inneren Bedeutungsarsenale achten, die in den Verzehrsgewohnheiten liegen. Nur der historisch gebildete Ernährungswissenschaftler versteht, sie zu „dekodieren“ und heutigem Verständnis zu erschließen.

Wie dieser notwendigerweise gedanklich oft verkürzte Überblick zeigt, kann die historische Nahrungsforschung in Deutschland, die unter dem Dach verschiedener wissenschaftlicher Fächer betrieben wurde, auf eine eigentlich erstaunlich lange Vorgeschichte zurückblicken, was in den zahlreichen Literaturhinweisen hier belegt wird. Sie ist aber erst in den letzten Dezennien des 20. Jahrhunderts unter Anstoßen von Frankreich, England und den USA zu einem wirklichen Interessensgebiet der traditionellen deutschen Geschichtswissenschaft im engeren Sinne geworden. Es lässt sich erkennen, dass es sich nicht um ein kurzfristiges modisches Interesse, sondern um eine grundlegende Erweiterung auch der gesamten Ernährungsforschung handelt.

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

Literatur²

1. Wiegelmann G. Alltags- und Festspeisen. Elwert Verlag, Marburg (1967)
2. Wiswe H. Kulturgeschichte der Kochkunst. Gräfe & Unzer, München (1970)
3. Teuteberg HJ, Wiegelmann G. Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen (1972)
4. Bringéus NA, Wiegelmann G (eds.) Ethnological Food Research in Europe and USA. Reports from the First International Symposium for Ethnological Food Research Lund August 1970. Göttingen (1971)
5. Valonen N, Lehtonen IEU (eds.) Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge auf dem Zweiten Internationalen Symposium für ethnologische Nahrungsforschung Helsinki 1973. Helsinki (1975)
6. Fenton A, Owen T (eds.) Food in Perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research Cardiff/Wales 1977. Edinburgh (1981)
7. Fenton A, Kisbán E (eds.) Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day. Edinburgh (1980)
8. Riddervold A, Ropeid A (eds.) Food Conservation. Ethnological Studies. London (1988)
9. Diehl JM. Ernährungspsychologie. Asanger Roland Verlag, Frankfurt/M (1980)
10. Neuloh O, Teuteberg HJ. Ernährungsfehlerverhalten im Wohlstand. Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung heutiger Familienhaushalte. Schöningh, Paderborn (1979)
11. Teuteberg HJ, Edema MP (eds.) Nutritional Behaviour as a Topic of Social Sciences. Fourth Conference of the Working Group Nutritional Behaviour. Frankfurt/M. (1983)
12. Bodenstedt A, Weggemann AS (Hg) Medien und Ernährungsverhalten. 10. Wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. Frankfurt/M. (1989)
13. Weggemann AS. Alte Landschaftsküchen in neuer Bewertung. 11. Wissenschaftliche Ar-

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. ►

- beitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V. Frankfurt/M. (1990)
14. Teuteberg HJ (ed.) *European Food History. A Research Review*. Leicester, London (1992)
 15. Wierlacher A, Neumann G, Teuteberg HJ (Hg) *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Akademie Verlag, Berlin (1993)
 16. Teuteberg HJ, Wiegmann G. *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, 2. Aufl. Coppenrath, Münster (1986)
 17. Teuteberg HJ. *Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelkonsum im Städtewachstum des Industriezeitalters*. Coppenrath, Münster (1987)
 18. Teuteberg H. *Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert*. In: Heischkel-Artelt E (Hg) *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen (1967) S. 205–287
 19. Teuteberg HJ. *Der Nahrungsverzehr als Problem der empirischen Sozialwissenschaften – Food Consumption as a Problem of Social Sciences*. In: Rottka H (Hg) *Internationales Symposium über Methoden von Verzehrerhebungen*, 6. bis 7. März 1975 in Berlin. *Abhandlungen aus dem Bundesgesundheitsamt H. 12*, Köln/Berlin/Bonn/München (1976) S. 111–121
 20. Teuteberg HJ. *Der Verzehr von Nahrungsmitteln pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1975)*. In: *Archiv für Sozialgeschichte* 19 (1979): 331–388
 21. *Food Consumption in Germany Since the Beginning of Industrialization. A Quantitative Longitudinal Approach*. In: Baudet H, van der Meulen H (eds.) *Consumer Behaviour and Economic Growth in Modern Economy*. Routledge, London / Canberra (1982), S. 23–277
 22. Teuteberg HJ. *Wie ernährten sich Arbeiter im Kaiserreich?* In: Conze W, Engelhardt U (Hg) *Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert*. Klett Cotta, Stuttgart (1981), S. 57–73
 23. Pierenkemper E. *Zur Ökonomik des privaten Haushalts – Haushaltsberechnungen als Quelle historischer Wirtschafts- und Sozialforschung*. In: *Reihe Stiftung privater Haushalt H.12*, Campus, Frankfurt/M. / New York (1991)
 24. Fogel RW, Engerman SW, Russel J (eds.) *Exploring the Uses of Dates on Height. The Analyses of Long Term Trends in Nutrition. Labor Welfare and Labor Productivity*. In: *Social Science History* 6 (1982) no. 2
 25. Komlos J. *Nutrition and Economic Development in the Eighteenth Century Habsburg Monarchy*. Princeton, N. J. (1989)
 26. Floud R, Wachter K, Gregory A. *Height, Health and History. Nutritional Status in the United Kingdom, 1750–1980*. Cambridge University Press (1990)
 27. Ellerbrock KF. *Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1750–1914*. Franz Steiner Verlag, Stuttgart (1993)
 28. Reinhardt D. *Von der Reklame zum Marketing: Geschichte der Wirtschaftswerbung in Deutschland 1870–1945*. (Phil.Diss. Münster 1991). Akademie Verlag, Berlin (1993)
 29. Abel W. *Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa*. Parey, Berlin (1974)
 30. Dowe D. *Methodologische Überlegungen zum Problem von Hunger in Deutschland in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts*. In: Conze W, Engelhardt U (Hg) *Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert*. Klett Cotta, Stuttgart (1981), S. 202–234
 31. Pallach C. *Hunger. Quellen zum Alltagsproblem seit dem Dreißigjährigen Krieg*. DTV, München (1986)
 32. Huhn M. *Zwischen Teuerungspolitik und Freiheit des Getreidehandels: Staatliche und städtische Maßnahmen in Hungersnöten 1770–1847*. In: Teuteberg HJ (Hg) *Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelkonsum im Städtewachstum des Industriezeitalters*. Coppenrath, Münster (1987), S. 37–90
 33. Wischermann C. *Hungerkrisen im vormärzlichen Westfalen*. In: Düwell K, Köllmann W (Hg) *Rheinland – Westfalen im Industriezeitalter Bd.1*. Hammer Verlag, Wuppertal (1983) S. 126–142
 34. Teuteberg HJ. *Food Provisioning of the German Home Front, 1914–1918*. In: *Zweigner-Bagielowska I, Duffet R, Drouard A (eds.) Food and War in the Twentieth Century*. Ashgate Publishing Limited, Farnham (Surrey/England) (2011)
 35. Ball DU (Hg) *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten*. Johann Jacobs Museum, Zürich (1991)
 36. Teuteberg HJ. *Kaffee*. In: Hengartner T, Merki CM (Hg) *Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch*. Campus, Frankfurt/M./New York (1999) S. 267–292. (2. Aufl., Leipzig 2002, S.12–23)
 37. Flandrin JL. *La diversité des goûts et de pratiques alimentaires en Europe du XVI au XVIII siècle*. In: *Revue d'Histoire Moderne et Temporale* Bd. 30 (1983), S. 56–83
 38. Flandrin JL, Hyman P. *Regional Tastes and Cuisines. Problems, Documents and Discourses on Food in Southern France in the 16th and 17th Centuries*. In: *Food and Foodways* 1 (1980): 1–31
 39. Paul Freedman (ed.) *Food – the History of Taste*. London (2007). Deutsch: *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*. Primus, Darmstadt (2007)
 40. Teuteberg HJ. *Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks*. In: Wierlacher A, Neumann G, Teuteberg HJ (Hg) *Kulturthema Essen – Ansichten und Problemfelder Bd. 1*. Berlin (1993), S. 103–136
 41. Teuteberg HJ. *Kulturwissenschaftliche Betrachtungen des Schmeckens*. In: *Südzucker AG (Hg) De gustibus (non) est disputandum? Geschmack als Erfolgsgarant im Markt für Lebensmittel*. 23. Südzucker-Symposium, Mannheim 1996. S.11–33
 42. Teuteberg HJ. *Essensgeschmack als Brücke zwischen Natur und Kultur*. In: Hauer T (Hg) *Das Geheimnis des Geschmacks – Aspekte der Lebens- und Essenskunst*. Anabas-Verlag Günter Kämpf, Frankfurt/M. (2005) S. 104–121 (= *Werkbund-Archiv* Bd. 19)
 43. Teuteberg HJ. *Produkte erhalten ein individuelles „Gesicht“ – Warenzeichen als Mittel der Werbung und Qualitätssicherung seit Beginn der modernen Marktwirtschaft*. In: *Masing W u.a. (Hg) Qualitätsmanagement. Tradition und Zukunft. Festschrift zum 50jährigen Bestehen der Deutschen Gesellschaft für Qualität e. V.* Hanser Verlag, München/Wien (2003) S. 149–178
 44. Neve M. *Sold! Advertising and the Bourgeois Female Consumer in Munich, 1900–1914*. Franz Steiner Verlag, Stuttgart (2010)
 45. Teuteberg HJ. *Die historischen Vorläufer der Lebensmitteltafeln in Deutschland*. In: Stefan Selke (Hg) *Tafeln in Deutschland – Aspekte einer sozialen Bewegung zwischen Lebensmittelverteilung und Armutsintervention*. 2. Aufl. VS Verlag, Wiesbaden (2011) S. 47–69
 46. Teuteberg HJ. *Ernährung und Gesundheit im historischen Rückblick*. In: Hilpert H, Legier S, Wenk C, Ziegler WJ (Hg) *Ernährung und Gesundheit. Ein Forum*. Davos-Symposium

vom 13.–19. April, Stuttgart 1989, S. 102–116

47. Teuteberg HJ. *Food Adulterations and the Beginning of a Uniform Food Legislation in Nineteenth Century Germany*. In: Burnett J, Oddy DJ (eds.) *The Origins and Development of Food Policies in Europe*. Leicester, London/New York (1994), S. 146–160
48. Grüne J. *Joseph König und der Beginn der staatlichen Lebensmittelüberwachung*. Diss. phil. Münster 1992
49. Hierholz V. *Nahrung nach Norm. Regulierung der Nahrungsqualität in der Industrialisierung*, Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen (2010)
50. Ruf R (Hg) „Die sehr bekannte dienliche Löffelspeise“: *Mus, Brei und Suppe kulturgeschichtlich betrachtet*. Velbert Neviges (1989)
51. Teuteberg HJ. *Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate*. In: Ball DU (Hg) *Kaffee im Spiegel der europäischen Trinksitten*. Johann Jacobs Museum, Zürich (1991) S. 169–202
52. Sheldon W. *English Hunger and Industrial Order*. London 1973.
53. Post JD. *Food Shortage. Climatic Variability and Epidemic Diseases in Pre-industrial Europe*. Cornell University Press, Ithaca/N.Y. (1985)
54. Kaplan SL. *Bread, Politics and Political Economy in the Reign of Louis XIV*. Martinus Nijhoff (1976)
55. Clarkson L. *Death, Disease and Famine in Preindustrial England*. Gill & Macmillan, Dublin (1975)
56. Newman LF (ed.) *Hunger in History – Food Shortage, Poverty and Deprivation*. Blackwell, Cambridge (1995)
57. Teuteberg HJ. *Periods and Turning Points in the History of European Diet*. In: Fenton A, Kisban E (eds.) *Food in Change. Eating Habits from the Middle Age to the Present Day*. Brill, Edinburgh (1986) S. 11–23
58. Elias N. *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. 6. Aufl. Suhrkamp, Frankfurt/M. (1976)
59. Barlösius E. *Von der kollektiven zur individualisierten Essmoral? Über das „gute Leben“ und die widersprüchlichen Grundmuster alltäglichen Essens*. In: Teuteberg HJ (Hg) *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*. Steiner, Stuttgart (2004) S. 43 ff.

Zusammenfassung

Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur

Die Ernährungsgeschichte als Objekt der Kulturgeschichte – Teil 2

Hans Jürgen Teuteberg, Münster

Im zweiten Teil des Aufsatzes geht es um die Anfänge der modernen Ernährungsgeschichte des 20. Jahrhunderts mit ihren prägenden Innovationen und noch vorhandenen Erkenntnisdefiziten, ferner um die Notwendigkeit einer eigenen sachgerechten Periodisierung mit den wichtigsten Phasenverschiebungen, aber auch um die Frage der Verkümmernatur natürlicher früherer Nahrungsinstinkte. Offenbar veränderten sich die soziokulturellen Verhaltensmuster beim Essen und Trinken stets sehr viel langsamer als ihre äußeren materiellen Umstände. Es ist eine der aufregendsten Fragen, wann und wie sich tägliche Nahrungsgewohnheiten aufgrund technisch-wirtschaftlicher und politischer Einflüsse tatsächlich veränderten. Zuletzt werden jetzige zentrale Aufgaben der heutigen Ernährungsgeschichte diskutiert und vorgeführt, welcher große Nutzen für eine engere Kooperation zwischen der naturwissenschaftlichen und kulturellen Ernährungsforschung inzwischen entstanden ist. Eine der prinzipiellen Aufgaben muss es sein, auf die früheren inneren Bedeutungen bestimmter Ernährungsweisen zu achten, in denen Verzehrsgewohnheiten verwurzelt sind, die aber nur der Historiker völlig sachgerecht entschlüsseln und dem heutigem Verständnis nahe bringen kann.

Schlüsselwörter: Ernährungsgeschichte, Kulturgeschichte, historische Sozialwissenschaft, Ernährungsweise, Industrialisierung, Mahlzeit

Summary

The Nature and Culture of Eating

Nutritional History as an Object of Cultural History – Part 2

Hans Jürgen Teuteberg, Münster

The second part of this essay deals with the initial phases of modern nutritional history in the twentieth century, with its great innovations and persisting gaps in knowledge. It is emphasised that this history must be split into appropriate periods, with the most important phase changes. The atrophy of early nutritional instincts is also described. It is evident that the socio-cultural behavioural patterns for eating and drinking have always changed much more slowly than the external material circumstances. One of the most exciting questions is when and how daily nutritional habits actually changed as a result of technical, scientific and political factors. Finally, the current central tasks of modern nutritional history are discussed. Examples are given of the major benefits of close cooperation between natural scientific and cultural nutritional research. One of the principal tasks must be the former internal array of significant habits rooted in nutritional customs and which only a historian can now properly decode and explain to the modern audience.

Keywords: nutritional history, cultural history, historical social science, food habits, nutrition, industrialization, meal

Ernährungs Umschau 59 (2012) S. 132–141

DOI: 10.4455/eu.2012.992