

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

Die Normalität des (Lebensmittel-)Skandals – Risikowahrnehmungen und Handlungsfolgen im 20. Jahrhundert

Uwe Spiekermann

Skandale begleiten unsere tägliche Kost. Doch im 20. Jahrhundert veränderte sich ihre Typologie. Dominierten um 1900 noch Skandale, in denen es um Leib und Leben der fremdversorgten Konsumenten ging, so gewannen mit der Zeit Skandale des Nichthandelns und Skandale als Resultat einer Bewertungsdifferenz von „Experten“ und „Laien“ an Bedeutung. Der Beitrag analysiert diese Veränderungen anhand dreier Beispiele, nämlich eines Vergiftungsfalls von 1904, des Umgangs mit der Rindertuberkulose bis in die 1960er Jahre und der Verfütterung von Tiermehl an Rinder in Deutschland seit 1880. Die historische Analyse zeigt, wie im Skandal die Grenzen von privat und öffentlich, von Gesundheit und Krankheit sowie von technischen Möglichkeiten und faktischen Handlungen verschwimmen und änderbar erscheinen. Skandale dokumentieren heutzutage daher vorrangig die jeweils begrenzten Logiken in Ernährungswirtschaft und -wissenschaft und das Fehlen einer verbindenden Sprache über unsere Art des Essens und der Ernährung.

1 Einführung

Wer heute von Skandalen spricht, der spricht von den Medien. Skandale erscheinen als Einbruch von außen, als externe Thematisierung an sich interner Geschehnisse. Journalisten legen den Bannstrahl auf einen realen oder nur vermeintlichen Missstand – und je nach Gegenstand, nach Meinungsklima, nach dem Verhalten

der Zuständigen, dem Interesse der Umgebung und der Resonanz bei anderen Medien entwickelt sich ein oder kein Skandal (vgl. Schütze 1985; Kepplinger 2001).

Wenn ein Historiker von Skandalen spricht, so muss er auch von Menschen sprechen. Und zwar nicht allein von denen, die Anlass oder Gegenstand des Skandals sind, sondern von denen, die in den gängigen Theorien des Skandals lediglich als Resonanzboden erscheinen, als mehr oder weniger manipulierbares Publikum. Dies gilt zumal, wenn wir den Bereich der politischen Skandale verlassen und uns dem scheinbar engeren Feld der Lebensmittelskandale zuwenden. Deren Zahl ist heutzutage Legion. Neben dem Dauerbrenner BSE sind es vor allem die täglichen kleinen Skandale, die zur allseits beschworenen „Verunsicherung“ (vgl. Alvensleben 1999; Barlösius 1999) führen. Und am Ende steht die paradoxe Frage: Was können wir heute noch essen?

Die jedem dieser Skandale zu Grunde liegende „Verachtung der Verbraucher“ (N. N. 2002) weckt und bestärkt Zweifel an Produzenten und Experten; weiß man doch, dass diese sich vornehmlich an Grenzwerten und messbaren Kaufakten orientieren (vgl. zu BSE Wildner 2002; Meyer-Hullmann 1999). Die stete „Normalisierung“ nach jedem Skandal lässt den Verbraucher aus Expertensicht denn auch als emotionales, nicht rationales Wesen erscheinen, dessen aufbrausenden Zorn es zu besänftigen gilt: Kommunikationswillen demonstrieren und Zeit gewinnen – das ist es, was Skandalmanagement im Kern ausmacht (Bergmann 2000).

Es scheint, als lebten wir in vielen Parallelwelten; doch der Skandal verweist auf mehr. Denn in der kurzen akuten Phase eines Skandals verknüpfen sich diese Welten auf eigenartige Weise (vgl. Böcker 2001; Leonhäuser 1997; Vogt, Weißen 1998). Die verschiedenen Akteure unserer langen Ernährungsketten nehmen sich wechselseitig kurzfristig wahr, ehe sie wieder in das Systemvertrauen abtauchen, das Normalität kennzeichnet. Skandale verdeutlichen, dass die

The Food Scandal as Normality. Risk Perceptions and Practical Consequences in Germany in the 20th Century

Scandals are part of our daily diet. But in the 20th century their typology in Germany changed significantly. Around 1900, scandals were normally connected with health-related consequences for the urban consumer. In the decades that followed, food scandals were increasingly the result of failure to act and of differences in the way the experts and the lay public perceived risk. The paper uses three examples to analyze these changes: a case of food poisoning in 1904, the way cattle tuberculosis was dealt with up to the 1960s, and the use of animal feed for cattle in Germany between 1880 and 1960.

Historical analysis shows that scandals blurred the borders between private and public, between health and illness, and between technological opportunities and actual practice. Times of scandals are therefore times of change. Today, food scandals show primarily the limited rationality of the food industry and of food science and the lack of a common language for thinking and talking about eating and nutrition.

WISSENSCHAFTLICHER BEITRAG

Versorgungsrealität vielschichtiger ist, als es dem Einzelnen gemeinhin erscheint. Sie nötigen nicht nur, eigenes Handeln zu reflektieren, sondern sich auch den Folgen intendierten und nicht intendierten Handelns und Geschehens zuzuwenden. Skandale erlauben Vernetzung und Entscheidungen. Denn Zeiten des Skandals sind Zeiten des Handelns: Gezielter Konsum der Verbraucher, Interessenvertretung der Produzenten, Regulierung der Politik. Die gängigen Argumentationsweisen geraten in Unordnung, Einbrüche und strukturelle Veränderungen sind möglich.

Gerade angesichts dieses dynamischen Szenarios kann ein Blick auf die Normalität des Lebensmittelskandals hilfreich sein. Ein Blick in die (vermeintliche) Vergangenheit erlaubt uns eine größere Distanz zum Skandalgeschehen, erlaubt dessen reflektierte Bewertung. Was also war, was ist ein (Lebensmittel-)Skandal?

2 Was ist ein Skandal? Begriff und Inhalt

Der Begriff des Skandals reicht bis weit in die Antike zurück, hierzulande ist er jedoch erst seit dem 18. Jahrhundert gebräuchlich. Der Begriff wurde aus dem höfischen Frankreich übernommen: Die einen bezeichneten damit Lärm und Ärgernis, andere nannten so Geschehnisse, die Anstoß und Aufsehen erregten. Mit der Entstehung einer bürgerlichen Öffentlichkeit wandelte sich der Begriff. Er gewann eine aktive Komponente, nämlich „die Vorstellung des mit niedrigem wohlgefallen geübten hervorziehens und ausbreitens ärgerlicher dinge“ (N. N. 1905, Sp. 1306). Doch nicht die Presse war damit gemeint; der Skandal war anfangs vielmehr typisch für studentische Verbindungen, ehe er – im späten 19. Jahrhundert – auf die vermeintliche Skandalpresse übertragen wurde. Diese war fest in liberal-konservativer Hand, denn Skandale waren erst einmal defensiv, moralisierend und um Bestätigung des guten Alten bemüht. Erst um die Jahrhundertwende gewann der Skandal auch den aufklärerisch-progressiven Gehalt, der vor allem politisch wirksam wurde. Seit dieser Zeit gibt es eine funktionale Trennung des Begriffsfeldes: Während sich die konservative Massenpresse vornehmlich des privaten Skandals annahm, konzentrierten sich linke und liberale Presseorgane auf den politischen Skandal. Der eine Begriff des Skandals bündelt also an sich widersprüchliche Zielsetzungen, nämlich einerseits ein konservatives Moral- und Kulturverständnis und andererseits eine als progressiv verstandene Demokratisierung aller Lebensbereiche, also Mitsprache- und Transparenzrechte im Bereich der Politik, der Wirtschaft, der Wissenschaft.

Der Lebensmittelskandal¹ verbindet beide Zielsetzungen, wird beiden gerecht. Er ist ein Brückenphänomen, der für kurze Zeit scheinbare Gegensätze miteinander verbindet: Da ist zum einen das Paar *privat* und *öffentlich*. Essen ist biologisch notwendig, ist eine nicht delegierbare Handlung. Wir teilen unser Essen de facto mit niemandem – auch wenn das gemeinsame Mahl diese Tatsache formgerecht überspielt. Essen ist zugleich aber der Endpunkt einer schon um 1900 dominierenden arbeitsteiligen Versorgungskette. Moderne

Ernährung bedeutet, im Elementaren von Fremden abhängig zu sein. Essen ist demnach praktiziertes Vertrauen². Doch Misstrauen entwickelt sich schnell, wenn private Ansprüche und öffentliche Angebote auseinander gehen. Der Skandal ist ein elementarer, nicht zu delegierender Schutzmechanismus.

Da ist zum zweiten das Gegensatzpaar *Krankheit* und *Gesundheit*, überspitzt auch als Gegensatzpaar von Leben und Tod. Der Lebensmittelskandal gründet in der Normalität der Gesundheit, die durch externe Handlungen – reale, nicht mediale – gefährdet wird. Leib und Leben gelten als unantastbar, bei direkter Gefährdung wird entsprechend drastisch reagiert. Auch die nur mögliche Gesundheitsgefährdung wird als Kränkung empfunden, wird skandalisiert.

Und da ist drittens schließlich das Gegensatzpaar von *technischen Möglichkeiten* und *faktischen Handlungen*. Die Diskrepanz zwischen gesetztem Recht und Kontrollpraxis, zwischen dem Wissen um mögliche Gesundheitsschädigungen und dem „Weiter-so!“ einer Produktionsform, zwischen dem Risikodiskurs und den faktischen Entscheidungen in Wirtschaft, Politik und Wissenschaft sind hier zu nennen.

Stets gilt: Der Lebensmittelskandal thematisiert und verbindet kurzfristig Bedeutungs- und Handlungssphären, die gemeinhin arbeitsteilig getrennt sind. Und hier scheint mir die eigentliche Herausforderung historischer und kulturwissenschaftlicher Analyse zu liegen: Der Skandal erlaubt Rückfragen an die jeweilige Logik der Beteiligten, macht deren jeweilige Begrenztheit deutlich, schafft damit Möglichkeiten für Veränderungen. Dies gilt es im Folgenden am Beispiel dreier sehr unterschiedlicher historischer (Lebensmittel-)Skandale zu analysieren.

3 Zwischen Haushalt und Gewerbe: Tod in der Darmstädter Alice-Kochschule 1904

Beginnen wir mit einem spektakulären und doch typischen Vergiftungsfall aus dem Jahre 1904. In der Darmstädter Alice-Kochschule, einer hauswirtschaftlichen Lehranstalt, wurde Lehrkörper und Zöglingen im Rahmen der täglichen Verpflegung ein aus Bohnenkonserven zubereiteter Salat vorgesetzt. Die Bohnen waren von der Schulleiterin im Jahr zuvor eingemacht worden. An dem Essen nahmen 52 Personen teil, 26 aßen von dem Salat, 16 davon erkrankten erheblich, 11 – darunter auch die Leiterin der Kochschule – „... sind unter Lähmungserscheinungen der Glieder und der Sehkraft nach kürzerer oder längerer Zeit gestorben“ (Goethe 1904, S. 76). Untersuchungen ergaben, dass die zuvor für Fleischwaren genutzten Konservenbüchsen nicht ausreichend sterilisiert worden waren, so dass Botulismuserreger überlebten. Während der Zubereitung war ein eigenartiger Geruch festgestellt worden, ebenso Gasbildung in den Konserven. Gleichwohl hatte man den Salat angeboten, wurde er größtenteils verspeist.

Der Bericht von diesem Unglücksfall ging rasch durch „alle Zeitungen“ (Goethe 1904, S. 76); die Verbraucher reagierten beunruhigt, war doch die Ursache längere Zeit nicht klar. Von einem speziellen Bohnengift war die Rede, über die