

G. Hirschfelder

Institut 5: Germanistik, Vergleichende Literatur- und
Kulturwissenschaft, Abteilung Kulturanthropologie/Volkskunde,
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Bonn

Die kulturelle Dimension gegenwärtigen Essverhaltens

Essen in der Gegenwart – ein Rätsel. Die Konsumenten werden von einer Informationswelle überschwemmt und können den vielen wirklich guten Ratschlägen kaum ausweichen. Immerhin eine Minderheit isst auch tatsächlich besser. Aber gleichzeitig wächst die Zahl derer, die sich wider besseres Wissen zu viel, zu fett und zu süß ernähren. Beim gegenwärtigen Stand der Forschung lässt sich dieses Paradoxon nicht schlüssig erklären. Fest steht aber inzwischen, dass die historische Entwicklung und die kulturelle Prägung sowohl der Gesellschaft als auch des Einzelnen erheblichen Anteil an dem Dilemma haben.

Im Dezember des Jahres 1997 stellte Volker Pudiel in der *Apotheken-Umschau* eine Frage, die bis heute niemand schlüssig beantworten konnte: „Warum schmeckt ungesundes Essen so gut?“ Diese Frage offenbart ein Dilemma, denn die Fehlernährung führt von Diabetes bereits bei Kindern über Gelenkschäden bis zu psychischen Störungen. Klassische Problemlösungsstrategien, also Aufklärung und Beratung, können die gegenwärtigen Trends offenbar nicht umkehren, denn Kenntnisse über die Ernährungspyramide, Warnungen vor Fett und Zucker oder ein Acrylamid-Alarm führen bei den meisten Problemkandidaten nicht zu Verhaltensänderungen.

Dieses vielschichtige Problem der Ernährung in Deutschland entzieht sich

eindimensionalen Erklärungsmodellen. Stattdessen gilt es, die Sachlage aus der Perspektive der verschiedensten Wissenschaftsdisziplinen zu beleuchten. Zu diesem Zweck bietet es sich an, parallel zu dem medizinisch-naturwissenschaftlichen auch einen kulturwissenschaftlich-historischen Erklärungsstrang zu berücksichtigen, denn nur auf diese Weise kann die gegenwärtige komplexe Situation umfassend interpretiert werden. Dies ist aber erforderlich, um sie beeinflussen zu können. In den modernen Nahrungssystemen spielt neben der Geschichte ein weiterer Faktor eine wichtige Rolle: die Globalisierung; wobei Internationalisierung in Deutschland vor allem Europäisierung meint. Europa muss also immer berücksichtigt werden. Essen und Trinken sind darüber hinaus aus anderen Gründen wichtig. Denn wenn wir Europa verstehen wollen, dann müssen wir auch die Vergangenheit des Kontinents begreifen. Bei der Auseinandersetzung mit der Historie wird deutlich, dass bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts über 90% aller Menschen fast ausschließlich arbeiten mussten, um überhaupt satt zu werden. Gleichwohl blieb der Hunger auf der Tagesordnung.

Permanenter Wandel ist jeder Kultur immanent. Daher konnte es keiner Gesellschaft gelingen, eine einheitliche Esskultur herauszubilden. Stets prägten erhebliche Unterschiede in regionaler Hinsicht, in der sozialen Schichtung und zwischen den Geschlechtern und Altersgruppen das Bild.

Die kulturelle Prägung bestimmt das Essverhalten

Um die gegenwärtige Situation analysieren zu können, ist es unabdingbar, zu erkennen, welche Faktoren auf das Essverhalten wirken. Oder anders ausgedrückt: Wer oder was bestimmt, was wir essen? Zunächst sind Individuen in ihren Entscheidungen frei; jeder kann essen, was er will. Dass diese Freiheit jedoch nicht unbedingt wahrgenommen werden kann, zeigt sich am historischen Paradigma (vgl. **Abb. 1**). Auf einer Abendveranstaltung nippt der Redner ebenso am Wasserglas

Bearbeitete Fassung eines Vortrags anlässlich des Symposiums „Warum essen Menschen anders als sie sich ernähren?“ am 31.03.2007 in Göttingen.



Abb. 1 ▲ Die gutbürgerliche Küche mit Tradition: ein Auslaufmodell?

wie der Politiker im Bundestag, obwohl sich nicht nur das Parlament mehr leisten könnte. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts stärkte man sich bei solchen Gelegenheiten noch mit Wein, im 18. Jahrhundert sogar mit Branntwein, was Bismarck noch als Reichskanzler praktizierte. Was die Zukunft in diesem Kontext bringen wird, muss Spekulation bleiben. Sicher ist aber, dass die Entwicklung auch weiterhin von Dynamik gekennzeichnet sein wird.

Es gibt eine breite Palette von Bedingungsfeldern, die das Ess- und Trinkverhalten bestimmt. Sie reicht vom Klima über die Medien und die Konjunktur bis zur Religion, um nur einige Beispiele zu nennen. Allerdings sind sich die Konsumenten dieser Bedingungsfelder meist nicht bewusst. Gleichwohl lässt sich die Logik der Esskultur entschlüsseln, freilich nur aus der Distanz. Nur vor diesem Hintergrund ist die breite Lücke zu erklären, die zwischen dem Wissen der Menschen um die Ernährung und der täglichen Praxis klafft. Weit verbreitet sind Kenntnisse über gesunde Ernährung, aber von vielen wird dieses Wissen im Alltag nicht umgesetzt. Nicht weniger signifikant sind ethische Widersprüche: Ein Heer von weltweit 800 Mio. Hungernden und Mangelernährten vermag den Wohlstandsfressern nicht den Appetit zu verderben, Tierquälerei und Vernichtung von Umweltressourcen werden gesellschaftlichen Normen zum Trotz billigend in Kauf genommen, wenn sich die ohnehin niedrigen Lebensmittelpreise dadurch noch einmal reduzieren lassen. Schließlich zeugt auch die Zusammensetzung jeden Buffets davon, dass Speisen neben ihrem physiologischen Wert immer auch symbolische Aussagekraft haben. So spielt der Räucherlachs immer noch eine prominente Rolle, auch wenn er sensorischen Ansprüchen oft nicht gerecht wird. Aber die Kunden haben ihn kaum wegen seines Geschmacks gewählt, sondern als Symbol; denn er stand in der Esskultur der Bonner Republik für den neuen Wohlstand. Zudem bewirkt die Tatsache, dass wir in einem visuellen Zeitalter leben, dass zwar das Auge stets mitisst, der Verstand aber noch lange nicht.

Was bestimmt also, wie und was wir essen? Auf der einen Seite existiert mit dem Hunger ein grundsätzliches Bedürf-

nis. Dem steht die Befriedigung dieses Bedürfnisses gegenüber – Essen und Trinken. Das kulturelle System der Esskultur verbindet diese Elemente. Es basiert darauf, dass der Mensch seinen Hunger so gut wie ausschließlich mit tradierten, also mit überlieferten beziehungsweise mit kulturellen Methoden befriedigt und damit in der Wahlfreiheit seines Essens deutlich eingeschränkt ist. Hinzu kommt mit der Psychologie ein weiterer prägender Faktor, denn zu den wichtigsten Funktionen des Essens gehört, dass es emotionale Sicherheit vermittelt. Daher greift der Mensch beim Essen mit Vorliebe auf Bekanntes zurück, und wenn er etwas Neues probiert, würzt er es häufig auf bekannte Weise, weshalb sich das System der Küche nur schwerfällig wandelt und bisweilen eine Resistenz gegen Innovationen zu beobachten ist (vgl. [Abb. 2](#)). So hegen viele ältere Menschen Vorbehalte gegen Fastfood, während Schüler meist nur schwer von den Vorzügen dessen zu überzeugen sind, was noch vor einigen Jahren als *gutbürgerliche Küche* bezeichnet worden ist. Derartige Muster sind keinesfalls neu: Als Liselotte von der Pfalz (1652–1722) am französischen Hof erstmals Kaffee probierte, schrieb sie in ihr Tagebuch, er schmecke wie Ruß. Später allerdings wurde sie doch noch zur überzeugten Kaffeetrinkerin.

Kann sich Geschichte wiederholen? Zumindest bei der Genese der Esskultur lässt sich eine gewisse Zyklizität feststellen. Als vor etwa 300.000 Jahren das Feuer entdeckt und nutzbar gemacht wurde, begann der Aufstieg der heimischen Herdstelle zum Zentrum von Behausung und Sozialverband ([Abb. 3](#)). Zuvor hatten die frühen Hominiden wahrscheinlich deutlich ungeordneter gegessen, weniger im Rahmen von Mahlzeiten, sondern beim Jagen und Sammeln, im Gehen, etwa Beeren direkt vom Strauch oder Schnecken vom Boden. Die strukturellen Parallelen zum entrhythmisierten Verzehr in Fußgängerzonen oder Unterrichtsräumen sind unübersehbar. Für einen wachsenden Teil der Bevölkerung ist der lange Weg, der in der Steinzeit begann und letztlich zu einem hochkomplexen Umgang mit Essen und Tischsitten geführt hat, zu Ende. Fragen nach der korrekten Position des Dessertlöffels oder der adä-

Zusammenfassung · Abstract

Ernährung 2007 · 1:156–161
DOI 10.1007/s12082-007-0042-2
© Springer Gesundheits- und
Pharmazieverlag 2007

G. Hirschfelder

Die kulturelle Dimension gegenwärtigen Essverhaltens

Zusammenfassung

Die Esskultur der Gegenwart ist von vielen Ambivalenzen gekennzeichnet: Zwar sind Kenntnisse über gesunde Ernährung weit verbreitet, aber trotzdem werden die Deutschen immer dicker. Warum wenden die Menschen das Wissen nicht an, sondern erliegen den Versuchungen von Zucker, Fett und Alkohol? Diese Frage ist beim gegenwärtigen Stand der Forschung nicht schlüssig zu beantworten. Fest steht aber, dass sich die Essgewohnheiten stark an denjenigen Mustern orientieren, welche sich während der Sozialisation eingeschliffen haben. Diese Muster stehen in enger Wechselwirkung mit sozioökonomischen Rahmenbedingungen. Auf diese Weise bestimmen tradierte Kulturmuster und Normen Verhaltensweisen, ohne dass sich die Konsumenten dieses Prozesses bewusst sind.

Schlüsselwörter

Essverhalten · Kulturmuster · Konsument

The cultural dimension of present-day eating behaviour

Abstract

The current food culture is characterised by a great deal of ambivalence. While knowledge about healthy nutrition is widespread, nonetheless the Germans continue to get fatter. Why is it that people are not applying their knowledge but succumbing to the temptations of sugar, fat and alcohol? The present stage reached by research does not permit any definitive answers to this question. It is, however, certain that eating habits are slanted markedly toward the patterns that have become established during socialisation. There is an intimate interaction between these patterns and socioeconomic limiting conditions. In this way, received cultural patterns and standards determine modes of behaviour without the consumers' conscious knowledge of this process.

Keywords

Eating behaviour · Cultural patterns · Consumer



Abb. 2 ◀ Vorsuppe mit Einlage

quaten Zerkleinerung von Spargelstangen, welche in der längsten Zeit des 20. Jahrhunderts durchaus noch von gesellschaftlichem Interesse waren, werden heute allenfalls innerhalb sozialer Randgruppen gestellt (▣ Abb. 4). Dagegen sind die Unterschiede zwischen Wohlstand und Essqualität fast nirgends in Europa so augenfällig wie in Deutschland. Besonders deutlich zeigt sich dies bei der technischen Ausstattung der Küchen. Das Geschäft mit Induktionsherden, Riesenkühlschränken und Luxusmessern boomt, während im Topf Minderwertiges brutzelt. Denn gekauft wird, was billig ist, gut aussieht und die Gesundheit nicht gefährdet. Dies stößt inzwischen selbst bei Engländern auf Unverständnis.

Billiges Essen hat einen hohen Preis

Zur problematischen Produktion kommt oft ein fahrlässiger Umgang hinzu. Bei den jährlich im sechsstelligen Bereich liegenden Verstößen gegen geltende Vorschriften, welche die Lebensmittelkontrolleure beanstanden, markieren Gefrierbrand bei Tiefkühlfleisch, vergammelte Wurst oder Bakterien im Speiseeis nur die Spitze des Eisbergs. Letztlich passt dieser Befund aber zum Vertriebsambiente: Lebensmittel nehmen ihren Weg nicht wie von der Werbung suggeriert über glückliche Bauern und propere Lädchen, sondern über Fleischfabriken und Discountmärkte, die wie Fabrikhallen aussehen. Diese Strukturen werden nicht nur akzeptiert, sondern sogar gewünscht, und im Lebensmittelbereich brüsten sich

selbst die kaufkräftigsten Kunden mit erfolgreicher Schnäppchenjagd – die jedoch nicht recht belohnt werden mag, denn auf dem Teller wartet die gerechte Strafe: Convenience-Produkte, die geschmacklich immerhin zu ihrer Zwischenlagerstätte passen, dem Verkaufregal. Eine derartige Sichtweise speist sich nicht aus diffusum Kulturpessimismus; vielmehr fußt sie auf berechtigter Sorge um harte Veränderungen mit ökonomischer Sprengkraft: Wer als Jugendlicher unter Adipositas leidet, belastet spätestens als Erwachsener die Gesundheitskassen; wer im Herbst ohne Not Äpfel aus Südamerika einfliegen lässt, trägt zum Ruin des Klimas bei, und wer den heimischen Bauern meidet, der braucht sich nicht zu wundern, wenn die Landschaft nicht mehr zum Spaziergang einlädt – weil Rebe, Kuh und Feld integrative Bestandteile der Kulturlandschaft und letztlich auch jeder tourismusfähigen Region sind. Wer im Kontext dieser Diskussion mit dem mündigen Bürger argumentiert, der selbst schuld ist, weil er als Individuum frei wählen kann, greift zu kurz, denn steigende Absatzzahlen im Pseudoöko- und Ökobereich oder ein brummender Kochbuchmarkt zeigen, dass viele Verbraucher durchaus guten Willens sind. Vielmehr ist das Problem komplex. Produktion, Vertrieb und Essen sind Teil eines vielschichtigen Systems, das wiederum abhängig ist von sozioökonomischen Prozessen, von kulturellen Wertigkeiten und Vorlieben, besonders stark aber von historischem Werden und politischer Gestaltung. Dies bedeutet, dass der Verbraucher nicht irrational handelt, sondern logisch. Wesentliches Element ist die sozio-

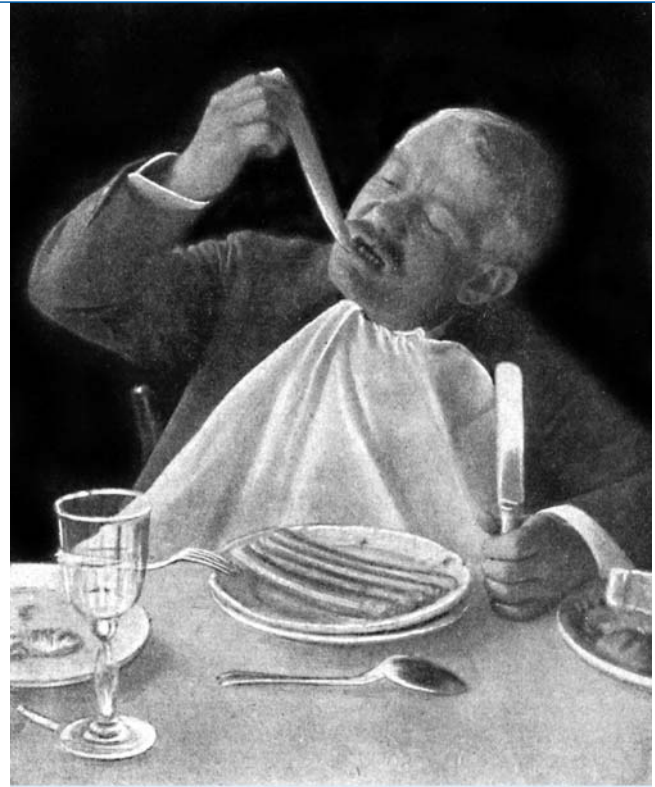
ökonomische Zwickmühle: Angst vor Statusverlust und Verzicht im Alter führen zu verminderter Bereitschaft, hochpreisige Lebensmittel zu kaufen. In der Käufergunst liegen daher etwa Produkte aus den Bereichen Technik und Elektronik vorne, weil sie im 20. Jahrhundert für Werterhalt standen, was natürlich nicht stimmt. Aber weil die Psychologie sogar die Aktienmärkte dominiert, bestimmt sie auch unser Essverhalten, und das Gute gönnen wir uns nicht.

Auch die kulturellen Wertigkeiten bestimmen, was wir essen. So muss eine Geschmacklosigkeit nur im italienischen oder französischen Gewand daher kommen, und schon ahnen wir: eine Delikatesse. Kein Produzent käme auf die Idee, Ravioli als russische Pirogen zu verpacken, obwohl die nicht schlechter sind. Zudem ist Wertvolles billig geworden. Wer in der Jugend gelernt hat, dass Lachs, Krabben oder Sekt allenfalls an Sonn- und Feiertagen auf den Tisch kommen, freut sich heute über schottischen Zuchtfisch vom Discounter, der zwar nicht unbedingt schmeckt, aber edel verpackt ist und für kleines Geld einiges hermacht.

Erst die Industrialisierung überwand den Hunger

Im Geflecht der Faktoren, die auf das System der Ernährung wirken, ist die historische Entwicklung der wichtigste Baustein, denn sie zeichnet dafür verantwortlich, dass Traditionswahrung in Deutschland schwerer fällt als bei den Nachbarn.

Es war vor allem die Zeit der Industrialisierung, die eine enorme Dynamik in allen Bereichen des täglichen Lebens entfaltete. Mitteleuropa erlebte zwischen 1790 und 1850 die Frühindustrialisierung und damit zunächst einen sinkenden Lebensstandard mit niedrigem Fleischkonsum und katastrophaler Proteinversorgung. Die Rettung vor dem ganz großen Hunger brachte die Kartoffel, die sich erst jetzt auf breiter Basis durchsetzte. Nun kam es zudem zu einer Popularisierung von Speiseelementen, die vorher nur selten und fast nur von der Oberschicht konsumiert wurden. Das betraf Kaffee, Tee, Zucker und Reis. Darüber hinaus brachte die Zeit um 1800 auch erst die endgültige Ablösung der mittelalterlichen und der frühneu-



Wie man Spargel auch nicht essen soll

Abb. 4 ▲ Die Frage des richtigen Benehmens spielt in jeder Kultur eine große Rolle. Ein Kochbuch des Jahres 1909 gibt nützliche Tipps

Abb. 3 ◀ Rekonstruktion eines Lagerplatzes der Neandertaler

zeitlichen Breinahrung durch Brot und Kartoffel. Auf dem Weg zur endgültigen Überwindung des Hungers in der Mitte des 19. Jahrhunderts waren der Ausbau des Eisenbahnnetzes und die interkontinentale Dampfschiffahrt sowie wenig später die Mechanisierung der Landwirtschaft und der Einsatz von Kunstdünger entscheidend.

Der Erste Weltkrieg beendete den langen Aufschwung. Es kam zu einer Ernährungskrise mit Mangel, Hunger und Notspeisen. Es gab aber auch Neuerungen, denn erst diese Zeit brachte die Ausweitung der Konserve, weil sie als Soldatenahrung breite Akzeptanz fand. Die Weimarer Zeit erlebte zwar eine Modernisierung der Sachkultur im Bereich der Ernährung – das zeigen neue Trends im Design von Besteck und Geschirr –, aber es kam kaum zu Innovationen im Bereich des Essens.

Im Zweiten Weltkrieg versuchten die Nationalsozialisten, das Essen zu instrumentalisieren. Schwarzbrot als Volksbrot, Eintopfsonntage und Erziehungs-

maßnahmen: Die Diskriminierung von Missliebigen begann häufig beim Essen, etwa wenn jüdische Schüler von der gemeinsamen Schulspeisung ausgeschlossen wurden.

Merkwürdigerweise zeitigte die Phase der Terrorherrschaft aber kaum Auswirkungen auf die Struktur der deutschen Ernährung. Lediglich der Hunger wirkte prägend, denn vor allem die unmittelbare Nachkriegszeit erlebte eine dramatische und extreme Mangelernährung. Diese Not wurde zwar überwunden, aber mit wesentlichen kulturellen Auswirkungen. Denn eine ganze Generation war traumatisiert, und diese Generation räumte dem Essen der ersten BRD-Jahre jenen enormen Stellenwert ein, der dann zu zwar erklärbar, aber doch absurden Begleiterscheinungen führte.

Das Jahr 1945 bedeutete für ganz Europa eine Zeitenwende. Das Ende des Dritten Reiches und der Beginn der Besatzung hatten für das Leben in Deutschland extreme Einschnitte zur Folge. Auch die Nachbarländer blieben vom radi-

kalen Wandel nicht verschont, denn sie erlebten Befreiung und Neuorientierung oder neue Besatzungen. Wie wirkte sich dieser radikale Wandel auf die Kultur der Ernährung aus? Die historische Analyse macht deutlich, dass Nahrungssysteme prinzipiell schwerfällig auf Neuerungen reagieren, und dass die Menschen bestrebt sind, am Bewährten festzuhalten. Aber weil das Jahr 1945 auch die materielle Lebensbasis Europas radikal veränderte, musste der Wandel der Nahrungssysteme zwangsläufig sein. Nach 1945 erlebten weite Teile Deutschlands eine neue Dimension des Mangels: den Hunger. In rheinischen Städten wie Köln oder Duisburg verschärfte sich die Versorgungslage trotz amerikanischer Hilfen dramatisch. Zunächst wurden die letzten Vorräte aufgebraucht. Dann blieb den Menschen aber bald nichts anderes mehr übrig, als zu betteln oder bei den Bauern der Umgebung Sachgüter und Dienstleistungen gegen Lebensmittel einzutauschen. Das *Hamstern* war vielen bereits aus dem Krieg bekannt; aber jetzt wurde es auf Jahre zur wich-



Abb. 5 ◀ Kölner Frauen haben im ländlichen Umland Lebensmittel *gehamstert*. Mit vollen Rucksäcken kehren sie im März 1946 heim

tigsten Überlebensstrategie (▣ **Abb. 5**). Vor allem der Winter 1946/47 brachte extreme Härten, und man sprach sogar vom 8. *Kriegswinter*; denn es war außergewöhnlich kalt, und sowohl die Industrie als auch die Energieversorgung brachen zusammen. Das Zusammenwirken von Kälte und Unterernährung forderte in Deutschland ungefähr 20.000 Todesopfer.

Der radikale Umbruch führte auf verschiedenen Ebenen zur Krise, denn zum Hunger gesellte sich eine weit verbreitete Identitätskrise; viele alte Werte galten nicht mehr, neue Werte waren noch nicht gefunden. In schwierigen Zeiten greifen Menschen, wenn es geht, auf bewährte Verhaltensmuster zurück, um emotionale Sicherheit zu erlangen. Und genau dies war bei der Esskultur jetzt nicht möglich, weil deren Basis zerstört war.

Allerdings besteht die Esskultur nicht nur aus der materiellen Komponente. Mahlzeitenfolge, Sitzordnung oder Tischgebet – viele Faktoren konnten damals auch beibehalten werden. Unter diesem Blickwinkel wird deutlich, dass die Wahrung traditioneller Muster für die heimische Zivilbevölkerung und in noch stärkerem Maß für die Ostflüchtlinge entscheidend für den Prozess der Identitätsbildung war.

Die Esskultur erlangte in den Wohlstandsjahren nach dem Krieg auch im Westen Deutschlands überragende Bedeutung, und für die Dekade nach der Währungsreform 1948 spricht man sogar von der Zeit der *Fresswelle*. Zunächst kam es zu einem massiven Anstieg der Kalorienversorgung. Die Folge war auch eine Verschiebung der Nachfrage. Der Preis für Grobgemüse, et-

wa Kohl, ging zurück, und auch Fischkonserven und Kartoffeln wurden billiger, weil das Angebot die Nachfrage nun überstieg. Jetzt standen diejenigen Lebensmittel in der Käufergunst ganz oben, denen eine höhere kulturelle Wertigkeit zugesprochen wurde und die den neuen Geschmacksidealen entsprachen: Sahne, Butter, Alkohol und vor allem Fleisch. Woher kam dieses Bedürfnis? Eine große Rolle spielte die Tatsache, dass die meisten Waren über lange Jahre hinweg rationiert worden waren. Nun gab es endlich diese Vielfalt. Alle Güter, die es zuvor, wenn überhaupt, *auf Karte* und damit zwangsverordnet gegeben hatte, wurden nun vergleichsweise unbeliebt. Dagegen fragten die Konsumenten die Waren verstärkt nach, die zuvor nur schwer erhältlich gewesen waren. So stieg der Pro-Kopf-Verbrauch an Schweinefleisch in der Bundesrepublik zwischen 1950 und 1960 von 19 auf 30 kg, der Eierverbrauch von 7,4 auf 13,1 kg, und der Verbrauch von Geflügel verdreifachte sich. Dagegen sank der Kartoffelverzehr von 184 auf 132 kg. Diese Verschiebungen waren nicht zuletzt Ergebnis einer neuen Politik. 1955 war der *Grüne Plan* aufgestellt worden. Dabei handelte es sich um eine Bundesinitiative, die vorsah, den heimischen Agrarmarkt wettbewerbsfähiger zu machen und ihn vor billigen Importen zu schützen. Mit Hilfe großzügiger Subventionen wurden jetzt riesige agroindustrielle Hühnerfarmen gebaut. Der Grüne Plan brachte einerseits enorme Produktionssteigerungen, aber auch eine Mechanisierung und Chemisierung der Landwirtschaft.

Zunächst hat es den Anschein, dass sich beim Essen alles änderte. Das stimmt aber nur hinsichtlich der Quantitäten.

Nun wurde zwar mehr gegessen, aber sonst blieb alles beim Alten, vor allem hinsichtlich des kulturellen Systems der Küche und der Struktur der Mahlzeit. Das wird etwa deutlich, wenn man einen Blick auf die Speisenfolge wirft. Die Vorsuppe mit Einlage, die im 19. Jahrhundert Karriere im Bürgertum gemacht hatte, blieb grundlegender Bestandteil eines Festessens (▣ **Abb. 2**). Und mit dem steigenden Fleischverbrauch fand die Suppe mit Einlage in der Nachkriegszeit auch auf dem Land weite Verbreitung. Diesbezüglich lässt sich eine regelrechte Verbürgerlichung konstatieren.

Die Technisierung des Haushalts

Seit den späten 1950er Jahren kam es zum beschleunigten Wandel in der Struktur der Nahrungssysteme. Der Wirtschaftsaufschwung ging mit einer neuen und beinahe hemmungslosen Fortschrittsgläubigkeit und einem bis dahin unbekanntem Optimismus einher. Dem Haushalt brachten diese Neuerungen eine totale Technisierung. Kühlschrank, Küchenmaschine und neue Fertiggerichte setzten sich durch. Die größten Änderungen waren Folge der neuen Kühltechnik. Bis zu dieser Zeit drehte sich beinahe die gesamte Küchenarbeit um die alten Konservierungsmethoden Trocknen, Einsalzen, Räuchern und Einkochen; diese Struktur hatte auch den Speisenplan im Jahreslauf bestimmt. Mit der Gefriertruhe konnte man nun das Kotelett nicht nur im Herbst essen, sondern das ganze Jahr über, wodurch sich letztlich auch die *Schnitzelkultur* des späten 20. Jahrhunderts entwickelte. Dagegen wurden geräucherte Würste, Wurstkonserven und Wurstgläser zunehmend verdrängt.

Die Neuerungen der Zeit um 1970 führten schließlich dazu, dass die Experimentierfreude stieg und der Faktor Tradition an Einfluss verlor. Für diesen Trend war eine fundamentale Neuerung verantwortlich: der *Supermarkt*, der den Einkauf revolutionierte. Supermärkte mit Selbstbedienung waren bereits in den 1950er Jahren in den meisten städtischen Zentren verbreitet. Nun bekam der Kunde die Ware nicht mehr über die Theke gereicht, sondern er konnte sich selbst bedienen. So erlangten die Kunden ei-

nen völlig neuen Zugang zu den Dingen. Man konnte die Ware anfassen und hatte direktere Auswahlmöglichkeiten. Deshalb rückte bei der Ware nun die Verpackung in den Vordergrund, also das Aussehen, was letztlich zu einer Aufwertung der Markenidentitäten führte.

Weitere Veränderungen brachte die *Reisewelle*, die zunächst Ergebnis eines allgemeinen Wirtschaftsaufschwungs und der Massenmotorisierung der frühen 1960er Jahre war. Zudem wurden die europäischen Grenzen durchlässiger. Bald gingen nun auch Durchschnittsverdiener auf die Reise, und zwar zunächst in Richtung Alpen, bald aber auch an die See und schließlich an das Mittelmeer. So veränderte sich der Blick auf die bereisten Kulturen, vor allem aber auf die Kultur des Essens. Ein wichtiger Grund bestand darin, dass die große Kaufkraft den Restaurantbesuch im Süden sensationell billig machte. Die meisten Reisenden erlebten die Gastländer nicht im Museum oder im Dialog mit Menschen, sondern in erster Linie am Strand und im Restaurant. Auf diese Weise entstanden die ersten Kontakte mit fremden Mahlzeitsystemen, mit Pizza, Spaghetti, Paella und Gyros.

Seit den 1960er Jahren ist eine Fülle von grundlegenden Änderungen zu verzeichnen; aber zunächst verlief noch eine scharfe Trennlinie zwischen der Imbisskultur auf der einen und den Restaurants auf der anderen Seite. Das änderte sich durch den Konzern *McDonald's*, der seine erste deutsche Filiale 1971 eröffnete. Die Expansion war strategisch geplant und bewirkte eine zunehmende Standardisierung des Essens. Auf der anderen Seite brachten die 1980er Jahre eine neue und große Vielfalt und Individualität bei den griechischen, türkischen und asiatischen Schnellimbissen, die nicht zuletzt deshalb so erfolgreich waren, weil sie dem Trend zum Einpersonenhaushalt entgegenkamen und -kommen.

In den 1970er Jahren erlebte die Esskultur aber noch weitere Umbrüche. Deutlich kürzere Arbeitszeiten ließen das Schlagwort *Freizeitgesellschaft* aufkommen. Zudem boten die Supermärkte praktische Fertiggerichte an, und so wurde das Kochen jetzt für viele von einer Notwendigkeit zu einer Form der aktiven Freizeitgestaltung. 1973 zeigte die

Energiekrise die Grenzen des Wachstums auf. Wachsende Zweifel am Sinn des technischen Fortschritts führten zu einer Krisenstimmung, die durch die postkoloniale Situation in der Dritten Welt noch verstärkt wurde. Die lange überwunden geglaubte Angst vor einer verhungerten Welt erlangte neue Bedeutung und führte in den Industrieländern zu Diskussionen über den Umgang mit der Nahrung und der Ernährung. Neue Fragen nach Inhaltsstoffen und Produktionsweisen wurden gestellt. Diese Diskussionen leiteten beinahe zwangsläufig zur Ökologiebewegung und 1980 zur Gründung der Partei der *Grünen* über.

Essen heute – der große Umbruch

Die Jahre um 1990 brachten nicht nur das Ende des Kalten Krieges und damit des ideologischen Zeitalters, sondern auch ein neues Konsumverhalten, das in vielen Fällen undogmatisch und erlebnisorientiert ist, losgelöst von festen Speiseplänen, Mahlzeitenordnungen und Zeitvorgaben. Die Wendezeit der Gegenwart bringt ungeahnte Freiheiten, vor allem aber eine unüberschaubare Vielfalt: Ein Lebensmittelgeschäft führt heute fast 10-mal so viele Produkte wie 1960. Auf dem Tisch spiegelt sich diese Vielfalt aber nicht unbedingt. Vielfach ist die Varianz sogar schmaler: Der Einkaufswagen ist voll, aber wir wissen nicht, wie wir die Produkte zubereiten sollen, denn die Industrieländer befinden sich in einer Phase der Orientierungslosigkeit und der gesellschaftlichen Neuordnung. Essen dient der Bedürfnisbefriedigung, aber Essen spiegelt, da es als Statussymbol fungiert, auch die jeweilige gesellschaftliche Stellung wider. Eine klar strukturierte Gesellschaft kennt feste Speisepläne. Jedem Mitglied der Gesellschaft wird ein spezifisches Nahrungsverhalten zugewiesen. Die soziale Norm legt etwa fest, wie eine Hochzeit oder eine Beerdigung zu gestalten ist. Beim mittelalterlichen Ratsherrenessen sah diese Norm vor, gefüllten Hecht, Wildbraten und Glühwein zu servieren, und noch 1950 bestimmte die Norm in einigen Gegenden, dass zu bestimmten Anlässen zum Beispiel Markklößchensuppe zu servieren war.

Heute aber ist vielen Menschen nicht mehr klar, wie ein Festessen auszusehen

hat, weil es diverse soziale Normen nebeneinander gibt, die sich zudem fortwährend ändern. Aber auch da gibt es Abhilfe: Weil bei Familienbuffets und Geschäftsessen immer häufiger Cateringunternehmen eingeschaltet werden, ist es diese Industrie, welche die neuen Standards setzt. Zwar ist die Möglichkeit der individuellen Entfaltung so groß wie nie, aber es lässt sich ein Trend beobachten, den der Soziologe Herbert Marcuse schon in den 1960er Jahren beschrieben hat: In dem Maß, in dem das Individuum zusätzliche Möglichkeiten zur Entfaltung seiner Persönlichkeit gewinnt, verliert es die Fähigkeit, diese Möglichkeiten zu nutzen. Dieser Mechanismus scheint bei einem Teil der Bevölkerung zu greifen, und vor allem im Bereich Discount und Versorgungsküche hat die Einheitskost Oberhand gewonnen. Diesen Entwicklungen steht jedoch ein neuer Trend gegenüber, der sich anschickt, zu einer ganz wesentlichen Freizeitbeschäftigung zu werden oder, besser gesagt, Alltag und Freizeit zu verknüpfen. Es handelt sich um jenes Kulturmuster, das Volker Pudiel treffend als *Erlebnisküche* bezeichnet. Nicht nur dafür gebühren ihm Anerkennung und Dank.

Korrespondenzadresse

PD Dr. Gunther Hirschfelder



Institut 5: Germanistik, Vergleichende Literatur- und Kulturwissenschaft, Abteilung Kulturanthropologie/Volkskunde, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Am Hofgarten 22, 53113 Bonn
g.hirschfelder@uni-bonn.de

Literatur

Dieser Beitrag basiert in wesentlichen Bereichen auf der Monografie: Hirschfelder G (2005) Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Studienausgabe, Campus, Frankfurt New York. Weiterführende Literatur, Quellenbelege und Zitate können über diesen Titel erschlossen werden.