

Andreas Siemoneit, April 2013:

Zusammenfassung von:

Massimo Montanari: Der Hunger und der Überfluss – Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. C. H. Beck 1993. [Ab und zu habe ich prägnante Sätze wörtlich zitiert, gekennzeichnet durch Anführungsstriche. A. S.]

Einleitung

[9] Eine Geschichte der Zivilisation mit allen Aspekten, welche die Probleme der Ernährung betreffen. Komplementarität von Lebensnotwendigkeit und Vergnügen. Dabei habe ich festgestellt (obwohl selbst Mediävist), dass die Vokabel „Mittelalter“ eigentlich unbrauchbar ist, weil sie versucht, Unvereinbares zu vereinen, und sie dementsprechend – neben den Begriffen „Antike“ und „Moderne“ – aus meinem Wortschatz gestrichen.

Grundlagen einer gemeinsamen Sprache

1. Zeiten des Hungers

[11] Beginnend im 3. Jh., sich verschärfend im 4. und 5. Jh. und mit einem Höhepunkt im 6. Jh. gab es eine Art „Dauernotstand“, gekennzeichnet durch Verfall der Landwirtschaft, Landflucht, Kriege und Verwüstungen, Hungersnöte und nachfolgende Epidemien. Das bedeutet aber nicht eine generelle katastrophale Ernährungslage!

[12] Zwar gibt es grauenvolle Schilderungen von vor Hunger Verzweifelten und „Nahrungstragödien“, doch an Hunger stirbt man – in der Regel – nicht, man erträgt ihn und *überlebt* mit ihm, auch dank ausgeklügelter körperlicher Mechanismen. Die ständige *Drohung* des Mangels führte zu einer großen *Differenzierung* der Nahrungsquellen. Dazu bedurfte es gewissermaßen eines Paradigmenwechsels bei den Anbaumethoden.

2. Barbaren und Römer

[15] Die römische Kultur teilte die Umwelt ein in den „kultivierten Teil“ (Stadt und Ackerland) und die unkultivierten Flächen, die sie mit Negativem assoziierte. Korn, Wein und Ölbäume waren die wichtigsten Nahrungsquellen, Symbole der Zivilisation. Daneben Obst- und Gemüseanbau, Schafe, Ziegen und Fischfang – eine stark vegetarisch ausgerichtete, „mediterrane“ Ernährungsweise.

[17] Die „Barbaren“ hingegen (Kelten und Germanen) nutzten mit Vorliebe die unberührte Natur. Jagd, Fischei, Sammeln wilder Früchte und Zucht wildlebender Tiere in den Wäldern. Fleisch als Hauptnahrungsmittel, Butter und Speck anstelle von Öl.

[18] So sahen die „Schwerpunkte“ der Ernährung aus – letztlich aßen alle das Gleiche, aber die Bedeutung und die Menge der einzelnen Nahrungsmittel waren deutlich unterschiedlich. Was den Römern der Wein war, war den Barbaren das Bier oder vielmehr sein Vorläufer, die *Cervisia*.

[19] Der Weizen war *die* „Zivilisationspflanze“ der Römer, das Schwein hingegen *das* „Zivilisationstier“ der Barbaren, was sich auch in der Literatur und Mythologie widerspiegelte.

[21] Beide Völker kannten Völlerei, doch pflegten die Römer auch hier eher vegetarische (Obst-)Exzesse, während die Barbaren zu gegebenen Anlässen in Fleisch schwelgten. Tiefe Kluft, die im Grund bis heute besteht.

3. Das Fleisch der Starken

[23] Die germanischen Stämme wurden um das 6. Jh. herum zur herrschenden Schicht in Europa. Ihre Gewohnheit, Waldflächen in der „dort zu haltenden Menge Schweine“ zu bemessen (und nicht nach Flächenmaßen), während die Römer den Wald nur beiläufig überhaupt wahrnahmen, macht den mentalen Unterschied deutlich. Den Wald zu *nutzen* bedeutete für die Römer einen echten „Kultursprung“, und langsam wurde auch dort Fleisch das Hauptnahrungsmittel. Der Arzt Anthimos ist ein sorgfältiger Beschreiber der Zubereitungs- und Essgewohnheiten (6. Jh.). Ihn wunderte, dass man mit einer Fleisch-Diät überleben kann.

[26] Fleisch wird zum Symbol der Macht in der Kultur der herrschenden Schicht, Verzicht auf Fleisch ist ein Zeichen der Demütigung. Dann aber kam das Christentum mit den *Symbolen* Brot, Wein und Öl.

4. Das Brot und der Wein Gottes

[27] Brot, Wein und Öl gewannen außergewöhnlich an Ansehen, teils durch die Bedeutung der römischen Kultur, teils durch die treibende Kraft des neuen Glaubens (ab dem 4. Jh.). Metaphorische Identität von Brotbacken und Christwerdung (Gleichnis von Augustinus). Die Missionstätigkeit verbreitete somit gleichzeitig auch Ackerbau und Weinbau – das brauchte man zur Ausübung des Glaubens.

[30] Nach und nach vereinigten sich die Bier- und die Weinkultur sowie die Brot- und die Fleischkultur zu *einer* Kultur, in der Brot *und* Fleisch den Status von Grundnahrungsmitteln genießen.

5. Die Völlerei und das Fasten

- [32] In der römisch-griechischen Tradition galt das Maßhalten als höchste Tugend, die Kelten und Germanen hingegen stellen den „großen Esser“ als positive Persönlichkeit dar. Ein tierisch geprägtes Bild von Überlegenheit, ein animalisches Bild kriegerischer Männlichkeit, gerade auch für Herrscherfiguren.
- [35] In der Kirche Nordeuropas gibt es einerseits üppige Essensrationen für den Klerus, andererseits harte und rigorose Fasten- und Bußregeln, eine „polemische Reaktion auf das oben geschilderte Essverhalten“. Die Klosterregeln des Mittelmeerraumes sind hingegen viel feiner ausgeglichen.
- [36] Das *klösterliche* Ideal war der Verzicht auf Fleischgenuss, eine *negative* Orientierung an den Werten der herrschenden Gesellschaftsschicht. Die „armen“ Bauern hätten sicher gerne mehr Fleisch gegessen, konnten es sich aber nicht leisten. Sie konnten von Völlerei meist nur träumen. Prägend war die *Angst* vor dem Hunger und auch die Völlerei, *wenn* es denn mal viel zu essen gab.
- [37] „Die Polarität von ‚römischer‘ und ‚barbarischer‘ Gewohnheit wird überlagert durch jene von ‚monastischer‘ und ‚adliger‘.“ Als Karl der Große römischer Kaiser wird, spürt er diese Spannung ganz besonders: Das Ideal der Mäßigung versus seine eigene kulturelle Herkunft.
- [38] Dazu kommen noch anthropologisch unterschiedliche Bilder der Nahrungszubereitung: Das über der Flamme gebratene Fleisch (Gewalt) versus das kochende Wasser (Kultur).

6. Weiden und Wälder

- [38] Vom 6. bis zum 10. Jh. systematische Verbindung der Nutzung von kultivierten und unkultivierten Flächen: *Weiden und Wälder* als fester Doppelbegriff in vielen Dokumenten. Vegetarische Produkte (Korn, Hülsenfrüchte, Gemüse) parallel zu solchen von Tieren (Fleisch, Fisch, Käse, Eier). Zahlenmäßig günstiges Verhältnis zwischen Bevölkerung und Ressourcen, relativ freier Zugang zu unkultivierten Flächen, auch wenn diese offiziell jemandem „gehörten“.
- [39] Damals entwickelte sich der Begriff „Hungersnot“, ein vielfältiger und nicht eindeutiger Begriff, da es nun in vielen Bereichen unter ungünstigen Bedingungen zu einer Verringerung des Angebotes und damit zu einem spezifischen Nahrungsmangel kommen konnte: Felder, Wiesen, Wälder, Teiche, ... Relativ neu war die Süßwasserfischerei.
- [41] Der liturgische Kalender mit seinen Fastenvorschriften und Verboten trug ebenfalls zur Herstellung homogener Essgewohnheiten bei.
- [42] Kennzeichen der Abgrenzung: Obere Schichten übernahmen jeweils eher die „importierten“ Essgewohnheiten als „Mode“ – im Norden Brot, Wein und Öl, im Süden Jagd und hoher Fleischverbrauch.

7. Die Farbe des Brotes

- [42] Der anspruchsvolle und schwierige Weizen war nach dem 3. Jh. teilweise durch anderes Getreide ersetzt worden, welches von minderer Qualität war, aber widerstandsfähiger: Roggen, Gerste, Hafer, Emmer, Dinkel, Hirse. Insbesondere Roggen wurde ein Erfolg: Robust, hoher Ertrag, höhentauglich. Weißes Brot war ein Luxusartikel, dunkles Brot die Allerweltsspeise. Sozial bedingter Konsum. Auch Frische und Herstellungsart (Ofen, Platte, Asche) waren ein Unterscheidungsmerkmal der Schichten.
- [45] Minderwertiges Getreide – Gerste, Hafer, Hirse – wurde oft in Suppen und Polentas verwendet: Hochwertigeres Brot versus minderwertigere Suppe. Fleischkonsum unterschied sich in Art und Frische: Frisches Wildbret versus konserviertes Zuchtfleisch. Nur ab und zu hatten Bauern frisches Hausgeflügel an Festtagen.

8. Der Nutzen der Natur

- [46] Im 6. und 7. Jh. lebten viele Heilige in den Wäldern Europas als Eremiten, um Gott nahe zu sein, aber sie waren beileibe nicht allein, denn die nichtkultivierten Flächen hatten mittlerweile eine große Bedeutung im Produktionsprozess erhalten – ein Effekt, der einen Lernprozess voraussetzte. Die *Nutzung* der *Natur* ist eine kulturelle Angelegenheit, die Gegenüberstellung von Natur und Kultiviertheit ist eher ideologisch als real, zumal die physische Grenze nicht scharf gezogen, sondern beweglich ist. Manchmal gibt es sogar zweideutige Realitäten, wenn Pflanzen oder Tiere sowohl wild als auch in Kultur gehalten wurden.
- [48] Im Laufe der Jahrhunderte nahm jedenfalls die Verwertung der angebauten Pflanzen und domestizierten Tiere zu Lasten der natürlichen Grundlage zu. Ein entscheidender Augenblick war um die Wende vom 7. zum 8. Jh. herum, damals gab es wohl ein Maximum an Ausgewogenheit und gegenseitiger Ergänzung. Aber: Wenige Jahrhunderte später schreibt Hildegard von Bingen, nur angebaute Pflanzen seien „menschengemäß“. Der Tatendrang der Mönche nutzte und kultivierte immer größere Flächen, kollidierte dabei mit dem Adel (Jagd) und den Bauern (Nutzung der Natur).
- [50] Mit Beginn des 8./9. Jh. wieder Anstieg der Bevölkerungszahlen. Zunehmende Nachfrage ließ sich nur durch mehr und bessere Landwirtschaft befriedigen. Radikal veränderte Einstellung: Die Forderung nach „Zivilisation“ verbannt die unberührte Natur an den *Rand* der produktiven Werte und der vorherrschenden Ideen. „Es ist dies der Anfang eines großen ‚Booms‘ – oder, vielleicht, einer großen Krise.“

Die Wende

9. Eine erzwungene Entscheidung

- [51] „Aus Notwendigkeit“ werden im 9. Jh. zunehmend unkultivierte Flächen kultiviert, also die Nutzungsart geändert: Der Bevölkerungsdruck wächst, und Landwirtschaft kann mehr Menschen ernähren als Wald (= Tierhaltung). Die Erträge sind zwar gering (Saatverhältnis max. 3:1 bis ins 14. Jh.), dennoch größer. Außerdem Getreide besser konservierbar und vielseitiger. „Erzwungene Entscheidung“.
- [52] Ackerbau und Viehzucht hatten sich nicht zu einem produktiven *Kreis* (Arbeitstiere, Dung) schließen können (zu extensive Produktion). Meistens sehr umsichtige Urbarmachung („respektvolle Erosion“), aber dennoch eine Wende. Der verbleibende Wald wurde teilweise *kultiviert* (Esskastanie weit verbreitet).
- [53] Zwei Wellen dieses Kolonialisierungsprozesses: 9. Jh. und vor allem zwischen dem 11. und 13. Jh., korreliert mit Nahrungskrisen, von denen mitleiderregende Berichte existieren, bis hin zu Kannibalismus. Es gab Hunger, Unterernährung, Krankheiten, Epidemien.
- [56] Eine neue *Agrarkultur* muss erst noch *begründet* werden, sie ist nicht im Gleichgewicht. Die landwirtschaftliche Expansion fällt mit einer Periode wachsender Ernährungsschwierigkeiten zusammen.

10. Die Grundlagen der Macht

- [56] Die Europäische Wirtschaft erhält einen deutlicher werdenden agrarischen Charakter. Änderung der Ernährungsweise durch gleichzeitigen, entscheidenden Wechsel in der sozialen Ordnung: Die Nutzung der verbleibenden unkultivierten Flächen wird mehr und mehr der Oberschicht vorbehalten. Früher die Klöster, jetzt eher die weltlichen Herrscher: Reservate, Bestrafung von Wilderei, Reglementierungen, Vorrechte der Städte.
- [58] Meist fruchtlose Versuche der Bauern, ihre Rechte zu verteidigen, oft sind sie der Gewalt unterlegen. Viele Bauernaufstände drehen sich darum.
- [59] Entscheidende Bedeutung für die Ernährung: Soziale Differenzierung der Nahrung in *qualitativer* Hinsicht. Bislang hatten alle im wesentlichen das Gleiche gegessen, die Oberschichten mehr davon. Von nun an Unterschichten primär vegetarisch, Fleisch als Privileg und *Statussymbol*. Pflanzlich versus tierisch – früher Kennzeichen von *Kulturen*, jetzt von *Schichten*.
- [60] Dennoch war die Fleischversorgung grundsätzlich relativ gut (12./13. Jh.). Es kommt aus verschiedenen Gründen zu einer stärker differenzierten Landwirtschaft: Zugang zum Wald schwieriger, der Hof wird isolierter. Fleisch nur noch aus eigenen Quellen. Zunahme von Handel und Geldwirtschaft führt zum Gegensatz zwischen Produzenten und Selbstversorgern. Anwachsen von Lohnarbeitern („Agrarproletariat“).

11. Unser tägliches Brot gib uns heute ...

- [61] Mit Beginn des 11. Jh. erhält Brot eine zentrale Bedeutung: Früher *zusätzlicher* Bestandteil der Nahrung, jetzt gibt es Beilagen zum Brot. „Die Erwähnung des Brotes durchzieht die Dokumente in fast obsessiver Weise.“ Ohne funktionierende Landwirtschaft wird es schwierig zu überleben – das war früher anders.
- [64] Weizen geht hauptsächlich an die Grundbesitzer oder in den Handel und damit in die Städte. Weißbrot als Luxus. Es zeichnet sich eine neue Gegenüberstellung zweier Ernährungsmodelle um das 12./13. Jh. ab: Zwischen Stadt und Land.

12. Der Schlund der Stadt

- [66] Das Anwachsen der Landwirtschaft vom 9. bis zum 11. Jh. ging mit dem Wiederaufblühen der Märkte einher, hauptsächlich lokal. Die Überschüsse weckten Begehrlichkeiten, und zwar der Herren und – insbesondere in Flandern und Italien – der Städte. Es gab eine „neue Form städtischen Imperialismus“, der Ressourcen nach ihrer Nützlichkeit für den Verbrauch der Stadt bewertete.
- [67] Gesetzgeberische Interventionen der städtischen Autoritäten betreffen alle Phasen des Produktionsprozesses. Es gibt Vorgaben, Normen, Zölle, ...
- [68] Der Bauer wird vom zu beherrschenden Objekt zum Renditeobjekt. „Optik des Profites“. Ackerbaukundliche Abhandlungen spiegeln dies wider. Weißbrot als Symbol der Stadt, die Stadt als Insel des Überflusses.
- [70] In Hungerzeiten wurden die Armen teilweise sogar aus der Stadt gejagt – „Bürgerliche Grausamkeiten“ (Braudel).

13. Viel essen, gut essen

- [70] Wirtschaftswachstum im 13. Jh. brachte verbreiteten Wohlstand, aber auch Ausgrenzung und soziale Ungleichgewogenheit. Weiterhin Rodungen und Kultivierung. Möglichkeit des Reichtums, des Konsums und des Luxus für etwas breitere Bevölkerungsschichten. Etwa 1250 Höhepunkt dieser Blüte, von der hauptsächlich die Städte profitierten.
- [73] Der Held der Rittersepen hat noch immer robusten Appetit, aber es deutet sich eine Wandlung an: Die Geburt der „guten Manieren“, Vorrang der Eleganz vor der Kraft. Statt Quantität nun Qualität und die *Moden* des Konsums, auch und gerade beim Essen. Geschmack, Duft, Farben, Gewürze als Kennzeichen höfischen Lebens. Es erscheinen wieder Kochbücher.

14. Die Entstehung der Kochkunst

- [75] Bereits im 9./10. Jh. Zustrom an Gewürzen in Italien und Frankreich (die römische Küche kannte fast nur Pfeffer). Für die venezianischen Kaufleute ein Glücksfall. Teilweise wiederum für Luxus und Prahlerei verwendet.
- [79] Die Gewöhnung an Gewürze dringt tief ein in die „Strukturen des Geschmacks“ (J. L. Flandrin). Der Orient ist ein mystisches Traumland der Projektionen.
- [80] Die Kochbücher waren für das *Personal* geschrieben, die Küche war eine gehobene. Kuchen, Torten und Pasteten als neue Formen. Voraussetzungen waren Backöfen – in der Stadt waren öffentliche Garküchen sehr verbreitet.

Jedem das Seine

15. Die Rückkehr des Hungers

- [85] Ungefähr ab 1270 kommt das europäische Wirtschaftswachstum zu einem besorgniserregenden Stillstand. Der kultivierte Boden nimmt ab, zu viele zu magere Böden waren genutzt worden. Dabei nimmt die Bevölkerung weiter zu. Der Hunger war zwar nie ganz verschwunden, kehrt aber jetzt mit Macht zurück. Die landwirtschaftliche Produktion verringert sich. Überall kommt es – auch wiederholt – zu schwersten Hungersnöten. Der *Brotmangel* ist das Symbol dieser Hungersnöte. Meist sind die Städte besser gerüstet, insbesondere wenn sie reich und mächtig waren.
- [87] Verbreitete Fehl- und Mangelernährung begünstigte die Pestepidemie von 1347-1351, die ein Viertel bis ein Drittel der europäischen Bevölkerung auslöscht.

16. Ein fleisshessendes Europa?

- [88] Danach besserte sich die Lage wieder. In der zweiten Hälfte des 14. Jh. nahm der Fleischkonsum allgemein zu, auch in den unteren Schichten. Ein Bericht aus Piacenza von 1388 berichtet von üppigsten Hochzeitsbanketten. Der Getreideanbau ging weiter zurück, neben Weiden und Naturwiesen wurden erstmals Futterpflanzen angebaut (Nordfrankreich bis zur Lombardei). Es gab auf Viehzucht spezialisierte Höfe (hauptsächlich Hoch- und Mittelgebirge). Die osteuropäischen Länder schickten Vieh in den Westen – eine Fleischversorgung „mit ungewohnter Leichtigkeit und Beständigkeit“.
- [91] Fallende Preise und steigende Löhne aufgrund der demografischen Krise ermöglichten mehr Fleischkonsum. In Nordeuropa hoher (bis 100 kg pro Kopf und Jahr), im Mittelmeerraum mäßiger Fleischkonsum (20-40 kg pro Kopf und Jahr).
- [93] Erheblicher Unterschied zwischen Stadt und Land: In der Stadt vor allem Rindfleisch (Marktsituation), auf dem Land Schwein (Subsistenzwirtschaft). Schaf als Sonderfall der unteren Städter. Stallhaltung statt freier Tierhaltung ist weit verbreitet. Wildbret durch Jagd ist mittlerweile ausschließliches Privileg, gewährt durch Konzessionen des Eigentümers (meist die öffentliche Hand). Die zeitweise Öffnung der Reservate für das Volk als populistisches Mittel der Herrschaftssicherung („Fleisch und Spiele“).

17. Der Verzicht auf Fleisch [zeitlich übergreifender Exkurs]

- [96] Die Abstinenz von Fleisch ist ein zentrales *Leitmotiv* des Christentums (Bußübung, Assoziation mit Heidentum, Verdacht der Begünstigung „sexueller Ausschweifung“, vegetarischer „Pazifismus“). Kirchliche Normen sahen rund 140-160 fleischfreie Tage pro Jahr vor. Großer Erfolg von „Ersatzprodukten“: Hülsenfrüchte, Käse, Eier – und Fisch. Fisch und Fleisch als Komplementäre, komplexe Entwicklung. Fisch war wegen der Verderblichkeit schwieriger zu lagern und zu transportieren. Aufstieg des Fischfangs (bis nach Neufundland) und der Fischzucht. Konservierung durch Einsalzen und Trocknen, besonderes Produkt: Kabeljau (Stockfisch).
- [100] Fisch blieb aber kulturell immer *Fleischersatz*, auch weil er nicht so satt machte (Fastenspeise).

18. Eine Frage der Qualität

- [100] Zwischen dem 14. und 16. Jh. – einer Epoche großer gesellschaftlicher Mobilität – waren die herrschenden Klassen sehr darauf bedacht, jeder sozialen Schicht einen bestimmten Lebensstil *zuzuweisen*, um die soziale Ordnung zu bewahren. Dazu gehörten auch „Luxus-Gesetze“, die Exzess und Prahlerei verhindern sollten, insbesondere in solchen politischen Gemeinschaften, die sich (formal) auf Gleichheit und Demokratie beriefen (z. B. Venedig).
- [102] Die grundlegende Annahme war, dass man „abhängig von der Qualität der Person“ essen solle, ein diätetisches Programm, das bis zu den alten Griechen zurückreicht. Im Laufe der Zeit erfährt dieser „Qualitätsbegriff“ eine Verschiebung von physiologischen Eigenschaften hin zur *gesellschaftlichen Stellung*. Bereits zur Zeit der Karolinger (ca. 11. Jh.) gab es Ernährungsanweisungen, die streng hierarchisch geordnet waren. Die soziale Distinktion wird dabei „wissenschaftlich“ untermauert, wonach bestimmte Mägen nur bestimmte Nahrung vertragen und an ungeeigneter Nahrung zugrunde gehen. Teilweise war das Verzehren „edler“ Spei-

sen durch niedrigere Schichten sogar ein Vergehen. Es versteht sich, dass zum Niveau der Speisen auch ein passendes Niveau des Benehmens gehört: Bauern essen „wie die Schweine“.

- [108] Zwischen dem 14. und 16. Jh. nahm diese nahrungsbezogene Ideologie eine bis dahin unbekannte Planmäßigkeit und Härte an, denn es war eine unruhige Zeit der gesellschaftlichen Mobilität, Ansprüche, Revolten: „Aristokratisierung“ als Abgrenzung. Die Idee der Parallelität von Essen und Gesellschaft erfährt noch weitere Unterstützung durch eine „Theorie“, wonach Flora und Fauna ebenfalls hierarchisch geordnet sind, unten angefangen mit unedlen Wurzeln und Knollen, aufsteigend Kräuter und Sträucher, und schließlich Bäume, die folgerichtig auch die edelsten Früchte liefern. Analog verfuhr man mit den Tieren, so dass auch hier die Vögel (und somit das Geflügelfleisch) auf der obersten Stufe landeten. Im 15. und 16. Jh. waren Fasane und Rebhühner „der absolute Bezugs- und Vergleichspunkt für jede Art von Fleisch“. Nur die Kastanien – obwohl formal weit oben – blieben gewöhnlich ... Ansonsten war jede Form von Obst „herrschaftlich“.

19. Eine Tafel für das Auge

- [111] Zwischen dem 14. und 16. Jh. ist der Machtbegriff nicht mehr derselbe wie 500 Jahre früher. Damals physische Kraft, Kampfesmut, Appetit. Man sammelte sich um einen Anführer an der Tafel. Jetzt zählten das administrative und politische Können und demzufolge die Fähigkeit, sich einen gut organisierten Küchenapparat zu verschaffen. Die Speisen wurden vor dem Auftragen prahlerisch zur Schau gestellt und dann von der herrschaftlichen Gesellschaft *unter sich* verspeist: Separation und Ausschluss, andersartig, vornehm, abgeschlossen gegenüber der Welt des Hungers und der Angst.

20. Der Überfluss der Armen

- [114] Die Bilder vom Schlaraffenland entstehen zwischen dem 12. und 14. Jh., mit Beginn des 14. Jh. tauchen sie in literarischen Texten aller europäischen Länder auf. Neben lukullischen Freuden gibt es Bilder einer freien und glücklichen Sexualität, ewiger Jugend, schöner Kleidung und leichten Reichtums. Bis zum 16./17. Jh. wird sich das auf den gastronomischen Aspekt allein reduziert (und dem Karneval angeglichen) haben.
- [116] Die Kultur der Prahlerei und die des Hungers koexistieren und verweisen dialektisch aufeinander. Die Entwicklung von *homo sapiens* führte zur Fähigkeit, mit dem Wechsel von Überfluss und Mangel zu leben und zu überleben. „Die Antithese Überfluss-Mangel wurde neben einem physiologischen auch zu einem mentalen Faktum.“ Das Bild glücklicher Bescheidenheit kann nur der denken, der nicht dazu gezwungen ist – wer Hunger hat, der träumt von Völlerei.

Europa und die Welt

21. Ein schönes Land jenseits des Meeres

- [119] Auf die amerikanischen Kontinente wurden die gleichen Hoffnungen projiziert wie auf das Schlaraffenland. Neu aus Amerika eingeführte Lebensmittel hatten es in Europa schwer, in der Esskultur einen Platz zu finden. Sie wurden nicht als eigenständige Produkte wahrgenommen, sondern als minderwertige Unterarten europäischer Nahrungsmittel. Erst eine Erschütterung des europäischen Konsummodells im 16. Jh. bahnte ihnen einen Weg.

22. Neue Nahrungsquellen

- [121] Während des 16. Jh. stieg die Bevölkerung Europas von ca. 84 auf 111 Millionen an, mit großen regionalen Unterschieden. Nahrungsressourcen wurden wieder knapper, die Landwirtschaft erfährt wieder höhere Aufmerksamkeit. Immer noch sind Ackerbau und Viehzucht nicht richtig miteinander verbunden, die Getreideerträge sind ausgesprochen niedrig. Man versucht wieder, neue Flächen zu gewinnen oder durch (kapitalistische) Intensivierung die Erträge zu steigern. Literatur zum Umgang mit Hunger hat Konjunktur.
- [123] Reis, Buchweizen und Mais verbreiteten sich (langsam) und „traten schüchtern an die Seite der traditionellen Getreidearten“. Ebenso wie die Kartoffel können sie sich erst im 18. Jh. breit durchsetzen.

23. Fleisch und Brot

- [126] Ab Mitte des 16. Jh. geht der Fleischverbrauch in Europa deutlich zurück, die Bedeutung von Brot nimmt parallel zu. Vom 14. bis zum 17. Jh. steigt der Getreideverbrauch pro Kopf leicht an, kann aber wohl den Fleischrückgang nicht kompensieren, so dass die Ernährungslage insgesamt schlechter wird, zumal auch die Qualität des Brotes schwankte.
- [129] Je niedriger der gesellschaftliche Stand, desto höher der Getreideanteil der Ernährung, nie weniger als 50 % und bis zu 70-75 %. Getreidemangel führte also sofort zu Nahrungsknappheit. Im 17. Jh. gab es wieder viele Hungersnöte: Um 1630 (Dreißigjähriger Krieg), 1650 und nach 1680.

24. Bürgerliche Grausamkeit

- [130] Nicht nur Produktionsdefizite, sondern auch der mit der Entstehung des Kapitalismus verbundene Prozess der Proletarisierung führte zu vielfältigen Auseinandersetzungen um Nahrung (Hungerrevolten). Die Städte

versuchen immer häufiger, Arme und Hungernde „loszuwerden“, vor allem Ende des 16. Jh. und im 17. Jh. Stellenweise wird Armut zum Vergehen.

25. Die zwei Europa

[132] Die Zuschreibung von bestimmten Ernährungsgewohnheiten an bestimmte Völker ist zwar stark von Stereotypen bestimmt, hat aber einen historischen Kern und wurde durch die Vermischung der Ernährungskulturen teilweise noch verstärkt. Die Gewohnheit der Germanen, viel Bier zu trinken, wurde durch Wein (traditionelles Getränk des Mittelmeerraumes) „potenziert“, was den Alkoholgehalt angeht. Auch blieb im Norden Europas der Fleischkonsum höher, was wiederum die Abhängigkeit von Getreide senkte.

[136] Diese Kluft vertiefte sich, als die Reformation die Ernährungsvorschriften der römischen Kirche verwarf: Fastenzeiten, Enthaltensamkeit, Fleischverzicht verlieren im Norden rapide an Bedeutung. Es ist fast ein neues Freiheitsgefühl. Der Fischhandel leidet sehr.

[139] Allerdings rief die Reformation, diese Spaltung des Christentums, auch kulturellen Austausch hervor, indem sie Menschen mit dem „falschen“ Glauben zur Mobilität zwang. Somit zogen auch Ernährungsgewohnheiten durch Europa.

26. Wandlungen des Geschmacks

[140] Aufgrund der Verbreitung der Rinderzucht und im Gefolge der Reformation verliert Olivenöl als Salat- und Würzfett an Bedeutung, während Butter deutlich zulegt (16./17. Jh.). Der Gebrauch von Gewürzen lässt zumindest im westlichen Europa nach (17. Jh.). Süß und sauer werden stärker geschmacklich getrennt, Zucker wird zu einem Nahrungsmittel in eigenem Recht.

27. Alte und neue Drogen

[145] Der Konsum alkoholischer Getränke war früher exorbitant. Nie weniger als einen Liter Wein pro Kopf und Tag, oft zwei, drei und vier Liter errechnen Wissenschaftler, Bier noch mehr. Zum einen herrschte damals viel größerer Durst (Salz als Konservierungsmittel war allgegenwärtig), zum anderen hat Alkohol einen hohen Brennwert und „nährt“. Auch wurde dem hygienisch nicht immer einwandfreien Wasser vielfach prophylaktisch Wein beigemischt.

[147] Mit Beginn des 17. Jh. kamen Branntweine, Kaffee, Tee und Schokolade hinzu. Während Brände eher Genuss- und Rauschmittel bleiben, entwickeln sich Tee und/oder Kaffee zu Volksgetränken, auch weil sie wach halten, ein wichtiger Aspekt einer neuen bürgerlichen Arbeitsethik.

Das Jahrhundert des Hungers

28. Wiederholt sich die Geschichte?

[155] Im 18. Jh. rasantes Bevölkerungswachstum, Unzulänglichkeiten in der Produktion, neue Entwicklungen im Bereich der Landwirtschaft – altbekannte Muster. Regelmäßige schwere Hungersnöte. Dank des Warenhandels waren lokale Hungersnöte weniger schwerwiegend als früher, aber generell herrscht ein Zustand permanenter Unterernährung. Gegenmaßnahmen: Ausdehnung der Anbauflächen, Hülsenfrüchte (binden Stickstoff im Boden!) als Viehfutter (im Wechsel mit Getreide) und tierischer Dung ermöglichten die Integration der Tierhaltung in das Agrarsystem. „Wissenschaftliche Landwirtschaft“ und Privatisierung von gemeinschaftlichen Flächen ließen einen landwirtschaftlichen Kapitalismus entstehen.

[157] Widerstandsfähigere, zuverlässigere und ertragreichere Kulturen wurden entwickelt: Reis, Buchweizen, vor allem aber Mais und Kartoffel – beide lieferten außerordentlich hohe Erträge.

29. Der umstrittene Aufstieg des Mais

[160] Lange Zeit blieb der Mais eher unbeachtet und wurde von den Bauern ergänzend im *Garten* angebaut, der nicht der Abgabepflicht unterlag. Im 17. und 18. Jh. aber weckte er das Interesse der Grundbesitzer: Der Mais ermöglichte ihnen, hohe Gewinnspannen im Verkauf zu erzielen (Saatverhältnis 1:80) und gleichzeitig Flächen für die Anpflanzung hochwertiger Erzeugnisse freizumachen, indem die Bauern gedrängt wurden, mehr Mais zu essen – mit Mais konnte man mehr Nahrung auf weniger Fläche produzieren. Unterstützt wurde das durch ein massives Machtgefälle: Unbewaffnetheit der Bauern, schikanöse Leih- und Zinssysteme, wirtschaftliche Abhängigkeit.

[162] Aber der Hunger ließ den Bauern wenig Wahl, und so wurde Mais zu einer Lebensgrundlage der Landbevölkerung.

[163] Ausschließliche Ernährung mit Mais führt zu einer gefährlichen Mangelkrankheit: Pellagra (Mangel an dem Vitamin Niacin). Schon geringste Mengen Fleisch oder Gemüse können sie verhindern, aber das fehlte eben oft. Bis ins 20. Jh. ist Pellagra in vielen Gebieten Mittel- und Südeuropas endemisch, „Zeichen und Symbol einer nie zuvor gekannten Nahrungsmittelarmut“.

30. Die Kartoffel zwischen Landwirtschaft und Politik

[164] Die Kartoffel verbreitet sich spiegelbildlich zum Mais in den kühleren Gebieten. Die Motive ähneln denen beim Mais, auch die Kartoffel dient als „Füllmittel“ für die Bauernmassen oder das städtische Proletariat. Einer ihrer Vorteile ist das Wachstum unter der Erde, wo sie weitgehend vor Kriegsverwüstungen geschützt ist.

[167] Monokulturen und einseitige Ernährung stellen immer ein Risiko dar. 1845/46 kommt es in Irland durch Kartoffelfäule und eine zynische „Politik der bewussten Achtlosigkeit“ der britischen Regierung zu einer Entvölkerung durch Hungertod, Krankheiten und Auswanderung – willkommene Gelegenheit zur Vergrößerung des Großgrundbesitzes, um den englischen Markt mit Fleisch und Wolle zu beliefern.

31. Maccheroniesser

[168] In Mittel- und Süditalien spielt die Nudel im 18. und 19. Jh. eine Rolle, die anderswo Mais und Kartoffel einnehmen, und zwar getrocknete, haltbare Nudeln aus Hartweizen. Ihre Geschichte ist älter und wechselvoll und beginnt in Sizilien, aber dank der Entwicklung von Knetmaschine und Nudelpresse wird sie insbesondere in Neapel im 18. Jh. zur Volksnahrung.

32. Ernährung und Bevölkerung

[173] Trotz der Hungersnöte und beständigem Nahrungsmangel kommt es im 18. und 19. Jh. nicht zu einem Rückgang der Bevölkerung, im Gegenteil. Paradoxerweise ist dies mit einer *individuell* immer schlechteren Ernährung verbunden: Zu wenig, qualitativ minderwertige Produkte, einseitig. Weizen und Fleisch sind Luxus.

[175] „Allem Augenschein nach waren die Zeiten größten Reichtums und weitestgehender Vielfalt der Ernährung des Volkes bis zum letzten Jahrhundert vornehmlich jene des demografischen Stillstands oder Rückschritts, Zeiten, in denen es die verringerte Nachfrage ermöglichte, die Produktionsweise beweglich und viestaltig zu erhalten.“

[176] Weiteres Paradox: Regionen mit gesicherten Bedingungen sind vor allem die Randgebiete, die weniger kultiviert, weniger verstädtert, weniger in den Handelskreislauf einbezogen sind (Beispiele: Bergregionen, Polen).

33. Fleisch ist ungesund

[177] Schriftliche Darstellungen des „Volksgeschmacks“ sind oft einseitig und ohne soziale Aufmerksamkeit geschrieben, von Angehörigen gehobener Schichten. Zwar sind die gesellschaftlichen Gegensätze und der Zynismus der Mächtigen gemildert, und die schlechte Ernährung der unteren Schichten erscheint nicht mehr als Ausdruck einer „tierischen Natur“, aber beispielsweise wird sie mit Dummheit oder Sparsamkeit erklärt.

[179] Fleischgenuss – für Bauern und „Arme“ des 18. Jh. ohnehin oft nur gedanklich vorstellbar – wird gar als „eigentlich ungesund“ und nicht notwendig beschrieben, so dass seine Entbehrung eigentlich ein Glück sei. Dahinter stehen vielfältige Motive: Fleischlosigkeit als „edle“ Lebensform im Zeitalter der Aufklärung, Abgrenzung eines aufstrebenden Bürgertums vom fleischbetonten Feudalismus vergangener Zeiten. Diese elitäre Sichtweise erschien Arbeitern und Bauern allerdings zu Recht grotesk.

Die Revolution

34. Neubesinnung

[183] Bis Mitte des 19. Jh. nahm Getreide in Europa eine dominierende Rolle ein (50-75 % der Kalorienzufuhr, unverändert über Jahrhunderte). Das Brot der meisten war dunkel.

[184] Zwei bedeutende Entwicklungen: Verbesserte Getreidemühlen für „weißeres“ Mehl sowie weißer Reis, weißer Zucker. Und Rückgang des Getreides, Anstieg des Fleischkonsums.

35. Die „Revanche“ des Fleisches

[184] 1847 erste Vegetarische Gesellschaft in Manchester, aus unterschiedlichen Motiven. „Prozess der Zivilisation“ (und Prozess der Entfernung von der Natur).

[186] Die Landwirtschaft wird von der Nahrungsmittelproduzentin zum Rohstofflieferanten der Nahrungsmittelindustrie. Insgesamt bewirkt der Prozess der Industrialisierung eine Egalisierung des Nahrungsmittelkonsums, zumindest auf der *quantitativen* Ebene. Glänzende Fortschritte in der Viehzucht, neue Konservierungs- und Transportmethoden (Eisenbahn, Schiffe), Kühl- und Gefriertechniken ermöglichten die räumliche Trennung von Produktion, Verarbeitung und Konsum. Erste Gesetze gegen Lebensmittelbetrug.

[188] Die Logik des Profits beendete die ideologische Ausgrenzung von Konsumformen und verschob die Differenzierung auf die *qualitative* Ebene der Nahrungsmittel.

36. Wir sind alle Städter

[188] Bei allen zeitlichen und regionalen Unterschieden gibt es einige allgemeine Bezugspunkte dieser „Nahrungsrevolution“:

1. Die *Delokalisation* des Nahrungssystems (G. und P. Peltó) bedeutete ein Ende der jahreszeitlichen Un-

wägbarkeiten. Weltweites kommerzielles Verteilungssystem (teilweise auf Kosten der Erzeugerländer, deren Ernährungslage sich mitunter verschlechterte).

2. Größere *Uniformität* der Ernährungsweise. „Kultureller Bedeutungsverlust“ vieler Produkte (Entkopplung von Jahreszeiten, kirchlichen Festen, religiösen Vorschriften).

3. Stark *städtischer* Charakter des Nahrungssystems: Die städtische Ernährungsweise wird zur Norm (und die „Sehnsucht nach dem Lande“ entwickelt sich).

37. Ein Essen für alle Jahreszeiten

[192] Der modernen Kritik an der Delokalisation und dem Verlust der jahreszeitlichen Bindung der Nahrungsproduktion mit dem Hinweis auf eine traditionelle Kultur liegt ein Mythos zugrunde. Seit jeher haben die Menschen danach getrachtet, die Bindungen zum eigenen Boden zu lockern und unabhängiger von den Jahreszeiten zu werden. Exotische Speisen „außer der Zeit“ zu konsumieren, war zu allen Zeiten populär, die meisten hatten lediglich keine Wahl. Bevor man die Auswirkungen der modernen Errungenschaften problematisiert, muss man sie erst mal als Errungenschaften würdigen. Eine „unbeschwerte Symbiose mit der Natur“, eine „enthusiastische Liebe zu der jahreszeitlichen Gebundenheit der Nahrung“ sind sehr problematische Bilder.

[197] Unter diesem Aspekt sind sogar die modernen (und trostlos uniformen) Fast-Food-Produkte gewissermaßen die Spitze einer Technik, die man sich immer gewünscht hatte: Sorglosigkeit in Hinsicht auf Ernährung. Schlaraffia ist wahr geworden.

38. Vergnügen, Gesundheit, Schönheit

[198] Fett als Teil des Speisezettels war lange Zeit Mangelware, und „fett“ ein ausgesprochen positives Attribut für Essen, Menschen und ganze Städte („Die Fette“ als Spitzname für Bologna).

[200] Erst im 18. Jh. setzt sich ein Ideal der Schlankheit durch, erst aus wirtschaftlichen, politischen und religiösen Gründen, später auch aus gesundheitlichen.

[203] Auf kultureller Ebene hat sich das Verhältnis zur Nahrung umgekehrt: „Die Gefahr und die Angst vor dem übermäßigen Essen haben die Gefahr und die Angst vor dem Hunger abgelöst.“