

# Essen und Trinken in der Frühen Neuzeit

1	Grundlagen .....	2
1.1	Herstellung von Nahrung in der frühen Neuzeit .....	2
1.2	Die Küche .....	5
1.3	Kochbücher und Rezepte.....	10
2	Geschmacks-Fragen .....	14
2.1	Geschmack in der frühen Neuzeit.....	14
2.2	Literatur und Geschmack .....	17
2.3	Kannibalismus .....	24
3	Mangel, Verzicht und Überfluss .....	28
3.1	Ernährung in Zwangseinrichtungen .....	28
3.2	Zur Geschichte der Diätetik .....	33
3.3	Fasten .....	38
3.4	Hunger.....	44
3.5	Repräsentation und Festmahl .....	49
3.6	Tischsitten und Zivilisationstheorie .....	55
4	Nahrungselemente.....	58
4.1	Brot und Brotpolitik.....	58
4.2	Zucker.....	62
4.3	Bier.....	68
4.4	Wein .....	74
4.5	Kaffee .....	80
4.6	Kaffeehäuser .....	83
4.7	Schokolade .....	88
5	Auswahlbibliographie .....	93
5.1	Grundlagen und Theorie zur Kulturgeschichte.....	93
5.2	Essen und Trinken .....	93
5.2.1	Gesamtdarstellungen – Sammelbände.....	93
5.2.2	Wirtschafts- und Agrargeschichte .....	94
5.2.3	Armut – Hunger.....	94
5.2.4	Getränkessorten – Trinken .....	95
5.2.5	Nahrungsmittel(-geschichte).....	95
5.2.6	(Öffentliche) Orte des Konsums .....	96
5.2.7	Sprachliche Aspekte.....	97
5.2.8	Gastronomie – Küche – Tischsitten/Essgewohnheiten.....	97
5.2.9	Mensch und Tier .....	99

Diese Internetpräsentation<sup>1</sup> wurde von Teilnehmer(inne)n des Hauptseminars „Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in der Frühen Neuzeit“, veranstaltet von Gerd Schwerhoff und Susanne Rau, SS 2002, bearbeitet. Die Verantwortung für den Inhalt liegt bei den einzelnen Autor(inn)en. Technische Umsetzung: Johannes Schulz

## 1 Grundlagen

### 1.1 Herstellung von Nahrung in der frühen Neuzeit

*Von Annekatriin Geißler*

Was haben Menschen in der frühen Neuzeit gegessen? Wie wurden Lebensmittel hergestellt? Welche Herstellungsmethoden kannte man? Fragen die sich so allgemein sicher nicht beantworten lassen, da es zum Beispiel von Region zu Region unterschiedliche Anbauarten oder Arbeitsgeräte zur Herstellung gab und weiterhin der Frühneuzeitliche Speiseplan, anders als der unsrige heute, stark regional und saisonal geprägt und außerdem stark abhängig von klimatischen Bedingungen war. Aus diesem Grund wird hier lediglich ein grobes Verhältnis zwischen Verzehr von tierischen und pflanzlichen Produkten, speziell dem Getreide, über eine Zeitspanne vom hohen Mittelalter bis zum Beginn des 17. Jahrhunderts dargestellt. In diesem Zusammenhang wird sich auch mit der eigentlichen Herstellung dieser Nahrungsgrundlagen befasst. Eine klare Trennung zwischen Mittelalter und früher Neuzeit findet auch hier nicht statt, da agrarwirtschaftliche und -technische Methoden schon auf das Mittelalter zurückgehen und in der Neuzeit zum Teil nur verbessert wurden.

Wir steigen mit dem Bevölkerungswachstum im Hochmittelalter ein. Es kam durch die steigende Bevölkerungsdichte zu einem erhöhten Nahrungsmittelbedarf. Den Vorrang bei der Bedarfsabdeckung hatte die Getreidewirtschaft, da mit ihr höhere Erträge erzielt werden konnten und sie preiswerter als die Viehhaltung war, die mehr Platz für den gleichen Nutzen benötigte. Die Nahrungsgrundlage bildete folglich hauptsächlich Getreide, genauer Getreidebrei (vor allem aus Hirse und Hafer mit Wasser oder Milch, gebraten- Fladenbrot). Brot aus Weizen, Roggen oder Dinkel galt als erlesene Herrenspeise, wobei hier auch erstens regionalbedingte Unterschiede, zweitens Wertabstufungen nach der Höhe der Ernte und drittens Abstufungen zwischen den Getreidesorten bestanden. Danach galten die häufiger angebauten und

---

<sup>1</sup> Die Internetpräsentation wurde im April 2011 in dieses PDF umgewandelt.

klimaunempfindlicheren Sorten, Dinkel und Roggen, mancherorts lediglich als Volkskost. Brot aus Hafermehl oder Gerstenbrot waren häufig als Armeleutebrot verpönt.

Mit dem Bevölkerungsrückgang vom Spätmittelalter bis in die frühe Neuzeit sank die Getreidenachfrage, es wurde weniger Getreide angebaut und bedingt durch Landflucht, verwüsteten ehemalige Anbauflächen und Dörfer. Während die Getreidepreise sanken, wurde verstärkt Viehhaltung und sogar Viehimport betrieben. Diese Preis- und Produktionsverschiebung bezog sich nicht nur auf die Tierhaltung, sondern beinhaltete insgesamt eine Spezialisierung der Nahrungsmittelindustrie. Die Produktion von Genussgütern wie Wein, Bier, Obst und Gemüse, der Anbau von Gewürzen und Färbstoffen wie Weid florierete.

Mit der Bevölkerungszunahme ab der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts stieg die Nachfrage an Nahrungsmitteln, so dass die landwirtschaftliche Produktion ausgebaut wurde. Dazu wurden wüste Böden wieder urbar gemacht, Randböden genutzt und in Küstengebieten neugewonnenes Land für die Agrarproduktion einbezogen (Schleswig- Holstein, gedeichte Marsch um 1500 17000Hekter, um 1650 25000Hekter). Neben der flächenmäßigen Ausweitung der Landwirtschaft versuchte man die Agrarerträge durch verbesserte Anbaumethoden, landwirtschaftliche Spezialisierung, große zusammenhängende Nutzflächen oder auch neue Gerätschaften zu steigern. Dazu entstanden landwirtschaftliche Abhandlungen, von denen die „Vier Bücher zur Landwirtschaft“ von Conrad v. Heresbach, mit ihrem Erscheinungsjahr 1570, zu den ersten gehörten.

Produktionssteigerungen fanden vor allem auf großen Nutzflächen, meist auf Gutswirtschaften, statt. Dabei bezogen die häufig adligen Besitzer wüst gewordene Gebiete oder Flächen kleiner Bauern in ihren eigenen Hof mit ein, wodurch große Betriebe entstanden. Auf diesen großen spezialisierten Anbauflächen konnten höhere Erträge erzielt und landwirtschaftliche Techniken die wegweisend waren erzeugt werden. Bei der Spezialisierung taten sich regionale Unterschiede hervor. So galten Niederlande, deutscher Niederrhein, Nordseeküste und die ostelbischen Gebiete um Danzig als im Ackerbau besonders ertragreich, für die Viehhaltung waren vor allem See- und Flussmarschen besonders vorteilig.

Bei den technischen und methodischen Fortschritten ist zum Beispiel die Entwicklung der klassischen Dreifelderwirtschaft des Mittelalters zur verbesserten Dreifelderwirtschaft, mit dem Anbau von Leguminosen, zur Verbesserung der Bodenqualität, bis hin zur Vier- und Fünffelderwirtschaft zu nennen. Weitere Beispiele stellen die Entwicklung der Renffense und der

Getreidesichel dar, beide Sensen lassen sich einfacher und bequemer handhaben und sind auch von Laien zu gebrauchen, die häufig auf großen Gutswirtschaften zu Erntezeiten eingesetzt wurden. Ebenso wie diese Erntegeräte wurde auch der Pflug weiterentwickelt. Er bestand ursprünglich aus Holz, konnte aber keine ausreichende Tiefe erreichen, wodurch die Pflanzen nur flach wurzelten und somit anfällig für Austrocknung oder Verschlemmung waren. Pläne für Eisenpflüge waren schon früh bekannt, konnten sich aber aufgrund der hohen Kosten nur auf großen Höfen durchsetzen. Eine Weiterentwicklung fand auch bei den Verarbeitungsmethoden statt.

Diese rapide Ertragssteigerung bei der Herstellung von Nahrung hielt und hält, durch technische Weiter- und Neuentwicklungen, durch die ausführliche Berücksichtigung der Bodenqualitäten, Pflanzeigenschaften und bei der Tierhaltung durch die gezielte Zucht, seit dem Ende des 18. Jahrhunderts, ungebrochen an.

Auch wenn hier nur der knappe Zeitraum von Hochmittelalter bis Mitte der frühen Neuzeit betrachtet wurde, dürfte dennoch deutlich geworden sein, dass ein direkter Zusammenhang zwischen Bevölkerungswachstum und Versorgungssteigerung besteht. Wenn man betrachtet, dass zu Zeiten eines Bevölkerungswachstums eine effektivere Nahrungsmittelproduktion erstrebt wurde wohingegen sich bei loser Bevölkerungsdichte der Konsum von kostenintensiveren Produkten geleistet werden konnte. Die effektive Herstellung von Nahrung bedeutete in Mittelalter und beginnender Neuzeit häufig die der Getreideprodukte. Seit dem Bevölkerungswachstum im 16. Jahrhundert wurde deutlich, dass die traditionelle Getreideproduktion allein nicht ausreichend sein konnte, um eine ausreichende Versorgung zu erzielen, so dass aus der Notwendigkeit der größeren Nahrungsmittelproduktion neue effektivere Methoden und Techniken entwickelt und exotischere Pflanzen, wie die Kartoffel, zur ausreichenden Versorgung mit Nahrungsmitteln kultiviert wurden.

#### *Literaturliste*

Abel, Wilhelm: Deutsche Agrargeschichte.

Abel, Wilhelm: Die Wüstungen des ausgehenden Mittelalters, Ein Beitrag zur Siedlungs- und Agrargeschichte Deutschlands, Jena, 1943.

Abel, Wilhelm: Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft, Stuttgart, 1980.

Saalfeld, Dierich: Wandlungen der bäuerlichen Konsumgewohnheiten vom Mittelalter zur Neuzeit in: Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; Ertzdorf, Xenia v. (Hrsg.): Massenarmut und Hungerkrise im vorindustriellen Europa, Hamburg Berlin, 1974.

## 1.2 Die Küche

*Von Kathleen Kirchübel und Manuela Weber*

Fragt man sich nach dem Profil der alltäglichen Lebensordnung, nach Veränderungen in der in der Alltagskultur speziell zu dem Thema „Essen und Trinken in der Frühen Neuzeit“, so eignet sich das Beispiel „Küche“ gut, um zu zeigen, wie ökonomische, soziale, ethische, politische und ästhetische Facetten in der Praxis des Gestaltens der Alltagswelt ineinander verwoben sind und wie sich materielle, soziale und symbolische Strukturen in ihrer wechsellvollen Geschichte gegenseitig bedingen und beeinflussen. Auch lässt sich analysieren, was sich in der Küche an Mythologischem oder Geschlechterspezifischem sedimentierte und wie sich soziale Distinktion, Arbeitsorganisation, technologische Entwicklung und das Verhältnis von Privatem und Öffentlichem manifestierte.

Obwohl die Herdstelle seit jeher einen der zentralen Punkte der menschlichen Behausung und - neben verschiedenen anderen Aufgaben - den Rahmen für die Nahrungsbereitung bildete, ist die Kenntnis über ihre zeitliche, regionale und soziale Entwicklung für Deutschland ungewöhnlich schlecht. Aufsätze, die zum Thema Nahrungsgeschichte und Haushalt in den letzten Jahren erschienen, fußten recht selten auf eingehenderen oder neueren Recherchen, sondern reproduzierten nur regional und sozial unspezifische Urteile, die sich seit Jahrzehnten in der Literatur gehalten haben. Auch im Bereich der Sachforschung kommt man selten über die allgemeine Sammlung historischer Bildquellen hinaus.

*Quellen:*

Geeignete Quellen, die dem Historiker heute Nachrichten über das bürgerliche Wohnen dieser Zeit übermitteln, sind u. a. Verkaufsabschlüsse, Verlassenschaftsinventare (Nachlässe), Testamente, Illustrationen von Büchern und eher selten erhaltene Einrichtungsgegenstände. Des weiteren erlauben barocke Puppenhäuser einen Blick in das Hauswesen dieser Zeit und lassen Rückschlüsse auf typische Raumanordnungen und Ausstattung zu. Auch Schilderungen aus belletristischen Büchern oder Briefen werden zur Interpretation bildlicher Darstellungen herangezogen. Sie zeigen Zustände, Situationen und das Zueinander von Ding und Mensch.

Allerdings ist von diesen Beschreibungen in Wort und Bild nur selten die ungeschönte Wahrheit zu erwarten. So wird z. B. die Erbärmlichkeit der kleinbürgerlichen Wohnung erst im 19. Jahrhundert von sozialkritischen Künstlern thematisiert, und erst im 20. Jahrhundert führte das wissenschaftliche Interesse an der Alltagskultur zusammen mit sozialgeschichtlichen Fragestellungen zu Ergebnissen. Kleinhäusler-, Arbeiterwohnungen oder Dienstbotenbleiben sind kaum irgendwo erhalten geblieben und heute noch zu erkunden.

### *Küche – Herdstelle:*

Unter dem Begriff „Küche“ verstehen wir heute einen Raum, der vorwiegend zum Kochen und Wirtschaften dient. Hält man sich in diesem Raum auch auf, bezeichnen wir ihn als „Wohnküche“. Aber seit dem Aufkommen des Begriffs im 16. Jahrhundert war damit zunächst noch kein eigener abgeschlossener Raum gemeint, sondern ein Bereich der Wohn- und Wirtschaftshalle um die Feuerstelle herum. Begriffe wie „Küche“ und „Diele“ waren anfangs nur gebräuchlich, um eine funktionale Gliederung von Bereichen innerhalb dieses verschiedenen Aufgaben dienenden Großraumes sprachlich auszudrücken. So wurden an der Herdstelle nicht nur die Speisen zubereitet, sondern auch das Handwerk bzw. Gewerbe ausgeübt. Hier führte man die Gäste hin und setzte sich zu Mußestunden zusammen. Vor der Entwicklung von Rauchabzügen und Schornsteinen nutzte man den entstehenden Rauch, um das Gelagerte auf den oberen Böden (oder unter der Decke der sehr hohen Dielen hängend) vor Ungeziefer und Schimmel zu sichern. Auch die Geschichte der Hauserwärmung ist ganz wesentlich mit der Geschichte der Herdstelle verbunden. In einigen Regionen – v. a. in Niederdeutschland – handelte es sich bei der Koch- bzw. Herdstelle lange Zeit um eine der wenigen oder gar die einzige Wärmestelle im Haus, ehe sie in dieser Funktion von anderen Formen der Hauserwärmung abgelöst wurde. Dort, wo sich eine von der Herdstelle unabhängige Ofenheizung entwickelte, konnte sich die Küche weitgehend frei in ihrer Aufgabe als Kochstelle entwickeln. Im 16. Jahrhundert gab es jedoch in den meisten städtischen Wohnhäusern mit dem Herdfeuer nur eine Feuerstelle, die alle diese Funktionen auf sich vereinigte und somit den Mittelpunkt des alltäglichen Lebens bildete. Jede weitere Feuerstelle galt als Luxus und war somit ein sozialer Indikator.

Solange die Herdstelle auch der Wärmung des Raumes diente, also Küche und Aufenthaltsraum noch eine Einheit bildeten, blieb das Feuer aufgrund der höheren

Strahlungswärme zu ebener Erde bzw. zu wenig darüber erhöht. Da dies recht unbequeme Arbeitsbedingungen beim Kochen schuf, war das Kochen im Sitzen auf einem Stuhl üblich. Der aufgemauerte Herd erlaubte hingegen die Arbeit im Stehen. Auch das Feuer unter den Pfannen und Töpfen konnte so feiner dosiert werden.

Die Entwicklung der Kochstelle vom späten Mittelalter bis zum 18. Jahrhundert ist von sozialen und regionalen Unterschieden geprägt. Vor allem im niederdeutschen Raum blieb der Standort der Herdstelle lange die Diele. Dieser große überschaubare und ungeteilte Raum war eine Besonderheit des Norddeutschen Hallenhauses, in dem sich Wohnen, Arbeiten und Schlafen ohne Abtrennung vollzog. Erst unter oberdeutschem Einfluss wurde in den gewaltigen und hohen Dielenraum ein niederer Stubenraum eingebaut. Die Herdstelle entwickelte sich nach und nach über eine offene nischenartige Fortsetzung der Diele bis hin zu einer abgeschlossenen Küche. Über den gemauerten Herden war ein großes Gewölbe oder ein Rauchfang angebracht. In Oberdeutschland kam es schon früher zur Entwicklung ausgeprägter Kochstellen in abgetrennten Küchen. Schon im späten Mittelalter war die Küche hier ein separater Wirtschaftsraum, der einen gemauerten Herd besaß. Da dieser nicht mehr zur Wärmung der Diele diente, konnte er bequemer zum Kochen eingerichtet werden. Die Küche lag oft hinter der Stube, in der sich schon ein gekachelter Hinterladerofen befand. Er wurde entweder von der Küche aus bedient oder besaß eine direkte Verbindung zum Küchenherd. Die meist hölzernen Rauchabzüge waren gemäß der geltenden Feuerordnungen wie alle Küchenwände mit Lehm verkleidet. Selten hatten die rauchgeschwärzten Küchen direktes Licht. Rauch und Hitze des offenen Feuers mussten in Kauf genommen werden. Der Essplatz wurde nach und nach aus der Küche in die Wohnstube verlegt. Im Barock orientierte sich der bürgerliche Bau-/ Architekturstil an den modernen Schlössern und Palais des Adels. In Süddeutschland war der Einfluss Italiens spürbar, während in Nord- und Mitteldeutschland der Einfluss Hollands erhalten blieb. Damit setzte eine neue Phase der städtischen Wohnkultur ein. Es gab kaum noch Allzweck- und Durchgangsräume. Man richtete sich den aufkommenden Individualbedürfnissen entsprechende Einzelzimmer ein und leistete sich beheizbare Stuben. Die Küche wurde in der Regel in das erste Obergeschoss gegenüber der allgemeinen Wohnstube verlegt. Im Erdgeschoss fand man oftmals nur noch die Räume für die gesellschaftliche Kommunikation. Bei reicheren Bürgern waren es große Säle und Prunkstuben. Die Einrichtung der barocken Küchen blieb aber weiterhin eher zweckmäßig. Eine Ausnahme bildete das aufkommende Schaugeschirr, welches vielmehr modischer Zierrat war als

dass es im Alltag Gebrauch fand. Es wurde über dem Herd und auf Regalen aufgereiht. Einige wohlhabende Häuser leisteten sich sogar eine nicht benutzte Schauküche. Die alltäglich benutzte Arbeitsküche wies seit dieser Zeit andere Neuerungen auf: Zum einen werden sogenannte Spülsteine üblich, welche als Ausguss für das Küchenwasser dienten. Zum anderen bedeckt den weiterhin steinernen Unterbau des hüfthohen Herdes nun oft eine eiserne Platte. Diese machte es nun möglich Steinkohle als Brennmaterial zu nutzen. Die Platte schützte die Speisen vor der heißen Glut der Kohle. Der große Rauchfang über dem Herd erhielt in einigen Regionen schon einen Schornstein und manchmal fanden sich in einer bürgerlichen Küche auch mehrere Feuerstellen zum Kochen, Braten in Pfannen, für den Wasserkessel u.s.w. Auch in dieser Zeit wurden noch oft von der Herdstelle aus die Stubenöfen beschickt. Allerdings verfügten die meisten bürgerlichen Haushalte bereits über weitere bewegliche Heizgeräte wie Stövchen oder Wärmepfannen und besonders in Norddeutschland kam es nach holländischem Vorbild zu einer Ablösung der gekachelten Stubenöfen durch große Kamine. In handwerklichen und erst recht in bäuerlichen Haushalten blieb die zentrale Bedeutung der Küche zumindest für den alltäglichen Gebrauch vielfach bis ins 20. Jahrhundert erhalten. In den früh industrialisierten Regionen, in denen man seit dem 18. Jahrhundert die städtischen Häuser oft als Mietshäuser in nur ein bis zwei Generationen umfassenden Haushalten bewohnte, wurden hingegen auch Wohnungen ohne jegliche Küche üblich. Hier befanden sich nur Kochöfen in den Wohnstuben.

#### *Herdgeräte und Tischgeschirr:*

Die Geschichte der Geräte für Herd, Haus und auch Tisch beginnt schon sehr früh, denn die meisten von ihnen sind sehr alt und haben ihren Ursprung in der vorchristlichen Zeit. Als Quelle dienen uns ebenfalls Testamente und Nachlassinventare, weniger aber zeitgenössische Darstellungen, da diese oft einen zu hohen symbolischen Charakter aufweisen. Der archäologischen Forschung verdankt man die Kenntnis darüber, dass sich auf der „Ebene des Alltags“ Haus- und Tischgeräte von patrizischen und einfachen Bürgerhaushalten kaum unterschieden. Das Küchengerät wurde nicht wie Kleidung oder Schmuck zum Objekt sozialer Distinktion. Allenfalls unterschieden sich die Materialien des Tafelgerätes. Im folgenden soll ein kleiner Einblick in das damalige Kücheninventar gegeben werden, indem nur einige wenige Geräte und Gegenstände vorgestellt werden:

Zu den Herdgeräten zählt u. a. der Feuerbock, auf den die Holzscheite gelegt wurden. Er hat die Entwicklung von einem einfachen Feldstein zu einem tongeformten Feuerbock bis hin zu einem reich verzierten Gerät genommen. Ein Begleiter des Feuerbocks war der Bratspieß, welcher in seiner frühen Geschichte ein einfacher angespitzter Stecken war, an dem das Beutetier aufgespießt und gebraten wurde. Dieses Gerät spielte schon immer eine große Rolle. Da es ständig gedreht werden musste, entwickelte man Vorrichtungen, um der Hausfrau die Arbeit zu erleichtern und ihr die Ausführung weiterer Tätigkeiten während des Bratens zu ermöglichen. In den Kochbüchern des 16., 17. und 18. Jahrhunderts finden sich zahlreiche Abbildungen solcher weiterentwickelten Bratspieße. Auch der Kesselhaken zählt zu den wichtigen Herdgeräten. An ihm wurde der Kessel über die Feuerstelle gehangen. Um die Hitze zu regulieren entwickelte man ihn so weiter, dass der Kessel höher oder tiefer über dem Feuer angebracht werden konnte. Als Kochtopf diente in den meisten Fällen ein Bronztopf mit drei Beinen für die Standfestigkeit im Feuer, der so genannte Dreifuß bzw. Grapen. Es gab auch Standringe für die einfachen Töpfe. Die Form des im 14. Jahrhundert noch eher hoch gehaltenen Topfes wurde im 15. und 16. Jahrhundert immer flacher. Pfanneneisen und Pfannengestell dienten als Unterlage und Aufhängevorrichtungen für Pfannen. Neben dem Bratspieß wurde für das Braten z. B. von Fisch später auch ein Rost oder Doppelrost verwendet, welches man direkt über das Feuer stellte.

In der Küche fanden sich neben den Herdgeräten natürlich auch die Tischgeräte: Der Teller zum Beispiel war ursprünglich nur ein Holz- bzw. Zinnbrett. Während im 15. und 16. Jahrhundert der Tellerrand noch genauso breit war wie die Tellermitte, verschmälerte er sich später immer mehr und hatte schließlich die uns heute bekannte Form. Holz und Zinn waren die typischen Materialien, aber in den höheren sozialen Schichten gehörten auch Silberteller zum Inventar. Das Besteck, das seine Bezeichnung von dem Behälter übernommen hatte, in dem man es mit sich führte, hatte im 17. Jahrhundert schon die Form, wie wir sie heute kennen. Die Form des Löffels wurde den weiterentwickelten Tischsitten angepasst. Aus dem kreisrunden Ende und dem schmalen Stiel entwickelte sie das ovale Ende mit einem breiteren Stiel, so dass man den Löffel nicht mehr mit der ganzen Faust halten musste, sondern drei Finger dazu ausreichten. Durch das Aufkommen des Kaffees und Tees im 17. Jahrhundert benötigte man neue Gefäße. Als Vorbild für die Teekannen dienten die aus China eingeführten Porzellangefäße. Die Kaffeekanne hat seit dem 18. Jahrhundert die schon bekannte S-Form. Bei dieser Kannenform verwendete man keine Fremdform als Vorlage. Da Kaffee zu der Zeit nur den oberen sozialen

Schichten zugänglich war, gab es zuerst auch nur Kaffeekannen aus Silber. Später wurden auch andere Materialien wie Kupfer, Zinn, Ton und Porzellan verwendet. (Derartige Neuerungen im Bereich der Herd- und Tischgeräte wurden in der Regel zuerst in den oberen Gesellschaftsschichten aufgegriffen, doch nach einer Weile fanden sie sich auch in den Haushalten der unteren Schichten wieder, wobei sich nur die Materialien änderten.)

*Weiterführende Fragestellungen:*

Inwieweit lässt sich die Entwicklung der Herdstelle im Speiseplan wiederfinden?

Wie differenziert/ kompliziert wurden vor diesem technischen Hintergrund die einzelnen Gerichte zubereitet?

Welche Mythen gibt es um die Herdstelle und ihre Geräte?

Woher stammen die Innovationen und die verwendeten Materialien?

Wie sah es mit der Hygiene aus?

Wer hat in welchen Haushalten gekocht? (Unterschiede in den einzelnen sozialen Schichten?)

### **1.3 Kochbücher und Rezepte**

*Von Andrea Ziep*

#### I. Entstehung von Kochbüchern

Überlieferungen von Rezepten wurden anfangs mündlich tradiert; d.h. der Chefkoch gab sein Wissen an den Lehrling weiter bzw. in bürgerlich und bäuerlichen Familien war die Mutter verantwortlich, ihre Tochter in der Kochkunst zu unterweisen. Es ist selbstverständlich, dass angesehene Köche ihr Wissen ungern verbreitet sehen wollten, weil schon allein ihr Wert von ihrem Wissen um das Kochen abhing. Außerdem war die Verbreitung von Rezepten zusätzlich an das Berufsgeheimnis gebunden.

Erste Rezeptsammlungen finden sich an adligen Höfen und in Klöstern. Schon seit Beginn der Verschriftlichung von Rezepten war der Austausch unter den Adelshöfen eine gängige Praxis, um Neues in die eigene Küche zu bringen. Für den Bereich des Klosters muss man beachten, dass sich Rezeptsammlungen solcher Art in besonderem Maß am liturgischen Kalender sowie an den Fastenzeiten orientieren. Des Weiteren handelt es sich bei diesen Aufzeichnungen oft nur um Aufzählungen von Lebensmitteln, klare Anweisungen zur Zubereitung fehlen.

Für den bürgerlichen und bäuerlichen Kreis fehlen derartige Belege, insbesondere weil diese Kreise in den meisten Fällen nicht einmal die Fähigkeit besaßen zu lesen, geschweige denn sie hätten sich die teuren Schreibmaterialien leisten können.

Einen nächsten Schritt zur Entstehung der Kochbuchliteratur stellen die Rezeptanleitungen in Hausbüchern dar. Bei der Gattung der Hausbücher handelt es sich um ein Genre, das sich mit allen Dingen, die das Haus und die Umgebung des Hauses betreffen, beschäftigt. Hierbei spielen vor allem Ethik, Religion, Soziologie, aber auch Land- und Hauswirtschaft neben der Medizin eine Rolle. Gedacht war diese Gattung als Nachschlagewerk bzw. Ratgeber besonders für junge Familien, um sich im Alltag besser zurecht zu finden.

Die erste deutsche Kochrezeptesammlung findet sich im Hausbuch von Michael de Leone (Protonotar am würzburgischen Hof), dem „buoch von guoter spise“, dessen Entstehungszeit etwa in die Zeit von 1350 fällt. Es folgen die Sammlungen von Meister Hannsen und Meister Eberhard. Die Besonderheit der ersten Aufzeichnungen ist, dass sie diktiert wurden und immer für den erfahrenen Koch geschrieben waren.

Mit dem späten Mittelalter bildete sich langsam eine Fachliteratur heraus, begünstigt sicher auch durch den Siegeszug des Buchdruckes. Das erste gedruckte Kochbuch erschien in Nürnberg unter dem Titel „Küchenmeisterei“ (o. J., ca.1485/90). Dieses Bändchen erlebte bis ins 18. Jh. immer wieder neue Auflagen, die sicher die Popularität der neuen Gattung verdeutlichen. Im Zuge der Reformation wurde auch die bürgerliche Bevölkerung mehr und mehr als Leserkreis gewonnen. Einen ersten Höhepunkt in der Kochbuchliteratur stellt das Kochbuch von Max Rumpolt, das „New Kochbuch“ (1581), dar. Hierbei handelt es sich um ein Werk mit 2.000 Rezepten, 150 Holzschnitten und Ratschlägen für die Kellermeisterei. Mit noch größerem Anspruch ist das Kochbuch von Conrad Hagger gestaltet, ein zweibändiges Werk mit 300 Kupferstichen. Anhand dieser beiden Beispiele zeigt sich, dass Rezeptbücher zunehmend zu Prestigeobjekten mutieren und auch den verlegerischen Ehrgeiz beweisen. Die Rezeptordnung orientiert sich an der Herstellungsart der Gerichte: Torten, Pasteten, Breie... Teilweise findet man auch Menüpläne in diesen Büchern vermerkt.

#### Mittelalterliche und frühneuzeitliche Ernährungstheorie

Um Rezepte des Mittelalters und der Frühen Neuzeit zu verstehen, ist es nötig, an dieser Stelle kurz auf die gängige Ernährungstheorie einzugehen. Dass dieser Aspekt große Bedeutung hat,

zeigt schon die Tatsache, dass in sämtlichen Kochbüchern auf den engen Zusammenhang zwischen Kochkunst und Heilkunst verwiesen wird; d.h. Nahrung sollte helfen, Krankheiten vorzubeugen oder zu verhindern.

Die Verbindung der Koch- mit der Heilkunst findet sich schon bei den griechischen Vorläufern Hippokrates, Polybos und Galen. Für diese drei war der Prozess der Nahrungsverarbeitung gleich einem Stoffwechselprozess mit einem Motor - der Wärme des Herzens. Den Gesamtvorgang definierten sie als „Kochung“, bei dem die vier Lebensäfte (schwarze und gelbe Galle, Blut, Schleim) eine wichtige Rolle spielen. Diesen Säften werden Elementarqualitäten zugeordnet: kalt, trocken, feucht, warm. Aus diesen Qualitäten kann man für alle Menschen das jeweilige Temperament ableiten, genauso kann man die Grundelemente einem bestimmten Charakter zuweisen. Zur Verdeutlichung folgende Zusammenfassung:

<b>Saft</b>	<b>Temperament</b>	<b>Elementarqualität</b>	<b>Grundelement</b>
Schwarze Galle	Melancholiker	Kalt und trocken	Erde
Gelbe Galle	Choleriker	Warm und trocken	Feuer
Schleim	Phlegmatiker	Kalt und feucht	Wasser
Blut	Sanguiniker	Warm und feucht	Luft

Das Ziel eines jeden Menschen sollte es nun sein, diese Säfte ins Gleichgewicht zu bringen, weil er sonst krank wird. D.h. also, dass eine falsche Ernährung die Ursache für Unwohlsein und Krankheit ist. So steht bei Rumpolt: „die eygentliche vnd fuernembste Vrsach mancher fehrlicher Kranckheiten nicht ansers/ denn entweder vnwissenheit vnd vnverstandt/... der Koeche vnd Koechin [sei]“

## II. Eigenarten der Zubereitung

### a) Temperieren

Unter temperieren versteht man so etwas wie mäßigen bzw. vermischen der Speisebestandteile. Man geht dabei davon aus, dass bestimmte Zutaten eine bestimmte Eigenschaft haben. So ist Essig zum Beispiel „hitzedämpfend“ und Zucker galt als ausgewogen und temperiert. Ebenso wichtig zum Temperieren waren die Gewürze. Das Temperieren könnte demnach die Ursache für das übermäßige Würzen der Speisen darstellen. In der Frühen Neuzeit wird das Überwürzen mehr und mehr kritisiert, das bedeutet aber keineswegs das Vergessen der Ernährungstheorie, es

wurde lediglich nicht mehr versucht, mit Gewürzen den Ausgleich der Säfte zu erreichen. Außerdem zeichnet sich die Tendenz ab, wieder einheimische Kräuter und Gewürze zu verwenden. Mit dieser „Innovation“ war es auch für untere Schichten leichter, an die Kräuter zu gelangen und damit die Gerichte nach zu kochen.

## b) Färben

Genau wie alles andere haben auch die Farben ihre spezifischen Eigenschaften, so ist Rot zum Beispiel eine bluthemmende Farbe. Das Einfärben der Speisen hängt demnach eng mit dem Temperieren zusammen. Weitere Gründe für die Farbgebung waren ästhetischer Natur. Man ging davon aus, dass ein ausgewogenes Farbverhältnis der Speise zur Vermischung der Körpersäfte beiträgt. Hier einige Beispiele, mit welchen Mittel die Speisen gefärbt wurden:

- gelb -> Safran, Eigelb
- weiß -> Meerrettich, Eiweiß
- grün -> Weinblätter, Sauerampfer
- Gold/Silber -> jeweilige Metalle

Besonders im Mittelalter gab es viele gemalte Speisen (Darstellung bestimmter Dinge aus Zucker oder teilweise wurden Speisen sogar auf Leinwände gemalt) und es wurde mit Affekten gearbeitet, so flogen zum Beispiel manchmal lebende Vögel aus dem Bauch eines zubereiteten Tieres. In der Frühen Neuzeit ging man von diesen Bräuchen langsam ab, die Natürlichkeit der Zubereitung rückt wieder in den Vordergrund. So entstehen die Farben der Gerichte zu dieser Zeit meist durch das Kochen; d.h. der Vorgang des eigentlichen Einfärbens verlor seine Bedeutung. Als Beispiel sei hier die Butter genannt. Zum einen kann man Sie kurz erhitzen, dabei wird sie Gelb. Aus dieser zerlaufenen Butter wurde eine der beiden wichtigsten Soßen der Frühen Neuzeit hergestellt. Die andere Variante war, die Butter so lange im Topf zu erhitzen, bis sie braun wurde. Daraus wurde dann die dunkle Soße hergestellt.

## III. Zeit- und Mengenangaben

Im Mittelalter sowie auch in der Frühen Neuzeit befinden sich in den Rezepten sehr wenige Angaben zur Zubereitungsdauer und -menge. Wenn Angaben gemacht wurden, dann beziehen sie sich meist auf die Dauer, die man für eine andere Tätigkeit braucht (die Umrundung eines Ackers; dreimal schlafen gehen...). Es herrscht eine große Vielfalt bei solchen Anmerkungen, die

sicherlich damit zu begründen ist, dass die Uhr als Zeitmesser noch nicht erfunden war. Es fällt auf, dass sich die Kochbuchautoren sogar bis weit in die Frühe Neuzeit hinein weigern, Mengen- und Zeitangaben in ihren Werken zu integrieren. Noch die Kochbuchautorin Rosamunda schrieb 1839 in ihrem Werk, dass derartige Notierungen nicht nötig seien, weil ein wenig mehr von diesem und eine etwas längere Kochdauer dem Rezept nicht schädlich wären.

#### *Literatur:*

Bitsch, Irmgard/ Ehlert, Trude/ von Etdorff, Xenia (Hgg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen, 1987.

Flandrin, Jean-Louis (Hg.): Le cuisinier français, Paris, 1983.

Lemmer, Manfred: «So wirt es gut und wolgeschmack.» Alte deutsche Kochrezepte um 1350-1600, Halle, 1991.

Reinhardt, Dirk/ Spiekermann, Uwe/ Thoms, Ulrike: Neue Wege zur Ernährungsgeschichte: Kochbücher, Haushaltrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt/a.M., 1993.

Teuteberg, Hans Jürgen/ Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster, 1986.

Staff-www.uni-marburg.de/~gloning/kobu.htm zuletzt besucht: 01.07.2001, Seite von Thomas Gloning: German language cookery texts 1350-1896).

www.mittelalterlich-kochen.de/LINK/77kochbuch.html; zuletzt besucht 01.07.2002, Klaus Dürrschmid: Eine Geschichte des deutschsprachigen Kochbuchs.

## **2 Geschmacks-Fragen**

### **2.1 Geschmack in der frühen Neuzeit**

*Von Tilman Hartig*

Betrachtet man Geschmack in der Frühen Neuzeit, so ist festzustellen, dass er sich nicht nur auf die gustatorische, sondern auch ästhetische Empfindungsgabe des Menschen bezieht. Diese Übertragung des Geschmacksbegriffs ist ein typisches Produkt der Frühen Neuzeit und soll deshalb im Folgenden näher beleuchtet werden.

Die Verbindung des Menschen zum Geschmack ist alt, fast untrennbar. Schließlich ist der homo sapiens in erster Linie der schmeckende Mensch und erst im metaphorischen Sinn der verständige Mensch. Das Wort schmecken, mhd. smecken, smacken meint so viel wie kosten, versuchen, Geschmack wahrnehmen, wobei in diesem Zusammenhang v. a. die Fähigkeit zur

Wahrnehmung von Bedeutung ist. Doch zunächst sei der gustatorische Aspekt der Geschmackswahrnehmung genauer betrachtet.

Schaut man auf die Entwicklung der Ernährungsgewohnheiten in der Frühen Neuzeit, so ist eine Differenzierung nach regionalen und sozialen Aspekten möglich. Regional ist der vorrangig protestantische Norden vom katholischen Süden zu trennen. Während die Nahrung im Norden überwiegend fleischhaltig ist, dazu kommen Bier, Butter, Kohl, vorwiegend Kartoffeln, wird im Süden vegetarische Kost bevorzugt: Salate, Olivenöl, Nudeln, Käse, Mais bestätigen eine engere Verbindung zur mediterranen Küche Italiens. Sozial lassen sich folgende Unterscheidungen treffen: In der Oberschicht ist eine Abkehr von der übermäßigen Würzung hin zur vermehrten Verwendung von Kräutern zu erkennen. Die Bedeutung der Repräsentation von Gastmählern löst die Völlerei ab. Wer seinen sozialen Rang markieren will, zeigt dies durch Qualität und Frische der Speisen. Im Bürgertum spielt die medizinische Aufklärung eine vermehrte Rolle. So werden Fleisch und Alkohol nicht mehr aus religiösen, sondern aus medizinischen Gründen geächtet. In der Unterschicht wird das Fleisch durch Brot ersetzt und dieses schließlich von Kartoffeln und Mais. Die Küche wird zunehmend monotoner, weil die aufkommende Marktwirtschaft einen monokulturellen Anbau begünstigt. Wenngleich diese Ausführung der Ernährungsgewohnheiten einer eingehenderen Differenzierung bedarf, so lässt sich doch folgendes festhalten: Während in den gehobenen sozialen Klassen eine gustatorische Sublimierung stattfindet, erfährt die Unterschicht eine Monotonisierung. Dies ist auch der Ansatzpunkt für den Transfer des Geschmacksbegriffs, der in erster Linie den oberen Schichten exklusiv vorbehalten bleibt. Diese Übertragung sei im Folgenden skizziert.

Erstmals taucht Geschmack im übertragenen Sinn auf im Werk des Spaniers Balthasar Gracián *El Discreto* 1646 auf. Dort bezeichnet Geschmack die Fähigkeit, in allen Bereichen und Situationen des Lebens immer die rechte Wahl zu treffen und alle Dinge frei von subjektiver Täuschung nach ihrem wirklichen Wert zu beurteilen. Der Begriff geht auf Wanderung: Während in Frankreich Geschmack allein die ästhetische Urteilskraft in Bezug auf literarische Werke und erst später auf allgemein ästhetisches Urteilsvermögen Anwendung findet, spielt dieser Bezug in England keine Bedeutung. Im deutschen Sprachraum, der wie so oft im europäischen Vergleich durch gewisse Rezeptionsverspätungen gekennzeichnet ist, findet die Geschmacksdebatte erst verhältnismäßig spät Eingang. Doch zurück zu Frankreich. Hier hat der Geschmacksbegriff seinen Ursprung in der Literatur- und Kunsttheorie des ausgehenden 17. Jh.

Der *goût* gilt als die aller Reflexion voraus liegende Spontaneität des Geschmacksurteils. Die Analogie zum gustatorischen Geschmacksvermögen ist hier offenbar. In der ästhetischen und poetologischen Theorie ist Geschmack die Instanz, die die Autorität der Antike in Frage stellt (hierbei ging es um den Streit des Vorrangs von antiker oder moderner Dichtung). In dem Moment, wo Geschmack auf die allgemeine Ästhetik übertragen wird, fungiert er als Organ der Lust- und Unlustempfindung, das allein zwischen den Empfindungen, nicht mehr zwischen ihren Gegenständen differenziert. Diese Erweiterung von Montesquieu wird von Voltaire zurück auf das literarische Urteilsvermögen übertragen. Der Rückschritt hat Folgen: Der normative Begriff des *bon goût* im Sinne eines überzeitlich verstandenen Klassizismus führt zum Ausscheiden aus der ästhetischen Diskussion.

In England erscheint Geschmack (*taste*) in seiner ausschließlich ästhetischen Bedeutung von 1700-1800. Geschmack kann hier das Wahre nur subjektiv wahrnehmen, und zwar als Schönheit: Schön ist, was allen Menschen zu allen Zeiten gefallen hat. Der Schönheitsbegriff erfährt sogar eine gesellschaftspolitische Interpretation: Schön ist, was für die Gesellschaft von Belang ist.

In Deutschland wird zunächst an französische Autoren angeknüpft. Bezüglich der literarischen Urteilsfähigkeit meint Geschmack die Fähigkeit des Verstandes zum Erkennen des Guten, Wahren, Schönen, wobei es sich um eine Gefühlsentscheidung handelt. Diese Fähigkeit ist, ungeachtet aller sozialer Schranken, universal, d. h. prinzipiell jedem zugänglich. Den Übergang auf die Ästhetik findet der Geschmacksbegriff ab Mitte des 18. Jh. Dort erfährt er eine wichtige Erweiterung: Bisher stand die Urteilsfähigkeit im Vordergrund, jetzt geht es darum, dem als Schönes erkannten auch empfundenen Vergnügen abzugewinnen. Und noch eine weitere Komponente kommt ins Spiel: Kant bezeichnet Geschmack als das „Beurteilungsvermögen alles dessen, wodurch man sogar sein Gefühl jedem anderen mitteilen kann“. Diese Ansicht steht für Sozialität und gesellige Humanität. Mit der Kritischen Urteilskraft von Kant verabschiedet sich der Geschmacksbegriff zugleich um 1800 aus der ästhetischen Diskussion. Heute findet Geschmack fast nur noch auf Modeerscheinungen Anwendung. Insofern ist die metaphorische Übertragung des Geschmacksbegriffs eine typische Erscheinung der Frühen Neuzeit. Er taucht Mitte des 17. Jh. auf und tritt Ende des 18. Jh. wieder ab.

Abschließend bliebe zu klären, was die Gründe für diesen Begriffstransfer waren. Diese Ursachen könne an dieser Stelle nur angedeutet werden, es bedarf weiterhin einer genaueren Untersuchung. Grundlage für diese Übertragung ist sicherlich die bereits erwähnte Charakteristik

der unreflektierten spontanen, gefühlsmäßigen Urteilsfähigkeit über den Geschmack. Das Erscheinen der Aufklärung mit ihren ästhetischen und erkenntnistheoretischen Diskursen erforderte auch die Notwendigkeit eigener Begrifflichkeiten. Zum anderen diente der Geschmacksbegriff als Markierung sowohl des kulturellen als auch des sozialen Status. War noch um 1600 der gourmet ein beruflicher Weinverkoster, so bezeichnete er einige Jahre später denjenigen, der guten von schlechtem Wein unterscheiden konnte. Aus dieser Tatsache spricht das Bedürfnis nach einem Wort, das die Kennerschaft bezeichnet. Was den sozialen Status betrifft, so lässt sich folgendes konstatieren: Moden wurden seit je her von Eliten lanciert. Hier fand eine sorgsame Selbstabgrenzung statt. Z. B. lässt sich ein Lästern der Elite über bürgerliches Essen nachweisen, sobald sich aber die Parvenüs in ihren Gewohnheiten angeglichen hatten, änderten die Oberschichten ihre Mode. Dabei diente der Geschmack als Mittel der sozialen Distinktion.

Der Mensch ist indes der homo sapiens, der schmeckende und verständige Mensch, geblieben. Mit einem Unterschied: Heute entscheidet nicht der soziale oder kulturelle Vorsprung über die Lancierung von Moden, sondern der ökonomische, und das ist der wesentliche Unterschied zur Frühen Neuzeit.

### *Literatur*

Flandrin, Jean-Louis: Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie, in: Ariès, Philippe/Chartier, Roger (Hrsg.): Geschichte des privaten Lebens, Bd. 3: Von der Renaissance zur Aufklärung, Frankfurt/M. 1991, S. 269-311.

Frackowiak, Ute: Der gute Geschmack. Studien zur Entwicklung des Geschmacksbegriffs, München 1994.

Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss, München 1993.

Ritter, Joachim (Hrsg.): Historisches Wörterbuch der Philosophie, Bd. 3, S. 444-456.

## **2.2 Literatur und Geschmack**

*Von Anna Rabensteiner*

Zwei Arten von Oralität

Der Mund, zwei Arten von Oralität: die eine, welche die Laute und somit die Sprache und Kommunikation artikuliert, die andere, welche eines der Grundbedürfnisse befriedigt. Es ist der

Mund des Menschen, der zwei anscheinend so weit voneinander entfernte Themen in Beziehung bringt und miteinander verbindet: Gastronomie und Literatur, Speisen und Worte, Geschmäcker und Wissen.

Wie das Brot gehört der Roman zu einem der „Lebensmittel“ für den menschlichen Geist – er stillt den Wissenshunger – denn so wie die Speisen ein Indikator und ein symbolisches Element zur besseren Kenntnis der Mitmenschen sowie anderer Kulturen sind und auch Gesprächsstoff liefern, so wirkt der Roman und die Literatur (und Kunst) im Allgemeinen, indem sie ein zum Teil realistisches, ein zum Teil deskriptives Bild der Gesellschaft, aus der dieser die meisten Impulse erhält, beschreibt. Der Roman erforscht die anthropologische Dimension der Nahrung (als „Überlebensmittel“, aber auch als Genußmittel) um dann auf die soziologische, politische und kulturelle Dimension der Stände überzugehen.

Diese interagieren im Roman und bilden ein Netz bzw. ein System von Bedeutungen, in dem jenes kodifizierte der Nahrung und der Speisen eine wichtige Rolle spielt. Die Nahrung und ihre Darstellung und Beschreibung nehmen in der Literatur eine wichtige und ganz bestimmte sowie gut definierte Rolle ein. Diese wurde jedoch wenig erforscht. Die Sprache bietet ein sehr weites Feld von Ausdrücken aus der alimentären Dimension, das bis ins Griechische – „symposion“ – und ins Lateinische – „convivium“ zurückgreift. Diese beiden Begriffe unterstreichen noch einmal den gemeinschaftlichen und öffentlichen Charakter des Aktes (Essen und Trinken).

Die einzelnen Sprachen weisen zahlreiche Spuren über die kulinarischen Bräuche und Vorlieben sowie die Einflüsse aus dem Ausland oder die Verlagerung von einem Kontinent zu einem anderen, auf.

Aber nicht nur die Literatur und die Romane befassen sich mit dieser sozialen und gesellschaftlichen Erscheinung. Einige Beiträge aus verschiedenen Disziplinen greifen mit dieses Thema auf, wenn auch indirekt, und sind dadurch zu wahren Klassikern geworden.<sup>2</sup> Nicht nur Speisen, auch die damit verbundenen Riten, Gebräuche und Gesten sind maßgebend und somit wahrhaftige Zeichen und Ausdruck von Macht u. a., diejenigen, die dann auch in den verschiedenen gastronomischen Abhandlungen als verbale Vermittler übernommen werden. Darüber hinaus können die kulinarischen Traditionen wie die Literatur hervorragend die

---

<sup>2</sup> Lévi-Strauss *Il cotto e il crudo, Dal miele alle ceneri, Le origini delle buone maniere a tavola*; Norbert Elias *Il processo di civilizzazione*; Pierre Bourdieu *La distinzione critica sociale del gusto*; Mary Douglas *Deciphering A Meal – Essay In Anthropology*.

Dichotomie zwischen Tradition und Innovation, sowie die Unterschiede zwischen der aufkommenden bürgerlichen Schichten und den niederen Schichten, darstellen. Während aber in der Literatur und Kunst die bürgerlichen Schichten eher konservativ und an die Traditionen gebunden wirken, so waren ihre kulinarischen Experimente durch den Gebrauch von verschiedenen Büchern, die das Kochen zum Thema hatten, zum Teil revolutionär und höchst experimentell. Wahrhaftig markierten sie neue Wege und (Stil-) Richtungen. Die niederen und bäuerlichen Stände blieben auf diesem Gebiet eher in den antiken Sitten verankert, da diese auch nicht über die nötigen finanziellen Mittel verfügten. In der Literatur hingegen griffen gehobene Schichten auf die alten, aus dem Volke stammenden Formen zurück, um diese in geschriebener Form wiederzugeben und zu reaktualisieren. Der experimentelle, gegenwärtige Roman z. B. greift auf die barocke Tradition der Abhandlung zurück. Die folkloristischen poetischen Traditionen, die durch das Medium der Oralität weitergegeben wurden, geraten jedoch mit der Zeit und mit dem Aussterben ihrer Vertreter beim Volke ins Vergessen. Analog dazu kann man behaupten, daß die ebenso oral weitergegebene, einmal verschwundene alimentäre Folklore nahezu keine Chancen hat, wiederaufzukommen, aber den bürgerlichen Schichten wichtige Impulse vermittelt (z. B. mittelalterliche Rezepte oder genaue Angaben über Weinanbau, -herstellung und -konsumierung [eine in der Konsistenz dem Öl ähnelnde gärende Flüssigkeit wurde mit Wasser Vermischt] in der Römerzeit). Man kann also behaupten, daß die bäuerliche Kochtradition grundlegende archaische Modelle für die urbane Gesellschaft geliefert hat. Analog dazu haben die Dialekte und die mündliche literarische Tradition die Basis für eine nationale Einheitssphäre und Einheitsliteratur geliefert.

#### *Ein neues literarisches Genre: das Kochbuch*

Die Bildung eines italienischen Nationalstaates durch die Vereinheitlichung der „oralen“ Tradition

Im Unterschied und mit einiger Verspätung gegenüber dem restlichen Europa ist die Lage Italiens durch einen langen und mühsamen Prozeß der nationalen Einigung charakterisiert. Vorwiegend in einer agrarischen Wirtschaftslage verankert, stand Italien im klaren Gegensatz zu den Nationalstaaten, wie England und Frankreich, in denen die Industrialisierungsprozesse die mentale und politische Lage dominierten. Italiens geographische, institutionelle und wirtschaftliche Fragmentation blieb auch nach der Einigung weiter bestehen, zog sich bis weit in

unser Jahrhundert hinein und spiegelt die gesellschaftlichen Ungleichheiten und Mängel an gesellschaftlichen Kategorien wie Lohn- und Tagesarbeiter (Leibeigene) wider, die sich in einer Lage reinen Überlebens befanden, und zwar vom Veneto (Poebene) bis Sizilien. Der Historiker Paolo Camporesi nennt Italien das „paese della fame“ – Land des Hungers. Dieser Zustand ist zum Teil noch heute als ein Problem des „Mezzogiorno“ zu beobachten. Trotzdem bleibt zu vermerken, daß auch in Italien die bürgerliche Schicht sich langsam behauptete und eine bestimmte gastronomische Tendenz verbreitete – neben den traditionellen und heute noch erhaltenen trattorie und osterie etablierte sich auch das ristorante – das Restaurant.

Parallel zu dieser Entwicklung, die das gemeinschaftliche Leben prägte und erweiterte, entwickelte sich in dieser Zeit auch ein „neues“ literarisches Genre: der bürgerliche Roman, der von diesen Schichten nahezu verschlungen wurde und somit auch ihrem Geschmack entsprechen mußte. Um dies zu verwirklichen mußte er grundlegende Momente im Leben eben dieser Schichten, aber auch der reicheren und adeligen darstellen. Man griff also auf Mittel wie Speisen und modi operandi insgesamt bei Tische und in den verschiedenen kulinarischen und gemeinschaftlichen Momenten, die immer mit der Einnahme eines Genußmittels (von Tee bis zum Kaffee oder Tabak) verbunden waren, zurück, um dies auf eine leicht verständliche Weise zu vermitteln.

Ein weiteres, nicht literarisches Werk, das wegweisend und ein gutes Mittel zum Verständnis der gastronomischen sowie geschichtlichen, politischen und kulturellen Entwicklungen Italiens im 19. Jahrhundert ist nicht zufällig ein Kochbuch. Pellegrino Artusis „La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene“ ist das Kochbuch, das die Hegemonie der bürgerlichen Schicht über den niederen Ständen markiert. Camporesi vermerkt, daß dies in einer Zeit geschah, in der der Schriftsteller Giovanni Pascoli für die Einrichtung der „Case del pane“ (Brothäuser) für die niederen Schichten plädierte.

Zwei gegensätzliche Blickpunkte und Ansätze also, die bürgerliche und die proletarische. Diese spiegeln nicht nur die innere Fraktur Italiens wider, sondern auch zwei verschiedene „alimentäre Jargons“, zwei Kocharten, zwei Kulturen, zwei verschiedene Geschichten und Traditionen, die in der Dialektik voll und leer, gekocht und schlecht gekocht klar zum Ausdruck kommen. Trotzdem ist das Werk Artusis von großer Bedeutung, denn ihm ist es mit seinem Kochbuch besser gelungen, eine sprachliche Einheit (nach der nationalen) zu schaffen, als es dem

Romantiker Alessandro Manzoni mit seinen „Promessi Sposi“ gelungen ist. Mit seinen „gustemi“ (Richtlinien zum Geschmack) hat er einen Identifikationskodex geschaffen und somit das vollbracht, was Manzoni mit seinen Stilformen und Phonemen nicht geschafft hat. Artusi hat seine Rezepte nicht als Anleitungen geschrieben, sondern erzählt und hat sich somit die Sympathien der italienischen Hausfrauen erobert. Er hat genau dort angesetzt, wo das mütterliche Unterbewußtsein der Italiener sitzt und sich somit sogar als „häusliches Gerät“, wie etwa ein Topf oder ein Krug, in den Haushalt eingeschlichen.

Was allerdings in Artusis Werk zu kurz kommt, was seinem Projekt nationaler Einheit unweigerlich zum Opfer fallen mußte, waren die vielseitigen regionalen und lokalen Traditionen, Sitten und Gebräuche. Nur im Realismus (ital. Verismo) werden diese in den Schilderungen lokaler Begebenheiten wiederentdeckt.

Eine weitere Variante dieses besonderen literarischen Genres – dem Kochbuch – ist die Behauptung der eigenen Persönlichkeit gegen den Arbeitsdruck und den Verpflichtungen gegenüber der Familie. Carla Serenis „Casalinghitudine“ besteht aus überarbeiteten Rezepten, die einen wesentlichen und nicht abtrennbaren oder isolierbaren Teil ihres Lebens (als Frau und Mutter) ausmachen.

#### *Die Küche des Geschmacks und der Geschichten*

Die italienische Bezeichnung für „Küche“ ist „cucina“, analog dazu das Französische „cuisine“. Beide Termini stammen aus der spätlateinischen Vokabel „cocina“, daher zuerst „coquina“, daraus „coquere“ – „cuocere“ und hat insgesamt 6 Bedeutungen: Einmal ist damit der spezifische Ort gemeint, der so ausgestattet ist, um Speisen zuzubereiten und zu kochen. Zweitens sind damit die Möbel und Geräte gemeint, mit denen ein Zimmer ausgestattet werden kann. Drittens ist es der Herd, der das Kochen konkret ermöglicht. Viertens der effektive Akt der Zubereitung der Speisen oder fünftens die Art und Weise, wie diese präpariert werden, und mit *dulcis in fundo* können die Speisen selbst gemeint sein.

Es eröffnet sich wahrhaftig ein weites semantisches Feld und macht aus den Begriff des Kochens eine wunderbare Metapher für viele verschiedene Welten, die jeweils mit anderen, oder anders zubereiteten Speisen, in Beziehung stehen oder gesetzt werden können.

Durch diesen ganz bestimmten Ort ist es durchaus möglich, vieles über die Personen im Roman zu erfahren.

### *Speisen und realistische Darstellung*

Wenn also Kochrezepte und alimentäre Hinweise in der Literatur zu kulinarischen und verbalen Zeichen werden, umso mehr werden sie ein ergänzender und wesentlicher Teil der Erzählung und der Erzähltechnik. Sie verhelfen dem Text und seiner Poetik zu einem höheren Niveau. Diese nehmen einen bedeutenden Teil des Textes ein und ermöglichen eine tiefere, metonymische und metaphorische Analyse des Textes.

Die Darstellung der Speisen in der Literatur erfüllt also mehrere Funktionen: Allen voran eine realistische Funktion, welche zu einer wahrheitsgetreuen und begründeten Darstellung von Sachverhalten, Ereignissen und Geschichten verhilft, indem literarische Ausdruckstechnik mit Gesellschaft und Umwelt verbunden wird.

Die Wahl der Speisen und Mahlzeiten, der Umgang bei Tische sowie die Räumlichkeiten, in denen diese serviert und eingenommen werden, sind Hinweise auf gesellschaftliche, historische und geographische Zugehörigkeit. Der sogenannte „Realitätseffekt“, der die Glaubwürdigkeit der verschiedenen Werke versichert, wird dadurch verstärkt. Eng damit verbunden ist der mimetische Effekt. Beste Beispiele dazu liefern Giovanni Verga und Luigi Capuana, als Vertreter des italienischen Verismo. Diese Funktion ermöglicht die leicht und schnell mutierende Realität widerzuspiegeln. Eine Realität, die sich in den letzten Jahren innerhalb kürzester Zeit auch auf kulinarischem Gebiet radikal verändert hat. Man denke nur an die nouvelle cuisine, die Wiederentdeckung der *dieta mediterranea* (mediterrane Diät), die von den Futuristen (Marinetti u. a.) als erste gegen den amerikanischen Mythos des fast food eingetauscht wurden, der eine Beschleunigung der Konsumierungszeit, eine Vereinfachung in der Zubereitung und eine Nivellierung des Geschmacks vorsah. Diese Veränderungen traten aber erst Mitte der 80er Jahre aufgrund vieler wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Faktoren auf, wie das Aufeinandertreffen und der Austausch zwischen Nord- und Süditalien, Industrialisierungsprozesse und Produktion in Serie (z. B. Brot), der Entwicklung verschiedener Konsumstile und des Konsumverhaltens. Eine der greifbarsten Konsequenzen war die Veränderung der Rolle der Frau in der Familie und des jugendlichen Universums, dessen Eßgewohnheiten, die nunmehr außerhalb des familiären Umfeldes geschehen. Im Gegenwartsroman spiegelt sich dies in der Wortwahl und im Wortschatz wider. Begriffe aus dem kulinarischen Gebiet verschiedener Sprachen und Namen

verschiedenster neuer Getränke werden Teil des Textes, der sich dadurch in eine Art Esperanto für Insider verwandelt.

In allen erzählenden Texten treffen Personen aufeinander, was in verschiedenen Begebenheiten geschehen kann. Eine bevorzugte Technik aber, einen vielseitigen Kontakt herzustellen, ist es, die Personen um einen Tisch zu versammeln. Die Speisen, die oft den Tisch bedecken, liefern den Grund für das Treffen, werden somit zu einem vitalen Element innerhalb der Handlung und dynamisieren sie gleichzeitig. Sehr beliebt im bürgerlichen Roman war (und ist immer noch) die Darstellung des Eros und der Verführung durch die Speisen (als unüberbietbares Beispiel gilt Henry Fieldings Tom Jones mit seinem „erotischen Mahl“).

Des Weiteren vermitteln die Speisen nahezu perfekt den Kontrast zwischen Mangel und Überschuß, den armen, unterdrückten Schichten und der bürgerlichen sowie der Reichen. Der Hunger der niederen Schichten sorgt für Bewegung und löst radikale und gewaltsame Szenen aus. Speisen, vor allem in Form von Brot, können in diesem Fall Grund für Rebellion gegen eine Autorität sein: da sie in verschiedensten Situationen immer auf eine bestimmte Rangordnung und Subordination verweisen (z. B. Sitten bei Tische, Sitz und Servierordnung). So rebelliert z. B. Cosimo di Rondò, Calvinos „Barone Rampante“ (Baron auf Bäumen) gegen die väterliche Autorität und ein ganzes System, indem er sich weigert einen opulenten Teller escargots zu essen und flüchtet auf die Bäume um nie wieder herunterzusteigen.

Eng mit dieser Funktion ist der Konnotationseffekt der Speisen verbunden. Sie liefern kostbare Informationen über den Charakter und die Vorlieben der Personen und verhelfen zu einer Art psychologischen Profil, das auch vieles über das Wechselspiel zwischen Person und Natur aussagen kann.

### *Schlußbemerkung*

Von Anfang an erscheint die italienische Literatur reich an Situationen bzw. Begebenheiten und Personen. Die Commedia dell'Arte und Dante in seiner „Göttlichen Komödie“ bieten das beste Beispiel dazu.

All diese Impulse finden sich im modernen Roman wieder, der diese ausarbeitet, umdeutet und erweitert. Das Konzept des Hungers in der Commedia dell'Arte zum Beispiel wird umgekehrt und zu einem ernsthaften Thema gemacht - ein reell existierendes und zu lösendes Problem um das Überleben der Personen im Roman zu versichern; daher auch das pikkareske

Element, das dem modernen Roman zugrunde liegt. Von Boccaccio über Manzoni bis hin zu Verga verlagert sich ihr Interesse auf die ärmeren Schichten, ihre Lebensumstände und Ernährung.

Abschließend kann man behaupten, daß der Roman ein sehr effektives Mittel ist, das den Leser ermöglicht in das Innenleben der Personen einzudringen und vieles über die anthropologische, sowie die gesellschaftliche, kulturelle und psychische Dimension, die in deren Eßgewohnheiten und im Umgang mit den Speisen und Genußmittel zum Ausdruck kommen, zu erfahren. Speisen, die eine Auseinandersetzung über den Genuß oder die Macht einleiten können, werden so zu einem Diskurs über die Welt. Speisen als Mittel zum Dialog (*convivium / symposion*) und die Erforschung des Gesprächspartners.

In Gesprächen über Hunger und dessen Tilgung, Speisen und Tischsitten, Appetit und Eros, eröffnet der Roman eine Fülle von Mikrokosmi.

Wieder einmal kommt die zweifache Funktion der Literatur ans Licht: tief in der Welt und im Leben verankert, angehaucht vom Aroma der Gewürze oder vom Duft der Speisen, aber auch autonom und nur darauf konzentriert, dem menschlichen Geist die nötige Nahrung zu geben. Daher läßt sich eine interdisziplinäre Analyse der Werke rechtfertigen.

### *Bibliographie*

Artusi, Pellegrino: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, Torino, 1970.

Biasin, Gian Paolo: *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, il Mulino, Bologna, 1991.

Bourdieu, Pierre: *La distinzione critica sociale del gusto*, Bologna, il Mulino, 1983.

Camporesi, Paolo: *La terra e la luna. Alimentazione, volclore società*, Il Saggiatore, Milano, 1989.

Douglas, Mary: *Deciphering A Meal – Essay In Anthropology*, in: *Food and Culture. A Reader* 1997, S. 36-54.

Elias, Norbert: *Il processo di civilizzazione*, il Mulino, Bologna, 1988.

Lévi-Strauss, Claude: *Il crudo e il cotto*, il Saggiatore, Milano, 1980.

Revel, Jean-François: *Un festin en paroles: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique*, Pauvert, Paris, 1979.

## **2.3 Kannibalismus**

*Von Susanne Wetzel*

Das Referat beschäftigt sich, im weitesten Sinne, mit dem Thema Kannibalismus. Betrachtet werden sollen einige Dimensionen dieses Begriffes, Kannibalismus als Thema wissenschaftlicher Arbeiten und als Komponente des Alltagswissens, Kannibalismus als Mythos, dessen Spuren bis heute in unserer Gesellschaft zu finden sind oder Kannibalismus als historische Realität. Die Meinungen gehen hierüber weit auseinander, stellvertretend für alle Standpunkte sollen einige Vertreter unterschiedlicher Auffassungen zum Thema dargelegt werden. Weiterhin wird versucht werden, sich dem Begriff „Mythos“ ein wenig anzunähern. Wie entstehen Mythen und was leisten sie in verschiedenen Gesellschaften? Kannibalismus kann als durchaus schwer zu fassendes Thema gelten, zum einen, was die weit auseinandergehenden Meinungen und Denkansätze angeht, zum anderen die Einbeziehung, Interpretation und somit auch Authentizität von Quellenmaterial betreffend. Außerdem wird die Methode der Hermeneutik zur Sprache gebracht werden, da sich dies im Zusammenhang mit dem Thema anbietet. Was ist „Verstehen“, was Interpretation, welche Rolle spielen Vorurteile, Sozialisation, Machtstreben, Selbstdarstellung... beim Verstehen? Welcher Bezug lässt sich zu den Geschichtswissenschaften, zur Arbeit mit Quellen und zum Referatsthema herstellen?

„Das Rätsel des Kannibalismus dreht sich um den gesellschaftlich sanktionierten Verzehr von Menschenfleisch bei gleichzeitigem Vorhandensein anderer Nahrungsmittel.“ (Harris 1988, 216) Dieses Zitat aus einem der Bücher von Marvin Harris zum Thema Kannibalismus kann sicherlich nur bedingt als maßgeblich für eine Definition gelten, benennt es doch Menschenfleisch im Zusammenhang mit dem Wort „Nahrungsmittel“, Menschenfleisch als Nahrungsmittel zu verzehren gibt eine sicherlich nur sehr begrenzte Einsicht in die Vielfältigkeiten des kannibalischen „Spektrums“. Dennoch soll es als Einstieg dienen und weitere Gedanken anregen. Kannibalismus bedeutet zunächst den Verzehr von Teilen des menschlichen Körpers, einschließlich des Blutes, in den verschiedensten Formen. Hauptsächlich „Objekte des Interesses“ sind also der menschliche Körper (d. h. Fleisch) und das menschliche Blut. Blut und Fleisch waren schon immer von besonderem Interesse für den Menschen. Die Erfahrung, dass Krankheit und Tod mit verfallendem Fleisch einhergehen und dass eine blutende Wunde ebenfalls zum Tod führen kann, würde ich als eine Art Ur-Erfahrungen des Menschen bezeichnen, sie nährten den Glauben an ein magisches Eigenleben der Elemente (Fleisch und Blut), an eine ihnen innewohnende eigenständige Kraft. Somit wird auch verständlich, dass man

an ein Übergehen dieser Kraft glaubte, nahm man Fleisch oder Blut eines anderen Menschen, oft verbunden mit magisch-religiösen Riten, zu sich. Somit ergab sich eine Form des Kannibalismus, von der Wissenschaft als „sakraler“ oder „magischer“ Kannibalismus bezeichnet. Es geht bei dieser Form des Kannibalismus also darum, sich Kräfte, Charaktereigenschaften oder besondere Tugenden eines anderen Menschen durch Essen (von Teilen) seines Körpers oder Trinken seines Blutes anzueignen. Weitere Bezeichnungen, die sich in der wissenschaftlichen Bearbeitung des Themas durchgesetzt haben, sind:

a) profaner Kannibalismus (auch Kriegskannibalismus)

Bei dieser Form des Kannibalismus wird herausgestellt, dass zwischen Menschenfleisch und anderen Nahrungsmitteln kein Unterschied gemacht wird, die Gründe hierfür können verschiedener Art sein (Proteinmangel, Feinschmeckertum, Lust am Töten und Aufessen der Feinde...).

b) gerichtlicher Kannibalismus

Er betrifft Menschen, die aufgrund eines Verbrechens aus der (Stammes-) Gemeinschaft ausgeschlossen werden und im Sinne von Rache, Verachtung oder auch Wiedergutmachung Opfer kannibalistischer Praktiken werden.

c) ritueller Kannibalismus

Menschenfleisch wird aufgrund einer rituellen Verpflichtung und in Zusammenhang mit einem kultischen Geschehen verzehrt, Grundlage bilden oft identitätsstiftende (Gründungs-) Mythen von menschenfressenden Göttern oder „Kulturbringern“. Beispielsweise sagt man von den Azteken, sie verspeisten Menschen auf rituelle Art, um dem Zentralsymbol ihrer Religion, der Sonne, zu huldigen, die nach dem Entstehungsmythos aus dem Fleisch und Blut sich dem Feuer opfernder Götter entstanden war. (Tannahill 1979, 89)

Der größte wissenschaftliche Streit entbrannte wohl um die Formen des sog. profanen Kannibalismus, während über die Existenz und Formen der anderen Arten von Kannibalismus kaum Uneinigkeit herrscht.

Die zentrale Frage hierbei wird sein, ob es überhaupt jemals Formen des Kriegskannibalismus gegeben hat, wie zum Beispiel Marvin Harris sie beschreibt.

Ein kritischer Blick wird auf die Berichterstattung über angeblichen Kannibalismus geworfen werden, wie verlässlich sind die Quellen, die Augenzeugenberichte, die Inquisitionsakten, die Angaben der Entdeckungsreisenden, der Abenteurer, der Forschungsreisenden, der Missionare, der Ethnologen?

Ich werde mich dabei besonders auf einen Text von Erwin Frank stützen, der Quellenmaterial zum Thema Kannibalismus kritisch untersucht hat und die These vertritt, dass die meisten Augenzeugenberichte und das meiste Quellenmaterial absolut unglaubwürdig sind und somit Kannibalismus in seinen meisten Formen nie existiert hat und auch heute nicht existiert. Kannibalismus ist ein Mythos, der, wie alle Mythen, bestimmte Funktionen erfüllt und mehr über die jeweiligen Verfasser sagt als über den eigentlichen Inhalt.

Während der Kolonialisierung hatte der Kannibalismusmythos eine durchaus praktische Bedeutung für die Eroberer, denn das Vorhandensein von Kannibalen rechtfertigte die Anwesenheit der Kolonialherren in der „Neuen Welt“ und ihr Auftreten als neue Herrscher und Heilsbringer. Im Zuge dieses Rollenverständnisses rechtfertigte der Mythos weiterhin die Versklavung und Tötung von Millionen von Ureinwohnern, diente also vor allem wirtschaftlichen und politischen Zwecken, legitimierte die Landnahme auf den neuentdeckten Kontinenten und schuf neue Grenzen auf dem Vormarsch der Christenheit. Damals wie heute sichert ein Mythos das Verständnis von dem, was normal ist. Er stärkt die eigene Gruppe durch rigorose Exklusion der „Anderen“. Beim Kannibalismusmythos dienen die Kategorien von „Gut“ und „Böse“ letztlich der Kontrolle der Bedingungen und der Menschen eben durch Kategorisierung. Jedes Zentrum muss strenge Grenzen ziehen, um sich selbst als Zentrum zu definieren. Das Selbst bedarf des Anderen, um ein Gefühl integraler Identität zu entwickeln. Denn wie sollte man Feindseligkeit gegen Andere empfinden, wenn sie nicht die Anderen wären, wenn sie so wären wie ich?

Diese Untersuchung des Quellenmaterials und die daraus entstandenen Schlussfolgerungen werfen auch Fragen auf, die die Forschungsmethode der Hermeneutik betreffen. Auch hierzu wird im Referat Stellung genommen werden, insbesondere im Bezug auf Gadamer und seine „Definition“ des Begriffes „Verstehen“.

## *Literatur*

- Piero Camporesi: Das Brot der Träume- Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa, Frankfurt/Main/ New York 1990.
- Hans-Peter Duerr: Traumzeit. Über die Grenze zwischen Wildnis und Zivilisation, Frankfurt/M. 1985.
- Erwin Frank: Sie fressen Menschen, wie ihr scheußliches Aussehen beweist..., in: Hans-Peter Duerr (Hrsg.); Authentizität und Betrug in der Ethnologie, Frankfurt/M. 1987.
- Kai Hammermeister: Hans-Georg Gadamer, München 1999.
- Marvin Harris: Cannibals and kings. The origins of culture, New York 1977.
- Ders.: Wohlgeschmack und Widerwillen, Stuttgart 1988.
- Heidi Peter-Röcher: Mythos Menschenfresser. Ein Blick in die Kochtöpfe der Kannibalen, München 1998.
- Reacy Tannahill: Fleisch und Blut, München 1979.
- Marina Warner: Monster, Wilde, Unschuldengel. Mythen, mit denen wir leben, Reinbek bei Hamburg 1996.

## **3 Mangel, Verzicht und Überfluss**

### **3.1 Ernährung in Zwangseinrichtungen**

*Von Ralf Baumgart*

#### *Methodische Vorbemerkungen*

Ausgehend von der Feststellung, daß es sich bei der Frühen Neuzeit auch um eine Epoche massiver gesellschaftlicher Ausgrenzung sogenannter Minderheiten handelt, interessiert mich die Frage, inwiefern sich die mit diesen Ausgrenzungsbestrebungen verfolgten Ziele der Disziplinierung in der Ernährung der Internierten niederschlug. Dazu erscheint es mir notwendig, zunächst auf die Formierung frühneuzeitlicher Zwangseinrichtungen im allgemeinen einzugehen und deren spezifische Ziele darzulegen. Im zweiten Teil werde ich anhand von Hausordnungen verschiedener sächsischer Zucht- und Arbeitshäuser auf die Ernährungssituation der Zwangseingewiesenen eingehen.

Der methodische Ansatz, den ich in dieser Arbeit verwende, besteht in der historischen Diskursanalyse im Anschluß an die Arbeiten Michel Foucaults zu Ausschlußmechanismen und Zwangseinrichtungen in der Frühen Neuzeit.

Jede Wissenschaft ist wertgebunden. Die Historiographie der Moderne geht in ihrer wissenschaftlichen Forschung von den Axiomen des freien und auf Emanzipation bedachten Individuums und einer kontinuierlich fortschreitenden Geschichte aus, die eine Linie aus der Vergangenheit bis zur Gegenwart bildet.

Demgegenüber setzt die postmoderne Geschichtswissenschaft, die in wesentlichen Punkten vom Werk Michel Foucaults angestoßen und vorangetrieben wurde, auf eine gebrochene, diskontinuierliche Geschichte, deren Brüche uns den direkten Zugang (das hermeneutische „Durchdringen“ des historischen Textes) zur Vergangenheit versperren.

Eines der wichtigsten Bestandteile postmoderner Geschichtsschreibung ist die Analyse der Diskurse der Vergangenheit. Diskurs bedeutet nach Foucault die „institutionalisierte bzw. institutionalisierbare Redeweise“ über einen gesellschaftlichen Teilbereich zu einer bestimmten Zeit, bei der das gesellschaftliche Wissen produziert und fixiert wird und die Bedingungen und Umrisse des Denkens festgelegt werden. Diese Diskurse sind durch ihre Definitionsmacht bezüglich der gesellschaftlichen Wahrheit zwangsläufig mit gesellschaftlicher Macht verbunden. Alles, was dem Historiker bleibt, ist also Analyse zum einen dessen, worüber gesprochen wurde, und zum anderen dessen, wer mit welchem Zweck wie gesprochen hat. Gegen die Vorstellung der Einen Geschichte setzt die Postmoderne die Auffassung vieler, fragmentarischer, verschütteter, nicht erzählter, verdrängter und spezifischer Geschichten, die es zu erzählen und zu erhalten gilt.

#### *Die Entstehung von Zwangseinrichtungen im Verlauf der Frühen Neuzeit*

Mit dem Zeitalter des Humanismus und der Aufklärung bildete sich eine neue Wertung dessen, was der Mensch ist und sein soll, heraus: Freiheit, Autonomie des Subjekts, Vernunft und Rationalität gewannen als Schlagworte der Beschreibung des Menschen im Verlaufe der Frühen Neuzeit eine enorme Bedeutung. Nach Foucault hingegen „war die Geschichte Europas seit der frühmodernen Zeit im Wesen die Geschichte der großen Ausgrenzung. In diesem Prozeß wurde alles Verhalten, das von einer als „normal“ definierten Kultur abwich, in zunehmendem Maße stigmatisiert, und diejenigen, die entsprechendes Verhalten zeigten, wurden immer weiter

marginalisiert und ausgegrenzt, schließlich eingeschlossen oder gar eliminiert. Foucault denkt dabei an diejenigen, die als geisteskrank, arbeitsscheu, homosexuell, schwer erziehbar, delinquent usw. klassifiziert und zunehmend in speziellen Einrichtungen zur „Normalisierung“, d. h. Disziplinierung, abgesondert wurden.“ (Lorenz, S. 155)

Solchermaßen stigmatisierten Menschen wurde zwar die Abweichung von der gesellschaftlichen Norm zur Last gelegt und sie bekamen die ganze Last der gesellschaftlichen Ausgrenzung zu spüren, gleichzeitig wurde ihre Devianz aber als heilbarer sozialer Defekt angesehen, der in bestimmten Einrichtungen zur Behandlung kam.

In der Folge etablierten sich seit dem 16. Jahrhundert in ganz Europa soziale Instanzen der Internierung (z. B. die working houses in England), die die Disziplinierung der als deviant stigmatisierten Menschen zum Ziel hatten. So entstand als eines der ersten 1620 das hamburgische Zuchthaus, 1657 das Hôpital Général in Paris, 1671 das Arbeitshaus in Wien. Die Internierten waren dabei einem strengen Kanon von Regeln und Behandlungen zwanghaft ausgesetzt, der Arbeitszwang, einen quasi-klösterlichen Tagesablauf, therapeutische Maßnahmen, Belehrung und Erziehung beinhaltete. Die Ziele waren zum einen die Aussonderung aus der „normalen“ Gesellschaft, zum anderen die Dressur und Disziplinierung der Insassen, denen ein sozialer Defekt unterstellt wurde. Solche Zwangseinrichtungen waren vor allem Zucht- und Arbeitshäuser, aber auch Irren- und Waisenanstalten, Gefängnisse, Schulen und Kasernen.

#### *Ein regionales Beispiel: Waldheim (Sachsen)*

Als regionales Beispiel zur Illustration der Techniken der Disziplinierung und der Ernährung in Zwangseinrichtungen im besonderen dient die 1716 als Zucht- und Arbeitshaus mit angegliedertem Waisen- sowie Irrenhaus eröffnete Anstalt in Waldheim. Schon nach kurzer Zeit zählte sie zu den größten Zwangsanstalten im deutschsprachigen Raum mit 182 Insassen im Jahr der Gründung, aber schon 400 drei Jahre später und 600 im Jahre 1756. Die folgenden Zitate stammen aus den Hausordnungen aus Waldheim aus dem Jahr 1850 und aus denen von Mühltröff (ca. 1850) und Voigtsberg 1862.

Generell anzutreffen ist die Vorstellung, der deviante Mensch könne durch die „heilsame“ Wirkung körperlicher Arbeit wieder zu einem als normal angenommenen Leben zurückfinden. Folgerichtig heißt es in Paragraph zwölf der Mühltröffer Hausordnung: „Arbeitsfähig Eingelieferte verlieren während des Verbleibens in der Anstalt die freie Verfügung über ihre Zeit

und Arbeitskräfte". Adäquate Formulierungen finden sich auch in anderen Schriften. Die Insassen hatten den Anweisungen der Anstaltsleitung Gehorsam zu leisten und die ihnen zugewiesenen Arbeiten auszuführen. Außerdem unterlagen sie einem genau geregelten Zeitregime, wie der Tagesablauf in Voigtsberg 1862 exemplifiziert. Nach dem Wecken um vier Uhr bestand der Tag im wesentlichen aus Arbeit (insgesamt zwölf Stunden). Für die Mahlzeiten waren insgesamt ca. drei Stunden vorgesehen.

Ein weiterer wichtiger Aspekt war die von den Züchtlingen geforderte Enthaltbarkeit, die sogenannte „entbehrliche Genüsse“ wie den „Besuch von Schankwirtschaften und öffentlichen Vergnügungsorten“ untersagte (Mühltruff 1850, § 9). Noch deutlicher wird die waldheimsche Ordnung, wenn sie schreibt: „Jeder nicht ausdrücklich erlaubte sinnliche Genuss ist verboten.“ (Waldheim 1850, § 49)

### *Ernährung in Zwangseinrichtungen*

Die in den Zwangseinrichtungen der Frühen Neuzeit verabreichte Kost ist generell als einfach und eintönig anzunehmen. Teilweise sind darüber hinaus auch Hinweise auf verdorbene und minderwertige Nahrungsmittel zu finden. Exemplarisch sei an dieser Stelle der Speiseplan der Innsbrucker Anstalt aus dem Jahr 1769 wiedergegeben: Am Montag und am Donnerstag gab es Dampfnudeln und Sauerkraut, dienstags und samstags Polenta und Sauerkraut, am Mittwoch Türkenmais und Fisolensuppe, am Freitag „Zugemüß“ aus Gerste, Erbsen und Fisolen und am Sonntag Knödel, abends generell „Einbrennsuppe“ mit Brot außer sonntags, wo Knödelsuppe gereicht wurde. Der Konsum von Fleisch mußte extra bezahlt werden. (Weiss 2002) Trotzdem ist anzunehmen, daß die Verpflegung der Internierten nicht besonders schlecht war – vielmehr sind die Einschätzungen als realistisch anzunehmen, die sie als dem Durchschnitt der Lebenshaltung der städtischen Unterschicht vergleichbar beschreiben.

Auch hier wieder die entsprechenden Paragraphen aus den drei sächsischen Zucht- und Arbeitshäusern. In allen Anstalten war die „zu gewährende Beköstigung durch ein vom Ministerium genehmigtes Speiseregulativ geordnet. [...] Die Züchtlinge [...] essen gemeinschaftlich, ein jeder an dem ihm angewiesenen Platze. Zur Einnahme der drei Hauptmahlzeiten einschließlich der dabei zu haltenden Andachtsübung, sind täglich ein und eine halbe Stunde bestimmt. [...] Die Anberaumung sämtlicher Mahlzeiten auf bestimmte Tagesstunden ist Sache des Directors.“ (Waldheim 1850, § 23)

Eine besondere Rolle spielte das Essen auch bei Zuwiderhandlungen gegen die Anstaltsordnung bzw. Verstößen gegen die Anordnungen der Leitung. Unter den Strafarten ist der Entzug von Nahrung nach einem genauen Reglement beschrieben. In verschiedenen Stufen vom Wegfall einer bestimmten Mahlzeit bis zum generellen Entzug warmer Kost, der Reduzierung der Brotrationen oder der Halbierung der Nahrungsmenge bis zu einer Dauer von 30 Tagen oblag diese Strafanordnung allein der Anstaltsleitung.

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß das Ziel der Disziplinierung, der Besserung des als sozial defekt und deviant stigmatisierten Menschen auch im Bereich der Ernährung und während der Mahlzeiten (wie überhaupt in allen erreichbaren Lebensbereichen) verfolgt wurde. Ernährung war dabei generell fremdbestimmt, die Internierten konnten zu keinem Zeitpunkt darüber bestimmen, was auf den Tisch kam, wann es kam oder wie es zubereitet wurde. Ein starrer Tagesablauf und die häufig anzutreffende mindere Qualität des Essens sollten ebenso wie Arbeitszwang, Parzellierung und verordnete Enthaltbarkeit die Disziplin hervorrufen, die vonnöten ist, um in der (post-) aufklärerischen Gesellschaft als soziales Wesen Anerkennung zu finden.

### *Literatur*

- Brietzke, Dirk: Arbeitsdisziplin und Armut in der Frühen Neuzeit. Die Zucht- und Arbeitshäuser in den Hansestädten Bremen, Hamburg und Lübeck und die Durchsetzung bürgerlicher Arbeitsmoral im 17. und 18. Jahrhundert, Hamburg 2000.
- Foucault, Michel: Überwachen und Strafen. Die Geburt des Gefängnisses, Frankfurt/Main 1977  
Foucault, Michel: Wahnsinn und Gesellschaft. Eine Geschichte des Wahns im Zeitalter der Vernunft, Frankfurt/Main 1973.
- Haus-Ordnung für das Zuchthaus Waldheim, Dresden 1850.
- Haus-Ordnung für das Zuchthaus Mühltroff, Dresden o.J. (ca. 1850).
- Haus-Ordnung für das Zuchthaus Voigtsberg, Dresden 1862.
- Landwehr, Achim: Geschichte des Sagbaren. Einführung in die historische Diskursanalyse, Tübingen 2001.
- Lorenz, Chris: Konstruktion der Vergangenheit. Eine Einführung in die Geschichtstheorie, Köln/Weimar/Wien 1997.
- Weiss, Alfred Stefan: Der Alltag in den österreichischen Zucht- und Arbeitshäusern. „Karbatsch=Streiche zur künftigen Besserung“, Arbeitskreis Historische Kriminalitätsforschung in der Vormoderne, Stuttgart 26.4.2002 (Vortragsmanuskript).

### 3.2 Zur Geschichte der Diätetik

*Von Lissy Bauer*

Warum Diätetik in der Kulturgeschichte des Essens und Trinkens?

Die Diätetik ist ein Thema der Medizin- wie der Kulturgeschichte. Heute verstehen wir unter Diätetik oder Diät oft nur kaloriengerechte Ernährung, um abzunehmen oder bei Krankheit den Körper aufzubauen. Die Diätetik des Altertums jedoch stellte eine umfassende Lehre für das ganze Leben dar. Essen und Trinken spielte dabei nur eine Rolle. Für das gegenwärtige Verständnis hinsichtlich unserer Medizin und Ernährung zeigen die Lehren der Diätetik aus der Geschichte uns ein Vorbild für eine ganzheitliche Lebenslehre. An dieser Stelle möchte ich einen kurzen Abriss der Geschichte der Diätetik abhandeln. Das Essen und Trinken soll als ein Teil der Diätetik begriffen werden und dabei sollen folgende Grundsätze festgehalten werden.

1. Unsere Ernährung beruht auf Instinkt, Erfahrung und Geschmack.
2. Die Auswahl der Nahrung ist bestimmt von Magie, Religion, sozialem Prestige und sozialer Lage.

#### *Der Begriff der Diätetik*

In unserer Zeit versteht man unter Diätetik die Ernährungslehre. Doch im Ursprung verstand man unter ihr die Gesamtheitslehre des Lebens. Das griechische lateinische Wort *diaita* wird einmal als Geregelte Lebensweise durch gelinde Maßnahmen übersetzt und einmal als Aufenthaltsort angegeben. Die antike *Diaita* war auf ein Gleichmaß ausgerichtet, auf eine Ordnung des Lebens, die sich an den *sex res non naturales* und ihrer Beachtung festmachen ließ. Auf Licht und Luft, Speis und Trank, Arbeit und Ruhe, Schlafen und Wachen, Ausscheidungen und Absonderungen sowie den Zuständen des Gemüts. Diese *sex res non naturales* werden immer wieder in der Geschichte der Diätetik aufgenommen und erhalten andere und erweiterte Bezeichnungen.

Als eine Ausgewogenheitslehre fügt sie sich in das System der Elemente-, Qualitäts- und Säftelehre, über die bereits im Abriss der Kochbücher referiert wurde.

#### *Geschichte der Diätetik*

## Antike

Die Grundlage der Diätetik in der Antike war die Weltansicht der vier Elemente. Bereits Hippokrates (460-370 v. Chr.) und Galen (130-200) beschrieben therapeutische und diätische Empfehlungen, gerade auch im Umgang mit Speisen und Getränken. Ein Beispiel von Hippokrates: „ Weizen ist kräftiger und nahrhafter als Gerste, führt aber - wie sein Saft – weniger ab. [...] Bohnen sind etwas Nahrhaftes, Verstopfendes und Blähendes, [...]“ (Bergdolt, S. 38) Die Diätetik als umfassende Kunst des Lebens bezog sich nach Galen auf äußere und notwendige Ursachen von Gesundheit und Krankheit. Er stellte die Ordnung der später ins Lateinische übersetzten *sex res non naturales* auf. Diese nicht natürlichen Dinge sind zwar von Natur, jedoch nicht direkt festgelegt und können somit vom Menschen beeinflusst werden. Die sechs Bereiche der Diätetik (Licht und Luft, Essen und Trinken, Bewegung und Ruhe, Schlafen und Wachen, Ausscheidung, Affekte) müssen in einem ausgewogenen Verhältnis stehen. Ein bestimmtes Maß in allen Bereichen, ein Ausgleich mit Körper und Geist waren die Grundregeln. Das Essen und Trinken in der Antike war bestimmt von der Philosophie und der Theologie.

## Mittelalter

Die Diättradition der Antike wurde im Mittelalter weitergeführt. Stand sie in der Antike eher im kosmologischen-anthropologischen Konzept, ist nun mehr die Religion der Handlungshintergrund.

Die antiken und mittelalterlichen arabischen Medizintexte wurden ins Lateinische übersetzt und so kam es zur Einführung des Ausdrucks der *sex res non naturales*. (Johannitus 9. Jhd., Johannes de Sancto Amondo 13. Jhd.) Gerade in der Verbindung zur Theologie erhält das Essen und Trinken im Konzept der Diätetik eine Bedeutung. In der Bibel selbst findet man Anweisungen hinsichtlich der Ernährung. (1. Mose 9, 2-4: „Alles, was sich regt und lebt, das sei eure Speise; [...] Allein eßt das Fleisch nicht mit seinem Blut, in dem Leben ist!“) Auch in den Lebensweisen der Mönche und Nonnen oder die Werke der Äbtissin Hildegard von Bingen (1098-1179) werden diätetische Vorschriften für Speis und Trank aufgestellt. Hildegard von Bingen schrieb im Umgang mit Nahrung, dass man zu festgesetzten Zeiten speisen sollte und untersuchte einzelne Nahrungsmittel auf ihre Bekömmlichkeit hin. Nach antikem Vorbild war das Gleichmaß die Grundregel, so sollte auch der Genuss nicht zu kurz kommen, denn der Leib diente der Seele als Gefäß, so sollte er Beachtung erhalten.

Eine Grundschrift der Diätetik im Mittelalter stammt aus der Medizinschule von Salerno. Sie bezog sich auf die Vier-Elemente-Lehre und greift das Konzept des *res sex non naturales* auf. Einige dieser Lehren sind heute noch in unserem Sprachgebrauch, wie: „Nach dem Essen sollst du ruhn oder tausend Schritte tun.“ Die Medizin im Mittelalter ist im Gegensatz zur Frühen Neuzeit noch eine ganzheitliche Medizin. Wenn man seinen Körper gut und gesund ernährt, auf Bewegung, frische Luft usw. achtet, wird man weniger krank. Bei Krankheit gab es keine Medikamente nach unserem Verständnis, man versuchte unter anderem mit Hilfe von Kräutern oder der so genannten „Drecksapotheke“, Mineralen und viel Scharlatanerie den Kranken zu helfen. Die Diätetik war ein Teil der Medizin, die ein eigenes Konzept besaß und in erster Linie zur Vorbeugung dienen sollte.

## Neuzeit

In der Renaissance und in der Aufklärung wird das umfassende Konzept der Diätetik aufgelöst. Die Forschung der Medizin schreitet mit großen Schritten voran, die Medizin an sich entwickelt sich von einer Natur- und Geisteswissenschaft zu einer technischen Naturwissenschaft. In den Epochen der Neuzeit gibt es hunderte von verschiedenen Abhandlungen zu Krankheit, Therapie und gesunder Lebensweise. Die einstige Ethik und die Theologie des Essens und Trinkens im Sinne der Diätetik wird nun in unterschiedliche Bereiche übernommen. In einer Abhandlung des Kardinals Francesco Maria Brancaccio von 1664 über den Genuss der Schokolade gestritten. Ebenso befasste sich Franz Rauch, ein Professor der Medizin in Wien 1724 mit dem Kakaogenuss der Mönche. Er verurteilte das Kakaotrinken, weil es die Sinnlichkeit zu sehr erregte. Viele Mediziner schrieben im 18. Jahrhundert wissenschaftliche Abhandlungen, die den diätischen Bereich als eine ferne Ursache von Krankheiten bezeichneten. Bedeutende Schriften der Diätetik der Aufklärung verfassten Bernhard Christoph Faust (1755-1842), Christoph Wilhelm Hufland (1762-1814) und Franz Anton Mai (1742-1814).

Eine sehr intensive Auseinandersetzung mit der Diätetik stellen die *homo litteratus* dar, die sich in unzähligen Schriften mit dem Gemüts- und Gesundheitszustand der Gelehrten befassten. Eher in der Literaturwissenschaft oder der Sozialgeschichte der Literatur untersuchte Werke wie von dem Arzt Johann Georg Zimmermann (1728-1795) „Von der Diät der Seele“ zeigen Untersuchungen und Empfehlungen im Sinne der antiken Diätetik auf. Essen und Trinken werden auch hier nur als Teil einer gesunden Lebensweise betrachtet. Ebenso schrieb 1768

Samuel Auguste Tissot ein „Arznygelaehrther Doctor und oeffentlicher Lehrer“ (Tissot, S.2) in „Von der Gesundheit der Gelehrten“ speziell für „Menschen , die viel sitzen und studieren“ Tipps für ein gesundes Leben. Er untersucht im besonderen die Wirkung der Getränke auf den Gelehrtenkörper und verurteilt zum Beispiel den Verbrauch von Tee, da er „sehr starke und gesunde Männer gesehen habe, denen etliche Tassen Thee, nüchtern getrunken, Blödigkeiten, Gähnen, Übeln finden verursachten, [...]“(Tissot, S. 214).

Diätetik ab dem 19. Jahrhundert und im Verständnis der Gegenwart  
Mit der Untersuchung der Nahrungsmittel hinsichtlich ihrer Stofflichkeit und Wirkung auf den Körper im 19. Jahrhundert entwickelt sich die Diätetik zu einer technisch naturwissenschaftlichen Therapiemöglichkeit in der Medizin. Wissenschaftliche Ernährungslehren mit Nährwerttabellen, Kalorienberechnungen und untersuchte Krankenkost stehen nun an Stelle der Gesamtheitslehre der Diätetik aus der Antike und dem Mittelalter. In erster Linie dienen Nahrungsmittel als Energie für unseren Körper und Geist. Im Zusammenhang mit der Diätetik werden sie als Therapie bei Krankheiten eingesetzt, dienen bei ordnungsgemäßen Gebrauch der Vorbeugung und werden gar als Arznei verwendet. Eine Diät oder das System der Diätetik zu befolgen, fordert eine bestimmte soziale Lage, um eine Auswahl zu treffen. Bei allen Darstellungen über Diät oder Diätetik von Theologen, Philosophen, Wissenschaftlern in der Geschichte, darf man die Wirklichkeit nicht vergessen. Gerade diese „Gelehrten“ waren in der Lage sich zu entscheiden was, wie und wo sie speisen und trinken. Doch die breite Bevölkerung in allen Zeiten besaß nicht diese Wahl. Die Frage ist, inwieweit hielten solche Theorien über eine gesunde Lebensweise Einzug in die Praxis des Alltags? Ebenso müssen die verschiedenen, teilweise sich widersprechenden Lehren über den Verbrauch und Nutzen von Essen und Trinken untersucht werden. Wie anfangs erwähnt, ist die Auswahl der Nahrung bestimmt von Instinkten, Erfahrungen, gesammelten Erkenntnissen, Geschmack, Religion, sozialer Lage und Prestige etc. An dieser Stelle wäre es eine Aufgabe der Kulturgeschichte, die Unterschiede hinsichtlich Entstehung und Verwendung im Zusammenhang mit den genannten Kriterien zu untersuchen.

Erkenntnisse und praktische Folgerungen in der Ernährungslehre und im System der Diätetik gerade im Rückblick der Geschichte müssen wieder mehr in den Vordergrund gelangen. Essen und Trinken sollte nicht nur als kurative, sondern auch als präventive und rehabilitierende

Bedeutung in der Medizin erfahren. Und nicht nur das, die Diätetik sollte wieder ganzheitlich, also nicht nur im medizinischen Sinne angewendet werden, sondern als Diätetik des Lebens verstanden werden. Nach Engelhardt sollte die Diätetik des Essens und Trinkens dazu auffordern, die physischen, seelischen, sozialen und geistigen Bedürfnisse und Fähigkeiten des Menschen mit dem Essen und Trinken in einen Zusammenhang zu bringen.

### *Literatur*

- Ackerknecht, Erwin: Geschichte der Medizin. 7. Auflage. Stuttgart 1992.  
Ackerknecht, Erwin: Therapie von den Primitiven bis zum 20. Jahrhundert. Stuttgart 1970. S. 171-192.
- Benzenhöfer, Udo, Bruch, Gisela vom: Johann Friedrich Zimmermann. Von der Diät der Seele. Hannover 1995.
- Bergdolt, Klaus: Leib und Seele. Eine Kulturgeschichte des gesunden Lebens. München 1999.
- Bergdolt, Klaus: Arzt, Krankheit und Therapie bei Petrarca. Würzburg 1992.
- Chiari, Otto: Heilkunde im Wandel der Zeit. Zürich 1953.
- Eckart, Wolfgang U.: Geschichte der Medizin. 4. Auflage. Berlin 2000.
- Ehlert, Trude (Hg.): Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit. Sigmaringen 1991.
- Engelhardt, von Dietrich: Hunger und Appetit. In: Neumann, Gerhard; Teuteberg, Hans Jürgen; Wierlacher, Alois (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Bd. 1. Berlin 1993. S. 137-149.
- Erasmus von Rotterdam, Desiderius: Adagia. Vom Sinn und vom Leben der Sprichwörter. Zürich 1985.
- Heilmann, Karl Eugen: Kräuterbücher in Bild und Geschichte. 2. Aufl. München-Allach 1973.
- Hufland, Christoph Wilhelm: Ideen über Pathogenie. Jena 1795.
- Hufland, C. W.: Geschichte der Gesundheit. Berlin 1812.
- Lichtenfelt, Prof. Dr.: Die Geschichte der Ernährung. Berlin 1913.
- Kümmel, Werner Dietrich: Der homo litteratus und die Kunst, gesund zu leben. In: Keil, Gundolf; Schmitz, Rudolf (Hrsg.): Humanismus und Medizin. Aus der Reihe: Mitteilung der Kommission für Humanismus. Band 11. Weinheim 1984. S. 67-85.
- Marcuse, Julian: Diätetik im Altertum. Eine historische Studie. Stuttgart 1899.
- Renner, Karl N.: „...laß das Büchlein deinen Freund syn“. Goethes Roman Die Leiden des jungen Werthers und die Diätetik der Aufklärung. In: Häntzschel, Günter; Ormrod, John; Renner, Karl N. (Hrsg.): Zur Sozialgeschichte der deutschen Literatur von der Aufklärung bis zur Jahrhundertwende. Aus der Reihe: Studien und Texte zur Sozialgeschichte der Literatur. Bd. 13. Tübingen 1985. S. 1-20.
- Schipperges, Heinrich: Hildegard von Bingen. Frankfurt a.M. 1981.

- Schipperges, H.: Hildegard von Bingen. Heilkunde. 6. Auflage. Salzburg 1992.
- Schipperges, H.: Heilkunst als Lebenskunde. Heidelberg 1990.
- Tiedemann, Friedrich: Die Physiologie der Nahrungsmittel. Darmstadt 1850.
- Tissot, August Samuel: Von der Gesundheit der Gelehrten. Zürich 1768.
- Triller, Daniel Wilhelm: Belehrung wie es anzufangen, Ein hohes Alter zu erlangen. Wittenberg 1778.
- Zimmermann, Johann Georg: Ruhr unter dem Volke im Jahr 1765. Zürich 1767. S. 68-80.
- Zimmermann, J. G.: Tissot von der Epidemie in Lausanne im Jahr 1766. Zürich 1767.

### **3.3 Fasten**

*Von Mark Büttner und Candy Heller*

*Begriff – Praxis – religiöse Begründung*

Der Begriff des Fastens bezieht sich auf eine völlige Enthaltung von Speise und in der Regel auch Trank aus kultischen Gründen. Hiervon ist die partielle Nahrungsaskese zu unterscheiden, welche sich nur auf bestimmte Speisetabus beschränkt.

Das Fasten gewinnt seine Kraft nicht nur aus der Verbindung von leib-seelischen, medizinisch überprüfbaren Fakten, sondern aus einer tiefen, ganzheitlichen und letztlich spirituellen Dimension. Fasten ist mit der Suche nach dem eigenen Selbst gekoppelt, erschöpft sich aber nicht darin, wie die Fastentraditionen in frühen Kulturen und Religionen zeigen. Das Fasten ist eine Kulturtechnik, welche durch eine Einschränkung der Nahrungsaufnahme eine Ausweitung der psychischen und sozialen Kontrolle, der Macht oder des Bewusstseins bewirken soll. Das Fasten ist so alt wie die Völker der Erde. Wir finden auch immer die zwei Formen des Fastens: Das eigentliche Heilfasten und das kultische oder religiöse Fasten. Das religiöse wie das gesundheitliche Fasten gingen beim alten Kulturmenschen ineinander über. So hat Otto Buchinger in seinem Buch über das Heilfasten 1935 die Ganzheitlichkeit des Fastens beschrieben.

Die Praxis des Fastens ist einer großen Variation unterlegen. Zum einen gibt es verschiedene Gestaltungselemente des Nahrungsverzichtes: nach festgelegter oder nicht festgelegte äußerer Form unter zeitlicher Beschränkung oder ohne. Das Fasten kann individuell oder im Kollektiv

durchgeführt werden, wobei man einen vollständigen oder partiellen Nahrungsverzicht wählen kann.

Zum anderen beruht das Fasten auf unterschiedlicher religiöser Begründung. In allen Völkern und Kulturen wusste man, dass das Fasten mit seiner klärenden Wirkung den Körper entschlacken, reinigen und heilen sowie dem Geist zu Klarheit und Erleuchtung verhelfen kann. Schon den frühesten Fastenpraktiken scheint die Einsicht zu Grunde zu liegen, dass Speise und Trank besonders leicht durch schädliche Kräfte „infizierbar“ und Sitz von Dämonen sein könnten. Das Fasten sollte die schützenden Geister herbeirufen. Es gewann also eine magisch-rituelle Bedeutung. Schamanen und Medizinmänner fasteten, um sich magische Kräfte anzueignen. Die kultischen Zeremonien der mittelamerikanischen Mayas wurden mit streng befolgten Fastenübungen eingerichtet. Auch bei den Azteken spielte das Fasten als vorbereitende Handlung eine wichtige Rolle. Die Priester waren verpflichtet, vor einem Großen Fest achtzig Tage lang zu fasten. Jeder neue Lebensabschnitt konnte in den alten Kulturen und Religionen durch ein Fasten eingeleitet werden, zum Beispiel fasteten Eltern vor der Geburt ihres Kindes, das Brautpaar vor der Hochzeit; das Fasten war ein Initiationsritus. In den Fruchtbarkeitskulten wurden die jahreszeitlichen Erntefeiern durch ein Fasten vorbereitet. Dies gilt für die Feiern des Frühlingsanfangs bei Griechen und Römern und auch für den Demeterkult. Des Weiteren wurde gefastet als Vorbereitung auf eine spirituelle Begegnung. Das Fasten versetzte in Ekstase. So versuchte der chinesische Opferpriester mit seinen Vorfahren in Verbindung zu treten oder der Christ die Erscheinung eines himmlischen Boten wahrzunehmen. Alle Religionsstifter haben die Erfüllung ihres Auftrags durch ein ausgiebiges Fasten vorbereitet: Moses fastete vierzig Tage und Nächte auf dem Sinai, bevor ihm von Gott die zehn Gebote offenbart wurden, ebenso der Prophet Elia, bevor er im Flüstern des Windhauchs Gottes Stimme und Auftrag vernahm. Jesus ging in die Wüste, um vierzig Tage und Nächte zu fasten, bevor er seine Botschaft vom nahen Reich Gottes öffentlich verkündigte. Dabei gehört die Erfahrung der Wüste - äußerlich und innerlich - zum Fasten dazu. Der Prophet Mohammed begab sich auf den Berg Hira, bevor ihm der Koran offenbart wurde und Buddha unter den Bodhi-Baum, ehe ihm Erleuchtung zuteil wurde.

Als weiteres wäre die ethische Dimension des Fastens zu nennen. Menschen fasten zur Vergebung ihrer Schuld. Diese Handlung ist immer mit dem Gebet verbunden. Beispiele dafür

finden sich unter anderem im kollektiven Fasten der jüdischen Bevölkerung am israelischen Versöhnungstag oder in der christlichen Bußpraxis. Auch spielte das sogenannte Trauerfasten schon immer eine bedeutende Rolle. Die Ägypter fasteten beim Tode des Pharao und in der Bibel gibt es zahlreiche Belege dafür, zum Beispiel fastete David nach dem Tode Sauls.

### *Christentum*

Im Urchristentum hat es keine einheitliche Fastenpraxis gegeben. Während die erste Christengemeinde in Jerusalem und die übrigen urchristlichen Gemeinden Palästinas die Tradition des jüdischen Wochenfastens übernahmen, war diese Praxis bei den Gemeinden im hellenistisch-römischen Raum weitgehend unbekannt. Allerdings fasteten die urchristlichen Gemeinden im bewussten Gegensatz zur jüdischen Tradition an Stelle von Montag und Donnerstag nun Mittwochs (Gefangennahme Jesu) und Freitag (Tag seiner Kreuzigung). Das Gebet wurde mit einem Fasten vorbereitet, wobei beides der Einleitung des Offenbarungsempfangs, der Taufe, der Aussendung sowie Ordination diente. Im Neuen Testament wird das Fasten notwendig beim Kampf gegen teuflische Mächte sowie einer Begegnung mit Gott. Der jedes Jahr wiederkehrende Todestag Jesu gab Anlass zu einem Trauerfasten. In Hinblick auf das 40-tägige Fasten von Jesu, Moses und Elia entstand die christliche Quadragesima.

Nach katholischer Sicht gehört das Fasten zu einer göttlichen Verpflichtung des Gläubigen bei seiner Bußhandlung. Die heutige Fastenpraxis der römisch-katholischen Kirche ist durch das kirchliche Gesetzbuch von 1983 festgelegt. Dabei wurde eine Unterscheidung zwischen *ieiunium* (nur eine Mahlzeit am Tag und kleine Imbisse am Morgen und Abend) und *abstinentia* (kein Fleisch) beibehalten. Dem Abstinenzgebot müssen alle Gläubigen ab dem vollendeten 14. Lebensjahr folgen, dem Fastengebot dagegen alle Volljährigen bis zum Beginn des 60. Lebensjahres. Die Freitage gelten als Bußtage, an Aschermittwoch und Karfreitag gelten das Abstinenz- und Fastengebot. An die Stelle von Fastenleistungen können auch Taten der Buße oder Nächstenliebe treten. Seit 1986 müssen jährlich alle Gläubigen ein Geldopfer (=Fastenopfer) für Notleidende bringen.

In der orthodoxen Kirche hat sich in der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts (Jerusalem Typikon) ein System entwickelt, welches 185-210 Fastentage im Jahr enthält. Es darf an diesen Tagen kein

Fleisch, Eier oder Milchprodukte, an strengen Fastentagen auch kein Wein, Fisch oder Pflanzenöl zu sich genommen werden. Die Zahl und der Zeitpunkt der Mahlzeiten, sowie die Menge sind festgelegt. An den ersten beiden Tagen der Großen Fasten und am Karfreitag darf man nichts essen. Im Osten bildeten sich unter dem Einfluss der Kloster-Typika 4 lange Fastenzeiten heraus. Die evangelische Ausprägung des Christentums lehnte den gesetzlichen Gebrauch ab. Mit dem Protest Zwinglis gegen die gesetzliche Fastenpraxis begann 1522 die Reformation in Zürich. Es kam zur Ausrufung nationaler Fastentage in den reformierten Kirchen, welche ihre Entsprechung in den Buß- und Bettagen haben. Mancherorts war das Fasten bzw. Abstinenz am Karfreitag und vor dem Abendmahl bis ins 20. Jahrhundert Brauch. Der Begriff Fastenzeit erfuhr eine Umwandlung in Passionszeit. In der Schweiz wurde die Fastenfrage sogar zum Auslöser der Reformation, als Huldreich Zwingli (1484-1531) mit seiner Schrift „Die freie Wahl der Speisen“, einer Polemik gegen die kirchlichen Fastengebote, an die Öffentlichkeit trat. Ein Buchdrucker hatte seinen Gesellen, die härter als sonst üblich arbeiten mussten, um einen Termin für ein Buch immerhin die Übersetzung der Paulusbriefe einhalten zu können, Würste in der Fastenzeit vorgesetzt. Obwohl Zwingli selbst sich der Würste enthalten hatte, verteidigte er die Wurstesser in den darauffolgenden Auseinandersetzungen, die erst mit der Einführung der Reformation in Zürich im Jahr 1525 ihr Ende fanden. „Willst du gerne fasten, dann tue es!“ (Vgl. Quelle 1) Zudem kamen in der Reformationszeit verschiedene reformatorische Ansichten auf, welche sich im Grundtenor zwar ähnelten, jedoch in ihren Auslegungen entschieden voneinander abzugrenzen versuchten. Gerade in der Auslegung des Religionsverständnisses, d. h. dem Verhältnis von Gott und Mensch zueinander, den Sakramenten und der Autoritäten verfolgte gerade Zwingli eine radikalere Linie als es z.B. Luther oder Calvin taten. Mit ihnen etablierte sich in zunehmenden Maße eine Ausübung religiöser Praxis, welche weitaus weniger streng gehandhabt und inszeniert wurde und damit dem neuen, freieren und selbstbewussten Menschenbild entsprach, welches die Reformation hervorbrachte.

### *Judentum*

In der nachbiblischen Fastenpraxis werden Bräuche in der Bibel fortgesetzt, wobei aber auch Veränderungen, wie zum Beispiel das Entfallen des Trauerfasten, vorgenommen werden. Als öffentliche Fastentage gelten der Jom Kippur und die 4 Fastentage des Sacharja. Besonders wichtig ist das Fasten als Trauer über die Zerstörung des Tempels. Als Quelle für die

Fastenvorschriften gelten die Mischna-Traktate Joma und Ta'anit. Zahlreiche Gründe für freiwilliges Fasten im privaten Raum sind: zur Unterstützung des Gebets, als Sühne, als Ausdruck der Frömmigkeit, wegen der Zerstörung des Tempels, nach einem bösen Traum oder am Todestag der Eltern. Nach Abschluss des Talmuds entstanden neue Fastentage, die bis ins Mittelalter und teilweise in die Neuzeit erhalten wurden. Neben einer Liste von 24 bzw. 36 vorgeschriebenen Fastentagen gibt es lokale Fastenbräuche. Die Liturgie für die Fastentage erfährt zahlreiche Erweiterungen.

### *Islam*

Als 4. Pfeiler der Religion gilt das Fasten für jeden gesunden und mündigen Muslim im Monat Ramadan. Er enthält sich dabei dem Essen, Trinken und Geschlechtsverkehr. Das Fasten gilt neben der Gottesfurcht und seelischen Läuterung auch als Gemeinschaftserlebnis und Ausdruck islamischer Solidarität. Mit dem Fest des Fastenbrechens wird diese Fastenzeit beendet. Weiteres Fasten ergibt sich aus Gründen wie das Nachholen des Fastens, wegen der Erfüllung eines Gelübdes oder einer Wiedergutmachung.

### *Quellenanhang 1: Zu Zwinglis Freiheitsverständnis*

„[...] Ihr Glaube an Gott war nicht mehr so stark, dass sie auf ihn allein vertrauten und ihre Hoffnung auf ihn allein setzten, allein auf sein Gebot und seinen Willen hörten. Töricht begannen sie wiederum, dem Diktat der Menschen zu folgen. Gleich als ob Gott etwas versäumt habe, das nun zu ergänzen und zu verbessern sei, reden sie sich ein: an diesem Tag, in diesem Monat, zu dieser und jener Zeit darfst du dies und das nicht tun. (Wobei ich nichts dagegen habe, wenn jemand zur Gesunderhaltung und Disziplinierung seines Körpers sich freiwillig Verzicht auferlegt und dabei sein Fasten nicht überbewertet und nicht hoffärtig dabei wird; sein Fasten also aus Demut kommt.)

Macht man sich selber aber daraus ein Gebot und redet sich ein, man sündige, wenn man es nicht einhält, dann heißt dies, das Gewissen brandmarken und beschmutzen, und Verführung zu wahrer Abgötterei. [...] Kurz und einfach gesagt: Willst du gerne fasten, dann tue es! Willst du dabei auf Fleisch verzichten, dann iss auch kein Fleisch! Lass mir aber dabei dem Christen die freie Wahl! [...] Wenn aber dein Nächster daran Anstoß nimmt, wenn du von deiner Freiheit Gebrauch machst, dann sollst du ihn nicht grundlos in Schwierigkeiten oder Versuchung

bringen. Nur wenn er den Grund deiner Freiheit erkennt, wird er nicht mehr daran Anstoß nehmen, es sei denn, er wolle dir vorsätzlich übel. [...] Vielmehr sollst du deinem Nächsten in freundlicher Weise den Glauben erklären und ihm sagen, dass auch er alles essen dürfe und er darin frei sei....” (aus: H. Zwingli, Von der Freiheit der Speisen (1522), zitiert nach: Huldrych Zwingli, Schriften Bd. 1, 37-39.62)

#### *Quellenanhang 2: Zu Zwinglis Abendmahlsverständnis*

„[...] Siebtens glaube, ja weiß ich, dass alle Sakramente so weit davon entfernt sind, die Gnade zu verleihen, dass sie diese nicht einmal herbeibringen oder verwalten. [...] Wie die Gnade nämlich vom göttlichen Geist bewirkt oder geschenkt wird - ich benütze das Wort aber im lateinischen Sinn, indem ich nämlich den Ausdruck „Gnade“ für Vergebung, Nachsicht und freie Wohltat verwende -, so fällt dieses Geschenk allein dem Geist zu. Der Geist braucht aber keinen Führer und kein Transportmittel. Er selbst ist nämlich Kraft und Träger, durch den alles gebracht wird, er hat nicht nötig, selber gebracht zu werden. Wir lesen in den heiligen Schriften nie, dass Sichtbares, was die Sakramente ja sind, den Geist mit Sicherheit mit sich bringen würde. Vielmehr war, wenn Sichtbares je mit dem Geist verbunden war, der Geist der Träger, nicht das Sichtbare.” (aus: H. Zwingli, Rechenschaft über den Glauben, in: Zwingli Schriften Bd. IV, 113)

„[...] Und weil dieses Wiedergedächtnis eine Danksagung und ein Frohlocken dem Allmächtigen gegenüber ist wegen der guten Tat, die er uns durch seinen Sohn bewiesen hat, und, welcher in diesem Fest, Mahl oder Danksagung erscheint, sich bezeugt, dass er deren sei, die da glauben, dass sie mit dem Tod und Blut unseres Herrn Jesu Christi erlöst sind.” (nach: H. Zwingli, Aktion oder Brauch des Nachtmahls, in: Huldreich Zwinglis sämtliche Werke Bd. IV [CR 91], Leipzig 1927, 1-24, 15)

#### *Literaturliste*

Augustinus, Aurelius: Der Nutzen des Fastens, Würzburg 1958.

Bautier, Robert-Henri (Hrsg.): Lexikon des Mittelalters, Bd. 4, München, Zürich 1989.

Betz, Dieter (Hrsg.): Religion in Geschichte und Gegenwart, Bd. 3; 4. völlig neu bearbeitete Auflage, Tübingen 2000.

Büsser, Fritz: Huldrych Zwingli, Zürich/Frankfurt a. M. 1973.

Höpfner, Willi: Fasten – islamisch oder evangelisch? (= Christentum und Islam, Heft 8), Wiesbaden 1977.

Kasper, Walter (Hrsg.): Lexikon für Theologie und Kirche, Bd. 3, 3. völlig neu bearbeitete Auflage, Freiburg im Breisgau 1995.

Müller, Gerhard (Hrsg.): Theologische Realenzyklopädie, Bd. 11, Studienausgabe 1, Berlin, New York 1983.

von Löwenich, Walther: Die Geschichte der Kirche, Band II (Von der Reformation zur Neuzeit.), München/Hamburg 1966.

[www.reformiert-online.net](http://www.reformiert-online.net)

[www.zh.ref.ch.de](http://www.zh.ref.ch.de)

### **3.4 Hunger**

*Von Christoph Abr*

Seit dem 8. Jahrhundert berichten Chroniken über stetig wiederkehrende Hungersnöte im mitteleuropäischen Raum. So sind von 750 - 1100 große Hungersnöte dokumentiert. Ursache dafür ist die Bevölkerungszunahme, die mit der herkömmlichen Nahrungsmittelproduktion nicht mehr versorgt werden kann. Als Reaktion auf diese Entwicklung kommt es zu tiefgreifenden Strukturveränderungen sowohl bei der Nahrungsmittelerzeugung als auch im gesellschaftlichen Gefüge. Der zunehmende Bevölkerungsdruck und die damit verbundenen sozialen Spannungen führen dazu, dass sich gesellschaftliche Oberschichten und reichere Städte die Kontrolle über die Böden und Wälder sichern.

Diese Einschränkung und Abschaffung der allgemeinen Nutzungsrechte für unkultivierte Räume ist ein Ereignis von entscheidender Bedeutung, denn daraus resultiert eine qualitative Auffächerung der Nahrung - und somit die Anerkennung der gesellschaftlichen Differenzierung. Die Ernährung der unteren Bevölkerungsschichten gründet sich von nun an überwiegend auf Lebensmittel vegetarischen Ursprungs, während der Fleischkonsum ein Privileg zu werden beginnt und immer deutlicher als Statussymbol empfunden wird. Inwieweit solch eine Mentalität schon im 13. Jahrhundert gefestigt ist, zeigt das mittelhochdeutsche Epos 'Meier Helmbrecht'. In ihm wird behauptet, dass Fleisch und Fisch nur den Herren vorbehalten sind. Der Bauer hingegen mit Mehlspeisen vorlieb nehmen sollte. Daraus geht hervor, dass dem Brot eine zentrale Bedeutung bei der Ernährung breiter

Bevölkerungsschichten zugekommen ist. Andere Produkte können eventuell das Überleben sichern, aber Mangel an Brot bleibt künftig ein Indiz für eine Krisenzeit. Die Gewöhnung an das Brot, die tief verwurzelte Tradition, dieses Nahrungsmittel herzustellen, zwingt dazu, es in Notzeiten um jeden Preis und mit allen möglichen Zutaten zu erzeugen. Die steigenden Getreidepreise am Beginn einer jeden Hungersnot belegen dies eindrucksvoll. Da nun die Ernährungsgrundlage des größten Teils der Bevölkerung auf Getreide basiert (es deckt 75 - 80% des täglichen Energiebedarfs), bleibt das Verhältnis zwischen erzeugten Lebensmitteln und der Anzahl der Konsumenten sehr fragil. Jeder Missernte, die durch Kriegseinwirkung oder Witterungsunbilden hervorgerufen wird, folgt somit zwangsläufig eine Nahrungsmittelkrise.

Ebenso können bei sprunghaft steigenden Bevölkerungszahlen die Ernteerträge dem wachsenden Verbrauch nicht genügen. Deshalb kommt es in immer wiederkehrenden Intervallen zu Hungersnöten, deren Ausmaß davon abhängt, wie groß die betroffenen Gebiete sind. So dezimierte z. B. die Krise zur Mitte des 14. Jahrhunderts die gesamteuropäische Bevölkerung um fast ein Drittel.

In der Erinnerung der zeitgenössischen Chronisten und in der Literatur nehmen solch einschneidende Ereignisse einen entsprechenden Platz ein. Weitgehend unbeachtet bleibt hingegen die permanent andauernde Lebensmittelknappheit der unteren Bevölkerungsschichten, welche auch zwischen den einzelnen Krisen Teil des Alltags ist. Schon die Hervorhebung des üppigen Mahls in verschiedenen mittelhochdeutschen Heldenepen lässt darauf schließen, dass eine ausreichend zur Verfügung stehende Nahrungsmenge durchaus nicht die Normalität des gesamten Volkes ist.

Erst ab dem Beginn der Neuzeit lassen sich anhand der verbesserten Quellenlage Verlauf und Auswirkungen von Hungersnöten besser verfolgen und Rückschlüsse im Hinblick auf die verarmten Teile der Bevölkerung ziehen.

#### *Die Hungerkrise zu Beginn der 1570er Jahre*

Im 16. Jahrhundert steigt die Bevölkerungszahl in vielen Ländern Europas beträchtlich an. Trotz neuer Erschließung von Ackerland und der Verminderung von Weidefläche, bleibt die Ernährungslage gespannt. Als ab 1568 verregnete Sommer und harte lange Winter mehrere Ernten vernichten, verschärft sich die Lage. Die Preise für Getreide schnellen in die Höhe. In

Augsburg und Nürnberg erreichen sie 1572 das fünf- bis zehnfache des sonst üblichen Niveaus. Zwar bleiben die Kosten für tierische Erzeugnisse, wie Fleisch oder Schmalz relativ billig, doch sind sie für die Masse der Konsumenten ebenso unerschwinglich. Während ein erzgebirgischer Bergmann 1565 mit seinem Tagesverdienst von 24 Pfennigen noch 5940 g Brot kaufen kann, erhält er in den Teuerungsjahren damit nur noch 1300 g. Damit kann keine Familie längere Zeit leben. Hinzu kommt die Gefahr der Arbeitslosigkeit und des damit verbundenen Lohndruckes. Aber auch auf dem Land verarmt die Bevölkerung in großer Zahl. Grund dafür sind die vielfach angewendeten, obwohl weder in Grund- noch Gerichtsherrschaft begründeten Vorkaufsrechte der Obrigkeit. Sie zwingen die Bauern, die Überschüsse ihrer Höfe unter Marktpreis an ihre Herren zu verkaufen, letzte Reserven abzugeben oder gar landwirtschaftliche Erzeugnisse einzukaufen und unter Einstandspreis den Grundherren anzubieten. Die Not steigt in dem Maße, dass auf Ersatznahrungsmittel zurückgegriffen wird. So berichtet ein Arzt aus Thüringen von Laubbrot, Baumrindenbrot, Tannenzapfen- und Sägespanbrot.

Mit dem Hunger verbindet sich ein Sterben, welches teils unmittelbar durch den Hunger selbst, teils durch nachfolgende Seuchen eintritt. Die erzgebirgischen Bergstädte verlieren in dieser Zeit ca. 6,5% ihrer Einwohner. In Augsburg steigt die Zahl der Sterbefälle 1572 um das Doppelte; in Stuttgart gar um das Dreifache des normalen Jahresdurchschnitts. Dennoch treibt die Hoffnung auf Nahrung die verelendete Landbevölkerung vor die Städte. Die städtischen Gewalten versuchen ihrerseits, mittels Notstandsgesetzen der Krise zu begegnen, indem sie den Lebensmittelverbrauch reglementieren. Die Ausfuhr von Getreide wird ebenso untersagt, wie das Anlegen eines größeren Vorrates. Gehandelt darf nur noch auf zugelassenen Märkten werden. Es kommt zu verstärkten Waren- und Preiskontrollen bei Müllern und Bäckern. Bestimmte Festlichkeiten werden verboten und der Aufwand für private Feiern beschränkt.

Zudem senden die meisten Städte Verwaltungsbeamte aus, um Getreide einzukaufen. Da die Bauern als Lieferanten ausfallen, bleiben nur ihre Grundherren, weltlichen oder geistlichen Standes, als Personen oder im Rahmen von Institutionen, als Anbieter interessant. So erwirbt z.B. die Stadt Augsburg 1571 bei den Deutsch- Ordensmeistern in Frankfurt eine große Menge an Roggen. Die erheblichen Kosten von 58000 Gulden sind aber nur ein Teil ihrer finanziellen Lasten dieser Notjahre.

Hinzu kommen Geldzuwendungen an die Ärmsten, Darlehen an Metzger, Erweiterungen der Verpflegungs- und Versorgungseinrichtungen sowie die Ausgabe verbilligten Getreides. Außerdem wird 25 Monate lang städtisches Brot gebacken und verteilt. Von dieser Zuwendung werden allerdings all jene ausgeschlossen, die eigene Häuser besitzen, die Gastwirte, die Bediensteten des Rates und wer sich in den letzten fünf Jahren verheiratet hat. Der restliche Teil der Bevölkerung wird weiter gesiebt. Nur wer sich aus eigenen Kräften nicht mehr ernähren kann, erhält Brotzeichen, die zum Empfang des verbilligten Brotes berechtigen. Ähnliches ist auch von Nürnberg dokumentiert. Hier existieren eine Reihe frommer Stiftungen, die sich in Not geratenen Menschen annehmen. Doch in Hungerszeiten reichen auch sie nicht aus. Das zeigt sich darin, dass auf dem Höhepunkt der Hungersnot 1572 der Rat der Stadt an einem einzigen Tag 10400 Laib Brot austeilte. Dies lässt auf dreizehn- bis fünfzehntausend Bedürftige schließen, etwa ein Drittel der Gesamtbevölkerung.

Dennoch zielen diese Anstrengungen zur Linderung der größten Not nur auf einen engen Kreis von Menschen - es sind die Bewohner der Städte, welche Schutz verlangen und erhalten. Gegen die Flut von Bettlern, die vom Lande hereindrängen, wehren sich die Kommunen. So verfügt Augsburg im Winter 1570/71, dass die Torwächter bettelnde Kinder, Frauen und Männer abzuweisen hätten; andernfalls würden sie ihres Dienstes enthoben. Zudem sollen alle in der Stadt befindlichen fremden Bettler in ihre Heimatorte zurückgeführt werden. Den Betroffenen, die sich widersetzen, drohen schwere Strafen und ebenso denen, welche Bettler beherbergen. Den Abgewiesenen bleibt also nur, sich in das Heer der Hungernden einzureihen, welches von Stadt zu Stadt zieht oder sich an Plünderung zu beteiligen, die aus verschiedenen Regionen überliefert sind.

Ebenso wie bei der Ernährungsweise zwischen den Krisen wird auch beim Hungern die Differenz zwischen Stadt- und Landbevölkerung sichtbar, wobei die extreme Härte der Nahrungsmittelkrise durch die einseitig auf Getreide basierende Ernährung begünstigt wird. Die Folge einer Entwicklung, welche Jahrhunderte zuvor eine Reaktion auf Nahrungsmangel war, ist nun zwar nicht der Auslöser, aber der Hintergrund neuer Hungersnöte. Obwohl mit der Einfuhr von Buchweizen und dem Anbau von Reis in den Niederlanden und Mais in Südeuropa regional beträchtliche Erfolge erzielt werden, scheinen die hergebrachten Ernährungsgewohnheiten so tief in der Tradition verankert, dass sich diese Nahrungsmittel noch

nicht durchsetzen können. Doch wie geht der Lohnarbeiter oder der Bauer mit dem fortwährenden Ernährungsstress um, der zu einem Zustand latenter Fehlernährung führt?

### *Der mentale Umgang mit dem Hunger*

Armut wird empfunden- nicht nur körperlich, sondern auch psychisch. Das Bewusstsein einer Gemeinschaft gleichgesinnter, gleichgestellter und in gleichem Maße Leidender anzugehören, erzeugt das Gefühl der Identität. Allerdings differenzieren sich die verschiedenen Handlungsmotivationen einzelner Glieder einer Schicksalsgemeinschaft um so mehr, je größer diese Gruppe wird. Allen gemeinsam ist in Notzeiten jedoch die Furcht. Ihr kann man entweder offensiv begegnen, wie dies im Fall der einzelnen Hungerrevolten zum Ausdruck kommt, oder man schöpft Hoffnung im Imaginären.

Es erscheint somit nicht als Zufall, dass seit dem 14. Jahrhundert besonders in Krisenzeiten eine Literatur erblüht, welche ein Leben von Frieden und gutem Essen oder vielmehr noch von Überfluss und Völlerei beschreibt- der Traum von einem Schlaraffenland. Dieses Bild der volkstümlichen Version einer paradiesischen Mythologie verbreitet sich über große Teile Europas und wird parallel zu den öffentlichen Erklärungen zu den Ursachen der Hungersnöte rezipiert: „Wie aber andere Strafen und Plagen allein von Gott herkommen, also kommt auch Teuerung und Hunger von Gott. Lasst uns unsere Sünden bekennen, Gott um Verzeihung bitten und glauben, daß er uns gnädig sei.“ So klingt es aus den Kirchen aller Konfessionen. Selbst in einem Mandat des Nürnberger Rates von 1571 heißt es, dass die ungünstigen Zeitverhältnisse als Strafe Gottes „umb unsere Sünden und Unbußfertigkeiten“ zu sehen seien.

Auch hier wird auf eine imaginäre Instanz verwiesen, hinter der sich die Unerreichbarkeit eines Paradieses verbirgt. Der Verdrängungsmechanismus funktioniert dabei in gleicher Weise wie in der Utopie vom Schlaraffenland.

Dieses stellt jedoch durch den Entwurf einer standeslosen Gesellschaft zugleich auch noch einen Gegenentwurf zur fortschreitenden Aristokratisierung des Adels dar. Der Hunger ist bei den privilegierten Schichten zwar eine unbekannte Erfahrung, aber nicht die Angst vor ihm. Besonders in Zeiten des Hungers, in denen die Bevölkerung der Städte und Dörfer unruhig ist, bestärkt sich das Verlangen, die eigenen Privilegien zu bewahren und die Zugänge zur Macht zu beschränken. Die Folge ist eine fortschreitende Abkapselung der herrschenden Klasse gegenüber anderen. Der Ausschluss des Volkes dient den Mächtigen dazu, sich selbst zu feiern, dient der

Selbstdarstellung im Augenblick der größten oder der zumindest konkretesten Diskriminierung Außenstehender. Sie ziehen sich damit in eine eigens geschaffene Welt zurück- ebenso, wie das 'Volk' in eine imaginäre.

Insofern hat die Reaktion auf Hungersnöte in der Frühen Neuzeit den Anschein einer mentalen Kollektivflucht großer Teile der Bevölkerung.

#### *Literaturhinweise*

Abel, Wilhelm: Agrarkrisen und Agrarkonjunktur in Mitteleuropa vom 13. bis zum 19. Jahrhundert. Hamburg 1966.

Bräuer, Helmut: Reflexionen über den Hunger im Erzgebirge um 1700. In: Hettling, Manfred (Hg.): Figuren und Strukturen. München 2002.

Geremek, B.: Geschichte der Armut. Elend und Barmherzigkeit in Europa, München 1988.

Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Mitteleuropa. München 1993.

Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. München 1980.

### **3.5 Repräsentation und Festmahl**

*Von Eric Erbacher, Daniela Jäkel und Gisbert Linden*

„Augenschmaus und Gaumenfreude bleiben stets miteinander verwoben. Der Anblick einer köstlichen Tafel steigert den Appetit, geformte Speisen und Garnituren nehmen vorweg, was das Essen beinhaltet und verraten die Ingredienzien. Essen wird den Augen demonstriert. Die Esskultur füllt, vom Teller ausgehend, optisch den ganzen Tisch und überzieht schließlich auch den Raum mit ihren Dekorationsmethoden“ (Zischka, S. 7)

#### *Der Begriff der Repräsentation*

Zunächst einige allgemeine theoretische Überlegungen zum Thema Repräsentation: Der Begriff der Repräsentation kann mehrere Bedeutungen annehmen. In der Politik heißt „Repräsentation“ Vertretung, d.h. dass eine Person eine andere oder eine Gruppe vertritt, und diese dennoch durch diesen Vertreter präsent sind. In der Erkenntnistheorie und Semiotik bezeichnet Repräsentation etwas, das zeichenhaft für ein Anderes steht oder auf eine anderes verweist. Außerdem kann Repräsentation auch ein Vorbild, ein Modell oder ein Beispiel sein, wobei die Repräsentation dann nicht nur ein Zeichen für etwas anderes ist, sondern selbst das ist,

worauf es hinweist. Im Zusammenhang des Festmahls sind die letzten beiden Bedeutungen, Repräsentation als Zeichen und als zeichenhafte Selbstreferenz, grundlegend.

Um in der Gesellschaft repräsentieren zu können, sind Rituale notwendig. Dies sind Handlungen, die zugleich Zeichen und Wirklichkeit sind, die also eine symbolische Bedeutung haben. Rituale, und damit auch Repräsentationen, sind Formen der Kommunikation. Damit diese Kommunikation gelingen und fortgesetzt werden kann, muss ein Sinnsystem geschaffen werden, in dem Akteure mit bestimmten Sender- und Empfängerrollen ausgestattet werden und in dem der Rahmen der Interaktion festgelegt ist. Dieses Sinnsystem ist die Gesellschaft. Die Handlungen und Rituale der Akteure vermitteln nun eine Botschaft, die die Identität der Akteure zeigen. Diese Identität (eines Einzelnen oder einer Gruppe) ist allerdings nur als repräsentatives Zeichen vorhanden. Weiter vermittelt werden diese sozialen Identitäten, Handlungsmuster und Rollen und die Rahmen dieser Interaktion durch Vorführung, Nachahmung und Teilnahme an der Interaktion der Gesellschaft. Dies ist die Sozialisation eines Akteurs.

Die Gesellschaft ist ein geschlossenes System, in dem sich jede Kommunikation auf die vorhergehende und die nachfolgende Kommunikation bezieht. Das ist entscheidend für die Reproduktion der Gesellschaft, die ja nur durch ständiges repräsentieren ihr eigenes Sinnsystem aufrechterhält. Bricht die Kommunikation ab, droht das Ende der Gesellschaft. Deswegen ist die Aufrechterhaltung der Kommunikation so wichtig, und diese wird durch Repräsentationen gewährleistet. Dabei schließt ein solches durch Repräsentationen konstituiertes System nicht nur ein, sondern es schließt auch aus. Diese Grenzen zwischen Dazugehörigen und Ausgeschlossenen werden ebenfalls durch Repräsentationen gezogen.

Auch das Mahl als Repräsentation hat die Funktion, die Kommunikation zu sichern. Beim Essen wird beständig ritualisiert, repräsentiert und damit definieren sich die Teilnehmer selbst. Die sozialen Positionen müssen, gerade beim Festmahl, etabliert und bestätigt werden.

### *Repräsentation beim Mahl*

Wie eben beschrieben, haben bei einem Mahl alle Beteiligten eine Rolle und Funktion. Die Beziehungen der Beteiligten können in einem Kommunikationsdreieck verdeutlicht werden: An

der Spitze steht der Gastgeber, eine Einzelperson oder eine Gruppe, der durch das Mahl z.B. seinen Status ausdrücken will. Das tut er auf der einen Seite durch die Entscheidung, welche und wie viele Speisen, Getränke, Dekorationen usw. er wählt (Qualität und Quantität). Diese Entscheidungen enthalten eine Nachricht. Auf der anderen Seite kann der Gastgeber auch durch die Einladung die Gäste (die Empfänger der Nachricht) auswählen. Dadurch kann er sowohl die Grenzen der Gemeinschaft nach außen hin definieren (wer ist eingeladen und wer wird ausgeschlossen?) als auch Grenzen innerhalb der Gemeinschaft ziehen (wer bekommt was und wie viel davon zu essen?).

Gastgeber

Nachricht Empfänger

### *Höfische Tafelkultur*

Essen ist das wichtigste Grundbedürfnis des Menschen. Entsprechend seiner Entwicklung verändern sich auch die Rituale bei der Nahrungsaufnahme sowie die Speisesitten und Gepflogenheiten. Alle Mähler haben eins gemeinsam, sie sind sehr stark mit dem Sehen verbunden. Es sind Inszenierungen der Sinnes- und der Gaumenfreude, die, je länger sie sich ausdehnten, immer differenziertere Formen annahmen.

Besonders bei der absolutistischen Staatspräsentation wurde die Demonstration von Pracht und Luxus dann zum Machtfaktor, wenn der Landesherr dies bewusst gegenüber Klassen und Schichten einzusetzen verstand. Allerdings hing es natürlich immer von der Persönlichkeit des Herrschers ab, in wie weit sich Pracht und Luxus überhaupt entfalten konnten.

### *Inszenierungen – Staatsessen*

Nach Meinung mancher Historiker gilt der Tafelluxus als Symbol für den Niedergang einer Kultur. Betrachtet man aber den Genießer und mit welcher Hingabe er sich der „Essensschlacht“ ergibt, kann man kaum glauben, dass er Genugtuung darin findet, seine kulinarischen Freuden durch kriegerische Unternehmungen zu unterbrechen, die vielleicht existenzgefährdend sein könnten.

Im Gegenteil, das gemeinsame Mahl hat eine versöhnende Komponente. Der friedensstiftende Aspekt eines Waffenstillstandes oder eines Kriegsendes war in alten Zeiten gewöhnlich ein

gemeinsames Essen wert, bei dem sich die einstigen Kontrahenten nun nur noch bei der „Essensschlacht“ gegenüber saßen.

Das wahrscheinlich berühmteste Beispiel hierfür ist das Friedensbankett zu Nürnberg 1649. Ein Jahr nach dem Westfälischen Krieg der den 30jährigen Krieg beendete, lud Pfalzgraf Karl Gustav von Zweibrücken den Statthalter und spätern König von Schweden zu einem Friedensmahl. Das Mahl ließ nichts von der unendlichen Not spüren, in der sich die Stadt befand. Im Gegenteil man nutze alle Möglichkeiten der barocken Festgestaltung. (Versammlung der Gäste entsprechend der Etikette ab 12 Uhr in sechs verschiedenen Räumen, Reinigung der Hände, freier Wein für das Volk, ausgewählter Tafelschmuck, sechs Gänge mit jeweils 150 Speisen in einer Folge [Suppen, Olla Podriden, Vorspeisen – Geflügel und Wild – Fisch als dritter Gang – Pasteten als vierter – Gartenfrüchte – Konfekt, Marzipan, Eis]) Anhand dieses Beispiels lässt sich erkennen, dass so ein Festessen als Teil eines diplomatischen Aktes, wie ein Theaterstück inszeniert wurde. Es gab Introduktionen, Szenen, Akte, Peripetien und ein krönendes Finale.

### *Die Schauessen und Schaugerichte*

Die Tafelfreuden des Barock entwickelten sich zu reinen Gesamtkunstwerken, in denen sich alle Künste in einem einzigartigen Zeremoniell vereinigten, welches einzig der Befriedigung aller Sinne diene. Die einzelnen Gänge bilden die Akte, die Speisen die Szenen. Die Lust am Essen führte schließlich dazu, dass die Kochkünstler Speisen in veritable Kunstwerke verwandelten. Man inszenierte also Schauessen als Triumph über den Hunger und um seine Macht darzustellen.

„Als Schauessen werden solche Gerichte genannt, welche von Menschenhänden gemacht, lieblich anzuschauen und auch können genossen werden. Sie belustigen erstlich die Augen, nachgehend den Mund und werden meistens aufgesetzt, wenn man sich mit anderen Speisen gesättigt hat.“ (Andressen, S. 44.)

„Die Schaugerichte sind anzuschauen und zu keiner Speise an- oder aufgerichtet., bestehen in allerhand wächsernen, leinenen, hölzernen und dergleichen Bilder, die dem Bankett einen Rum und den Anwesenden kluges Nachsinnen verursachen sollen.“ (Andressen, S. 45)

Gab es neben der aristokratischen eine repräsentative bürgerliche Festmahlkultur? Natürlich fanden sich auch außerhalb der höfischen, aristokratischen Kreise Menschen zu gemeinsamen, festlichen Mahlzeiten zusammen. Fraglich ist, ob diese Mahlzeiten einem bestimmten Lebens- und Wertefühl einzelner Bevölkerungsschichten in der frühen Neuzeit Ausdruck verliehen.

Mit der Entwicklung der Städte im späten Mittelalter und in der frühen Neuzeit zu Handels- und Gewerbezentren begann auch der Aufstieg des Bürgertums zur in den Städten dominierenden Gesellschaftsschicht. Seit dem Hochmittelalter entstanden die Zünfte und Gilden als berufsständische Zusammenschlüsse von Handwerkern bzw. Handelstreibenden. In wirtschaftlicher Hinsicht zielten die Zünfte auf das Auskommen der Mitglieder (und deren Angehörige) ab, nicht auf Gewinnmaximierung (Festlegung von Qualitätsstandards, Zahl der Beschäftigten, Arbeitszeiten, Löhne und Preise). Sie waren auch ein Instrument zur Ausgrenzung unzünftiger Konkurrenz (nur Zunftmitglieder konnten ihre Waren auf den lokalen Märkten anbieten). Zünfte zielten aber vor allem auch auf soziale Sicherheit ab; und übernahmen daher auch weitreichende soziale Aufgaben. Es gab Kassen für die Unterstützung von Armen, Alten, Kranken und Arbeitslosen, Witwen und Waisen. Die soziale Absicherung umfasste neben dem Meister auch dessen Frau und Kinder, oft dessen Gesellen. Auf der anderen Seite wurde die Unterordnung unter die Zunftkultur, unter die Zunftbräuche und Zunftkontrollen verlangt. Einer dieser Zunftbräuche besagte, dass zur Aufnahme in den Meisterstand den Zunftmeistern ein Essen gegeben werden musste. Diese waren zunächst von dem Gedanken getragen, dass der Neuaufgenommene den alten Meistern seinen Respekt und seine Ehrung erweist. Ein Meisteressen war neben der Meisterprüfung natürlich auch ein Schritt, der den Neuling dauerhaft in eine Gemeinschaft einband. Die Meister sahen ihn nun als ebenbürtig und gleichberechtigt an. Dieser Akt besaß andererseits etwas Ausgrenzendes. An den Meisteressen der Zünfte durften nur Angehörige der Korporation teilnehmen. Die Sicherheit, dass kein Fremder an der Tafel sitzt, ließ die Mahlzeiten zu einem Ereignis werden, das ein „Dazugehörigkeitsgefühl“ vermittelte. In diesem Fall entschied die Tatsache, ob jemand an einer solchen Tischgemeinschaft teilnehmen durfte oder nicht über gesellschaftliches Ansehen und Status und reicht damit über den eigentlichen Anlass hinaus. Zweck dieser Mahlzeiten war es, die Beziehungen zwischen Personen, die sich einander als gleichartig und gleichwertig ansahen zu verstärken und den

Zusammenschluss zu einer exklusiven Gemeinschaft zu fördern. Mit diesen Verbindungen war natürlich auch verbunden, Distanz gegenüber Außenstehenden herzustellen und diese nicht an den Vorzügen der jeweiligen Gemeinschaft teilhaben zu lassen.

Diese Meisteressen können aber durchaus für mehr stehen. Wenn so ein Verband eine gemeinsame Mahlzeit veranstaltete, unterstrich er damit auch das Zusammengehörigkeitsgefühl. Die Tatsache, dass eine Zweckgemeinschaft die Nahrung miteinander teilt, unterstreicht den Eindruck von ihrem sozialen Charakter (siehe oben), dem einer gegenseitigen Versorgungsgemeinschaft. Betont wird dies noch durch die Tatsache, dass an diesen Festmählern Frauen und Kinder keineswegs ausgeschlossen waren.

Für die das städtische Leben prägenden Zünfte und Gilden kann man also durchaus bejahen, dass die Institution „Meisteressen“ den Status und das Wertgefühl einer Gesellschaftsschicht widerspiegelt.

Ab dem 16. Jahrhundert bildete sich in den Städten ein neues Bürgertum, das sich vor allem durch den zunehmenden (Fern-)Handel beträchtliche Vermögen erwerben konnte. Gerade Kaufleute, die durch den Dreieckshandel mit der neuen Welt zu Geld gekommen waren, besaßen durchaus Möglichkeiten, der höfischen Festkultur zumindest nachzueifern. Zumal wird sich mit dem Ende des Ancien régime das selbstbewusste Bürgertum seiner zunehmend tragenden Rolle für die Gesellschaft bewusst. Deshalb nutzten auch reiche Kaufleute eine Kochkunst, die den Reichtum für das Auge sichtbar machen sollte, dennoch nahm diese nie die Ausmaße der höfischen Inszenierungen an. Andererseits darin einen Ausdruck für bürgerlich geschäftliche Sachlichkeit zu sehen, wäre zu weit gegriffen. Die neue wirtschaftliche Macht äußerte sich durchaus in aufwendigen Mahlzeiten, zumal man ja auch Zugang zu den exklusivsten Zutaten hatte. Allgemein lässt sich jedoch feststellen, dass das Bürgertum das Mahl nicht repräsentativen Zwecken unterwarf, sondern zunehmend dem Geschmack.

Enden wollen wir so, wie es begonnen - mit einem Zitat. Dieses ist von Ciacco, einem italienischen Gourmet des 17. Jh., der nicht nur wusste mit dem Verstand zu speisen sondern auch darüber zu schreiben.

«Die Freuden der Tafel mögen sich zu allen Genüssen gesellen, die das Leben uns bietet. Sie sind die beständigsten, die uns über den Verlust aller anderen noch trösten können; sie passen für jedes Alter, für jedes Land und für jede Jahreszeit. Eine gute Küche ist der Lustgarten eines guten

Gewissens ; die Enthaltbarkeit aber verrät einen schlechten Magen. Ein Feinschmecker, der keinen guten Magen hat, gehört in die Klasse der Invaliden“.

### *Literatur*

Andressen, Michael B.: Barocke Tafelfreuden – An Europas Höfen. Stuttgart; Zürich 1996.

Belliger, Andréa/ David J. Krieger: Repräsentation und Selbst-Referenz oder Man ist, was man is(s)t, in: Lothar Kolmer/ Christian Rohr (Hrsg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, Paderborn 2000, S. 63-76.

Gebhardt, Winfried: Fest, Feier und Alltag. Über die gesellschaftliche Wirklichkeit des Menschen und ihre Deutung, Frankfurt u.a. 1987.

Kolmer, Lothar: Ein Glas für Sieben - Sieben Gläser für Einen. Repräsentation per Distanz oder Form follows consumption, in: Lothar Kolmer/ Christian Rohr (Hrsg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, Paderborn 2000, S. 99-111.

Zischka, Ulrike/ Hans Ottomeyer/ Susanne Bäumler (Hg.): Die anständige Lust – Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993.

### **3.6 Tischsitten und Zivilisationstheorie**

*Susanne Fuchs, Katrin Fasbender, Kathleen Göldner*

Damals wie heute waren die Menschen bestrebt, sich bei wichtigen Anlässen, wie z. B. einem Festessen, angemessen zu verhalten. Unkenntnis der jeweiligen Regeln konnte zu peinlichen Situationen führen. Um dies zu verhindern, entstanden Etikettebücher. Diese reichten von philosophischen Betrachtungen über Anleitungen zur Erziehung bis hin zu detaillierten Benimmvorschriften.

Die ersten Benimmbücher gab es schon Jahrhunderte vor Christus in Arabien und China. Seit dem frühen Mittelalter fanden solche Regelwerke, so genannte Tischzuchten, im westlichen Europa Verbreitung. Im Gegensatz zu den östlichen Benimmbüchern tauchten in den europäischen Tischzuchten erstaunliche Verbote auf, die auf ein ungeschliffeneres Verhalten hindeuten.

So wird in der Tischzucht des so genannten Tannhäusers (13. Jahrhundert) davon abgeraten, ungewaschen zu essen, sich wie ein Schwein über die Schüssel zu hängen und zu schmatzen, so gierig zu essen, dass man sich in die Finger beißt, mit vollem und fettigem Mund zu trinken, ins Tischtuch oder in die Hand zu schnäuzen und so weiter. Diese Benimmbücher waren für die Oberschicht, die solcher Belehrungen offensichtlich bedurfte, bestimmt.

Mit Beginn der Frühen Neuzeit begann das aufstrebende Bürgertum, sich zunehmend an den Sitten des Adels zu orientieren und diese nachzuahmen. Die Essgewohnheiten beim Adel wurden derweil immer komplizierter, weil man bemüht war, sich vom Bürgertum abzuheben. Generell lässt sich feststellen, dass Neuerungen stets von den Höfen ausgingen und von dort über das Bürgertum bis in die unteren Schichten hineingetragen wurde.

Im 18. Jahrhundert hatte die Verfeinerung der Tischsitten einen Standard erreicht, der im Großen und Ganzen bis heute noch Gültigkeit besitzt.

Der Soziologe Norbert Elias, geboren 1897 in Breslau, entwarf in seinem 1939 erschienenen Buch „Über den Prozess der Zivilisation“ die Theorie, dass sich der Fortschritt der menschlichen Gesellschaft in der Einschränkung und Kontrolle der Affekte manifestiere. Elias konstatiert ein Anwachsen des Peinlichkeitsempfindens und Schamgefühles als Merkmal fortschreitender Zivilisation. Als Grundlage dienten ihm die Tischzuchten und Sittenschriften. Bekannte Tischsitten der Frühen Neuzeit waren: Liederbuch der Clara Hätzlerin (Augsburg, Mitte 15. Jahrhundert), Erasmus von Rotterdam „De civilitate morum puerilium (1530), „Ein Tischzucht“ von Hans Sachs (1534).

In seinem Buch wählt er zahlreiche Beispiele aus, die ihm zur Illustration eines realen Prozesses, einer Veränderung im Verhalten des Menschen selbst dienen sollten. Spätestens vom 16. Jahrhundert an sind die Gebote und Verbote, durch die man den einzelnen entsprechend des gesellschaftlichen Standards zu formen versucht, dauernd in Bewegung. Betrachtet man Erasmus von Rotterdam, so ist zu bemerken, dass er noch offen von körperlichen Verrichtungen und Verhaltensweisen berichtet. In späterer Zeit ist festzustellen, dass schon die Erwähnung dessen Peinlichkeitsempfindungen weckt. Es kommt zu einer Tabuisierung der körperlichen Notwendigkeiten und deren Aussprache.

Die Manierenschriften im 16. Jahrhundert sind Verkörperungen der höfischen Aristokratie. Nach Meinung von Elias gibt es mannigfaltige Belege dafür, dass in dieser Zeit ununterbrochen Gebräuche, Verhaltensweisen und Moden vom Hof in die oberen Mittelschichten eindringen, dort nachgeahmt und entsprechend der anderen sozialen Lage mehr oder weniger leicht verändert werden. Der Drang, in sie hineinzugelangen oder wenigstens, sie nachzuahmen, wird mit der Verflechtung und Wohlhabenheit breiterer Schichten immer größer. Eben damit verlieren die Verhaltensweisen bis zu einem gewissen Grad ihren Charakter als Unterscheidungsmittel der

Oberschicht. Heute sieht Elias die Geldmittel als die Grundlage der sozialen Unterschiede an, nicht mehr nur die Gebräuche bestimmen den Status.

Zum Ende des 18. Jahrhunderts war in der französischen Oberschicht ein gewisser Standard der Essgebräuche erreicht. Nur noch Einzelheiten änderten sich, es gab nationale und soziale Variationen. Als Beispiel wäre die Form der Essgeräte bzw. die Nutzung derselben für die unterschiedlichen Speisegattungen und Gänge zu nennen.

Es existierte ein neuer Stil des Essens, der den neuen Bedürfnissen des Beieinanders entsprach. Als Begründung zählte bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts hinein nicht etwa die Erklärung „aus hygienischen Gründen“, sondern die Veränderungen in den zwischenmenschlichen Beziehungen, und zwar die Wandlungen im gesellschaftlichen Aufbau, die zu ausgefeilteren Sittenschriften und Benimmregeln führten.

Norbert Elias bezog sich bei seinen Betrachtungen vorwiegend auf die französische Oberschicht. Eine seiner Quellen war De La Salle „Les Règles de la Bienséance et de la Civilité Chrétienne“ (Rouen 1729).

In Deutschland konnten die Verfeinerungsschübe des französischen Hofes durch die Notzeiten des 30jährigen Krieges anscheinend nur mit einiger Verzögerung aufgenommen werden. Die volle Angleichung der hiesigen vornehmen Häuser geschah wohl erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts. Dadurch galten nun als neue Normen: Essen von Einzeltellern, mit Messern und Gabeln; das Hantieren mit den Fingern in warmen Speisen dagegen empfand man fortan als eklig.

### *Literatur*

Dünnebier, Anna/ Paczensky, Gert von: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München 1999.

Elias, Norbert: Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. 1.Band: Wandlungen in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes, Amsterdam 1997.

Schürmann, Thomas: Tisch- und Grußsitten im Zivilisationsprozess, Münster/New York 1994.

Teuteberg, Hans J./ Wiegmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1988.

## 4 Nahrungselemente

### 4.1 Brot und Brotpolitik

*Von Eric Piltz*

Die soziale Rolle des Brotes einschätzen zu wollen kommt dem Backen eines riesigen Teiges gleich, ungeeignet um es in einer kurzen Darstellung zu bewältigen. So setze ich meinen Schwerpunkt im Frankreich des 18. Jahrhunderts, das gekennzeichnet war durch die Gleichzeitigkeit demografischen Wachstums auf der einen und der Zunahme an Hungersnöten auf der anderen Seite, deren gesellschaftliche Relevanz sich an sogenannten Hungerrevolten, Brotaufständen oder im speziellen den Mehlkriegen des Jahres 1775 messen lassen. Ich möchte die Möglichkeit dieses Papiers nutzen, um einige Punkte anzuführen, für die im Referat selbst kein Raum ist, so die Geschichte des Brotes selbst.

*Eine kurze Geschichte des Brotes*

Ob man die Geschichte der Herstellung des Brotes mit einer Legende beginnt, dass die Ägypter per Zufall etwa 2000 v.u.Z. den Sauerteig entdeckten oder die Backöfen in Kleinasien anführt, die 7800 Jahre alt sind. Fest steht, dass seine Bedeutung für Ernährung und Kultur sehr alt ist. Einen Weg nahm das Brot über Israel, wo wir seine Spur in der Bibel verfolgen können, zu den Römern, deren Aufstieg sich nicht zuletzt ihrer Kornkammern wie Sizilien verdankt. Mit der Ausdehnung der Latifundien, auf denen hauptsächlich die profitablere Viehzucht betrieben wurde, stieg Roms Abhängigkeit von Getreideeinfuhren aus den Provinzen, deren Verlust zum Niedergang des Reiches beitrug. Bei der Entwicklung der Agrarwirtschaft in Mitteleuropa erwies sich die Eignung des Getreidekornes zur Vorratsbildung und als Zahlungsmittel aufgrund seiner langen Haltbarkeit. Vom Getreidekorn als Normgewicht haben wir z.B. den Begriff des Karats. Bis zur Mitte des 19. Jhs. wurden in Deutschland der Grundzins und die Steuern sowie die Löhne an Fuhrleute, Hirten und Schmiede meist in Getreide bezahlt. In großen Gebieten Mitteleuropas erfolgte erst ab der Mitte des 19. Jhs. eine Umwandlung der Naturalsteuern in Geldabgaben. Seine Symbolhaftigkeit im Christentum entstand mit der Übernahme der Nahrungssymbole der mediterranen Welt für die eigene Religion: Brot und Wein, die die Rolle heiliger Nahrung einnahmen. Die Bedeutung des Brotes über den Nährwert hinaus zeigt sich in der (jüdischen,

christlichen oder heidnischen) Verflechtung von Brotkultur, religiösen Mythen und kultischen Bräuchen.

Die Verbindung der Fleisch- mit der Brotkultur ist ebenfalls eine enge: beide genossen den Status des Grundnahrungsmittels, wobei der Rückgang des zur Verfügung stehenden Fleisches im 17. Jh. die anwachsende Bedeutung der täglichen Brotration mit bedingte. Auch kann das Brot als Spiegel gesellschaftlicher Hierarchie gelten, als Mittel der Distinktion der Schichten: Seit dem 13. Jh. war der Weizen in Städten recht häufig, in Rom hatte er noch die herausragende Rolle gespielt. Im 16./17. Jh. aber verliert der Weizen zugunsten des Dinkels oder des méteils (Roggen-Weizen-Gemisch) sein Monopol. Dass der Roggen trotz vormaliger Geringschätzung bis ins 10./11. Jh. häufigstes Getreide war, verdankt er seiner Robustheit, seine schwarze Farbe aber war wie des Dinkels synonym mit Armut oder einfachem Leben, denn der Weizen und sein weißes Brot blieb Luxusartikel und den oberen Schichten vorbehalten.

#### *Der Mensch lebt fast vom Brot allein*

Nehmen wir die angesprochene demografische Entwicklung, so sehen wir um das Jahr 1700 ein Europa mit ca. 125 Mio. Einwohner, 145 Mio. waren es bereits Mitte des Jahrhunderts, an seinem Ende 195 Mio. Europa schien in die malthusianische Falle zu tappen. Tatsächlich scheinen die härtesten Hungerjahre, seit dem 11. Jh., auf das 18. Jahrhundert zu fallen, was aber nicht den Rückgang des demografischen Wachstums bewirkt hat: die Leute hungerten, ohne zu verhungern. Auf die neue Ernährungslage wurde mit der Ausdehnung der Anbauflächen geantwortet. Dies zeigte den Übergang zu zunehmender Kultivierung der Landwirtschaft, was die einstmalige Zweiteilung von Weiden und Wäldern als Wirtschaftsform ablöste. Wer in dieser Zeit Hungersnot sagte, sagte Kornknappheit. Fielen die Ernten schlecht aus, fehlte es an Brot, und das bedeutete Hunger. Das Brot der Bauern war zumeist – wie oben erwähnt – mit minderwertigem Korn versehen: In der Stadt galten sie als Hungerbrote, auf dem Land waren sie dagegen die Regel, auch die reichen Bauern brachten oftmals den Weizen und z. T. den Roggen auf den Markt, während für den Eigenbedarf Hülsenfrüchte und Kastanien zurückblieben.

Im Ganzen aber hatte die Kalorienzufuhr durch Korn einen Anteil von nie weniger als 50%, ja bis zu 75%, was die Härte der Hungerperioden verdeutlicht – besonders während und gravierend nach Ende des 30jährigen Krieges.

In Krisenzeiten zog es die Armen und Bettler in die Städte, was die städtische Nahrungsversorgung vor Probleme stellte. Was entsteht ist die Rolle des Königs als obersten Garanten für die Versorgung der Untertanen. (1791 flüchtet der König als Bäcker aus Paris, in eben solcher Verkleidung.)

Spricht man vom Brot, so kommt man eben nicht umhin, vom Hunger zu sprechen. Zahlreiche Beispiele finden sich wie 1573 in Troyes, als sich die Stadt mit Hungernden füllte. Die unmittelbare Reaktion war, Brot in großen Mengen zu backen - um die „Gäste“ dann hinauszujagen. Das, was Fernand Braudel bürgerliche Grausamkeit nennt, verschärfte sich gegen Ende des 16. und im 17. Jahrhundert noch. Was im 18. Jahrhundert dazukam, wie berichtet, einer Zeit immer wiederkehrender Nahrungsengpässe und Hungersnöte, war die Entwicklung und Implementierung des Kapitalismus, der solch unbekannte Dinge wie Freihandel und Preisschwankungen mit sich brachte. Das Beispiel einer Volksbewegung, die für die Übergangsphase

*«Non habitant simul pudor et fames.»*

Wenn Quintilian sagt, dass Scham und Hunger nicht beisammen wohnen, dann meint er nichts anderes als die sinkende Hemmschwelle, gegen den eigenen Hunger anzukämpfen. Ein herausragendes Beispiel für die zahlreichen Plünderungen von Bäckereien und Teuerungsaufstände findet sich im sogenannten Mehlkrieg, der *guerre des farines*, vom April und Mai 1775. Zwei ungünstige Bedingungen trafen aufeinander: eine miserable Ernte 1774 mit folgender Kornknappheit und die Freihandelspolitik des Finanzministers Turgot, die in ihrer Kombination die Preise für Getreide und Brot hochtrieben. Nach ersten Protesten und Weigerungen, das Getreide zu einem empfundenen gerechten Preis zu verkaufen, wurden die Händler schließlich von der aufgebrachten Menge aus Dorfbewohnern und Bauern gezwungen, diesen doch einzuführen. Diese Bewegung begann am 27. April in Beaumont-sur-Oise (30 km nördlich von Paris) und breitete sich alsbald in der Ile de France und den umliegenden Provinzen aus, sie richtete sich gegen Gutspächter, wohlhabende Bauern, Kornhändler, Müller und Bäcker. Kurzum: Es war ein spontaner Aufstand, der zu keiner Zeit mit einem politischen Inhalt versehen wurde und sich damit auch von den Teuerungsaufständen der Französischen Revolution unterscheidet. Der Erfolg der kollektiven Aktion bestand in der Durchsetzung einer inoffiziellen Preiskontrolle, der *taxation populaire*.

### *Der gerechte Preis*

Die Vorstellung eines gerechten Preises rekurriert auf althergebrachte Bräuche, den König oder Gutsherrn als Schutzherrn auch über das Brot anzusehen; verfehlte er seine Aufgabe, nahmen sie ihr Schicksal selbst in die Hand ohne politische Absichten zu hegen. Diese Art moralische Ökonomie war noch in den Köpfen verankert, als ein Physiokrat wie Turgot auf die Marktgesetze setzte. Man muss sich vor Augen führen, dass die ökonomische Rationalität, die Selbstverständlichkeit, die Arbeit als wichtigen Teil des Lebens in die Logik des Marktes zu stellen, ganz simpel gesagt unbekannt war. „It is possible to detect in almost every eighteenth-century crowd action some legitimising notion.“ Unter Legitimation verstehen wir, dass die Männer und Frauen: „were informed by the belief that they were defending traditional rights or customs; and, in general, that they were supported by the wider consensus of the community.“ (Thompson, *Customs in Common*, S.188)

Nimmt man das Elend und den Hunger vom 16.-18. Jh. als chronisch und endemisch, so erklärt sich der häufige Topos des menschlichen Verfalls in Fresken und der Literatur durch den herrschenden Nahrungsnotstand – und das Brot war sein Indikator.

### *Literatur*

Becher, Ursula J.: Sozialgeschichte der Lebensformen als Forschungsproblem, IN: *Geschichtswissenschaft vor 2000. Perspektiven der Historiographiegeschichte, Geschichtstheorie, Sozial- und Kulturgeschichte. Festschrift für Georg G. Iggers zum 65. Geburtstag (=Beiträge zur Geschichtskultur Band 5)*, hrsg. von Konrad H. Jarausch u.a., Hagen 1991, S.381-398.

Camporesi, Piero: *Das Brot der Träume. Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa*, Frankfurt a.M./New York 1990.

Hobsbawm, Eric: *Ungewöhnliche Menschen. Über Widerstand, Rebellion und Jazz*, München, Wien 2001.

Kaplan, Steven L.: *Le meilleur pain du monde. Les boulangers des Paris au XVIIIe siècle*, Paris 1996.

Kaschuba, Wolfgang: „Wir sind das Volk!“ Neue Sichtweisen der Volkskultur in Geschichte und Gegenwart, IN: *Geschichtswissenschaft vor 2000. Perspektiven der Historiographiegeschichte, Geschichtstheorie, Sozial- und Kulturgeschichte. Festschrift für Georg G. Iggers zum 65. Geburtstag (=Beiträge zur Geschichtskultur Band 5)*, hrsg. von Konrad H. Jarausch u.a., Hagen 1991, S.399-417.

Meyer, Jean: *Frankreich im Zeitalter des Absolutismus 1515 – 1789 (=Geschichte Frankreichs, Band 3)*, Stuttgart 1990.

Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1999.

Nicolas, Jean: La Rébellion Française. Mouvements populaires et conscience sociale (1661-1789), Paris 2002.

Rudé, George: Die Volksmassen in der Geschichte. Unruhen, Aufstände und Revolutionen in England und Frankreich 1730 - 1848 , 2.Auflage, Frankfurt 1979.

Thompson, Edward P.: Customs in Common, New York 1991.

## **4.2 Zucker**

*Von Andreas Reichel*

Zucker ist süß, und Menschen mögen Süßes. Der süße Geschmack genießt gegenüber anderen Richtungen eine gewisse Vorrangstellung, auch wenn wir darüber streiten können, ob diese Vorliebe den Menschen angeboren oder anerzogen ist. In der Tat gibt es Gesellschaften, in denen Süße keine, oder zumindest nur eine geringe Rolle spielt. Auch das Bittere und Saure hat seinen Platz auf der Skala des menschlichen Geschmacksempfindens und genießt mitweilen eine ausgeprägt breite Toleranz. Aber eine gewisse inhärente Neigung zu Süßem dürfte der menschlichen Konstitution angehörig sein; wir könnten das eventuell als „anthropologische Konstante“ bezeichnen. Die außerordentliche Beliebtheit des süßen Geschmacks reicht aber keineswegs aus, um den kometenhaften Aufstieg des Zuckers in der Neuzeit zu erklären. Zucker konnte prinzipiell auf vielerlei Arten verwandt werden; als Medizin, als Gewürz, als Dekor, als Süßstoff und als Konservierungsmittel. Diese Verwendungszwecke lassen sich nicht klar voneinander trennen, sondern überschneiden sich stets. Durch steigenden Konsum differenzierte sich die Palette der Anwendungsmöglichkeiten. Bis schließlich vom Zucker als Nahrungsmittel zu sprechen war, bedurfte es allerdings einiger Zeit. Mein Blick gilt er Entwicklung des Zuckers vom raren Luxusgut zum alltäglichen Gebrauchsmittel. Mit den zeitlichen Angaben beziehe ich mich im wesentlichen auf England, wo sich der Zucker in Europa als erstes massenhaft durchsetzte; mit einem halben bis einem Jahrhundert Verspätung wiederholte sich diese Entwicklung (mit Abweichungen) dann in anderen Ländern. In Westeuropa war Zucker spätestens seit den Kreuzzügen bekannt. Zu dieser Zeit wurde er (wahrscheinlich aufgrund seiner orientalischen Herkunft) den Gewürzen - Pfeffer, Safran, Muskat, Ingwer, Koriander usw. - zugeordnet. Die Beliebtheit von Gewürzen bei den Reichen und Privilegierten läßt sich unter anderem aus der Tatsache erklären, daß über die Winterzeit das

im Herbst geschlachtete Vieh verzehrt wurde. Das Fleisch mußte dazu auf vielfältige Weise konserviert, gesalzen und gewürzt werden. Der Zucker ist ein hervorragendes Konservierungsmittel, da er die Fähigkeit besitzt, Feuchtigkeit aufzunehmen und durch Dehydrierung Mikroorganismen den Nährboden zu entziehen. Auf diese Weise konnten feste Nahrungsmittel, sogar Fleisch, über längere Zeit haltbar gemacht werden. Wenn dennoch ein einsetzender Verfaulungsprozeß das Fleisch ungenießbar werden ließ, wurde kräftig von Gewürzen Gebrauch gemacht. Der Zucker konnte die beginnende Zersetzung von Fisch und Fleisch geschmacklich überdecken. Hinzu kommt, daß Gewürze die Verdauungstätigkeit anregen können. An dieser Wirkung dürfte zweifellos der Adel interessiert gewesen sein, als es bei großen Festschmäusen erhebliche Mengen Fleisches zu verspeisen galt. Schließlich „dienten die Gewürze in der sinnenfrohen Zeit der Renaissance auch zur Reizung des Durstes“. (Mauruschat 1975, S. 51) Der Zucker wurde in Europa erstmals in den Rechnungsbüchern Heinrichs II. (1154-1189) schriftlich erwähnt. Zu dieser Zeit konnte sich fast nur das Königshaus selbst diesen Luxus - und auch nur in sehr kleinen Mengen - leisten. Trotz aller Kostspieligkeit nahm die Verbreitung des Zuckers in den folgenden Jahrhunderten immer mehr zu. Allerdings ist die Zunahme der Importmengen nicht aus einer Ausbreitung der Konsums nach unten zu erklären (dieser setzte erst später ein), sondern der Adel fand immer mehr Gefallen am Zucker und er wurde zum festen Bestandteil bei Festmählern und Ritualen. Als Gewürz erreichte der Zucker seinen Höhepunkt im 16. Jahrhundert. Als er infolge der Plantagenwirtschaft auf den karibischen Inseln schließlich ausreichend existierte und im Preise fiel, hörte er auf, ein Gewürz zu sein. Wurde der Zucker in der mittelalterlichen Küche, in der gewürzte und saure Speisen tonangebend waren, noch gleichberechtigt (d.h. nicht als dominante Zutat) neben anderen Gewürzen verwandt und mit diesen auch kombiniert (Zucker wurde unterschiedslos für Fleisch, Fisch und Gemüse empfohlen), so kam mit der frühen Neuzeit die Wende zum starken Süßen. Aus Süßspeisen, die einst einen Nebenakzent der Herrenküchen bildeten, wurden fortan die raffiniertesten Kreationen geschaffen. Aus Nordafrika, speziell Ägypten, kam der Brauch, Zucker zu Dekorationszwecken zu verwenden. In Europa fanden die Oberschichten schnell Gefallen daran, so daß sie diese Gewohnheit übernahmen. Nicht zum unmittelbaren Verzehr bestimmt, diente der Zucker der Zurschaustellung von Reichtum, Macht und Status. Er war für den Adel eine geeignete Substanz, um einen auf Distanzierung von den Untertanen bedachten Lebensstil zu entwickeln. Durch das Bedürfnis nach kunstvollem Zuckerwerk konnte sich eine für Europa neue

Berufs-gruppe profilieren. Im Orient war der Zuckerbäckerberuf bereits ums Jahr 1000 in Blüte. In den Schriften von Avicenna werden wiederholt zuckerhaltige Zubereitungen genannt. Der Zuckerbäcker, „der aus Zucker allerhand angenehmes und zierliches Gebackenes zuzurichten, auch Früchte, Wurzeln etc. in Zucker einzumachen weiß“ (Fincke 1957, S. 429), bedurfte für die Herstellung seiner dekorativen Meisterwerke umfangreiche Fähigkeiten als Maler, Zeichner, Modellierer, Architekt, Bildhauer und Blumenmaler. Besonders das Marzipan, das erstmals im 13. Jahrhundert am französischen Hof auftauchte, bot den Zuckerbäckern unbegrenzte Entfaltungsmöglichkeiten für ihre Kunstwerke. Objekte von beliebiger Größe und Gestalt (Tiere, Bauwerke, Gebrauchgegenstände usw.) konnten so nachgeahmt werden.

Die zuckernen Schaustücke wurden bei großen Banketten zwischen einzelnen Gängen gezeigt und bildeten zumeist den krönenden Abschluß der Festivitäten. In der Regel wurden sie aber nicht nur bestaunt, sondern auch verspeist. Der Zucker fungierte also nicht nur als Dekor und Augenschmaus, sondern zugleich als Labsal, das, indem es konsumiert wurde, die Legitimität des Gastgebers dokumentierte. Aufgrund seiner Kostspieligkeit galt Zucker als Statussymbol; zudem mußte er bei festlichen Anlässen kunstvoll präsentiert und schließlich verspeist werden. Dabei wurde jenen, die ihren Gästen mit solch extravaganten Spezialitäten aufwarten konnten, gehuldt, Anerkennung gezollt, das Ansehen und die soziale Stellung bestätigt. Umgekehrt waren die Verzehrenden durch den Konsum gleichfalls ausgezeichnet. Damit wurde wechselseitig ein Gruppen- und Zugehörigkeitsgefühl innerhalb einer sozialen Schicht produziert. Wurde das Zuckerwerk anfänglich zur Schau gestellt, weil es hübsch aussah, so wurde jedoch allmählich „die Phantasie der Zuckerbäcker für eine im wesentlichen politische Symbolik in Dienst genommen“ (Mintz 1992, S. 119). So konnten z. B. königliche Rechte und Privilegien bekräftigt, siegreiche Schlachten stilisiert, aber auch religiöse Themen dargestellt werden. Damit wurde der Zucker fester Bestandteil zeremonieller Handlungen und ritueller Gastmähler; er erlangte damit selbst größeres „Symbolgewicht“. Ab Mitte des 17. Jh. verbreitete sich dekoratives Zuckerwerk innerhalb der Oberschichten und galt bald als obligatorisch. Dennoch konnte der Pomp der Königshäuser (detailgetreue Landschaften, Zuckerburgen und Marzipanschlösser) nicht erreicht werden.

Erst ein Jahrhundert später, nachdem der Zucker billiger und im Überfluß vorhanden war, schwanden sein Rang und seine Funktion als Statussymbol. Nun wurde er vor allem zum Vergnügen der bürgerlichen Mittelschichten zu aufwendigen Desserts verarbeitet, z.B. zu Torten,

Puddings, Pasteten, Cremespeisen, die stets mit süßen Weinen, Sahne, Gewürzen und anderen Zutaten angerichtet wurden. Als Dekor spielte der Zucker vor allem in zeremoniellen Kontexten eine wichtige Rolle. So sollten etwa bei Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und Begräbnissen die Betroffenen durch Zuckergußkunstwerke geehrt und gefeiert werden; eine Praxis, die zuvor nur von den Herrschenden bei großen Staatsakten, bei der Ernennung kirchlicher Würdenträger und beim Ritterschlag begangen wurde, aber deren sozialen und politischen Inhalte nun weitestgehend verschwunden waren.

„Die Abnahme der symbolischen Bedeutung des Zuckers und die Zunahme seiner ökonomischen und ernährungstechnischen Relevanz hielten sozusagen negativ miteinander Schritt. Als der Zucker billiger wurde und reichlich vorhanden war, nahm seine Potenz als Machtsymbol stetig ab, während seine Potenz als Quelle von Profit stetig wuchs.“ (Mintz 1992, S. 125) Der „Luxus der Könige“ verwandelte sich in einen „königliche[n] Luxus der Bürger [...]. Diese Entwicklung zeitigte alsbald Folgen: die Reichen und Mächtigen begannen, den gezielten Konsum eines Produkts, dessen frühere Symbolik ständig an Kraft verlor, einzustellen.“ (Mintz 1992, S. 126) Heutzutage finden sich nur noch zu besonderen Feiertagen Allegorien oder Schriftzüge aus Zuckerguß auf dem Eßtisch. Vor allem die Hochzeitstorten mit ihren kunstvollen Zuckergußfiguren und auch die Pfefferkuchenhäuser zeigen die Kontinuität, mit welcher sich der Zucker bis heute die Funktion als Dekor erhalten hat. Wie in der Antike die Heilkraft des Honigs gepriesen wurde, so war auch die therapeutische Wirkung des Zuckers lange Zeit unbestritten. In der Medizin nahm der Zucker jahrhundertlang eine wichtige Stellung ein. Ärzte und Apotheker sahen in ihm ein Wundermittel, das gegen jegliche Beschwerde Abhilfe zu schaffen schien. So fehlte er auch in keinem Heilmittel gegen die Pest. Oft verordnet wurde er bei Brusthusten, Heiserkeit und schwerer Atmung, bei Augenleiden und bei Erkrankungen des Magens. Er wurde als Süßstoff genutzt, um scheußliche Mixturen und Arzneien genießbar zu machen. Sogar als Zahnputzmittel wurde er empfohlen.

Trotz mancher Vorzüge des Zuckers wurde vor einem starken Gebrauch, der gefährliche Auswirkungen auf den Körper habe, gewarnt. Eine Quelle des 17. Jh. berichtet: „[...] so erhitzt z. B. ein unmäßiger Gebrauch von Zucker, wie übrigens auch von Konfekt und Bonbons, das Blut, erzeugt Kachexien und Schwindsucht, läßt die Zähne schwarz werden und faulen und verursacht oftmals einen ekelhaft riechenden Atem. Besonders junge Menschen seien deshalb davor gewarnt, sich allzusehr mit dem Zucker einzulassen.“ (zit. bei Mintz 1992, S. 136)

Als Arznei verlor der Zucker spätestens im 19. Jh. seine Bedeutung, und zwar in dem Maße, in dem ein massenhaft gebrauchter Süßstoff und Konservierungsmittel aus ihm wurde. In dem Augenblick, wo der Zucker zum proletarischen Nahrungsmittel wurde, war es unnötig, ihn zusätzlich medizinisch zu verschreiben; er wurde ja ohnehin stark konsumiert. Bei der Entwicklung zum alltäglichen Gebrauchsmittel spielte vor allem in England der Tee eine wichtige Rolle. Zunächst nur von den privilegierten Oberschichten konsumiert, gewann heißer und gesüßter Tee ab Mitte des 18. Jh. zunehmend bei der arbeitenden Bevölkerung an Beliebtheit und verdrängte sogar selbstgebrautes Bier, das bis dahin Platz eins der meistkonsumierten Getränke belegte. Die tägliche Kost der unteren Gesellschaftsschichten war dürftig und wenig abwechslungsreich. Tee und Zucker vermochten aus kalten Abendessen warme Mahlzeiten zu machen. Obendrein lieferten sie süße Kalorien, welche die mangelhafte Ernährung schmackhafter und abwechslungsreicher gestalteten. Zudem wurden im Zuge der Industrialisierung viele Hausfrauen zu Fabrikarbeitern. Die Folge war ein massives Absinken des ohnehin kargen Ernährungsstandards. Sobald die Frau das Haus verließ, wurde notwendig der Speisezettel der Familie begrenzter. Da nun die Zeit fehlte, um Brei oder Suppe zu kochen, wurden Frühstück und Mittagessen zu Brotmahlzeiten. Während Brot und Tee auf den Tischen der Reichen als bloße Beigaben fungierten, waren sie bei den Armen oft alleinige Kost. Neben der Zeitersparnis durch die rasche Zubereitung dieser Lebensmittel konnte auch Brennmaterial, das einen wesentlichen Anteil an den Kosten für die Ernährung darstellte, eingespart werden. Die Ausbreitung des Zuckers als Süßungsmittel wurde weiterhin vorangetrieben, indem man begann, vermehrt Konditorwaren und Desserts (die sich in der Speisefolge zu einem eigenen Gang konsolidierten) zu essen. Kuchen, Kekse, mit Sirup bestrichenes Brot, süße Breie, Puddings usw. wurden oft mit gesüßten Getränken (Kaffee, Tee, Kakao) eingenommen.

Die beginnende Massenproduktion von Fruchtkonserven unterstützte diesen Trend maßgeblich. Dabei nutzte man die Eigenschaft des Zuckers, Konservierungsmittel zu sein. In Zuckerlösungen und Sirupen lassen sich gut andere Substanzen einlegen; mit kristallinem Zucker können Nahrungsmittel überzogen und versiegelt werden.

Konservierte Früchte verspeiste man am englischen Königshaus als Delikatessen spätestens seit dem 15. Jh. Praktiken, welche eine Vergärung durch Einsatz von Zucker verhinderten, waren indes länger bekannt. Allein die hohen Zuckerkosten machten aus „Marmelade“ und kandierten

Früchten eine teure Nascherei; und sie blieben es, während die Arbeiter bereits ausgesprochene Teetrinker waren.

Eine Massenproduktion konnte erst beginnen, nachdem ein zuverlässiges Konservierungsmittel zur Verfügung stand, welches billig zu produzieren war. Dies war ab der Mitte des 19. Jh. der Fall, als nach dem Wegfall der Zuckerzölle in Großbritannien die Zuckerpreise drastisch fielen. Wie zuvor gesüßter Tee hielten nun Fruchtkonserven und Marmelade Einzug in die Ernährung der Unterschichten (und zwar als Ersatz für teure Butter). Besonders bei Kindern erlangte die Verbindung von Brot und Marmelade große Beliebtheit - sie bildeten für arme Kinder die Hauptspeise bei zwei von drei Mahlzeiten; eine proteinreiche Fleischkost blieb meist nur den Familienvätern vorbehalten. Der Zucker erfüllte sozusagen eine Substitutionsfunktion innerhalb des Nahrungsbudgets. Indem sich der Zucker innerhalb der Gesellschaft von oben nach unten ausbreitete, ging er einiger seiner Funktionen verlustig, so als Medizin, Gewürz und Statussymbol der Mächtigen, und zwar in dem Maße, indem er mit neuen Bedeutungen versehen wurde. „Allgemein gesprochen ging der Gebrauch von Zucker als Gewürz und Medizin zurück, als seine Verwendung als Dekor, Süßstoff und Konservierungsmittel sich ausweitete.“ (Mintz 1992, S. 152)

Seinen Erfolg hat der Zucker seiner ausgesprochenen Vielseitigkeit zu verdanken. Zucker hat sich niemals nur wegen einer Verwendungsart durchgesetzt, sondern er erfüllte stets verschiedene Funktionen gleichzeitig. Ohne die Fähigkeit Konservierungsmittel zu sein, hätte er schwerlich als Dekor Einsatz gefunden. Ebenso überschneiden sich die Verwendungsmöglichkeiten als Konservierungsmittel und Süßstoff resp. Würzzutat.

Während exotische Getränke wie Tee, Kaffee, Schokolade und Rum miteinander um die Gunst der Konsumenten rivalisierten, behauptete der Zucker durchweg seine Monopolstellung, da er zur Herstellung sowie beim Verzehr aller dieser Getränke gleichermaßen erforderlich war. Der regelmäßige Gebrauch von Zucker entwertete schließlich seinen Status als kostbares Luxusgut.

Einstmals Spielzeug der Reichen wurde er ein alltäglicher, multifunktionaler Massenartikel; ein Grundnahrungsmittel, das die Ernährungsgewohnheiten der Arbeiterklasse maßgeblich prägte. Sidney Mintz faßt diese Entwicklung in dem viel zitierten Satz zusammen: „1650 eine Rarität, 1750 ein Luxusgut, wurde aus dem Zucker nach 1850 ein schlichter Bedarfsartikel.“ (Mintz 1992, S. 179)

## Literatur

- Baxa, Jakob/Bruhns, Guntwin: Zucker im Leben der Völker. Eine Kultur- und Wirtschaftsgeschichte (Berlin 1967).
- Fincke, Heinrich: Die Betätigung und die Berufsbezeichnung des Zuckerbäckers und des Konditors in früherer Zeit, in: Süßwaren 1 (1957), S. 427-432, 471-477.
- Hobhouse, Henry: Fünf Pflanzen verändern die Welt. Chinarinde, Zucker, Tee, Baumwolle, Kartoffel (München 1996) Imfeld, Al: Zucker, 3. Auflage (Zürich 1986).
- Kuster, Tobias: 500 Jahre kolonialer Rohrzucker - 250 Jahre europäischer Rübenzucker, in: VSWG 85 (1998) 4, S. 477-512.
- Lippmann, Edmund O. von: Geschichte des Zuckers seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzucker-Fabrikation. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte, 2. Auflage (Berlin 1929).
- Mauruschat, Hans Heinrich: Gewürze, Zucker und Salz im vorindustriellen Europa. Eine preisgeschichtliche Untersuchung (Diss. Göttingen 1975).
- Mintz, Sidney W.: Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers (Frankfurt/New York 1992).
- Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel (Wien/Köln/ Graz 1986)
- Teuteberg, Hans Jürgen: Zuckerwirtschaft und Zuckerkonsum im historischen Rückblick, in: Zucker 27 (1974) 9, S. 484-488.
- Wiegelmann, Günter: Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Wiegelmann, Günter (Hrsg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986), S. 135-152.

### 4.3 Bier

*Von Ben Büttner, Robert Schmidt und Michael Schneider*

#### *Die Anfänge im Zweistromland*

Sumerer und Babylonier gelten als Erfinder des Bieres. Aus Keilschriftdokumenten der sumerischen Hochkultur (3000-2000 v. Chr.) geht hervor, dass Bier ein verbreitetes, nahrhaftes Alltagsgetränk war: Bier zählte zu höchsten Kulturgütern (vgl. schon die Aussage des Gilgamesch-Epos: der zivilisierte Mensch dieser Kultur genießt Brot und Bier).

Die Entwicklung des Brauprozesses ist eng mit der Brotherstellung verbunden: Irgendwann wurde feuchtes Brot gegessen: Die Menschen waren berauscht und begannen es systematisch einzuweichen und dieses Weichwasser zu verkosten. Das Urbier war geboren.

Bei einigen Indianervölkern Südamerikas und einigen afrikanischen Stämmen wird noch heute so gebraut.

Aufgrund von Getreiderückständen trank man aus Krügen mit Strohhalmen, nicht aus Gläsern, auch war das Bier nicht kühl und herb, sondern lauwarm und süß. Wegen der vielen unvergorenen Malzbestandteile war es ausgesprochen sättigend und nahrhaft, eben „Flüssiges Brot“.

### *Braukunst in Ägypten*

Zur Blütezeit der Pharaonen gab es sogar schon gewerbliche Brauereien in Ägypten. Bier war hier Nationalgetränk und Volksnahrungsmittel, während der Wein für Könige und Priester bestimmt war. Bier symbolisierte also im alten Ägypten soziale Distinktion.

Die Herstellung verlief ähnlich wie in Mesopotamien, Bäckerei und Brauerei bedingten einander, beide Handwerke überschritten sich. Verschiedenste Würzmittel wurden beigelegt (Früchte des Johanniskrautbaums).

Eine besondere Rolle kam dem Bier als Bewusstseinsdroge bei Festen und kultischen Veranstaltungen zu: Trunkenheit galt für alle Ägypter als erstrebenswerter Zustand! Bei rituellen Festen (z. B. für Hathor, Göttin der Liebe und Trunkenheit) floss Bier in rauen Mengen, der Rausch der Trunkenheit kam nur dem der Liebe gleich. Die Entwicklungsgeschichte des Alkoholismus ist genauso alt, denn schon damals wurde vor exzessivem Genuss gewarnt, der Rausch zerstöre die Seele und man dürfe die Arbeit nicht vergessen.

Bei Griechen und Römern wurde Bier als Gesöff der Barbaren bezeichnet, nur wenn den Legionen der Wein ausging, wurde „Cervisia“ getrunken.

Kelten und Germanen nahmen eine Sonderstellung in den römischen Besatzungsprovinzen ein. Sie betrieben Gerste- und Weizenanbau seit der Hallsteinzeit in großen Mengen und waren deshalb gute Landwirte und Handelspartner.

Bei Römern galten sie als „Würzmeister“, da sie Bier und Wein durch Würzmittel ein gutes Aroma verschafften.

Das Bier spielte bei den Germanen eine große Rolle: Das Himmelszelt war ein Braukessel und Aegir, der Herr der Fluten, braute.

Als Bestandteil der täglichen Nahrung wurde es von den Frauen in den Haushalten selbst gebraut. Backen und Brauen waren auch hier eng verwandt.

### *Das mittelalterliche Brauhandwerk*

Wein und Bier waren die bevorzugten Getränke, wobei Wein das Getränk der Oberschicht war. Bier war eher Nahrungs- denn Genussmittel, darum gehörte Backen und Brauen bei der ländlichen Bevölkerung zum Alltagsgeschäft der Selbstversorgung. Meist folgte das Brauen dem Backen unverzüglich.

Eine eigentliche Braukunst entstand in den Klöstern und großen Handelszentren der Hanse. Im 13./ 14. Jh. entwickelte sich das Brauwesen in den aufstrebenden Städten zu einem wichtigen Wirtschaftszweig. Die wirtschaftliche Bedeutung sorgte für eine Reglementierung von Biersteuer und -menge, Bierzwang, Brau- und Ausschankberechtigung, aber auch für die weltweite Verbreitung des Bieres, vor allem im deutschen Kulturraum, in Holland, Flandern, Böhmen und im Burgund. Wegen seiner ergiebigen Nährhaftigkeit war das Bier besonders in Klöstern zur Fastenzeit beliebt (Nahrungsmittel).

Zugesetzte Würzmittel waren Rosmarin, Anis, Kümmel, Wermut, aber auch giftige Zusätze wie die Tollkirsche.

Vor diesem Hintergrund werden Vorschriften zur Reinheit des Bieres verständlich und somit auch das Reinheitsgebot von 1516. Es wurde vom Bayernherzog Wilhelm IV. erlassen und verfügt, dass zum Brauen nur Gerste, Hopfen und Wasser benutzt werden durften. Es gilt als die älteste bis heute gültige Lebensmittelvorschrift, wurde aber erst 1909 für das gesamte dt. Reich einheitlich geregelt. Zur Überwachung entwickelte sich der Beruf des „Bierbeschauers“.

### *Ein regionales Beispiel:*

#### Bierkonsum in Freiberg (Sachsen) im 16./17. Jahrhundert

In Freiberg durfte grundsätzlich jeder Bürger Bier brauen, was in seinen Bürgerrechten verbrieft war. Im 16. Jh. besaß aber nicht jeder Bürger mehr das Braurecht. In der Brauordnung von 1570 wurden das erste Mal sogenannte Kauf- und Mietbiere erwähnt, d. h. dass das Braurecht in wirtschaftlich schlechten Zeiten verkauft oder vermietet werden konnte, was aber zu einer weiteren Polarisation von arm und reich führte.

Die Ratsherren regelten das Brauwesen in rechtlicher, für alle verbindlicher Weise. Innerhalb des Ratskollegiums wurden spezielle, das Brauwesen betreffende Ämter besetzt (z. B. der Malzherr). Alle am Brauvorgang beteiligten Personen mussten zu Beginn der Brausaison spezielle Eide ablegen, die eine hohe Qualität des Bieres sichern sollten. Außerdem gab es sehr genaue Festlegungen über die Höhe der Steuern und Abgaben.

Spätestens seit dem 15. Jh. wurde das Freiburger Bier nur aus den Rohstoffen Wasser, Gerste und Hopfen hergestellt (Reinheitsgebot von 1516). Die städtische Obrigkeit legte die Rezepturen und die Menge der verwendeten Rohstoffe fest, um eine gleichbleibende Qualität sicherzustellen. Auf Nichteinhaltung der Vorschriften folgten empfindliche Strafen.

Die typische Ausstattung der Brauhäuser in Freiberg umfasste den Braubottich, den Gärbottich, eine Schuffe zum Rühren und Schöpfen im Braubottich, Kühl- und Bierfässer, Braupfannen (sehr wertvoll, da aus Kupfer), ein Brandzeichen zum Kennzeichnen der Fässer, einen Hopfenseiher (Sieb zum Herausfiltern der Hopfenrückstände) und einen Treberkorb (Filtration der in der Würze zurückgebliebenen Rückstände). Diese Ausstattung der Brauhäuser dürfte auch außerhalb Freibergs ähnlich gewesen sein.

Das Bier wurde in den Kellern vieler Freiburger Bürgerhäuser gelagert, außerdem vermieteten die Klöster Teile ihrer Gewölbe für die Bierniederlage.

Um alle brauberechtigten Bürger gerecht zu behandeln, wurde zu Beginn einer jeden Brausaison die Reihenfolge des Brauens ausgelost. Diejenigen, die zuerst brauen durften, waren im Vorteil, da sie ihr Bier auch zuerst verkaufen konnten. Bei der Auslosung wurde die Brauordnung öffentlich verlesen und außerdem die Braumeister festgelegt; sie überwachten den gesamten Brauvorgang.

Grundsätzlich war jeder bierbrauende Bürger zum Ausschank berechtigt. Dies geschah in einer Stube seines Hauses, die extra dafür hergerichtet wurde. Die jährliche Ausschanksaison wurde von einem Ratsherr öffentlich angekündigt.

Außerdem wurde Bier in allen Gasthäusern ausgeschenkt.

Sogenannte Trinkgesellschaften zeichneten sich durch eine gewisse Exklusivität aus, da nur Angehörige der obersten gesellschaftlichen Schichten daran teilnehmen durften. Sie trafen sich in

sogenannten Trinkstuben, wo man sein Bier in Ruhe genießen konnte. Genaue Normen (von den Ratsherren festgelegt) regelten das Verhalten in diesen Lokalitäten, da es öfters zu Ausschreitungen aufgrund gesteigerten Alkoholkonsums gekommen war. Großer Beliebtheit erfreuten sich auch die Bierhäuser, die sogar während der Predigten stark frequentiert wurden und allen Gesellschaftsschichten zugänglich waren. Des weiteren wurde Bier bei großen Tafeleien, Tanzvergnügen, fürstlichen Mahlzeiten und Ratswahlessen in großen Mengen konsumiert.

Auch die Klöster besaßen ihre eigenen Schänken, was wahrscheinlich aus ihrer Tradition mittelalterlicher Braustätten herrührt.

Zahlreiche rechtliche Vorschriften regelten den Ausschank des Bieres, da es in diesem Zusammenhang zu Maßlosigkeiten, Ungelegenheiten, Gefahren und Unheil gekommen war.

#### *Brauen und Brauhaus 1850- 1950*

Bis ins 19. Jh. hinein gab es aufgrund von verschiedenen Würzzusätzen, Hefen, Brauvorgängen etc. kein genormtes Bier. Erst mit Entdeckung der Zuchthefen durch Hansen, Aufklärung des Gärungsvorgangs durch Pasteur, Erfindung der Kältemaschine durch Carl v. Linde im Zuge der industriellen Revolution wurde das Brauwesen auf eine technisch und qualitativ sichere Grundlage gestellt. Bis dato besaß fast jede Brauerei eine eigene Böttcherei, Picherei (Ausgießen der Fässer mit heißem Fichtenharz) und Mälzerei. Ein Kühlschiff oder Eiskeller waren meist vorhanden. Das Natureis musste aus Teichen ausgesägt werden. Heute ist der Brauvorgang hochtechnisiert und standardisiert, das Bier bekommt man erst in der Flasche zu Gesicht.

#### *Biere der Welt - Welt der Biere*

Europa ist führend was Biermarken- und Brauereien betrifft. Doch ist Bier nicht gleich Bier. Das englische Ale ist ca. 13 Grad warm, mittelbraun und bitter. In Belgien und den Niederlanden genießt der Cervisiologe besondere Biere: die Trappistenbiere (mit Kandiszucker). In den USA, Australien, und Neuseeland trinkt man's europäisch, in Südamerika, Afrika, Asien, Ozeanien traditionell mit hohem Nährwert (durch Zusatz von Mais, Hirse, Maniok, Reis).

Das chinesische Sake ist ebenfalls ein spezielles Reisbier, die Herstellung ist ein Brauvorgang, keine Kelterung.

In Deutschland trinken 67% Frauen und 91% Männer mindestens einmal im Monat Bier, knapp 1300 Braustätten stellen etwa 5000 Marken her, die beliebteste Sorte ist mit 60% Marktanteil das Pils. Mit einem pro Kopfverbrauch von 144 l p. a. ist Deutschland Biernation Nr. eins.

Der älteste Nachweis einer Brautätigkeit auf dt. Boden ist für 800 v. Chr. durch Bieramphoren bei Kulmbach belegt.

Die Benediktinermönche von Weißenstephan bekamen 1040 die erste bekannte Brau- und Schankbefugnis zugesprochen. Die erste gewerbliche Brauerei existiert noch heute. Erst mit der Entwicklung der Klosterbrauereien zu lukrativen Wirtschaftsbetrieben entstand der Beruf des Bierbrauers. Bis dahin war Brauen Frauensache.

In ländlichen Regionen galt Brauen und Backen lange der Ernährungssicherung, meist wurde das Braurecht reihum an die Haushalte vergeben.

Seit „Einführung“ des Bieres beansprucht es eine große Rolle bei kultischen Feierlichkeiten und Festen aller Art, seine harntreibende Wirkung ist in der Medizin noch heute von Bedeutung. Darüber hinaus waren alle Fest- und Feiertage ein trefflicher Grund zur Vertreibung böser Geister und Hexen mit viel Bier.

### *Bier und Alkoholismus*

Schon im alten Ägypten war die Gefahr des Alkoholmissbrauchs durch die rituellen, exzessiven Gelage bekannt und wurde in Keil- und Hieroglyphenschriften veröffentlicht. Auch Germanen warnen in der EDDA vor übermäßigem Genuss. England verbot im MA seinen Priestern, die Predigt angetrunken zu halten.

Warnungen und Alkoholverbote ziehen sich durch die Geschichte der Menschheit, in jeder geschichtlichen Epoche spielte Alkohol, wie die Folgen übermäßigen Konsums, eine große Rolle. Vor diesem Hintergrund ist auch das Aufkommen alkoholfreier Biere Ende der 70er Jahre zu verstehen, um dem Alkoholmissbrauch entgegen zu wirken.

*Bier, Alkohol und dessen Missbrauch waren und sind ein Begleiter der Geschichte der Menschheit!*

## *Literatur*

Borde, Karl; Schmidt, Ursula: Hopfen. Berlin 1989.

Esslinger, Michael: 800 Jahre Freiberger Bier, 5 Bde., Freiberg 1997-2001.

Haslauer, Elfriede: Bier im Altertum, ein Überblick. Linz 1992.

Knauss, Jürgen: Vom Korn zum Krug. Zur Kulturgeschichte des Bieres und Brauwesens. Blankenhain 1996.

Teich, Mikulas: Bier, Wissenschaft und Wirtschaft in Deutschland 1800 – 1914. Köln, Weimar, Wien 2000.

## **4.4 Wein**

*Von Gerd Jäke und, Georg Ladwig*

### *Geschichte des Weines*

Eine erstmalige Nutzung der Kulturpflanze Wein zeitlich fixieren zu wollen, ist nicht möglich, der Wein begleitet die „Hochkulturen“ der Antike quasi von Anfang an. Im Italien des Römischen Reiches wurde er bekanntlich auch gut kultiviert, und mit dessen Ausdehnung breitete er sich auch über das römische Europa aus.

Im nordalpinen Europa geht der Weinanbau auf die Römerzeit zurück. In den westrheinischen, römisch besiedelten Gebieten sind Weinanbaugebiete sicher nachweisbar. Mit dem Vordringen des Christentums erfuhr auch der Weinanbau einen Aufschwung. Die Gründe dafür dürften auf der Hand liegen: Wein als Bestandteil der Eucharistie wurde schlicht überall benötigt - und über die liturgische Verwendung hinaus auch überall recht gern konsumiert. Initiatoren waren zumeist geistliche Einrichtungen, Klöster, Domstifte etc., die entweder selbst anbauten oder verpachteten.

Die Weinanbaugebiete waren nun jedoch nicht sehr zahlreich. Zunächst natürlich die bereits auf die Römerzeit zurückgehenden Gebiete an Rhein, Neckar und Mosel, im weiteren Verlauf des Mittelalters entstanden auch nördlich und östlich davon Weinanbauflächen, so z.B. in Franken und Thüringen, später dann noch weiter nördlich (z.B. hiesiges Elbtal Anfang 15. Jh.). Der dort produzierte Wein konnte mit den Rhein-Neckar-Mosel-Weinen qualitativ nicht mithalten, von importierten französischen oder italienischen Weinen ganz zu schweigen.

Im Hochmittelalter gab es zahlreiche Bestrebungen, die Weingrenze immer weiter nach Norden und Osten (will sagen bis nach Norddeutschland bzw. Osteuropa) zu verschieben, um am Verbrauchsort Weine anbauen und auf teure Importe verzichten zu können. Im Spätmittelalter und der Neuzeit ging der Weinanbau zurück, zahlreiche Rebflächen wurden brachgelassen. Dies hatte unterschiedliche Gründe. Zum einen verschlechterte sich das Klima im 16. Jh. (kleine Eiszeit), sodass viele der ohnehin klimatisch unsicheren Rebflächen im Norden massiv Missernten zu verzeichnen hatten. Zum anderen wurden Weinimporte durch eine verbesserte Infrastruktur und zunehmenden Fernhandel kostengünstiger. Drittens schließlich hatte auch die Reformation Konsequenzen, da viele Klöster in reformierten Territorien aufgelöst wurden. Hinzu kam die Erfolgsgeschichte des preiswerteren Hopfenbieres in dieser Zeit. Auf den übriggebliebenen Anbauflächen wurde nun verstärkt Wert auf Qualität gelegt. Gerade die Klöster in den katholischen Territorien investierten viel Energie in die Veredelung der Reben und die Qualitätssteigerung des Weines. Kategorien wie „Kabinett“, „Spätlese“ oder „Auslese“ stammen aus dieser Zeit.

Mit der zunehmenden Konzentration auf Qualität gingen auch innovative Neuerungen bei der Weinherstellung einher. Seit dem 15. Jahrhundert setzte sich langsam die Schwefelung zur Stabilisation durch. Die Lagerzeiten wurden zusehends verlängert, die Lagerreife fand immer häufiger Anwendung. Bereits bekannt waren aber auch zahlreiche erlaubte und unerlaubte Weinbereitungsverfahren, beispielsweise zur Korrektur störender Geschmacksnuancen und Farbveränderungen.

Eine Vielzahl von Vorschriften in Pachtverträgen und Bestimmungen in städtischen und landesherrlichen Weinbauordnungen zeugen von den Bemühungen um eine Qualitätssicherung. Aufgrund diverser Weinsskandale unternahmen Städte, regionale Bünde und Landesherren zunehmend Anstrengungen, verfälschende und schädliche Praktiken bei der Herstellung und beim Handel mit Wein zu unterbinden. Die allgemeinen Bestimmungen gegen Weinverfälschung, die auf dem Freiburger Reichstag 1498 verabschiedet wurden, markieren in dieser Hinsicht einen Höhepunkt.

### *Weinanbau, Verbreitung und Handelswege*

Wein wurde nicht nur für den Eigenbedarf, sondern zusehends auch für den Markt und Fernhandel angebaut. Er wurde in klimatisch besonders begünstigten Regionen als Handelsobjekt

produziert und als Gegenfracht zu anderen Massengütern über weite Entfernungen transportiert. Häufig gehörten die Weinberge geistlichen und laikalen Besitzern aus entfernten klimatisch ungünstigen Regionen.

Den Zwischenhandel besorgten beispielsweise die Friesen, die Wein an der Mosel und am Rhein aufkauften und nach England und Skandinavien vertrieben. Geistliche Weinproduzenten, wie beispielsweise die Zisterzienser oder der Deutsche Orden bauten eigene Handelsnetze zur Organisation des Absatzes auf. Dabei profitierten sie von der teilweisen Befreiung von Steuern, Zöllen und Gebühren.

Hervorzuheben ist insbesondere die Rolle Kölns als Zentrum des Weinhandels. Von dort wurden die Weine unter der Kontrolle großer Grundherren und kapitalkräftiger Großkaufleute aus den Anbaugebieten in den Hanseraum, nach England, Skandinavien und Nordwesteuropa vertrieben. Andere große Handelszentren waren Bordeaux (Gascognerwein für England) und Wien (niederösterreichische Weine für Böhmen, Schlesien und Polen).

Wie bereits erwähnt, war der Qualitätsanspruch vergleichsweise bescheiden, wenngleich auch schon im Mittelalter zwischen guten und schlechten Sorten unterschieden werden konnte. Weine aus den nordalpinen Anbaugebieten wurden aufgrund fehlender Lagermöglichkeiten meist sehr jung getrunken. Häufig wurde der gepresste Most schon aus den Erzeugergebieten in die Keller der Besitzer und Händler transportiert.

Heutige Unterscheidungen nach Jahrgängen spielten aufgrund der kurzen Lagerzeiten keine Rolle. Man unterschied zwischen jungen und alten bzw. virnen, zwischen roten und weißen, zwischen fränkischen und hunnischen Wein. Im niederländischen Brabant existierten bereits Qualitätsabstufungen, die sich an der Lagerfähigkeit und dem Anbaugebiet (Transportkosten) orientierten.

### *Bedeutung, Symbolik und Verwendung*

Die Symbolik des Weines fußt wiederum auf der Bibel. (Joh. 15, 1-8) Er ist für das Abendmahl von zentraler Bedeutung, weshalb - wie schon gesagt - der Wein überall im christlichen Glaubensgebiet benötigt wurde. Er war das Blut Christi und damit Lebenssaft. Vielfach begegnet der Wein als Metaphernspender in Predigten - am ausgeprägtesten ist dies verständlicherweise in Weinanbaugebieten, so z.B. anschaulich überliefert in den Predigten des Nikolaus von Kues (heute Bernkastel-Kues mitten im Moseltal).

Über die liturgische Verwendung hinaus war der Wein neben dem Bier natürlich auch Alltagsgetränk. Für heutiges Verständnis mutet es seltsam an, dass den ganzen Tag, beginnend mit dem Frühstück, alkoholische Getränke verzehrt wurden. Dies hat weniger mit ausgeprägtem Alkoholismus zu tun, als vielmehr mit der Tatsache, dass das Trinken von Brunnenwasser (zumindest in Städten) hochgradig gefährlich war.

Innerhalb der Anbaugelände in West- und Mitteleuropa war der Wein Grundnahrungsmittel. Mit wachsender Entfernung vom eigentlichen Anbaugelände und damit ansteigenden Transportkosten blieb der Konsum zunehmend der zahlungskräftigen Oberschicht vorbehalten. In diesen Regionen wurde zusehends auf billigere Alternativgetränke, wie das preiswerte Hopfenbier ausgewichen. Die Qualität des Alltagsweines war eher niedrig, es hat sich wohl mehr um leicht alkoholhaltigen Traubensaft aus zweiter oder dritter Pressung oder sogenannten Hefewein gehandelt. So relativieren sich auch Verbrauchsangaben, die für oberdeutsche Städte einen Verbrauch von 1,3 Liter pro Tag veranschlagt haben.

Es war zwar möglich, besseren Wein zu bekommen, jedoch nur zu höheren Kosten. Dies wiederum bot offensichtlich Anlass und Gelegenheit für die besser gestellten sozialen Schichten, sich abzugrenzen und ihren Status repräsentativ sichtbar zu machen. Wer konnte, trank besseren, teureren Wein und hielt damit nicht hinterm Berg.

#### *Von CH<sub>3</sub>-CH<sub>2</sub>-OH, dem Rausch und dem rechten Maß*

Abschließend und vom Weine sich wegbewegend noch ein etwas weitgreifenderer Blick auf das Problem des Trinkens und der damit einhergehenden Trunkenheit. Dazu ein etwas ausholender Einstieg, der jedoch notwendig ist, um die Zusammenhänge deutlich werden zu lassen. Die Erfahrung, dass man auch zuviel des Alkohols trinken kann, dürfte mit der „Entdeckung des Alkohols“ in der Frühzeit einhergehen. Historisch erstmals greifbar wird das Problem für unsere Gebiete in der Antike mit Zeugnissen wie bspw. der „Germania“ des Tacitus („Am allerwenigsten können sie den Durst ertragen“), in spätantiken/frühmittelalterlichen Berichten über die (Un-)Sitten der zugewanderten Germanenvölker auf römischem Boden, aber auch in heutigen vergleichend ethnologischen Studien.

Als eine Einrichtung mit gleichsam regulierender sozialer Funktion begegnet uns das Gelage. Dabei ging es äußerlich betrachtet um das Trinken ohne jedes Maß. Man trank sich gegenseitig zu, ein Nichterwidern wäre einer tödlichen Beleidigung gleichgekommen. Eine Dauer von

mehreren Tagen war nichts ungewöhnliches bei einem solchen Gelage. Sozial regulierend war es im Hinblick auf die Zusammengehörigkeit des Verbandes sowie auf die Festigung und Demonstration der Gastrechtsregeln. Zudem wurden nicht selten bei einem solchen Gelage (anfangs) Beschlüsse gefasst und Entscheidungen diskutiert.

Hinzu kommt, dass für diese frühe Kulturstufe tribaler Gesellschaften die magische Sichtweise noch etwas sehr bestimmendes ist. Ein Mensch, der sich im Rauschzustand befindet, also in einem vom „normalen“ Bewusstseinszustand unterschiedenen, ist etwas besonderes. Alles was nicht der Hier-und-Jetzt-Welt angehört, ist auf irgendeine Weise einer Anderswelt zugehörig, dadurch in die Nähe des Göttlichen gerückt und ergo heilig. Diese „Hochachtung“ dem Rausche gegenüber sorgte dafür, dass das Trinken bis zum Umfallen lange nicht als negativ angesehen wurde.

Dies änderte sich etwa in der karolingischen Epoche, als unter dem Einfluss des Christentums diese (heidnisch konnotierten) Trinkgelage verurteilt wurden. Zudem suchten gerade die zugewanderten Germanenvölker auf römischem Boden sich kulturell anzupassen. Im Ergebnis dessen änderte sich bei einigen wenigen Adligen das Trinkverhalten dahingehend, dass jetzt Mäßigung als erstrebenswert galt und nicht der Wettlauf um die größte verzehrte Flüssigkeitsmenge. Das wichtigste Ergebnis dieser Zeit ist das Bewusstsein dafür, dass der Zustand der Volltrunkenheit eine erste negative Konnotation erfährt und seinen quasi-religiösen Aspekt einbüßt.

Im weiteren Verlauf des Mittelalters setzt sich diese Tendenz fort. In den Predigten nehmen die Verdammungen der Trunkenheit und des Vieltrinkens zu (Berthold von Regensburg ist sehr anschaulich hierzu). An der getrunkenen Menge änderte sich freilich nicht viel. Sofern es die wirtschaftlichen Verhältnisse zuließen, wurde so viel getrunken wie eh und je. Auch und gerade die adligen Oberschichten gingen hier mit „gutem“ Beispiel voran, so dass sich hier eine bessernde Vorbildwirkung nicht so recht einstellen mochte. Zwar war dieses Saufen kirchlich verurteilt und galt als Sünde, jedoch konnte dies mit Bußen oder Schenkungen recht unkompliziert behoben werden.

Der große Bruch kommt dann in der Zeit der Reformation, als man die Eigenverantwortlichkeit des Menschen für seine Seele in den Mittelpunkt setzte. In dieser Zeit, in der man von einer „einsetzenden Ernüchterung“ sprechen kann, nehmen die Predigten, Traktate etc. gegen das Saufen an Schärfe zu, es erfolgen erste Ge- und Verbote; Zeugnisse dafür, dass die

heranbrechende neue (d.h. anders strukturierte) Zeitepoche Nüchternheit braucht. Der Rausch ist unerwünscht und hinderlich. Nicht dass es viel genützt hätte, zumal recht bald der Branntweingebrauch stark zunimmt. Die Bewusstseinsänderung aber war vollzogen. Angemerkt werden muss noch, dass die ersten Zeugnisse zum Alkoholismus als sozialem Problem erst aus einer späteren Zeit stammen, dem 17. Jahrhundert und später, was darin begründet ist, dass erst in dieser Zeit der Gebrauch des Branntweins sprunghaft ansteigt. Zudem braucht es eine weit geringere Menge von Branntwein (der zudem noch relativ billig hergestellt werden konnte) um in den Zustand der Abhängigkeit zu gelangen, als von Wein oder Bier. Aber der Branntwein ist eine andere Geschichte.

#### Literatur

- Abel, W., Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft, Stuttgart 1980, S. 53-57.
- Bitsch, I.; Ehlert, T.; Ertzdorff, X. v.(Hrsg.), Essen und Trinken im Mittelalter und der Neuzeit, Sigmaringen 1987.
- Bitsch, R., Trinken - Getränke -Trunkenheit, in: Bitsch, I.; Ehlert, T.; Ertzdorff, X. v.(Hrsg.), Essen und Trinken im Mittelalter und der Neuzeit, Sigmaringen 1987, S. 207-216.
- Dirlmeier, U., Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters: Mitte 14. - Anfang 16. Jahrhundert, Heidelberg 1978, 317- 329.
- Hellmuth, T. ;Hiebl, E., Trinkkultur und Identität, in: Kolmer, L.; Rohr, C.(Hrsg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen (Symposion Salzburg 1999), Paderborn u.a. 2000, S. 213-225.
- Johnson, H., Hugh Johnsons Weingeschichte: Von Dionysos bis Rothschild, Stuttgart 1990.
- Kolmer, L.; Rohr, C.(Hrsg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen (Symposion Salzburg 1999), Paderborn u.a. 2000.
- Lang, J., Kult und „Überkultivierung“ des Weins am Beispiel südostbayrischer Augustinerchorherrenstifte, in: Kolmer, L.; Rohr, C.(Hrsg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen (Symposion Salzburg 1999), Paderborn u.a. 2000, S. 205-211.
- Laurioux, Bruno, Tafelfreuden im Mittelalter: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten, Stuttgart 1992.
- Matheus, M. (Hrsg.), Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter, Mainz 1997.
- Matheus, M. (Hrsg.), Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter: Speyerer Kolloquium 1999, Stuttgart 1999.
- Meinhardt, H., Nikolaus von Kues über das Weintrinken, in: Bitsch, I.; Ehlert, T.; Ertzdorff, X. v. (Hrsg.), Essen und Trinken im Mittelalter und der Neuzeit, Sigmaringen 1987, S. 201-206.

Sprandel, R., Von Malvasia bis Kötzschenbroda: Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands, Stuttgart 1998.

#### **4.5 Kaffee**

*Von Michael Ruske*

Der Kaffee, heute eines der weltwirtschaftlich bedeutendsten exotischen Genussmittel, gehörte nicht zu den frühesten Entdeckungen der Europäer und brauchte seine Zeit, um sich durchzusetzen. Ursprünglich stammt der Kaffee aus dem abessinischen Hochland von Äthiopien, aus den Bergwäldern des alten Königreiches, aus der Provinz Kaffa.

Der Name Kaffee geht auf das altarabische Wort qauwh [káuweh] zurück, was die Bezeichnung für Wein war und sich durch das Alkoholverbot des Islams auf den Kaffee übertrug. Das (alt-) arabische Wort bunn (Pl.: bunnu) bezeichnet den Strauch als auch die Frucht des Kaffees, woraus sich später vermutlich das Wort Bohne als Bezeichnung der Frucht ableitete, die es im botanischen Sinn nicht ist.

Seine erste Erwähnung finden wir 940 (AD) bei dem Arzt Rhazes aus Gizeh /Ägypten in einer arabischen Quelle, der den Kaffee mit anderen Heilmitteln aufzählt. 1015 erkannte der Arzt und Philosoph Ibn Sina die stimulierende Wirkung des Kaffees und verwendete ihn als Heilmittel. Seit dem 11. Jahrhundert wurde der Kaffee in Arabien (hauptsächlich im Yemen) kultiviert. 1204 ist das Rösten des Kaffees im Yemen erstmals belegt, zuvor trank man vergorenen „Kaffeesaft“ oder eine Art Tee aus den Früchten bzw. deren Schalen. Ab Mitte des 15. Jahrhunderts fand der Kaffee Verbreitung als Getränk im gesamten arabischen Kulturraum. Mit dem Fall des Kalifats Kairo (1517) kam auch Mekka und Medina unter türkische Herrschaft. Der Sultan Selim I., galt als Liebhaber des Kaffees, weshalb das Heißgetränk in alle Gebiete des osmanischen Reiches vordrang. So spielte Kaffee sowohl in Arabien wie auch in Kleinasien, Syrien, Ägypten und im südöstlichen Europa eine zunehmend wichtige Rolle. Überall entstanden Kaffeehäuser, in denen man sich dem öffentlichen Genuss des Getränks hingeben konnte. 1530/1532 wurden die ersten Kaffeehäuser in Damaskus und Aleppo eröffnet. 1554 folgte das erste Kaffeehaus in Europa, in Konstantinopel.

Der erste europäische Reisende, der den Kaffee trank, war der Augsburger Arzt und Naturforscher Leonhart Rauwolf, der 1582 von dem „wie Dinten so schwarzen Getränk Chaube“ berichtete.

Venedig, als Umschlagplatz für den Orienthandel, führte um 1615 den Kaffee in die Stadt ein, vorerst jedoch nur für medizinische Zwecke. Das erste Kaffeehaus öffnete hier 1645. Um 1620 kamen die Holländer in China erstmals mit dem Tee in Berührung, und wenige Jahrzehnte später wurden sie auf den Kaffee aufmerksam. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurde die Hafenstadt Mocha/Mocca am Roten Meer zum Hauptumschlagplatz des Kaffees, unter englischer und holländischer Dominanz. Der Kaffeehandel erreichte um 1650 seine erste Blüte, die ersten Kaffeehäuser entstanden - Oxford (1650), London (1652), Marseille (1659), Amsterdam und Den Haag (1663), Paris (1672), Bremen (1673), Hamburg (1677) - Die Holländer waren es auch, die 1648 Kaffeepflanzen nach Ceylon brachten, später dann systematisch den Anbau auf Java, Sumatra, Bali, Timor und Celebes begannen, um sich vom arabischen Preisdiktat unabhängig zu machen. 1718 gelangte Kaffeeseamen nach Niederländisch-Guayana (Surinam)/Südamerika. Über den Botanischen Garten in Paris „Jardin des Plantes“ gelangten Kaffeepflanzen 1723 nach Französisch-Martinique. Vermutlich von dieser Insel kam der Kaffee um 1726 nach Brasilien. Dem arbeitsintensiven Betrieb der Pflanzungen kam hier das System der Sklavenwirtschaft entgegen, das sich in der Karibik im Zusammenhang mit der Zuckerproduktion längst eingespielt hatte und das zu einem wichtigen Faktor der merkantilistischen Kolonialwirtschaft geworden war.

Diesem faszinierenden Prozess der weltweiten Verbreitung des Kaffees entsprach in Europa der nicht weniger aufregende Vorgang der allmählichen Integration des Kaffeegenusses ins gesellschaftliche und kulturelle Leben. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts emanzipierte sich der Kaffee von seiner beschränkten Funktion als Medikament und begann, obwohl die Diskussion um Nutzen und Nachteil seiner Wirkung nicht ganz verstummte, seinen festen Platz gegenüber den herkömmlichen Getränken Wein und Bier zu erobern. Betrachtet man die europäischen Städte um 1700 ist verallgemeinernd festzuhalten, dass es oft nicht genug sauberes und genießbares Trinkwasser gab, was zur Folge hatte, dass Wein und Bier Hauptnahrungsmittel waren. Der aus heutiger Sicht exzessive Alkoholkonsum reduzierte sich in Deutschland erst zwischen 1820 und 1860. Die Anbieter von Alkoholika gingen zurück, bei gleichzeitigem Anstieg der Kaffeeschenken.

Während auf deutschem Gebiet das Kaffeetrinken eher zu einer privaten Angelegenheit wurde, gingen die romanischen Länder andere Wege: Honoré de Balzac sinnierte in seiner Novelle „Massimilla Doni“ über die soziale und politische Rolle des Kaffeehauses: „Das Café Florian in

Venedig ist ein Advokatensprechzimmer, eine Börse, ein Theaterfoyer, ein Klub, ein Lesekabinett ...Natürlich wimmelt es im Café von politischen Spionen; aber ihre Gegenwart schärft das Genie der Venezianer, dass sie die jahrhundertalte ererbte Wachsamkeit nicht vergessen...“  
Vor Wien wurden die Türken 1683 vernichtend geschlagen. Den Siegern fiel ein sehr großer Kaffeevorrat der Türken in die Hände und Franz Georg Kolschitzky, der sich während der Belagerung von Wien durch die Türken große Verdienste um die Stadt erworben hatte, erhielt als Geschenk die zurückgelassenen Kaffeebestände und die Erlaubnis für den Ausschank von Kaffee. Damit war Wien mit seinen Kaffeehäusern zwar ein wenig später dran als andere europäische Städte, es könnte aber stimmen, dass „in dieser Stadt aus dem schwarzen Türkentrunk durch den Zusatz von Honig und Sahne ein Getränk wurde, das so manchem europäischen Gaumen besser mundete als das Original“.

### *Kaffeepreise*

Um den Preis des Kaffees im 18. Jahrhundert in Deutschland beurteilen zu können, ist ein Vergleich mit anderen Lebensmitteln bzw. dem Einkommen sinnvoll.

1704 bis 1710 kam ein Pfund Kaffee auf ca. 1,36 Reichstaler. Ein Pfund Kaffee kostete 1706 danach vierzehnmal soviel wie ein Pfund Butter im gleichen Zeitraum. 1717 bestand ein Verhältnis von 1 zu 10.

Zwischen 1701 und 1730 erhielten die Bremer Zimmerleute und Maurer – als Vielverdiener – einen durchschnittlichen Tageslohn (ohne Verpflegung und Unterkunft) von 0,29 Reichstaler. D. h. ein Maurer hätte 4 \_ Tage für ein Pfund Kaffee arbeiten müssen.

Auch für einen Schiffsknecht war Kaffee ein unerschwingliches Luxusgut, der für eine Fahrt von Bremen nach London und zurück um 1700 - eine Reise von mehreren Wochen - eine Heuer in Höhe von 3,94 Reichstaler (= 3 Pfund Kaffee) bekam.

Kaffee war demnach ein Luxusgut, das sich nur wirklich Reiche leisten konnten. Erst ab 1810 setzte sich der Kaffeekonsum auch in den Arbeiterschichten langsam durch. Ab 1820 verbilligt sich der Kaffee so stark, dass ihn auch untere Schichten in den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts zum Volksgetränk kürten. Ab 1830 lag der Pfundpreis für Kaffee zwischen 0,10 und 0,17 Reichstaler, je nach Sorte.

Der hohe Preis des Kaffees hatte zur Folge, dass man Kaffee streckte, ihn mehrmals aufgoss oder Kaffeersatz – Zichorienkaffee – verwandte. Die erste Zichorienkaffeefabrik auf deutschem

Boden nahm 1769 in Braunschweig ihren Betrieb auf. Aus dem Ersatzkaffee aus gebrannter Gerste, Eicheln, Malz oder Rüben wurde ein Wirtschaftsprodukt. Zutat war die Wurzel der Wegwarte<sup>3</sup> und das Produkt sah Kaffee ähnlich. Richtig volkstümlich wurde der Kaffee-Ersatz erst, als Kaffee von Staats wegen zu teuer oder gar verboten wurde, oder durch die Kontinentalsperre Napoleons. Der sogenannte Kontinentalkaffee, ein Surrogatkaffee, war geboren. In Kriegszeiten, wirtschaftlicher Krisen (DDR) oder bei sehr hohen Steuern (Preußen 1770; Israel bis heute!) erlebt(e) der Muckefuck immer wieder eine Renaissance. Eine Streckung des Kaffees mit Surrogaten blieb bis in die Postmoderne üblich.

Geschmack und Gewohnheit wandelten sich allmählich. Vom exklusiven, aristokratischen Ritual des Kaffeetrinkens wurde, durch alle Schichten der Gesellschaft, ein Frühstücksgetränk im Familienkreis.

#### *Literaturauswahl*

Albrecht, Peter: Kaffee. Zur Sozialgeschichte eines Getränks. Ausstellungskatalog des Braunschweigischen Landesmuseums für Geschichte und Volkstum, Braunschweig 1980.

Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel, Frankfurt/Main 1997.

Schnyder-v. Waldkirch, Antoinette: „Chaube“, „Kahwe“, „Copha“, „Caffe“. Vom Kaffee in frühen Reiseberichten, Katalog der Ausstellung im Jacobs Suchard Museum, Zürich 1988.

Schnyder-v. Waldkirch, Antoinette: Wie Europa den Kaffee entdeckte. Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees, hrsg. von Holger Hasenkamp. Bd. 1, Jacobs Suchard Museum, Zürich 1988.

Sehling-Biehuse, Petra: Kaffee-Handel und Kaffee-Genuss in der Stadt Bremen im 17., 18. und 19. Jh., Diss. Wirtschaftswissenschaften Bremen 1995.

The Cambridge World History of Food, Cambridge 2000.

## **4.6 Kaffeehäuser**

### *Anne Slotta*

Ein Kaffeehaus war eine öffentliche, in erster Linie gastgewerbliche Institution, die diese oder eine mit dieser kombinierten Bezeichnung trug. Die Kaffeehausbenennungen sind oft einfach nur Angleichungen an bereits bestehende Wirtshausbegriffe. Die Bedeutung, die dem Begriff Café

---

<sup>3</sup> Der Wurzel-Chicoree trägt den lateinischen Namen *cichorium intybus var. sativum* und ist nicht mit dem Salat-Chicoree *cichorium endiva* zu verwechseln.

heute zugrunde liegt, setzte sich international erst im Laufe des 19. Jahrhunderts durch. Vor diesem Zeitraum sind die Begriffe Café und Kaffeehaus mit verschiedensten Vorstellungen von Einrichtungen dieser Art unterlegt.

Weiterhin lässt sich allgemein für Kaffeehäuser in dem betrachteten Zeitraum festhalten, dass sich unter den in diesen Lokalitäten ausgeschenkten Getränken Kaffee befand. (zur Definition vgl. Heise 1996, S. 141)

Eine noch exaktere Definition zu erstellen ist kaum möglich. Die einzelnen Kaffeehaustypen waren räumlich, zeitlich, sozial und national zu unterschiedlich.

Im arabischen und türkischen Raum gab es Kaffeehäuser schon im 16. und 17. Jahrhundert. Die ersten beiden nachweisbaren Einrichtungen wurden 1554 in Konstantinopel mit großem Erfolg eröffnet. Bald waren Kaffeehäuser oder „qahveh khaneh“, Weisheitsschulen, wie sie auch genannt wurden, vielerorts zu finden. In Kairo zählte man um 1700 bereits ca. 3000 Einrichtungen. Besonders durch Orientreisende gelangte die Kunde dieser Lokalitäten auch nach Europa. Ein Reisender aus Aleppo berichtete zum Beispiel 1604: „Die Kaffeehäuser sind gut gebaut, reich ausgestattet und mit vielen Lampen geschmückt, denn der größte Betrieb herrscht dort am Abend.“ (Zit. nach Heise 1996, S. 20)

Die Menschen wussten folglich von den orientalischen Kaffees. Wann jedoch in Europa die ersten Kaffeehauseinrichtungen entstanden ist nicht genau festzustellen.

Die Anfänge sind aber nach 1615 anzusetzen. 1615 gilt als das Jahr, in dem wahrscheinlich venezianische Kaufleute den Kaffee in Europa einführten. Zu diesem Zeitpunkt stellte er noch genauso ein Exoticum dar wie Schokolade, Tee oder Tabak.

Als Multiplikatoren bei der Verbreitung des Getränkes Kaffee fungierten vor allem die 1665 in Wien und 1669 in Paris anwesenden osmanischen Gesandtschaften Sultan Mehmeds IV. Erst nach einem Zeitraum von ca. 50 Jahren seit der Einführung des Kaffees in Europa, begann die wirkliche Zeit der Kaffeehäuser. Die ersten sind 1645 in Venedig und Marseille, 1652 in London, 1679 in Hamburg und 1683 in Wien nachweisbar (nach Heise 1987, S. 106). Um 1700 stieg ihre Anzahl beträchtlich. Auffallend ist, dass Kaffeehäuser sich zuerst an jenen Orten etablierten, die für die Schifffahrt bedeutende Häfen besaßen oder an zentralen Handelsknotenpunkten lagen. Die Gründungen von Kaffeehäusern folgten demnach im wesentlichen der Verbreitung des Kaffees.

Den Höhepunkt erreichten die Kaffeehäuser in der Zeit der Aufklärung, zwischen der englischen Revolution 1688 und dem Beginn der Französischen Revolution 1789. Diese Phasen des Umbruchs brachten neben neuen wirtschaftlichen und sozialen Umständen ebenso neue Lebensvorstellungen hervor. Der Mensch begriff sich mehr und mehr als ein soziales und geselliges Wesen. Als höchste Lebensform pries man die *vita activa*. Bildung und sittliche Besserung standen im Mittelpunkt. Der Alkohol sollte nicht mehr Nahrungsmittel sein, sondern auf ein bloßes Genussmittel reduziert werden.

Genau diese neuen Vorstellungen konnte die Einrichtung Kaffeehaus bedienen, was ihr die Möglichkeit gab, sich als öffentliche Institution zu etablieren.

Dennoch hatten Kaffeehäuser in Europa, vor allem in der Anfangszeit, einen sehr schlechten Ruf. Der Hauptgrund dürfte wohl gewesen sein, dass sie in ihrer Stellung den Wein- und Bierschenken gleichgesetzt wurden. Ebenso wie den Schänken warf man den Kaffeehäusern vor, sie seien illegal und nicht sittlich genug, es gäbe dort Prostituierte und aufrührerische Aktivitäten. Der Illegalität versuchten die Regierungen und Kaffeehausbesitzer mit Privilegien beizukommen. Die Kaffeehausbesitzer schützten sich mit diesen gegen ungebetene Konkurrenz, die Regierenden konnten auf diese Weise Steuern besser durchsetzen. Das älteste bekannte deutsche Kaffeeschankprivileg erteilte man 1673 in Bremen.

Den Vorwurf der Unsittlichkeit ist im Zusammenhang mit den betriebenen Untersuchungen über die Wirkung des Kaffees zu betrachten, und auch die Legenden über die Herkunft des Kaffees sind nicht ganz bedeutungslos. Solche Legenden und Untersuchungen bildeten vielleicht eine Grundlage dafür, dass Frauen in vielen Kaffeehäusern der damaligen Zeit unerwünscht waren. Oftmals waren die Vorwürfe jedoch nur Verleumdungen. Die Preise für eine Portion Kaffee waren im Verhältnis zu Alkohol gering und für jeden der einigermaßen verdiente erschwinglich. Kaffeehäuser standen somit besonders in Konkurrenz zu den Bier- und Branntweinstuben<sup>4</sup>.

Meist betrieben niedergelassene Fremde, vor allem Griechen, Armenier, Türken und Ägypter, die Kaffeehäuser, in denen sich neben den Einheimischen viele Reisende, Händler und

---

<sup>4</sup> Vgl. Heise 1996, S. 67f.: "In den Kaffeeschenken wurde das Getränk zu durchaus zivilen Preisen angeboten: 1 Penny in London um 1670, 1 Kreuzer 1685 in Wien, 2 Sous in Paris, 1 Stuiver in Amsterdam - für jeden erschwinglich, der einigermaßen bei Kasse war. [...] Erst nachträglich wurde der Kaffee in die Luxuskategorie eingeordnet, unterstützt durch wellenförmig ausbrechende Propagandakampagnen, deren Hintergründe eindeutig wirtschaftspolitischer Natur waren. Hohe Preise wurden oftmals aus steuerpolitischen Gründen festgelegt."

Gewerbetreibende trafen. In erster Linie war es die Angst vor dem Fremden und Neuen, welche Verleumdungen vorantrieb.

Die ursprüngliche Form des Kaffeehauses, wie sie 1604 auch der Reisende aus Aleppo beschrieb, ist die eines runden oder vier- bis achteckigen Zeltens oder Kioskes, meist aufgestellt auf Marktplätzen oder an stark frequentierten Orten. An den Wänden dieser Lokalitäten befanden sich umlaufende Sitzbänke oder Hocksofas. Überall standen viele Lampen und je nach Ausstattung war der Boden mit Teppichen ausgelegt. Das Entscheidende jedoch war, dass die Einrichtung Verbindungen stiftete zwischen drinnen und draußen. Je nach Vermögen konnte man in den Zelten einen Kaffee trinken, oder aber davor. Zwischen beiden Gruppen gab es jedoch keine strikte Trennung.

Im Orient ermöglichte der Kaffee in Form der Kaffeehäuser eine neue Art der Öffentlichkeit, die aufgrund der gestrengen Haltung des Islam zum Alkohol vorher nicht möglich gewesen war. Ein neuer Treffpunkt entstand, der sogar neben der Unterhaltung die Möglichkeit der Volksbildung bot. Es traten Hakawati, professionelle Erzählkünstler, die Sagen, Märchen und Legenden zum Besten gaben, sowie Karagözspieler auf. Es gab verschiedene Spiele, z. B. eine Art Backgammon, es wurde geredet, gehandelt und geraucht.

Diese orientalischen Kaffeehäuser galten als Grundlage für den Aufbau der europäischen Kaffeehäuser. Ab 1645 gründete man in Europa Kaffeehäuser. Das heißt, dies waren einerseits meist Kaffeestuben oder Tavernen als fest installierte Einrichtungen, andererseits, bewegliche Ausschänke z. B. auf Messen oder Märkten. Letztere sind als eine Art Bauchladen oder als ein einfacher Stand zu verstehen.

Die Kaffeestuben oder Tavernen befanden sich oft auch in Zelten oder Pavillons. Ebenso nutzte man aber auch Gewölbe oder ehemalige Wirtshäuser, die dann, manchmal auch nur der Mode wegen, ihren Namen änderten.

So wurden aus einigen italienischen bottegi bottegi da caffè, aus französischen tavernes tavernes à la mode oder maisons de café und aus deutschen Schänken Coffeeschäncken und aus englischen Wirtshäusern coffee-houses.

Deutlich wird bei vielen solcher Einrichtungen, dass sie nicht der heutigen Vorstellung vom Café entsprechen, denn bis ins 18. Jahrhundert war es vor allem in England und in Dänemark auch möglich, in Kaffeehäusern zu übernachten.

Kaffeehäuser waren nie exklusiv nur einer Bevölkerungsgruppe vorbehalten. In die einfachen Tavernen konnte jeder Mann eintreten, der seine Zeche bezahlen konnte. In den Kaffeezelten und Pavillons und den sich ab dem Ende des 18. Jahrhunderts gründenden Kaffeegärten hatten sogar Frauen, wenn auch eingeschränkt, Zutritt.

Es entwickelten sich dennoch Kaffeehauseinrichtungen für verschiedene Gehalts- und Standesklassen. In Frankreich gab es so etwas bereits schon 1694 in Form der grands cafés für aristokratische und bürgerliche Kreise und der petits cafés für kleinbürgerliche und proletarische Schichten der Bevölkerung. Ebensolche Unterteilungen sind in England um 1700 nachweisbar. Dort gab es die coffee shops und die billigeren coffee stalls, die mehr einem Stand glichen. Es sind sogar Kaffeehäuser für einzelne Dienstleistungsberufe nachweisbar, so z. B. für die Lastträger oder die Fuhrwerkunternehmer.

Zum Ende des 18. Jahrhunderts wandelt sich diese Struktur der kaffeehäuslichen Einrichtungen. Viele Kaffeehäuser schlossen sich mit Speisegaststätten zusammen. Andere entwickelten sich zu speziellen literarischen und kulturellen Zirkeln oder Clubs. Die Tendenz ging immer stärker dahin, wie sie schon angedeutet wurde, zwischen einfachen Kaffeeausschänken und regelrechten Luxuskaffees zu unterscheiden. Die letztgenannten bildeten die Basis für die sich im 19. und vor allem im 20. Jahrhundert etablierenden Cafés in unserem Sinne. Sie avancierten auch zu solch berühmten Literaten- und Künstlertreffs wie z. B. dem Café Procope in Paris.

Die erwähnten europäischen Kaffeehäuser entsprachen weitestgehend dem orientalischen Vorbild. Die Sitzmöglichkeiten waren einfach gehalten, zum großen Teil einfache, lange Tische und Holzstühle. Licht spendeten Kerzen und Kamine. Der Kaffee wurde von Kaffeesiedern gereicht, die oftmals noch ihre heimatliche Tracht trugen. Man trank aus irdenen oder metallischen Schalen. Erst im Laufe des 18. Jahrhunderts setzte sich die Tasse durch. In den etwas besser ausgestatteten Kaffeehäusern, waren die Stühle mitunter gepolstert. Die Wände mit Teppichen oder sogar Spiegeln behangen. Licht spendeten auch schon Lampen oder wertvolle Kandelaber. Zudem reichte der Sieder den Kaffee in Fayenceschalen oder Porzellanschüsseln.

So vielfältig die Kaffeehäuser von 1550 bis 1800 auch in Erscheinung traten, so unmöglich es

aufgrund dessen auch ist eine einheitliche Definition für das Kaffeehaus zu finden, gibt es doch ein Element, welches diese Einrichtungen verband: Alle arbeiteten mit dem Kulturträger Kaffee. In den Kaffeehäusern wurde über den Kaffee die orientalische Kultur nach Europa gebracht. Die Kaffeehäuser waren beteiligt an der Herausbildung neuer Verhaltensmuster. Sie förderten eine neue Form des Trinkens. Das soziale Trinken in der Gemeinschaft.

#### *Literatur*

Ferre, Felipe: Kaffee. Eine Kulturgeschichte. Wasmuth, Tübingen 1991.

Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehaus. Eine Bohne macht Kulturgeschichte, Leipzig 1987 und 1996.

Illy, Francesco und Ricardo: Von der Bohne zum Espresso, München 1993.

Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel, Frankfurt 1997.

### **4.7 Schokolade**

#### *Von Julia Belusa*

Lebensbaum bei den Mayas...

Blut einer Prinzessin bei den Olmeken...

Aphrodisiaka bei den Azteken...

Als Zaubersant von Casanova benützt...

Goethe und Schillers beliebtestes Getränk...

Der Kakao wie auch das daraus entstehende Getränk, die Schokolade, sind nicht ewig die Lieblingsspeisen ausschließlich der Götter geblieben, sondern haben auch schnell die Herzen der einfachen Menschen erobert. Heutzutage sind Kakao, Kaffee oder Tee alltägliche Getränke, die in unserem Leben eine Selbstverständlichkeit bilden, in der früheren Neuzeit aber war es nicht der Fall. In der Tat dauerte es mehrere Jahrhunderte, bis die Speise der Götter, wie die Uramerikaner Kakao nannten, zum Massenprodukt wurde.

*bis 1500*

Schon bei den Ureinwohnern des Tals um Mexiko City, die Olmeken (Glanzzeit um 1500 vor Christi Geburt bis 300 nach Christi Geburt), die Mayas (um 1500 vor Christi Geburt bis 1000 nach Christi Geburt) und die Azteken (um 1200 nach Christi Geburt bis zur Ankunft der Europäer), haben die Menschen schnell gelernt, die vielen Eigenschaften des Kakaos zu schätzen und so bauten sie schon sehr früh Kakaobäume im nördlichen Teil Südamerikas an. Der Gott Quezalcoatl, der Gärtner des Paradieses, hatte der Erde und den Menschen den Kakaobaum geschenkt, wie es in einer olmekischen Sage heißt. Aber dieses Paradies wurde zerstört und der Kakaobaum war das einzige, was davon übrig blieb und wurde also ein Symbol für dieses verlorene goldene Zeitalter.

Die Namen Kakao und Schokolade sind also altmexikanischen Ursprungs, wie auch die Vorbereitungsmethoden (Röstung, Befreiung der Schalen, Zerreibung der Kerne und Kochen), die die Europäer einfach übernahmen. In den altmexikanischen Gesellschaften galten die Kakaobohnen als Währung und Zahlungsmittel und wurden also deshalb oft gefälscht, sie waren auch eine rechnerische Einheit. Vor allem aber war Kakao für sie die Speise der Götter und spielte im religiösen wie auch im sozialen Leben eine entscheidende Rolle.

*1502*

Erste Begegnung eines Europäers mit einer Kakaobohne. Am 15. August 1502 (oder am 30. Juli, alle Autoren sind sich nicht einig) sieht Christoph Kolumbus zum ersten Mal diese seltsame Frucht, Kakao. Er reiste aber weiter auf der Suche nach Schätzen, die mehr glänzten.

*1519*

Als die Einwohner der Tabascoküste Hernan Cortes in seiner glänzenden Rüstung mit seinem weißen und bärtigen Gesicht zu ihnen reitend sahen, da glaubten sie, dass ihr Gott Quezalcoatl endlich zurück sei. Man führte ihn zum mächtigen Kaiser Moctezuma, wo er ein Getränk Namens xocolatl aus einem Goldpokal trinken durfte.

*1528 (oder 1529)*

fuhren die spanischen Karavellen voller Gold und Waren aller Art beladen, aber auch mit ein paar Kisten Kakaobohnen, die der Kaiser Moctezuma Cortes geschenkt hatte, nach Europa zurück.

Aber Spanien war für Schokolade noch nicht bereit, wie es die Beschreibung von Benzoni erläutert : „Es schien eher ein Getränk für die Schweine zu sein als für die Menschheit“, hatte er 1575 geschrieben.

*1585*

Die erste große Lieferung von Kakaobohnen aus Vera Cruz erreicht Sevilla, aber nur die Botaniker interessieren sich dafür. Die mit Amerika neu entdeckten Lebensmittel, wie die Tomate, den Mais oder den Truthahn setzten sich trotzdem auf dem alten Kontinent mit Hilfe, der in Mexiko lebenden Aristokratie durch. Diese Durchsetzung war auch im Interesse Spaniens, denn es füllte die königlichen Kassen des Landes, das das Handelsmonopol mit der Neuen Welt bis zum XVII. Jahrhundert besaß.

Den Nonnen und Priestern, die sofort nach seiner Entdeckung nach Amerika reisten, um die Lehre Gottes den „Wilden Völkern“ (die tatsächlich „wild“ waren, aber eigentlich auf Schokolade!) beizubringen, ist es gelungen, das Rezept dieses seltsamen Getränks dem europäischen Geschmack anzupassen. In der Tat ersetzten sie Chilipfeffer und Maismehl durch Zucker und Vanille, und verwandelten so das ursprünglich sehr dicke und würzige Getränk in ein süßes und flüssigeres Getränk, welches sie in Europa verkaufen konnten. Dieses Eingreifen der Geistlichen in der Welt des Kakaokonsums ist das erste Zeichen einer engen Beziehung von Schokolade und Religion. Schokolade hatte nicht nur einen materiellen Wert für sie, sondern besaß eine Eigenschaft, die sie vor allem für Katholiken besonders interessant machte: ihr großer Nährwert. Denn nach dem Grundsatz „Liquidum non frangit jejunum“ brechen Flüssigkeiten die Fastenzeit nicht, und so konnte die Schokolade diese vielen schweren Tage erleichtern und süßer machen.

*1606*

Erste cioccolatieri in Italien, die die Kunst der Herstellung von Schokolade beherrschten. Mit Hilfe ihrer Eigenschaft und ihrer Liebhaber innerhalb der geistlichen Welt, verbreitete sich das Getränk in den katholischen Regionen Europas. So erreichte es schnell Rom, den Mittelpunkt der katholischen Welt. Auch politische Wege dienten seinem Erfolg, zum Beispiel konnte es Neapel, Sizilien und die Lombardei dank der politischen Verbindungen erreichen, die sie damals mit Spanien hatten.

Auf die Dauer wurde es Spanien unmöglich, sich das Monopol der Schokolade zu sichern, denn die Niederländer und die Briten fassten in den westindischen Gewässern Fuß. Danach überschritt Schokolade andere Grenzen und erreichte langsam die Küche der deutschen und polnischen Prinzen. Aus den Niederlanden gelangte die Schokolade nach Berlin an den Hof des Großen Kurfürsten, dessen holländischer Leibarzt, Cornelius Bontekoe, mit seinen Schriften viel zur Verbreitung des Genusses der Heißgetränke (Kaffee, Tee und Schokolade) beigetragen hat.

Auch Ereignisse der hohen Politik, wie die Vermählung Ludwigs XIII. mit Anna von Österreich, der Tochter des spanischen Königs (1615) bahnten ihm den Weg nach Versailles. So war auch Kardinal Mazarin, der in Frankreich ab 1643 regierte und der aus Italien stammte, mit zwei italienischen Köchen, die in der Zubereitung von Tee, Kaffee und Schokolade spezialisiert waren, gekommen. Schokolade wurde schnell ein Modegetränk an den großen Höfen Europas.

*1640*

Schokolade wird zum ersten Mal in deutschen Apothekertaxen erwähnt. Wie alle neuen Produkte war die Schokolade im Zentrum mehrerer heftigen Debatten, die sie entweder zu einem Teufelswerk (es ist ja bekannt, dass die „verbotene Frucht“ doppelt so süß schmeckte) oder zum Wundermittel gegen alle möglichen Erkrankungen wie Schwindsucht, Skorbut oder Gicht machte.

*1657*

Ein Franzose bringt in dem Londoner Kaffeehaus, Queens Head Alley, Bishopsgate, das erste Schokoladengetränk zum Ausschank.

Im Gegensatz zum Kaffee, der sich in dieser Zeit auch in großen Mengen verbreitete, besaß die Schokolade eine erotische und sinnliche Komponente, die sie in der Aristokratie des Ancien Regimes besonders beliebt machte, vor allem in der Libertinage- und Rokokozeit. So war Schokolade eher ein morgendliches Getränk, das in der intimen Sphäre getrunken wurde, d. h. im Bett und wenn möglich sogar im Negligé. Diese erotische Komponente findet man auch in den Schokoladenhäusern, wieder, die im Gegensatz zu den Kaffeehäusern nicht ein Ort der politischen Diskussionen und des Zeitschriftenlesens waren und die meistens den Frauen verboten waren, sondern eher den Bordellen ähnelten.

Meistens tranken eher die Frauen und auch die Geistlichen Schokolade und es galt also als weibliches Getränk im Gegensatz zum Kaffee. Männer aber konnten auf sie nicht ganz verzichten, und Goethe war zum Beispiel ein richtiger Schokoladenliebhaber. Aber obwohl sie sich durch die Schokoladenhäuser und die Senkung der Preise gewissermaßen demokratisiert hatte, blieb Schokolade ein Getränk der Aristokratie und der reichen Leute, vor allem in Frankreich, wo sie sehr stark mit dem politischen System des Absolutismus verbunden war. Vor der französischen Revolution schätzt Lavoisier den jährliche Konsum der Schokolade bei 200 gr. pro Person und pro Jahr in Paris, während in der selben Zeit 5 kg Kaffee konsumiert wurde. Aber Schokoladetrinken war auch mit einem gewissen Ritual verbunden und benötigte ein besonderes Geschirr.

Ab Mitte des XIX. Jahrhunderts und mit den Anfängen der Industrialisierung veränderte sich langsam der Schokoladenkonsum. Es verbürgerlichte sich immer mehr und verlor an Glanz, Pracht und Exotik. Aber echte Liebhaber blieben ihr bis heute noch immer treu.

#### *Literatur*

Wolf Mueller, Seltsame Frucht Kakao, Geschichte des Kakaos und der Schokolade, Verlag Gordian-Maxrieck, Hamburg, 1957.

Le Livre du Chocolat, Autorenkollektiv, Flammarion, Paris, 2001

Daniel Roche, Histoire des Choses banales, Naissance de la consommation XVIIème – XIXème, Fayard, Paris, 1999.

Wolfgang Schivelbusch, Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der genussmittel, Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt am Main, 1990.

Heinrich Fincke, Handbuch der Kakaoverzeugnisse, Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, 1965.

N. Besselich, Die Kakao –und Schokoladen Fabrikation. Ein illustriertes Fachbuch für die Fabrikation von Schokoladen und Kakaopulver, verlag der Konditor-Zeitung, Trier.

Günter Wolf, Lothar Hickethier, Arnd Härtlein, Heinz Skalweit, Kakao, Schokoladen, Pralinen : Rohstoffe, Herstellung und Gütekontrolle, VEB. Fachbuchverlag, Leipzig, 1963.

Drey neue curieuse Tractätgen Von Dem Trancke Cafe, Sinesischen The, und der Chocolata, Mit einem Nachwort von Ulla Heise, Leipzig, 1986. (Repr. der Ausgabe von 1686).

Eine interessante Internetseite: [www.theobroma-cacao.de](http://www.theobroma-cacao.de)

## 5 Auswahlbibliographie

*Von Prof. Dr. Gerd Schwerhoff und Dr. Susanne Rau*

*Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in der Frühen Neuzeit*

### 5.1 Grundlagen und Theorie zur Kulturgeschichte

- Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim u. München 1999.
- Daniel, Ute: Kompendium Kulturgeschichte. Theorien, Praxis, Schlüsselwörter, Frankfurt/ Main 2001.
- Hardtwig, Wolfgang/ Wehler, Hans-Ulrich (Hgg.): Kulturgeschichte heute, Göttingen 1996.
- Hunt, Lynn: The New Cultural History, Berkeley u. a. 1989.
- Lehmann, Hartmut (Hg.): Wege zu einer neuen Kulturgeschichte, Göttingen 1995.
- Mergel, Thomas/ Welskopp, Thomas (Hgg.): Geschichte zwischen Kultur und Gesellschaft. Beiträge zur Theoriedebatte, München 1997.
- Schorn-Schütte, Luise: Karl Lamprecht. Kulturgeschichtsschreibung zwischen Wissenschaft und Politik, Göttingen 1984.
- Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit, in: Der Zeitgeist. Beiblatt zum Berliner Tageblatt, 19. Oktober 1910, abgedruckt in: ders.: Brücke und Tür, Stuttgart 1957, S. 243-250.
- Wehler, Hans-Ulrich: Die Herausforderung der Kulturgeschichte, München 1998.
- Wohlrapp, Harald: Die kulturalistische Wende. Eine konstruktive Kritik, in: Dialektik 2000 (Heft 1). S. 105-122.

### 5.2 Essen und Trinken

#### 5.2.1 Gesamtdarstellungen – Sammelbände

- Ariès, Philippe/ Chartier, Roger (Hg.): Geschichte des privaten Lebens, Bd. 3: Von der Renaissance zur Aufklärung, übers. von Holger Fliessbach u. Gabriele Krüger-Wirrer, Frankfurt/Main 1991.
- Bayer, Otto/ Kutsch, Thomas/ Ohly, H. Peter (Hg.): Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereiche, Opladen 1999.
- Bitsch, Irmgard/ Trude Ehlert/ Xenia von Ertzdorff (Hgg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1987.
- Dülmen, Richard van: Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit, Bd. 1: Das Haus und seine Menschen 16.-18. Jahrhundert, München 1990.
- Grew, Raymond (Hg.): Food in global history, Boulder: Westview Press 1999.

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt/Main u. New York 2001.

Kiple, Kenneth F./ Ornelas, Kriemhild Conee (Hgg.): Cambridge World History of Food, Cambridge UP 2000.

Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt/M. 1988.

Schärer, Martin R./ Alexander Fenton (Hg.): Food and material culture. proceedings of the Fourth Symposium of the International Commission for Research into European food history, East Linton: Tuckwell, 1998.

### **5.2.2 Wirtschafts- und Agrargeschichte**

Abel, Wilhelm: Wandlungen des Fleischverbrauchs und der Fleischversorgung in Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter, in: Berichte über Landwirtschaft. Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft. Neue Folge 22 (1937), S. 411-452.

Abel, Wilhelm: Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft, Stuttgart u. New York 1980 .

Dirlmeier, Ulf: Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert), Heidelberg 1978.

Hilger, Marie-Elisabeth: Umweltprobleme als Alltagserfahrung in der frühneuzeitlichen Stadt? Überlegungen anhand des Beispiels der Stadt Hamburg, in: Die Alte Stadt 11 (1984), S. 112-138.

Krug-Richter, Barbara: „Item gekauft 1 viertell herings“. Zum Problem von Nahrungsmittelversorgung und -verbrauch in den Rechnungen des münsterischen Dettenkollegs 1623-1644, in: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 36 (1991), S. 31-68.

Matheus, Michael (Hg.): Weinbau zwischen Maas und Rhein in der Antike und im Mittelalter, Mainz 1997.

Mollenhauer, Hans P.: Nahrungsmittel zu allen Zeiten aus aller Welt. Aus der Geschichte des Handels mit Nahrungsmitteln in Europa, Hamburg 1996.

### **5.2.3 Armut – Hunger**

Abel, Wilhelm: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland, Göttingen 1986.

Gutton, Pierre. La société et les pauvres. L'exemple de la généralité de Lyon 1534-1789, Paris 1971.

Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß, München 1993.

#### **5.2.4 Getränkessorten – Trinken**

- Ball, Daniela U.: Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten, Zürich 1991.
- Bennet, Jean-Claude: Le vin des philosophes. L'imaginaire du vin, Marseille 1983.
- Garrier, Gilbert: Histoire sociale et culturelle du vin, Paris 1998.
- Hirschfelder, Gunther: „Und also die ganze Woche ein grosses Gesaufe war.“ Aspekte obergesellschaftlicher Trinkgewohnheiten im Rheinland vom 17. bis zum 19. Jahrhundert, in: Volkskultur an Rhein und Maas 13 (1994), S. 5-14.
- Hirschfelder, Gunther: „...dass sie so schlecht den bier musten drincken.“ Bier und Biertrinker in den rheinischen Gaststätten vor der Industrialisierung, in: Bierkultur an Rhein und Maas, Bonn 1998, S. 243-252.
- Hirschfelder, Gunther: Das Wassertrinken. Prolegomena zu einer Kulturgeschichte, in: AKG 80 (1998), S. 325-350.
- Huntemann, Hans: Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts, Göttingen 1970.
- Kaiser, Hermann: Der große Durst. Von Biernot und Branntweinefeinden – rotem Bordeaux und schwarzem Kaffee. Trinken und Getränke zwischen Weser und Ems im 18./ 19. Jahrhundert, Cloppenburg 1995 (Materialien und Studien zur Alltagsgeschichte und Volkskultur Niedersachsens, hrsg. v. Helmut Ottenjann, Heft 23).
- Lemper, Ernst-Heinz: Geschichte und kulturhistorische Bedeutung der Görlitzer Brauhöfe, in: Görlitzer Magazin 10 (1996), S. 25-47.
- Matheus, Michael (Hg.): Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter. Speyerer Kolloquium 1999, Stuttgart 1999.
- Mauro, Frédéric: Histoire du café, Paris 1992.
- Meiners, Uwe: Volkskultur und Geschichte. Anmerkungen zur Erforschung kulturhistorischer Prozesse am Beispiel der Trinkgewohnheiten, in: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 36 (1991), S. 11-30.
- Schnyder-v. Waldkirch, Antoinette: Wie Europa den Kaffee entdeckte – Reiseberichte der Barockzeit als Quellen zur Geschichte des Kaffees, Zürich 1988.
- Sprandel, Rolf: Von Malvasia bis Kötschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands, Stuttgart 1998.
- Thusty, B. Ann: Das ehrbare Verbrechen. Die Kontrolle über das Trinken in Augsburg in der frühen Neuzeit, in: ZHVSchwaben 85 (1992), S. 133-155.
- Thusty, B. Ann: The Culture of Drink in Early Modern Germany, UP Virginia 2001.
- Völger, Gisela/ Karin von Welck (Hg.): Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich, 3 Bde., Reinbek bei Hamburg 1982.

#### **5.2.5 Nahrungsmittel(-geschichte)**

- Abel, Wilhelm: Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze, Göttingen 1981.

- Brewer, J./ Roy Porter: Consumption and the world of goods, London 1993.
- Burnett, John/ Derek J. Oddy (Hg.): The origins and development of food policies in Europe, Leicester UP 1993.
- Coe, S. D./ M. D. Coe: The true story of chocolate, London 1996.
- Gourarier, Zeev: Les repas quotidiens dans la société rurale pré-industrielle. Les Français et la table, Paris 1985.
- Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus, Stuttgart 1988.
- Hundsichler, Helmut: Nahrung, in: Harry Kühnel (Hg.): Alltag im Spätmittelalter, Graz u. a. 1986, S. 196-231.
- Kaplan, Steven L.: Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIIIe siècle, Paris 1996.
- Kleinschmidt, Wolfgang: Die Einführung der Kartoffel in der Westpfalz und in den angrenzenden Gebieten der ehemaligen Rheinprovinz, in: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 24 (1978), S. 208-230.
- Mellinger, Nan: Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust, Frankfurt/M. u. New York 2000.
- Röcklein, Hedwig (Hg.): Kannibalismus und europäische Kultur, Tübingen 1996.
- Teuteberg, Hans Jürgen: Zur sozialgeschichtlichen Bedeutung der Kartoffel und ihrer Eingliederung in die deutsche Volkskost, in: Niilo Valonen/ Juhani U.E. Lehtonen (Hgg.): Ethnologische Nahrungsforschung – Ethnological Food Research. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung, Helsinki 1975, S. 237-265.
- Toussaint-Samat, Maguelonne: Histoire naturelle et morale de la nourriture, Paris 1997
- Toussaint-Samat, Maguelonne: Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen âge à nos jours, Paris 2001
- Wagner, Siegfried: Der Kampf des Fastens gegen die Fastnacht. Zur Geschichte der Mäßigung, München 1986.

### **5.2.6 (Öffentliche) Orte des Konsums**

- Brennan, Thomas: Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century Paris, Princeton UP 1988. [vgl. die Rezension von D. Roche, in: Annales ESC 46, 1991, S. 624-626]
- Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehaus. Eine Kulturgeschichte, Leipzig 1987.
- Hirschfelder, Gunther: „Nur allzuoft sind die Gasthäuser blosse Kerkerlöcher“. Formen kommerzieller Gastlichkeit an der Schwelle zum Industriezeitalter, in: Christoph Köck/ Burkhard Lauterbach (Hgg.): Volkskundliche Fallstudien. Profile empirischer Kulturforschung heute, Münster u. a. 1998, S. 45-59.
- Hirschfelder, Gunther: „Nur allzuoft sind die Gasthäuser blosse Kerkerlöcher“. Formen kommerzieller Gastlichkeit an der Schwelle zum Industriezeitalter, in: Christoph Köck/

Burkhardt Lauterbach (Hgg.): Volkskundliche Fallstudien. Profile empirischer Kulturforschung heute, Münster u. a. 1998, S. 45-59.

Krug-Richter, Barbara: Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540-1650, Münster 1994.

Spang, Rebecca L.: The Invention of the Restaurant: Paris and modern Gastronomic Culture, Cambridge 2000.

### **5.2.7 Sprachliche Aspekte**

Brécourt-Villars, Claudine: Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie, Paris 1996.

### **5.2.8 Gastronomie – Küche – Tischsitten/Essgewohnheiten**

Dirlmeier, Ulf/ Gerhard Fouquet: Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland, in: GWU 44 (1993), S. 504-526.

Flandrin, Jean-Louis u. a. (Hg.): Le cuisinier français, Paris 1983.

Flandrin, Jean-Louis / Montanari, Massimo (Hgg.): L'histoire de l'alimentation, Paris 1996.

Flandrin, Jean-Louis / Cobbi, Jane (Hgg.): Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas, Paris 1999.

Fouquet, Gerhard: Das Festmahl in den oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. Zu Form, Funktion und Bedeutung öffentlichen Konsums, in: AKG 74 (1992), S. 83-123.

Gebhardt, Winfried: Fest, Feier und Alltag. Über die gesellschaftliche Wirklichkeit des Menschen und ihre Deutung, Frankfurt/M./Bern/New York/Paris 1987.

Gillet, Philippe: Par mets et par vins, voyages et gastronomie en Europe XVIe-XVIIIe siècle, Paris 1985.

Gourarier, Zeev: Modèles de cour et usages de tables. Les origines, Versailles et les tables royales en Europe, Paris 1993.

Hauser, Albert: Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Tafelsitten, Kochkunst und Lebenshaltung vom Mittelalter bis in die Neuzeit, Zürich 1973.

Kolmer, Lothar / Rohr, Christian (Hgg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, Paderborn 2000.

Lee, Hilde Gabriel: Taste of the States: a food history of America. Illustrations from American art, Charlottesville (Va.): Howell Press, 1992.

Leicht-Eckardt, Elisabeth: Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom achtzehnten Jahrhundert bis heute, in: Elfie Miklautz u. a. (Hg.): Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums, Wien/Köln/Weimar 1999, S. 161-206.

Lemmer, Manfred: „So wirt es gut und wolgeschmack.“ Alte deutsche Kochrezepte um 1350-1600, Halle 1991.

- Marenco, Claudine: *Manières de tables, modèle de mœurs, XVIIe-XXe siècle*, Paris 1992.
- Michel, Dominique: *Vatel et la naissance de la gastronomie. Recettes du Grand Siècle adaptées par Patrick Rambourg*, Paris 1999.
- Reinhardt, Dirk/ Uwe Spiekermann/ Ulrike Thoms: *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte: Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion*, Frankfurt/M. u.a. 1993.
- Roche, Daniel: *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVIIe-XIXe siècle)*, Paris 1997.
- Roche, Daniel: *Le vin, le pain, le goût*, in: Jean-Luc Mayaud (Hg.): *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon 1998, S. 271-285.
- Pitte, Jean-Robert: *Gastronomie française, histoire et géographie d'une passion*, Paris 1991
- Sambrook, Pamela A./ Peter Brears (Hg.): *The country house kitchen, 1650-1900 : skills and equipment for food provisioning*, Phoenix Mill u. a. : A. Sutton Pub., 1996.
- Sandgruber, Roman: *Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch und Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*, Wien 1982.
- Schürmann, Thomas: *Tisch- und Grußsitten im Zivilisationsprozeß*, Münster/New York 1994 .
- Sievers-Flägel, Gudrun: *Komm mit in die Küche: Ein Spiegelbild vom Leben in der Küche von 1700 bis 2000*, Gummersbach 1989.
- Tanner, Jakob: *Der Mensch ist, was er ißt. Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur*, in: *Historische Anthropologie* 4 (1996), S. 399-419.
- Teuteberg, Hans Jürgen/ GünterWiegelmann: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, Münster 1986.
- Teuteberg, Hans Jürgen: *Homo edens. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens*, in: *HZ* 265 (1997), S. 1-28.
- Teuteberg, Hans Jürgen/ Günter Wiegelmann: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972.
- Teuteberg, Hans-Jürgen u. a. (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997.
- Wiegelmann, Günter/ Ruth-E. Mohrmann (Hgg.): *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*, Münster/New York 1996 .
- Wiegelmann, Günter: *Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert*, in: Ders./ Ernst Hinrichs (Hgg.): *Sozialer und kultureller Wandel in der ländlichen Welt des 18. Jahrhunderts*, Wolfenbüttel 1982, S. 149-161.
- Wilson, Anne C. (Hg.): *Traditional food east and west of the Pennines; with illustrations by Peter Brears*, Edinburgh UP 1991.
- Wilson, Anne C. (Hg.): *„Banqueting stuffe“: the fare and social background of the Tudor and Stuart banquet; with illustrations by Peter Brears*, Edinburgh UP 1991.
- Wilson, Anne C. (Hg.): *The appetite and the eye: visual aspects of food and its presentation within their historic context; with illustrations by Peter Brears*, Edinburgh UP 1991.

### **5.2.9 Mensch und Tier**

Benecke, Norbert: Der Mensch und seine Haustiere. Die Geschichte einer jahrtausendealten Beziehung, Stuttgart 1994.

Münch, Paul (Hg.), in Verbindung mit Walz, Rainer: Tiere und Menschen. Geschichte und Aktualität eines prekären Verhältnisses, Paderborn 1998.