

Technische Universität Dortmund
Professur Gesundheitsförderung und
Verbraucherbildung

Arbeitsbericht Nr. 21/2014

ISSN 2191-978X

Ausgewählte Aspekte der Kultur und Geschichte des Haushalts

von

**Eva-Maria Butz, Günter Eissing, Lisa Fabian, Lisa Gerhartz,
Cihan Günes, Scarlett Hanke, Anna Jasper, Isabell Kellermann,
Jasmin Laukamp, Anja Möllenbeck, Isolde Parussel, Laura Polke,
Svenja Prösdorf, Anna Cornelia Robbert**

44227 Dortmund

Hrsg.: Prof. Dr. Günter Eissing
Technische Universität Dortmund
Professur Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung
Emil-Figge-Straße 50
www.hww.fb14.uni-dortmund.de

Dortmund, im Juni 2014

Vorwort

Im Bachelorstudium für das Lehramt sind im Fach Sachunterricht Projektseminare vorgesehen, die von zwei unterschiedlichen Disziplinen gemeinsam durchgeführt werden. Damit soll ein interdisziplinärer Zugriff, wie er für den Sachunterricht kennzeichnend ist, die Themen aus mehreren Perspektiven vermitteln.

Dieses Seminar zur Kultur und Geschichte des Haushalts wurde von der Professur für Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung sowie dem historischen Institut gemeinsam entwickelt und durchgeführt.

In dem Seminar wurde die geschichtliche Entwicklung des privaten Haushalts anhand verschiedener Themen betrachtet. Dies erfolgte parallel zu einer Einführung in die Methoden der Geschichtswissenschaft, die Nutzung von historischen Quellen und wissenschaftlicher Literatur.

Ein wesentlicher Beitrag der Studierenden ist in diesem Seminar die Erstellung einer Projektarbeit. Die Themen hierzu haben die Studierenden selbst ausgewählt. Hieraus ist eine anregende Vielfalt von Arbeiten entstanden, die jeweils wichtige Aspekte zur Kultur und Geschichte des Haushalts behandeln.

Um diese Arbeitsergebnisse zugänglich zu machen, veröffentlichen wir sie in der Schriftenreihe der Professur. Wir hoffen, dass wir hiermit Studierenden, Lehrkräften und weiteren Interessierten eine anregende Darstellung der Vielfältigkeit des Themas Haushalt anbieten können.

Die Dozenten

Isolde Parussel
Eva-Maria Butz
Günter Eissing

Inhaltsverzeichnis

1	Ernährung im Arbeiterhaushalt des Ruhrgebiets im 19. Jahrhundert	1
2	Die Rolle der bürgerlichen Frau im 19. und 20. Jahrhundert	53
3	Der Wandel der Schulspeisung im 20. und 21. Jahrhundert in Deutschland	78
4	Die historische Entwicklung des Imbiss	130
5	Einsatz von Convenience-Produkten seit 1800	144
6	Die Geschichte der italienischen Gastronomie in Deutschland	164
7	Die soziale familiale Form der Ernährung in der Mittelschicht nach 1900	195
8	Esskultur in der Deutschen Demokratischen Republik	216

1 Ernährung im Arbeiterhaushalt des Ruhrgebiets im 19. Jahrhundert

Jasmin Laukamp, Laura Polke

Gliederung	1	
1.1	Einleitung	2
1.2	Ernährung im Arbeiterhaushalt des Ruhrgebiets im 19. Jahrhundert	3
1.2.1	Die arbeitende Bevölkerung im Ruhrgebiet	3
1.2.1.1	Entwicklung des Ruhrgebiets	3
1.2.1.2	Die arbeitende Bevölkerung	4
1.2.1.3	Industrielle Lohnarbeit	7
1.2.2	Industrielle Revolution und Familie	8
1.2.2.1	Soziale Lage der arbeitenden Bevölkerung	8
1.2.2.2	Industriegemeinde	9
1.2.3	Der private Haushalt	9
1.2.3.1	Zusammensetzung der Familien	10
1.2.3.2	Gestaltung des Haushalts	11
1.2.4	Wohnverhältnisse	12
1.2.4.1	Wohnung und Besitz	12
1.2.4.2	Eigenproduktion	14
1.2.5	Arbeitsverhältnisse	16
1.2.5.1	Arbeitsbedingungen	16
1.2.5.2	Löhne	18
1.2.5.3	Lebenshaltung und Preise	20
1.2.6	Zusammenhang zwischen Industrialisierung und Nahrung	22
1.2.6.1	Preisentwicklung wichtiger Nahrungsmittel	22
1.2.6.2	Zusammenhang zwischen Einkommen und Ernährung	25
1.2.6.3	Auswirkung der Arbeit auf die Ernährung	28
1.2.7	Ernährungsweise	31
1.2.7.1	Nährwert- und Kalorienbedarf	31
1.2.7.2	Genussmittelkonsum	36
1.2.7.3	Typische Mahlzeiten anhand historischer Speisepläne	39
1.3	Schluss	47
1.4	Quellen- und Literaturverzeichnis	51

1.1 Einleitung

Die Fragestellung, inwiefern ein Zusammenhang zwischen dem sozialen Status und der Ernährung in der größten Agglomeration Deutschlands im „langen 19. Jahrhundert“¹ besteht, wird in der folgenden Ausarbeitung thematisiert und hinterfragt. Die Ausarbeitung mit dem Titel „Die Ernährung im Arbeiterhaushalt im Ruhrgebiet im 19. Jahrhundert“ beschränkt sich vorwiegend auf die Arbeits-, Wohn- und Familiensituation.

Ziel der Projektarbeit soll es sein, den Ernährungszustand der Arbeiter im Ruhrgebiet im 19. Jahrhundert herauszustellen. Ebenso soll der Zusammenhang zwischen der Industrialisierung, der Arbeit und der Ernährung verdeutlicht werden.

Anhand von einer umfangreichen Datenbankrecherche und weiterführenden Recherchen wird die Ernährung der Arbeiter unter vielen verschiedenen Aspekten betrachtet. Ebenso wird durch eine detaillierte Internetrecherche und Museumsrecherche nach weiteren Informationen und Daten geforscht. Durch eine vielfältige Methodenwahl und eine gezielte Auswahl sollen zahlreiche Erkenntnisse gewonnen werden und zum Ziel der Arbeit beitragen.

Die Projektarbeit gliedert sich in sieben Hauptkapiteln. Die einzelnen Kapitel bauen aufeinander auf und spezifizieren sich nacheinander immer mehr hin zum Thema Ernährung. Der Schwerpunkt im ersten Kapitel der Ausarbeitung liegt auf die arbeitende Bevölkerung im Ruhrgebiet. Da es wichtig ist, dem Leser grundlegende Einblicke und Hintergrundwissen zu ermöglichen, wird zuerst auf die Entwicklung des Ruhrgebiets eingegangen und danach die arbeitende Bevölkerung des Ruhrgebiets beschrieben. Weiterhin wird die industrielle Lohnarbeit thematisiert.

Das zweite Kapitel behandelt das Thema der industriellen Revolution und die Familie. Der Schwerpunkt liegt hier sowohl auf der sozialen Lage der arbeitenden Bevölkerung im Ruhrgebiet als auch auf der Industriegemeinde.

Anhand wissenschaftlicher Quellen wird im dritten Kapitel „Der private Haushalt“ genauer beschrieben und im Hinblick auf die Nahrungsgewohnheiten und Umstände der Nahrungszubereitung näher beleuchtet. Dieses Oberkapitel setzt sich aus den Themenbereichen „Die Zusammensetzung der Familien“ und der „Gestaltung des Haushalts“ zusammen.

Das vierte Kapitel „Wohnverhältnisse“ beinhaltet die Unterthemen „Wohnung und Besitz“ und „Eigenproduktion“. Hier werden die Wohnverhältnisse in Bezug auf die Ernährung detailliert analysiert und die besondere Bedeutung der Eigenproduktion bei der Nahrungsbeschaffung erläutert.

Im fünften Kapitel werden die Arbeitsverhältnisse beschrieben. In den Unterpunkten wird sowohl auf die Arbeitsbedingungen, die Löhne der Arbeiter als auch auf die Lebenshaltung und die Preise eingegangen.

Das sechste Kapitel widmet sich dem Zusammenhang zwischen der Industrialisierung und der Nahrung. Schwerpunkte werden auf die Preisentwicklung wichtiger Nahrungsmittel, den

¹ Unter dem „langen 19. Jahrhundert“ versteht man nach Eric John Ernest Hobsbawm die Phase von 1789 bis 1914.

Zusammenhang zwischen Einkommen und Ernährung und die Auswirkung der Arbeitsbedingungen auf die Ernährung gelegt.

Das siebte Oberkapitel „Ernährungsweise“ gliedert sich in den Nährwert- und Kalorienbedarf, bei dem ein genauerer Blick auf die Soll- und Ist-Zufuhr an Nährwerten, sowie Kalorien gelegt wird. Des Weiteren wird auf den Genussmittelkonsum eingegangen, der im Arbeiterhaushalt im Ruhrgebiet eine besondere Stellung einnahm. Ebenso sollen typische Mahlzeiten von Arbeiterfamilien anhand von historischen Speiseplänen aufgezeigt werden. Im Anschluss folgen ein Fazit über die gewonnenen Ergebnisse und eine kurze persönliche Stellungnahme.

1.2 Ernährung im Arbeiterhaushalt des Ruhrgebiets im 19. Jahrhundert

Innerhalb der folgenden Kapitel soll die eingangs genannte Forschungsfrage, inwiefern ein Zusammenhang zwischen dem sozialen Status und der Ernährung in der größten Agglomeration Deutschlands im „langen 19. Jahrhundert“ besteht, bearbeitet werden. Innerhalb der sieben Oberkapitel soll im Folgenden eine detaillierte Ausarbeitung ein grundlegendes Verständnis über die arbeitende Bevölkerung des Ruhrgebiets schaffen, sowie ein spezifisches Wissen zu den Nahrungsgewohnheiten und Nahrungsumständen vermitteln.

1.2.1 Die arbeitende Bevölkerung im Ruhrgebiet

Das Kapitel „Die arbeitende Bevölkerung im Ruhrgebiet“ beinhaltet einen kurzen Überblick über die Entwicklung des Ruhrgebiets, die Zusammensetzung der arbeitenden Bevölkerung und die industrielle Lohnarbeit.

1.2.1.1 Entwicklung des Ruhrgebiets

Das Ruhrgebiet² ist eine industrielle Agglomeration, die in den 1860er Jahren einen Umschwung in ihrer geografischen Struktur zu verzeichnen hatte. Durch die Industrialisierung war ein Anstieg der Zechen und Bergwerke, sowie der Fabriken zu verzeichnen. Bisher teilte sich das Ruhrgebiet in 68 selbstständige Gemeinden. Die Reduzierung auf lediglich 27 selbstständige Gemeinden sollte zentrale Orte schaffen, die besondere Funktionen übernahmen. Wie in Abb. 1 deutlich wird, gab es beispielsweise die kreisfreien Städte Bochum, Bottrop, Dortmund, Duisburg, Essen, Gelsenkirchen, Mülheim an der Ruhr und Oberhausen. Diese Reduzierung der eigenständigen Gemeinden sollte zudem besonders dem wirtschaftlichen Bereich zugutekommen, da durch viele kleine eigenständige Gemeinden die Ausdehnung der meist privaten Zechen und anderen Unternehmen gehemmt wurde. Um den Reproduktionsbedingungen der Arbeitskräfte gerecht zu werden, wurden die Produktionserfordernisse geändert und die größten Ausgaben der Gemeinden wurden in Schulen und öffentlichen Einrichtungen getätigt.

² Das Ruhrgebiet: Die Benennung, sowie die Wahrnehmung als eigene Region entwickelt sich erst im 19. Jahrhundert.

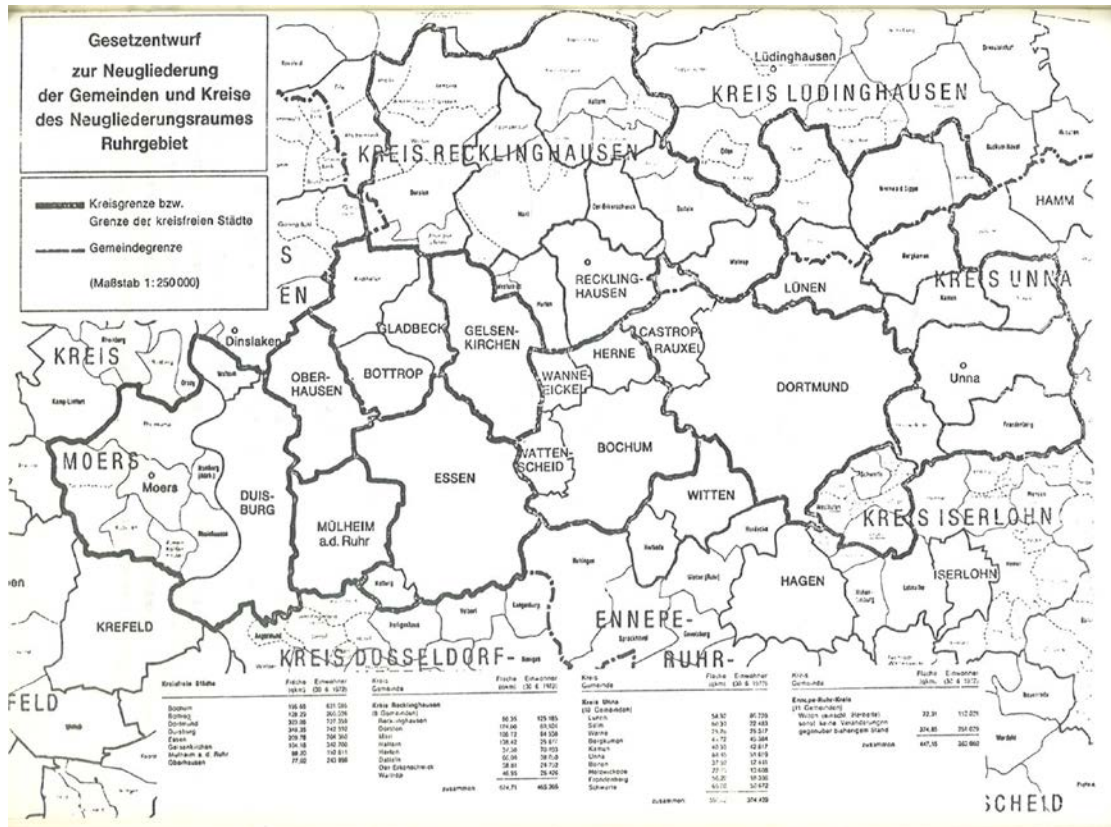


Abb 1: Gesetzesentwurf zur Neugliederung der Gemeinden und Kreise des Neugliederungsraumes Ruhrgebiet (Krombach, U. (1974): S. 76)

Straßen- und Wohnungsbau stagnierten gleichzeitig bei den Gemeindeausgaben, während die Industrie häufig in firmeneigene Wohnsiedlungen investierte. Doch gerade in den Straßenbau sollte vonseiten der Gemeinden in den darauf folgenden Jahren wieder stark investiert werden. Die Gemeinden des Ruhrgebiets hingen finanziell von den Unternehmen ab, denn 80 % der Steuereinnahmen waren gewerblich. Allerdings hatte dies auch zur Folge, dass bei einer wirtschaftlichen Krise der Arbeiter mehr Steuern zahlen musste, um die Defizite der Unternehmen auszugleichen, siehe hierzu auch Kapitel 2.1.2 „Die arbeitende Bevölkerung“. Zusammenfassend lässt sich erkennen, dass das Ruhrgebiet immer stärker zu einer Gebietseinheit wurde.³

1.2.1.2 Die arbeitende Bevölkerung

In der Zeit von 1850 bis 1925 stieg die Bevölkerungszahl des Ruhrgebiets von etwa 0,4 Millionen Einwohner auf das fast Zehnfache, auf 3,8 Millionen Einwohner an. Die Abb. 2 zeigt ausgewählte Städte des Ruhrgebiets und deren Bevölkerungsentwicklung im 19. Jahrhundert.

³ Vgl. Krombach, U.: Zur Lage der arbeitenden Bevölkerung im Ruhrgebiet. Frankfurt: Verlag Roter Stern, 1974. S. 67 ff.

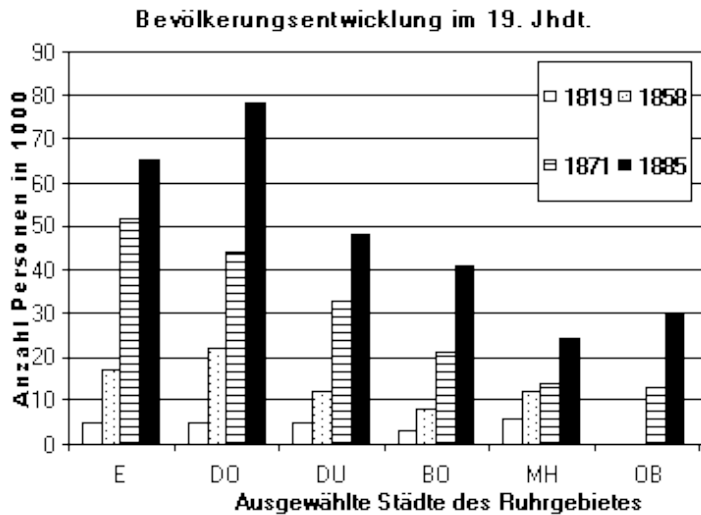


Abb. 2: Bevölkerungsentwicklung im 19. Jahrhundert im Ruhrgebiet (www.route-industriekultur.de)

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts arbeiteten vorwiegend Einheimische in neuen Arbeitsstellen in den Zechen und Eisenhütten. Die ersten Zuwanderer stammen aus nahegelegenen Gebieten. Bis zum Jahre 1850 war diese Zahl jedoch gering. Durch die Erschließung der Hellwegzone⁴ wurden weitere Arbeitskräfte angezogen. Nach und nach zogen mehr Menschen in das Ruhrgebiet, da sie dort bessere Verdienstmöglichkeiten hatten. Arbeiter aus Österreich-Ungarn, Russland und anderen Ländern wanderten aufgrund der guten Arbeitssituation der Industrie ein. Dementsprechend stieg die Bevölkerungsrate stark an. Die Bevölkerungszahl betrug bis zum Jahre 1870 etwa 700.000 Menschen.⁵ Die Abb. 3 soll die Bevölkerungsentwicklung im Ruhrgebiet ab 1820 veranschaulichen. Es ist ersichtlich, dass sowohl in den Großstädten, als auch in den Landkreisen und Mittelstädten die Bevölkerungsanzahl in die Höhe schnellte.⁶

Die Abb. 4 verdeutlicht die Förderung von Steinkohle im Ruhrgebiet in der Zeit von 1792 bis 1850. Während im Jahre 1792 nur 1357 Arbeiter in 154 Schachtanlagen arbeiteten, betrug die Zahl der Beschäftigten im Jahre 1850 bereits 12.741. Zu dieser Zeit gab es 198 Schachtanlagen.⁷

Zwischen 1890 und 1910 kamen rund 30.000 Migranten einschließlich der Familienangehörigen in das Ruhrgebiet. Bis 1914 betrug die Zuwanderungszahl ins Industrieviertel circa

4 Als Hellwegzone bezeichnet man die Region des Ruhrgebietes entlang der alten Handelsstraße 'Hellweg'. Gebildet wird die Zone von den Städten Duisburg, Mülheim an der Ruhr, Essen, Bochum und Dortmund (von West nach Ost). Sie stellt auch den 'Ballungskern' des Ruhrgebietes dar.

5 Vgl. ruhrgebiet-regionalkunde.de (Letzter Zugriff am 16.01.14)

6 Vgl. Benedict, Andreas: 80 Jahre im Dienst des Ruhrgebiets. Siedlungsverband Ruhrkohlenbezirk (SVR) und Kommunalverband Ruhrgebiet (KVR) im historischen Überblick 1920-2000. Essen: Klartext, 2000. S. 18.

7 Vgl. Kersting, Ruth; Ponthöfer, Lore (Hrsg.): Wirtschaftsraum Ruhrgebiet (=Seydlitz). Berlin: Cornelsen & Schroedel, 1994. S. 13.

800.000.⁸ Einerseits war das Arbeitskräfteangebot im Ruhrgebiet so hoch, dass nur ein geringer Anteil der ausländischen Arbeiter benötigt wurde. Andererseits entstand die Tendenz, körperlich schwere Arbeit von Ausländern verrichten zu lassen.⁹ Insgesamt zogen immer mehr Menschen in das Ruhrgebiet, um Arbeit in der Industrie zu finden, welche stetig wuchs.

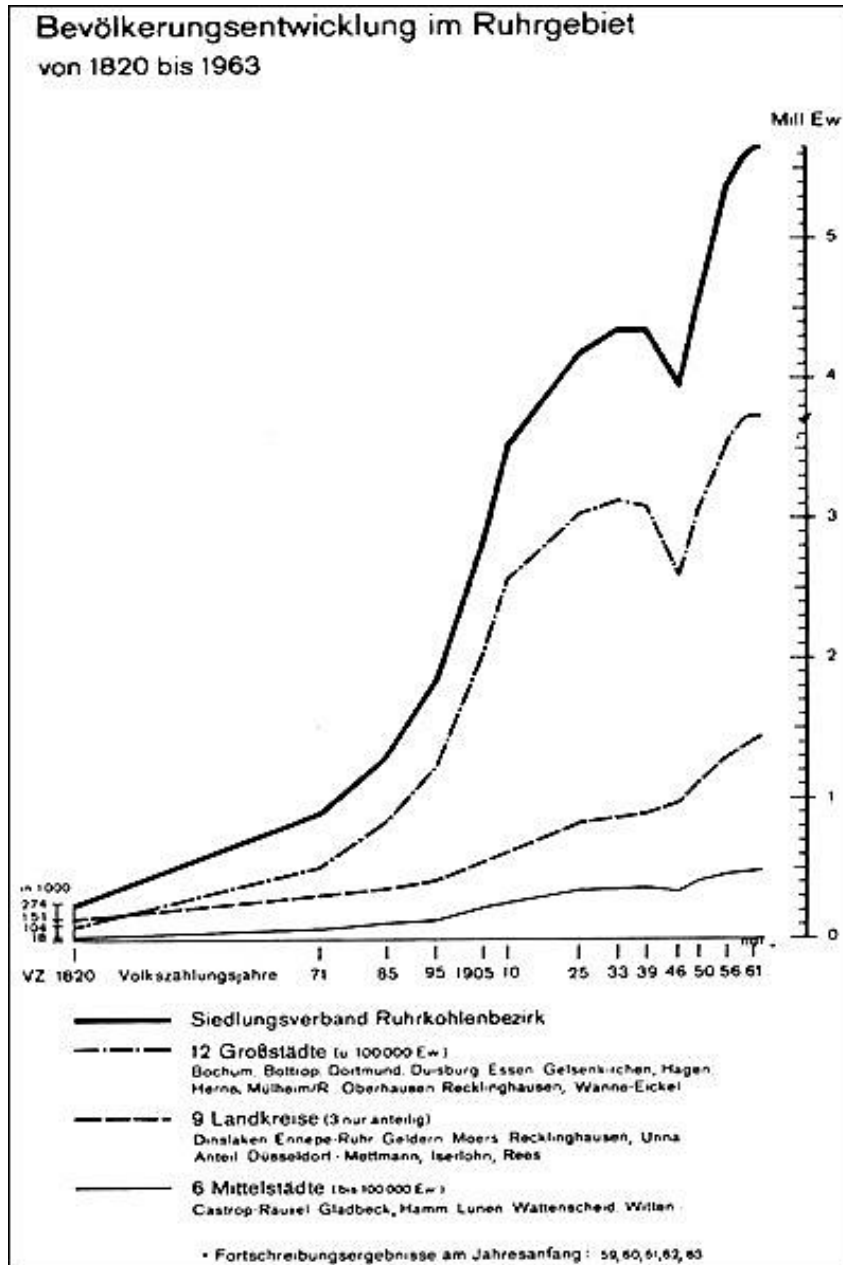


Abb. 3: Bevölkerungsentwicklung im Ruhrgebiet (Benedict, A. (2000): S. 18)

8 Vgl. Wuszow, Angelika: Trautes Heim Glück allein? Arbeiterwohnen im Industrieviertel um 1900. In: Ruhrlandmuseum Essen (Hrsg.): Die Erfindung des Ruhrgebiets. Arbeit und Alltag um 1900. Katalog zur sozialhistorischen Dauerausstellung. Bottrop: Druckerei und Verlag Peter Pomp GmbH, 2000. S. 224.

9 Vgl. Krombach, U. (1974): S. 103-119; S. 154-155.

Jahr	Zahl der Schachtanlagen	Zahl der Beschäftigten	Förderung in 1000 t
1792	154	1357	177
1795	146	1368	162
1800	158	1546	201
1810	177	3117	369
1820	161	3556	425
1830	172	4457	571
1840	221	6945	990
1850	198	12741	1961

Abb. 4.: Steinkohleförderung 1792-1850 (Kersting, R., Ponthöfer, L. (Hrsg.) (1994): S. 13)

1.2.1.3 Industrielle Lohnarbeit

Die industrielle Lohnarbeit war eine neue Form der Arbeit, denn im Gegensatz zu Bauern und Heimarbeitern war bei Lohnarbeitern die Familie nicht mehr der Ort der Erwerbstätigkeit. Das Familienleben und die Arbeit wurden somit örtlich voneinander getrennt. Zudem veränderte sich die Arbeit an sich auch sehr stark, denn die Handarbeit wurde zur maschinengestützten Arbeit, welche einen hohen Grad der Arbeitszerlegung aufwies. Unter industriellen Lohnarbeitern fanden sich Arbeiter in Werkstätten, Fabriken sowie Arbeiter an Förder- und Verarbeitungsanlagen in den Bergwerken oder Eisenhütten. Hier gab es Unterschiede in den Bezahlungen und Tätigkeiten innerhalb des Betriebes, sowie außerhalb. Die kapitalistischen Unternehmen versuchten mit einer strengen hierarchischen Organisation des Betriebes die Arbeitsdisziplin zu verbessern.¹⁰

Die hohe Arbeitsbelastung der Hüttenarbeiter in der sog. Schwerindustrie wurde auch durch die fortschreitende Mechanisierung nicht einfacher. Die körperliche Arbeit wurde zwar verringert, aber die Arbeit richtete sich sehr stark nach dem Produktionsablauf, was dazu führen konnte, dass Arbeitszeiten nicht richtig eingehalten wurden. Diese kräftezehrende Arbeit wurde im Ruhrgebiet am besten bezahlt.¹¹ Ebenso verhielt es sich bei den Bergarbeitern, welche für ihre harte körperliche Arbeit einen Durchschnittslohn von 2943,81 RM im Jahr verdienten.¹²

Da die Arbeitsplätze in der Schwerindustrie und dem Bergbau hauptsächlich von Männern besetzt waren und das Dienstleistungsgewerbe unterentwickelt war, war der Arbeitsplatz der Frau meistens der Familienhaushalt.¹³ Trotz der anstrengenden Heimarbeit arbeiteten einige Frauen in Fabriken, um das Familienbudget etwas anzuheben. Die harte körperliche Arbeit des Mannes und der Haushalt der Frau hielten die Arbeiter und Arbeiterinnen auch zum größ-

¹⁰ Vgl. Sieder, R.: Sozialgeschichte der Familie. Bd. 276, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1987. S. 146 f.

¹¹ Vgl. Zumdick, U.: Hüttenarbeiter im Ruhrgebiet. In: Koselleck, Reinhart und Lepsius, M. Rainer (Hrsg.): Industrielle Welt. Bd. 49, Stuttgart: Ernst Klett Verlag für Wissen und Bildung GmbH, 1990. S. 184 ff.

¹² Vgl. Breuer, L.: Die Lebenshaltung der Bergarbeiter im Ruhrgebiet. Eine haushaltsstatistische Untersuchung. In: Preyer, W. D. und Berkenkopf, P. (Hrsg.): Münsterer Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Abhandlungen. Heft-Nummer 18, Münster (Westf.): Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlicher Verlag e.V., 1935. S. 36.

¹³ Vgl. Wuszow, A. (2000): S. 215ff.

ten Teil davon ab, Selbstinitiative zu ergreifen und sich nach dem Feierabend noch fortzubilden.¹⁴

Alles in allem lässt sich erkennen, dass die Arbeit nun nicht mehr im eigenen Haus stattfand, sondern auf ein externes Gebäude verlagert wurde, was eine große Veränderung im Familienleben bewirkte. Zudem wurde die Arbeit in der Industrie insgesamt durch die Maschinen nicht körperlich einfacher.

1.2.2 Industrielle Revolution und Familie

Das Kapitel „Industrielle Revolution und Familie“ umfasst zum einen das Kapitel: „Soziale Lage der arbeitenden Bevölkerung“, in welchem sich insbesondere mit der Homborner Studie zur sozialen Lage der Arbeiterfamilien auseinandersetzt wird. Zum anderen wird das Kapitel „Industriegemeinde“ mit den Themenbereichen der Vor- und Nachteile eines guten Nachbarschaftsverhältnisses behandelt.

1.2.2.1 Soziale Lage der arbeitenden Bevölkerung

Der Lebensstil der Arbeiter wurde durch eine geringe soziale Sicherheit, sowie durch eine hohe Mobilität bestimmt. Da der Lebensstandard durch das Einkommen des Haupternährers festgelegt war und dieses häufig sehr gering war, lebten 50 % der Arbeiterfamilien unter dem Existenzminimum, also von „der Hand in den Mund“. Die soziale Lage der Arbeiterfamilien wird in der Homborner Studie zur sozialen Lage der Arbeiterfamilien in vier Kategorien eingeteilt:¹⁵

1. *Behagliches Heim ohne Luxus und Entbehrungen*
2. *Leben in den Grenzen des Auskömmlichen*
3. *Scheitern an den ungünstigen Lebensverhältnissen*
4. *Vollständige Verwahrlosung*¹⁶

Durch diese Einteilungen kann man sehr deutlich erkennen, dass in keiner der Arbeiterfamilien Luxus zu finden war. Die scheinbar beste Kategorie war diese, in der es keine Entbehrungen gab. Diese Kategorisierung spiegelt sich auch in den Ernährungsverhältnissen wieder. Die Qualität der Nahrungsmittel hing vom Lohn ab. Da bei einem relativ guten Verdienst schon 60 % des Lohnes für Nahrung ausgegeben wurden, lässt sich erahnen, dass in einer Geringverdienerfamilie das Geld meistens nicht einmal für das Nötigste ausreichte.¹⁷

Eine weitverbreitete Möglichkeit die Lebenshaltungskosten zu senken und den Speiseplan umfangreicher zu gestalten, war die Bewirtschaftung eines Kleingartens, eines Stücks Acker oder eines Stalls. Auch wenn hierdurch Kosten gesenkt werden konnten, war die Pflege der

¹⁴ Vgl. Schneider, L.: Der Arbeiterhaushalt im 18. und 19. Jahrhundert. Dargestellt am Beispiel des Heim- und Fabrikarbeiters. In: Egner, E. (Hrsg.): Beiträge zur Ökonomie von Haushalt und Verbrauch. Heft-Nummer 4, Berlin: Duncker und Humblot, 1967. S. 141.

¹⁵ Soziale Frage: Bezeichnung für die Missstände, die durch die industrielle Revolution hervorgerufen wurden.

¹⁶ Zitiert nach: Wuszow, A. (2000): S. 213ff.

¹⁷ Vgl. Wuszow, A. (2000): S. 213ff.

Pflanzen und Tiere eine zusätzliche Belastung, die die Freizeit der Arbeiter und Arbeiterfrauen verringerte und sie körperlich zusätzlich zu der harten Arbeit belastete.¹⁸

In toto ist festzuhalten, dass keine der Arbeiterfamilien großen Reichtum besaß, sondern ein behagliches Heim das angestrebte Ziel war, und um dies zu erreichen, wurden auch einige Einschränkungen gemacht oder zusätzliche Arbeiten auf sich genommen.

1.2.2.2 Industriegemeinde

Die Unternehmer der industriellen Zeit ließen viele Kolonien errichten, die ihre Arbeiter an das Werk binden sollten. Ein Beispiel dafür ist die Margarethenhöhe in Essen, die von Krupp erbaut wurde. Das Leben in der Industriegemeinde hatte viele Vorteile. Die Nachbarschaft zeichnete sich durch eine große Hilfsbereitschaft aus. Das Ausleihen von verschiedenen Gegenständen oder das Aufpassen von Kindern wurde als selbstverständlich angesehen. Außerdem befanden sich alle lebensnotwendigen Einrichtungen in der näheren Umgebung.¹⁹

Dadurch, dass die Lohnarbeit und das Familienleben oft örtlich getrennt waren, entstanden jedoch auch Nachteile. Arbeiter wechselten häufig zwischen den Zechen, um das Einkommen zu verbessern.²⁰ Im Jahre 1900 wechselte ein Drittel der Familien jährlich die Wohnung, mehr als die Hälfte der Arbeiter alle zwei Jahre. Durch den häufigen Wohnortwechsel wurde eine hohe Flexibilität von Frauen und Kindern erwartet. Da Nachbarschaftsbeziehungen erschwert wurden, galt die Familie als Fixpunkt.²¹ Ebenso knüpften die Arbeiter Kontakte zu den Bauern, um in ihrem Urlaub dort als Erntehilfe zu arbeiten. Durch die zusätzliche Arbeit bei Bauern konnten die Arbeiter das verdiente Geld für Heirat oder Anschaffungen sparen. Frauen arbeiteten häufig als Saisonarbeiterinnen und bekamen dafür etwas Milch oder Weidefläche für das Vieh.²²

Hieraus lässt sich schließen, dass gute Nachbarschaftskontakte bei den langen Arbeitszeiten hilfreich sein konnten. Eine Arbeitsteilung innerhalb der Gemeinde war den Arbeitern von Nutzen und wurde durch die Erbauung der Kolonien durch die Industriellen unterstützt.

1.2.3 Der private Haushalt

Der Oberpunkt „Der private Haushalt“ thematisiert einerseits die Zusammensetzung der Familien und andererseits die Gestaltung des Haushalts. Dabei wird besonders auf Bedeutung und Gründe der Aufgabenverteilung in der Arbeiterfamilie im Ruhrgebiet im langen 19. Jahrhundert eingegangen.

¹⁸ Vgl. Oberwinter, Heike: Die Arbeiterfamilie um 1900 wohnt in der Küche. In: Lassotta, Arnold/Parent, Thomas (Hrsg.): Westfälisches Industriemuseum – Textilmuseum in Bocholt – Das Arbeiterhaus. Dortmund: Landschaftsverband Westfalen-Lippe, 1991. S. 35 ff.

¹⁹ Vgl. Sieder, R. (1987): S. 146; S. 168ff.

²⁰ Ebd.

²¹ Vgl. Wuszow, A. (2000): S. 228f.

²² Vgl. Fielhauer, H.P.: Kartoffeln in der Früh, des Mittags in der Brüh`.... In: Ruppert, W. (Hrsg.): Die Arbeiter-Lebensformen, Alltag und Kultur der Frühindustrialisierung bis zum Wirtschaftswunder. München: Verlag C. H. Beck, 1986. S. 158.

1.2.3.1 Zusammensetzung der Familien

Bis über die Jahrhundertwende hinaus gehörten die ländliche Daseinsverankerung und die hausväterliche Familienführung zu den wiederkehrenden Bildern in der modernen Bergarbeiterfamilie. Die Arbeiterfamilien im Ruhrgebiet haben sich noch eine lange Zeit an dem alten Familienbild orientiert und danach gelebt. Es entstand ein Funktionsverlust und Funktionswandel hinsichtlich traditionellem Familienbild und moderner Industriearbeiterfamilie. Durch die auflösenden und neubildenden Prozesse ging vor allem der Zusammenhang von Haus als Produktions- und Nahrungsgemeinschaft zugunsten einer Konsumorientierung verloren. Die Mehrgenerationenfamilien lösten sich auf und es entstand ein Trend zur Eingenerationenfamilie. Mit diesem Prozess ging auch eine abnehmende Kinderzahl einher. Solange es jedoch möglich war, blieb die Mehrgenerationenfamilie im eigenen Haus bestehen. Besonders in Krisenjahren galt sie als hochgradig stabilisierendes Moment. Durch die rapide industrielle Expansion herrschte in den Städten des Ruhrgebiets eine große Wohnungsnot. Dies bedeutete, dass nicht nur eine Familie in einem Haus zusammenlebte. Die Behausungsziffern beliefen sich im Jahre 1850 auf zehn Personen je Wohnhaus und auf durchschnittlich 12,7 im Jahre 1860. Mitte der 1860er Jahre ist die Anzahl auf 15 - 17 Einwohner je Wohnhaus gestiegen. Da große Arbeiterfamilien auf kleinsten Raum zusammenlebten, herrschten unzureichende hygienische Verhältnisse in den Wohnungen. Das gesamte Familienleben, Wohnen, Essen, Schlafen und Kindererziehung spielten sich zeitweise in drei Generationen in denselben kleinen Räumen ab. Eine fünfköpfige Arbeiterfamilie hat selten mehr als zwei Räume bewohnen können.²³

Durch die hohen Mietpreise und die niedrigen Löhne (siehe auch Kapitel 1.2.5.2 „Löhne“) stieg die Zahl von Kostgänger und Schlafburschen, die zusätzlich in den Wohnungen der Arbeiterfamilien lebten.²⁴ Insgesamt zeigt sich, dass die Familienanzahl der Bergarbeiter im Ruhrgebiet einen besonderen Fall darstellte, denn sie bestanden durchschnittlich aus vier Mitgliedern. Davon waren durchschnittlich 1,8 Kinder unter 15 Jahren. Vergleicht man die Bergarbeiter des Ruhrgebietes mit dem Reichsdurchschnitt, stellt man fest, dass es mehr Familien unter den Bergarbeitern gab, die kein oder nur ein Kind hatten. Das Einkommen eines Bergarbeiters reichte kaum aus, um weitere Kinder zu ernähren. Ebenso zeigt sich, dass aus einem steigenden Einkommen auch eine steigende Kinderzahl resultierte.²⁵ Bei jungen Zuwanderern war ein siebenköpfiger Haushalt nach der Familiengründung nicht untypisch. Die Mitarbeit der Frau war besonders wichtig, um große Geldsorgen zu verhindern, bis die Kinder einer Erwerbstätigkeit nachgehen konnten. Schon eine minimale Entlohnung brachte für die Arbeiterfamilie eine merkliche Erleichterung.²⁶

²³ Vgl. Tenfelde, Klaus: Sozialgeschichte der Bergarbeiterschaft an der Ruhr im 19. Jahrhundert. 2. durchgesehene Auflage. Bonn: Verlag Neue Gesellschaft GmbH, 1981. S. 321-333.

²⁴ Vgl. Tenfelde, K. (1981): S. 329.

²⁵ Vgl. Breuer, L. (1935): S. 28-49.

²⁶ Vgl. Tenfelde, K. (1981): S. 312.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass die Arbeiterfamilien im Ruhrgebiet auf engstem Raum zusammenlebten und trotzdem oftmals Kostgänger oder Schlafburschen aufgenommen haben, um das Einkommen aufzubessern.

1.2.3.2 Gestaltung des Haushalts

In den Arbeiterfamilien des Ruhrgebiets galt der Mann als der „Haupternährer“ der Familie, da dieser meistens einer industriellen Lohnarbeit nachging, da die Schwerindustrie, wie bereits erwähnt, nur Männer aufnahm. Die Frau hingegen ging, wenn sie nicht ausschließlich Hausfrau war, meistens einer Fabrikarbeit oder Heimarbeit nach.²⁷

Die Rolle und Berufstätigkeit der Frau war besonders in der Bergarbeiterfamilie noch eine gewisse Zeit durch die alte Unterordnung und die Aufgaben als Mutter zahlreicher Kinder geprägt. Neuerdings kam der Zwang des Hinzuverdienens hinzu.²⁸

Der Mann ging neben seiner Arbeit ggf. noch einem landwirtschaftlichen Nebenerwerb nach oder beteiligte sich an der Gartenarbeit und dem eigenen Anbau. Doch die meiste häusliche Arbeit fiel der Frau zu. Somit litten viele arbeitende Frauen unter der doppelten oder auch dreifachen Belastung zwischen Arbeit, Haushalt und Kindern. Wobei Kinder zum großen Teil auch als Hilfe angesehen werden konnten, denn sie nahmen der Frau einige Arbeiten im Haushalt ab. So konnten sie je nach Alter beispielsweise Holz sammeln, Botengänge erledigen, einkaufen gehen oder auf die Geschwister aufpassen. Dieser Umstand war 1900 sogar gesetzlich festgehalten worden, denn im BGB §1617 stand:

„Das Kind ist, solange es dem elterlichen Hausstand angehört und von den Eltern erzogen und unterhalten wird, verpflichtet, in einer seinen Kräften und seiner Lebensstellung entsprechenden Weise den Eltern in ihrem Hauswesen und Geschäft Dienste zu leisten.“²⁹

Waren die Kinder in einem erwerbsfähigen Alter, so zahlten sie Kostgeld an ihre Eltern, um diese finanziell zu unterstützen.³⁰

Der Haushalt, den die Frau zu führen hatte, wurde durch die Technisierung wenig erleichtert, da die meisten Arbeiterfamilien nicht das Geld hatten, die technischen Hilfsmittel für die Küche zu erwerben. Somit blieb die Arbeit der Hausfrau sehr zeitaufwendig und kräftezehrend.³¹

Die fehlende Zeit und die geringen technischen Hilfsmittel waren häufig der Grund dafür, dass die Ernährung der Arbeiterfamilien häufig aus kalten, schnell zuzubereitenden Speisen bestand und nicht die fehlenden Kenntnisse der Frau. Aufgrund der schlechten Verhältnisse wurde einigen Frauen nachgesagt, dass sie ihre Kenntnisse über die Haushaltsführung verlernen haben, da sie selbst berufstätig waren. Schulungen sollten hier Abhilfe schaffen, wobei

²⁷ Vgl. Breuer, L. (1935): S. 36f.

²⁸ Vgl. Tenfelde, K. (1981): S. 321ff.

²⁹ Zitiert nach Oberwinter, H. (1991): S. 36.

³⁰ Vgl. Breuer, L. (1935): S. 30.

³¹ Vgl. Oberwinter, H. (1991): S. 40.

sich hier die Frage zu stellen ist, wann die Arbeiterfrau an einer Schulung zur Haushaltsführung teilnehmen soll, wenn ihr Zeitbudget ohnehin schon sehr beschränkt ist.³²

Ein zusätzlicher Nebenverdienst, aber auch eine zusätzliche Belastung für die Arbeit in der Familie waren Schlaf- sowie Kostgänger, die den Familien als Nebeneinkommen dienten. Jeder zweite Haushalt im Ruhrgebiet beherbergte mindestens einen Schlaf- und/oder Kostgänger.³³

Die Arbeiter des Ruhrgebietes waren in der Hauptsache Männer, die in der Schwerindustrie arbeiteten, um mit diesem Verdienst ihre Familie zu ernähren, während die Frau in den meisten Fällen den Haushalt besorgte. Kinder und eventuelle Kostgänger konnten als zusätzliche Hilfen im Haushalt oder als Nebeneinkommensquellen genutzt werden.

1.2.4 Wohnverhältnisse

Der Themenbereich „Wohnverhältnisse“ setzt sich zusammen aus den Unterthemen „Wohnung und Besitz“ und „Eigenproduktion“. Wobei auf die Wohnverhältnisse der Arbeiter des Ruhrgebiets, sowie die Wichtigkeit der Eigenproduktion näher eingegangen wird.

1.2.4.1 Wohnung und Besitz

Durch die schon beschriebene große Zuwanderung im Ruhrgebiet waren die Wohnungen knapp und die durchschnittliche Wohndichte des Ruhrgebiets belief sich auf 1,3 Personen pro Wohnraum. Ein Zustand, der heute kaum mehr vorstellbar ist, da fast jedes Kind sein eigenes Kinderzimmer besitzt. Die Wohnungen bestanden meistens aus zwei bis drei Räumen, wobei die Küche und Mansarde ebenfalls als Zimmer gezählt wurden. Beispielhaft für die Mieten im Ruhrgebiet bei einer 2-Zimmer-Wohnung waren laut einer statistischen Erhebung des Landesamtes Hamburg von 1907 216,65 RM im Jahr. Mit jedem Zimmer konnte man durchschnittlich mit einer Preissteigerung von ca. 60 RM rechnen. Hieraus wird deutlich, dass die Ausgaben prozentual gesehen wesentlich geringer waren, als die Ausgaben für die Nahrung. Die Ausgaben für die Miete beliefen sich auf ca. 9,7 %. Natürlich sind diese Zahlen nicht repräsentativ für alle Wohnungen und Ausgaben von Arbeiterfamilien des Ruhrgebiets. Ein Unterschied wird zwischen den einzelnen Lohnklassen deutlich. Dennoch kann man als Gemeinsamkeit festhalten, dass der Großteil des Verdienstes in die Nahrung investiert wurde.³⁴

Durch die hohen Preise für Verkehrsmittel war es für die Arbeiter von Vorteil, in die Nähe ihrer Arbeitsstätte zu ziehen. Dadurch waren viele der Arbeiterfamilien von den Hauseigentümern abhängig und sahen sich so der Gefahr einer plötzlichen Kündigung oder Mietsteigerung ausgesetzt. Ein Rechtsschutz für Mieter, wie wir es heute kennen, war nicht vorhanden. Der Haushalt bestand aufgrund der Arbeitszeiten meistens nur noch aus einer Schlafgemein-

³² Vgl. Schneider, L. (1967): S. 140 ff.

³³ Vgl. Sieder, R. (1987): S. 167.

³⁴ Vgl. Breuer, L. (1935): S. 49-61.

schaft, auch auf Wohnlichkeit wurde aus Geldmangel häufig verzichtet und die Einrichtung war eher zweckmäßig.³⁵

Weitere bedrückende Wohnverhältnisse sind im Ruhrgebiet des 19. und 20. Jahrhunderts zu finden, denn auch Hinterhäuser oder Keller wurden als Wohnungen vermietet. Feuchte Neubauten wurden zu geringen Preisen angeboten. Das sogenannte „Trockenwohnen“ lockte zwar durch einen niedrigen Mietpreis, zog aber auch gesundheitliche Folgen mit sich. Außerdem ist die Lagerung von Nahrungsmitteln in einer feuchten Wohnung schwieriger, da sich schneller Schimmel bilden kann.³⁶

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kam das bürgerliche Ideal zur Funktionstrennung in der Wohnung auf. Nahrungszubereitung, Schlafen und Wohnen sollte getrennt werden. Diesem industriellen Ideal konnten die Arbeiterfamilien in zweierlei Hinsicht nicht nachkommen. Zunächst lagen die Wohnungen in den meisten Fällen in der Nähe des Arbeitsplatzes und innerhalb der Wohnung war die Küche der zentrale Raum, da er der einzig beheizte Raum war. In manchen Arbeiterfamilien stand den Mitgliedern auch kein anderer Raum zur Verfügung und somit musste die Küche als „Mehrzweckraum“ genutzt werden. Der Herd lag zunächst zentral im Raum, um als Wärmequelle und Ort der Nahrungszubereitung zu dienen. Zunehmend wurde dieser allerdings platzsparend in die Ecke eines Raumes verlegt. Die Nahrungsherstellung wurde mit der Erfindung der „Kochmaschine“ um einiges erleichtert und beschleunigt. Dennoch konnte sich nicht jede Arbeiterfamilie eine solche leisten. Der Herd war somit das Statussymbol der Frau und lebensnotwendig.³⁷

Um die hohen Wanderbewegungen der Arbeiter zwischen den Zechen, Fabriken oder auch Bergwerken zu unterbinden und den Arbeitern eine Wohnmöglichkeit zu bieten, wurden zunächst große Schlafhäuser und Menagen errichtet. Davon waren 1870 ca. 35 Stück im Ruhrgebiet zu finden. Außerdem wurden werkseigene Arbeiterhäuser und -wohnungen errichtet. Diese schienen großen Anklang zu finden, denn während 1901 nur 21 % der Zechenarbeiter in einer zecheneigenen Wohnung wohnten, waren es 1919 schon 40 %.³⁸

Der Besitz einer solchen zecheneigenen Wohnung hatte besonders auf die Ernährung einige Auswirkungen. 86 % aller Wohnungen besaßen einen eigenen Garten und sogar 96 % einen eigenen Stall. Somit boten diese die Möglichkeit der Eigenproduktion.³⁹

Anhand der Zechenkolonie „Victor“ kann noch einmal die Ausstattung innerhalb dieser Arbeiterwohnungen verdeutlicht werden. Hier wird als zusätzlicher Vorteil zu den Gärten und Ställen auch der trockene Keller genannt, welcher somit die Möglichkeit der Einlagerung von Gemüse, Früchten und insbesondere Kartoffeln für den Winter bot. Außerdem besaßen diese Wohnungen schon einen Wasseranschluss sowie eine Kanalisation, was nicht unbedingt üblich war. So musste das Wasser teilweise noch aus einer öffentlichen Zapfstelle entnommen

³⁵ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 133-141.

³⁶ Vgl. Sieder, R. (1987): S. 166.

³⁷ Vgl. Oberwinter, H. (1991): S. 35-41.

³⁸ Vgl. Sieder, R. (1987): S. 168.

³⁹ Vgl. Wuszow, A. (2000) S. 216-228.

werden und die Abfälle und Fäkalien wurden in den Rinnstein geschüttet, was häufig zu Krankheiten führte, da die Felder der Bauern an die Sammeltümpel der Kanalisation angeschlossen. Ein weiterer Effekt im Bereich der Nahrung war, dass die Zechen den Mietern in den Arbeiterwohnungen einen Mieterlass für Kostgänger gewährten. Im Winter wurden von den Zechen Kartoffeln zu billigen Preisen angeboten. Außerdem lieferten einige auch Kaufmannswaren, wie Salz, Kaffee oder Heringe.⁴⁰

Ein beengtes Wohnen war im Ruhrgebiet, trotz der vielen Zechenkolonien, die die Arbeiter an ihren Arbeitgeber binden sollten, keine Seltenheit. Dennoch stellte das Ruhrgebiet nicht nur ein graues Bild mit aneinandergereihten Häusern dar, sondern aufgrund der hohen Priorität der Eigenproduktion gab es viele bewirtschaftete Gärten und Stallungen für Nutzvieh.

1.2.4.2 Eigenproduktion

Die Eigenproduktion spielte im Arbeiterhaushalt des Ruhrgebiets eine bedeutende Rolle. Fast jede Familie besaß einen eigenen Garten (86 %) oder einen eigenen Stall (96 %), um sich vor allem in Notsituationen selbst versorgen zu können. Ebenso erhielt der Arbeiter häufig eine kleine Lebensmittelpende (z. B. Wurst), wenn er für die Nachbarn schlachtete oder andere kleine Dienste übernahm.⁴¹

Bei guter Eigenproduktion waren Familien im Krisenfall in der Lage 1/3 ihrer Ausgaben auch ohne die Arbeit des Mannes zu bestreiten. Im 18. Jahrhundert gab es mehr Eigenproduktion, als in späterer Zeit. Erst durch die materielle Not wurde die Eigenproduktion vorwiegend im Nahrungssektor notwendig. Jedoch gab es auch Voraussetzungen zur Eigenproduktion. Die Arbeiterfamilien benötigten die Erlaubnis, die Gelegenheit und den Willen entweder Land zu pachten, oder Vieh im eigenen Garten zu halten. Auch im 19. Jahrhundert waren die Menschen bestrebt, eigene Naturaleinkommen zu schaffen, da das Einkommen sank.⁴²

Der Anbau in den Gärten diente jedoch nicht nur der Nebeneinkunft,⁴³ sondern hauptsächlich der Selbstversorgung. Die Frau musste darauf achten, dass nur das Nötigste gekauft wurde. Gemüse und Kartoffeln wurden auf einem von Bauern gepachteten Land angebaut, welches in Werkssiedlungen meist zur Wohnung gehörte. Ebenso wurden Ziegen, Schweine, Hühner und Kaninchen gehalten.⁴⁴ Besaßen die Familien keinen eigenen oder gepachteten Garten, stellten sie ihre benötigten Lebensmittel auf einer Ackerparzelle her.⁴⁵

Dadurch, dass die Familien über einen Garten, ein kleines Stück Acker oder einen Stall für die Kleinviehhaltung verfügten, konnten ihre Lebenshaltungskosten drastisch gesenkt werden.

⁴⁰ Vgl. Brüggemeier, F.-J.: Leben vor Ort. Ruhrbergleute und Ruhrbergbau 1889-1919. In: Tenfelde, Klaus (Hrsg.): Bergbau und Bergarbeit. München: Verlag C. H. Beck, 1983. S. 25 ff.

⁴¹ Vgl. Wuszow, A. (2000): S. 228.

⁴² Vgl. Schneider, L. (1967): S. 48ff.

⁴³ Vgl. Kleßmann, Christoph: Polnische Bergarbeiter im Ruhrgebiet 1870-1945. Soziale Integration und nationale Subkultur einer Minderheit in der deutschen Industriegesellschaft. In: Berding, Helmut/Kocka, Jürgen/Welhler, Hans-Ulrich (Hrsg.): Kritische Studien zur Geschichtswissenschaft. Bd. 30, Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht, 1978. S. 50f.

⁴⁴ Vgl. Wuszow, A. (2000): S. 216f.

⁴⁵ Vgl. Sieder, R. (1987): S. 183.

Zudem konnte der Speiseplan durch ein abwechslungsreiches Lebensmittelangebot variiert werden. Die Eigenproduktion von Lebensmitteln gehörte zum Teil bis in die 1950er Jahre hinein zu den saisonbedingt auftretenden Hausarbeiten der Arbeiterfrau. Um die durch den Eigenanbau gewonnenen Lebensmittel haltbar zu machen, mussten sie diese unter einen erheblichen Zeit- und Arbeitsaufwand konservieren. Die Erfindung von neuen Konservierungsmöglichkeiten im 19. Jahrhundert ermöglichte eine umfangreiche Vorratshaltung.⁴⁶ Die ersten Ansätze zur Vorratswirtschaft waren zum Beispiel Sauerkraut einmachen oder die eigene Herstellung von Wein oder Likör.⁴⁷ Um die Jahrhundertwende war die Vorratswirtschaft im Rahmen der Selbstversorgung notwendig. Für die tägliche Speisenauswahl stand daher ein größeres Angebot an Nahrungsmitteln zur Verfügung. Gleichzeitig verbesserten sich Bekömmlichkeit, Geschmack und das Aussehen der Kost.⁴⁸

Arbeitern mit Gärten ging es im Vergleich zu Arbeiterfamilien ohne Gärten besser. Sie sahen es als unverzichtbar an, sich selbst zu versorgen, wenn das Geld nicht ausreichte. Zur Selbstversorgung gehörte jedoch nicht nur die Eigenproduktion, sondern auch die Holz-, Beeren- und Pilzsuche im Wald.⁴⁹ Weiterhin kümmerte sich die Frau um die Textilarbeit. Sie war beispielsweise für das Kleidernähen, das Stricken von Kleidungsstücken und für Reparaturen von Möbeln zuständig.⁵⁰

Die besondere Bedeutung der Gärten reichte bis weit in das 20. Jahrhundert hinein. Die Familien profitierten von Obst sowohl im Sommer als auch im Winter von den Vorräten. In den größeren Städten wurden die Arbeiter mit Schrebergärten versorgt, die den Garten ersetzten. Der Nachteil der Eigenproduktion war, dass die Gartenarbeiten sehr viel Kraft und Zeit beanspruchten. Die Gartenpflege war Aufgabe der Frau. Bürgerlich-konservative Lager empfanden es als gut, wenn die Männer nach der Arbeit die Frauen unterstützten. So hatten die Männer keine Möglichkeit, in eine Kneipe zu gehen und ihr geringes Einkommen auszugeben.⁵¹ Je geringer das Einkommen war, desto größer war der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel trotz weitgehender Selbstversorgung.⁵² Meistens mussten mehr als 70 % des Einkommens für Nahrung ausgegeben werden. Daher wurde der Speiseplan der Arbeiterfamilien hauptsächlich von den Jahreszeiten bestimmt und der Erntesaison angepasst. Fielen organische Abfälle an, verwendeten sie diese als Dünger. Die Gärten waren nicht besonders umfangreich ausgestattet, sondern die Einfachheit und Funktionalität stand im Vordergrund. Häufig waren die Gärten jedoch sehr groß (250 - 350 qm), um eine große Anzahl von ver-

⁴⁶ Vgl. Oberwinter, H. (1991): S. 38ff.

⁴⁷ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 49.

⁴⁸ Vgl. Oberwinter, H. (1991): S. 38f.

⁴⁹ Vgl. Fielhauer, H.P. (1986): S. 158.

⁵⁰ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 49.

⁵¹ Vgl. Steinborn, Vera: Museumsgärten. In: Lassotta, Arnold/Parent, Thomas (Hrsg.): Westfälisches Industriemuseum – Textilmuseum in Bocholt – Das Arbeiterhaus. Dortmund: Landschaftsverband Westfalen-Lippe, 1991. S. 25ff.

⁵² Vgl. Wuszow, A. (1991): S. 223.

schiedenen Lebensmitteln selbstständig produzieren zu können und Viehhaltung zu betreiben.⁵³

Generell gingen die meisten Produkte aus der Feldarbeit in den eigenen Haushalt.⁵⁴ 1860 wurden noch 2/3 der verzehrten Brote im eigenen Haushalt gebacken. Nach und nach lösten sich die Arbeiterfamilien aber von der Eigenproduktion, da die meisten Lebensmittel käuflich erworben werden konnten. Dadurch, dass die Eigenproduktion weniger wurde, wurden auch Lebensmittelschwankungen spürbarer. Mit der Industrialisierung kam auch der Anbruch des Konservenzeitalters. So boten zum Beispiel Hersteller wie Maggi unter der gleichnamigen Marke Instantsuppen, Brühwürfel und Fertigsoßen an. Die Lebensmittelfirma Pfanni GmbH & Co. vermarkteten „Pfanni-Kartoffelprodukte“ wie Kartoffelknödel oder Pürees. Dadurch wurde eine schnellere Zubereitung des Essens ermöglicht. Alle Arbeiter, die in der Nähe von Industrieballungen wohnten, hatten aber trotzdem noch Kleinviehställe, Obst- und Gemüsegärten bis in das 20. Jahrhundert hinein. So konnten Fabrikarbeiter weiterhin eine Kleinwirtschaft mit dem Ziel der Selbstversorgung und des Nebenerwerbs führen.⁵⁵

1.2.5 Arbeitsverhältnisse

Das Oberkapitel „Arbeitsverhältnisse“ beschreibt im Folgenden die Arbeitsbedingungen zur industriellen Zeit, die Lohnverhältnisse und die Lebenshaltungskosten der Arbeiterfamilie.

1.2.5.1 Arbeitsbedingungen

Die Arbeitsbedingungen wirkten sich ungünstig auf den Gesundheitsstatus aus. Mitte des 19. Jahrhunderts waren die Hüttenarbeiter und die Arbeiter des Bergwerks im Ruhrgebiet einer hohen Arbeitsbelastung ausgesetzt. Die Arbeit war sehr kräftezehrend. Die Löhne stiegen in diesem Zeitraum überproportional, um ausreichende Arbeiter rekrutieren zu können. Die Hüttenarbeiter des Ruhrgebiets waren in dieser Zeit die bestbezahltesten Arbeiter Deutschlands. Durch die fortschreitende Mechanisierung verringerte sich die körperliche Beanspruchung.⁵⁶ Die Industrialisierung führte zu einem Übergang von der Handarbeit zu maschinenunterstützten Tätigkeit in Werkstätten, Fabriken, Förder- und Verarbeitungsanlagen (Bergwerke und Eisenhütten). Um die vorindustrielle Arbeitshaltung zu verdrängen und Arbeitsdisziplin bei den Arbeitern durchzusetzen, wurde der Betrieb hierarchisch organisiert. Es gab einen immer höheren Grad der Arbeitszerlegung.⁵⁷

Die Pausen der Betriebsarbeiter richteten sich nach dem Produktionsablauf, notfalls mussten sie ohne Unterbrechung durcharbeiten.⁵⁸ Die Frühstückspause war meist nur dem Meister

⁵³ Vgl. Steinborn, V. (1991): S. 25-27.

⁵⁴ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 49.

⁵⁵ Vgl. Teuteberg, H., Hans J., Wiegelmann, G.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung. In: Neuloh, O. und Rüegg, W. (Hrsg.): Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im 19. Jahrhundert. Bd. 3, Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht, 1972. S. 73-92.

⁵⁶ Vgl. Zumdick, U. (1990): S. 184-189.

⁵⁷ Vgl. Sieder, R. (1987): S. 166.

⁵⁸ Vgl. Zumdick, U. (1990): S. 189.

vorbehalten. Hatten die Arbeiter eine Pause, war diese nur sehr kurz. Sie waren demnach gezwungen schnell zu essen. Ebenso fehlten Sozialräume für die Beschäftigten, sodass sie direkt am Arbeitsplatz ihre Speisen verzehren mussten.⁵⁹ Die Arbeitsbedingungen hatten auch einen großen Einfluss auf die Ernährungsweise der Arbeiter. Kantinen oder Kosträume boten nur wenige Fabriken an. Häufig waren diese sehr teuer oder unrein.⁶⁰

Die Werksbesitzer versuchten, ihre Arbeiter in ihrer Mobilität einzuschränken. Häufig waren sie durch teure Verkehrsmittel gezwungen, in der Nähe ihres Arbeitsplatzes zu wohnen. Somit waren sie für die Arbeitgeber in der Produktion kalkulierbar. Nach und nach errichtete man Fabrikanlagen und Siedlungen möglichst in direkter Nachbarschaft zueinander, um eine geringe Distanz zwischen Wohn- und Arbeitsplatz zu schaffen. Wohnte der Arbeiter in der Nähe seiner Arbeitsstätte und ist mehr oder weniger bodenständig geworden, so wurde er bei der Einstellung immer denjenigen vorgezogen, die außerhalb vom Betrieb eine vielleicht ungeeignete oder sogar eine gesundheitsschädliche Wohnung gemietet hatten. Dem Betrieb war es von Wichtigkeit seine Beschäftigten nach Möglichkeit in nahegelegenen Wohnungen unterzubringen. In der Regel waren daher die Mietverhältnisse an die Arbeitsverhältnisse gekoppelt. Verlor der Arbeiter seinen Arbeitsplatz, so musste er auch die Wohnung verlassen.⁶¹

Die Männer arbeiteten im Bergbau rund 50 Stunden pro Woche. Arbeiter in der Eisen- und Stahlindustrie kamen auf durchschnittlich 67 Stunden pro Woche.⁶² Die körperlich anstrengende Arbeit hatte zur Folge, dass die Arbeiter nach dem Feierabend häufig keinen Antrieb mehr hatten, sich fortzubilden oder andere Initiativen zur Weiterbildung zu ergreifen.⁶³

Die meisten Arbeiter erhielten nur einen geringen Lohn und lebten unter dem Existenzminimum trotz vieler Überstunden, Sonntagsarbeit und Nebenverdiensten. Während des 1. Weltkrieges waren die Arbeiter aufgrund ihrer körperlich anstrengenden Arbeit kalorienmäßig unterversorgt. Grund war zudem eine mangelnde Vorratshaltung. Zwangswirtschaft und Lebensmittelrationierungen wurden innerhalb kurzer Zeit zum Alltag. Schnelle Preissteigerungen verschlechterten die Lage. Auf dem Markt gab es nur noch Lebensmittel von minderer Qualität zu kaufen. Die Menschen versuchten sich mehr und mehr mit Ersatzmitteln wie Konserven und Erbsenpulver zu versorgen.⁶⁴

Die Arbeit war insgesamt körperlich sehr anspruchsvoll und es wurde keinerlei Rücksicht auf eine gesunde Ernährung sowie auf geregelte Pausenzeiten in angemessenen Sozialräumen gelegt.

⁵⁹ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 76.

⁶⁰ Vgl. Fielhauer, H.P. (1986): S. 161ff.

⁶¹ Vgl. Immenkamp, Andreas: Arbeiterwohnungsbau im westlichen Münsterland vor 1914. In: Lassotta, Arnold/Parent, Thomas (Hrsg.): Westfälisches Industriemuseum – Textilmuseum in Bocholt – Das Arbeiterhaus. Dortmund: Landschaftsverband Westfalen- Lippe, 1991. S. 32.

⁶² Vgl. Wuszow, A. (1991): S. 229.

⁶³ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 142.

⁶⁴ Vgl. Fielhauer, H.P. (1986): S. 161ff.

1.2.5.2 Löhne

Die industriellen Lohnarbeiter waren abhängig von dem Verdienst des Haushaltsvorstandes. Dies war der Mann, dessen Einkommen auch um einiges höher war, als das der Frau, was in einem Vergleich der Jahresdurchschnittseinkommen schnell ersichtlich wird. Während ein Bergbauarbeiter durchschnittlich 2943,81 RM im Jahr verdiente, so verdiente die Frau, wenn sie einer Nebenbeschäftigung nachging, nur durchschnittlich 7,55 RM.⁶⁵

Insgesamt ist in den Jahren von 1854 bis 1913 in den Hüttenwerken, sowie im Ruhr-Bergbau, ein Lohnanstieg zu verzeichnen. Bekamen Zechenarbeiter in der Krupp-Stahlfabrik 1854 1,46 RM pro Schicht, so stieg dieser Verdienst kontinuierlich bis 1913 auf 5,91 RM pro Schicht an. Ähnlich stark sind die Steigerungen beim Ruhr-Bergbau von 1,78 RM auf 5,36 RM pro Schicht. In der Abb. 5 „Löhne von Arbeitern verschiedener Industrieunternehmen von 1854 - 1913“ lassen sich noch weitere Informationen zu der Lohnentwicklung von ausgewählten Hüttenwerken sowie dem Ruhr-Bergbau finden.⁶⁶

Jahr	Krupp Gußstahl- fabrik	Bochumer Verein	Gutehoffnungshütte			Rhein. Stahlw.	Ruhr- bergbau
			Eisenhütte Oberhaus.	Walzwerk Oberhaus.	Walzwerk Neu-Ob.		
1854	1,46	–	–	–	–	–	1,78
1855	1,68	–	–	–	–	–	1,99
1856	1,96	–	–	–	–	–	2,27
1857	1,99	–	–	–	–	–	2,27
1858	1,97	–	–	–	–	–	2,50
1859	2,01	–	–	–	–	–	1,82
1860	2,06	–	–	–	–	–	1,77
1861	2,08	–	–	–	–	–	2,03
1862	2,16	–	–	–	–	–	1,93
1863	2,22	–	–	–	–	–	2,05
1864	2,27	–	–	–	–	–	2,18
1865	2,37	–	–	–	–	–	2,33
1866	2,41	–	–	–	–	–	2,32
1867	2,54	–	–	–	–	–	2,37
1868	2,69	–	–	–	–	–	2,46
1869	2,86	3,28	–	–	–	–	2,54
1870	3,08	3,10	–	–	–	–	2,67
1871	3,03	3,32	–	–	–	–	2,87
1872	3,39	3,74	–	–	–	–	3,23
1873	3,74	4,28	–	–	–	–	3,75
1874	3,86	4,04	–	–	–	–	3,45
1875	3,89	3,90	2,62	3,08	3,30	–	3,19
1876	3,64	3,21	2,47	2,85	3,00	–	2,93
1877	3,36	2,97	2,40	2,57	2,87	–	2,50
1878	3,21	3,02	2,40	2,57	2,79	–	2,41
1879	3,02	2,86	2,37	2,56	2,78	2,70	2,33
1880	3,19	2,92	2,38	2,52	2,87	2,77	2,42
1881	3,55	3,03	2,46	2,59	3,05	2,83	2,47
1882	3,57	3,10	2,62	2,70	3,01	2,90	2,63
1883	3,55	3,09	2,69	2,70	3,08	3,05	2,72
1884	3,55	3,07	2,66	2,93	3,14	3,12	2,68
1885	3,64	3,10	2,69	2,87	3,06	3,23	2,67
1886	3,71	3,09	2,70	2,84	3,00	3,11	2,58
1887	3,71	3,12	2,80	3,01	3,01	3,18	2,57
1888	3,71	3,14	2,88	3,12	3,23	3,24	2,69
1889	3,83	3,22	3,11	3,30	3,40	3,25	3,05
1890	3,95	3,35	3,23	3,44	3,49	3,45	3,49
1891	4,05	3,44	3,22	3,36	3,53	3,55	3,54
1892	4,06	3,54	3,13	3,33	3,43	3,60	3,28
1893	4,09	3,45	3,16	3,36	3,48	3,53	3,14
1894	4,06	3,48	3,16	3,40	3,57	3,52	3,16
1895	4,10	3,53	3,23	3,43	3,71	3,54	3,18
1896	4,24	3,59	3,38	3,51	3,86	3,60	3,29
1897	4,48	3,71	3,57	3,63	3,99	3,75	3,57
1898	4,57	3,84	3,71	3,78	4,18	3,81	3,74
1899	4,72	3,98	3,96	3,95	4,41	3,94	3,96
1900	4,78	4,14	3,95	4,02	4,30	4,01	4,18
1901	4,63	4,19	3,95	3,94	4,18	3,84	4,07
1902	4,52	3,86	3,97	3,92	4,22	3,90	3,82
1903	4,56	3,98	4,09	3,96	4,38	3,96	3,88
1904	4,88	4,04	4,29	4,03	4,42	3,99	3,98
1905	5,12	4,14	4,37	4,06	4,54	4,04	4,03
1906	5,35	4,32	4,60	4,16	4,81	4,25	4,37
1907	5,35	4,64	4,87	4,27	4,92	4,48	4,87
1908	5,35	4,79	4,93	4,27	4,88	4,59	4,82
1909	5,44	4,69	4,91	4,31	5,00	4,74	4,49
1910	5,51	4,77	4,99	4,39	5,05	4,95	4,54
1911	5,59	4,87	5,07	4,48	5,18	5,07	4,69
1912	5,69	4,96	5,30	4,63	5,33	5,33	5,03
1913	5,91	5,14	5,42	4,79	5,42	5,51	5,36

Quelle: Eigene Zusammenstellung aus Friedr. Krupp AG., Statistische Angaben, Essen 1912; J. Kuczynski, Darstellung der Lage der Arbeiter in Deutschland. Bd. 4, S. 425; HA BV 15000 Nr. 1; HA GHH 300141/1; 313423/Off; 313413/Off; 313403/Off; 30013100/6; Feldenkirchen (1982), Tab. 106; Holtferrich, S. 55f.

Abb. 5: Löhne von Arbeitern verschiedener Industrieunternehmen von 1854 - 1913 (Zumdick, U. (1990): S. 196-197)

⁶⁵ Vgl. Breuer, L. (1935): S. 36.

⁶⁶ Vgl. Zumdick, U. (1990): S. 196f.

Diese sehr positiv erscheinenden Eindrücke werden jedoch durch die Erkenntnis gemildert, dass die Arbeiter sehr stark vom Markt abhängig waren und es somit häufig zu Preisschwankungen kommen konnte, insbesondere während der Weltkriege. Auf einzelne Schwankungen wird im weiteren Verlauf nicht eingegangen.

Zeitraum/ Betrieb	Bessemerwerk			Puddelwerk		
	steigend	stagnierend	fallend	steigend	stagnierend	fallend
7/1866–11/1866	–	–	–	–	–	–
11/1866– 3/1867	37	14	49	81	–	19
4/1867– 8/1867	98	2	–	30	7	63
8/1867– 2/1868	78	9	13	13	13	74
3/1868– 6/1868	22	15	63	66	17	17
7/1868– 9/1868	70	9	21	70	13	17
9/1868–10/1868	14	–	86	95	–	5
11/1868– 2/1869	20	7	73	10	5	85

Quelle: Stichprobe von Lohnlisten in HA Krupp, WA IV 683. Diese Lohnlisten aus einzelnen Betrieben der Gußstahlfabrik enthalten für jeden einzelnen Arbeiter den Durchschnittsverdienst pro Schicht in einem bestimmten Zeitraum. Dabei sind die Zeiträume, auf die sich eine einzelne Liste bezieht, unterschiedlich lang.

Abb. 6: Vergleich von Schichtlöhnen in einzelnen Betrieben einer Gußstahlfabrik von 1866 – 1869 (Zumdick, U. (1990): S. 205)

Der Abb. 6 ist zu entnehmen, dass bei Krupp 1866 - 1869 im Bessemerwerk und im Puddelwerk die Arbeiter einer Berufsgruppe gleichzeitig fallende sowie steigende Löhne hatten. Somit wird klar, dass nicht jeder von einer Lohnerhöhung profitieren oder unter einer Gehaltssenkung leiden musste. Da der größte Prozentsatz des Lohnes für Nahrung ausgegeben wurde, wird in diesem Zusammenhang deutlich, wo die Arbeiter bei einer Lohnsenkung zu sparen hatten.⁶⁷

In einer Aufstellung von 1908 wird es ersichtlich, dass es ebenfalls große Unterschiede im Verdienst zwischen den einzelnen Berufsgruppen gab. So verdiente ein Tagesarbeiter bei einer acht-Stunden-Schicht 3,80 Mk bis 4 Mk, ein Platzarbeiter trotz einer zwölf-Stunden-Schicht ebenfalls 3,60 Mk bis 4 Mk. Ein Gesteinshauer hatte den größten Verdienst von etwa 6,40 Mk.⁶⁸

Es lässt sich herausstellen, dass die Arbeiter ein unterschiedliches Budget zur Verfügung hatten, dennoch waren die meisten Arbeiter froh, wenn sie überhaupt „gutes Geld“ bekamen. So gab es auch Zechen oder Fabriken, die ihren Arbeitern nur Blechmarken auszahlten, welches diese auch nur in der werkseigenen Kantine als Währung nutzen konnten.⁶⁹ Eine weitere Methode der Industriebesitzer ihre Arbeiter stärker an das Werk zu binden, war die Errichtung

⁶⁷ Vgl. Zumdick, U. (1990): S. 204f.

⁶⁸ Vgl. Brüggemeier, F.-J. (1983): S. 26.

⁶⁹ Vgl. Oberwinter, H. (1991): S. 166.

von sogenannten Konsumanstalten. Diese boten alles Notwendige für den Haushalt der Arbeiterfamilien und für Arbeiter gab es sogar besondere Rabatte. Die Konsumanstalten waren häufig auch billiger als private Tante Emma-Läden. Für die Besitzer, wie z. B. Krupp in Essen, waren die Konsumanstalten zudem ein praktischer Gewinn.⁷⁰

1.2.5.3 Lebenshaltung und Preise

Unter Lebenshaltungskosten werden alle Kosten zusammengefasst, die in einem privaten Haushalt monatlich für den Alltag ausgegeben werden. Die Lebenshaltungskosten konnten gesenkt werden, wenn die Familien über einen Garten, ein kleines Stück Acker oder einen Stall für die Kleinviehhaltung verfügten.⁷¹ Haushaltsrechnungen lassen die Schlussfolgerung zu, dass seit dem Vormärz⁷² bis circa 1900 die Löhne nicht für die Deckung der Lebenshaltungskosten ausreichten.⁷³ Bei Zechenwohnungen betrug der Mietpreis nur circa 60 % der Miete vergleichbarer Privatwohnungen.⁷⁴ Obwohl die Miete für ein Zimmer monatlich nur 4 Mark betrug und Kostgänger einen Erlass von einer Mark erhalten haben,⁷⁵ konnte die Wohnung nur nach dem dringendsten Bedarf ausgestattet werden.⁷⁶ Im Jahre 1935 wurde ein größerer Wert auf die kulturellen Bedürfnisse im Arbeiterraum gelegt und auf ein billiges Wohnen.⁷⁷

Die Arbeiterfamilien gaben das meiste Geld ihres Einkommens für Lebensmittel wie Brot, Kartoffeln und Mehl aus. Güter wie Milch, Obst und Zucker entfielen allerdings häufig. Erst im Laufe der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts hat sich die Ernährungslage insgesamt verbessert.⁷⁸ Besonders Bier war ein fester Bestandteil der Nahrung. Dieser machte 10 % des Familienbudgets aus.⁷⁹

Das Fazit einer soziologischen Untersuchung über die Lebensbedingungen von Arbeiterinnen um 1900 verdeutlicht die prekäre Lage: „*Sie haben eine Wohnung und kein Heim, sie haben Kinder und sind keine Mutter, sie haben Lebensunterhalt und kein Leben!*“⁸⁰ Das Geld war knapp und so litten die Familien unter einem ständigen Zeitdruck, da die Arbeit sehr zeit- und kraftaufwändig war. Erholung und Freizeit waren daher kaum möglich.⁸¹

Aus verschiedenen Haushaltsrechnungen geht hervor, dass sich die jährlichen Lebenshaltungskosten einer mittelgroßen Arbeiterfamilie im Ruhrgebiet im Jahre 1878 durchschnittlich

⁷⁰ Vgl. Schilling, R.: Die Bewertung des Selbstverbrauchs vom Standpunkt der direkten Besteuerung. In: FinanzArchiv/ Public Finance Analysis 37, 1920. S. 9 f.

⁷¹ Vgl. Oberwinter, H. (1991): S. 38.

⁷² Vormärz: Epoche in der deutschen Geschichte, die die Jahre vor der Märzrevolution 1848 beschreibt.

⁷³ Vgl. Fielhauer, H. (1986): S. 158-160.

⁷⁴ Vgl. Kleßmann, C. (1978): S. 47.

⁷⁵ Vgl. Brüggemeier, F. (1983): S. 26.

⁷⁶ Vgl. Wuszow, A. (2000): S. 226.

⁷⁷ Vgl. Breuer, L. (1935): S. 128.

⁷⁸ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 128f.

⁷⁹ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 143.

⁸⁰ Zitiert nach Oberwinter, H. (1991): S. 36.

⁸¹ Vgl. Oberwinter, H. (1991): S. 36.

auf mindestens 900 Mark beliefen. Diesen Betrag konnte die Mehrheit der Hüttenarbeiter nicht mit ihrem Jahresverdienst abdecken (siehe auch Kapitel 1.2.5.2 „Löhne“).

	Ausgaben pro Tag	
	in Mk.	in %
Fleisch, nur sonntags 0,5 kg	0,10	6,1
Brot, täglich 3 kg	0,60	36,4
Kaffee und Zichorien, 0,5 kg pro Woche	0,15	9,1
Kartoffeln, 3 kg täglich	0,24	14,5
Butter oder Schmalz	0,15	9,1
Gemüse	0,15	9,1
Fett	0,24	14,5
Gewürz	0,02	1,2
Lebensmittel insgesamt	1,65	100
		75,0
Seife incl. Wäsche	0,10	4,5
Kohlen und Holz	0,10	4,5
Miete für 2 Zimmer nebst Stallung	0,27	12,3
Steuern	0,06	2,7
Krankenkasse	0,02	0,9
Insgesamt	2,20	100

Quelle: Eisen-Enquête-Kommission, S. 788. Prozentziffern hinzugefügt.

Abb. 7: Haushaltsbudget einer vierköpfigen Arbeiterfamilie Bochum 1878 (Zumtick, U. (1990). S. 221)

Abb. 7 (auch in Kap. 1.2.6.2) zeigt beispielhaft das Haushaltsbudget einer vierköpfigen Arbeiterfamilie aus Bochum im Jahre 1878. Mit diesem Budget konnte die Familie nur unter erheblichen Einschränkungen auskommen. Auf das ganze Jahr umgerechnet ergibt sich ein Etat von 803 Mark. Hinzu kommen Kosten für Kleidung, Schuhe, Schulgeld und Utensilien, Licht, Behandlungen im Krankheitsfall usw., die noch nicht eingerechnet sind, aber mit mindestens 100 Mark pro Jahr zu berechnen sind. Da Lebensmittel einen Großteil der Ausgaben ausmachten, sind diese Kosten gesondert aufgeführt worden. Insgesamt wurden 2,20 Mark pro Tag ausgegeben, wovon 1,65 Mark pro Tag (75 %) für Lebensmittel ausgegeben wurden.⁸²

Ebenfalls nahmen die Ausgaben für sonstige Ausgaben (nicht Nahrung) bei steigendem Einkommen zu. Der Bergmann gab sehr viel weniger Geld für die Ernährung aus, als der Fabrikarbeiter im Durchschnitt. Dafür gibt er mehr Geld für sonstige Lebensbedürfnisse aus, als ein Arbeiter in einer Fabrik. Für Kleidung und Wäsche wurden im Bergarbeiterhaushalt durchschnittlich 13,9 % ausgegeben. Die Mieten beliefen sich auf 9,7 % und sind damit geringer.

⁸² Vgl. Zumtick, U. (1990): S. 220f.

Eine 2-Zimmerwohnung hat im Schnitt 216,65 RM im Jahr gekostet. Mit jedem weiterem Zimmer mussten etwa 60 RM mehr ausgegeben werden. Dazu kamen Ausgaben für die Wohnungseinrichtung und Instandhaltung. Da nur wenige kleine und billige Wohnungen zur Verfügung standen, mussten die Bergarbeiter mehr für ihre Wohnungen ausgeben und andere Bedürfnisse wiederum einschränken. Für Versicherungen gab der Bergarbeiter rund 12,9 % aus. Dadurch, dass der Bergmann Kohle zu einem sehr niedrigen Preis bekam, hatte er geringere Beleuchtungs- und Heizkosten. Ein weiterer Vorteil für Bergarbeiter und Eisenbahner war, dass sie weniger Steuern bezahlen mussten, als sonstige Arbeiter. Insgesamt gaben die Bergarbeiter 3/4 ihres Einkommens für Lebensbedürfnisse aus, wobei davon 43 % für die Ernährung investiert wurde.⁸³

1.2.6 Zusammenhang zwischen Industrialisierung und Nahrung

Innerhalb des Kapitels „Zusammenhang zwischen Industrialisierung und Nahrung“ wird auf folgende Aspekte eingegangen: die Preisentwicklung wichtiger Nahrungsmittel und dessen Folgen auf die Bevölkerung, den Zusammenhang zwischen Einkommen und Ernährung sowie die Auswirkung der Arbeitsverhältnisse auf die Ernährung der Angestellten.

1.2.6.1 Preisentwicklung wichtiger Nahrungsmittel

Durch den Umzug vieler Familien aus ländlichen Regionen in die Stadt und das damit verbundene Aufgeben von eigenen Anbauflächen und Stallungen machte die Arbeiterfamilien abhängig von den Marktpreisentwicklungen. Da schon 50 % bis 70 % des Gesamteinkommens auf die Nahrung verwendet wurden, hatten auch schon geringe Preisanstiege eine große Auswirkung auf den Arbeiterhaushalt.⁸⁴

Besonders verheerend waren Schwankungen, die nicht nur den Markt, sondern auch gleichzeitig die Löhne betrafen. Ein besonders deutliches Beispiel waren die Jahre 1907 bis 1910 in denen die Lebensmittelpreise um bis zu 33 % anstiegen, während die Löhne sanken.⁸⁵

Eine weitere extreme Auswirkung hatten auch Missernten oder Pflanzenkrankheiten. Ein Beispiel hierfür ist die Kartoffelkrankheit in den Jahren 1843 bis 1845. Die Auswirkungen auf die Menschen waren enorm, wenn eines der Hauptnahrungsmittel betroffen war.⁸⁶

In Abb. 8 sind die Preise der Lebensmittel Weizen (100 kg), Roggen (100 kg), Kartoffeln (100 kg), Rindfleisch (1 kg) und Butter (1 kg) in den Jahren 1872 bis 1886 in Bochum abgebildet. Deutlich geht daraus hervor, dass Butter das teuerste Lebensmittel auf dem Markt war. Um einen einfacheren Vergleich anstellen zu können, wird der Butterpreis im Folgenden auf 100 kg (Kilogramm) umgerechnet. Es ist allerdings zu vermerken, dass Butter, sowie auch

⁸³ Vgl. Breuer, L. (1935): S. 50f.

⁸⁴ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 122ff.

⁸⁵ Vgl. Kleßmann, C. (1978): S. 54.

⁸⁶ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 73.

Rindfleisch zu den Genussmitteln zählten (siehe auch Kapitel 2.7.2 „Genussmittelkonsum“) und nur in sehr geringen Mengen verzehrt wurden.

Jahr	Weizen 100 kg		Roggen 100 kg		Kartoffeln 100 kg		Rindfleisch 1 kg		Butter 1 kg	
	Mk.	v. H.	Mk.	v. H.	Mk.	v. H.	Mk.	v. H.	Mk.	v. H.
1872	27,00	113	19,20	128	8,00	101	1,30	141	2,50	156
1873	29,60	124	23,60	157	10,00	126	1,30	141	2,60	163
1874	21,40	90	18,80	125	6,40	81	1,30	141	2,80	175
1875	22,00	92	18,00	120	7,50	95	1,20	130	2,50	156
1876	23,07	97	17,48	117	6,44	81	1,15	125	2,78	174
1877	24,22	102	17,06	114	8,29	105	1,25	136	2,58	161
1878	19,94	84	15,41	103	7,48	95	1,25	136	2,30	144
1879	23,41	98	16,56	110	8,34	105	1,19	129	2,25	141
1880	22,00	92	21,81	145	6,90	87	1,10	120	2,40	150
1881	22,88	96	20,75	138	6,25	79	0,87	95	2,50	156
1882	19,06	80	15,56	104	7,60	96	1,20	130	2,45	153
1883	18,09	76	14,75	98	5,13	65	1,30	141	2,45	153
1884	16,13	68	14,50	97	6,05	76	1,25	136	2,40	150
1885	16,38	69	14,63	98	5,35	68	1,20	130	2,35	147
1886	17,25	72	14,50	97	5,85	74	1,15	125	2,20	138

Quelle: Die Entwicklung des Niederrheinisch-Westfälischen Steinkohlen-Bergbaus in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Bd. XII: Wirtschaftliche Entwicklung. Berlin 1904, S. 88f. Bis 1875 Nachweisung der im Herbst (Ende Oktober) festgestellten Marktpreise, nach Zeitungsnotizen u. dgl. vom statistischen Büro des Vereins für die bergbaulichen Interessen im Oberbergamtsbezirk Dortmund zusammengestellt. Seit 1876 Nachweisung der durchschnittlichen Marktpreise im Monat November, aus dem Amtsblatt der Regierung Arnsberg zusammengestellt.

Abb. 8: Preisentwicklung von ausgewählten Lebensmitteln in den Jahren 1872-1886 in Bochum (Zumdick, U. (1990): S. 217)

Betrachtet man nun das Jahr 1872, kosteten 100 kg Butter 250 Mk. (2,50 Mk. pro kg), während der Preis für die Grundnahrungsmittel, wie Kartoffeln mit 8 Mk. pro 100 kg, Weizen mit 27 Mk. pro 100 kg und Roggen mit 19, 20 Mk. pro 100 kg betrug. Auch das Rindfleisch war mit einem Preis von 170 Mk. pro 100 kg (1,70 Mk. pro kg) billiger als Butter. In den in der Tabelle verzeichneten Jahren von 1872 bis 1886 bleibt dieses Verhältnis bestehen. Trotz mancher Tiefpreisphasen bei Butter, zum Beispiel 2,20 Mk. pro kg im Jahr 1886, bleibt Butter das teuerste Lebensmittel auf dem Markt. Die Kartoffel ist das billigste Lebensmittel und der Preis ist tendenziell sinkend. 1873 war die Kartoffel mit 10 Mk. pro 100 kg am teuersten und 10 Jahre später kosteten 100 kg nur noch knapp die Hälfte (5,13 Mk. pro 100 kg) und erreichte somit den Tiefpreis innerhalb der verzeichneten Jahre. Unter den Getreidesorten war Roggen immer günstiger als Weizen. Im Schnitt kostete es ca. 5 Mk. pro 100 kg weniger. Besonders bei Weizen ist ein fallender Preis zu beobachten, denn innerhalb der 14 Jahre, die verzeichnet sind, sank der Weizenpreis um ca. 10 Mk.. Der Marktpreis für Rindfleisch scheint am wenigsten zu schwanken, denn er beträgt fast durchgehend zwischen 1,15 Mk. pro Kg und 1,30 Mk. pro Kilogramm. Lediglich im Jahr 1881 kostete das Kilogramm Rindfleisch nur 0,87 Mk.. Insgesamt betrachtet weist das Jahr 1873 die höchsten Marktpreise auf. Der Preis für Weizen betrug 29,60 Mk. pro 100 kg, Roggen kostete 23,60 Mk. pro 100 kg und der Kar-

toffelpreis ging erstmalig in den zweistelligen Bereich von 10 Mk. pro 100 kg. Auch Rindfleisch mit 1,30 Mk. pro kg und Butter mit 2,60 Mk. pro kg waren sehr teuer.⁸⁷

Zum Vergleich sind in der Abb. 9 die Preise einiger wichtiger Nahrungsmittel aufgeführt. Dieser soll dazu dienen, einen Überblick über die verschiedenen Preisentwicklungen von 1925 - 1944 zu erhalten. Außerdem sollen die Preisunterschiede durch das Diagramm verdeutlicht werden.

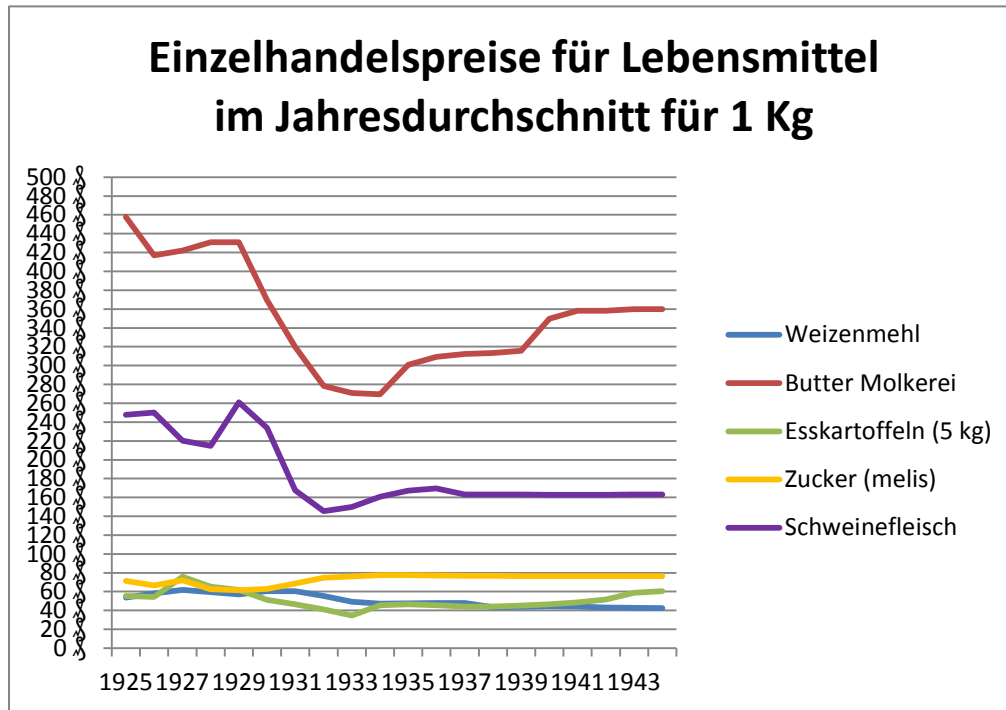


Abb. 9: Preisentwicklung von ausgewählten Lebensmitteln von 1925 – 1944 (QUELLE)

Zunächst zeigt es die Hauptnahrungsmittel Weizenmehl und Esskartoffeln. Hinzu kommen die Genussmittel Butter (Fett) und Zucker. Des Weiteren wird hier das Schweinefleisch aufgeführt. Deutlich heraus sticht die Butter, die 1934 am billigsten war, aber mit einem Preis von 269,5 Reichspfennig (2,69 Mk.) immer noch das teuerste aufgeführte Lebensmittel war. Ebenso wird hier eine sehr starke Preisschwankung deutlich. Innerhalb von drei Jahren (1929-1932) ist der Preis um 152,8 Reichspfennig gesunken. Allerdings ist in den Folgejahren wieder ein starker Anstieg der Preise zu verzeichnen. Butter war ein wichtiges Nahrungsmittel in der Mahlzeitenzubereitung, dennoch können auch andere Fette zum Kochen verwendet werden, die in dieser Erhebung nicht aufgeführt wurden.

Fleisch war ein Nahrungsmittel, welches eher selten und nur zu besonderen Anlässen verzehrt wurde. Ein Grund dafür war der bereits erwähnte hohe Preis für Fleisch. Doch die zunehmende Stadtbevölkerung aß mehr Fleisch, als die Bevölkerung auf dem Lande und im

⁸⁷ Vgl. Zumdick, U. (1990). S. 216f.

weiteren Verlauf der Zeit zeigt sich, dass der Preis für ein Kilogramm Fleisch geringer wird und sich ab 1937 bei ca. 163 Reichpfennig einpendelt.

Zucker, Mehl und Kartoffeln befinden sich preislich im relativ ähnlichen Wertebereich. Dieser schwankt zwischen ca. 35 bis 80 Reichpfennig. Hier ist zu erwähnen, dass Preisschwankungen bei Grundnahrungsmitteln eine viel größere Auswirkung auf die Menschen hatten, als beispielsweise Genussmittel, denn sie wurden für das tägliche Überleben gebraucht.

Insgesamt lässt sich an dieser Stelle darauf verweisen, dass einige Arbeiter aufgrund der hohen Mobilität stark von diesen Marktpreisen abhängig waren. Es wird aber ebenso verdeutlicht, wie wichtig die in Kapitel 1.2.4.2 beschriebene Eigenproduktion für das Überleben der Arbeiterfamilien war. Ein Garten konnte mehr Abwechslung bieten und teure Produkte konnten selbst hergestellt werden.

1.2.6.2 Zusammenhang zwischen Einkommen und Ernährung

Wie schon im Kapitel 1.2.5.3 „Lebenshaltung und Preise“ beschrieben, ist es ersichtlich, dass das Einkommen des Arbeiters und die Ernährung in einem engen Zusammenhang standen. Der Großteil des Lohnes wurde für die Nahrung ausgegeben. Der Nahrungskostenanteil schwankte zwischen 50 - 80% des Einkommens.⁸⁸ Generell ging mit einem steigenden Real-einkommen eine qualitative Verbesserung der Nahrung einher. Die Ernährung der Arbeiter war schichtspezifisch. Es war allerdings festzustellen, dass sich der Durchschnittsarbeiter an die Kost der Oberschicht angenähert hat.⁸⁹

Mangelserscheinungen in der Ernährung der Arbeiterfamilien waren sehr unterschiedlich, da nicht nur das Einkommen, sondern auch die Familiengröße mit der Ernährung in Zusammenhang gebracht wurde.⁹⁰ Festzustellen war, dass bei steigendem Einkommen die Kinderzahl steigt.⁹¹

Wie die Abb. 7 (auch in Kap. 1.2.5.3) zeigt, ist es besonders auffällig, dass der Schwerpunkt der Ernährung auf Brot und Kartoffeln mit jeweils 3 kg täglich lag. Pro Tag wurden durchschnittlich 36,4 % des Lohnes für Brot (0,60 Mark) und 14,5 % für Kartoffeln (0,24 Mark) ausgegeben. Der Fleischkonsum war mit nur 0,5 kg pro Woche auf sonntags beschränkt. Des Weiteren wurde für folgende Lebensmittel Geld ausgegeben: Kaffee und Zichorien (0,5 kg pro Woche), Butter oder Schmalz, Gemüse, Fett und Gewürze. Es wird deutlich, dass die Ausgaben für das Allernötigste schon fast den Lohn aufbrauchten (602,25 Mark pro Jahr). Dies waren 75 % des Lohnes (1,65 Mark pro Tag). Hinzu kamen Kosten wie Seife incl. Wäsche, Kohlen und Holz, Miete für 2 Zimmer nebst Stallung (12,3 % pro Tag), Steuern und Krankenkasse.⁹²

⁸⁸ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 86.

⁸⁹ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 92.

⁹⁰ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 142.

⁹¹ Vgl. Breuer, L. (1935): S. 30.

⁹² Vgl. Zumdick, U. (1990): S. 220f.

	Ausgaben pro Tag	
	in Mk.	in %
Fleisch, nur sonntags 0,5 kg	0,10	6,1
Brot, täglich 3 kg	0,60	36,4
Kaffee und Zichorien, 0,5 kg pro Woche	0,15	9,1
Kartoffeln, 3 kg täglich	0,24	14,5
Butter oder Schmalz	0,15	9,1
Gemüse	0,15	9,1
Fett	0,24	14,5
Gewürz	0,02	1,2
Lebensmittel insgesamt	1,65	100
		75,0
Seife incl. Wäsche	0,10	4,5
Kohlen und Holz	0,10	4,5
Miete für 2 Zimmer nebst Stallung	0,27	12,3
Steuern	0,06	2,7
Krankenkasse	0,02	0,9
Insgesamt	2,20	100

Quelle: Eisen-Enquête-Kommission, S. 788. Prozentziffern hinzugefügt.

Abb. 7: Haushaltsbudget einer vierköpfigen Arbeiterfamilie Bochum 1878 (Zumdick, U. (1990). S. 221)

Der Lebensstandard war hauptsächlich durch den Verdienst des Hauptnährers, seiner Position und seinen Leistungen in der industriellen Arbeitswelt bestimmt. Außerdem waren die Anzahl und das Alter der Kinder entscheidend. Am Schlimmsten war die Situation, wenn noch kein Kind dazu verdienen konnte, um Kostgeld an seine Eltern zu zahlen.⁹³ In der Tabelle von Bittmann (s. Abb. 10) wurden die gesamten Einnahmen von 13 Arbeiterfamilien in den Jahren zwischen 1890 und 1913 erfasst. Das Arbeitseinkommen des Mannes machte den größten Teil der Einnahmen aus. Durchschnittlich nahm der Mann 66,6 % durch die Arbeit ein. Weitere Einnahmen erhielt der Mann durch einen Nebenverdienst (16,4 %). Der Mann hatte demnach 83 % des Einkommens durch seine beiden Erwerbstätigkeiten eingenommen. Das Arbeitseinkommen der Frau machte einen geringeren Anteil aus. In diesem Beispiel sind es etwa 24,4 %. Das Einkommen der Frau fiel gegenüber dem Mann geringer aus, da nicht jede Frau einem Beruf nachging und einen deutlich niedrigeren Lohn erhielt. Die Einnahmen der Kinder beliefen sich auf durchschnittlich 31,6 %. Weitere Einnahmen erzielten die Familien durch Landwirtschaft, Vermietung, Kostgänger oder Gabholz. Alteingesessene Einwohner konnten pro Jahr eine bestimmte Menge an Brennholz kostenlos von der Gemeinde bezie-

⁹³ Vgl. Wuszow, A. (2000): S. 219.

hen, wenn sie die entsprechenden Voraussetzungen erfüllten. Einen geringen Anteil der Einnahmen entfielen auf Krankengeld oder Dividenden.⁹⁴

Tabelle XVb.
Die Einnahmen II.

Familie	Jahr	Zahl der Quets	Von 100 Mark der Einnahmen entfallen auf												
			des Mannes		der Frau	der Kinder	Sonstige Einnahmen								
			Arbeits-einkommen	Neben-verdienst	Arbeits-einkommen	Arbeits-einkommen	aus Land-wirtschaft	durch Ver-mietung	durch Kost-gänger	durch Gab-holz	durch Ge-schenke	durch Zinsen	durch Kran-kengeld	durch Divi-denden	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
21	1910	12,2	84,1	—	5,3	—	—	10,6	—	—	—	—	—	—	—
	1912	12,8	74,0	—	5,1	—	—	9,0	11,9	—	—	—	—	—	
16	1919	9,4	75,0	25,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	1910	9,6	71,8	28,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	1911	9,8	74,3	25,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	1912	10,0	73,3	26,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
25	1913	10,2	73,3	26,7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	1902	14,9	72,6	—	—	27,4	—	—	—	—	—	—	—	—	
28	1912	18,0	67,5	24,5	—	8,0	—	—	—	—	—	—	—	—	
13	1913	9,5	67,0	—	—	33,0	—	—	—	—	—	—	—	—	
29	1908	22,8	57,3	16,7	—	—	—	8,0	13,7	2,7	—	—	—	1,6	
	1910	22,8	59,5	16,9	—	—	—	7,4	11,8	2,3	—	—	—	2,1	
	1912	22,8	66,2	15,1	—	—	—	6,1	9,1	1,7	—	—	—	1,8	
22	1911	10,1	64,1	4,4	21,9	—	7,1	—	—	—	—	—	2,5	—	
	1913	13,0	63,6	5,4	21,1	—	6,2	—	—	—	—	—	3,7	—	
14	1911	9,2	55,3	9,9	—	—	5,4	—	—	—	—	—	—	—	
	1913	9,6	58,7	5,3	27,3	—	8,7	—	—	—	—	—	—	—	
24	1912	14,3	58,6	—	41,4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
2	1908	6,5	63,3	14,6	22,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	1912	6,5	57,8	24,1	18,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
23	1911	12,3	57,3	—	35,0	—	4,9	2,8	—	—	—	—	—	—	
	1913	13,1	47,9	—	42,2	—	7,3	2,6	—	—	—	—	—	—	
30	1890	6,5	100,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	1900	13,8	80,8	—	—	—	—	19,2	—	—	—	—	—	—	
	1913	24,3	44,5	—	—	55,5	—	—	—	—	—	—	—	—	
31	1896	6,5	91,7	8,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	1913	25,6	39,7	1,1	—	33,9	14,3	4,4	4,9	—	—	—	—	1,7	

Abb. 10: Die prozentuale Zusammensetzung der Gesamteinnahmen nach den verschiedenen Quellen (Bittmann, K. (1914): S. 99)

Die Gärten wurden bis in das 20. Jahrhundert hinein besonders geschätzt, da die Familien ihr geringes Einkommen auch dadurch unterstützen konnten.⁹⁵ Arbeiter mit Gärten lebten unter besseren Bedingungen und sahen es als Pflicht an sich selbst zu versorgen, wenn das Geld nicht ausreichte.⁹⁶ Besonders schlimm war die Situation, wenn Nahrungsmittelpreise stiegen und die Löhne sanken.⁹⁷ Die Anpassung der Ernährung der Fabrikarbeiter an Krisen war jedoch sehr schwierig. Deshalb ernährten sie sich häufig nur von Brot und Wein oder von Brot und Wasser.⁹⁸ In manchen Hausalten hatte die Vorratshaltung nur eine geringe Bedeutung. Dies ist durch ein niedriges Einkommen und fehlende Lagermöglichkeiten begründet. Außerdem lebte die Familie sparsamer, wenn nur das täglich Gekaufte und keine Vorräte vorhanden waren. Vorratswirtschaft nahm viel Zeit in Anspruch durch die Verarbeitung, Konser-

⁹⁴ Vgl. Bittmann, Karl: Arbeiterhaushalt und Teuerung. Jena: Fischer Verlag, 1914. S. 99.

⁹⁵ Vgl. Steinborn, V. (1991): S. 25.

⁹⁶ Vgl. Fielhauer, H.-P. (1986): S. 158.

⁹⁷ Vgl. Kleßmann, C. (1978): S. 50f.

⁹⁸ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 50ff.

vierung und Lagerung der Lebensmittel. War die Frau auch berufstätig, erübrigte sich oft die Vorratswirtschaft, da sie unter Zeitmangel litt und kurzfristig disponieren musste.⁹⁹

Häufig gab es eine Diskrepanz zwischen dem Lohn aus der Arbeit und den Lebenshaltungskosten. Diese Ungleichheit resultierte oft aus vorübergehenden Krisen der Industrie. Diese Krisen entstanden einerseits von dem Beschaffungssektor der Rohstoffe und andererseits von dem Absatzsektor. Dies konnten Änderungen in der Zollpolitik, Konkurrenz des Auslandes, Rückgang der Nachfrage oder auch Fehldispositionen sein. Besonders gravierend war die Lage für die Arbeiter, wenn die Krisen zum Ausfall des Einkommens führten und gleichzeitig die Kosten für die Lebenshaltung stiegen. Im 19. Jahrhundert wurden die realen Kostensteigerungen für die Lebenshaltung immer häufiger, bis sie einen Dauerzustand darstellten. Arbeiter waren oftmals nicht mehr imstande, sich in Krisenzeiten umzustellen und alles selbst zu produzieren. Wenn die Krise zu lange gedauert hätte oder die Gemeinde bzw. der Staat die Arbeiterfamilien nicht finanziell unterstützt hätten, wären die Arbeiter samt Familie verhungert. Das Einkommen der industriellen Arbeiter sank später ständig durch vermehrte Konkurrenz des Auslandes und dem Zugewinn an Maschinen. Von der äußersten Not konnten nur Familien verschont bleiben, die entweder Besitz hatten oder fähig waren, sich an einer gewandelten ökonomischen Situation anzupassen. Die Familien, die mit ihrem Einkommen bereits unter dem existenznotwendigen Bedarf lagen, mussten versuchen, ihre Ausgaben noch unter die Grenze des errechneten Existenzminimums zu senken.¹⁰⁰

1.2.6.3 Auswirkung der Arbeit auf die Ernährung

Wie bereits in Kapitel 1.2.5.1 „Arbeitsbedingungen“ beschrieben waren die Arbeitsbedingungen in allen Bereichen des industriellen Lohnsektors nicht gesundheitsfördernd. Besondere Auswirkungen hatte die Arbeit auch auf die Ernährung der arbeitenden Bevölkerung und deren Familien. Die Trennung von Wohnen und Arbeiten veränderte insbesondere das Mittagessen.¹⁰¹

Die Pausen waren nicht immer regulär und mussten sich an den Produktionsablauf anpassen, was bedeuten konnte, dass die Arbeiter durcharbeiten mussten und das Mittagessen ausfiel. Zwar brachte die fortschreitende Mechanisierung eine Verringerung der körperlichen Beanspruchung, dennoch war die industrielle Arbeit ein kräftezehrender Verdienst, besonders wenn bei Schichten acht bis zehn Stunden ohne eine Pause gearbeitet werden musste.¹⁰²

Viele Angestellte waren aufgrund dessen chronisch unterernährt und krank. Besonders der Verdauungstrakt hatte unter den Ernährungsbedingungen zu leiden. Gab es Pausen, musste das Essen sehr schnell heruntergeschlungen werden. So aßen die Arbeiter des Ruhrgebiets häufig nur halb gegartes oder kaltes Essen. Besonders Brot, Wurst, Bier und Branntwein dien-

⁹⁹ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 124f.

¹⁰⁰ Vgl. Schneider, L. (1967). S. 44f.

¹⁰¹ Vgl. Fielhauer, H.P. (1986): S. 165.

¹⁰² Vgl. Zumdick, U. (1990): S. 185.

ten dem Arbeiter als Kalorienlieferant während der Arbeitszeit. Häufig war nur dem Meister eine Frühstückspause vorbehalten, was dazu führte, dass die meisten morgens schon eine warme Mahlzeit zu sich nahmen, um einigermaßen gesättigt über den Tag zu kommen. So gab es in der Früh häufig schon Bratkartoffeln. Auch die Kinder der Familien mussten sich dieser Ernährungsweise anpassen. Die Zwischenmahlzeiten, wie zum Beispiel ein zweites Frühstück traten so immer mehr in den Hintergrund.¹⁰³

Eine weitere Einschränkung in der optimalen Versorgung der Arbeiterfamilien war die Berufstätigkeit der Frau. Wenn diese berufstätig war, musste sie das Mittagsessen häufig schon am Tag zuvor kochen oder das Mittagsessen verschob sich in den Abendbereich auf 18 bis 19 Uhr. Außerdem war es für die Frau nicht einfach einzukaufen. Das Geld war sehr knapp und die Zeit auch, so mussten häufig sehr lange Fußwege zum nächsten billigen Supermarkt zurückgelegt werden. Dort angekommen gab es am Abend häufig nur noch minderwertige Waren. Waren die Wege zu lang, bestand die Möglichkeit im nächsten Tante Emma-Laden einzukaufen. Die Preise dort waren allerdings häufig um einiges höher, als in den Supermärkten.¹⁰⁴ Innerhalb von Zechensiedlungen wurden die Konsumanstalten, welche ebenfalls vom Industriebesitzer betrieben wurden, immer häufiger für den Einkauf genutzt. Spezielle Angebote und Rabatte für Zecharbeiter und die kurze Distanz zur Arbeit und der Wohnung waren die ausschlaggebenden Kriterien zur Verlagerung des Einkaufs in die Konsumanstalten.¹⁰⁵ In besonderen Notsituationen der Arbeiterfamilie konnte diese nach Absprachen sogar Lebensmittelgutscheine in den Konsumanstalten erhalten. Aber auch für die guten Zeiten wurden besondere Delikatessen angeboten.¹⁰⁶

In vielen Koch- und Haushaltsbüchern wurde beschrieben, dass ein warmes, kalorienreiches Mittagsessen bei schwerer Arbeit notwendig ist. Dazu fehlten aber in einem Arbeiterhaushalt häufig die Zeit und auch das Geld. So kam es immer häufiger dazu, dass die Hausfrau zu industriell vorgefertigten Waren griff. Die zeitsparenden und billigen Fertigprodukte von den Marken „Liebig“, „Maggi“ und „Knorr“ sind noch heute sehr bekannt und bereiteten damals wie heute ein schnelles Essen.¹⁰⁷

Später wurde erkannt, dass ein gut ernährter Arbeiter viel produktiver und leistungsfähiger war und zudem auch noch weniger Pausen brauchte. Dies rückte besonders die Massenernährung in den Fokus der sozialen Frage.¹⁰⁸ Somit sollte durch ein warmes Kantinenessen und Milch die typische Arbeiternahrung von Brot, Wurst, Bier und Brandwein abgelöst werden, um eine Verbesserung in der Volksgesundheit herzustellen.¹⁰⁹

Die werkseigenen Kantinen riefen jedoch einige Kritiken hervor. Sie waren häufig zu teuer und in vielen Fällen sogar dreckig und unhygienisch. So versuchten viele Arbeiter in ihrer

¹⁰³ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 75ff.

¹⁰⁴ Vgl. Fielhauer, H.P. (1986): S. 167f.

¹⁰⁵ Vgl. Schilling, R. (1920): S. 9 f..

¹⁰⁶ Vgl. Pichler-Frantzen, R.: Werksfürsorge im Ruhrkohlenbergbau. In: Soziale Welt 25 (1950) H.3. S. 52f.

¹⁰⁷ Vgl. Oberwinter, H. (1991): S. 37.

¹⁰⁸ Vgl. Teuteberg, H.. (1972): S. 69.

¹⁰⁹ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 145.

meist einstündigen Mittagspause zu Hause zu essen oder die Frau oder die Kinder brachten das Essen zur Arbeitshütte des Mannes. War dies aufgrund der Entfernung des Wohnortes zur Arbeitsstätte nicht möglich, kamen einige als Kostgänger bei bekannten Familien unter. Eine weitere Möglichkeit war der Besuch in einer nahegelegenen Kneipe. Hier konnte der Arbeiter in seiner Mittagspause beispielsweise ein Mittagessen zusammengestellt aus Braten, Gemüse und Bier für 40 Pfennig erwerben. Wer keine dieser Optionen nutzen konnte, der griff zum Henkelmann und nahm sein Essen selbst mit zur Arbeit. Die Möglichkeiten, es aufzuwärmen, waren allerdings sehr gering und somit wurde das Essen aus dem Henkelmann häufig kalt oder lauwarm zu sich genommen. Einige Werke versuchten, die Arbeiter an ihre eigenen Kantinen zu binden. So zahlten sie die Arbeiter beispielsweise nur mit Blechmarken aus, welche nur in den eigenen Werkskantinen als Währung anerkannt wurden. Dies zwang die Arbeiter dazu, die übersteuerten Preise und das häufig schlechte Essen hinzunehmen. Ein weiterer negativer Effekt ergab sich hieraus für die Familien, da die Hausfrau somit sehr selten „gutes Geld“ (Bargeld) bekam, um davon einzukaufen.¹¹⁰

Hieraus wird deutlich, dass der Arbeiter besonders auf die eigenen Produktionen angewiesen war. Auch wenn diese sich wie in Kapitel 1.2.4.2 „Eigenproduktion“ beschrieben als sehr schwierig neben dem Beruf herausstellte. Ein weiteres Problem lässt sich aus der hohen Mobilität der Arbeiterfamilien ableiten. Ein Drittel aller Arbeiterfamilien wechselte um 1900 mindestens ein Mal jährlich die Wohnung, um einen besseren Arbeitsplatz besetzen zu können.¹¹¹ Die Eigenproduktion wurde durch diese Umstände erheblich erschwert, denn ein Garten braucht Pflege und Pflanzen ihre Zeit zum Wachsen und Reifen. Deswegen verhinderte der häufige Wohnungswechsel die Ernten und der Garten musste am neuen Wohnort erneut aufgebaut werden. Außerdem war eine sparsame Vorratshaltung ebenfalls nicht möglich. Die Arbeiterfamilien konnten keine Kartoffeln für den Winter einlagern, wenn sie sich nicht sicher sein konnten, ob sie im Winter noch in der gleichen Wohnung leben würden.

Zusammenfassend lässt sich also erörtern, dass die langen Arbeitszeiten und besonders die fehlenden Pausen einen schlechten Einfluss auf die Ernährung des Arbeiters hatten. Alles musste schnell gehen und wurde rasch heruntergeschlungen, egal ob kalt oder warm. Der einzige Anspruch an die Nahrung war, dass sie sättigen sollte und möglichst kalorienreich sei, damit der Arbeiter die lange und anstrengende Arbeitszeit überbrücken konnte.

Besonders negativ wirkte sich die Berufstätigkeit der Frau auf die Nahrungsgewohnheiten aus, denn nicht nur das Mittagessen verschob sich oder fiel ganz aus, auch das Einkaufen wurde durch die Arbeitszeiten erschwert. Wie bereits beschrieben, musste die Hausfrau außerordentlich häufig auf minderwertige Nahrungsmittel zurückgreifen, um die Familie zu ernähren.

Alles im allem ist zu sagen, dass die kapitalistischen Werksbesitzer zwar den Zweck einer guten Ernährung der Arbeiter erkannten, aber die Umsetzung nicht überall funktionierte. In

¹¹⁰ Vgl. Fielhauer, H.P. (1986): S. 165f.

¹¹¹ Vgl. Wuszow, A. (2000): S. 228.

den meisten Fällen wurde durch die werkseigenen Kantinen nur eine neue Quelle der Ausbeutung geschaffen. Zudem versetzte das gemeinsame Essen einige Arbeiter unter den Druck einen höheren Konsumstil vorzutauschen, um nicht als mittellos zu gelten. Dies stellte die Gefahr dar, dass die Angestellten über ihre Verhältnisse lebten und somit die Familie in weitere finanzielle Probleme brachte.¹¹²

1.2.7 Ernährungsweise

Das Thema „Ernährungsweise“ gliedert sich in „Nährwert- und Kalorienbedarf“, „Genussmittelkonsum“ und in typische Mahlzeiten, die anhand von historischer Speiseplänen detailliert beschrieben werden.

1.2.7.1 Nährwert- und Kalorienbedarf

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gab es erstmals detaillierte Speisezettel, die nach Ernährungswerten und Kalorienbedarf umgerechnet wurden. Die staatlichen Gewerbeaufsichtsbeamten Fridolin Schuler und Friedrich Wörrishofer stellten im Rahmen von Nahrungsuntersuchungen und Arbeiterhaushaltsrechnungen die ersten Aufzeichnungen zusammen. In Schweizer Arbeiterkosthäuser ermittelte Fabrikinspektor Schuler im Jahre 1882 verschiedene Speisezettel und stellte den täglichen Nährwertbedarf von Arbeiter und Arbeiterinnen zusammen. Unter Verwendung von der Voitschen Kostnormen und Ernährungstabellen gelang ihm eine solche Berechnung. Im Jahre 1890 ermittelte der badische Fabrikinspektor Wörrishofer den Nährwertbedarf bei verschiedenen Arbeitern in Mannheim und Umgebung. Seine Berechnungen waren exakter und aufschlussreicher als Schulers, da ihm genaue Haushaltsrechnungen vorlagen.¹¹³

Die beste Methode Ernährungsausgaben zu sparen, lag in der optimalen Zusammensetzung der Nahrung hinsichtlich der Nährstoffe und Güterpreise. Die Nahrungsmittel lassen sich in tierische (Fleisch, Wurst, tierische Fette einschließlich Butter und Milch) und pflanzliche gliedern. Je stärker der Anteil der tierischen Lebensmittel ist, desto größer ist der Wohlstand der Menschen. Die tierischen Lebensmittel sind im Vergleich zu den pflanzlichen erheblich teurer. In Abb. 11 ist nach den Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen einkommenschwacher Familien im Jahre 1907/08 festzustellen, dass der relative Ausgabenanteil für animalische Nahrungsmittel bei steigender Personenzahl in der Familie etwa gleich bleibt, während der Anteil für pflanzliche Produkte wächst. Der Ausgabenanteil für sonstige Nahrungs- und Genussmittel nimmt dagegen leicht ab. Abb. 12 (auch in Kap. 1.2.7.2) zeigt, dass die Gesamtausgaben für Nahrungsmittel etwa gleich bleiben, wenn auf ein angemessenes Verhältnis von tierischen, pflanzlichen und sonstigen Nahrungs- und Genussmitteln geachtet wird. Unabhängig vom Einkommen werden zwischen 51,0 - 54,6 % für Nahrungsmittel ausgegeben.

¹¹² Vgl. Schneider, L. (1967): S. 125.

¹¹³ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 139ff.

	2 Pers.	5 Pers.	7 Pers.	9 Pers.
Tierische Nahrungsmittel	21,0	25,2	25,0	25,8
Pflanzliche Nahrungsmittel	10,1	14,4	17,3	18,9
Sonstige Nahrungs- und Genußmittel	9,5	7,2	6,3	6,2
v. H. der Gesamtausgaben für Nahrungsmittel	40,6	46,8	48,6	50,9

Abb. 11: Verhältnis der tierischen, pflanzlichen und sonstigen Nahrungsmitteln unter Berücksichtigung der Personenanzahl. (Schneider, L. (1967): S. 125)

	unter 1200 Mk.	1200—1600 Mk.	1600—2000 Mk.
Tierische Nahrungsmittel	26,5	28,5	27,3
Pflanzliche Nahrungsmittel	19,1	17,3	16,1
Sonstige Nahrungs- und Genußmittel	8,6	8,8	7,6
v. H. der Gesamtausgaben für Nahrungsmittel	54,2	54,6	51,0

Abb. 12: Verhältnis der tierischen, pflanzlichen und sonstigen Nahrungsmitteln unter Berücksichtigung des Einkommens. (Schneider, L. (1967): S. 126)

Rademann und Voit¹¹⁴ stellten nach Berechnungen für einen Haushalt eines Eisenbahnarbeiters Mindestanforderungen für die Zusammensetzung der Nahrung auf. In einem Jahr wären 146 kg Eiweiß, 73 kg Fett und 638 kg Kohlenhydrate erforderlich. Tatsächlich wurden jedoch nur 94 kg Eiweiß, 68 kg Fett und 535 kg Kohlenhydrate konsumiert. Es fehlten demnach 51 kg Eiweiß, 4 kg Fett und 103 kg Kohlenhydrate. Die Arbeiter gaben durchschnittlich rund 60% des Einkommens für die Nahrung aus. Wenn sie das Soll an Kalorien nach Rademann und Voit erreicht hätten, beliefen sich die Ausgaben für die Nahrung auf 72 % des Einkommens. Dies war jedoch nicht umzusetzen, da der Arbeiter noch andere feste Ausgaben hatte (siehe Kapitel 1.2.5.3 „Lebenshaltung und Preise“).¹¹⁵

Die Folge war, dass viele Arbeiter chronisch unterernährt waren. Daraus ergaben sich Krankheiten, wie Verdauungsstörungen, da die Arbeiter zu viele kalte Speisen und Bier zu sich nahmen. Bier gehörte zum festen Bestandteil der Ernährung eines Arbeiters, da dieser als Kalorienlieferant diente. Ebenso wurde durch den Verzehr von minderwertigen Nahrungsmitteln wie Kopffleisch, Innereien, schlechtes Fett und Magermilch der Nährstoffgehalt herabgesetzt. Die Arbeiter machten auch Einbußen bei dem Nährwertbedarf, indem sie fast nie Wild und Geflügel verzehrten und Fisch hauptsächlich getrocknet oder gesalzen zu sich nahmen.

¹¹⁴ Carl von Voit (1831-1908), deutscher Mediziner und Ernährungsexperte, leitete ab 1863 das physiologische Institut in München.

¹¹⁵ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 125ff.

Ende des 19. Jahrhunderts wurde leichtere Kost bevorzugt und ein besonderer Wert auf höhere Nährstoffwerte gelegt. Die Speisen waren dadurch leichter verdaulich, differenzierter und hielten länger satt. Der Lebensrhythmus änderte sich durch die verringerte körperliche Arbeit. Damit ging eine qualitative Veränderung der Volkskost einher. Durch eine Erhöhung der tierischen Eiweißzufuhr war längeres Arbeiten ohne Unterbrechung möglich. Die Zwischenmahlzeiten traten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in den Hintergrund. Die individuelle Arbeitsproduktivität wurde erhöht und eine Anpassung an die Anforderungen durch die industrielle Welt fand statt.¹¹⁶

In der folgenden Abb. 13 ist der tägliche Nährwertverbrauch (Angaben in g) von Mannheimer Arbeitern nach ihrem jeweiligen Beruf um 1890 von Wörrishofer dargestellt worden. Die Tabelle soll beispielhaft zeigen, dass die Art und Weise der körperlichen Arbeit einen erheblichen Einfluss auf den Nahrungsverbrauch der Fabrikarbeiter hatte. Die Hauptnahrungsmittel der Arbeiter bestanden hauptsächlich aus Kartoffeln und Brot.¹¹⁷

Tabelle 27: Der tägliche Nährwertverbrauch Mannheimer Arbeiter um 1890 (Angaben in g)

Beruf	Brot	Fleisch	Kartoffeln	Mehl	Fette	Milch	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate
Maschinenschlosser	683	94	857	61	40	610	137	89	483
Modellschreiner	485	125	342	57	21	342	99	61	308
Modellschreiner	394	90	750	35	40	246	93	75	312
Eisendreher	436	128	588	75	39	246	101	75	359
Eisenbohrer	434	51	703	63	40	477	92	74	342
Schlosser	484	134	366	33	35	335	98	71	295
Eisendreher	440	192	275	46	35	335	112	85	292
Kesselschmied	379	151	548	59	42	251	94	80	290
Magazinarbeiter	466	69	365	68	22	329	91	54	314
Vorarbeiter in der Bleilöterei	503	146	365	61	37	511	128	91	339
Metteur	633	123	548	34	28	185	107	69	387

Abb. 13: Der tägliche Nährwertverbrauch Mannheimer Arbeiter um 1890 (Angaben in g). (Teuteberg, H. (1972): S. 141)

Blank hat die Nährstoffe in zwei Kategorien eingeordnet. Zur Kategorie A zählen alle Lebensmittel, die viel Nährstoffe enthalten und zu Kategorie B alle Lebensmittel, die wenig Nährstoffe enthalten. Viele Nährstoffe beinhalten demnach Hülsenfrüchte wie Bohnen, Erbsen und Linsen. Bei Fleisch weist frisches mehr Nährstoffe auf als gesalzenes. Eier, sowohl gekocht als auch in Kuchen, und Fische (Stockfisch, Hering und die anderen Seefische) sind ebenso nährstoffreich. Brot und Mehlspeisen von ungebeuteltem Mehl (Mehl, bei dem nur die grobe Kleie ausgesiebt ist) und Gemüse wie Kohl (frisch und als Sauerkraut), grüne Bohnen,

¹¹⁶ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 85; S. 143ff.

¹¹⁷ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 141.

junge Erbsen, Spinat u. a. zählen auch zu den nahrhaften Stoffen. Von Getränken wurden Milch, Trinkschokolade und junges Bier als angemessen angesehen. Kartoffeln und Mohrrüben enthalten hingegen wenig Nährstoffe. In gleicher Weise werden weiße Rüben, Rübstiel, Reis und Sago als nährstoffarm beschrieben. Auch Obst wie Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen zählen zu den Lebensmitteln mit einem geringen Nährwertgehalt. Wein, Branntwein und dünnes Bier gehören zu den Getränken mit einem niedrigen Nährstoffgehalt. Die Nahrungsmittel, die der Kategorie B zugeordnet sind, sind allerdings keinesfalls überflüssig, sondern zum Teil sogar nötig. Auch wenn Fette wie Butter, Schmalz und Speck nährstoffarm sind, sind sie trotzdem notwendig, weil sie dem Körper die nötige Energie liefern und Speisen leichter bekömmlich machen. Ernährt man sich jedoch allein von den nährstoffarmen Lebensmitteln, reicht dies nicht für ein gesundes Gericht aus. Es ist notwendig, dass man diese Nahrungsmittel mit nahrungsreicheren Nährstoffen (aus der Kategorie A) kombiniert.¹¹⁸

Die Sollzufuhr an Nährstoffen und Kalorien für einen Schwerstarbeiter beträgt 4200 kcal. pro Tag. Der Eiweißgehalt soll prozentual 12 % der Ernährung betragen, was eine Zufuhr von 125 g pro Tag entspricht. Fett soll 135 g pro Tag aufgenommen werden (30 %). Kohlenhydrate sind die wichtigsten Nährstoffe und sollen 58% der Ernährung ausmachen. Der Bedarf an Kohlenhydraten ist demnach mit 600g gedeckt. Eiweiß soll im besten Fall zu 40 % tierisch aufgenommen werden (50 g pro Tag) und zu 60 % pflanzlich (75 g pro Tag). Dabei sollen sichtbares und unsichtbares Fett zu gleichen Anteilen aufgenommen werden (jeweils 67,5 g pro Tag). Max Rubner hat um die Jahrhundertwende eine Tabelle erstellt (s. Abb. 14), aus der ersichtlich wird, wie eine optimale prozentuale Verteilung der Nährstoffe auf die Mahlzeiten pro Erwachsener aussieht. Das Frühstück macht 20 % des Tagesbedarfes aus, das Mittagessen 46 % und das Abendessen 34 %.

Tabelle 33: Optimale prozentuale Verteilung der Nährstoffe auf die täglichen Mahlzeiten pro Erwachsener nach Max Rubner (Angaben in %)

Mahlzeit	Eiweiß	Fett in % des Tagesbedarfs	Kohlehydrate	Kalorien
Frühstück	10	10	20	20
Mittagessen	40	50	40	46
Abendessen	50	40	40	34

Abb. 14: Optimale prozentuale Verteilung der Nährstoffe auf die täglichen Mahlzeiten pro Erwachsener nach Max Rubner (Angaben in %). (Teuteberg, H. (1972): S. 155)

¹¹⁸ Vgl. Blank, Richard: Das häusliche Glück. Vollständiger Haushaltsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen zugleich ein nützliches Hilfsbuch für alle Frauen und Mädchen, die "billig" und "gut" haus- halten lernen wollen. [Nachdr. d. Ausg.] 11., verb. Aufl. M. Gladbach [u.a.], 1882. München: Rogner & Bern- hard, 1975. S. 66.

Gute 50 Jahre später hat sich die „Deutsche Gesellschaft für Ernährung“ (DGE) ebenfalls mit der optimalen Verteilung der Nährstoffe auf die täglichen Mahlzeiten auseinandergesetzt (s. Abb. 15). Mit dem Mittagessen sollen 40 % der Nährstoffe aufgenommen werden. Das Frühstück und Abendessen soll gleichermaßen mit jeweils 30 % den Tagesbedarf an Kalorien decken.¹¹⁹

Tabelle 34: Optimale prozentuale Verteilung der Nährstoffe auf die täglichen Mahlzeiten pro Erwachsener nach der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“ (Angaben in %)

Mahlzeit	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate	Kalorien
Frühstück	25	30	40	30
Mittagessen	45	40	35	40
Abendessen	30	30	25	30

Abb. 15: Optimale prozentuale Verteilung der Nährstoffe auf die täglichen Mahlzeiten pro Erwachsener nach der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“. (Teuteberg, H. (1972): S. 155)

Der Ernährungsphysiologe Max Rubner stellte um 1900 die nachfolgende Tabelle (s. Abb. 16) auf, um den optimalen täglichen Nährwertbedarf eines großstädtischen Industriearbeiters aufzuzeigen. Anhand dieser Tabelle kann man ablesen, wie groß die optimale Eiweiß-, Fett- und Kohlenhydratzufuhr (in Gramm) pro Körpergewicht (in kg) bei leichter oder mittlerer Arbeit täglich sein soll. Dadurch, dass der Grad der Arbeitsschwere und das Körpergewicht erfasst werden, ergibt sich ein verschiedener Nährwertbedarf. Die Nahrung hat für jeden Arbeiter eine unterschiedliche Qualität. Wog der Industriearbeiter beispielsweise 50 kg und führte nur eine leichte Arbeit aus, war der Grad der Unterernährung nicht so schwerwiegend wie bei einem Arbeiter, der 80 kg wog und eine mittelschwere Arbeit leistete.¹²⁰ Insgesamt zeigt sich, dass die Speisezetteln, die nach Ernährungswerten und Kalorienbedarf umgerechnet wurden, einen vermehrten Stellenwert im Arbeiterhaushalt ab 1900 einnahmen.

¹¹⁹ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 154f.

¹²⁰ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 146f.

Körpergewicht (kg)	Eiweißbedarf (g)	Fettbedarf (g)	Kohlehydratbedarf (g)
I. Leichte Arbeit			
80	134	49	356
70	123	46	327
60	111	41	294
50	90	37	262
II. Mittlere Arbeit			
80	128	61	556
70	118	56	500
60	106	50	461
50	96	44	409

Abb. 16: Der optimale tägliche Nährwertbedarf eines großstädtischen Industriearbeiters nach seinem Körpergewicht. (Teuteberg, H. (1972): S. 146)

1.2.7.2 Genussmittelkonsum

Der Genussmittelkonsum war in der industriellen Zeit weit verbreitet. Darunter verstanden wird meistens nur der Konsum von Alkohol, dennoch zählten auch noch weitere Lebensmittel zu den Genussmitteln wie zum Beispiel Kaffee, Zucker, Salz und Gewürze. Diese machten ca. 6,9 % bis 14,9 % der Ernährung im Arbeiterhaushalt aus.¹²¹ Dies war natürlich abhängig vom Lohn des Haushaltsvorstandes. Genussmittel wie beispielsweise Zigaretten wird in diesen Ausführungen nicht aufgegriffen, dennoch muss erwähnt werden, dass bei den Aufstellungen teilweise Tabak mit in die Rechnung einbezogen wurde.

Das Genussmittel Kaffee beziehungsweise Kaffeesurrogat zählte zu den Hauptnahrungsmitteln in der Arbeiterfamilie. Insbesondere bei dem Verzehr von trockenen Speisen sollte er beim „Herunterspülen“ helfen. Das „Kaffeetrinken“ wurde zur neuen Möglichkeit der Zeitüberbrückung innerhalb der Arbeitszeiten. Die monotone Arbeit, die besonders bei der Fließbandarbeit innerhalb von Fabriken vorherrschte, wurde durch eine Kaffeepause unterbrochen. Doch nicht nur der Konsum von Kaffee während der Arbeitszeit war üblich, sondern auch der Genuss von Bier oder anderen Alkoholika.¹²² Besonders das Bier und der Branntwein, die durch ihren Alkoholgehalt einen hohen Kalorienanteil aufweisen, sollten den enormen Kalorienbedarf von Arbeitern in der Schwerindustrie decken. So nahm das Bier häufig sogar 10% des gesamten Familienbudgets ein.¹²³

Der Verzehr von Alkohol wurde jedoch auch nach der Arbeit fortgeführt. Als Grund für diesen Konsum wird genannt, dass die Arbeiter keinen Antrieb mehr hatten und nach der Arbeit häufig in Wirtshäusern einkehrten, um ihren Ärger zu vergessen. Zusätzlich soll jedoch

¹²¹ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 128.

¹²² Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 75 f.

¹²³ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 143.

erwähnt werden, dass die Wirtschaften auch Orte des geselligen Zusammenseins und auch der Politik waren.¹²⁴

Aufgrund dessen war es nicht unüblich, dass die Frauen ihre Männer am Lohntag direkt bei der Fabrik abholten, damit diese den Lohn nicht direkt vertrinken konnten. Dieses Ritual war natürlich ebenfalls ein Grund zum Spott unter Kollegen und führte häufig zu noch mehr Frustration.¹²⁵

Der Alkoholkonsum war besonders bei den Industriebesitzern nicht gern gesehen. Sie schlussfolgerten aus dem Trinkverhalten „Arbeitsscheu“, „Verrohung“ und „häusliche Zerrüttung“, die sich negativ auf die Arbeit auswirken könnten. Besonders die selbst organisierten Schnapskasinos wurden streng verfolgt und waren nicht geduldet. Diese Kasinos waren von den Arbeitern aufgrund eines Mangels an Wirtschaften im Ruhrgebiet gegründet worden.¹²⁶

Wie in Abb. 12 (auch in Kap. 1.2.7.1) deutlich wird, belaufen sich die Ausgaben für „sonstige Nahrungsmittel und Genussmittel“ (statt pflanzliche oder tierische Nahrungsmittel) bei einem Einkommen von 1200 bis 1600 Mk. auf ca. 8,8 %. Bei einem Einkommen von unter 1200 Mk. belaufen sich die Ausgaben auf 8,6 %. Erstaunlich ist, dass die Ausgaben für „sonstige Nahrungsmittel und Genussmittel“ bei einem Einkommen von 1600 bis 2000 Mk. geringer sind und sich auf 7,6 % belaufen. Aus den vorherigen Informationen ließe sich eine Vermutung aufstellen: Gegebenenfalls wird in Familien, die mehr verdienen, weniger Geld für Alkohol ausgegeben, da die Sorge um die Existenz geringer ist.¹²⁷

	unter 1200 Mk.	1200—1600 Mk.	1600—2000 Mk.
Tierische Nahrungsmittel	26,5	28,5	27,3
Pflanzliche Nahrungsmittel	19,1	17,3	16,1
Sonstige Nahrungs- und Genußmittel	8,6	8,8	7,6
v. H. der Gesamtausgaben für Nahrungsmittel	54,2	54,6	51,0

Abb. 12: Verhältnis der tierischen, pflanzlichen und sonstigen Nahrungsmitteln unter Berücksichtigung des Einkommens. (Schneider, L. (1967): S. 126)

Des Weiteren lässt sich feststellen, dass die Ausgaben für „sonstige Nahrungsmittel und Genussmittel“ sich umgekehrt proportional zur Anzahl der Familienmitglieder verhalten. Ein Zweipersonenhaushalt gibt beispielsweise 9,5 % ihres Einkommens in dieser Kategorie aus, während eine fünfköpfige Familie nur 7,2 % und eine neunköpfige Familie nur 6,2 % ihres Einkommens für „sonstige Nahrungsmittel und Genussmittel“ ausgeben. Dies lässt sich damit

¹²⁴ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 142.

¹²⁵ Vgl. Wuszow, A (2000): S. 69.

¹²⁶ Vgl. Brüggemeier, F. (1983): S. 143.

¹²⁷ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 127.

erklären, dass eine größere Familie bei circa gleichem Einkommen wie eine kleine Familie relativ mehr im Bereich der anderen Nahrungsmittel ausgeben muss.¹²⁸

Schaut man sich den täglichen Nahrungsmittelverbrauch eines Arbeiters im Reichsdurchschnitt an (s. Abb. 17) kann herausgestellt werden, dass Fette mit 144 g einen gewichtsmäßig relativ geringen Teil der Nahrung einnehmen. Hinzukommen dann noch 43 g Butter. Auch der Zucker nimmt nur einen Anteil von 138 g ein. Fische (56 g) und Eier (1,2 Stück) werden noch weniger verzehrt. Im Vergleich hierzu sind Gewichtsangaben von Brotwaren zu nennen, die 961 g betragen. Bei Kartoffeln sind es 1339 g. Salz oder Gewürze tauchen in dieser Aufstellung gar nicht auf.¹²⁹

Tagesverbrauch an einigen wichtigen Nahrungsmitteln.		
Ware	Im Durchschnitt einer Haushaltung	
	d. Bergarbeiters	des Arbeiters im Reichsdurchschnitt
Fleisch und Fleischwaren	361 g	375 g
Milch	0,9 L	1,2 L
Butter	8,7 g	43 g
Fette (außer Butter)	204 g	144 g
Käse	29 g	37 g
Eier	1,3 Stück	1,2 Stück
Fische	97 g	56 g
Brot und Backwaren	949 g	961 g
Nährmittel	149 g	204 g
Kartoffeln	1 826 g	1 339 g
Gemüse	334 g	328 g
Obst	239 g	226 g
Zucker	107 g	138 g

Abb. 17: Tagesverbrauch an einigen wichtigen Nahrungsmitteln. (Breuer, L. (1935): S. 118)

Betrachtet man das beispielhaft aufgestellte Haushaltsbudget einer Arbeiterfamilie aus Bochum von 1887, dann lassen sich folgende Besonderheiten herausstellen. Den größten prozentualen Anteil an Ausgaben lassen sich auf Brot (täglich 3k g) mit 36,4 % und auf Kartoffeln (täglich 3 kg) mit 14,5 % verbuchen. Für Genussmittel wie Kaffee oder Zichorien (0,5 g pro Woche) und Schmalz und Butter wurden täglich 9,1 % des Einkommens ausgegeben. Dies ist genauso viel wie für Gemüse. Gewürze hingegen nehmen nur 1,2 % des Tageseinkommens ein. Einen hohen Anteil nehmen allerdings die Fette ein, mit 14,5 % liegen sie bei dem gleichen prozentualen Anteil wie Kartoffeln.¹³⁰

Aus diesen Daten lässt sich schlussfolgern, dass besonders Fette für das Kochen wichtig waren. Vergleicht man einige Kochrezepte (siehe Kapitel 1.2.7.3 „Typische Mahlzeiten anhand historischer Speisepläne“) wird ebenfalls deutlich, dass Fette in jedem Rezept vertreten

¹²⁸ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 125.

¹²⁹ Vgl. Breuer, L. (1935): S. 118.

¹³⁰ Vgl. Zumdick, U. (1990): S. 221.

sind. Es ist natürlich zu erwähnen, dass Nahrungsmittel wie Kartoffeln und Gemüse günstiger waren, als die hier vorgestellten Genussmittel. Außerdem wurden Gemüse und Kartoffeln auch häufig in den eigenen Gärten angebaut und nahmen somit keinen Kostenanteil im täglichen Verbrauch ein.

Insgesamt ist zu sagen, dass besonders für Kaffee und Alkohol Geld ausgegeben wurde und der Anteil an Gewürzen relativ gering war. Auch Fette wurden viel verwendet, doch sie sind für das Kochen notwendig und somit nur eingeschränkt als Genussmittel zu verzeichnen.

1.2.7.3 Typische Mahlzeiten anhand historischer Speisepläne

Verschafft man sich einen Überblick über die mehr oder weniger zufällig überlieferten Speisepläne, so lässt sich feststellen, dass diese zum Großteil nicht im wissenschaftlich eindeutigen Sinne vergleichbar sind. Oftmals fehlen präzise und ausreichende Mengenangaben oder es existieren unterschiedliche Erhebungsmethoden, die einen exakten Vergleich erschweren.¹³¹ Dennoch soll anhand verschiedener historischer Speisepläne versucht werden, zu veranschaulichen, wie sich eine Arbeiterfamilie ernährt hat.

Morgens gab es meistens für alle Familienmitglieder Suppe zum Frühstück. Zwischenmahlzeiten waren nur dem Mann vorbehalten. Diese bestanden lediglich aus Brot und Käse. Die Hauptmahlzeiten setzten sich aus Brot und Kartoffeln zusammen. Fleisch wurde nur sonntags verzehrt und wochentags gab es nur kleine Mengen an Wurst und Käse. Milch wurde mit Zichorienkaffee verdünnt, was zur Folge hatte, dass der Nährwertgehalt deutlich gemindert wurde (siehe auch Kapitel 1.2.7.1 „Nährwert- und Kalorienbedarf“).¹³²

Die Abb. 18 gibt eine Übersicht für die Hausfrau einer Arbeiterfamilie, welche und wie viele Lebensmittel nötig sind, um einen Wintervorrat für einen Haushalt von vier Personen anzulegen. Wenn die Vorräte wie Kartoffeln, Gemüse und Kohlen nicht im Sommer oder Herbst, sondern erst im Winter eingekauft wurden, mussten sie mehr als doppelt so viel für die Lebensmittel bezahlen. Die Angaben in der Abbildung geben der Hausfrau sowohl einen Überblick über die Menge der Lebensmittel als auch die durchschnittlichen Preise an. Insgesamt belaufen sich die Kosten für den Wintervorrat auf 99,30 Mark für eine vierköpfige Arbeiterfamilie.¹³³

¹³¹ Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 147.

¹³² Vgl. Teuteberg, H. (1972): S. 144f.

¹³³ Vgl. Blank, R. (1975): S. 62.

Wintervorräthe

für eine Haushaltung von 4 Personen.

Nöthig sind	2000 Pfd. Kartoffel	à 2,30 pro 100 Pfd.	M. 46.—		
	200 "	Kappus	à 1,50	"	3.—
	60 "	Schneidbohnen	à 7 " Pfd.	= 1 Anker "	4,20
		Rübfiel		= 1 Anker "	3.—
	200 "	Rüben		= 1 Anker "	4.—
	20 Stück	Kappus zum Frisshessen			2.—
	20 "	rothen Kappus			2.—
	100 "	Möhren			3.—
	30 Pfd.	Zwiebel			2,10
	50 Centr.	Rohlen, 12 Mtr.			30.—
				Mark	99,30

Abb. 18: Wintervorräte für eine Haushaltung von 4 Personen. (Blank, R. (1975): S. 62)

Die beiden Speisepläne Nummer 1 und 2 in Abb. 19 zeigen beispielhaft, wie eine wöchentliche Mittagsmahlzeit für vier Erwachsene im Winter und Frühjahr aussehen kann.

— 192 —

Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.

		Nr. 1. Für Winter und Frühjahr.	
		Nach Rezept:	
Sonntag	Nr. 1 Seite 157	1 1/2 Pfd. Rindfleisch	95 Pf.
	Nr. 34 Seite 166	1/4 " Reis in Fleischsuppe	5 " }
		weißer Kappus, gedämpft 20 " }	1,45 Pf.
		5 " Kartoffeln	15 " }
		1/6 " Fett zum Gemüße	10 " }
68 Pf.			
Montag	Nr. 23 Seite 163	1/2 Pfd. Gerste in Suppe	10 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 " }
		1/2 " frischen Speck	40 " }
68 Pf.			
Dienstag	Nr. 46 Seite 170	3 Pfd. Sauerkraut	9 Pf.
		1 1/4 " weiße Bohnen	20 " }
		1/4 " Fett	15 " }
44 Pf.			
Mittwoch	Nr. 20 Seite 162	1 1/2 Pfd. Erbsen in Suppe	25 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 " }
		1/4 " gebratenen Speck	20 " }
63 Pf.			
Donnerstag	Nr. 49 Seite 171	3 Pfd. eingemachte Rübfiel	12 Pf.
	Nr. 87 Seite 181	1 1/4 " weiße Bohnen	20 " }
		3/4 " Blut- oder Leberwurst 30 " }	62 Pf.
62 Pf.			
Freitag	Nr. 53 Seite 172	10 Pfd. Kartoffeln	30 Pf.
	Nr. 95 Seite 185	Zwiebelsauce	10 " }
		2 Stück Häringe	14 " }
54 Pf.			
Samstag	Nr. 22 Seite 163	1 1/2 Pfd. Linsen in Suppe	36 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 " }
		1/4 " gebratenen Speck	20 " }
74 Pf.			
5,10 Pf.			

— 193 —

Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.

		Nr. 2. Für Winter und Frühjahr.		
		Nach Rezept:		
Sonntag	Nr. 1 Seite 157	1 1/2 Pfd. Hammelfleisch	75 Pf.	
	Nr. 40 Seite 168	1/8 " Gerste in Fleischsuppe 6 " }	1,19 Pf.	
		weiße Rüben	20 " }	
		6 " Kartoffeln	18 " }	
51 Pf.				
Montag	Nr. 21 Seite 163	1 1/2 Pfd. weiße Bohnen in Suppe 24 Pf.	} 51 Pf.	
		4 " Kartoffeln		12 " }
		1/4 " Fett		15 " }
Dienstag	Nr. 47 Seite 170	3 Pfd. eingemachte Bohnen	21 Pf.	
	Nr. 87 Seite 181	5 " Kartoffeln	15 " }	
		3/4 " gebratene Leberwurst 30 " }	66 Pf.	
66 Pf.				
Mittwoch	Nr. 49, 50 Seite 171	3 Pfd. eingemachte Rüben	12 Pf.	
		1 1/4 " weiße Bohnen	20 " }	
		1/4 " gebratenen Speck	20 " }	
52 Pf.				
Donnerstag	Nr. 44 Seite 169	3 Pfd. Sauerkraut	9 Pf.	
		5 " Kartoffeln	15 " }	
		1/2 " gefalt. Schweins-Ohren, Pfoten zc.	30 " }	
54 Pf.				
Freitag	Nr. 43 Seite 169	1 Pfd. weiße Bohnen	16 Pf.	
		Möhren	10 " }	
		4 " Kartoffeln	12 " }	
		1/4 " Fett	15 " }	
53 Pf.				
Samstag	Nr. 20 Seite 162	1 1/2 Pfd. Erbsen in Suppe	25 Pf.	
		6 " Kartoffeln	18 " }	
		1/4 " geräucherten Speck	20 " }	
63 Pf.				
4,58 Pf.				

Abb. 19: Mittagsmahlzeiten für vier Erwachsene (Winter und Frühjahr). (Blank, R. (1975): S. 192 – 193)

Insgesamt werden für das Mittagessen im ersten Speiseplan 5,10 Mark und im zweiten Speiseplan 4,58 Mark pro Woche ausgegeben. Das Sonntagsgericht macht den größten Anteil der Ausgaben für das Mittagessen aus. Mehr als doppelt so viel wird sonntags im Vergleich zu den anderen Wochentagen ausgegeben. Grund dafür sind die hohen Fleischkosten, da 1½ Pfund Rindfleisch 95 Pfennig kosteten und 1½ Pfund Hammelfleisch (Fleisch von Schafen) 75 Pfennig.

Die Speisepläne Nr. 3 und 4 (s. Abb. 20) sind Beispiele für Mittagsmahlzeiten im Sommer und Herbst.

— 194 —		— 195 —	
		Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.	
		Nr. 3. Für Sommer.	
Sonntag	Nach Recept: Nr. 75 Seite 178	1 1/4 Pfd. Rindfleisch in br. Ragout	75 Pf.
	Nr. 1 Seite 157 Nr. 28 Seite 165	1/3 " Reis in Fleischsuppe	6 "
		3 " grüne Erbsen	30 "
		5 " Kartoffeln	15 "
		1/2 " Fett	10 "
		} 1,36 Pf.	
Montag	Nr. 30 Seite 165 Nr. 84 Seite 180	3 Pfd. dicke Bohnen	25 Pf.
		5 " Kartoffeln	15 "
		1/3 " frischen Speck	25 "
		} 65 Pf.	
Dienstag	Nr. 26 Seite 164 Nr. 102 Seite 187	Spinat	25 Pf.
		6 Pfd. Kartoffeln	18 "
		Pfannkuchen	15 "
		} 58 Pf.	
Mittwoch	Nr. 27 Seite 165 Nr. 84 Seite 180	Junge Möhren	20 Pf.
		3 Pfd. grüne Erbsen	30 "
		1/3 " frischen Speck	25 "
		} 75 Pf.	
Donnerstag	Nr. 38 Seite 168 Nr. 87 Seite 181	Kohlrabi	20 Pf.
		6 Pfd. Kartoffeln	18 "
		3/4 " gebratene Leberwurst	30 "
		} 68 Pf.	
Freitag	Nr. 20 Seite 162	1 1/2 Pfd. Erbsen zu Suppe	25 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 "
		1/4 " Fett	15 "
		} 58 Pf.	
Samstag	Nr. 70 Seite 176 Nr. 52 Seite 172	Gurken zu Salat	10 Pf.
		10 Pfd. Kartoffeln	30 "
		1/4 " Speck zu Sauce	20 "
		} 60 Pf.	
		5,20 Pf.	

		Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.	
		Nr. 4. Für Herbst.	
Sonntag	Nr. 4 Seite 159 Nr. 35 Seite 167	3/4 Pfd. geräucherte Bratwurst	60 Pf.
		1/4 " Gerste in Wurstsuppe	5 "
		6 " Roter Kappus	20 "
		6 " Kartoffeln	18 "
		1/5 " Fett	10 "
		} 1,19 Pf.	
Montag	Nr. 72 Seite 177 Nr. 101 Seite 186	3 Pfd. frischer Kappus zu Salat	15 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 "
		Speckpfannkuchen	25 "
		} 58 Pf.	
Dienstag	Nr. 37 Seite 167	3 Pfd. Salatbohnen gestobt	24 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 "
		1/5 " Fett	10 "
		} 52 Pf.	
Mittwoch	Nr. 42 Seite 169 Nr. 82 Seite 180	2 1/2 Pfd. frische Rübsen	15 Pf.
		8 " Kartoffeln	24 "
		1/2 " gesalzene Schweinspfoten, Ohren zc.	30 "
		} 69 Pf.	
Donnerstag	Nr. 36 Seite 167	3 Pfd. Strauchbohnen	21 Pf.
		5 " Kartoffeln	15 "
		1/4 " Speck	20 "
		} 56 Pf.	
Freitag	Nr. 66 Seite 175 Nr. 104 Seite 187	Kopfsalat	6 Pf.
		6 Pfd. Kartoffeln	18 "
		3/4 " Buchweizen zu Pfannkuch.	15 "
		Fett zu Kuchen u. Del zu Salat	20 "
		} 59 Pf.	
Samstag	Nr. 31 Seite 165	Savoyen	20 Pf.
		7 Pfd. Kartoffeln	21 "
		1/4 " gebratenen Speck	20 "
		} 61 Pf.	
		4,68 Pf.	

Abb. 20: Mittagmahlzeiten für vier Erwachsene (Sommer und Herbst). (Blank, R. (1975): S. 194 – 195)

Die wöchentlichen Ausgaben für die Mittagmahlzeiten für vier Erwachsene betragen 5,20 Mark und 4,68 Mark. Vergleicht man die vier Speisepläne miteinander, fällt auf, dass fast jeden Tag Kartoffeln verzehrt wurden. Sonntags bestand die Mahlzeit beispielsweise aus 2 Pfund geräucherter Bratwurst, 1/4 Pfund Gerste in Wurstsuppe, roten Kappus (Weißkohl), 6 Pfund Kartoffeln und 1/5 Pfund Fett. Werktags setzte sich eine Mittagmahlzeit für vier Personen zum Beispiel aus 3 Pfund Strauchbohnen, 5 Pfund Kartoffeln und 1/4 Pfund Speck zusammen.

Die folgenden vier Speisepläne (s. Abb. 21 und Abb. 22) dienen als Beispiele für „Bessere Mittag-Mahlzeiten“ für vier Erwachsene. Auch hier werden die Speisepläne nach den jewei-

ligen Jahreszeiten erstellt. Arbeiterfamilien, die ein höheres Einkommen zur Verfügung hatten, konnten pro Woche durchschnittlich zwischen 7,32 Mark bis 8,16 Mark ausgeben. Die Mahlzeit bestand auch fast täglich aus Kartoffeln, jedoch konnten sie sich öfter Fleisch leisten. Den Speiseplänen ist zu entnehmen, dass es auch werktags Bratwurst, Kalbfleisch, Leberwurst, gebratene Leber, Hammelfleisch oder Frikadellen gab.

— 198 —

Bessere Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.

Nr. 5. Für Winter und Frühjahr.

Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 1 Seite 157	2 Pfd. Rindfleisch	1,20 Pf.
	Nr. 41 Seite 170	1/5 " Nudeln zur Fleischsuppe	6 "
		3 " eingemachte Bohnen	30 "
		4 " Kartoffeln	12 "
		1/5 " Fett	10 "
		} 1,78 Pf.	
Montag	Nr. 25 Seite 164	Gemüsesuppe	10 Pf.
	Nr. 31 Seite 165	Savoyen	25 "
	Nr. 87 Seite 181	5 Pfd. Kartoffeln	15 "
		1 " gebratene Leberwurst	40 "
		1/4 " Fett	15 "
		} 1,05 Pf.	
Dienstag	Nr. 21 Seite 163	1 1/2 Pfd. wße. Bohnen z. Suppe u. z.	20 Pf.
	Nr. 46 Seite 176	3 " Sauerkraut	9 "
	Nr. 84 Seite 180	1/2 " geräucherter Speck	40 "
		} 69 Pf.	
Mittwoch	Nr. 1 Seite 157	1 1/2 Pfd. Hammelfleisch	90 Pf.
	Nr. 40 Seite 168	1/4 " Gerste zur Fleischsuppe	6 "
		weiße Rüben	20 "
		5 " Kartoffeln	15 "
		} 1,31 Pf.	
Donnerstag	Nr. 20 Seite 162	1 1/2 Pfd. Erbsen zu Suppe	25 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 "
		1/4 " geräucherte Bratwurst	60 "
		} 1,03 Pf.	
Freitag	Nr. 8 Seite 159	Griesmehl u. Korinthen z. Suppe	20 Pf.
	Nr. 51 Seite 171	1 1/2 Pfd. wße Bohnen als Gemüse	24 "
	Nr. 95 Seite 185	4 " Kartoffeln	12 "
		2 Stück Häringe	20 "
		} 76 Pf.	
Samstag	Nr. 22 Seite 163	1 1/2 Pfd. Pinfen zu Suppe	36 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 "
		Schweinspfoten	30 "
		} 84 Pf.	
7,46 Pf.			

— 199 —

Bessere Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.

Nr. 6. Für Winter und Frühjahr.

Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 4 Seite 159	1 Pfd. Markknochen zu Suppe	20 Pf.
	Nr. 35 Seite 167	1/4 " Gerste zu Suppe	5 "
	Nr. 87 Seite 181	3 " rother Kappus	25 "
		5 " Kartoffeln	15 "
		1 " frische Bratwurst	80 "
		} 1,45 Pf.	
Montag	Nr. 43 Seite 169	1 Pfd. weiße Bohnen	16 Pf.
	Nr. 84 Seite 180	Wöhren	10 "
		4 " Kartoffeln	12 "
		1/2 " geräucherter Speck	40 "
		} 78 Pf.	
Dienstag	Nr. 24 Seite 163	1 1/2 Pfd. Kartoffeln zu Suppe	6 Pf.
	Nr. 41 Seite 168	grüner Winterkohl	30 "
		5 " Kartoffeln	15 "
		1/4 " geräucherte Bratwurst	60 "
		} 1,11 Pf.	
Mittwoch	Nr. 3 Seite 158	1/2 Pfd. Reis zu Suppe	10 Pf.
	Nr. 48 Seite 171	3 " eingemachte Bohnen	30 "
	Nr. 85 Seite 181	1 " weiße Bohnen	16 "
		gebratene Leber	60 "
		} 1,16 Pf.	
Donnerstag	Nr. 21 Seite 163	1 1/2 Pfd. wße. Bohnen z. Suppe u. z.	24 Pf.
	Nr. 49 Seite 171	3 " eingemachte Rübsteil	20 "
	Nr. 83 Seite 180	Frikadellen	40 "
		} 84 Pf.	
Freitag	Nr. 9 Seite 160	1 Lit. Buttermilch z. Suppe m. Brod	15 Pf.
	Nr. 92 Seite 184	Stodfisch oder Bückinge	40 "
	Nr. 96 Seite 185	8 Pfd. Kartoffeln	24 "
		Butter	20 "
		} 99 Pf.	
Samstag	Nr. 12 Seite 160	Brodsuppe mit Bier	20 Pf.
	Nr. 58 Seite 173	9 Pfd. Kartoffeln z. Pfefferkartoff.	24 "
	Nr. 87 Seite 181	1 " gebratene Blutwurst	40 "
		1/4 " Fett zu Suppe u. Kartoff.	15 "
		} 99 Pf.	
7,32 Pf.			

Abb. 21: Bessere Mittagsmahlzeiten für vier Erwachsene (Winter und Frühjahr). (Blank, R. (1975): S. 198 – 199)

— 200 —

Bessere Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.
Nr. 7. Für Sommer.

	Nach Recept:		
Sonntag	Nr. 1 Seite 157	1 1/2 Pfd. Rindfleisch	90 Pf.
	Nr. 27, 28 Seite 165	1/3 " Sago zur Fleischsuppe	10 "
		3 " junge Möhren	20 "
		1/5 " frische Erbsen	30 "
		1/5 " Fett	10 "
} 1,60 Pf.			
Montag	Nr. 21 Seite 163	1/2 Pfd. weiße Bohnen zu Suppe	8 Pf.
	Nr. 66 Seite 175	Kopfsalat	10 "
	Nr. 87 Seite 181	5 " Kartoffeln	15 "
		3/4 " Bratwurst	60 "
} 93 Pf.			
Dienstag	Nr. 4 Seite 159	1/4 Pfd. Gerste zu Suppe u. Fett	15 Pf.
	Nr. 26 Seite 164	Spinat	20 "
	Nr. 101 Seite 186	5 " Kartoffeln	15 "
		4 Eier zu Spedpfannkuchen	35 "
} 85 Pf.			
Mittwoch	Nr. 3 Seite 158	1/2 Pfd. Reis zu Suppe	10 Pf.
	Nr. 30 Seite 165	dicke Bohnen	30 "
	Nr. 84 Seite 180	1/2 " geräucherter Speck	40 "
} 80 Pf.			
Donnerstag	Nr. 8 Seite 159	1/4 Pfd. Grieismehl zu Suppe u.	
	Nr. 29 Seite 165	Rosinen	20 Pf.
	Nr. 77 Seite 179	Zuckererbsen	35 "
		5 " Kartoffeln	15 "
		1 1/2 " Kalbfleisch zum Braten	90 "
} 1,60 Pf.			
Freitag	Nr. 3 Seite 158	1/2 Pfd. Reis zu Suppe mit Milch	20 Pf.
	Nr. 51 Seite 171	1 1/2 " weiße Bohnen mit Sauce	24 "
	Nr. 112 Seite 189	4 " Kartoffeln	12 "
		4 Stück Spiegeleier	24 "
} 80 Pf.			
Samstag	Nr. 20 Seite 162	3/4 Pfd. Erbsen in Suppe	13 Pf.
	Nr. 70 Seite 176	Gurken zu Salat	10 "
		6 " Kartoffeln	18 "
		1 " Leberwurst	40 "
} 81 Pf.			
7,39 Pf.			

— 201 —

Bessere Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.
Nr. 8. Für Herbst.

	Nach Recept:		
Sonntag	Nr. 8 Seite 159	1/4 Pfd. Grieismehl zu Suppe und	
	Nr. 32 Seite 166	Korinthcn	20 Pf.
	Nr. 77 Seite 179	Butterkohl	25 "
		5 " Kartoffeln	15 "
		2 " Kalbsbraten	1,20 "
		1/5 " Fett	10 "
} 1,90 Pf.			
Montag	Nr. 25 Seite 164	Gemüsesuppe	10 Pf.
	Nr. 31 Seite 165	Savoyen	20 "
	Nr. 87 Seite 181	5 Pfd. Kartoffeln	15 "
		3/4 " Bratwurst	60 "
} 1,05 Pf.			
Dienstag	Nr. 17 Seite 162	Apfelsuppe	12 Pf.
	Nr. 37 Seite 167	3 Pfd. Salatbohnen	30 "
	Nr. 85 Seite 181	5 " Kartoffeln	15 "
		Gebratene Leber	60 "
} 1,17 Pf.			
Mittwoch	Nr. 1 Seite 157	1/4 Pfd. Gerste zu Fleischsuppe	6 Pf.
	Nr. 80 Seite 179	1 1/2 " Hammelfleisch (gebraten)	90 "
	Nr. 38 Seite 168	Kohlrabi oder Rüben	20 "
		5 " Kartoffeln	15 "
} 1,31 Pf.			
Donnerstag	Nr. 9 Seite 160	Buttermilchsuppe	15 Pf.
	Nr. 36 Seite 167	3 Pfd. Schneidbohnen	36 "
	Nr. 83 Seite 180	5 " Kartoffeln	15 "
		5 " Fritadellen	40 "
} 1,06 Pf.			
Freitag	Nr. 20 Seite 162	1 Pfd. Erbsen zu Suppe	17 Pf.
	Nr. 56 Seite 173	Häringskartoffeln	40 "
	Nr. 113 Seite 189	4 Stück Eier in Mühreier	20 "
} 77 Pf.			
Samstag	Nr. 12 Seite 160	Brodsuppe	10 Pf.
	Nr. 33 Seite 166	Weißer Kappus	25 "
	Nr. 87 Seite 181	5 Pfd. Kartoffeln	15 "
		1 " gebratene Blutwurst	40 "
} 90 Pf.			
8,16 Pf.			

Abb. 22. Bessere Mittagsmahlzeiten für vier Erwachsene (Sommer und Herbst). (Blank, R. (1975): S. 200 – 201)

Aus den Speiseplänen (s. Abb. 23) ist ersichtlich, dass Familien, die in sehr dürftigen Verhältnissen lebten, nur durchschnittlich zwischen 2,81 Mark bis 2,91 Mark pro Woche für vier Personen ausgeben konnten. Oftmals gab es Erbsen, Gerste, weiße oder grüne Bohnen in Suppe und Kartoffeln. Für Fleisch- und Fischwaren fehlte häufig das Geld, sodass sie sich mit frischen Schweineknöcheln oder frischem Speck begnügen mussten.

— 204 —

**Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene
in sehr dürftigen Verhältnissen.**

		Nr. 9. Für Winter und Frühjahr.	
Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 44 Seite 169	3 Pfd. Sauerkraut	9 Pf.
	Nr. 84 Seite 180	5 " Kartoffeln	15 "
		1/4 " frischer Speck	20 "
		} 44 Pf.	
Montag	Nr. 20 Seite 162	1 1/2 Pfd. Erbsen in Suppe	25 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 "
		1 " frische Schweineknochen	4 "
		} 47 Pf.	
Dienstag	Nr. 23 Seite 163	1/2 Pfd. Gerste in Suppe	10 Pf.
	Nr. 10 Seite 160	6 " Kartoffeln	18 "
		Wurstbrühe od. Buttermilch	7 "
		} 35 Pf.	
Mittwoch	Nr. 21 Seite 163	1 1/2 Pfd. weiße Bohnen in Suppe	24 Pf.
		5 " Kartoffeln	15 "
		Del und Zwiebel	4 "
		} 43 Pf.	
Donnerstag	Nr. 53 Seite 172	7 Pfd. Kartoffeln	21 Pf.
	Nr. 88 Seite 182	Zwiebelsauce mit Del	4 "
		1 1/2 Pfd. Panhas	20 "
		} 45 Pf.	
Freitag	Nr. 24 Seite 163	4 Pfd. Kartoffeln in Suppe	12 Pf.
	Nr. 104 Seite 187	1 " Buchweizenmehl in Pfannkuchen	20 "
		Fett zu Suppe u. Del zu Kuchen	7 "
		} 39 Pf.	
Samstag	Nr. 3 Seite 158	1/2 Pfd. Reis in Suppe	9 Pf.
		5 " Kartoffeln	15 "
		1 Lit. Wurstbrühe	4 "
		} 28 Pf.	
2,81 Pf.			

— 205 —

**Mittags-Mahlzeiten für 4 Erwachsene
in sehr dürftigen Verhältnissen.**

		Nr. 10. Für Sommer und Herbst.	
Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 33 Seite 166	Frischer Kohl (Kappus)	10 Pf.
	Nr. 82 Seite 180	5 Pfd. Kartoffeln	15 "
		Schweinepfoten	20 "
		} 45 Pf.	
Montag	Nr. 27 Seite 165	Möhren oder Rüben	12 Pf.
	Nr. 40 Seite 168	5 Pfd. Kartoffeln	15 "
		1/2 " Blut- oder Leberwurst Fett zum Gemüse	20 "
		} 52 Pf.	
Dienstag	Nr. 36 Seite 167	2 Pfd. grüne Bohnen in Suppe	14 Pf.
		5 " Kartoffeln	15 "
		2 " frische Schweineknochen	4 "
		} 33 Pf.	
Mittwoch	Nr. 66 Seite 175	Feld- oder Kopfsalat	5 Pf.
	Nr. 52 Seite 172	8 Pfd. Kartoffeln	24 "
		Specksauc	10 "
		} 39 Pf.	
Donnerstag	Nr. 43 Seite 169	1 Pfd. weiße Bohnen	16 Pf.
		4 " Kartoffeln	12 "
		Möhren	6 "
		} 38 Pf.	
Freitag	Nr. 20 Seite 162	1 1/2 Pfd. Erbsen in Suppe	25 Pf.
		6 " Kartoffeln	18 "
		in Del gebratene Zwiebel	3 "
		} 46 Pf.	
Samstag	Nr. 24 Seite 166	6 Pfd. Kartoffeln in Suppe	15 Pf.
	Nr. 88 Seite 182	1 Lit. Wurstbrühe	3 "
		1 1/2 Pfd. Panhas	20 "
		} 38 Pf.	
2,91 Pf.			

Abb. 23: Mittagmahlzeiten für vier Erwachsene in sehr dürftigen Verhältnissen (Winter und Frühjahr). (Blank, R. (1975): S. 204 – 205)

Die Kosten für die Abendmahlzeiten betragen zwischen 3,24 Mark bis 3,83 Mark pro Woche für vier Erwachsene. Die Speisepläne (s. Abb. 24) sind auch jeweils für den Winter/Frühjahr, den Sommer und den Herbst ausgelegt. Sie geben die Preise pro Tag (in Pfennig) und die jeweilige Menge der Lebensmittel (in Pfund) an. Den Speiseplänen ist zu entnehmen, dass auch abends warm gegessen wurde. Die Abendmahlzeiten bestanden oft aus Kartoffel-, Gersten-, (Gries-/Hafer-) Mehl-, Reis-, Brot-, Gemüse- oder Obstsuppen. Auch Kartoffeln standen abends auf dem Speiseplan und wurden mit Feldsalat, Specksoße, Äpfeln oder (Butter-) Milch kombiniert. Butterbrote und Buchweizenpfannkuchen standen auch auf dem Speiseplan, wurden aber seltener gegessen.

Abend-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.			M. S.	
Nr. 1. Für Winter und Frühjahr.*)				
	Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 67.	Feldsalat (10 Pf.), Kartoffeln (8 Pfd. = 24 Pf.), Zwiebelsauce (8 Pf.) } Pfannkuchen (Mehl, Milch, 1 Ei zc. (15 Pf.)	57	
Montag	Nr. 24.	Kartoffelsuppe (5 Pfd. = 15 Pf., Fett zc. 10 Pf.), Butterbrod (16 Pf.)	41	
Dienstag	Nr. 52.	Kartoffeln mit Specksauce (8 Pfd. = 24 Pf., Sauce 15 Pf.)	39	
Mittwoch	Nr. 10.	Gerstensuppe mit Buttermilch (1/2 Pfd. = 10 Pf., 2 Liter 14 Pf.) } Butterbrod (30 Pf.)	54	
Donnerstg.	Nr. 58.	Pfefferkartoffeln (1/2 Pfd. Zwieb. 4 Pf., 8 Pfd. Kartoff. 24 Pf., Fett zc. 12 Pf.)	40	
Freitag	Nr. 104	Buchweizenpfannkuchen (1 1/2 Pfd. Mehl 28 Pf.) Butterbrod (16 Pf.)	44	
Samstag	Nr. 11.	Hafermehlsuppe (1/2 Pfd. Mehl 10 Pf., 1/2 Liter Milch 10 Pf.) } Butterbrod mit Handkäse (Brod 20 Pf., Käse 10 Pf.)	50	
*) Wo zu Kuchen, Kartoffeln zc. kein Fett berechnet ist, kann Del gebraucht werden.			325	
Nr. 2. Für Winter und Frühjahr.				
	Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 59.	Apfel mit Kartoffeln (2 Pfd. Apfel = 15 Pf., 6 Pfd. Kartoff. = 18 Pf.) } gebr. Leberwurt (3/4 Pfd. = 30 Pf.)	63	
Montag	Nr. 17.	Mehlsuppe mit Apfelschnitzel (1/2 Lit. Milch 10 Pf., 1/4 Pfd. Mehl } 5 Pf., Schnitzel 8 Pf., Butterbrod 32 Pf.)	55	
Dienstag	Nr. 55.	Kartoffel mit Buttermilch (6 Pfd. = 18 Pf., 2 Lit. = 14 Pf., Butterbrod 16 Pf.)	48	
Mittwoch	Nr. 23.	Gerstensuppe mit Kartoffel (1/2 Pfd. Gerste = 10 Pf., 3 Pfd. Kartoffel 9 Pf.) } Fett 10 Pf.), Butterbrod mit Handkäse (Brod 10 Pf., Käse 8 Pf.)	47	
Donnerstg.	Nr. s.64.	Reissuppe (15 Pf.) und Kartoffelluchen (6 Pfd. = 18 Pf.)	33	
Freitag	Nr. 12.	Brodsuppe mit Bier (2 Pfd. Brod 20 Pf., 1/2 Lit. Bier 10 Pf.), Butterbrod 16 Pf.)	64	
Samstag	Nr. 60.	Gebratene Kartoffeln (8 Pfd. = 24 Pf.), mit Kaffee 8 Pf.	32	
			324	
Abend-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.				
Nr. 3. Für Sommer.				
	Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 66.	Kopfsalat mit Essig und Del (12 Pf.), Kartoffeln (6 Pfd. = 30 Pf.) } Pfannkuchen (20 Pf.)	62	
Montag	Nr. 25.	Gemüsesuppe (Gemüse 20 Pf., Kartoffeln 4 Pfd. = 20 Pf., Fett zc. 10 Pf.)	50	
Dienstag	Nr. 54.	Kartoffeln mit Milch (8 Pfd. = 40 Pf., 1/4 Lit. Milch 5 Pf., Fett zc. 10 Pf.)	55	
Mittwoch	Nr. 70.	Gurkensalat mit Kartoffeln (Kartoffeln 8 Pfd. = 40 Pf., Gurken zc. 15 Pf.)	55	
Donnerstg.	Nr. 9.	Buttermilchsuppe mit Brod (2 Lit. Milch = 14 Pf., 2 Pfd. Brod 20 Pf.) } Butterbrod (20 Pf.)	54	
Freitag	Nr. 72.	Bohnensalat (2 Pfd. Bohnen 12 Pf.), Kartoffel (6 Pfd. 30 Pf.), Fett zc. 5 Pf.	47	
Samstag		Pellkartoffeln (4 Pfd. = 20 Pf.), Butterbrod (32 Pf.), Kaffee (8 Pf.)	60	
			333	
Nr. 4. Für Herbst.				
	Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 52.	Salat (10 Pf.), Kartoffeln (8 Pfd. = 24 Pf.), Specksauce (15 Pf.) } Rühreier (15 Pf.)	64	
Montag	Nr. 16.	Obstsuppe (frische Pflaumen 15 Pf., 1/4 Pfd. Mehl 5 Pf., 1/2 Lt. Milch 10 Pf.) } Butterbrod mit Handkäse (24 Pf.)	54	
Dienstag	Nr. 104	Buchweizenpfannkuchen (2 Pfd. Mehl = 38 Pf.), Apfelkraut 8 Pf.	46	
Mittwoch	Nr. 66.	Feldsalat (10 Pf.), Kartoffeln (8 Pfd. = 24 Pf.), (Sauce 10 Pf.)	44	
Donnerstg.	Nr. 59.	Apfel unter Kartoffel (2 Pfd. Apfel 15 Pf., 6 Pfd. Kartoffeln 18 Pf.) } Butterbrod (20 Pf.)	53	
Freitag	Nr. 71.	Kappussalat (Kohl 10 Pf., 6 Pfd. Kartoffeln 18 Pf., Essig u. Del 5 Pf.)	33	
Samstag	Nr. 7.	Griechmehlsuppe (Mehl 10 Pf., 1/2 Lt. Milch 10 Pf.) gebr. Kartoffeln } 6 Pfd. 18 Pf.	48	
			342	

Abb. 24: Abendmahlzeiten für 4 Erwachsene für Winter, Frühjahr und Sommer (Blank, R. (1975): S. 196 – 197)

Die Speisepläne für „Bessere Abend-Mahlzeiten“ (s. Abb. 25) sind für wöchentliche Ausgaben zwischen 4,91 Mark bis 5,67 Mark erstellt. Aus diesen geht hervor, dass sich die Abendmahlzeit am Sonntag von den anderen Wochentagen preislich deutlich unterscheidet. Die Sonntagsmahlzeit hat ungefähr doppelt so viel gekostet wie eine Mahlzeit am Werktag. Sonntagsabends verzehrten die Familien Kalbs- oder Sauerbraten, Kalbskoteletts oder gebratene Leber mit Kartoffeln und Salat. Die Mahlzeiten bestanden die anderen Tage hauptsächlich aus diversen Suppen, Kartoffeln oder Butterbroten. Die Gerichte ähneln den Speiseplänen für „Abend-Mahlzeiten“ (s. Abb. 24).¹³⁴

¹³⁴ Vgl. Blank, R. (1975): S. 192-205.

Bessere Abend-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.				
Nr. 5. Für Winter und Frühjahr.			M.	S.
	Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 66.	Salat (12 Pf.), mit Kartoffeln (6 Pfd. = 18 Pf.)	1	30
	Nr. 77.	Kalbsbraten (1 1/2 Pfd. = 90 Pf., Fett 10 Pf.)		42
Montag	Nr. 23.	Gerstensuppe (1/2 Pfd. Gerste 10 Pf., Kart. 4 Pfd. 12 Pf., Speck 1/4 Pfd. 20 Pf.)		63
Dienstag	Nr. 59.	Apfel unter Kartoffeln (2 Pfd. Apfel 15 Pf., 6 Pfd. Kartoff. 18 Pf.) gebr. Blutwurst (3/4 Pfd. = 30 Pf.)		55
Mittwoch	Nr. 3.102	Reisuppe (1/2 Pfd. 10 Pf., 1 Lit. Milch 20 Pf.) Pfannkuchen (25 Pf.)		59
Donnerstg.	Nr. 67.	Salat mit Sauce (18 Pf.), Kartoffeln (7 Pfd. = 21 Pf.), 4 Eier (20 Pf.)		49
Freitag	Nr. 57.	Kartoffelsalat (7 Pfd. Kartoffel und Zuthat 28 Pf.) Häringe (3 St. 21 Pf.)	1	10
Samstag		Butterbrod (40 Pf.) mit Leberwurst (3/4 Pfd. 30 Pf.), 2 Lit. Bier 40 Pf.		5 08
202				
Nr. 6. Für Winter und Frühjahr.			M.	S.
	Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 66.	Feldsalat (12 Pf.) mit Kartoffeln (6 Pfd. = 18 Pf.)	1	30
	Nr. 76.	Sauerbraten (1 1/2 Pfd. = 1 M.)		80
Montag	Nr. 62.	Kartoffel-Klöße (8 Pfd. Kartoffel, Eier zc. 50 Pf.), Pflaumen (30 Pf.)		54
Dienstag	Nr. 10.	Gerstensuppe mit Buttermilch (1/2 Pfd. Gerste 10 Pf., 2 Lit. Milch 14 Pf.)		56
	Nr. 101	Speckpfannkuchen (30 Pf.)		85
Mittwoch	Nr. 58.	Pfefferkartoffeln (1/2 Pfd. Zwiebel, 7 Pfd. Kartoffeln 21 Pf., Fett 15 Pf.) 4 Eier 20 Pf.		68
Donnerstg.	Nr. 12.	Brodsuppe mit Bier (1 1/2 Pfd. Brod 15 Pf., 1 Liter Bier 20 Pf.) Butterbrod (20) mit Leberwurst (3/4 Pfd. 30 Pf.)		94
Freitag	Nr. 104	Buchweizenpfannkuchen (1 1/2 Pfd. Mehl = 28 Pf., Schmalz 20 Pf.) Apfelkompot (20 Pf.)		5 67
Samstag		Kaffee od. Thee (20 Pf.), Butterbrod (40 Pf.) mit Käse (1/2 Pfd. = 34 Pf.)		
203				
Bessere Abend-Mahlzeiten für 4 Erwachsene.				
Nr. 7. Für Sommer.			M.	S.
	Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 66.	Salat (12 Pf.), Kartoffeln (6 Pfd. = 30 Pf.)	1	22
	Nr. 79.	Kalbskotelette (80 Pf.)		55
Montag	Nr. 25.	Gemüsesuppe (Gemüse 20 Pf., Kartoffeln 4 Pfd. = 20 Pf., Fett zc. 15 Pf.)		75
Dienstag	Nr. 70.	Gurkensalat (Kartoffeln 8 Pfd. = 40 Pf., Gurken zc. 15 Pf.)		65
	Nr. 112	Spiegeleier (20 Pf.)		69
Mittwoch	Nr. 15.	Kirschenuppe (1 Ltr. Milch 20 Pf., Kirschen 15 Pf., 1/4 Pfd. Mehl 5 Pf.)		70
	Nr. 37.	Pfannkuchen (25 Pf.)		75
Donnerstg.	Nr. 102	Salatbohnen (3 Pfd. 24 Pf., Kartoffel 4 Pfd. 20 Pf.), Rühreier (15 Pf.)		5 31
Freitag	Nr. 103	Kopfsalat (10 Pf.) Kartoffeln 6 Pfd. 30 Pf., Pflaumenkuchen 30 Pf.		
Samstag		Gebr. Kartoffeln (4 Pfd. 20 Pf.), Butterbrod (40 Pf.) Kaffee (15 Pf.)		
203				
Nr. 8. Für Herbst			M.	S.
	Nach Recept:			
Sonntag	Nr. 66.	Salat (12 Pf.) Kartoffeln (6 Pfd. = 30 Pf.)	1	10
	Nr. 85.	Gebr. Leber (80 Pf.)		51
Montag	Nr. 57.	Kartoffelsalat (7 Pfd. Kartoffeln 21 Pf., Zuthaten 10 Pf.), 4 Eier 20 Pf.		61
Dienstg	Nr. 72.	Bohnensalat (2 Pfd. = 16 Pf., Kartoff. 4 Pfd. = 12 Pf., Del zc. 8 Pf.)		68
	Nr. 113	Rühreier (25 Pf.)		55
Mittwoch	Nr. 64.	Kartoffelkuchen (6 Pfd. 18 Pf., Apfelkompot 20 Pf.), Blutwurst 30 Pf.		56
Donnerstg.	Nr. 71.	Kappussalat (Kohl 10 Pf., Kartoffeln 5 Pfd. = 15 Pf.)		90
	Nr. 101	Speckpfannkuchen (30 Pf.)		
Freitag	Nr. 65.	Reibkuchen (7 Pfd. = 21 Pf.), Butterbrod (20 Pf.), Kaffee (15 Pf.)		
Samstag	Nr. 13.	Biersuppe (1 Lit. Bier 20 Pf., 1 Lit. Milch 20 Pf.), Butterbrod 20 Pf. 1/4 Pfd. Leberwurst 30 Pf.		4 91

Abb. 25: Bessere Abendmahlzeiten für vier Erwachsene (Winter und Frühjahr). (Blank, R. (1975): S. 202 – 203)

Aus den Speiseplänen lässt sich schlussfolgern, dass das Essen billig, aber trotzdem nahrhaft sein sollte. Dadurch, dass ein großer Wert auf saisonale Produkte gelegt wurde, entstanden viele Vorteile für die Arbeiterfamilien. Ebenso sollte die Zubereitung der Speisen nicht so viel Arbeit machen und abwechslungsreich sein. Daher war eine frühzeitige Überlegung wichtig, was es zu essen geben sollte. Wichtig war, dass die Nahrung zur „Erwärmung und Kräftigung des Blutes“ diene. Da Fett und Speck fast keinen Nährwert haben, wurde besonders Wert auf Hülsenfrüchte gelegt. Diese sind günstiger als Fleisch, sind aber dennoch nährwertreiche Stoffe.¹³⁵

Ging die Frau auch einer Erwerbstätigkeit nach, musste sich häufig die ganze Arbeiterfamilie kalt ernähren. Eine Hauptmahlzeit am Abend konnte kaum eine Hauptmahlzeit am Mittag ersetzen. Es gab deutliche qualitative Unterschiede in der Ernährung. Eine Verbesserung trat ein, wenn sich die Frau ausschließlich dem Haushalt widmete.¹³⁶ Der Einkauf der Lebensmittel wurde als die wichtigste Aufgabe der Hausfrau angesehen. Bei dem Brotkauf musste sie darauf achten, dass das Brot aus ungebeuteltem Mehl hergestellt wurde. Ebenso durfte es nicht feucht sein und nicht zu wenig Salz beinhalten. Des Weiteren kaufte sie Rind-, Kalb- und Hammelfleisch, Speck, Blut-, Leber- und Bratwurst, Schweinspfoten und Schweinsohren. An Fetten hat sie Butter, Rind- und Nierenfett, Schweinemalz oder auch Öl (Rub- oder Buchöl) zum Kochen eingekauft. Verschiedene Fischarten wie Heringe, Stockfische, Bücklinge und Seemuscheln standen auch auf ihrer Einkaufsliste. Weiterhin durfte eine breit gefächerte Auswahl an Gemüse wie Kartoffeln, weißer und roter Kohl, Wirsing, Spinat, Bohnen, Erbsen, Möhren, Kohlrabi, Rüben, Sellerie, Porree, Zwiebeln und Gurken nicht fehlen. Ebenfalls war eine sorgfältige Auswahl von verschiedenen Mehlsorten und diversen Gewürzen notwendig.¹³⁷

Die Hauptnahrungsmittel waren demnach Brot und Kartoffeln. Besonders das Einkommen der Arbeiter hat eine Auswirkung auf die Zusammensetzung der Speisen und wird daher auch in Ratgebern gesondert aufgelistet.

1.3 Schluss

Die Projektarbeit mit dem Thema „Die Ernährung im Arbeiterhaushalt im Ruhrgebiet im 19. Jahrhundert“ gibt in ihren einzelnen Oberkapiteln eine Antwort auf die Forschungsfrage, inwiefern ein Zusammenhang zwischen dem sozialen Status und der Ernährung in der größten Agglomeration Deutschlands im „langen 19. Jahrhundert“ besteht.

Abschließend kann diese Frage durch die immer detailliertere Vorgehensweise beantwortet werden. Zunächst wird in dem Kapitel 1.2.1 „Die arbeitende Bevölkerung im Ruhrgebiet“ das Ruhrgebiet kurz dargestellt. Es wird klar, dass es sich bei der arbeitenden Bevölkerung im Ruhrgebiet um eine sehr große Masse von Menschen auf einem verhältnismäßig kleinen Bal-

¹³⁵ Vgl. Blank, R. (1975): S. 63-69.

¹³⁶ Vgl. Schneider, L. (1967): S. 130.

¹³⁷ Vgl. Blank, R. (1975): S. 52-61.

lungsgebiet handelt. Im Jahr 1870 waren es etwa 700.000 Menschen¹³⁸, die die schweren Arbeiten in der Industrie verrichteten. Wie im Unterkapitel 1.2.1.3 „Industrielle Lohnarbeit“ dargestellt, arbeiteten meistens Männer in Werkstätten, Fabriken, sowie Arbeiter an Förder- und Verarbeitungsanlagen in den Bergwerken oder Eisenhütten. Hieraus lässt sich schon festhalten, dass der Mann nicht für den Haushalt zuständig war, da er den ganzen Tag arbeitete. Dennoch gab es auch Frauen, die einer Berufstätigkeit nachgingen, was sich somit besonders negativ auf die Ernährung der Arbeiterfamilie auswirkte. Da die Frau nicht nur für das Kochen an sich, sondern auch für den Einkauf zuständig war, konnte sie nach der Arbeit häufig nur noch minderwertige Lebensmittel kaufen. Kapitel 1.2.2 „Industrielle Revolution und Familie“ stellt heraus, dass die soziale Lage der arbeitenden Bevölkerung keinen Luxus zuließ. Die Arbeiter waren teilweise auf Nachbarschaftshilfe angewiesen. Insbesondere, wenn die Frau arbeitete, konnte sie die Kinder nicht versorgen und dann war es hilfreich, wenn die Nachbarn sich anboten und somit den Kindern eine warme Mahlzeit gewährleisteten. War die Frau berufstätig, hieß es für die meisten Familien, dass es nur kalte Gerichte, wie beispielsweise Brote gab. Das Mittagessen musste in die Abendstunden verlegt werden oder es gab schon am Morgen Kartoffelgerichte, um eine gute Sättigung für den Tag zu gewährleisten.

Die Arbeitsbedingungen waren besonders kräftezehrend und wenn man den Fokus auf die Pausen und die damit verbundene Nahrungsaufnahme legt, dann wird in Kapitel 1.2.5 „Arbeitsverhältnisse“ schnell klar, dass sich kaum Pausen finden ließen. Außerdem fehlte es an Sozialräumen oder Kantinen, sodass die Nahrung direkt am Arbeitsplatz zu sich genommen wurde. Dieser war jedoch häufig sehr laut und unrein und die Mahlzeit wurde regelrecht „heruntergeschlungen“. Wie sich im weiteren Verlauf der Arbeit zeigt, war es jedoch nicht immer von Vorteil, wenn das Werk eine Kantine besaß, denn diese waren häufig sehr teuer und zudem auch noch unhygienisch. Eine Mahlzeit im eigenen Haushalt war demnach meistens die beste Lösung. Durch die Eigenproduktion konnte die Arbeiterfamilie viel Geld sparen und ein abwechslungsreicheres Nahrungsangebot schaffen. Besonders Obst und Gemüse wurde im eigenen Garten angebaut. Auch die Haltung von Vieh war nicht unüblich (Vgl. Kapitel 1.2.4.2 „Eigenproduktion“). Wie nun in dem Themengebiet 1.2.6 „Zusammenhang zwischen Industrialisierung und Nahrung“ deutlich herausgearbeitet wird, gab es drei besondere Faktoren, die sich auf die Nahrung der arbeitenden Bevölkerung auswirkten. Zum einen waren viele Arbeiter durch ihre hohe Mobilität nicht in der Lage ihren eigenen Garten zu bewirtschaften. Aufgrund dessen waren sie von der Preisentwicklung wichtiger Nahrungsmittel abhängig. Ein extremer Anstieg von Grundnahrungsmittelpreisen, wie beispielsweise von Kartoffeln oder Getreide konnte schwerwiegende Folgen haben. Reichte der zweite Faktor, das Einkommen, nicht aus, um die benötigten Lebensmittel zu erwerben (meist wurden mehr als 60 % des Einkommens für die Ernährung ausgegeben), dann musste die Familie Hunger leiden. Der dritte Faktor waren die Verhältnisse, unter denen die Angestellten ihre Arbeit verrichten mussten.

¹³⁸ Vgl. ruhrgebiet-regionalkunde.de (Letzter Zugriff am 16.01.14)

Wie bereits erwähnt, waren die Pausen dem Produktionsablauf angepasst und der Kalorienbedarf bei einer Schwerstarbeit, wie beispielsweise in den Bergwerken, wurde nicht abgedeckt. Wie in Kapitel 1.2.7.1 „Nährwert- und Kalorienbedarf“ erarbeitet wird, fehlen dem Arbeiter nach Rademann und Voit 51 kg Eiweiß, 4 kg Fett und 103 kg Kohlenhydrate.

Außerdem lässt sich der Wohlstand der Menschen anhand der Lebensmittel gut darstellen, denn die Nahrungsmittel lassen sich in tierische (Fleisch, Wurst, tierische Fette einschließlich Butter und Milch) und pflanzliche gliedern. Je stärker der Anteil der tierischen Lebensmittel war desto größer war der Wohlstand der Menschen. Eine weitere von dem Einkommen abhängige Variable ist der Genussmittelkonsum. Besonders die Genussmittel Kaffee, Zucker, Salz und andere Gewürze waren stark vom Lohn abhängig. Der Alkoholkonsum, insbesondere der Konsum von Bier, war jedoch ein fester Bestandteil in der Ernährung von den meisten Arbeitern. Durchschnittlich wurden circa 10 % des Einkommens für Bier ausgegeben. Bier galt als guter Kalorienlieferant und war außerdem während der langen Arbeitszeiten schnell und einfach zu verzehren.

Viele Ratgeber behandelten aufgrund der verschiedenen Einkommen auch verschiedene Lohnklassen, so gab es Tipps für Mittags- oder Abendmahlzeiten in dürftigen Verhältnissen, sowie auch bessere Mahlzeitenvorschläge. Die Ernährung passte sich der Erntesaison an und es wurde verzehrt, was gerade aus dem eigenen Garten geerntet wurde oder was noch eingelagert im Keller zu finden war. So zeigte „der Speisezettel (...) am Mittag“ ein recht gleichbleibendes Bild:

„In lieblicher Reihenfolge wechselten da miteinander ab: Kartoffelsuppe, Buttermilch und Kartoffeln, Wrucken und Kartoffeln, Kohl und Kartoffeln, Mohrrüben und Kartoffeln, Kartoffelpuffer (...) usw., alles in schönster Kartoffelharmonie.“¹³⁹

Im weiteren Forschungsverlauf wäre es interessant, wenn man die damalige Ernährungsweise mit der heutigen vergleicht und die Nahrungsgewohnheiten im Wandel betrachtet. Die Arbeitsbedingungen haben sich grundlegend geändert und auch der Kalorienbedarf von heutigen Industriearbeitern ist wahrscheinlich geringer, als der damalige, da die Arbeit größtenteils von Maschinen verrichtet wird. Ein heutiges viel diskutiertes Problem ist das Übergewicht, welches zur Zeit der Industrialisierung im Ruhrgebiet mutmaßlich nur in seltenen Fällen zu finden war. Es wäre eine aufschlussreiche Erkenntnis, wenn diese Komponenten in einer weiteren Forschungsarbeit gegenübergestellt würden. Ebenso werden in der vorliegenden Arbeit hauptsächlich der im Jahre 1890 ermittelten Nährwertbedarf bei verschiedenen Arbeitern in Mannheim und Umgebung des badische Fabrikinspektor Wörrishofer sowie die Ernährungstabellen von Rademann und Voit genutzt. Ein Abgleich mit der heutigen Ernährungsforschung würde sicherlich lohnende Ergebnisse erbringen, konnte aber aufgrund des Umfangs der Arbeit nicht zusätzlich in diesem Projekt bearbeitet werden.

¹³⁹ Fielhauer, H.P. (1986): S. 157.

Abschließend ist zu sagen, dass es viele Faktoren gab, die Einfluss auf die Ernährung der arbeitenden Bevölkerung im Ruhrgebiet im 19. Jahrhundert genommen haben. Insbesondere die Arbeits- und Lohnverhältnisse waren dafür ausschlaggebend, dass ein zusätzlicher Verdienst, wie z. B. die Berufstätigkeit der Frau oder die Eigenproduktion notwendig wurden. Dadurch wiederum wurde die Ernährung stark beeinflusst, denn die Frau war für alle häuslichen Tätigkeiten zuständig, worunter auch der Einkauf und das Kochen fielen. Die Eigenproduktion veränderte die Ernährung hinsichtlich ihrer Vielfalt und machte die Arbeiterfamilien abhängig von der Erntesaison. Somit lässt sich verdeutlichen, dass die einzelnen Faktoren einander bedingen und beeinflussen.

1.4 Quellen- und Literaturverzeichnis

- BENEDICT, Andreas: 80 Jahre im Dienst des Ruhrgebiets. Siedlungsverband Ruhrkohlenbezirk (SVR) und Kommunalverband Ruhrgebiet (KVR) im historischen Überblick 1920 - 2000. Essen: Klartext, 2000.
- BREUER, Luise: Die Lebenshaltung der Bergarbeiter im Ruhrgebiet. Eine haushaltungsstatistische Untersuchung. In: Preyer, W. D. und Berkenkopf, P. (Hrsg.): Münsterer Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Abhandlungen. Heft-Nummer 18, Münster (Westf.): Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlicher Verlag e. V., 1935.
- BITTMANN, Karl: Arbeiterhaushalt und Teuerung. Jena: Fischer Verlag, 1914.
- BLANK, Richard: Das häusliche Glück. Vollständiger Haushaltsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen zugleich ein nützliches Hilfsbuch für alle Frauen und Mädchen, die "billig" und "gut" haushalten lernen wollen. [Nachdr. d. Ausg.] 11., verb. Aufl. M. Gladbach [u. a.], 1882. München: Rogner & Bernhard, 1975.
- BRÜGGEMEIER, Franz-Josef: Leben vor Ort. Ruhrbergleute und Ruhrbergbau 1889-1919. In: Tenfelde, Klaus (Hrsg.): Bergbau und Bergarbeit. München: Verlag C. H. Beck, 1983.
- FIELHAUER, H.P.: Kartoffeln in der Früh, des Mittags in der Brüh `.... In: Ruppert, W. (Hrsg.): Die Arbeiter- Lebensformen, Alltag und Kultur der Frühindustrialisierung bis zum Wirtschaftswunder. München: Verlag C. H. Beck, 1986.
- IMMINKAMP, Andreas: Arbeiterwohnungsbau im westlichen Münsterland vor 1914. In: Lassotta, Arnold/Parent, Thomas (Hrsg.): Westfälisches Industriemuseum – Textilmuseum in Bocholt – Das Arbeiterhaus. Dortmund: Landschaftsverband Westfalen-Lippe, 1991.
- KERSTING, Ruth, Ponthöfer, Lore (Hrsg.): Wirtschaftsraum Ruhrgebiet (= Seydlitz). Berlin: Cornelsen & Schroedel, 1994.
- KLEßMANN, Christoph: Polnische Bergarbeiter im Ruhrgebiet 1870-1945. Soziale Integration und nationale Subkultur einer Minderheit in der deutschen Industriegesellschaft. In: Berding, Helmut/Kocka, Jürgen/Welhler, Hans-Ulrich (Hrsg.): Kritische Studien zur Geschichtswissenschaft. Bd. 30, Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht, 1978.
- KROMBACH, Uwe: Zur Lage der arbeitenden Bevölkerung im Ruhrgebiet. Frankfurt: Verlag Roter Stern, 1974.
- OBERWINTER, Heike: Die Arbeiterfamilie um 1900 wohnt in der Küche. In: Lassotta, Arnold/Parent, Thomas (Hrsg.): Westfälisches Industriemuseum – Textilmuseum in Bocholt – Das Arbeiterhaus. Dortmund: Landschaftsverband Westfalen-Lippe, 1991.
- PICHLER-FRANTZEN, R.: Werksfürsorge im Ruhrkohlenbergbau. In: Soziale Welt 25, H.3, 1950.
- SCHILLING, R.: Die Bewertung des Selbstverbrauchs vom Standpunkt der direkten Besteuerung. In: FinanzArchiv/ Public Finance Analysis 37, H. 2, pp. 1-68, 1920.
- SCHNEIDER, Lothar: Der Arbeiterhaushalt im 18. und 19. Jahrhundert. Dargestellt am Beispiel des Heim- und Fabrikarbeiters. In: Egner, E. (Hrsg.): Beiträge zur Ökonomie von Haushalt und Verbrauch. Heft-Nummer 4, Berlin: Duncker und Humblot, 1967.
- SIEDER, Reinhard: Sozialgeschichte der Familie. Bd. 276, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1987.
- STEINBORN, Vera: Museumsgärten. In: Lassotta, Arnold/Parent, Thomas (Hrsg.): Westfälisches Industriemuseum – Textilmuseum in Bocholt – Das Arbeiterhaus. Dortmund: Landschaftsverband Westfalen-Lippe, 1991.
- TENFELDE, Klaus: Sozialgeschichte der Bergarbeiterschaft an der Ruhr im 19. Jahrhundert. 2. durchgesehene Aufl., Bonn: Verlag Neue Gesellschaft GmbH, 1981.
- TEUTEBERG, Hans J., Wiegelmann, G.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung. In: Neuloh, O. und Rüegg, W. (Hrsg.): Studien zum Wan-

del von Gesellschaft und Bildung im 19. Jahrhundert. Bd. 3, Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht, 1972.

WUSZOW, Angelika: Trautes Heim Glück allein? Arbeiterwohnen im Industrieviertel um 1900. In: Ruhrlandmuseum Essen (Hrsg.): Die Erfindung des Ruhrgebiets. Arbeit und Alltag um 1900. Katalog zur sozialhistorischen Dauerausstellung. Bottrop: Druckerei und Verlag Peter Pomp GmbH, 2000.

ZIMMERMANN, Michael: Hauer und Schlepper, Kameradschaft und Steiger. Bergbau und Bergarbeit um 1900. In: Ruhrlandmuseum Essen (Hrsg.): Die Erfindung des Ruhrgebiets. Arbeit und Alltag um 1900. Katalog zur sozialhistorischen Dauerausstellung. Bottrop: Druckerei und Verlag Peter Pomp GmbH, 2000.

ZUMDICK, Ulrich: Hüttenarbeiter im Ruhrgebiet. In: Koselleck, Reinhart und Lepsius, M. Rainer (Hrsg.): Industrielle Welt. Bd. 49, Stuttgart: Ernst Klett Verlag für Wissen und Bildung GmbH, 1990.

Internetquellen:

SENSCH, Jürgen, histat-Datenkompilation online: Einzelhandelspreise in Deutschland: Deutsches Reich 1925 bis 1944 und Bundesrepublik Deutschland 1948 bis 2001.

Tabelle: E.1 Einzelhandelspreise für Lebensmittel, Jahresdurchschnitte für 1 kg (1925-1944)

<http://www.gesis.org/histat/de/table/details/BE315B28E743937B386A5046C73A1785#tabelle> (Zugriff auf die Seite am 05.12.2013)

<http://www.ruhrgebiet-regionalkunde.de> (Letzter Zugriff am 16.01.2014)

<http://www.route-industriekultur.de> (Letzter Zugriff am 16.01.2014)

2 Die Rolle der bürgerlichen Frau im 19. und 20. Jahrhundert

Lisa Gerhartz

Gliederung	53	
2.1	Einleitung	54
2.2	Rolle der bürgerlichen Frau im Haushalt des 19. und 20. Jahrhunderts	55
2.2.1	Entwicklung des Frauenbildes	56
2.2.2	Rechte der Frauen: Die gesetzliche Grundlage	60
2.3	Die Bedeutung der Hausarbeit im 19. und 20. Jahrhundert	62
2.3.1	Pflichten und Erwartungen an die Hausfrau	62
2.3.2	Gestaltungsmöglichkeiten der Hausfrau	65
2.4	Unterstützungsmöglichkeiten für die Hausfrau	66
2.4.1	Dienstboten und Personal	66
2.4.2	Ratgeber, Kochbücher, Zeitschriften	67
2.4.2.1	Henriette Davidis: „Die Hausfrau. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen“	69
2.4.2.2	Bundesverband der deutschen Standesbeamten: „Hausbuch für die deutsche Familie“	72
2.4.2.3	Vergleich der beiden Ratgeber	75
2.5	Fazit	75
2.6	Literatur- und Quellenverzeichnis	77

2.1 Einleitung

Im Rahmen des Projektseminars „Kultur und Geschichte des Haushaltes“, soll im Folgenden das Thema „Die Rolle der bürgerlichen Frau im 19. und 20. Jahrhundert“ betrachtet werden. In diesem Zusammenhang soll die bürgerliche Frau in den Mittelpunkt treten, wobei der Schwerpunkt auf die Hausfrauen gelegt wird. Dazu soll die geschichtliche Entwicklung des Frauenbildes dazu beitragen, die Bedeutung des Haushaltes und der Frauenrolle genauer zu untersuchen. Außerdem werden die Rechte und Pflichten der Hausfrauen genauer betrachtet. Aus diesen Punkten ergibt sich schließlich die übergeordnete Fragestellung: „Wie hat sich die Rolle der Frau in Bezug auf den Haushalt verändert?“, welche im Laufe dieser Arbeit beantwortet werden soll. In den weiteren Ausführungen wird hauptsächlich die bürgerliche Frau in den Fokus genommen, die in der Stadt gelebt hat. Die bürgerliche Schicht wird in diesem Zusammenhang betrachtet, da sie die große Masse der Bevölkerung umfasst, in der es ebenfalls hierarchische Unterscheidungen gab, die aber nur geringfügig erwähnt werden: „Das maßgebliche Unterscheidungskriterium für die 'Bürgerlichkeit' der Hausfrau ist vielmehr, ob sie sich Dienstboten leisten konnte und wie weit sie damit von der Arbeit freigestellt war“ (Gerhard 1978, S. 63). Außerdem richten sich die Kochbücher, die als Ratgeber fungieren, größtenteils an die bürgerlichen Frauen. Das Stadtleben wird im Folgenden stärker in den Fokus genommen, da die Hausfrauen in diesem Bereich teilweise andere Haushaltsaufgaben erledigen mussten als auf dem Land. Zudem sind dazu die verbreiteten Werte und Normen von Bedeutung, sodass die gesellschaftliche Mehrheit erfasst wird. Aus diesem Grund werden hauptsächlich verheiratete Frauen betrachtet, da diese am stärksten unter ihren Pflichten zu leiden schienen, während sie ihren Mann und ihre Familie verpflegen und die Familie gemäß der Stellung des Mannes vertraten. Demgegenüber mussten die unverheirateten Frauen außerhäusliche Arbeiten erledigen, um selbstständig für sich sorgen zu können. In diesem Fall gab es dann jedoch keine Kinder, um die sie sich kümmern mussten und sie hatten andere Rechte, als verheiratete Frauen. Die bürgerliche Mittelschicht eignet sich für diese Darstellungen gut, da es sich um eine heterogene Gruppe handelte, die sich auf Grund ihres Besitzes stark unterscheiden konnte. Zudem war die Hausfrau ein Produkt der bürgerlichen Familie (vgl. Schlegel-Matthies 1995, S. 22).

Zunächst muss man jedoch bedenken, dass mit Hausfrau im Allgemeinen die Frau des Hauses beschrieben wird, die nicht immer selbstständig die Hausarbeit erledigte, sondern dafür Dienstpersonal hatte. Trotzdem beziehen sich die Aufgaben der Hausfrauen immer auch auf Frauen, die in fremden Haushalten gearbeitet und sich nicht ausschließlich um ihren eigenen Haushalt gekümmert haben. An sich wird im Folgenden aber hauptsächlich über die Hausfrauen gesprochen, die die Frauen des Hauses sind, wobei es auf der einen Seite die Frauen gab, die ihren Haushalt selbstständig erledigt haben und auf der anderen Seite Frauen, die ihren Haushalt lediglich organisierten und die Aufgaben an andere Personen abgetreten haben.

Auch in der heutigen Zeit ist diese Thema noch von Bedeutung, da immer wieder über die Emanzipation der Frau diskutiert wird, wobei das historische Frauenbild nicht außer Acht gelassen wird. Trotzdem gibt es immer wieder abschätzige Bemerkungen gegenüber der Hausarbeit, obwohl diese vor wenigen Jahrzehnten als eine edle Frauenrolle angesehen wurde. Dadurch, dass man heute von Emanzipation spricht, soll im Folgenden das Leben der Hausfrau dargestellt werden, sodass jeder den Vergleich zur heutigen Hausarbeit ziehen kann. Aus diesem Grund soll während der Arbeit herausstellen werden, in wie weit die Frau nur als Hausfrau tätig war, oder ob sie andere Aufgaben und Pflichten hatte.

Immer wieder gab es verschiedene Umfragen, mit denen erfasst werden sollte, was eine typische Hausfrau ausmacht: „Die Hausfrau ist das Bild des Durchschnitts, der sich aus den Angaben aller Befragten ergibt. Nach dem so gewonnenen Bild ist die deutsche Hausfrau 35 Jahre alt. Geheiratet hat sie mit 21. [...] Der Ehemann ist 41 Jahre alt. Sie hat zwei Kinder, die noch zur Schule gehen und bei ihr im Haushalt sind.“ (Pross 1976, S. 54). Durch die Heirat passten sich die Frauen schließlich den gesellschaftlichen Normen an und konzentrierten sich ausschließlich auf die Familie und den Haushalt.

Besonders der Aspekt der Abhängigkeit soll im Laufe der Arbeit betrachtet werden, denn vor allem Frauen, die ausschließlich Hausfrauen waren und somit kein eigenes Einkommen hatten, waren abhängig von ihrem Mann: „Abhängig [war] sie vor allem, weil durch die Position des Mannes und nicht durch sie selber ihr sozialer Status festgelegt [wurde].“ (Pross 1976, S. 14). In diesem Zusammenhang muss betrachtet werden, welche Rechte und Möglichkeiten die Frauen hatten, um dieser Abhängigkeit zu entkommen.

Das Frauenbild war dadurch geprägt, dass die Frau durch die Familie definiert und dadurch als Mutter und Hausfrau angesehen wurde: „Die Hausarbeit in der bürgerlichen Familie des 19. Jahrhunderts diente nicht mehr der Sicherung der existentiellen Lebensgrundlage der Familie. Zugleich war sie ausschließlich als Arbeitsbereich der Frau definiert. Der Mann galt nun durch seine außerhäusliche bezahlte Erwerbstätigkeit als der alleinige ‚Ernährer‘ der Familie.“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 22). Allerdings muss dabei beachtet werden, welche Aufgaben in den Bereich der Hausarbeit gefallen sind, und welche Anforderungen an die Frauen gestellt wurden.

2.2 Rolle der bürgerlichen Frau im Haushalt des 19. und 20. Jahrhunderts

Im Folgenden soll die Rolle der bürgerlichen Frau thematisiert werden, wobei auf ihre Rechte und Pflichten, sowie die Entwicklung des Frauenbildes eingegangen werden soll. Wurde die Frau nur als Mutter und Hausfrau gesehen oder durfte sie selbstständig Entscheidungen treffen und hatte dadurch individuelle Gestaltungsmöglichkeiten? Außerdem soll dargestellt werden, wie sich das Frauenbild im Laufe der Zeit gewandelt und welche Gründe es dafür gegeben hat. Vor wenigen Jahrzehnten galt die Hausfrauenrolle nämlich „als die edelste Frauenrolle [...], als die einzigwahrhafte weibliche“ (Pross 1976, S. 1). Dabei wird im Folgenden jedoch nur auf die bürgerlichen Frauen aus der Stadt eingegangen. Frauen auf dem Lande erlebten

größtenteils „die Sozialform der gemeinsam wirtschaftenden Haushaltsfamilien“ (Weber-Kellermann 1988, S. 75), wobei die Frauen in die einzelnen Arbeitsprozesse integriert waren. Hauptsächlich kümmerten sich die Frauen auf dem Land jedoch um das Haus, den Stall und den Garten. In der Stadt herrschten dagegen andere Verhältnisse, sodass die Frauen auch andere Aufgaben übernehmen mussten und die Hausarbeit andere Bereiche umfasste.

2.2.1 Entwicklung des Frauenbildes

Eine gesellschaftliche Geringschätzung der Hausarbeit ergab sich bereits, als man begann, von Hausarbeit und Hauswirtschaft zu sprechen. Im Verlauf des 18. und des frühen 19. Jahrhunderts handelte es sich um eine „kooperative Hausgemeinschaft“ (Weismann 1995, S. 37), bei der die Frau zum Einen in den Hausarbeitsablauf integriert wurde und zum Anderen ihre Kontroll- und Koordinationsfunktion erledigen musste. Nach der Französischen Revolution sollte eine Familie im neuen Stil und mit neuem Selbstbewusstsein entstehen: „Nach der Französischen Revolution war es gerade das intelligente Bürgertum und der aufgeschlossene Teil des Adels, die die neuen Zeichen gesellschaftlichen Wandels aus Frankreich freudig begrüßten“ (Weber-Kellermann 1988, S. 30). Dazu gab es 1793 eine Schrift zu den Rechten der Frau, in denen der Frau vermehrte Freiheiten zugesprochen wurden. Trotzdem wurden „die alten anerzogenen Denknormen und Verhaltensweisen beibehalten“ (Weber-Kellermann 1988, S. 31), sodass es sich weiterhin um ein patriarchalisches Familienleben handelte. Dadurch, dass die Revolution in Deutschland nicht erfolgreich war, ergab sich für die Frauen kein neues Bild, sondern es wurde auf die historische Sichtweise zurückgegriffen: „Nach wie vor sprach man den Frauen die Fähigkeit zu gehobener geistiger Tätigkeit ab und verwies sie in ihre häusliche Schranken“ (Weber-Kellermann 1988, S. 35). Trotzdem waren zu dieser Zeit Dienstmädchen von besonderer Bedeutung, um die Frau in ihrem Haushalt zu unterstützen und innerhalb des Hauses sollte dadurch eine gewisse Hierarchiebildung aufrecht erhalten bleiben.

In der Biedermeierzeit (1815 - 1848) wurde die Frau endgültig für unmündig erklärt und durfte nur noch ihren Tätigkeiten im Haushalt nachgehen. Dafür besaß sie ein „Schlüsselband als funktionales Zeichen ihrer Hausfrauenwürde“ (Weber-Kellermann 1988, S. 48). Das neue Frauenbild zu dieser Zeit richtete sich nur auf die Hausfrau als Mutter und Dienerin, wobei sie teilweise noch durch eine Magd unterstützt wurde. Aber, „der Bedarf an Dienstmädchen, Köchinnen, Haushälterinnen, Waschfrauen war groß in den bürgerlichen Haushalten [...], obgleich der technische Fortschritt die Hausarbeit zunehmend erleichterte“ (Weber-Kellermann 1988, S. 66). Dadurch, dass die Frauen ihr einziges Dasein im Haus erhielten, kamen sie zu einer „wiederum reduzierten Hausfrauen-Geltung, die man nach den emanzipatorischen Anfängen der vorhergegangenen Epoche nicht erwartet hätte“ (Weber-Kellermann 1988, S. 49). Der Frauenrolle wurden dadurch allgemein die Hausfrauentugenden aufgedrängt, sodass die Frau sich lediglich um den Haushalt kümmern musste und gleichzeitig dem Bild einer guten Hausfrau gerecht werden sollte. Die vielen verschiedenen Hausarbeiten, die erledigt werden mussten, lösten bei den Frauen einen ständigen Tätigkeitszwang aus und hinderten sie

dadurch an der Entfaltung anderer Fähigkeiten (vgl. Weber-Kellermann 1988, S. 52). Auch bei finanzieller Knappheit innerhalb der Familie wurde die Hausfrau gefordert, denn statt die Ansprüche herabzusetzen, wurde der „Arbeitsbereich der Hausfrau und Mutter noch vergrößert“ (Weber-Kellermann 1988, S. 62), sodass an außerhäusliche Tätigkeiten gar nicht zu denken war.

Mit dem Beginn der Industrialisierung wurden die „Kleinbürgerfrauen durch Arbeitsfleiß“ (Weber-Kellermann 1988, S.149) ausgezeichnet, wobei ihre Aufgaben ganz unterschiedlich sein konnten. Entweder arbeiteten sie in dem Familienbetrieb ihres Mannes mit, waren Heimarbeiterinnen oder Hausfrau, „die nur die Hilfe ihrer heranwachsenden Kinder zur Verfügung“ (Weber-Kellermann 1988, S. 145) hatten. Bis hinein in die Zeit des Bismarckreichs wurde das Hausfrauenbild immer wieder propagiert und die Hausfrauenarbeit wurde in „Liebe und Anmut“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 229) umgewertet.

Zwischen 1880 und 1890 sollte das bürgerliche Hausfrauenbild auf die Menschen der Arbeiterschicht ausgebreitet werden, damit diese durch Erziehungsmaßnahmen die bürgerliche Hausfrauenrolle übernehmen konnte, wodurch das negativ konnotierte Frauenbild sich schließlich durch die Ausbreitung verbessern und ein höheres Ansehen erhalten sollte: „So wurde um die Jahrhundertwende die bürgerliche Bestimmung der Frau als Hausfrau, Gattin und Mutter verabsolutiert und zum natürlichen Beruf der Frau aller Schichten erklärt.“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 230). Dies stellte sich für die Arbeiterfamilien jedoch als schwierig heraus, da die Frauen ebenfalls verpflichtet waren, arbeiten zu gehen, um gemeinsam mit dem Mann genug Geld für die Familienversorgung einzubringen. An dieser Stelle wird schließlich wieder die Doppelbelastung deutlich, was ein entscheidender Unterschied zu der bürgerlichen Schicht war: „Gegen Ende des 19. Jahrhunderts hatte sich die Hausarbeit verglichen mit den Anfangsjahren des Jahrhunderts, quantitativ und qualitativ völlig verändert: Die Wäsche wurde oft nicht mehr im Haus gewaschen und gebügelt, sondern weggeben; Brot und Kuchen wurden nicht mehr selbst gebacken“ (Mertens 1996, S. 39).

Aus diesem Grund kam es ab 1900 „zu einer Annäherung von Hausfrauen und der bürgerlichen Frauenbewegung“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 231), wobei es zu einer Zunahme der außerhäuslichen Erwerbstätigkeit kam, die eine Doppelbelastung mit sich trug, welche bereits in der Arbeiterschicht vorhanden war. Zu Beginn der Entwicklung waren die Arbeitsverhältnisse für Frauen so schlecht, dass keiner auf die Idee gekommen wäre, solche Arbeiten freiwillig zu übernehmen. Die Problematik gelangte besonders gegen Ende des 19. Jahrhunderts in das Bewusstsein der Menschen, als sich die Erwerbstätigkeit nicht nur auf die unteren gesellschaftlichen Schichten beschränkte, „sondern zunehmend auch für die Töchter der bürgerlichen Mittel- und Oberschicht zu einer wirtschaftlichen Notwendigkeit wurde“ (Weismann 1995, S. 28). Ziel war es, das Frauenbild und die Hausarbeit aufzuwerten. Die Frauen sollten für einen Beruf ausgebildet und zu einer volkswirtschaftlich denkenden Hausfrau herangezogen werden (vgl. Schlegel-Matthies 1995, S. 230). Bis dahin handelte es sich um eine „ungebrochene Fortsetzung der alten Konventionen und kulturellen Muster [...], [sodass] die alte

patriarchalische Familienordnung in ihrem Grundprinzip erhalten" (Weber-Kellermann 1988, S. 215) blieb.

„Mit dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges veränderte sich die Hausfrauenarbeit entscheidend und erfuhr zugleich eine bis dahin ungeahnte öffentliche Beachtung. Der Staat griff erstmals in die Lebensgestaltung und Daseinsfürsorge der Haushalte ein. Der Mangel der Nahrungsmittel, die enorme Preissteigerung und die Probleme der staatlichen Nahrungsmittelbewirtschaftung verliehen der Hausarbeit eine noch entscheidendere Bedeutung für das Überleben der Haushalte als vor dem Krieg. Die erschwerten Lebensbedingungen der Kriegszeit führten außerdem dazu, daß die Hausfrauen die knappen Familieneinkünfte durch verlängerte und intensiviere Hausarbeit auszugleichen hatten“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 133).

Die Frauen, die Dienstmädchen besaßen, mussten diese entlassen, sodass mehr Arbeit für jede einzelne Hausfrau vorhanden war. Eine weitere Konsequenz des Krieges war, dass sich die Hausfrauen Kenntnisse „über Beschaffenheit und Qualität der Produkte, Möglichkeiten der Vorratshaltung, Preiswürdigkeit usw. aneignen“ mussten (Schlegel-Matthies 1995, S. 36), da sie im und nach dem Krieg vermehrt versuchten, Lebensmittel selbstständig herzustellen. Die Situation der bürgerlichen Hausfrau hatte sich demnach im Vergleich zu der Zeit vor dem Krieg deutlich verschlechtert.

Mit dem Beginn der Weimarer Republik sollte ein Leitbild zur „neuen Frau“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 150) geprägt werden, welches sich hauptsächlich auf die jungen Frauen bezog, „die nun in den typischen Angestelltenberufen der modernen Sektoren der Industrie, des Handels, des öffentlichen Dienstes und der privaten Dienstleistung zu finden“ waren (Schlegel-Matthies 1995, S. 150). Trotzdem wurde die Frauenerwerbstätigkeit hauptsächlich auf den Haushalt bezogen und andere Erwerbstätigkeiten kaum geduldet. Zu Zeiten, in denen es der Familie jedoch an Geld mangelte, musste auch die Frau tätig werden. Insbesondere zu Zeiten des Arbeitskräftemangels mussten und durften die Frauen arbeiten gehen, sodass der zeitliche Aufwand für die Hausarbeit in dieser Zeit etwas gesunken war, das Einkommen der Familie dafür stieg. Nachdem sich die Wirtschaft schließlich wieder beruhigt hatte, wurden Frauen „von der Lohnarbeit nicht in die Arbeitslosigkeit, sondern in die Familienarbeit entlassen.“ (Lenze 1989, S. 78). Die Frauen mussten ihre Arbeit wieder aufgeben, damit es vermehrt Arbeitsplätze für die Männer gab, die aus dem Kriegsdienst zurückgekehrt sind. Seit 1920 gab es schließlich die Gründung des Reichsverbandes Deutscher Hausfrauenvereine, die durch die Frauenbewegungen gekennzeichnet wurden.

Die Frauenbewegungen¹ waren ein wichtiger Punkt in Bezug auf die Entwicklung des Frauenbildes, da sie der Veränderung des Frauenbildes und der Emanzipation beigetragen haben. Dabei betrafen die Forderungen zunächst nur die unverheirateten Frauen des bürgerlichen Mittelstandes, die auf eigene finanzielle Mittel angewiesen waren und somit die Erwerbsarbeit und das Recht auf Bildung forderten (vgl. Schlegel-Matthies 1995, S. 117). „Ab

¹ Hier nur auf die politischen Frauenbewegungen in Bezug auf Arbeitsverhältnisse der Hausfrauen betrachtet

1873 entstanden in schneller Folge zahlreiche städtische Hausfrauenvereine, die sich im 20. Jahrhundert zum mitgliederstärksten Flügel der Frauenbewegung entwickelten“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 121). Diese Frauenbewegungen richteten sich gegen das typische Hausfrauentum und die ausschließlich familiäre Bestimmung der Frau. Insgesamt kann der Ablauf der Frauenbewegungen in zwei Generationen unterteilt werden: In der ersten Generation bis zum Ende des 19. Jahrhunderts ging es ausschließlich um die Bildungs- und Erwerbsmöglichkeiten der Frau. In der zweiten Generation nach der Jahrhundertwende wurde der Fokus auf die Stellung der Frau innerhalb der Familie gerichtet. Dabei ging es darum, dass der Hausarbeit eine neue Bedeutung zugesprochen und die soziale Verantwortlichkeit hervorgehoben wird. Schließlich entwickelten sich verschiedene Organisationsformen: „Nach der Reichsgründung differenzierten sich besonders in den Großstädten Organisationsformen und Aufgabenstellungen der Frauenbewegung. Während auf der einen Seite Organisationen gegründet wurden, die sich ausschließlich den beruflichen und außerberuflichen Bedürfnissen alleinstehender Frauen widmeten, versuchten auf der anderen Seite die Zusammenschlüsse der Hausfrauen, den wirtschaftlichen Folgen der Urbanisierung für die privaten Haushalte entgegenzuwirken oder zumindest Rechnung zu tragen“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 120). Im Zuge der Hausfrauenbewegung wurde gefordert, dass die Hausfrauen besonders geschult werden sollten, damit sie alle notwendigen Kenntnisse über den Haushalt erwerben und einen geeigneten Lebensraum schaffen konnten, denn „Hausarbeit war mittlerweile einfach zu komplex geworden, um sie weiterhin durch niedrigere Klassenangehörige ausführen zu lassen“ (Lenze 1989, S. 32). Außerdem sollte die Hausarbeit als gleichwertige Aufgabe mit der Erwerbstätigkeit gebracht werden. In den 1920er Jahren versuchten die Hausfrauen gegen „die Kindersterblichkeit, ansteckende Krankheiten, Alkoholismus, Scheidung und gegen die Konkurrenz von Frauen und Männern auf dem Arbeitsmarkt“ (Lenze 1989, S. 31) vorzugehen. Ziel war es, die Frauen nicht nur für die Hausarbeit zu befähigen, sondern ihnen auch individuelle Gestaltungsmöglichkeiten zu ermöglichen. Dazu war es hilfreich, dass zwischen 1920 und 1932 immer mehr technische Mittel, wie Waschmaschinen, Gasherde, Bügeleisen und Staubsauger, in den Haushalt integriert wurden, die die Hausfrauenarbeit erleichterten: „Die rationale Gestaltung des Haushaltes sollte bisher notwendige Arbeitszeit einsparen. Sie konnte aber kaum genutzt werden, der Frau etwas Arbeitserleichterung zu verschaffen, denn entweder blieb die Doppelbelastung durch Haus und Erwerbsarbeit bestehen, oder der Aufwand an Haushalts- und Erziehungsarbeit wurde durch die im gleichen Atemzug propagierten Normen modernen familiengerechten Verhaltens gesteigert“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 153).

Zu Zeiten des Nationalsozialismus hatten die Frauen es ebenfalls schwer, sich in der Gesellschaft eine anerkannte Position zu erkämpfen. Bereits 1921 wurde in der ersten Generalmitgliederversammlung der NSDAP beschlossen, „daß keine Frau eine leitende Funktion in der Partei übernehmen dürfe. Die der Frau zugedachte und propagierte Rolle hat Goebbels mit wenigen Worten charakterisiert [...]: 'Die Frau hat die Aufgabe, schön zu sein und Kinder zur Welt zu bringen'“ (Tidel 1984, S. 9). Adolf Hitler forderte, dass der Mann sich um sein Volk

kümmern solle, während die Frau sich um ihren Mann kümmerte (vgl. Tidel 1984, S. 11). Dadurch war „die Position der Frau genau definiert: neben bzw. unter dem Mann“ (Tidel 1984, S. 21). Die Frauen wurden dabei „auf den animalischen Bereich reduziert, mit der biologischen Hauptforderung an sie, 'reinrassige' Kinder, möglichst Söhne, zu gebären“ (Tidel 1984, S. 12). Frauen, die überdurchschnittlich viele Kinder zur Welt brachten, erhielten ab 1938 ein Ehrenkreuz, wobei die Kinder körperlich und erbgesund sein mussten. Besonders wichtig war, dass die Frauen bereit waren „zu glauben und zu dienen“ (Tidel 1984, S. 36), wobei die Tätigkeiten auf die Mutterschaft, das Hausfrauendasein und die frauliche Arbeit reduziert wurden. „Büglerin, Erzieherin, Fürsorgerin, Kindergärtnerin, Köchin, Lehrerin, Näherin, Schneiderin, Wäscherin“ (Tidel 1984, S. 82), waren dabei die als fraulich bezeichneten Berufe. Die Hausfrauen hatten währenddessen die Aufgabe, sich immer wieder weiterzubilden, damit sie auch mit ihnen unbekanntem Nahrungsmitteln umgehen konnten. Erst zu Zeiten, in denen die Männer für den Krieg gerüstet wurden, kam es zu einer Auflockerung des Frauenbildes: „Ohne Rücksicht auf das ideale Frauenbild [wurden] Frauen immer stärker auch in Männerberufen eingesetzt“ (Tidel 1984, S. 9), wobei ihre Arbeitswoche sechzig Stunden umfasste. Zu diesem Zeitpunkt reichte es nicht mehr aus „Mutter der eigenen Familie zu sein [...]. Ihr Haus und Hof sollte Deutschland sein - sie selbst die Mutter Deutschlands“ (Tidel 1984, S. 84).

Nachdem die Kriegsgefangenen zurückgekehrt waren, wurden die Frauen, spätestens Mitte der 1950er Jahre, in ihre Hausfrauenrolle zurückgedrängt. Gegen Ende der 1970er Jahre wurde der Standard der Haushalte immer höher, wodurch das Leben der Hausfrauen als angenehmer empfunden wurde. Die Frauen lösten sich immer mehr aus den vorgeschriebenen Rollenzuweisungen und versuchten selbstständiger und unabhängiger zu werden. Im Laufe der Zeit sind Haushalt und Familie Synonyme für „Rückständigkeit, und Erwerbstätigkeit und eigenes Geld, Synonyme für Emanzipation geworden“ (Pross 1976, S. 13).

2.2.2 Rechte der Frauen: Die gesetzliche Grundlage

Ein wichtiger Aspekt der gesetzlichen Grundlage begann bereits 1794, da dort das allgemeine Landrecht in Kraft trat, welches bis zum Vormärz gültig war. Zu dieser Zeit galt die Ehe noch als beidseitiger, freier Wille, der „als reines Rechtsverhältnis definiert wurde“ (Gerhard 1978, S. 158). Trotzdem galt bereits dort, dass der Mann „das Haupt der ehelichen Gesellschaft“ (Gerhard 1978, S. 159) ist. Für Tätigkeiten außerhalb des Haushaltes benötigte die Frau die Einwilligung ihres Mannes. Eine Ausnahme machte da lediglich das Notverwaltungsrecht, welches besagte, dass bei Abwesenheit des Mannes, die Frau alles tun durfte, was zur Vermögenssicherung notwendig war, auch wenn in diesem Zusammenhang die Absprache mit dem Mann nicht stattfinden konnte (vgl. Gerhard 1978, S. 160). Die Sittlichkeit des Familienlebens wird in diesem Zusammenhang mit der Sittlichkeit des weiblichen Geschlechtes gleichgesetzt, wodurch sich die wenigen Rechte der Frauen bereits erklären lassen.

1848 kam es schließlich durch die bürgerlichen Revolution zu einem bürgerlichen Patriarchalismus, wodurch sich die Situation der Ehefrau verschlechterte. Denn auch 1850 brauchte die Frau die Zustimmung ihres Ehemannes, um beruflichen Tätigkeiten nachgehen zu dürfen, da sie an die „institutionelle Ehepflicht gebunden“ (Gerhard 1978, S. 182) war, welche die „Pflicht zur Haushaltsführung“ (Gerhard 1978, S. 182) in den Vordergrund stellte. Die Forderung zur Haushaltsführung der Frau, sowie der Entscheidungsmacht des Mannes wurden im Bürgerlichen Gesetzbuch (BGB) festgelegt. Dieses trat erst 1900 in Kraft, sodass es dort eine Auflockerung der Regeln gab.

In der Weimarer Republik gab es schließlich einen Wandel des Hausfrauenbildes und der damit verbundenen Arbeit. Die Weimarer Verfassung von 1919 beschloss die Gleichberechtigung der Geschlechter und benannte dies in einem Grundrecht, wobei es auch dort Einschränkungen gab, indem „Männern und Frauen nur 'grundsätzlich' dieselben staatsbürgerlichen Rechte und Pflichten“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 149) eingeräumt wurden. Trotzdem kam es in dieser Zeit schließlich zu einer Erhöhung der Erwerbsquoten bei Frauen, wobei die Frau immer die Unterschrift ihres Mannes für den Arbeitsvertrag benötigte.

Obwohl in der Weimarer Zeit den Frauen einige Voraussetzungen für ihre politische und soziale Emanzipation geschaffen wurden, gab es seit 1933 im nationalsozialistischen Staat erneut einige Einschränkungen. Das aktive und passive Wahlrecht für Frauen war das erste Grundgesetz, was im Nationalsozialismus zurück genommen und somit außer Kraft gesetzt wurde (vgl. Weismann 1989, S. 32).

Bis zur Reform 1977 war im Familiengesetz die geschlechtsspezifische Arbeitsteilung verankert, wobei der Mann erwerbstätig sein sollte, während die Frau die Aufgaben im Haushalt zu bewältigen hatte. Im Bürgerlichen Gesetzbuch wurde schließlich ein Paragraph aufgenommen, der besagte: „Die Frau führt den Haushalt in eigener Verantwortung. Sie ist berechtigt erwerbstätig zu sein, soweit dies mit ihren Pflichten in Ehe und Familie vereinbar ist“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 13).

Seit 1977 wurde das Gesetz schließlich umformuliert zu: „Die Ehegatten regeln die Haushaltsführung in gegenseitigem Einvernehmen“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 13), sodass ab diesem Moment die Frauen eigene Entscheidungen treffen durften und nicht mehr alleine die Pflicht der Familienversorgung hatten, sondern gemeinsam mit den Männern die Aufgaben verteilen mussten. Dies hing immer damit zusammen, welcher beruflichen Tätigkeit der Mann nachging und welches Einkommen er besaß, und ob die Frau die Möglichkeit und Notwendigkeit hatte, ebenfalls einer Erwerbstätigkeit nach zu gehen. Mann und Frau mussten sich absprechen und durch gemeinsame Organisation für die Familie und den Haushalt sorgen, wodurch das alte festgeschriebene Hausfrauen-Dasein endgültig aufgehoben war, auch wenn sich nicht alle Familien davon lösten.

2.3 Die Bedeutung der Hausarbeit im 19. und 20. Jahrhundert

Der geschichtliche Verlauf macht deutlich, dass die Rolle der Hausfrau trotz gesellschaftlicher Geringschätzung sehr bedeutend und wichtig war. Trotzdem wurden die Hausarbeit und die Rolle der Hausfrau immer wieder als negativ angesehen und empfunden, da die Frauen es aus zeitlichen Gründen nicht geschafft haben, beruflichen Tätigkeiten nachzugehen und somit vom Mann, der das Geld für die Familie verdiente, abhängig waren: „Als Arbeit von Frauen [galt] Hausarbeit in erster Linie als private Angelegenheit, als ungeliebte und ziemlich minderwertige Tätigkeit, über die in der Öffentlichkeit sich zu sprechen nicht lohnt[e]“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 11). Die Frauen standen in der Regel im Schatten ihrer Männer, wobei der Beruf und die soziale Einordnung des Mannes von großer Bedeutung waren. Sie durften kaum eigene Entscheidungen treffen und mussten dem Mann gegenüber gehorsam sein. Allerdings hat sich dieses Frauenbild im Laufe der Zeit immer mehr abgeschwächt, so dass die Frauen individuelle Gestaltungsmöglichkeiten für ihr Leben erkämpften. Außerdem wird deutlich, dass die Frauen gerade in schwierigen sozialen und wirtschaftlichen Situationen als wichtige Arbeitskräfte galten und trotzdem als Hausfrau eine entscheidende Rolle spielten, da sie es durch ihre Hausarbeit ermöglichten, dass der Mann den ganzen Tag arbeiten gehen konnte.

Im Folgenden soll nun die Bedeutung der Hausarbeit im 19. und 20. Jahrhundert genauer betrachtet werden, wobei besonders die einzelnen Aufgaben und Erwartungen dargestellt werden sollen: „Das Wesen der Hausarbeit an sich bewirkt, daß diese Form der Arbeit zunächst einmal unbemerkt bleibt: Männer sehen die Ausführung der Arbeit meistens nicht, denn Frauen verrichten den Großteil ihres täglichen Pensums, nachdem Mann und Kinder morgens das Haus verlassen haben“ (Lenze 1989, S. 65). Außerdem passte die Hausarbeit nicht zu dem herrschenden Arbeitsverständnis, da es keine Arbeitskollegen, keinen Lohn und keine Gewerkschaften gab. Die Hausarbeit umfasste den gesamten Alltag der Frauen und für sie unterschieden sich die Freizeit und der Arbeitsplatz nicht voneinander. In den amtlichen Statistiken wurden „die Hausfrauen niemals als gesonderte Berufsgruppe ausgewiesen, sondern immer nur mit anderen einkommenslosen Bevölkerungsgruppen wie Kindern, Obdachlosen, Geisteskranken und Strafgefangenen in einer Rubrik zusammengefaßt“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 12).

2.3.1 Pflichten und Erwartungen an die Hausfrau

Das bürgerliche Familienideal schrieb der Frau folgende Aufgaben zu, die von ihr erwartet wurden: „Sie wurde völlig von allen außerhäuslichen Lebensbereichen ausgeschlossen und hatte sich ganz auf die Kultivierung des Familienlebens zu konzentrieren. Und das bedeutete das Aufsichnehmen bislang kaum betonter Aufgaben wie Haushaltsführung, Kindeserziehung und Gestaltung des Heimes“ (Aufsatz Framke & Marenk 1988, S. 25). Den Frauen wurde keine bezahlte Tätigkeit zugewiesen, sondern das gesellschaftliche Frauenbild erforderte, dass die Frau Hausfrau blieb und sich um die Hausarbeit und Kindererziehung kümmerte. Ein paar Ausnahmen gab es jedoch: Wenn der Ehemann in seinem Unternehmen oder bei seiner Arbeit

Unterstützung brauchte, musste die Ehefrau ihm dabei helfen (vgl. Weismann 1989, S. 25). Dies bedeutete wiederum mehr Arbeit für die Frau, denn trotz der erwerblichen Arbeit musste sie ebenfalls ihren Haushalt führen. Außerdem waren nicht alle Frauen aktiv in die Hausarbeit integriert: Manche Frauen leiteten lediglich das Dienstpersonal an, das schließlich die Hausarbeiten für sie erledigte.

Aber nicht nur die Hausfrauenrolle wurde negativ gewertet, sondern ebenfalls die Mutterrolle: „Selbst die gesellschaftlich grundsätzlich positiv sanktionierte Rolle der Frau, die Mutterrolle wurde tendenziell auf zwei Funktionen reduziert: auf die Sexual- und Gebärfunktion und dies vornehmlich zur Sicherung der Erbfolge“ (Wiesmann 1989, S. 36). Immer wieder findet man in der Literatur Bezeichnungen wie „Selbstaufopferungen“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 25), welche das Verhalten und die Erwartungen an die Hausfrau beschreiben. Dabei war es wichtig, dass Hausfrauen und Ehefrauen erkannten, dass sie für die Erfüllung in der Familie verantwortlich waren und auf ihre individuellen Bedürfnisse verzichten mussten. Sie erhielten demnach eine dienende Funktion, wobei das Bild mit religiösen Hintergründen begründet wurde: „Frauen, so hieß es, seien zum Hegen, Pflegen, Dienen gemacht, von der Natur oder vom himmlischen Schöpfer vorgesehen für Familie und Haus“ (Pross 1976, S. 15). Die Hausfrauenexistenz war demnach in gewissem Maße ein aufgezwungener sozialer Status (vgl. Lenze 1989, S. 72).

Trotz allem wurde der Frau, da sie durch die Kindeserziehung eine wichtige Funktion übernahm, ein gewisses Maß an Bildung erlaubt, solange diese Bildung der Familie nützte und sie nicht im Gegensatz zu ihrer Naturbestimmung stand (vgl. Aufsatz Framke & Marek 1988, S. 29). Die Hausfrau galt aufgrund ihrer vielen Tätigkeiten als Mittelpunkt der Familie und trug somit die Verantwortung „sowohl für die materiellen Bedürfnisse, also für Nahrung und Kleidung der Familienmitglieder, als auch für die immateriellen Bedürfnisse“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 25). Die Erziehung hatte eine große Bedeutung, da sie nicht als gesellschaftliche Tätigkeit angesehen wurde, sondern als private. Als Erziehungsgrundlage diente das Stricken und das Erlernen von Handarbeiten, damit insbesondere die Mädchen zu Disziplin erzogen wurden und still sitzen konnten (vgl. Aufsatz Framke & Marek 1988, S. 31), was auf das spätere Leben abzielen sollte. Außerdem waren im 18. und 19. Jahrhundert die Ganztagschulen noch nicht so weit verbreitet, so dass die Kinder zum Mittagessen nach Hause gekommen sind und die Mütter sich anschließend um diese kümmern mussten (vgl. Pross 1976, S. 84). Wenn die Kinder mittags aus der Schule nach Hause kamen, sollte die Frau nach Möglichkeit nicht mehr mit der Hausarbeit beschäftigt sein, sondern den Kindern ein Mittagessen zubereitet haben und anschließend gemeinsam mit ihnen Zeit verbringen.

Allgemein lässt sich sagen: „Die Arbeit der Hausfrau [war] in höchstem Maße ganzheitlich. Die Tätigkeiten [waren] nicht arbeitsteilig zerlegbar, sondern [mussten] mit anderen, nebenbei anfallenden Aufgaben in Einklang gebracht werden“ (Lenze 1989, S. 66). Zu ihren Aufgaben zählten das Kochen, Putzarbeiten, Wäsche, Flickern, Bügeln, Einkäufe, Kinderpflege, Kindererziehung und falls vorhanden auch die Gartenarbeit. Außerdem zählte dazu auch

das Geld einzuteilen, sparsam zu wirtschaften und für eine Vorratshaltung zu sorgen. Dabei unterschied man die kurzfristige Aufbewahrung, die frische Lebensmittel umfasste, und die langfristige Aufbewahrung oder Haltbarmachung von Fleisch, Obst und Gemüse (vgl. Schlegel-Matthies 1995, S. 50). Die durchschnittliche Hausfrau wurde beschrieben als „Putzfrau und Köchin, Friseurin und Weißbinderin, Flickfrau und Büglerin. Sie ist Erzieherin und Hauslehrerin. Sie muß mit Geld umgehen können, morgens pünktlich sein, die Mahlzeit rechtzeitig herstellen, also ein gewisses Maß an Organisationsgeschick besitzen“ (Pross 1976, S. 87).

Die Küche galt als eigentliches Reich der Frau, da sie dort einen Großteil ihrer Zeit verbrachte und es sich hierbei um den Wohnraum handelte, der jeden Tag geputzt werden musste, während die anderen Räume je nach Beanspruchung gereinigt werden sollten. Eine besondere Aufgabe der Hausfrau lag darin, dass sie aus ungemütlichen Räumen eine heimische Wohnung für die Familie schuf. Dazu zählte, dass sie kaputte Tischtücher oder Wäsche zu neuen Gegenständen verarbeitete. Falls es sich die Familie leisten konnte und die Hausfrau Dienstboten zur Seite gestellt bekam, musste sie sich darum kümmern, dass diese ordentlich und sorgfältig arbeiteten. In diesem Sinn kam ihr eine gewisse Kontrollfunktion zu, in der sie die Arbeit des Dienstpersonals prüfen musste und durch einen ausführlichen Plan verteilen sollte. Insgesamt wurde von ihr, egal ob Dienstpersonal vorhanden war oder nicht, eine gute Organisation erwartet.

Um den Frauen diese Organisation zu erleichtern, wurden immer wieder in Ratgebern Angaben zu den Durchschnittshausfrauen gemacht, die Pross folgendermaßen darstellt: „Die Durchschnittshausfrau macht ihren Haushalt allein, ohne fremde Hilfen. Jeden Tag bereitet sie drei Mahlzeiten zu. Gründlich geputzt wird einmal in der Woche, gewaschen zweimal, gelegentlich auch dreimal. Dreimal in der Woche geht sie einkaufen. Die Fenster putzt sie zweimal im Monat“ (Pross 1976, S. 80).

Viele Frauen versuchten, sich an die genauen Vorschriften zu halten, damit sie der Idealvorstellung einer Hausfrau genügten. Gleichzeitig wollten sie für ihren Mann und ihre Familie das Bestmögliche erreichen und waren es gewohnt, auf ihre eigenen Bedürfnisse zu verzichten. Es gab nur wenige Gestaltungsmöglichkeiten, auf die die Frauen individuell Einfluss nehmen konnten und wenige Zeitpunkte, zu denen sie ihren Interessen nachgehen konnten.

Zusammenfassend kann gesagt werden: „Das Bild der sparsamen, emsigen und tüchtigen Hausfrau hat nur deshalb einen so prägenden Einfluß in Deutschland gewinnen können, weil die Hausfrau tatsächlich in weiten Teilen des Bürgertums, [...] ihren wirtschaftlichen Beitrag zum auf diese Weise gutbürgerlichen Lebensstandard leistete und durch persönliche Mehrarbeit das Defizit zwischen zu geringen Einkünften und gesellschaftlich als notwendig erachtetem Lebensstil auszugleichen versuchte“ (Gerhard 1978, S. 65f.).

2.3.2 Gestaltungsmöglichkeiten für die Hausfrauen

Das oben beschriebene Bild der Hausfrauen bezieht sich auf die durchschnittlichen Normen und Werte, die in der bürgerlichen Gesellschaft des 19. und 20. Jahrhunderts so vorzufinden waren. Trotzdem muss man berücksichtigen, dass es auch in der bürgerlichen Schicht Unterschiede gab: „Es heißt Anerkennung der Tatsache, daß die Gesamtheit der Frauen kein homogenes Kollektiv ist – weder durch die Natur, noch durch ein anderes abstraktes Bild vom Wesen des Menschen zur Einheitlichkeit verdammt. Es heißt einzugestehen, daß die Frau das Recht und die Fähigkeit zur Individualität besitzt“ (Pross 1976, S. 219). Jeder Frau wurden in einem gewissen Maße Freiräume gelassen, sodass sie dort Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung hatte. Die Freiheiten im Haushalt bezüglich ihrer Einteilung der Arbeit hatten alle Frauen: Wann sie welche Aufgaben erledigten und auf welche Weise sie dies taten, war ihnen überlassen. Wichtig war dabei nur, dass sie all ihren Aufgaben gerecht wurden und die Frauen sie so erledigten, dass sie die Familie nicht vernachlässigten. Dies bedeutet natürlich gleichzeitig, dass sie nicht vollständig individuell handeln konnten, sondern durch andere Verpflichtungen in gewissem Maße wieder eingeschränkt waren.

Trotzdem waren sie beispielsweise für die Gestaltung der Wohnung verantwortlich und durften dort ihrer eigenen Kreativität freien Lauf lassen. Ihre Aufgabe war es, die Räume wohnlich zu gestalten, damit sich die Familie in ihnen wohlfühlen konnte, wobei sich die Frau immer auch an den Wünschen des Mannes orientierte.

Es gab jedoch auch Gestaltungsmöglichkeiten des Lebens, die sich nicht nur auf das Hausfrauendasein, sondern das Leben als Frau, die selbstständig sein möchte, bezog: In vielen Fällen stickten die Hausfrauen für ein „Nadelgeld im Auftrag von Stickereigeschäften, um das knapp bemessene Einkommen ihrer Ehemänner aufzustocken. Da aber das Arbeiten zum Zwecke des Broterwerbs für bürgerliche Frauen als nicht standesgemäß galt, schon gar nicht für verheiratete Frauen, wurde diese Arbeit [...] heimlich verrichtet“ (Weismann 1995, S. 41), wobei die Bezahlung trotzdem sehr schlecht war. Für die Frauen war dies aber eine weitere kleine Tätigkeit, der sie nachgehen konnten, und an der sie sich erfreuten. Manche Frauen halfen jedoch auch in Handwerkshaushalten oder beim Verkauf von Waren auf dem Wochenmarkt mit (vgl. Schulz 2005, S. 4). Hierbei mussten ihre Tätigkeiten aber in der Regel mit ihrem Mann abgesprochen sein, da dieser als Familienoberhaupt dafür Sorge tragen musste, dass seine Frau den Haushalt und die Familie nicht vernachlässigte.

Zusammenfassend kann man sagen, dass sich viele Frauen an das jeweils herrschende Frauenbild hielten und sich der Ehe und der Familie unterwarfen. Trotzdem werden immer wieder kleine Aspekte erwähnt, bei denen es so scheint, als habe die Frau doch einige Freiheiten gehabt, aber bei genauerer Betrachtung wird schließlich deutlich, dass sie eigentlich immer nach irgendwelchen Regeln oder Wünschen handelte und nie ganz eigenständig Entscheidungen treffen konnte. Dazu muss aber gesagt werden, dass in der Literatur viel über die weit verbreitete Frauenbild gesprochen wird.

2.4 Unterstützungsmöglichkeiten für die Hausfrau

Die Hausarbeit erforderte von den Frauen eine enorme körperliche und logistische Anstrengung, weshalb im Laufe der Zeit versucht wurde, den Hausfrauen die Arbeit zu erleichtern. Dazu gab es verschiedene Ratgeber, die den Hausfrauen Hinweise zur Arbeitseinteilung gaben. Außerdem gab es im Laufe der Zeit immer mehr Küchengeräte, die in die Haushalte integriert wurden und zusätzlich die Hausarbeit erleichterten. Manche Familien konnten sich Dienstpersonal leisten, welches ebenfalls im Haushalt half. Im Folgenden sollen nun solche Hilfsmittel genauer vorgestellt und untersucht werden.

2.4.1 Dienstboten und Personal

Dienstboten und Hauspersonal waren besonders im 19. Jahrhundert gefragt: „Da einerseits Dienstmädchen u.a. aufgrund des großen Angebots an weiblichen, ungeschulten Arbeitskräften, die vom Lande in die Stadt drängten, ‚billig‘ waren, andererseits das ‚Halten von Dienstboten‘ als standesgemäß galt, verfügten praktisch alle bürgerlichen Haushalte bis hin zu denen der unteren Mittelschicht zumindest über eine Hausangestellte. Selbst die Hausfrauen, die nur über ein Dienstmädchen verfügten, und somit in die haushaltliche Arbeit integriert waren, konnten doch die unangenehme, d.h. schmutzigen und/oder lästigen Arbeiten auf die Hausangestellten abwälzen“ (Weismann 1989, S. 39). Dieses Ideal zum Dienstpersonal-Beruf wurde auch in den Hausfrauen- und Familienzeitschriften umworben und als Berufsempfehlung ausgesprochen (vgl. Weismann 1989, S. 60).

Das Dienstpersonal arbeitete in der Regel mit der Frau zusammen, die das Sagen über die jeweiligen Arbeiten hatte und dafür sorgen musste, dass die Aufgaben ordentlich und richtig erledigt wurden. Die Frau war demnach die Chefin des Hauspersonals, während der Mann ihnen den Lohn auszahlte.

Trotzdem war das Dienstbotendasein ein schwieriger und anstrengender Beruf, da die Zeit der Arbeitsbereitschaft sich über den ganzen Tag hinwegzog und somit vierundzwanzig Stunden betrug. Es gab zwar die gesetzliche Vorschrift über die Freizeit des Dienstpersonals, aber nur selten wurde ihnen alle zwei Wochen sonntags ein freier Tag als Belohnung zugeschrieben (vgl. Weismann 1989, S. 44). Die Verpflichtungen zur häuslichen Anwesenheit führten dazu, dass die Menschen, die als Dienstmädchen oder Dienstboten eingestellt waren, sozial häufig isoliert lebten. Trotzdem waren die Angestellten durch das Gesinderecht dazu verpflichtet, ihren Herrschaften treu zu dienen und jeder Zeit für sie da zu sein, egal wie schlecht die Arbeitsbedingungen auch waren: „Je höher die schulische und/oder berufliche Ausbildung [war], desto kürzer [waren] die Arbeitszeit und desto höher auch die Entlohnung“ (Weismann 1989, S. 57). Das Dienstbotendasein war für Frauen meistens eine berufliche Tätigkeit über einen relativ kurzen Zeitraum, da es sich dabei in der Regel um junge, unverheiratete Frauen handelte, die bis zur ihrer Eheschließung oder einer anderen Erwerbstätigkeit diesem Beruf nachgingen.

Insbesondere die Dienstbotenknappheit führte dazu, dass immer mehr technische Haushaltsgeräte entwickelt wurden, die ebenfalls die Arbeit der Hausfrauen erleichtern sollten. Außerdem führte die technische Weiterentwicklung dazu, dass die Frauen ihre Hausarbeit selbstständig erledigen konnten und dafür kein Hauspersonal mehr benötigten, da alle Aufgaben im Haushalt leichter und schneller erledigt werden konnten: „Was das Verhältnis von Dienstbotenarbeit und 'Maschinenhausarbeit' betrifft, so wird vor dem ersten Weltkrieg die Dienstbotennot als ein Motor für die Entwicklung von Hausmaschinen angesehen, die den Hausfrauen die Arbeit erleichtern und die Dienstboten tendenziell ersetzen soll" (Weismann 1989, S. 184).

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Dienstboten und das Hauspersonal wichtige Hilfskräfte für die Hausfrau waren, wobei sie die unangenehmen Aufgaben im Haushalt erfüllen mussten. Gerade in wirtschaftlich schlechteren Zeiten, wie der Kriegszeit, haben die Familien an den Kosten gespart und das Personal entlassen. Auch auf Grund der wenigen Rechte, die das Dienstpersonal besaß, kann man sagen, dass sie einen schweren Stand in der Gesellschaft hatten. Trotzdem waren sie für die Frauen des Hauses eine wichtige Unterstützung und arbeiteten teilweise eng mit diesen zusammen.

2.4.2 Ratgeber, Kochbücher, Zeitschriften

Ende des 18. Jahrhunderts wurden Haushaltsratgeber und Kochbücher von Frauen für Frauen geschrieben, in denen „Schriftstellerinnen wie Henriette Davidis, Katharina Prato, Luise Holle und viele andere [...] ihren eigenen Erfahrungsschatz präsentierten, den Frauen bei der Bewältigung der Vielzahl von Aufgaben im Haushalt Hilfestellung“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 37) boten: „Damit traten die zahlreichen Ratgeber an die Stelle der in der vorindustriellen Gesellschaft noch von Generation zu Generation durch Beobachtung, Nachahmung und mündlicher Überlieferung gewährleisteten Einübung in die Hausmutterrolle. Hausarbeit – besonders das Kochen – wurden auf ‚Basiswissen‘ reduziert“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 37). Hauptsächlich richteten sich die Ratgeber jedoch an die bürgerlichen Frauen, denn diese konnten sich keinen Rat oder Hilfe bei ihren Ehemännern einholen, da dieser ebenfalls keine Ahnung von den Aufgaben im Haushalt hatte und somit ihre Probleme nicht lösen konnte. Außerdem schrieben die gesellschaftlichen Hierarchien vor, dass die Frau kein Dienstpersonal um Rat fragen durfte, sodass die Ratgeber für junge Frauen die einzige Möglichkeit boten, sich über ihre Fragen und Probleme zu informieren (vgl. Aufsatz Framke & Marenk 1988, S. 14).

Die Hausbücher als Ratgeber entwickelten sich erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, denn bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts „war Lesen für die Masse der Frauen verpönt“ (Aufsatz Framke & Marenk 1988, S. 32). Die Ratgeber dienten nicht nur dazu, den Frauen Tipps zur Haushaltsführung zu geben, sondern sie enthielten auch Literaturhinweise mit Titeln zu Büchern, die als geeignet angesehen wurden. Ansonsten war das zentrale Thema in Zeitschriften, Kochbüchern oder Haushaltsratgebern die Versorgung und die damit zu-

sammenhängende Zufriedenheit der Familie (vgl. Aufsatz Framke & Marenk 1988, S. 157). Außerdem wurde die weibliche Kultur und das angestrebte Frauenideal in den Ratgebern aufgearbeitet, wobei sich dieses nicht nur auf die bürgerlichen Ratgeber bezog, sondern es wurde „auch von der Massenpresse der Familienblätter, Frauenjournale, Mode- und Unterhaltungszeitschriften aufgegriffen“ (Aufsatz Framke & Marenk 1988, S. 16) und verbreitet.

Eine der bekanntesten Verfasserinnen von Ratgebern war Henriette Davidis. In ihren Ratgebern wollte Henriette Davidis Möglichkeiten aufzeigen, „wie sich die Vielzahl der Frauen innerhalb vorgegebener Grenzen besser einrichten kann“ (Aufsatz Framke & Marenk 1988, S. 13). Sie betonte dabei das Gottvertrauen und baute auf ein christliches Familienideal. Besonders wichtig war ihr jedoch die Hygiene, die sich sowohl auf den Körper, als auch auf die Wohnung, insbesondere die Küche richtete: „Das Postulat der Reinlichkeit war auch bei Henriette Davidis keineswegs Selbstzweck, sondern entsprach einer breiten Hygienebewegung im ganzen 19. Jahrhundert, die dem Vorhandensein von Volksseuchen wie der Cholera Rechnung trug. Mangelhafte Kanalisation, Verseuchungen des Wassers, unzulängliche Wohnverhältnisse, besonders in Gegenden mit starker Industrialisierung und Verstädterung, und häufig auftretenden Nahrungsmittelverfälschungen führten allgemein zu einem desolaten Gesundheitszustand der Bevölkerung“ (Aufsatz Framke & Marenk 1988, S. 21). Aus diesen Gründen wurde den Frauen bei der Essensvorbereitung vorgeschrieben, dass sie das Essen nicht mehr mit bloßen Händen zubereiten, sondern die dafür vorgesehenen Gerätschaften verwenden sollten.

Seit 1876 waren die Zeitungen mit Motivationsgeschichten gefüllt, damit die Frauen ihre Position als Hausfrau anerkannten, und motiviert werden, ihrer Arbeit immer weiter nachzugehen. Außerdem wurde „die soziale Rollenverteilung zwischen Mann in der Welt (=Öffentlichkeit) und Frau im Haus (=Privatheit) einerseits, der Frau als Vorgesetzte (=Gebietlerin) des Hauspersonals andererseits durch diese Frauenliteratur weiter festgeschrieben“ (Aufsatz Framke & Marenk 1988, S. 16), wodurch die Literatur nicht nur eine Ratgeber- und Trostfunktion, sondern auch eine norm- und systemerhaltende Funktion erhielt. Familienzeitschriften waren von 1853 bis 1940 „Gartenlaube“, von 1865 bis 1940 „Daheim“ und von 1882 bis 1912 „Fürs Haus“ (vgl. Aufsatz Framke & Marenk 1988, S. 157), die den Frauen in den verschiedenen Bereichen Ratschläge gaben.

1917 gründete Luise Lampert die erste Mütterschule in Deutschland, welche ein Ort für die „gegenseitige Beratung und Unterstützung von Familienfrauen sein sollte“ (Mertens 1996, S. 13). Die Frauen sollten dort die Möglichkeit bekommen, sich über Fragen und Probleme auszutauschen und sich gegenseitig Tipps zu geben, wie man die vielen Aufgaben am besten bewältigen könne. Es handelte sich dabei um keine Verpflichtung für die Frauen und unterschied sich deutlich von der Hauswirtschaftsschule, die wirklich zur Ausbildung genutzt wurde. Die Mütterschule gab den Frauen die Möglichkeit, ihren Haushalt zu verlassen und mit anderen Frauen, die sich in der gleichen Situation befanden, zu treffen und Kontakte zu knüpfen.

fen. Es bot demnach eine kleine Abwechslung zum alltäglichen Haushalt, wobei die Frau diesen trotzdem nicht vergaß oder vernachlässigte.

Im Folgenden sollen nun zwei Ratgeber vorgestellt und verglichen werden: Zum Einen handelt es sich um den Ratgeber von Henriette Davidis „Die Hausfrau. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen“ aus dem Jahre 1893, und zum Anderen wird das "Hausbuch für die deutsche Familie" aus dem Jahre 1956 vom Bundesverband der deutschen Standesbeamten vorgestellt.

2.4.2.1 Henriette Davidis „Die Hausfrau. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen“

Eine der bekanntesten Ratgeberautorinnen ist Henriette Davidis, die einen Ratgeber mit dem Titel „Die Hausfrau. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen“ veröffentlicht hat. Im Folgenden soll die 15. Ausgabe aus dem Jahre 1893 betrachtet werden, die nach dem Tod der Autorin von deren Nichte Emma Heine überarbeitet wurde.² Diese betonte jedoch, dass sie das Werk weitestgehend unverändert gelassen habe und es nur um einige technische Fortschritte erweitern wollte.

Der Ratgeber beginnt mit einer direkten Ansprache an die jungen Frauen, in der diesen Mut zugesprochen werden soll. Dazu werden die Schwierigkeiten in einer Ehe angesprochen und als Normalität dargestellt, wobei die Frau diese mit Gottes Hilfe bewältigen könne. Wichtig sei es hierbei, offen über Probleme zu sprechen, insbesondere über Probleme finanzieller Art, damit der Familie keine größeren Sorgen drohen (vgl. S. 9). Jede Frau soll ihr Glück und ihr Vergnügen im häuslichen Leben suchen: „Sie lasse es sich also vor allem angelegen sein, den Mann für eine angenehme Häuslichkeit zu gewinnen“ (S. 9). Dabei lerne die junge Frau ihren Mann erst nach und nach kennen, wobei zunächst eine Enttäuschung über die Ehe nicht ausgeschlossen werden kann, da der sanfte Bräutigam sich als strenger Ehemann zeige (vgl. S. 18). Um Ärger zu vermeiden, soll die Frau Schwierigkeiten und Probleme aus dem Alltag für sich behalten und nicht den Mann damit belästigen. Außerdem soll das, was den Mann erfreut und vergnügt, nie unangenehm und lästig sein. Innerhalb dieses Einführungskapitels richtet Davidis ebenfalls wenige Worte an den Ehemann, da sie diesen nicht vollständig ausschließen möchte, sondern allgemein als ehrbar erachtet. Dabei wird der Mann aufgefordert, der Frau beim häuslichen Glück zu helfen und auf alte Vergnügungen zu verzichten: „Mit dem Eintritt in die Ehe hat der junge Hausherr manche von seinen früheren Lebensgewohnheiten aufzugeben“ (S. 11).

Im Anschluss an das Vorwort werden zunächst einmal die Familienverhältnisse bezüglich der Schwiegereltern dargestellt. Einen wichtigen Hinweis den Davidis gibt, ist der, dass sie davon abrät, mit den Schwiegereltern zusammen zu wohnen. Außerdem soll sich die Familie nicht in das Leben der jungen Eheleute einmischen, da diese sich erst kennen und lieben lernen müssen. Die junge Frau solle sich nicht bei Dritten über den Ehemann oder dessen Eltern

² Alle folgenden Seitenangaben beziehen sich auf diese Ausgabe

beklagen, da dies zu noch mehr Ärger führen würde. Durch „Offenheit, Güte und Fügsamkeit“ (S. 29) soll sich die junge Frau die Zuneigung der Schwiegereltern sichern. Sie solle dabei nicht vergessen, „daß es ihre Pflicht gegen den Mann gebietet, auch seine Eltern zu ehren, selbst in etwaige Eigenheiten derselben sich willig zu fügen und stets größere Rücksicht auf sie, als auf ihre eigene Person zu nehmen“ (S. 29). Das Thema Stiefmütter wird nur kurz beschrieben und an die Frau wird die Forderung gestellt, dass sie sich um die fremden Kinder so kümmern soll, wie sie sich um ihre eigenen Kinder kümmern würde.

In den darauf folgenden Kapiteln werden die verschiedenen Tagesabschnitte der Frau detailliert dargestellt (vgl. S. 32ff.): Am Morgen darf die Frau das Schlafzimmer erst verlassen, wenn es aufgeräumt ist, damit das Dienstmädchen nicht so viel Arbeit beim Aufräumen hatte. Zudem müsse sie frisch gewaschen sein und ordentliche Kleidung tragen, denn anders dürfe sie sich ihrem Mann nicht zeigen. Im Anschluss soll sie einen Plan für die Morgenarbeit erstellen, dessen Gestaltung abhängig von der Anzahl des Dienstpersonales sei. Die häusliche Ordnung und alle wichtigen Aufgaben sollen bereits vor dem Frühstück erledigt sein. Nachdem die ersten häuslichen Aufgaben schließlich erledigt seien, kleidet sich die Frau standesgemäß, sodass sie Besuch empfangen könnte: „Nach dem Umkleiden kann die Hausfrau bei einem kleinen ruhigen Haushalt, wenn sie nicht vom Kochen zu sehr in Anspruch genommen wird, sich an den Nähtisch oder die Nähmaschine setzen, wo ihre Tätigkeit wieder in anderer Weise für den Hausstand gewinnbringend sein wird“ (S. 34). Eine wichtige Aufgabe für die Hausfrau liege darin, ihr Hauspersonal zu überprüfen, wobei sie die Pflicht habe, erst alle zu versorgen, auch die Dienstmädchen, bevor sie sich selber an den Tisch setze. Sollten alle Aufgaben am Vormittag erledigt worden sein, könne sich die Hausfrau auf einen ruhigen Nachmittag freuen (vgl. S. 37). Am Abend müsse die Frau den Kindern beim Auskleiden helfen und die Kleidung nach Beschädigungen und Schmutz kontrollieren. Sollte etwas nicht in Ordnung sein, müsse sie dieses reparieren und den Kindern andere Kleidung für den nächsten Tag herauslegen. Wenn die Kinder im Bett sind, müsse die Frau ihren Tag rückblickend betrachten und sich eine grobe Planung für den folgenden Tag überlegen. Außerdem müssen noch einmal alle Räume auf ihre Ordnung hin kontrolliert werden. Anschließend habe sie etwas Zeit zur Erholung: „Nachdem so die Hausfrau des Tages Geschäfte in treuer Pflichterfüllung vollendet, findet sie am Abend Zeit zur Erholung und zur Beschäftigung mit geistigen Interessen“ (S. 38). Manchmal komme es auch zu Gesprächen mit dem Ehemann über Probleme oder den Tag.

Im Folgenden beschreibt Henriette Davidis das Sparsystem und die Ein- bzw. Ausgaben. Für das Sparsystem werden verschiedene Vorgehensweisen vorgestellt und auf Vor- und Nachteile hin beleuchtet. Insgesamt stellt sie in diesem Teil das vorgeschriebene Verhalten, das von einer Frau erwartet wird, vor. Auch der Umgang mit den Dienstmädchen und dem Hauspersonal wird thematisiert. Wichtig sei dabei, dass die Hausfrau über eine ständige Kontrolle verfüge und einen entscheidenden Willen deutlich mache (vgl. S. 39ff.).

Bezüglich der Hausarbeit werden ausführliche Anleitungen zum Reinigen und Putzen gegeben, wobei zu den Unterpunkten Öfen, Porzellan, Tapeten, Vorhänge, Teppiche, Fußböden, Möbel, Fenster und Treppen jeweils eigene kleine Anleitungen verfasst wurden (vgl. S. 90ff.). Dies war entscheidend, da die Dienstmädchen von der Hausfrau angeleitet wurden und dadurch die Hausfrau über grundlegende Vorgehensweisen Kenntnisse besitzen musste: „Sehr angenehm ist es für die Hausfrau, wenn ihr Dienstmädchen das Reinmachen ihrer Wünsche gemäß ausführt“ (S. 99). Tägliche Verrichtungen, die im Haushalt erledigt werden mussten, waren nach Henriette Davidis: 1. Decken des täglichen Tisches, 2. Abnehmen des Tisches, 3. Gläser und Tassen spülen, 4. Schüsselspülen, 5. Putzen der Messer und Gabeln, 6. Reinigen und Putzen des Herdes, 7. Anrichte, Küchentisch, Spülstein und hölzerne Geräte scheuern, 8. Fertigmachen der Lampen, Laternen, Leuchter, 9. Gasleitung und Gaslampen nachsehen, 10. Putzen der Stiefel und Schuhe, 11. Reinigen der wollenen Kleidungsstücke, 12. Anlegen des Feuers in Öfen (vgl. S. 104ff.). Zu all diesen Unterpunkten kann man kurze Texte, mit ausführlichen Beschreibungen nachlesen. Zum Bereich Küche, die auf Grund ihrer täglichen Nutzung besonders betrachtet wird, kann man verschiedene Auflistungen finden, über welche Küchengeräte der Haushalt verfügen sollte (vgl. S. 113ff.).

Des Weiteren werden verschiedene Putzarten erklärt, sowie das Waschen der Wäsche auf verschiedene Weise (vgl. S. 119ff.). Außerdem gibt es Erklärungen zum Nähen, Stricken, Wäsche färben, Tapezieren, Anstrich und Politur. All diese Aktivitäten werden in kleinere Unterpunkte und verschiedene Anwendungsbereiche unterteilt, so dass die Frau die Informationen über jede Kleinigkeit nachlesen konnte.

Einen anderen großen Bereich nehmen die Lebensmittelzubereitung und -aufbewahrung in Anspruch. Dort werden die Haltbarmachung, Aufbewahrung und Zubereitung der Lebensmittel erklärt: „Die Kochkunst ist ohne Frage die wichtigste aller von Frauenhand geübten Künste, und jede junge Hausfrau sollte danach trachten den Ruf, den von alters her die deutschen Frauen als gute Köchinnen und verständige Wirtschaftserinnen genossen, an sich zu bewahren“ (S. 201). Auch die Frauen, die nicht selbstständig kochen, sondern über eine Köchin verfügen, sollen diese Kochkenntnisse besitzen, da sie der Köchin Anweisungen geben müssen. Dabei lerne man als gute Köchin niemals aus, sondern lerne im Laufe des Lebens immer mehr dazu. Als Hilfestellung gibt es hier eine Menge Ratschläge für verschiedene Zubereitungen der Speisen, an denen sich die Frauen orientieren konnten (vgl. S. 201ff.).

Insgesamt deckt dieser Ratgeber viele Bereiche des alltäglichen Lebens ab, wobei er sehr detailliert die einzelnen Aspekte behandelt und zu jedem Bereich Informationen geliefert werden. Immer wieder wird die Hausfrau mit genauen Anweisungen angesprochen, wodurch ihre Pflichten besonders hervorgehoben werden.

2.4.2.2 Bundesverband der deutschen Standesbeamten: „Hausbuch für die deutsche Familie“

Im Folgenden soll nun das „Hausbuch für die deutsche Familie“ betrachtet werden, bei dem es sich um einen Ratgeber von 1956 handelt, der vom Bundesverband der deutschen Standesbeamten e.V. herausgegeben und den Familien bei der Hochzeit überreicht wurde. In diesem wird statt einem kurzen Vorwort, ein „Merkblatt für die Eheschließung“ (S. 9) vorangestellt. Benannt werden dort die wichtigsten Punkte, die für eine gelingende Ehe erfüllt werden müssen. Wichtig sei es demnach, dass Mann und Frau gesund seien, da Krankheiten sich auch negativ auf den Lebenspartner und die Kinder auswirken würden.

Darauf folgt die Rechtslage in der Ehe: „Nach dem bis zum 31.3.1953 geltenden Recht war der Mann rechtlich das Haupt der Familie; ihm stand die Entscheidung in allen das gemeinschaftliche Leben betreffenden Angelegenheiten zu, insbesondere bestimmte er Wohnort und Wohnung, und die Ehefrau teilte seinen Wohnsitz“ (S. 16). Die nachfolgenden Angaben zeigen jedoch, dass der Mann immer noch über mehr Rechte als die Frau verfügt und sich dadurch das alte Bild nicht sehr drastisch geändert hat. Die Frau wird nämlich darüber informiert, dass sie die Pflicht hat, den Namen des Mannes anzunehmen, wobei ihr die kleine Freiheit gelassen wird, dass sie auf einen Doppelnamen bestehen darf. Bezüglich der Arbeit ist festgeschrieben, dass die Frau den Haushalt zu führen hat und nur für den Fall, dass die Einkünfte des Mannes nicht genügen, einer Erwerbstätigkeit nachgehen muss. Trotzdem ist sie berechtigt, jeder Zeit erwerbstätig zu sein (vgl. S. 17), wenn sie ihre Pflichten im Haushalt nicht vernachlässigt. Im Weiteren werden die Rechte für die gemeinsamen Kindern dargestellt, für die beide Elternteile gemeinsam zu sorgen haben; nach Außen vertritt der Vater die Kinder jedoch alleine (vgl. S. 24). Anschließend werden noch die Rechte bei einer Scheidung (vgl. S. 28) angesprochen, sowie das Erbrecht (vgl. S. 30). All diese Punkte sind genau geregelt und können im Handbuch nachgelesen werden.

Das zweite große Kapitel beschäftigt sich mit dem Thema „Mutter und Kind“, in dem die Rechte der Frau bezüglich ihrer Erwerbstätigkeit bei einer Schwangerschaft kurz angeschnitten werden und in dem darauf eingegangen wird, wie sich die Frau um die Kinder zu kümmern hat. Dabei werden alle Teilbereiche kleinschrittig beschrieben: Wann hat die Frau zu stillen, wie lange und wie oft (vgl. S. 71ff.).

Im dritten großen Kapitel wird „[das] Heim und [der] Haushalt“ thematisiert, indem es zunächst um die Wohnungssuche geht. Dabei sollten die Eheleute auf folgendes achten: „1. Auf die Lage der Räume [...]. 2. Auf die Ausstattung der Räume [...]. 3. Auf Mängel [...]. 4. Auf die allgemeinen Räumlichkeiten wie Waschküche, Trockenboden, Keller“ (S. 105f.). Außerdem bräuchte die Wohnung noch nicht gemütlich zu sein, denn die jungen Frauen würden aus den gegebenen Räumen eine gemütliche und heimische Wohnung herrichten. Die Küche wird in diesem Fall besonders hervorgehoben, da sie das Reich der Hausfrau ist. Die Anforderungen an die Küche sind, dass sie zweckmäßig eingerichtet ist, damit die Hausfrau ihre Arbeiten leicht und ohne große Mühe erledigen kann (vgl. S. 109). Insbesondere für be-

rufstätige Frauen biete sich dann die Essküche an. Für die Kücheneinrichtung findet man in dem Ratgeber genaue Auflistungen, was benötigt wird. Zum Beispiel für die Holzgeräte: „1 Backbrett, 2 kleine Bretter, 1 großes rundes Brett, 3 verschiedene große Kochlöffel, 1 Teigrührlöffel, 1 Wellholz, 1 Servierbrett, 1 Salatbesteck“ (S. 116). Solche Auflistungen findet man noch für die Bereiche Kochgeschirr, Schüsseln, Backgeräte und Blechwaren, Küchenbesteck und Maschinen und Glas, Porzellan, Kunststoff (vgl. S. 116 f.). Um all diese Gegenstände für den Haushalt zusammenzustellen wird geraten: „Tischgeräte, also Porzellan, Glas und Besteck kann man sich gut zur Hochzeit wünschen“ (S. 118). Auch hierzu gibt es eine genaue Auflistung, was ein kleiner Haushalt benötigt: „6 tiefe Teller, 6 flache Teller, 6 Dessertteller, 1 Suppenschüssel, 1 Soßenschüssel, 3-4 runder oder eckige Schüsseln in verschiedenen Größen, 1 runde Platte, 2 Fleischplatten in verschiedenen Größen, 1 Kaffeekanne, 1 Teekanne, 1 oder 2 Milchgießer, 1 Zuckerdose, 1 Marmeladendose, 1 Kuchenteller, 6 Tassen mit Untertassen“ (S. 119). Man erkennt, dass die Eheleute sich nur an den Listen orientieren mussten und anhand dieser die Wohnung einrichten konnten. Immer wieder werden jedoch auch Tipps gegeben, welche Gerätschaften man noch anschaffen könne, damit die Arbeit der Hausfrau erleichtert würde. Für die Putzgeräte gibt es ähnliche Auflistungen mit den verschiedenen Schwämmen, Wischern und Putzmitteln (vgl. S. 121). In diesem Fall sei der Staubsauger ein arbeitssparendes Gerät, das der Hausfrau „fast die ganze tägliche Zimmerreinigung abnehmen“ (S. 122) könne.

Anschließend gibt es verschiedene Hinweise zur Wäsche und der Kleidung. Beim Kauf von Kleidung sollen die Menschen schon darauf achten, ob es sich lohnt diese zu kaufen, oder ob zu viel Zeit für das Bügeln und Reinigen benötigt würde. Es gibt dabei auch ein erstrebenswertes Mindestmaß für die Wäscheausstattung zum Ehebeginn (vgl. S.128). Ein Beispiel für die Damenwäsche: „4 Sommergarnituren, 2 Wollgarnituren, 2 Wollschlüpfer, 4 Büstenhalter, 2 Strumpfhaltergürtel, 4 Nachthemden oder Schlafanzüge, 1 Bettjäckchen, 12 Taschentücher, 2 Schürzen, 2 Kleiderschürzen, 2 Kopftücher“ (S.129). Solche Auflistungen findet man für die Laken und Tischdecken (vgl. S. 128f.), sowie für die Herren (vgl. S. 134). Für die Frauen werden aber an einer späteren Stelle noch Vorschläge zu Kleidern und Kostümen gemacht, die sie auf der Straße, bei Reisen, für den Beruf oder bei Besuchen tragen sollten. Außerdem bekommt das Hauskleid eine besondere Rolle für die Hausfrau: „Es ist ihre Berufsbeleidung und muß alle Bedingungen dafür erfüllen. Als Stoff wählt man für den Sommer einen buntgemusterten leichten Waschstoff; für den Winter ist ein etwas dickerer Baumwollstoff geeignet. [...] Eine wichtige Ergänzung der Hauskleidung sind die Schürzen, die in immer neuen Formen herausgebracht werden. [...] An beiden Seiten sind sie mit Taschen versehen [...]. Ein buntes Kopftuch sollte zur Ergänzung jedes Hauskleides bereit sein“ (S. 136). In diesem Zusammenhang kann man von einer sichtbaren Bewertung der Herausgeber sprechen, da diese die Haushaltskleidung der Frau als Berufsbekleidung sehen und demnach das Hausfrauendasein als eine Berufsgruppe bezeichnen. Dies stellt wieder den Bezug zu den bereits gemachten Erkenntnissen dar, dass die Frau lediglich als Hausfrau gesehen wird. Dies ver-

deutlich, dass in einem gewissen Maße immer noch an dem alten Frauenbild festgehalten wird.

Außerdem befinden sich in dem Ratgeber genaue Anleitungen zum Wäschewaschen und zur Haushaltsführung. Eine wichtige Rolle spielt in diesem Zusammenhang die Putzarbeit, die sich nach der Beanspruchung der Räume richten solle (vgl. S. 139). Einzig die Küche müsse täglich gereinigt werden, wobei das Spülen im Mittelpunkt stehe. Das Geschirr solle direkt nach Benutzung eingeweicht werden, damit sich keine Essensreste festsetzen. Es werden genaue Anweisungen und Tipps zum Spülen gegeben: „Die Verwendung eines Spülmittels erleichtert die Arbeit. Je heißer man spült, desto schöner wird das Geschirr, deshalb ist es zweckmäßig, anstatt des Lappens eine Spülbürste zu benutzen. Die Verwendung eines Geschirrkorbens erspart das Abtrocknen“ (S. 141). Den Großputz solle die Hausfrau erst vornehmen, wenn nicht mehr geheizt wird. Um sich die Arbeit etwas zu erleichtern, solle sie nur einen Raum pro Woche reinigen, damit die Familie noch Platz habe, irgendwo zu bleiben und nicht das ganze Haus in Unordnung versinke. Zum Großputz gehört, dass Vorhänge gewaschen und die Schränke ausgeputzt, sowie die Wände abgeputzt werden, was es von dem normalen Putzen unterscheidet. Eine gute Hausfrau wird in diesem Zusammenhang ebenfalls beschrieben. Ihre Aufgaben: „Kochen, Putzarbeiten, Waschen, Flickern, Bügeln, Nähen, Einkaufen und noch vieles andere. Auch die Pflege und Erziehung der Kinder liegt zum größten Teil in ihrer Hand. Die meisten Mädchen haben eine angeborene Freude und Begabung für Haushaltsdinge“ (S. 143). Wichtig ist dabei, dass die Hausfrau sich ihre Arbeiten, das Geld und ihre Zeit einteilen kann. Trotzdem wird auch hier immer wieder appelliert, dass die Frau kräftesparend arbeiten solle, wobei ihr nach Möglichkeit einige Gerätschaften zur Verfügung stehen und alle Aufgaben, die im Sitzen erledigt werden können, auch im Sitzen erledigt werden sollen.

Ganz am Ende befindet sich schließlich eine Sammlung von Kochrezepten und ausführlichen Beschreibungen von Isolde Bedall und Ingeborg König, mit denen die Hausfrauen arbeiten können und die eine gesunde Ernährung widerspiegeln sollen. Zahlreiche Rezepte zu Suppen, Vorspeisen, Fleischgerichten, Tunken, Gemüse, Salat, Kartoffelgerichten, Quarkspeisen und vielem mehr sind dort zu finden.

Dieser Ratgeber fasst die wichtigsten Lebensbereiche der Eheleute zusammen, so, dass diese Informationen zu den einzelnen Haushaltsbereichen erhalten und gleichzeitig aber durch die Gesetzeslage an ihre Pflichten und Rechte erinnert werden. Allgemein soll sich dieses Werk gleichermaßen an die Eheleute richten, wobei die einzelnen Haushaltsaufgaben eher die Frau betreffen und immer wieder deutlich wird, dass das historische Frauenbild noch immer die Gesellschaft prägt.

2.4.2.3 Vergleich der beiden Ratgeber

Vergleicht man nun die beiden Ratgeber miteinander, kann man einige Unterschiede, aber auch Gemeinsamkeiten feststellen. Ein ganz wesentlicher Punkt liegt darin, dass Henriette Davidis ausschließlich für junge Frauen schreibt, während der andere Ratgeber sich allgemein auf die Eheleute bezieht. Trotzdem muss man festhalten, dass auch das „Hausbuch für die deutsche Familie“ hauptsächlich die Aufgaben der Frau beschreibt, auch wenn dies nicht an jeder Stelle explizit benannt wird.

Außerdem wird deutlich, dass beide Ratgeber zeitlich unterschiedlich eingeordnet werden müssen, da Henriette Davidis die Hauptaufgabe der Hausfrau in der Anleitung des Hauspersonals sieht, während in dem Familienhausbuch die Arbeit von den Lesern selbstständig getätigt wird. Dazu werden in beiden Werken die Aufgaben der Hausfrau kleinschrittig beschrieben, so, dass sie entweder in der Lage sind, diese selbstständig zu tätigen oder das Hauspersonal richtig anzuleiten. Durch die kleinschrittige Einteilung erhalten die Frauen in beiden Ausgaben ausführliche Informationen zu ihrer Haushaltsführung, obwohl in der Davidis-Ausgabe die einzelnen Schritte noch detaillierter aufgelistet sind. Sowohl die einzelnen Zimmer, als auch die Ausstattungen, über die eine Familie verfügen sollte, werden detailliert aufgezählt. Auch die Tätigkeiten, die im Haushalt ausgeführt werden sollen, werden genau beschrieben. Besonders auffällig ist, dass in beiden Ratgebern genaue Auflistungen über Kücheninventar zu finden sind. Die Küche und das Kochen spielt aber auch in beiden Werken eine große Rolle, da der Großteil des Inhaltes sich auf das Kochen und auf Kochrezepte bezieht.

Des Weiteren bezieht sich das Familienhausbuch auf die Gesetzeslage der Familie, die bei Henriette Davidis nicht vorhanden ist und durch hauptsächlich religiöse Aspekte ersetzt wird. Trotz dieser unterschiedlichen Vorgehensweisen wird in beiden Werken das Verhältnis zwischen dem Ehemann und der Ehefrau thematisiert. Das Familienhausbuch versucht dabei immer wieder die 'neuen Freiheiten' der Frau zu erwähnen, die aber an anderer Stelle durch Einschränkungen revidiert werden, so, dass man sagen kann, dass in beiden Werken das Augenmerk auf der Hausfrau liegt, die für ihre Familie und insbesondere ihren Mann den Haushalt leitet.

Insgesamt werden in beiden Werken viele Bereiche des Haushaltes vollständig abgedeckt, so dass die Frauen diese Werke als Handreichung sehen und aus ihnen die nötigen Informationen entnehmen konnten. Obwohl beide zu verschiedenen Zeiten geschrieben wurden, decken sie sich in einigen Bereichen immer noch, trotzdem kann man auch an den Ratgebern die Entwicklung und dadurch bedingte Veränderung des Frauenbildes erkennen.

2.5 Fazit

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit wurde deutlich, dass es immer wieder Versuche gegeben hat, das Frauenbild zu verändern. Von dem typischen Hausfrauenbild sollte der Wandel zu einer selbstständigen und unabhängigen Frau stattfinden. Dies war besonders im 19. Jahrhundert durch die herrschenden Gesetze und Normen der Gesellschaft schwer erreichbar. Trotzdem gab es immer wieder Ansätze zur Emanzipation, die letztendlich durch die gesellschaftli-

chen und wirtschaftlichen Verhältnisse verhindert wurden. Doch durch die Veränderung der Gesetze im 20. Jahrhundert haben sich schließlich das statische Bild der Hausfrau und das typische Familienbild, das die Aufgaben für Männer und Frauen generalisiert aufzeigte, aufgelöst. Frauen mussten sich nicht mehr ausschließlich nur noch um die Familie kümmern, sondern durften anderen Tätigkeiten nachgehen. Durch die Entwicklung eines neuen Frauenbildes haben die Frauen ein ganz neues Selbstbewusstsein erhalten und lassen sich nun nicht mehr alles von den Männern vorschreiben.

Durch die ständige Technisierung wurde die Arbeit im Haushalt immer einfacher und die strikten Vorschriften, die im 19. und teilweise im 20. Jahrhundert den Frauen in Ratgebern vermittelt wurden, haben sich aufgelöst. Wann sie ihre Wäsche waschen, wann sie putzen oder wie sie ihren Haushalt einzurichten haben, wurde ihnen im Laufe der Zeit nicht mehr vorgeschrieben, beziehungsweise fand keine Beachtung mehr, da die Frauen durch ihre neue Erwerbstätigkeit eine andere Zeitplanung hatten. Ebenso konnte sich die Familie einen anderen Lebensstandard durch eine mögliche doppelte finanzielle Versorgung leisten: „die zunehmende Berufstätigkeit der Frau ist kaum von einer Reduktion der Erwerbstätigkeit der Männer begleitet“ (Mertens 1996, S. 27).

Natürlich blieb der Fokus auf dem traditionellen Frauenbild in der Gesellschaft, so dass sich einige Familien auch im Laufe der Zeit nicht davon lösen wollten und die Frau ausschließlich für den Haushalt verantwortlich war, während der Mann in finanzieller Hinsicht für die Familie sorgte: „Wohl richtet sich das Denken über Frauen noch häufig nach den Tatsachen und Meinungen der Vergangenheit“ (Pross 1976, S. 16). Zu bedenken ist aber auch, dass Hausarbeit verrichtet werden muss und so immer im Fokus stehen wird, da zu keiner Zeit und in keiner Epoche darauf verzichtet werden kann.

Trotzdem breitete sich insbesondere die Berufsorientierung immer mehr aus, so dass die meisten Frauen neben ihrer Familie einem Beruf nachgehen, in dem sie ausgebildet wurden und für den sie ein monatliches Gehalt erhalten. Durch diese Selbstständigkeit haben die Frauen ein ganz neues Selbstbewusstsein erhalten. „Mit der zunehmenden Attraktivität der weiblichen Berufsrolle ist eine Alternative entstanden, die den relativen Wert der Hausfrauenrolle aus der Sicht vieler Menschen vermindert. Beide Rollen stehen in einem Konkurrenzverhältnis zueinander, und gegenwärtig sieht es manchmal so aus, als würde die Hausfrauenrolle in diesem Wettstreit verlieren“ (Pross 1976, S. 17). Viele Frauen versuchen inzwischen die Hausarbeit und ihren Beruf zu vereinbaren. Durch Ganztagschulen und Kindertagesstätten werden die Frauen unterstützt, dieses Ziel zu verwirklichen. „Weibliche Abgeordnete und Minister, die Unternehmerinnen, Gewerkschaftlerinnen, Wissenschaftlerinnen zeigen an, daß eine neue Saison begonnen hat“ (Pross 1976, S. 16).

2.6 Literatur- und Quellenverzeichnis

Literatur

- Fontaine, K.: Nationalsozialistische Aktivistinnen (1933-1945) Hausfrauen, Mütter, Berufstätige, Akademikerinnen. So sahen sie sich und ihre Rolle im tausendjährigen Reich. Erstausgabe, Würzburg: Verlag Königshausen und Neumann GmbH, 2003
- Framke, G. und Marenk, G. [Red.]: Beruf der Jungfrau Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Erstausgabe, Oberhausen: Graphiumpress Oberhausen, 1988
- Gerhard, U.: Verhältnisse und Verhinderungen. Frauenarbeit, Familie und Rechte der Frauen im 19. Jahrhundert. Erstausgabe, Frankfurt am Main: Suhrkamp Verlag, 1978
- Lenze, A.: Hausfrauenarbeit Kritische Analyse und rechtliche Bewertung. Erstausgabe, Baden Baden: Nomos Verlag, 1989
- Mertens, H.: Hausfrau-Karrierefrau. Erstausgabe, Münster: Votum Verlag GmbH, 1996
- Pross, H.: Die Wirklichkeit der Hausfrau Die erste repräsentative Untersuchung über nicht-erwerbstätige Ehefrauen: Wie leben sie? Wie denken sie? Wie sehen sie sich selbst?. Erstausgabe, Reinbeck: Rowohlt Taschenbuch Verlag GmbH, 1976
- Schlegel-Matthies, K.: Im Haus und am Herd Studien zur Geschichte des Alltags. 1. Aufl., Wiesbaden: Franz Steiner Verlag, 1995
- Tidl, G.: Die Frau im Nationalsozialismus. Erstausgabe, Wien: Europaverlag, 1984
- Weber-Kellermann, I.: Frauenleben im 19. Jahrhundert. 2. Aufl., München: Beck, 1988
- Weismann, A.: Froh erfülle deine Pflicht Die Entwicklung des Hausfrauenbildes im Spiegel trivialer Massenmedien in der Zeit zwischen Reichsgründung und Weltwirtschaftskrise. Erstausgabe, Berlin: Schelzy und Jeep Verlag, 1989

Quellen

- Bundesverband der deutschen Standesbeamten e.V. [Hrsg.]: Hausbuch für die deutsche Familie. 1. Aufl., Frankfurt a.M.: Verlag für Standesamtswesen GmbH, 1956
- Davidis, H.: Die Hausfrau. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen. 15. Aufl., Leipzig: Verlag der Arbeitsstube, 1893

3 Der Wandel der Schulspeisung im 20. und 21 Jahrhundert in Deutschland

Svenja Prösdorf, Anna Cornelia Robbert

Gliederung	78
3.1 Einleitung	79
3.2 Grundlegende Begriffsbestimmungen	81
3.3 Der Wandel der Schulspeisung – Einblicke in die Theorie und Praxis des 20. und 21. Jahrhunderts	84
3.3.1 Die Schulspeisung von 1900 bis 1933 im Deutschen Kaiserreich und der Weimarer Republik	84
3.3.2 Die Schulspeisung von 1933 bis 1945 in der NS-Zeit	90
3.3.3 Die Schulspeisung von 1945 bis 1949 in der unmittelbaren Nachkriegszeit	91
3.3.4 Die Schulspeisung von 1949 bis 1989 in der Deutschen Demokratischen Republik	95
3.3.5 Die Schulspeisung von 1949 bis 1989 in der Bundesrepublik Deutschland	102
3.3.6 Die Schulspeisung von 1990 bis 2002	110
3.3.7 Die Schulspeisung von 2003 bis 2013	117
3.4 Fazit	123
3.5 Literaturverzeichnis / Quellenverzeichnis	126

3 Der Wandel der Schulspeisung im 20. und 21 Jahrhundert in Deutschland

Svenja Prösdorf, Anna Cornelia Robbert

3.1 Einleitung

Bei der Wahl der Thematik ist der Schwerpunkt bewusst auf den Wandel der Schulspeisung im 20. und 21 Jahrhundert in Deutschland gelegt worden. Denn gerade durch die Ausweitung des Ganztagschulsystems, kommt der schulischen Gemeinschaftsverpflegung eine verstärkte Bedeutung zu. Schlagwörter wie Vollwertigkeit der Ernährung, ernährungsphysiologische sowie alters- und geschlechtsspezifische Qualität und Quantität der Energie- und Nährstoffzufuhr sowie Verpflegungssysteme, wie „Cook & Chill“ und „Cook & Hold“ rücken zunehmend in den Fokus der Öffentlichkeit und damit nicht zuletzt ihre Problematiken und unterschiedlichen Standpunkte.

Die folgende Arbeit setzt sich mit der Schulspeisung im 20. und 21. Jahrhundert in Deutschland auseinander, wobei die ersten Angaben über eine solche bereits aus dem Jahre 1790 aus München stammen. Basierend auf dem Umfang der Projektarbeit und den lediglich geringen Literaturangaben zu den Anfängen der Schulspeisung, wird die Schulspeisung allerdings erst mit dem beginnenden 20. Jahrhundert in den Blick genommen, gleichwohl auch ein kurzer Rückblick auf die Anfänge geworfen wird. Die Einteilung der thematisierten Zeitabschnitte der Arbeit orientiert sich sowohl zum Teil an den Epochen des 20. Jahrhunderts, als auch teilweise an eigens vorgenommenen Grenzen sowie Zusammenfassungen bestimmter Zeitabschnitte. Aus diesen Gründen befasst sich die erste Zeitspanne mit der Schulspeisung von 1900 bis 1933 und damit folglich mit dieser zum Ende des Deutschen Kaiserreichs sowie zur Zeit der Weimarer Republik. Anschließend wird die NS-Zeit von 1933 bis 1945 in den Blick genommen sowie die darauffolgende Nachkriegszeit von 1946 bis 1949, da diese insbesondere in der Literatur mit dem Ausdruck der „Schulspeisung“ aufgrund der Notwendigkeit der Sättigung der Schüler zur Trümmerbeseitigung in Zusammenhang gebracht wird. Weiterhin werden im Zeitabschnitt von 1949 bis 1989, und damit bis zum Mauerfall, zum einen die Deutsche Demokratische Republik sowie zum anderen die Bundesrepublik Deutschland, gerade aufgrund ihrer großen Unterschiede im Bildungs- und Sozialsystem, einzeln betrachtet. Demnach befasst sich der Abschnitt von 1990 bis 2002 mit der Schulspeisung nach der Wiedervereinigung, wobei das Ende im Jahre 2002 und damit vor dem flächendeckenden Ausbau der Ganztagschule gesetzt wird. Der letzte Zeitabschnitt fokussiert somit die Jahre von 2003 bis 2013. Die Grenze wurde, wie eben beschrieben, im Jahre 2003 gezogen, da zu diesem Zeitpunkt das Investitionsprogramm Zukunft, Bildung und Betreuung (IZBB)¹ des Bundes Förderhilfen zum flächendeckenden Ausbau des Ganztagschulsystems zur Verfügung stellte und dadurch letztendlich den Ausbau bis zu einer Verdreifachung der Anzahlen der Ganztagschulen von 2002 bis 2011 vorantrieb. Hierdurch erlangte schließlich auch die Schulverpfle-

¹ Im Folgenden IZBB genannt.

gung eine steigende Bedeutung (vgl. Jansen/ Schreiner-Koscielny 2013, S. M159; vgl. Peinelt/ Pelzer/ Arnold 2005, S. 38).

Generell lässt sich anführen, dass in der vorliegenden Projektarbeit einige Einschränkungen vorgenommen werden mussten. So findet zunächst eine Spezifizierung hinsichtlich der Mittagsverpflegung statt, so dass Zwischenmahlzeitverpflegungen, wie die Pausenverpflegung und die Nachmittagsverpflegung, außer Acht gelassen werden sowie ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts das zweite Frühstück. Weiterhin wird gerade im Hinblick auf die aktuelle Betonung der Ganztagschulen, die Schulverpflegung und ihr Wandel insbesondere in Zusammenhang mit dieser in den Blick genommen, so dass Schulformen wie Internate und Landerziehungsheime außen vor bleiben, da diese zudem aufgrund der Verweil- und Aufenthaltsdauer einen Sonderstatus im Schulsystem besitzen. Darüber hinaus wird eine Beschränkung der Perspektive vorgenommen, um einen aussagekräftigen Wandel der Schulverpflegung im Hinblick auf ausgewählte Aspekte darzustellen. Aus diesem Grund werden vorwiegend die Sichten der Lehrkraft sowie die der Schüler und Eltern eingenommen, die in den gewählten Aspekten zumeist aneinander anknüpfen. Hieraus resultiert somit ein Ausschluss der Gesichtspunkte der Kosten, welcher sich zudem auch in der Komplexität und Vielfältigkeit in der Praxis begründet, sowie der Entsorgung und weiteren Subsystemen des Verpflegungssystems.

In den jeweiligen Unterkapiteln des Wandels der Schulspeisung werden daher insbesondere die Thematiken der Nährwerte, der Verpflegungssysteme und hierbei zudem die Unterkategorien der Küchen- und die Ausgabesysteme betrachtet. Auch werden teilweise die Zusammensetzungen der Speisen angesprochen und damit oftmals die Umsetzung der Referenzwerte der Energie- und Nährstoffzufuhr in der Praxis. Hierbei und bezüglich der Gründe und Ziele für eine Schulverpflegung wird dann zum Teil auch auf die Unterschiede bestimmter Regionen sowie dem eventuellen Ungleichgewicht zwischen Stadt und Land eingegangen. Aufgrund der nur geringen Literaturangaben in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wird die Schulspeisung in diesen Zeitabschnitten hauptsächlich durch verschiedene Beispiele, statt durch vorwiegend theoretische Erkenntnisse, erläutert. Daraus ergibt sich nunmehr jedoch teilweise eine Einschränkung, da die Durchführungen der Schulspeisungen nicht flächendeckend in allen Regionen gleichgesetzt sowie überhaupt angenommen werden können. Diese Beispiele sind somit lediglich exemplarisch zu betrachten, um einen Eindruck zu vermitteln, wie die Schulspeisung stattgefunden hat bzw. haben kann. Dieser ist allerdings nicht zwingend als übertragbar anzusehen. An dieser Stelle muss zudem auch die Kulturhoheit der Länder erwähnt werden, welche unter anderem die Zuständigkeit für das Schul- und Hochschulwesen auf Länderebene anspricht, so dass für die deutschen Bundesländer bezüglich der Verwaltung und Gesetzgebung in diesem Bereich von Unterschieden ausgegangen werden kann, die sich im Schulwesen widerspiegeln. Aufgrund der zum Teil geringen Literaturangaben zu einigen Zeitspannen, konnte deshalb nicht durchgehend für ein Bundesland der Wandel der

Schulspeisung vollzogen werden, so dass dies bei den Darstellungen sowie der abschließenden Auswertung im Fazit berücksichtigt wird.

Da in der Arbeit der Wandel der Schulspeisung betrachtet wird, sollen diese Veränderungen insbesondere im Hinblick auf ihre Intentionen und Motivationen in den Blick genommen werden, welches zu der Fragestellung führt, ob es durch wirtschaftliche, soziale und vor allem bildungspolitische Hintergründe zu einer Veränderung in den Zielen und Gründen einer Schulspeisung kam.

Zur allgemeinen Begriffsbestimmung wird in Kapitel 3.2 zunächst ein theoretischer Bezugsrahmen gegeben sowie Begriffsklärungen im Zusammenhang mit der Schulspeisung vorgenommen. Das Kapitel 3.3 geht darauffolgend auf den Wandel der Schulspeisung in Bezug zur Theorie und Praxis ein und unterteilt sich dementsprechend in die oben bereits angeführten Zeitabschnitte. Ab Unterkapitel 3.3.4 wird hierbei zusätzlich zu den Zielen und Gründen in der Praxis, auch die Theorie dargestellt und um die Nährwerte sowie die Verpflegungssysteme in der Theorie und Praxis ergänzt. Im Fazit werden dann abschließend die wichtigsten Erkenntnisse zusammengefasst und miteinander in Beziehung gesetzt, so dass abschließend die Veränderungen besonders hervorgehoben werden.

3.2. Grundlegende Begriffsbestimmungen

Um der Projektarbeit einen theoretischen Rahmen zu geben, werden im Folgenden zunächst die wichtigsten Begrifflichkeiten im Zusammenhang mit der Schulspeisung sowie der Begriff selbst bestimmt. Allgemein lässt sich hierbei jedoch anführen, dass diese Begrifflichkeiten nicht immer in allen Zeitabschnitten der Projektarbeit greifen und zumeist die letzten 50 Jahren in den Blick nehmen. Im Hinblick auf die Schulspeisung muss demnach, schon allein aufgrund der Komposition des Wortes, auf der einen Seite auf die Speisung und damit die Verpflegung und auf der anderen Seite auf die Schule in all ihren zum untersuchten Zeitabschnitt vorherrschenden Formen eingegangen werden. Grundlegend lässt sich zunächst einmal die Schulspeisung mit der Schulverpflegung gleichsetzen, wobei anzumerken ist, dass die Begrifflichkeit der Schulspeisung überwiegend in der ersten Hälfte des 20. Jahrhundert verwendet wurde und demnach zum größten Teil mit der Speisung hilfsbedürftiger Schüler und Schülerinnen² assoziiert wird, deren Versorgung im Elternhaus nicht ausreichend gewährleistet werden konnte, um dem Unterricht zu folgen sowie die kräftezehrenden Arbeiten und Wege nach der Schule zu bewältigen (vgl. Simon 1909, S. 2).

In der darauffolgenden zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts sowie zu Beginn des 21. Jahrhunderts, wird vermehrt die Terminologie der Schulverpflegung verwandt, die zunehmend eine Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen in der Ganztagschule meint (vgl. Werner 1976, S. 136). Die Schulverpflegung zielt somit nicht weiter allein auf die Sättigung und Bedarfsdeckung der Schüler ab, sondern nimmt beginnend mit der zweiten Hälfte

² Im Folgenden, ohne Wertung des Geschlechts, Schüler genannt.

des 20. Jahrhunderts verstärkt, darüber hinausgehende gesellschaftliche, kulturelle und erzieherische Ziele in den Blick, die in der folgenden Hausarbeit, zusätzlich zur Darstellung der Motive der flächendeckenden Einführung und ihres Wandels, in jedem Zeitabschnitt thematisiert werden. Allerdings bezeichnet die Schulverpflegung allgemein recht unterschiedliche Verpflegungsaspekte im schulischen Tagerhythmus der Schüler, so dass hierunter sowohl die Zwischenmahlzeitverpflegung in der Pause durch einen Schulkiosk, Automaten oder eine Cafeteria, als auch die Mittagsverpflegung in der Schulmensa fällt. Die Zwischenverpflegung ist in diesem Zusammenhang als Synonym zur Pausenverpflegung zu betrachten und meint, je nach Ausstattung der Schule, eine Kalt- oder Warmverpflegung mit Zwischenmahlzeiten. Die Zwischenverpflegung bietet zahlreiche Möglichkeiten für eine aktive Gestaltung durch die Schüler selbst, wie bspw. durch sogenannte Schülerfirmen. Die Mittagsverpflegung bezeichnet die Verpflegung mit einer in der Regel vorherrschenden warmen Hauptmahlzeit. Im Rahmen der Ganztagschule besteht zu dieser Mittagsverpflegung eine gesetzliche Verpflichtung, welche nicht nur für die Einrichtung einer Schulküche gilt, sondern auch für ihren Betrieb, weshalb die Ganztagschule in der vorliegenden Projektarbeit auch ausschließlich in den Blick genommen wird. Diese gesetzlichen Vorgaben liegen jedoch nur im Hinblick auf die Einrichtung einer Mittagsverpflegung sowie auf Hygienevorschriften vor, nicht aber bezüglich der Umsetzung dieser im Sinne einer vollwertigen Ernährung oder der Verpflegungssysteme (vgl. Leicht-Eckhardt/ Straka 2011, S. 80ff.).

In Anbetracht der Schulsysteme sind die mit verschiedenen Grundgedanken und Tagesrhythmen behafteten Fachbegriffe der Halbtagsschule sowie der Ganztagschule bzw. Tagesheimschule zu erörtern. Die Tagesheimschule ist an dieser Stelle mit der Ganztagschule gleichzusetzen, wobei dieser Begriff verhäuft in den Anfängen des Ganztagschulbestrebens auftaucht und zudem oftmals zur Umgehung gesetzlicher Ausschlüsse hinsichtlich des Ganztagschulsystems, in einigen Bundesländern so betitelt wird (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 13; vgl. Wenke 1964, S. 5f.). Darüber hinaus liegen zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch weitere Bezeichnungen, wie bspw. „Tages-Landheim“ oder „Tages-Waldheim“ am Stadtrand, in Anlehnung an die Landerziehungsheime, vor (vgl. Siemssen 1962, S. 15). Die Komposition des Begriffs der Tagesheimschule vereint dabei sowohl in der äußerlichen Worthülle als auch inhaltlich die gewünschten Zusammenfügungen der Gründe für dieses Schulsystem. Er beinhaltet die Wörter Tag, folglich also den ganzen Tag und bezieht sich hierbei auf das Wort Schule, demnach den ganztägigen Rhythmus der Schule sowie zusätzlich zum Begriff der Ganztagschule das Wort Heim, welches die beiden vorherigen mit einem Leben am Schulstandort, also über den Unterricht hinausgehend und einer ganztägige Betreuung in Verbindung bringt und diese Gedanken inkludiert (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 13; vgl. Wenke 1964, S. 5f.).

Die Halbtagsschule stellt hierbei bis zu Beginn des 21. Jahrhunderts die Regel dar, so dass Ganztagschulen lediglich als Ausnahmen und Schulversuche angesehen worden sind. Die Halbtagsschule bezeichnet hierbei eine Schule mit einem halbtägigen Tagesrhythmus, der auf

einer reinen Unterrichtszeit basiert und damit alleinig die schulische Leistungsfähigkeit und Erziehung der Schüler im Unterricht in den Blick nimmt. Jegliche Freizeitgestaltung, Hausaufgabenbearbeitung und Betreuung in der anderen Tageshälfte findet in diesem Schulsystem außerhalb der Schule statt (vgl. Leicht-Eckhardt/ Straka 2011, S. 80ff.; vgl. Klinger 1964, S. 109). Erst mit dem IZBB 2003 wurde im Hinblick auf die Neustrukturierung des deutschen Bildungssystems nach dem „PISA-Schock“, der flächendeckende Ausbau der Ganztagschulen fokussiert, so dass nunmehr der Ganztagsschulanteil laut der Statistik der Kultusministerkonferenz (KMK)³ 2011 bei 54% in Deutschland liegt und damit den Halbtagsschulanteil eingeholt hat. Die Ganztagschule definiert allgemein ein an mindestens drei Tagen in der Woche, bis mindestens 16:00 Uhr, stattfindendes schulisches Angebot für Schüler und geht demnach auf einen ganztägigen Tagesablauf ein (vgl. Leicht-Eckhardt/ Straka 2011, S. 80ff.; vgl. Studie zur Entwicklung von Ganztagschulen (StEG) (Hrsg.) 2013, S. 6ff.). Bei diesem liegt eine flexible Anpassung der Unterrichtszeit am Vor- und Nachmittag vor sowie zumeist auf freiwilliger Basis die Teilnahme an einer warmen Mittagsverpflegung, an die neben dem Unterricht auch Freizeitangebote sowie eine Hausaufgabenbetreuung anschließen (vgl. Klinger 1964, S. 109).

Nach der Definition der KMK lassen sich drei Ganztagsorganisationsformen unterscheiden: die voll gebundene, die teilweise gebundene und die offene Form. Die gebundenen Formen verpflichten hierbei die Schüler an mindestens drei Tagen pro Woche am schulischen Angebot teilzunehmen, wobei der Schulunterricht über mindestens sieben Zeitstunden auf den Vor- und Nachmittag verteilt ist. Die verschiedenen Lernformen wechseln sich dabei im Tagesverlauf ab und rhythmisieren diesen. Die Teilnahme ist hinsichtlich der voll gebundenen Form für alle Schüler verpflichtend und bei der teilweise gebundenen Form nur für einen Teil der Schüler, wie bspw. für einzelne Klassen oder Klassenstufen. Bei der offenen Form (OGS) können die Schüler freiwillig entscheiden, ob sie am Nachmittagsprogramm mit zusätzlichen Bildungs- und Freizeitangeboten teilnehmen (vgl. Leicht-Eckhardt/ Straka 2011, S. 80ff.; vgl. Studie zur Entwicklung von Ganztagschulen (StEG) 2013, S. 6ff.).

Im weiteren Zusammenhang mit der Schulverpflegung steht die qualitativ und quantitativ vollwertige Verpflegung der Schüler, wobei diesbezüglich hinsichtlich des Bedarfs und der empfohlenen Zufuhr unterschieden werden muss, um eine vollständige Überernährung durch eine Fehldeutung der Begrifflichkeiten zu verhindern. Der Bedarf bezeichnet die minimale Menge eines Nahrungsfaktors bei dessen konstanter Aufnahme in der allgemein gesunden Bevölkerung, unter durchschnittlichen Lebensbedingungen, keine Mangelerscheinungen entstehen. Der Bedarf ist demnach individuell angepasst. Die empfohlene Zufuhr definiert dagegen den Minimalbedarf mit einem zusätzlichen Zuschlag der Nahrungsaufnahme für größere Belastungen und Abweichungen in der Bevölkerung und deckt damit den Bedarf fast aller Personen einer Gemeinschaft in einer gesunden Bevölkerung (vgl. Bergmann/ Bergmann

³ Im Folgenden KMK genannt.

1976, S. 41; vgl. Baerlocher/ Laimbacher 2001, S. 30). Weiterhin werden im Hinblick auf eine bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffzufuhr bestimmte Referenzwerte angegeben, die ab 1975 von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)⁴ und ab 2000 in Verbindung mit der deutschen, österreichischen und schweizerischen Ernährungsgesellschaft (D-A-CH)⁵ herausgegeben werden. Diese Referenzwerte beinhalten hierbei die oben erwähnten Empfehlungen sowie Richtwerte und Schätzungen, wobei in der folgenden Projektarbeit ausschließlich auf die Empfehlungen und Richtwerte in Bezug auf die Energie- und Nährstoffzufuhr eingegangen wird. Die Empfehlungen beziehen sich im Falle der vorliegenden Projektarbeit auf die Proteine, die Fettsäuren n-3 und n-6 sowie auf die Vitamin-C-Zufuhr. Die Richtwerte stellen eine Leitlinie dar, wenn eine Regelung der Zufuhr nicht innerhalb eindeutiger Grenzwerte, aber doch in bestimmten Bereichen notwendig ist. Hierzu gehören in der Projektarbeit die Energie-, die Fett- und die Kohlenhydratzufuhr (vgl. Baerlocher / Laimbacher 2001, S. 30).

Diese beschriebenen Aspekte werden im Hinblick auf die Schulspeisung im Folgenden näher betrachtet und versuchen somit, ergänzend durch weitere Faktoren, aus der Perspektive der Lehrkraft sowie der von Eltern und Schülern einen Wandel der Schulspeisung bezüglich der Theorie und Praxis im 20. und 21. Jahrhundert in Deutschland zu reproduzieren.

3.3. Der Wandel der Schulspeisung – Einblicke in die Theorie und Praxis des 20. und 21. Jahrhunderts

3.3.1 Die Schulspeisung von 1900 bis 1933 im Deutschen Kaiserreich und der Weimarer Republik

Auch wenn das Kapitel 3.3 erst mit dem 20. Jahrhundert beginnt, so war der Vorreiter der Schulspeisung England, denn dort wurde schon 1868 der erste Schulspeise-Verein gegründet. Die ersten Vorkommen einer Schulspeisung in Deutschland können auf das Jahr 1790 in München datiert werden. Danach folgten die Großstädte Hamburg und Dresden (vgl. Simon 1909, S. 18). Aber erst als die Lehrer über hungernde Schüler klagten, reagierten Kinderhorte und Volksküchen mit gelegentlichen Frühstücks- oder Mittagessenverteilungen darauf. Daraufhin ging allerdings erst 1889 „der deutsche Verein für Armenpflege und Wohltätigkeit“ auf die Frage der Schulspeisung ein. Bei der Prüfung der Sachlage wurde 1896 in Erfahrung gebracht, dass es zu diesem Zeitpunkt 79 Städte gab, in denen in verschiedener Form eine Schulspeisung stattfand. Da die Ausarbeitung dieser Informationen zu umfangreich geworden wäre, wurde sich auf die Zeit ab 1900 bezogen (vgl. Simon 1908, S. 321; vgl. Simon 1909, S. 19).

In diese Zeitspanne sind das wilhelminische Deutschland, der Erste Weltkrieg und die Weimarer Republik einzuordnen. In der Nachkriegszeit des Ersten Weltkrieges blühte die

⁴ Im Folgenden DGE genannt.

⁵ Im Folgenden D-A-CH genannt.

deutsche Wirtschaft, in den so genannten goldenen 20ern, auf. Diese wiedererstarke Wirtschaft erhielt im Frühjahr 1929 einen Rückschlag durch die Weltwirtschaftskrise, welche in Amerika begann (vgl. Valentin 1965, S. 677). Durch diese verschiedenen wirtschaftlichen Situationen kam es in dieser Zeit immer wieder zu Armut und Nahrungsmangel und der daraus folgenden Hungersnot und Unterernährung, die die gesamte Bevölkerung beeinträchtigt und eine Schulspeisung notwendig macht. Außerdem kommen noch verschiedene soziale und bildungspolitische Faktoren als Gründe für eine Schulspeisung hinzu, die im Folgenden weiter erläutert werden (vgl. Valentin 1965, S. 561 - 681). Zunächst wird auf die bildungspolitische Situation in Deutschland zu dieser Zeit eingegangen. Bereits vor dem 20. Jahrhundert gab es ganztägige Organisationen der Schulen, wobei zunächst der Unterricht vor- und nachmittags stattfand und in der zweistündigen Mittagspause die Schüler in ihren Familien versorgt wurden. In den höheren Schulen entwickeln sich nach der Jahrhundertwende Ganztagschulen, um den Schülern die mehrfachen Schulwege zu ersparen. Später folgte auf Grund von hohen Schülerzahlen der Schichtunterricht in Volksschulen. Außerdem etabliert sich die Vormittagsschule, sodass die Kinderarbeit weiter ermöglicht werden kann. Somit bleibt die Schule in Deutschland zunächst eine reine Unterrichtsschule, auch wenn in anderen Orten schon erzieherische Aufgaben Einzug erhalten. Erst mit der Weimarer Republik werden wieder Ganztageseinrichtungen, zunächst in geringer Zahl, gegründet. Ab diesem Zeitpunkt wird der Ganztagschulgedanke immer weiter ausgebaut und umgesetzt (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 17f.).

Zu den Gründen der Schulspeisung in der Zeit von 1900 - 1933 lässt sich zunächst Folgendes sagen. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts ist die Schulspeisung „nur eine logische Folge des Schulzwangs“, so das enzyklopädische Handbuch der Pädagogik von 1908. Demnach habe erst der Schulzwang die Umstände für eine Schulspeisung gegeben, da die Schüler nun weite Schulwege zu absolvieren hätten, sie früh das Elternhaus verlassen und auch nicht unbedingt zum Mittagessen wieder heimkehren würden. Weiterhin gibt es in einigen Familien keine Möglichkeit der ausreichenden Versorgung der Kinder, da die Eltern arbeitslos sind oder, durch die angestiegene Frauenarbeit, die Mütter in Fabriken arbeiten müssen (vgl. Simon 1908, S. 320; Simon 1912, S. 7). Zudem kann auch die Unerfahrenheit, Faulheit oder auch Trunksucht dazu beitragen, sodass die Kinder nicht ausreichend versorgt werden. Auch in ihrem Buch „Schulspeisung“ spricht Helene Simon 1909 nochmals die, schon oben genannten, Gründe für eine Schulspeisung an. Es kommt außerdem hinzu, dass alleinerziehende Frauen, auf Grund der wirtschaftlichen Situation, arbeiten müssen und somit ihre Kinder nicht richtig versorgen können. Diesen Frauen wäre sehr damit geholfen, wenn die Schulspeisung mit einer nachmittäglichen Betreuung verbunden wäre, denn dann wüssten sie ihre Kinder gut versorgt (vgl. Simon 1909, S. 5 - 14). Zudem bekommen die Kinder, auf Grund des Kinderarbeitsgesetzes von 1903, in dem die Kinderarbeit verboten wurde, vom Bäcker kein Milchfrühstück mehr, da sie vor der Schule keine Waren mehr austragen dürfen (vgl. Simon 1912, S. 5). Es lässt sich insgesamt sagen, dass mit solchen hungernden oder hungerschwachen

Kindern das Lernen und auch Turnen unmöglich und gar schädlich für die weitere Entwicklung wäre (vgl. Simon 1908, S. 320). Zudem bleibt bei nicht ausreichend versorgten Kindern das Wachstum zurück, das Gewicht bleibt geringer und sie sind anfälliger für Krankheiten. Daraus folgt, dass diese Kinder im weiteren Leben leistungsschwächer bleiben werden. Aus diesen Gründen ist eine Schulspeisung, die den Schülern eine Grundversorgung zukommen lässt, zu diesem Zeitpunkt absolut notwendig (vgl. Simon 1909, S. 69). In vielen Nachbarländern gab es zeitgleich schon gesetzliche Regelungen für die Schulspeisung und Deutschland orientiert sich dabei an den englischen Gesetzgebungen, aber diese sind eher nur von theoretischem Interesse und noch nicht im Gesetz verankert (vgl. Simon 1908, S. 322). Stattdessen blieb die Schulspeisung hierzulande lange Zeit der Wohltätigkeit oder den einzelnen Gemeinden überlassen (vgl. Simon 1912, S. 6). In dem enzyklopädischen Handbuch für Pädagogik wird daher gefordert, dass auf das Verbot der kindlichen Erwerbsarbeit ein Gesetz für ausreichende Ernährung folgen müsse. Denn nur so könne die Schulspeisung umfangreich durchgesetzt und der Nahrungsmangel bekämpft werden (vgl. Simon 1908, S. 323). Um die Schulspeisung flächendeckender gewähren zu können, wurde 1912 vorgeschlagen einen „Groß-Berliner Gesamtausschuß für Schulpflege“ mit Vertretern der Schulbehörden aus den verschiedenen Gemeinden zu gründen. Dieser Ausschuss hätte die Aufgabe, Bestimmungen über die Einführung und den Ausbau der Schulspeisung zu erlassen. Des Weiteren müsste der Gesamtausschuss leistungsschwächeren Gemeinden eine materielle Unterstützung gewähren. Um zu diesem Gesamtausschuss zu gelangen, sollten zunächst Kommissionen für Schulspeisung oder Schulpflege in den einzelnen Schulbehörden gebildet werden, die aus Lehrern/innen, Rektoren, Schulärzten, Mitgliedern der Schule- und Gesundheitsbehörde usw. bestehen sollen. Diese Kommissionen sollen Vorschriften für die Durch- und Ausführung der Schulspeisung gemäß den nachfolgenden Mindestanforderungen durchsetzen. Sie werden dazu von den Schulbehörden überwacht. Es werden diesbezüglich insgesamt 10 Mindestanforderungen festgelegt, die bei der Schulspeisung beachtet werden sollen. Die Mindestanforderungen lassen sich sinngemäß wie folgt zusammenfassen (vgl. Simon 1912, S. 42ff.):

1. Die Schulspeisung soll an allen Gemeinschaftsschulen, an denen sich ein Bedürfnis dafür ergibt, eingeführt werden.
2. Die Bedürftigkeit soll durch die Schulspeisungskommissionen in regelmäßigen Abständen überprüft werden.
3. Es soll für das gesamte Schuljahr ein Schema über die Zusammensetzung des 1. oder 2. Frühstücks oder des Mittagsbrottes mit Berücksichtigung der Nährstoffe und des Geschmacks aufgestellt werden.
4. Es sollen Koch- und Speiseräume eingerichtet werden. Wünschenswert wäre eine Verbindung der Speisung mit einem Kinderhort, welcher sich nahe der Schule befinden sollte.
5. Die Schulspeisung ist für nachgewiesene Kinder nach Punkt 2 obligatorisch.
6. Die Schulspeisung ist bei nachbewiesener Bedürftigkeit kostenlos, sonst müssten 5 oder 10 Pfennig pro Portion gezahlt werden.

7. Alle Kinder sind bei der Speisung gleich zu behandeln, ob sie frei oder entgeltlich gespeist werden.
8. Die näheren Bestimmungen und jeweiligen Entscheidungen über Zeit, Ort und Art der Speisung sind von Fall zu Fall zu entscheiden und festzulegen.
9. Die Schulbehörde hat monatlich einen Bericht von den Kommissionen über ihre Tätigkeiten zu erhalten.
10. Die Schulbehörde veröffentlicht einen Jahresbericht über alle Einzelheiten der Schulspeisung (vgl. Simon 1912, S. 42ff.).

Die Mindestanforderungen werden in den nachfolgenden Beispielen noch nicht direkt genutzt, da die Untersuchungen von Deutschland und Groß-Berlin vor und am Anfang des Jahres 1912 stattgefunden haben, aber einige Punkte sind dennoch schon zu erkennen. 1907 wurden an 525 Städte und Gemeinden zwei Fragebögen, zum einen um den Stand der Schulspeisung an öffentlichen und privaten Schulen zu erfassen und zum anderen um die Ernährungsverhältnisse der Schulkinder im Allgemeinen zu ermitteln, verteilt. Bei dieser Umfrage kam heraus, dass von den 487 beantworteten Fragebögen 201 Städte oder Gemeinden irgendeine Form der Schulspeisung hatten. In den 189 Orten, die genauere Angaben machten, wurden 5,5 % von 1729649 Schülern gespeist. Wer die Schulspeisung erhalten soll, wurde in den meisten Fällen durch die Lehrer oder die Schulen bestimmt. Teilweise wurde dies auch mit der Armenbehörde abgesprochen. Die Schulspeisung fand im Großteil der Fälle innerhalb der Schulen statt, aber es gab auch Orte, die ihre Schüler außerhalb speisten, beispielsweise in Volksküchen oder Gastwirtschaften. Die Beaufsichtigung der Speisung wurde von den Lehrern durchgeführt, aber auch die Hausmeister oder Privatpersonen übernahmen diese Aufgabe in manchen Orten. Die Schulspeisung wurde in den verschiedenen Städten und Gemeinden von einem Monat bis zu einem Jahr ausgegeben. Es gab das erste oder zweite Frühstück oder ein Mittagessen. Hauptsächlich gab es eines der beiden Frühstücke, wobei in wenigen Fällen auch eine Kombination aus zwei Mahlzeiten ausgegeben wurde. Das 1. Frühstück setzte sich in der Regel aus Milch oder Suppe mit einem Brot zusammen. Die Zusammensetzung des 2. Frühstücks sah meistens genauso aus. Die Städte, die ein Mittagessen ausgaben, verteilten in der Regel Suppe, Gemüse und Fleisch oder verschiedene Zusammensetzungen dieser drei Bestandteile (vgl. Simon 1909, S. 22ff.). Seit der Veröffentlichung der Ergebnisse der Umfrage von 1907 hat sich in den einzelnen Städten und Gemeinden die Versorgung der Schüler deutlich verbessert. Es wurden beispielsweise neue Einrichtungen gegründet, alte Vorkehrungen wurden verbessert und erweitert. Trotzdem fehlten noch immer allgemein gültige Vorgaben für die Schulspeisung, sodass die Nahrungsnot aus den Schulen beseitigt werden konnte. Helene Simon spricht in ihrem Buch „Schulspeisung in Groß-Berlin“ noch einmal an, dass „die Schulspeisung [...] ein verhältnismäßig einfacher Weg der Abhilfe“ (Simon 1912, S. 7) sei. Denn die Schule soll die Schüler zum einen vor der Kinderarbeit schützen und kann somit auch zum anderen die Nahrungsnot von ihnen fernhalten (vgl. Simon 1912, S. 6f.).

Im Jahre 1911/1912 wurden an 38 Gemeinden Groß-Berlins Fragebögen, ähnlich wie 1907 in ganz Deutschland, verteilt, um dort die tatsächliche Lage der Schulspeisung und Schülernahrungsnot zu ermitteln. Aus den Antworten der Fragebögen ließ sich entnehmen, dass es in den Gemeinden Groß-Berlins, die Angaben über die Schülerzahlen gemacht hatten, 141053 Schüler gab. Berlin selbst war von dieser Anzahl ausgenommen. Von diesen Kindern wurden 4086 durch öffentliche oder private Fürsorge mit Frühstück oder Mittagessen versorgt. Es gab jedoch immer noch 1017 Kinder, die nur ungenügend versorgt wurden, wobei circa die Hälfte von ihnen gar keine warme Mahlzeit am Tag bekam und die andere Hälfte nur eins von beiden erhielt (vgl. Simon 1912, S. 10f.). Nur 17 Gemeinden haben Angaben über die Art der Schulspeisung gemacht. Auch bei dieser Umfrage kam heraus, dass ein 1. oder 2. Frühstück oder ein Mittagbrot angeboten wurde. Teilweise wurden auch Kombinationen dieser angeboten. Es zeigt sich somit, dass diese Angaben nur exemplarisch belegen, wie es in Groß-Berlin aussah. Eine allgemein gültige Aussage lässt sich daraus aber nicht treffen, da selbst in Groß-Berlin nicht alle Gemeinden eine Auskunft über ihre eventuelle Versorgung gemacht haben. Über die Art und Weise des Frühstücks oder des Mittagbrotes geben auch nur einige Gemeinden Auskunft. Das Frühstück setzte sich in den meisten Fällen aus einem ¼ Liter Milch oder einem Glas Milch mit Brot zusammen. In Friedenau wurde aber zum Beispiel nur ein Glas Milch gereicht und in Schöneberg wechselte das Milchfrühstück mit einer Suppe. Einige Gemeinden gaben das Frühstück das ganze Schuljahr über, andere aber wiederum reichten es nur im Winterhalbjahr. Meistens wurde das Frühstück beim Hausmeister ausgegeben, aber Charlottenburg hatte beispielsweise extra Frühstücksräume eingerichtet. Das Mittagbrot bestand in den meisten Fällen entweder aus einer Suppe oder einem Gemüsegericht. Zwei oder viermal in der Woche wurde ein Fleischgericht gewährt. Nur in Weißensee bestand das Mittagessen täglich aus Fleisch, Kartoffeln und Gemüse. Auch das Mittagessen wurde entweder im ganzen Schuljahr ausgegeben oder teilweise auch nur in den Wintermonaten. Das Mittagessen wurde an verschiedenen Orten ausgeteilt, beispielsweise in einem Kinderhort, in Volksküchen oder in Küchen des vaterländischen Frauenvereins. Der Bedarf an Schulspeisung wurde in den meisten Fällen durch die Schulen mit Unterstützung des Schularztes oder durch die zuständigen Vereine festgestellt (vgl. Simon 1912, S. 12f.).

Charlottenburg nahm insgesamt eher eine Vorreiterstellung ein, da in dieser Gemeinde die Schulspeisung schon sehr organisiert und großflächig stattfand. Es gab 7 Speisungsstellen, die von einer Zentralküche im Verein „Jugendheim“ beliefert wurden. Zudem wurde die ausgegebene Speisung von einem Professor auf seine Nährwerte kontrolliert, sodass daraufhin versucht wurde, einen ausgewogenen Speiseplan zu erstellen. Es gab somit nur noch zweimal die Woche Fleisch und an anderen Tagen verschiedene Gemüsegerichte. Außerdem wurde versucht, von den Eltern einen Teil der Speisung bezahlt zubekommen. Konkret wurden von den Familien, die in der Lage dazu waren, 5 Pfennig pro Portion für die Speisung ihrer Kinder verlangt (vgl. Simon 1912, S. 28f.). Des Weiteren hatte Charlottenburg begonnen, sogenannte Schulpflegerinnen einzustellen. Sie sollten die Speisungsstellen betreuen und die Familien-

verhältnisse bei bedürftigen Kindern ermitteln. Um diesen Job ausüben zu können, wurde volkswirtschaftliche und pädagogische Vorbildung verlangt (vgl. Simon 1912, S. 31).

Es zeigt sich, dass die Schulspeisung bei den Umfragen von 1907 und 1912 sehr ähnlich aussieht. Es gibt jeweils das erste und zweite Frühstück, mit meist den gleichen Bestandteilen und ein Mittagessen. Dieses variierte in den verschiedenen Gemeinden, aber nicht wirklich in den verschiedenen Erhebungen. Auch die Ausgabeorte und die betreuenden Personen sind gleich geblieben. Es wird aber deutlich, dass meistens nur ein Teil der bedürftigen Kinder gespeist werden kann. Auch zu eventuellen Unterschieden der Stadt- und Landregionen kann nicht konkret etwas gesagt werden, da aus den Ergebnissen der Umfragen nicht zwingend zu entnehmen ist, welche Gemeinde diese Angaben gemacht hat und ob es eine städtische oder eine ländliche Gemeinde ist. Es kann somit angenommen werden, dass es in den Regionen mit einer Schulspeisung insgesamt ungefähr gleich abgelaufen sein wird.

Zu den nachfolgenden Zeiten kann bis 1930 nichts gesagt werden, da zu der Zeit des ersten Weltkrieges, den goldenen Zwanzigern sowie zu der Weltwirtschaftskrise keine Information zu der Schulspeisung ermittelt werden konnten. Im Folgenden wird die Schulspeisung zum Ende der Weimarer Republik bis 1933 an Hand des „Lexikon der pädagogischen Gegenwart“ dargestellt. Da es sich um eine normative Quelle handelt, ist nicht gegeben, dass es sich auch tatsächlich überall so abgespielt hat, oder ob es nicht auch andere Abläufe gegeben haben könnte. Zum Ende der Weimarer Republik sollen, dem Lexikon zufolge, die ungenügend und unregelmäßig ernährten Kinder, die somit unternährt sind, eine Schulspeisung erhalten. Auf dem Land sind in der Regel die Ernährungsverhältnisse besser als in der Stadt, auch wenn dort große Armut herrscht. Festgestellt wird der Bedarf durch den Schularzt, aber auch die Beobachtungen der Lehrer und die der Jugendfürsorge fließen mit in die Bewertung ein. Die Schulspeisung besteht zu der Zeit aus zwei Frühstücken. Das erste Frühstück besteht meist aus einer Portion Vollmilch mit einem Stück Brot, z. B. Schwarzbrot oder einem Teller Suppe, z. B. Reissuppe oder Grütze. Das zweite Frühstück besteht bei Bedarf aus einem Butterbrot und einem Glas Milch. Warme Mahlzeiten werden entweder direkt in der Schule zubereitet oder in Thermoskesseln oder Kochkisten von externen Stellen an die Schulen geliefert. Es wird entweder in der Schulküche oder in leeren Hort- oder Schulzimmern gespeist. Das Austeilen der Mahlzeiten wird dabei von geeigneten Hilfspersonen und größeren Schulkinder übernommen. Die Aufsicht der Speisung war eine freiwillige Leistung der Lehrer. Auf Grund der zu dem Zeitpunkt bestehenden sozialen und wirtschaftlichen Lage wurde eine Verbesserung der Schulspeisung durch staatliche Maßnahmen gefordert. Die ungenügende Ernährung der Schüler ist somit eine Folge der Verhältnisse der Gesellschaft, da eine große Arbeitslosigkeit herrschte und das Geld immer weiter an Wert verlor und den Familien somit immer weniger zur Verfügung stand. Aber auch die Eltern selber sind nicht immer unschuldig an ihrer Lage. Wie auch schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts, konnte ein Grund für die ungenügende Versorgung der extreme Alkoholkonsum oder Bequemlichkeit sein (vgl. Stocker 1932, S. 899 f.).

3.3.2 Die Schulspeisung von 1933 bis 1945 in der NS-Zeit

In diesem Zeitraum werden nach und nach alle bisherigen Reformen abgeschafft oder verändert, nachdem die NSDAP an die Macht kam. Das gesamte politische System der Demokratie wird Schritt für Schritt in eine Diktatur umgewandelt (vgl. Mau/ Krausnick 1961, S. 11-32). Die Ideen des Ganztagschulgedankens werden in diesem Abschnitt unterbrochen, können aber in den 50er Jahren wieder fortgeführt werden (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 18). In dieser Periode gibt es eine vierjährige Grundschule auf die eine eigenständige sechsklassige Mittelschule oder eine vierjährige Hauptschule folgen, auf die wiederum ein höheres Schulwesen aufbauen kann. Die Schulpflicht beginnt ab dem vollendeten sechsten Lebensjahr und die Volksschule muss acht Schuljahre besucht werden. Nach der Volksschule setzt eine dreijährige Berufsschulpflicht ein. Zum Ende des Krieges muss auf Grund des Lehrermangels in Schichten unterrichtet werden (vgl. Ottweiler 1980, S. 199ff.).

Bei der Recherche zu dieser Epoche ist heraus gekommen, dass es keine Schulspeisung zu dieser Zeit gab. Es wird somit in diesem Kapitel auf entfernt verwandte Themen, wie den Eintopfsonntag, die Pfundstüte oder die Kinderlandverschickung eingegangen. Außerdem sollen auch die Rolle der Frau und der Familie beleuchtet werden.

Zunächst lässt sich bezogen auf die sogenannten „Pfundstüten“ Folgendes festhalten. Die Pfundstüten wurden durch das „Winterhilfswerk des Deutschen Volkes“, welches 1933 gegründet wurde und die Arbeitslosen unterstützen sollte, eingetrieben. Die Pfundstüten bestanden aus einer großen braunen Papiertüte, in die vier bis sechs kleine braune Papiertüten mit je einem Pfund Lebensmitteln, beispielsweise mit Hülsenfrüchten, Zucker, Mehl oder Nudeln, gepackt wurden (vgl. Sternheim-Peters 2000, S. 68f.).

Die „Eintopfsonntagen“ wurden im Herbst 1933 vom „Winterhilfswerk des Deutschen Volkes“ ins Leben gerufen. Durch diese Aktion sollten sozial schwache Personen unterstützt werden, in dem die Bevölkerung an jedem ersten Sonntag in den Wintermonaten auf das klassische Sonntagsessen, welches meist aus einer Vorspeise, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln als Hauptgang und einer Nachspeise bestand, verzichtete und stattdessen einen Eintopf zu sich nahm. Für den Eintopf sollten dabei nicht mehr als 50 Pfennig pro Person ausgegeben werden. Die Differenz zwischen den Kosten für den Eintopf und den Kosten für das sonntägliche Hauptgericht, aber mindestens 50 Pfennig, sollten an das Winterhilfswerk gespendet werden. Diese Spenden sollten für den „Kampf gegen Hunger und Kälte“ (Bussiek 2009, S. 43) eingesetzt werden, sodass unter anderem Lebensmittel, Heizmaterial und warme Kleidung für Bedürftige gestellt werden können. Diese Aktion wurde darüber hinaus durch viel Propagandaaufwand angepriesen und alle Schichten sollten daran teilnehmen, sodass die Bevölkerung zu einer „richtige[n] Volksgemeinschaft“ (Sternheim-Peters 2000, S. 70) verschmelzen sollte. Auch Restaurants sollten ein Eintopfgericht auf ihre Karte setzen. Es wurde auch auf öffentlichen Plätzen eine Gemeinschaftsspeisung organisiert, an denen sogar Adolf Hitler persönlich teilnahm. Auch weitere bekannte Persönlichkeiten, wie Hermann Göring oder Magda Goeb-

bels nahmen an diesen „Eintopfsonntagen“ teil und machten in diesem Sinne ihre privaten Speisepläne öffentlich (vgl. Bussiek 2009, S. 43).

Kinderlandverschickungen fanden hauptsächlich ab 1940 statt, um in erster Linie die Kinder aus den Gefahrengeländen, sprich den Großstädten, in ruhigere Gebiete, wie zum Beispiel Bayern zu verschicken. In diesen Regionen waren die Nahrungsmittelsituationen meist besser als in den Großstädten, sodass die Kinder gut versorgt werden konnten. In den Lagern hatten die Kinder geregelte Tagesabläufe mit Unterricht, Sport und Freizeit und Zeit für die Hausaufgaben. Zwischendurch gab es verschiedene Mahlzeiten, wie das erste und zweite Frühstück, Mittagessen, die Vesper und Abendbrot (vgl. Dabel 1981, S. 71, S. 127). Die Kinderlandverschickung war jedoch keine neue Erfindung der Nationalsozialisten, sondern fand auch schon im 19. Jahrhundert statt, damit sich Kinder aus Großstädten erholen konnten (vgl. Füller 2010, S. 17).

Abschließend können folgende Fakten zur Rolle der Frau und der Familie zur besagten Zeit benannt werden. Zu dieser Zeit lag der gesamte Bereich der häuslich-familiären Ernährung bei der Frau. Sie hatte sich um die Zusammenstellung des Speiseplans und somit auch um die Auswahl der Lebensmittel zu kümmern. Sie sollte nur heimische und saisonale Erzeugnisse und keine ausländischen Waren für ihre Speisen nutzen. Außerdem sollte sie sparsam mit den vorhandenen Mitteln umgehen und die Reste möglichst verwerten. Sie ist zudem auch für die Zubereitung und Auftragung der Gerichte verantwortlich. Die Frauen waren somit für die Gesundheit und das Wohlergehen ihrer Familien verantwortlich, außerdem trugen sie aber auch die Verantwortung „für das Gedeihen der gesamten Volksgemeinschaft“ (Bussiek 2009, S. 45), indem sie sich an die oben genannten Vorgaben zu halten hatten (vgl. Bussiek 2009, S. 45f.).

An den Ausführungen ist zu sehen, dass es vermutlich keine Schulspeisung gegeben hat, da die Verpflegung in der Familie abgelaufen ist und dort eine große Rolle gespielt hat. Zudem ist in den Schulen auch nur halbtags unterrichtet worden, sodass es dort keiner Speisung bedurfte. Somit ist die Schulspeisung nicht nur nicht benötigt worden, sondern es sollte außerdem der Fokus auf den familiären Zusammenhang gelegt werden.

3.3.3 Die Schulspeisung von 1945 bis 1949 in der unmittelbaren Nachkriegszeit

In diesem Kapitel werden, wie auch in dem ersten Kapitel, einige Teilgebiete oder Orte Deutschlands exemplarisch dargestellt. Es wird durch diese Beispiele versucht darzustellen, wie die Schulspeisung an diesen Orten abgelaufen ist und was und wann es etwas zu essen gab. Die Ergebnisse sind somit nur bedingt auch auf andere Regionen zu übertragen. Zur bildungspolitischen Lage zu dieser Zeit kann auf Grund fehlender Literatur keine nützliche Aussage gemacht werden. Es kann nur davon ausgegangen werden, dass sich der Ganztagschulggedanke nach und nach wieder etabliert hat (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 18).

Diese Zeit ist die sogenannte Nachkriegszeit des 2. Weltkrieges. Franz H. Schlung beschreibt in seinem Werk „Sozialgeschichte des Schulwesens in Hessen-Kassel“, dass auch in

den Jahren 1945-1948 die Kriegshungerjahre erhalten bleiben würden. Somit hätten die Menschen mit knappen Lebensmittelzuteilungen und Versorgungsengpässen weiter zu kämpfen. Es zeigt sich, dass die Menschen wie auch schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts, mit Nahrungsmangel und Hungersnöten zu kämpfen haben. Daraus folgt vor allem eine Unterernährung der Kinder, sodass diese Kinder mit einer Zusatzmahlzeit täglich unterstützt werden sollen. Nachfolgend werden einige Beispiele aus verschiedenen Regionen Deutschlands angeführt, um den Ablauf und die Durchführung der Schulspeisungen in diesen zu veranschaulichen (vgl. Schlung 1987, S. 191).

In Nordrhein, in der britischen Besatzungszone, stand Ende 1945 der Speiseplan für die Schüler fest. Sie sollten Mahlzeiten aus Makkaroni, Hefe und Gemüse mit zusätzlich 375 kcal erhalten. Durch die allgemeine Versorgungsnot konnte jedoch nicht in allen Städten eine Schulspeisung stattfinden. Aus diesem Grund wurden die unterernährten Kinder mit großen Ernährungsproblemen bevorzugt und erhielten die Speisung ab 1946 kostenlos. Insgesamt sollten ab 1946 die Mahlzeiten in der britischen Besatzungszone 300 Kalorien umfassen, damit es aber nicht täglich das gleiche gab, sollte zwischen zwei verschiedenen Mahlzeiten gewechselt werden. Den Schulkindern im Alter zwischen 12 und 14 Jahren wurde noch zusätzlich 80 Gramm Brot oder Kekse täglich zugesprochen. Die Nahrungsmittel sollten zunächst aus den deutschen Beständen entnommen werden bis die Extra-Auslieferungen verfügbar waren. Für die Schulspeisung war die Hilfsorganisation „Education Branch“ verantwortlich, zudem hatte diese sich auch um die Überwachung des gesamten Projekts zu kümmern. (vgl. Lutzebäck 1991, S. 347ff.). Bis zum 01.11.1948 ist die Zahl der gespeisten Schüler deutlich von 1,65 Millionen gespeisten Kindern im Jahre 1946 auf nun 2,5 Millionen angestiegen. Außerdem durften ab dem Zeitpunkt auch die Lehrer an den Mahlzeiten teilnehmen (vgl. Lutzebäck 1991, S. 361).

In Stuttgart haben im Juni 1946 in dem Artikel „Wie steht es mit einer Schulspeisung unserer Kinder“ in der Stuttgarter Zeitung immer mehr Mütter eine Schulspeisung für ihre Kinder gefordert. In einem Vorort von Stuttgart wurden laut dem Artikel schon Untersuchungen durchgeführt, die ergaben, dass von 236 Mädchen und Jungen nur 7 völlig gesund waren. Die anderen Kinder litten an Unterernährung, Blutarmut und Rachitis (Erkrankung des Knochenwachstums) und deren Nachwirkungen. Die Mütter forderten somit eine Schulspeisung, damit die Erkrankungen nicht weiterfortschreiten würden und die nachwachsende Generation genug Kraft für das „hart[e] und mühevoll[e]“ (Kuhn (Hrsg.) 1986, S. 216) Leben in Deutschland haben würde. Dem Artikel zu Folge sei den Behörden bisher der Ernst der Lage nicht klar gewesen (vgl. Kuhn (Hrsg.) 1986, S. 215f.). Erst im November 1946 begann in Groß-Stuttgart, wie auch in der gesamten amerikanischen Zone, die Schulspeisung der Hilfsorganisation „Cralog“ (Council of Relief Agencies Licensed for Operation in Germany). In 14 Küchen wurde für 84 Schulen, sprich für 10.000 Groß-Stuttgarter 10-14 Jährige, täglich eine warme Mahlzeit gekocht. Die Verantwortung der Durchführung lag bei den einzelnen Sponserorganisationen, wie zum Beispiel dem Caritas Verband oder dem Roten Kreuz. Eine Ver-

treterin des Frauenausschusses und ihre 8 Unterstützerinnen waren für die Organisation und die Kontrolle der Schulspeisung verantwortlich (vgl. Kuhn (Hrsg.) 1986, S. 216).

Auch in Bayern wurde im Mai 1946 eine Umfrage zu der Ernährungssituation in Zirndorf und Fürth durchgeführt. Bei dieser Umfrage kam heraus, dass ca. 20 % der Schüler ohne Frühstück zur Schule kamen und ein Großteil der Schülerschaft kein Pausenbrot bei sich hatte. Ab dem Schuljahr 1946/47 wurde daher auch dort eine Schulspeisung eingeführt. Auf Anordnung der Militärregierung sollten gespendete Lebensmittelvorräte von ausländischen Wohltätigkeitsorganisationen an den Schulen verteilt werden. Um diese Verteilung besser organisieren zu können wurden in Stadt- und Landkreisen, sowie größeren Gemeinden sogenannte „Schulspeisungsausschüsse“ gebildet. Sie bildeten sich aus Wohltätigkeitsverbänden, wie zum Beispiel der katholischen Caritas, zudem waren auch Vertreter der Schulbehörden und Schulärzte vertreten (vgl. Müller 1995, S. 93f.). Für die Schulspeisung wurden die Schüler in drei Kategorien eingeteilt. Diese waren „normal ernährte, speisungsbedürftige und dringend speisungsbedürftige“ (Müller 1995, S. 94). Die Nahrungsmittel, die für November und Dezember 1946 zur Verfügung standen, waren „100000 kg Mehl, 150000 kg Trockenvollmilch, 18000 kg Schiffszwieback, 50000 kg Haferflocken, 50000 kg Nahrungsmittelmischungen und 20000 kg Zucker“ (Müller 1995, S. 94) und wurden zunächst an die Kinder der dritten Kategorie verteilt. 100000 Kinder erhielten somit täglich 400 Kalorien zusätzlich durch die sogenannte „Auslandskinderspeisung“ (Müller 1995, S.94), welche ihren Namen erhielt, da die hierbei verwendeten Lebensmittel aus dem Ausland stammten. Die Vorräte waren aber schon im Laufe des Januars 1947 erschöpft und die Schulspeisung musste eingestellt werden (vgl. Müller 1995, S. 94).

Der neue Initiator für die nachfolgende Schulspeisung war der amerikanische Expräsident Herbert C. Hoover, der sich während einer Europareise ein Bild von der Ernährungslage in Deutschland gemacht hatte (vgl. Müller 1995, S. 94). Bei dieser Exkursion zeigte sich, dass die Ernährungslage in Deutschland ungenügend war. Bei einer Untersuchung von einer Gruppe Jungen und Mädchen im Alter zwischen 9 und 16 kam heraus, dass die Jungen 5,5 Pfund und die Mädchen 5,1 Pfund unter dem Mindestgewicht lagen. Die Situation sah nur in Regionen mit einer Schulspeisung besser aus (vgl. Kuhn (Hrsg.) 1986, S. 190). Die Hoover-Hilfsaktion sollte ab dem 1. Mai 1947 in der britischen und amerikanischen Besatzungszone stattfinden: „In allen Städten mit mehr als 20000 Einwohnern [sollten] alle schulpflichtigen Kinder von 6 bis 18 Jahren an jedem Schultag eine Mahlzeit mit einem Nährwert von etwa 350 Kalorien erhalten“ (Kleßmann/ Wagner 1993, S. 77). In Städten und Gemeinden mit weniger als 20000 Einwohnern sollte eine amtsärztliche Untersuchung über die Notwendigkeit einer Schulspeisung bei den Kindern entscheiden. Es wurde geschätzt, dass rund 3,5 Millionen Kindern mit dieser Ernährungshilfe unterstützt werden könnten. Die Richtlinien für die Schulspeisung wurden von „OMGUS“ (Office of Military Government for Germany, United States) in Berlin und dem bizonalen Ernährungs- und Landwirtschaftsrat in Stuttgart ausgearbeitet. In beiden Zonen wurden unter der Leitung der jeweiligen Ernährungsminister Landes-

ausschüsse für Schulspeisung gebildet, die für die Organisation dieser zuständig waren. Die benötigten Lebensmittel wurden entweder aus schon importierten Lebensmittellieferungen entnommen oder sie wurden bei den zu erwartenden Einfuhren schon vor der Verteilung vom Ernährungs- und Landwirtschaftsrat abgezweigt (vgl. Kleßmann / Wagner 1993, S. 77).

In Bayern wurde die Hoover-Hilfsaktion schon seit dem 17. April 1947 durchgeführt. Zu dem Zeitpunkt wurden zunächst 100000 Kinder versorgt (vgl. Müller 1995, S. 94). Ab dem 28. April 1947 wurden die Speisungen in allen Städten aufgenommen, die schon eine Großküche vorweisen konnten, sodass diese Massenverpflegung stattfinden konnte. Für jedes Land wurde jede Woche ein einheitlicher Speiseplan aufgestellt. In Bayern gab es beispielsweise „am 28. April einen gesüßten Grießbrei, am 29. April Spaghetti mit Tomatenpüree, am 30. April Kartoffelbrei mit Erbsen und Fett, am 2. Mai gesüßte Haferflocken und am 3. Mai eine Tafel Schokolade“ (Kleßmann / Wagner 1993, S. 77). Zum ersten Mai ist der Kreis, der zu verpflegenden Kinder auf 300000 und zum 15. Mai auf 700000 Kinder erweitert worden. Zu dem Zeitpunkt standen mehrere tausend Tonnen Lebensmittel, aus früheren Importen und Verpflegungsdepots, zum Beispiel Frucht- und Tomatensäfte, Eiscreme, Kakao Puddingpulver und Fleisch oder auch Erdnüsse, Schweinefleisch mit Ei, Milch, Schokolade und Kekse zur Verfügung. Daraus ergibt sich, dass viele verschiedene Lebensmittel schon in den Depots vorhanden waren und unterschiedliche Mahlzeiten zubereitet werden konnten (vgl. Kleßmann / Wagner 1993, S. 77). Nach und nach lehnten immer mehr Kinder, die aus einigermaßen gut versorgten Elternhäusern kamen, die „nicht sonderlich delikate Speisung“ (Müller 1995, S. 95) ab. Die dankbarsten Abnehmer waren nun die seit September 1948 mitversorgten Studenten, die nicht mehr zu Hause wohnten. Auf Bundes- und auch auf Landesebene kamen die Ministerien nicht wirklich zu einem allgemein gültigen Schulspeisungsprogramm, nachdem die Amerikaner ihre kostenlose Lebensmittellieferungen einstellten und deutschen Stellen die Finanzierung zu übernehmen hatten (vgl. Müller 1995, S. 94f.). In Bayern wurde die Speisung am 9. April 1950 durch den Beschluss des Landrates zunächst weitergeführt, musste dann aber am 1. Juli aus finanziellen Gründen eingestellt werden, um im Herbst 1950 in reduzierter Form wieder aufgenommen zu werden. An der neuen Schulspeisung durften nur noch Kinder, „deren Eltern im Sinne der Fürsorge- und Arbeitslosenunterstützung bzw. des Soforthilfegesetzes als bedürftig galten“ (Müller 1995, S. 95), teilnehmen. Die anderen Kinder und auch die Studenten konnten als Selbstzahler die Schulspeisung in Anspruch nehmen. Von nun an wurde an sechs Tagen im Monat ein warmes Gericht ausgegeben, an 12 Tagen Kakao mit einem Brötchen oder Zwieback und an einem Tag Schokolade. Ende 1950 nahmen an der neuen Schulspeisung ca. 112000 Kinder kostenlos und ca. 31000 Kinder und Studenten als Selbstzahler teil (vgl. Müller 1995, S. 95).

Es zeigt sich an den verschiedenen Beispielen, dass versucht wurde möglichst viele unterernährte Kinder zu versorgen. In diesem Kapitel wurden nur Beispiele aus der amerikanischen oder britischen Besatzungszone angesprochen, da zu den anderen Zonen keine Informationen in der Literatur zu finden waren. Es wird deutlich, dass die Schulspeisung hauptsächlich

durch ausländische Organisationen unterstützt und organisiert wurde. Auch an den Nährwerten ist zu sehen, dass in den genannten Regionen ungefähr gleich viele Kalorien zusätzlich verabreicht werden sollten. Zu der Stadt-Land Unterscheidung kann auch in diesem Kapitel keine abschließende Aussage gemacht werden. Es wird immer wieder nur auf unterschiedlich große Städte oder Gemeinden eingegangen und wie dort die Schulspeisung stattfand. Auch wenn unterschiedliche Regionen angesprochen wurden, zeigt sich insgesamt, dass die Schulspeisungen recht ähnlich abgelaufen sind. Einige Abweichungen werden sich nicht verhindern lassen, da immer eine Abhängigkeit von den einzelnen örtlichen Gegebenheiten besteht und der Durchsetzung der Speisungen.

3.3.4 Die Schulspeisung von 1949 bis 1989 in der Deutschen Demokratischen Republik

Die Bildungspolitik sah zu dieser Zeit ein einheitliches Bildungssystem vor. Es gab eine zehnklassige allgemeinbildende polytechnische Oberschule, die sich in die Unterstufe (Klasse 1 bis 3), Mittelstufe (Klasse 4 bis 6) und Oberstufe (Klasse 7 bis 10) gliedert. Auf diese, kurz genannte, Oberschule folgt entweder eine Berufsausbildung oder die erweiterte Oberschule (EOS) (vgl. Helwig 1988, S. 11, S. 17). Viele außerschulische und außerunterrichtliche Angebote zielen darauf ab, die Kinder ganztägig einzubeziehen. Viele Kinder besuchen, auf Grund der Berufstätigkeit ihrer Mütter, einen Schulhort, in welchem sie versorgt werden. Es ist somit zu erkennen, dass das Schulsystem einen ganztägigen Charakter hat (vgl. Helwig 1988, S. 13). In der Deutschen Demokratischen Republik gibt es zudem das erste Mal gesetzlich festgelegte Vorgaben für die Schulspeisung. Demnach sollen laut der ersten Durchführungsbestimmung zur Versorgung über die Schul- und Kinderspeisung vom 20.10.1966 im § 1 GBl. II S. 761 alle Schüler berufstätiger Mütter und Schüler der Oberschulen und der Einrichtung für Tageserziehung mit einem langen Schulweg, außerdem Kinder in staatlichen Dauer- und Saison- Kindergärten eine warme Mittagsmahlzeit nach den neusten Erkenntnissen der Ernährungsphysiologie erhalten. Die Speisung soll an allen Wochentagen an den Oberschulen, Einrichtungen für Tageserziehung und Vorschulerziehung, sowie an den allgemeinen Oberschulen ausgegeben werden. Über die Teilnahme entscheiden die Leiter der Einrichtungen. Lehrer, Erzieher und technische Kräfte dürfen auch an der Speisung teilnehmen (vgl. Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 47).

Es ist zu der Zeit wichtig, dass sich nicht nur an die Verordnungen gehalten wird, sondern auch, dass die Kinder eine altersspezifische Nahrung erhalten, da sie unterschiedliche Kalorien-, Fett-, Eiweiß- und Kohlenhydratbedarfe aufweisen, so die Autoren des Buches „Schul- und Kinderspeisung“. Aus diesem Grund wurde die nachfolgende Tabelle erstellt, damit die Personen, die sich mit den Speisungen auseinandersetzen einen Überblick über die Nährwerte der Schüler erhalten und somit die gesetzlichen Vorgaben besser umsetzen können (vgl. Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 11ff.).

	Erwach- sene	Vor- schulalter	Schulalter	
			Unterstufe von 6 bis 13 Jahren	Oberstufe von 13 bis 18 Jahren
Durchschnittliche Körpermasse in kg		etwa 17	etwa 28	etwa 45
Energiequotient (täglicher Kalorien- bedarf je Kilogramm Körpermasse)		etwa 70	etwa 60	etwa 50
durchschnittlicher Kalorienbedarf je Tag	2500	1600	2500	3000
Kalorienanteil				
1. Frühstück (25 ‰)		400	625	750
2. Frühstück (15 ‰)		240	375	450
Mittag (35 ‰)		560	875	1050
Abendessen (25 ‰)		400	625	750
Eiweiß				
Tagesbedarf in g je Kilogramm Körpermasse	1,0	2,5	2,0	1,8 bis 1,4
Tagesbedarf in kcal ‰		14	13	12
Tagesgesamtbedarf in g		etwa 50	etwa 60	etwa 72

	Erwach- sene	Vor- schulalter	Schulalter	
			Unterstufe von 6 bis 13 Jahren	Oberstufe von 13 bis 18 Jahren
Fett				
Tagesbedarf in g je Kilogramm Körper- masse (freies sicht- bares Fett)		2,4	2,1	1,6
Tagesbedarf in kcal ‰		23	22	21
Tagesgesamtbedarf in g ¹		etwa 40	etwa 60	etwa 70
Kohlenhydrate				
Tagesbedarf in g je Kilogramm Körpermasse		245	390	490
Tagesbedarf in kcal ‰		63	65	67

Tab. 1: Nähr- und Wirkstoffbedarf. (Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 12ff.)

In dieser Tabelle sind zunächst vier verschiedene Altersbereiche aufgeführt, wobei für diese Projektarbeit nur die beiden Bereiche des Schulalters von Interesse sind und somit die Angaben zu den Erwachsenen und den Vorschülern außen vorgelassen werden. Zunächst ist erst einmal das durchschnittliche Körpergewicht in kg angegeben. Der benötigte Kalorienbedarf lässt sich aus dem Energiequotienten, also dem täglichen Kalorienbedarf je Kilogramm Körpermasse, berechnen. Es ist zu erkennen, dass die verschiedenen Altersbereiche einer unterschiedlichen Kalorienmenge bedürfen, sodass die Mahlzeiten auf die Altersbereiche ausgerichtet werden müssen. Wie zu erkennen ist, sollte die Mittagsmahlzeit die meisten Kalorien beinhalten und das 1. Frühstück und das Abendessen jeweils 25 % des Gesamtbedarfs. Ebenso wie bei der Kalorienverteilung über den Tag ist auch auf die Kalorienverteilung bei den einzelnen Kalorienträgern zu achten. Die Eiweiße, Fette und auch Kohlenhydrate müssen ebenfalls in einem ausgewogenen Mengenverhältnis in den Mahlzeiten vorkommen. Wenn man diese drei Kalorienträger miteinander vergleicht, ist zu erkennen, dass diese Tabelle fordert, dass der Tagesbedarf der Kohlenhydrate in allen drei Altersbereichen prozentual am höchsten sein soll. Des Weiteren weisen die Autoren darauf hin, dass bei den Eiweißen und Fetten darauf geachtet werden müsse, dass diese aus dem tierischen und pflanzlichen Reich stammen müssten. Nur so würden alle wichtigen Bestandteile für die Wachstums- und Entwicklungsvorgänge aufgenommen werden und die Ernährung wäre ausgewogen. Als ein weiterer wichtiger Bestandteil der Ernährung wird die Milch gesehen. Sie hat einen besonders „hohen Gehalt an hochwertigen Eiweißstoffen und Fetten sowie an Kalzium und Vitaminen“ (Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 15), sodass dies eines der wichtigsten Lebensmittel für Kinder und Jugendliche sei, so die Autoren weiter. Aus diesem Grund sei bis zum circa 12. Lebensjahr täglich 1/2 Liter Trinkmilch und später 3/4 Liter notwendig, um eine ausgewogene Ernährung zu fördern. Aus diesem Grund sollten auch zu den Mahlzeiten Milchprodukte, wie zum Beispiel Quark gereicht werden (vgl. Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 11ff.).

Aus den genannten Gründen wurde gefordert, dass die Mahlzeiten der Vorschulkinder und jüngeren Schulkinder prozentual wirkstoffreicher sein müssten als die der älteren Schulkinder und Jugendlichen. Somit wäre es unzureichend, wenn für die Kinder- und Schulspeisung Rezepte der Werkküchen genutzt würden. Es war somit notwendig, Speisepläne und Rezepte für die Schul- und Kinderspeisung zu erstellen. Im § 9 Absatz 1 des GBl. II S. 761 von 1966 heißt es, dass folgende Lebensmittel täglich pro Teilnehmer ausgegeben werden sollen oder zumindest im Wochendurchschnitt voll eingesetzt werden müssen:

Lebensmittel für einen Teilnehmer pro Tag	
40g Fleisch oder Fleischwaren	5g Butter
5g Ei	7g Speiseöl oder Margarine
5g Fischfilet oder 10g Rundfisch	3g Schlachtfett
50g Trinkvollmilch	250g vorwiegend frisches Obst und Gemüse
50g E-Milch	400g Kartoffeln
5g Sojamilch	

Tab. 2: Lebensmittel für einen Schüler pro Tag. (In Anlehnung an Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 52)

In Absatz 5 des oben genannten Paragrafens heißt es, dass die Schul- und Kinderspeisungen auf Grundlage der vom Ministerium für Gesundheitswesen herausgegebenen Musterrezepturen herzustellen sind. Alle Küchen haben sich an diese Regelungen zu halten und Änderungen sind nur unter Einbehaltung der ernährungspsychologischen Grundsätze gestattet. Beispiele für die Rezeptvorlagen sind die folgenden:

12. Haferflockensuppe, buntes Sauerkraut mit Hackfleisch, Kartoffeln

E-Milch	1500	Schweinebug	300
Vollmilch	1000	Rinderkammfleisch	300
Haferflocken	200	Maizena	15
Eier	1 Stück	Zwiebeln	50
Vollsoja	60	Schmalz	60
Butter	50	Öl	40
Zucker	150	Kartoffeln	5000
Sauerkraut	1500	Gewürze und Kräuter	
verschiedene Gemüse	500		

19. Bratwurst, Gemüse von grünen Bohnen, Kartoffeln

Bratwurst	500	Weizenmehl (T 630)	80
Schmalz	30	Vollsoja	30
Margarine	70	Kräuter	10
grüne Bohnen	2000	Kartoffeln	5000
Butter	50	Gewürze	

Tab. 3: Musterrezepturbeispiele. (Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 62f.)

Bei den Rezepten ist zu beachten, dass diese für 10 Schüler berechnet sind und die abwechslungsreiche Zusammenstellung zur Nährstoffbereitstellung beiträgt. Aus diesem Grund

sollten sich die Gerichte auch nicht innerhalb von 14 Tagen wiederholen, sodass zwischen 120 Gerichten für die Schüler gewechselt werden konnte (vgl. Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 59). Außerdem wird im § 9 Absatz 6 im GBl. II S.761 von 1966 darauf eingegangen, dass auch Produkte aus den Schulgärten, wie Obst, Gemüse und Kräuter genutzt werden sollen. Diese Eigenproduktionen konnten dann als Rohkost zu den Mahlzeiten gereicht werden. Diese Rohkostvorspeisen sollten gegeben werden, da diese durch ihre Frische den Durst der Kinder löschen würden und diese dann nicht so viel während der Mahlzeit tranken. Das Trinken sollte in der ersten Hälfte der Mahlzeit unterbunden werden, denn dies verdünne die Verdauungssäfte, so die Autoren. Die Rohkost würde das übermäßige Trinken der Kinder unterbinden, da sie nur eine Trinkmenge von einem ½ Liter pro Tag und nur an heißen Tagen eine Tagesmenge von ¾ Litern benötigen würden. Die Speisen der Schul- und Kinderspeisung sollten außerdem eher milde gewürzt werden. Da es nicht genug Kapazitäten an Schul- und Großküchen für eine weitere Differenzierung zwischen den Unter- und Oberstufen gab, sollten die Schulspeisungsportionen der älteren Schüler durch sättigende und aufwertende Beilagen, wie zum Beispiel Vollkornbrot oder größere Mengen an Kartoffeln, an ihre Bedürfnisse angepasst werden (vgl. Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 16ff., S. 52f.). Es sollte auch auf die Qualität des zweiten Frühstücks und die Zwischenmahlzeiten geachtet werden, da diese zur Konzentration- und Leistungsfähigkeitssteigerung dienen sollen. Den Kindern sollte Vollkornbrot mit verschiedenen Quarkaufstrichen und Obst und Gemüse gereicht werden. Es könnte auch Müsli ausgegeben werden, da dieses nicht nur die wichtigen Wirkstoffen enthält, sondern des Weiteren die Kautätigkeit der Schüler anregen sollte. Insgesamt würde eine gut gestaltete Nahrung die Konzentration der Kinder fördern und außerdem würden die Abwehrkräfte des Körpers gegen Infektionen erhöht werden (vgl. Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.) 1967, S. 18).

In den folgenden Jahren hatte sich die Situation der Schulspeisung in der DDR deutlich verbessert. 1975 konnten täglich über 1,8 Millionen Schüler gespeist werden. Die Zahl ist nur zustande gekommen, da viele Städte und Regionen in den letzten Jahren die Bedingungen für eine Schulspeisung verbessert haben, beispielsweise die Schaffung und Umgestaltung der Speiseräume. Außerdem hat eine kontinuierliche Erweiterung der zentralen Versorgungsbetriebe stattgefunden (vgl. Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung (Hrsg.) 1976, S. 10f.). Die nachfolgenden Ziele für die Schulspeisung sollen sein, dass die bisherigen Erfolge stabilisiert und zugleich auch erweitert werden sollen, beispielsweise das Trinkmilchsortiment. Zudem soll die Qualität des Essens immer weiter gesteigert werden, sowie die altersdifferenzierte Schülerspeisung für die Klassen 1 bis 6 und 7 bis 12 schrittweise eingeführt werden. Außerdem sollen die Einnahmebedingungen und die Raumkapazitäten ständig verbessert werden (vgl. Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung (Hrsg.) 1976, S. 18f.). Für die Qualitätssteigerung der Speisen gibt es zwei Bereiche mit jeweils mehreren Qualitätskriterien, die zur Verbesserung

eingehalten werden sollen. Zum einen gibt es „die qualitätsbestimmenden objektiven Eigenschaften der Speisen“ (Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung 1976, S. 22). Dieser Bereich beinhaltet unter anderem den Nährstoffgehalt der Speisen, so wie die Verdaulichkeit und den Geschmack dieser. Zum anderen gibt es „die qualitätsbestimmenden Bedingungen für den Verzehr der Speisen“ (Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung 1976, S. 22). Dieser Bereich beinhaltet wiederum, dass den Schülern genug Pause zum Speisen gewährt wird, die Hygienevorgaben eingehalten werden, und dass außerdem eine angenehme Atmosphäre in den Speiseräumen herrschen soll (vgl. Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung 1976, S. 22).

Im Vergleich zu den Gesetzen von 1966 haben sich die Gesetze im Jahre 1975 in Bezug auf die Lebensmittelnormen und die ernährungsphysiologische Richtwerte verändert. Es gibt insgesamt abgewandelte Angaben zu den täglichen Lebensmittelmengen, die nun nicht mehr im Wochendurchschnitt, sondern im Laufe von zwei Wochen realisiert werden müssen. Außerdem sind jetzt noch altersspezifischere Angaben zu den Nahrungsmittelmengen gemacht worden. Nun gibt es nicht mehr nur die Angaben für Schüler allgemein, wie es noch 1966 der Fall war, sondern eine Unterteilung in die Klassen 1 bis 6 und 7 bis 12. Dadurch gibt es eine veränderte Mengenangabe zu der oben genannten:

	Schüler Klasse 1 bis 6	Schüler Klasse 7 bis 12 und Lehrlinge
Fleisch oder Fleischwaren	40g	50g
Geflügel	10g	20g
Ei	10g	10g
Fischfilet oder Rundfisch	10g	10g
Trinkvollmilch	100ml	100ml
Butter	5g	5g
Speiseöl oder Margarine	5g	7g
Schlachtfette	3g	4g
vorwiegend frisches Obst und Gemüse	250g	250g
Kartoffeln	200g	250g

Tab. 4: Lebensmittelnormen. (In Anlehnung an Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung (Hrsg.) 1976, S. 110)

Bei den ernährungspsychologischen Richtwerten hat sich insofern etwas verändert, dass sich die Zahlen nun nur auf die Mittagsmahlzeit beziehen und nicht mehr auf den gesamten Tagesbedarf. Aus diesem Grund müssen die Zahlen von 1966 zunächst auf den Bedarf für die Mittagsmahlzeit herunter gerechnet werden, um sie dann mit denen von 1976 vergleichen zu können. Bei diesem Vergleich ist dann zu erkennen, dass sich die Angaben nicht eklatant ver-

ändert haben. Nur bei den Kalorienangaben hat sich der Bedarf etwas gesenkt (vgl. Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung (Hrsg.) 1976, S. 110).

Um die im Folgenden erläuterten Ausgabeverfahren durchführen zu können, wird beispielsweise in den Großküchen in Karl-Marx-Stadt in mehreren Durchgängen gekocht, sodass die Mahlzeiten ohne Verzug frisch in Transportbehältern zeitlich gestaffelt an die Schulen gelangen können. Es findet somit eine Warmanlieferung statt und auch der letzte Schüler erhält bei der Ausgabe noch eine Mahlzeit von hoher Qualität. Um die Essensqualität erhalten zu können, ist es wichtig, dass zwischen dem Garprozess in der Küche und der Ausgabe an der Schule nicht mehr als zwei Stunden liegen. Es gibt aber auch die Möglichkeit die Produkte oder einen Teil dieser in den Ausgabestellen zu garen oder die gesamte Herstellung der Mahlzeiten in Schulküchen ablaufen zu lassen. Es wird somit in Groß- oder Schulküchen gekocht (vgl. Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung (Hrsg.) 1976, S. 87f.).

In verschiedenen Städten in der DDR werden verschiedene Ausgabeverfahren, die die altersspezifische Schulspeisung gewähren, ausprobiert und praktiziert. Zum einen gibt es die Möglichkeit das Essen in zwei Essenspausen, für die Klassen 1 bis 6 und für die Klassen 7 bis 10, auszugeben. Hierzu wird das Essen jeweils vor der Mittagspause frisch angeliefert und kann dann direkt ausgeteilt werden. Diese Möglichkeit wird an der Tamara-Bunke-Oberschule in Berlin-Mitte umgesetzt. Außerdem wird an dieser Schule dafür gesorgt, dass die Schüler Tischsitten erlernen. Um diese einüben zu können, wird eine feste Sitzordnung eingerichtet und die Tische werden vor dem Essenbeginn von den Mitarbeitern eingedeckt. 180 Schüler können somit direkt ihre Plätze einnehmen und mit der Mahlzeit beginnen. Die Aufsichtspersonen achten auf Sauberkeit, die Besteckbenutzung und eine ruhige Atmosphäre. Es wird an dieser Schule somit nicht nur auf die Qualität des Essens, sondern auch auf das Verhalten der Schüler geachtet (vgl. Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung (Hrsg.) 1976, S. 74). Eine andere Möglichkeit wäre der Verkauf von Essensmarken in zwei verschiedenen Farben oder mit und ohne Aufdruck für die beiden Altersgruppen. Außerdem wird die Bestellung der Essensportionen nach Altersgruppen getrennt durchgeführt, damit auch jeder Schüler das altersgemäß „richtige“ Essen ausgegeben bekommt. Diese Möglichkeit wird beispielsweise in Karl-Marx-Stadt durchgeführt. Es gäbe auch die Möglichkeit, dass eine klassenweise Mittagsversorgung stattfindet. Hierbei wäre es vorteilhaft, dass die Klassen einer Altersgruppe nacheinander versorgt werden. Diese Variante wird ebenfalls in Karl-Marx-Stadt erfolgreich, an der Valentina-Tereschkowa-Oberschule, durchgeführt. Eine weitere Möglichkeit ist die Essensausgabe, bei der die Schüler der Altersgruppen gleichzeitig versorgt werden, sich aber hierfür an unterschiedliche Ausgabeschalter stellen müssen. Es können somit zwei Gerichte gleichzeitig ausgegeben werden. Um die Gerichte auch richtig portionieren zu können, bedarf es unterschiedlich großer Kellen, da die 1. bis 6. Klässler beispielsweise täglich 200g Kartoffeln und die 7. bis 10./12. Klässler hingegeben 250g erhalten sollen. Es kann somit reeller portioniert werden. Diese Variante wird unter-

anderem in der Oberschule Reichenbrand in Karl-Marx-Stadt und an der Maxim-Gorki-Oberschule in Zwickau praktiziert (vgl. Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung (Hrsg.) 1976, S. 84ff.).

Es zeigt sich an diesen Beispielen, dass es viele verschiedene Möglichkeiten gibt das Essen altersgemäß auszugeben. Die Ausgabeart und -weise hängt stark von den Gegebenheiten an den Schulen ab. Um die bestmögliche Variante auszuwählen muss der Standort zunächst genau analysiert werden, um dann zwischen den verschiedenen bestehenden Möglichkeiten auszuwählen (vgl. Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung (Hrsg.) 1976, S. 88).

3.3.5 Die Schulspeisung von 1949 bis 1989 in der Bundesrepublik Deutschland

Das folgende Unterkapitel beschäftigt sich mit der Schulspeisung von 1949 bis 1989 in der Bundesrepublik Deutschland und deckt damit den Zeitraum von der Gründung dieser bis zum Mauerfall ab. Die Schulverpflegung ist in diesem Zeitraum meist nur im Hoch- und Fachschulbereich und an Berufsschulen für Heimschüler vorzufinden. An Elementar- und Sekundarstufen tritt diese zumeist im Bereich der Mittagsverpflegung lediglich in Zusammenhang mit Internaten und Tages- bzw. Ganztagschulen auf (vgl. Sell/ Wolf 1973, S. 49). Diese Beziehung zwischen der Schulverpflegung und der Schulform zeigt somit auf, dass es für eine genauere Betrachtung der Gründe und Ziele einer Schulverpflegung zunächst erforderlich ist die bildungspolitischen Hintergründe dieser Zeitspanne in den Blick zu nehmen.

Die Halbtagschule mit ihrem halbtägigen Unterrichts- und Tagesrhythmus dominiert zu dieser Zeit die Schulformen (vgl. Gather 1962, S. 13). An dieser herrscht allerdings die Versorgung mit Zwischenmahlzeiten, wie Obst, Brötchen und Milchgetränken, zum Frühstücksbrot vor, welches in dieser Projektarbeit, wie bereits einleitend beschrieben, nicht weiter in den Blick genommen wird. Der Halbtagschule ist allerdings schon zu dieser Zeit die Ganztags- bzw. Tagesheimschule mit ihrem ganzheitlichen und ganztägigen Gedanken von Schule als Lebensraum entgegenzusetzen. An dieser liegt durch ihren ganztägigen Tagesrhythmus vorwiegend eine Schulverpflegung im Sinne einer Mittagsverpflegung vor, so dass diese im Weiteren näher betrachtet wird.

Im Hinblick auf den Ganztagschulgedanken entbrannte nach der NS- und der Nachkriegszeit, in der jegliche Reformen dieser Art verworfen wurden, ab Mitte der 50er Jahre erneut die Auseinandersetzung mit einer Neuorientierung des Schulwesens. Diese wiederkehrenden Appelle mündeten 1955 in der Gründung des Vereins „Ganztagsschulverband Gemeinnütziger Gesellschaft Tagesheimschule“, der auch heute noch, ebenso wie 1955 bis 1965, für die Einrichtung von ganztägigen Schulversuchen sowie für die Realisierung und Weiterentwicklung ganztägiger Schuleinrichtung eintritt (vgl. Appel/ Rutz 1998, 18ff.). Darauf folgte im Mai 1956 die Gründung einer der ersten Tagesheimschulen mit Mittagsverpflegung in Deutschland, die „Frankfurter Tagesheimschule“, welche sich mit im Gebäude einer anderen Schule befand. Hierbei bestand der Vormittag aus Unterricht, an den sich dann über Mittag

die Mittagsfreizeit einschließlich Mittagessen anschloss, und welcher am Nachmittag fortgesetzt und durch AGs und Freizeitgruppen ergänzt wurde (vgl. Klinger 1964, S. 109ff.). Die Abwendung von der reinen Unterrichtsschule hin zu einer Schule als Lebensraum, in Anpassung an die sich verändernde Arbeitswelt mit neuen vielfältigen erzieherischen Tätigkeiten, wurde zudem auf bildungspolitischer Ebene insbesondere durch die Empfehlungen der Bildungskommission des deutschen Bildungsrates vom 23./24. Februar 1968 zur Einrichtung von ganztägigen Schulversuchen und Gesamtschulen vorangetrieben. Dies führte zu einer Vielzahl von Gesamt- und Ganztagschulen sowie zu einer Ausrüstung mit einer Warmverpflegung für die Mittagszeit, da der deutsche Bildungsrat davon ausging, dass Schulkinder Zuhause nicht angemessen versorgt und ernährt werden würden (vgl. Appel/ Rutz 1998, 18ff.; vgl. Droese et al. 1977, S. 7; vgl. Droese et al. 1976, S. 149). Ebenfalls nahm das Land Nordrhein-Westfalen in seinem Nordrhein-Westfalen-Programm 1975 die Einrichtung von Ganztagschulen in den Blick. So sollten nach diesem bis 1975 dreißig Gesamtschulen, hundert Hauptstufen und 30% aller Sonderschulen als Ganztagschulen eingerichtet werden sowie nach der Beseitigung des Lehrermangels eine allgemeine Einführung der Ganztagschulen in Erwägung gezogen werden. Dies würde nunmehr eine Schulverpflegung gerade in Bezug auf eine warme Mittagsverpflegung zunehmend in den Fokus rücken, so dass in diesem Zusammenhang die Schulverpflegung immer mehr durchdacht werden muss (vgl. Holthoff 1970, S. 14; vgl. Frommberger 1970, S. 17). In der praktischen Umsetzung des Ganztagschulgedankens blieben letztendlich allerdings sowohl neue Formen des Lehrens und Lernens, welche eigentlich aufgrund des Wandels der Familien- und Gesellschaftsstruktur zunehmend bedeutsam gewesen wären, unberücksichtigt, als auch der dringend benötigte und im Nordrhein-Westfalen-Programm anvisierte, Anstieg der Schulversuche sowie die Ausweitung dieser auf alle Schulformen. Nach einer kurzen Stagnation der Bemühungen wurden diese ab Mitte der 80er Jahre dann erneut, durch die frauenpolitische Debatte bezüglich der Gleichberechtigung der Frau, welche sich auch auf die Berufstätigkeit der Frau auswirkte, auf politischer Ebene angetrieben (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 18ff.).

Statistisch betrachtet zeigt sich im Hinblick auf die oben beschriebenen ganztägigen Schulversuche somit um 1976 eine Verbreitung der Ganztagschulen in der BRD inklusive West-Berlin von insgesamt 196 Ganztagschulen, von denen 183 eine Mittagsverpflegung aufwiesen. Diese Angaben sind jedoch aufgrund der fehlenden Institution zur Angabenerfassung ohne Gewähr (vgl. Werner 1976, S. 136-139). Die Angaben werden durch die Schülerzahl im Jahre 1970 verdeutlicht, die zeigen, dass von ca. 10,5 Mio. Schülern nur ca. 50000 Ganztagschüler waren (vgl. Kübler 1976, S. 28). Die Gründe für die Einführung ganztägiger Schulversuche in der BRD lagen anfangs noch in Form der starken Betonung des Nachkriegsnotstandes und der diesbezüglichen sozialen Not der Nachkriegsjugend aufgrund abweichender Familienverhältnisse vor und wurden im Laufe der Jahre durch weitere individuelle, soziale und wirtschaftliche Gründe abgelöst und ergänzt. Ab den 70er Jahren lässt sich dementsprechend insbesondere verstärkt die berufliche Emanzipation der Frau anführen, so

dass eine Ergänzung der erzieherischen Funktion der Familie, bspw. hinsichtlich der Ordnung, des guten Benehmens sowie der Hausaufgabenhilfe erforderlich wurde, da beide Elternteile weder zeitlich, noch vorbildungsmäßig, noch gewillt waren, ihre alte Erziehungsfunktion in dem Maße wie früher auszuüben (vgl. Gather 1964, S. 26).

Die Ganztagschule führte somit insbesondere durch die Anpassung der Unterrichtszeit an die Arbeitszeit und die Einrichtung der Hausaufgabenbetreuung in der Schule, zu einer enormen Entlastung der Familie. Ergänzt werden die Gründe für eine ganztägige Schulkonzeption vor allem in den weiteren Jahren durch den gleitenden Übergang in die Arbeitswelt sowie die Chancenverbesserung, gerade für Kinder aus schwierigen häuslichen Verhältnissen, durch die Ausweitung des Unterrichts sowie zusätzlicher Angebote auf den Nachmittag (vgl. Meya 1976, S. 8f.). An einer Ganztagschule kommt dem Tagesablauf eine besondere Bedeutung zu, so dass die Versorgung der Schüler mit Mahlzeiten und Getränken zu einer wesentlichen Aufgabe der schulischen Organisation wird (vgl. Lillinger 1970, S. 19). Die Teilnahme am gemeinsamen Mittagessen ist hierbei jedoch nicht verpflichtend, sondern beruht zum größten Teil auf Freiwilligkeit, wodurch die Spanne der Essensteilnehmer meist nur bei 50 % liegt und somit zwischen 30 und 800 Schülern schwankt (vgl. Werner 1976, S. 139). Auch wenn die Essensteilnahme nicht verpflichtend ist, so liegen jedoch bestimmte Gründe aus Sicht von Eltern, Schülern und Lehrern für die Teilnahme sowie zum Teil für eine flächendeckende Einführung vor. Gerade der Eintritt der Frau in das Berufsleben nimmt hierbei einen großen Stellenwert ein, da die Anzahl der erwerbstätigen Frauen in Deutschland seit dem vergangenen Jahrhundert auf ca. 40 % angestiegen ist. Hierdurch bedingt kommen vermehrt Kinder und Jugendliche ohne Frühstück sowie zumeist ohne zweites Frühstück für den Vormittag zur Schule und erhalten darüber hinaus oftmals auch kein Mittagessen Zuhause. Dies bestärkte auch eine Erhebung im Jahre 1968, die aufzeigte, dass auch an Halbtagschulen in ländlichen Kreisen sehr häufig Schüler ohne Frühstück zur Schule kamen (vgl. Lillinger 1970, S. 19). Die Ganztagschule muss dieses Defizit demnach ausgleichen, um eine gesunde Ernährung der Schüler sicherzustellen, denn gerade das zweite Frühstück ist als wichtigste Zwischenmahlzeit anzusehen, da es die Leistung steigert und eine Voraussetzung für die Entwicklung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Schüler ist (vgl. Frommberger 1970, S. 16f.). Zudem war vielen Schülern aufgrund der immer größer werdenden Einzugsgebiete eine Heimkehr über Mittag mit anschließender Rückkehr zur Schule nicht mehr möglich, so dass für diese eine Teilnahme am Mittagessen häufig verpflichtend war (vgl. Meya 1976, S. 7; vgl. Werner 1977, S. 20). Darüber hinaus können die Schüler durch diese aber auch lernen, sich in eine Gemeinschaft zu integrieren (vgl. Werner 1977, S. 22). Dies verdeutlicht, dass die Schulverpflegung insbesondere die Möglichkeit besitzt, die Gesundheit, die Lebensweise und die sozialen Verhaltensweisen der Schüler zu beeinflussen sowie ihnen darüber hinaus, insbesondere im Rahmen der Ganztagschule, neue gangbare Wege für die Ernährung, aufzuzeigen, die bis dahin dem privaten Haushalt vorbehalten waren (vgl. Sell 1970, S. 46; vgl. Holtzoff 1970, S. 13f). Allerdings sollten auch die Nachteile einer Schulverpflegung, wie bspw.

die zum Teil fehlende Kontrolle über die verzehrten Nahrungsmengen sowie die nicht übertragbare Harmonie des Familienlebens in die Schule, nicht unberücksichtigt bleiben (vgl. Werner 1977, S. 22).

Aus den oben beschriebenen Gründen für die explizite Einführung einer Schulverpflegung im Zusammenhang mit der Ganztagschule, resultieren zudem verschiedene Ziele, die mit dieser verfolgt werden sollen. Diese überschneiden sich zum Teil mit den Gründen, da die Ziele zumeist die positive Erlangung dieser darstellen. Diese Ziele bestehen auf der einen Seite aus direkten ernährungsphysiologischen Einflüssen auf die Gesundheit der Schüler sowie auf der anderen Seite aus sozialpädagogischen und erzieherischen Begleiterscheinungen, die sich mittels einer Schulverpflegung verfolgen lassen. Zum einen kann die Schulverpflegung die Gesundheit der Schüler durch eine geeignete vollwertige Ernährung fördern und erhalten, da ein großer Teil der Zivilkrankheiten auf einer falschen Ernährung, bedingt durch die Unkenntnisse der Gesamtbevölkerung, basiert. Deshalb kann eine vollwertige Schulverpflegung in besonderem Maße Zeitkrankheiten, wie „Überernährung“ und „Adipositas“ vorbeugen, welches vor allem durch die Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Erfordernisse der jeweiligen Altersklassen umgesetzt werden könnte. Zumal diese Auslöser für die Entwicklung weiterer Krankheiten, wie Diabetes mellitus, sind (vgl. Meya 1976, S. 11; vgl. Bergmann / Bergmann 1976, S. 32; vgl. Holthoff 1970, S. 13f.; vgl. Sell 1970, S. 46f.).

Die Bedeutsamkeit einer gesunden und für Schüler geeigneten Schulverpflegung wird insbesondere deutlich, wenn beachtet wird, dass mit der Schulverpflegung ca. die Hälfte der benötigten Nährstoffe aller jungen Menschen über einen Zeitraum von ca. 10 Jahren gedeckt werden (vgl. Wirths 1970, S. 45). Eine gezielte Nährstoffzufuhr kann das Wachstum, die Entwicklung sowie die Abwehrkräfte gegen Krankheiten optimal fördern, wodurch die Schulverpflegung geschmacklich attraktiv sein sollte und durch die Menge und zeitliche Abfolge so bemessen sein, dass möglichst viele Schüler am Essen teilnahmen, um eine gesunde sowie genusshafte und entspannte Nahrungseinnahme zu gewährleisten (vgl. Sell 1970, S. 46f.; vgl. Meya 1976, S. 10f.). Weiterhin können auch erzieherische und bildende Zwecke in Bezug auf eine gesunde Ernährung verfolgt werden, wie bspw. das Gewöhnen an ungewohnte Lebensmittel sowie die Vermittlung oder Anhebung einer Esskultur im Sinne des Erlernens von Tischsitten sowie einem sozialen Miteinander bei Tisch (vgl. Sell 1970, S. 46f.; vgl. Werner 1976, S. 140). Als erzieherische Maßnahme kann hierbei das Lernen am Modell angeführt werden, welches durch die Übernahme des Ernährungsverhaltens von Modellpersonen, in diesem Fall durch Lehrpersonen oder andere Schüler, neue Verhaltensweisen aufbaut oder bestehende in Abhängigkeit von Verhaltenskonsequenzen modifiziert. Im Hinblick auf die Schulverpflegung kann überdies eine Ausweitung des sozialen Erfahrungsbereichs der Schüler bzw. die Befähigung der Schüler zu bestimmten sozialen Verhaltensweisen, wie bspw. die Kommunikation oder angemessene Reaktionen, in den Blick genommen werden (vgl. Meya 1976, S. 10 f.). Zudem sollte bezüglich der Verinnerlichung und Nachhaltigkeit der Ziele eine Integration der Thematik der Schulverpflegung in bestimmten Fächern in den Unterricht an-

geregelt werden, welches sich in dieser Zeitspanne allerdings oftmals auf naturwissenschaftliche Aspekte bezieht (vgl. Sell 1970, S. 46 f.). Die Ziele zeigen insbesondere die Bedeutsamkeit einer vollwertigen Ernährung auf, so dass für eine genaue Darstellung der Schulverpflegung im Folgenden auch die wichtigsten Nährwerte, mit ihren erstmals aufkommenden altersspezifischen Einteilungen, in den Blick genommen werden müssen.

Zur Erhaltung der Gesundheit wurde schon in diesem Zeitraum eine vollwertige Ernährung gemäß der ernährungsphysiologischen Erfordernisse der jeweiligen Altersklasse empfohlen. Das Essen sollte hierbei schmackhaft und ästhetisch ansprechend sein mit einer ausgewogenen Nährstoffrelation, wobei das Angebot darüber hinaus auch attraktiv sein sollte, um sinkende Teilnehmerzahlen und die damit unberücksichtigte Vollwertigkeit der Ernährung zu verhindern (vgl. Kübler 1976, S. 25 - 28). Die folgende Tabelle zeigt die Nährstoff- und Energiezufuhr für Schüler verschiedener Altersgruppen von Willi Wirths auf, wobei diese Kategorien erneut zwischen männlichen und weiblichen Jugendlichen unterschieden werden. Die Angaben variieren jedoch je nach Energieumsatz der Schüler, so dass es sich hierbei lediglich um eine empfohlene Zufuhr handelt, die nicht den individuellen abgestimmten Bedarf der Schüler widerspiegeln.

Energie und Nährstoffe	Alter und Geschlecht			
	7-10 Jahre (w/m)	11-14 Jahre (w/m)	15- 20 Jahre (w)	15-20 Jahre (m)
Energie	2200 kcal	2600 kcal	2600 kcal	3000 kcal
Eiweiß (insg.) davon tierische Eiweiße	68g 38 g	84 g 50 g	84 g 50 g	96 g 56 g
Fett	75 g	105 g	105 g	110g
Kohlenhydrate	280 g	310 g	310 g	360 g
Vitamin C	90 mg	110 mg	110 mg	128 mg

Tab. 5: Nährstoff- und Energiezufuhr für Schüler (pro Kopf und Tag) von 1970 (Eigene Darstellung in Anlehnung an Wirths 1970, S. 31)

Die oben abgebildete Tabelle zeigt nunmehr eine alters- und geschlechtsspezifische Ernährung hinsichtlich der Energie- und Nährwertzufuhr auf. Angesichts der Energiezufuhr zeigt sich ein deutlicher Anstieg über die Alterskategorien hinweg von 2200 kcal bis zu 2600 kcal bzw. 3000 kcal bei männlichen Jugendlichen. Ebenso verhält es sich hinsichtlich der Eiweiß-, Fett-, Kohlenhydrat- und Vitamin C-Zufuhr. Die deutlichen Unterschiede in der jeweiligen Zufuhrmenge legen somit dar, dass keineswegs dieselben Nährstoff- und Kalorienmengen zugeführt werden sollten, um eine Über- oder Unterernährung zu vermeiden. Eine weitere Empfehlung für die Energiezufuhr wird ein paar Jahre später, ein erstes Mal von der DGE, veröffentlicht. Diese zeigt eine andere alters- und geschlechtsspezifische Einteilung auf, wobei hinsichtlich der Energiezufuhr ebenfalls einen Anstieg über die Alters- und Geschlechtskategorien hinweg besteht. Auch in dieser Empfehlung steht die gesicherte Bedarfsdeckung

möglichst vieler Personen im Vordergrund, so dass auch hier lediglich eine Empfehlung dargestellt wird (vgl. Kübler 1976, S. 17).

	Alter und Geschlecht						15-18 Jahre (m)
	7-9 Jahre (w/m)	10-12 Jahre (w)	10-12 Jahre (m)	13-14 Jahre (w)	13-14 Jahre (m)	15-18 Jahre (w)	
Energie	2000 kcal	2100 kcal	2400 kcal	2400 kcal	2700 kcal	2500 kcal	3100 kcal

Tab. 6: Empfehlung für die Energiezufuhr der DGE 1975 (Eigene Darstellung in Anlehnung an Kübler 1976, S. 17)

Zudem wird in dieser Zeitspanne eine Mahlzeitenfrequenz von fünf Mahlzeiten am Tag für empfehlenswert erachtet. Diese unterteilt sich in das 1. Frühstück, welches als erste Hauptmahlzeit anzusehen ist, das 2. Frühstück, welches eine Zwischenmahlzeit darstellt, das Mittagessen als erneute Hauptmahlzeit sowie die Nachmittagsmahlzeit, auch Vesper genannt, als zweite Zwischenmahlzeit und das Abendessen als dritte und letzte Hauptmahlzeit des Tages. Die Aufteilung des Nährstoff- und Energiebedarfs unterscheidet sich hierbei je nach Mahlzeitenfrequenz. Eine Mahlzeitenfrequenz ohne Zwischenmahlzeiten ist hierbei jedoch nicht zu empfehlen, da es aufgrund der reichhaltigeren Mittagsmahlzeit zu einem Tiefpunkt der Leistungsfähigkeit in den frühen Nachmittagsstunden kommt, welches durch eine erneute Zwischenmahlzeit wieder aufgefangen werden kann. (vgl. Wirths 1970, S. 44) Die Empfehlung der Aufteilung des Energiebedarfs, dem durch Umrechnungen auch der Nährstoffbedarf entnommen werden kann, kann der folgenden Tabelle entnommen werden. Diese Empfehlung bezieht sich, in Anlehnung an die empfohlene Energiezufuhr von 1970, auf einen täglichen Energiebedarf von 2600 kcal und unterscheidet sich hinsichtlich einer Mahlzeitenfrequenz mit und ohne Zwischenmahlzeiten.

Mahlzeiten	Energiebedarf mit Zwischenmahlzeit	Energiebedarf ohne Zwischenmahlzeit
1. Frühstück	650 kcal (525g)	650 + 170 kcal (660g)
1. Zwischenmahlzeit	260 kcal	
Mittagsmahlzeit	780 kcal (630g)	780 + 180 kcal (780g)
2. Zwischenmahlzeit	260 kcal	
Abendmahlzeit	650 kcal (525g)	650 + 170kcal (660g)

Tab. 7: Aufteilung des Nährstoff- und Energiebedarfs nach Mahlzeiten (Eigene Darstellung in Anlehnung an Wirths 1970, S. 34 ff.)

Die Tabelle zeigt nunmehr einen Anstieg des Energiebedarfs bei einer Mahlzeitenfrequenz, die nur aus Hauptmahlzeiten besteht um 170 kcal für die erste und dritte Hauptmahlzeit des Tages sowie einer Anreicherung des Energiebedarfs zur Mittagsmahlzeit um 180 kcal, da diese als wichtigste Mahlzeit des Tages angesehen wird, dessen Nährstoffzufuhr etwa 30% des Tagesbedarfs decken soll. Diese Bedeutsamkeit wird auch durch die erhöhte kcal-

Anzahl von 780 kcal angezeigt. Eine Zwischenmalzeit nimmt hierbei zur kurzzeitigen Sättigung einen Energiebedarf von jeweils 260 kcal ein. Die Lebensmittel mit der höchsten Nährstoffdichte sind Fleisch, Gemüse und Kartoffeln, da diese auch den Vitamin-A und Vitamin-C Bedarf decken und weshalb sie, laut Ernährungswissenschaftler, bei warmen Mahlzeiten auch überwiegend eingenommen werden sollten. Empfohlen wird zudem Gemüse und Kartoffeln entsprechend des Hungers und Fleisch und Nachtisch entsprechend des Angebots zu verzehren. Zum Verzehr von frischem Obst wird zusätzlich zur Vitamin-Deckung auch aufgrund der in den Kinderköpfen verankerten Geschmackspräferenz „süß“ geraten, um dieser auf eine ernährungsphysiologisch vollwertige Weise gerecht zu werden (vgl. Kübler 1976, S. 25 - 28). Hinsichtlich einer vollwertigen Getränkeauswahl wird zu ungesüßten Fruchtsäften sowie Wasser, in Form von Mineral-, Tafel-, Quellwasser, etc. geraten, welches auch zu dieser Zeit schon am besten durch Wasserspender, wie an amerikanischen Schulen, umgesetzt werden würde (vgl. Bergmann / Bergmann 1976, S. 42 ff.). Darüber hinaus müssen die Mahlzeiten auf die Bewegungsmöglichkeiten abgestimmt sein (vgl. Kübler 1976, S. 25 - 28). In der Praxis zeigen sich jedoch deutliche Unterschiede zur ernährungswissenschaftlichen Theorie. Generell werden die verschiedenen Lebensmittel und damit Nährstofflieferanten hierbei den verschiedenen Speisegruppen zugeordnet, welche sich zum größten Teil in Hauptspeisen und Beigaben zu Hauptspeisen unterscheiden, wie Beilagen in Form von Kartoffeln, Nudeln oder Reis, Gemüse, Salate und Nachspeisen. Die Hauptspeisen können weiter differenziert werden hinsichtlich des tierischen Hauptprodukts – Fleisch oder Fisch –, der Verarbeitung des tierischen und/oder pflanzlichen Produkts – Eintopf- oder Wurstspeisen – sowie der Geschmacksrichtung, wie bei süßen Hauptspeisen (vgl. Werner 1977, S. 52 - 83, S. 109). Ab 1980/85 wird das Speiseangebot zudem zum Teil durch Speisen aus der internationalen Küche ergänzt, wie z. B. italienische Nudelgerichte, welche sich ab diesem Zeitpunkt gehäuft im Angebot der küchen- und garfertigen Tiefgefrierprodukte befanden (vgl. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten/Bundesforschungsanstalt für Ernährung (Hrsg.) 1986, S. 14-17).

Generell weisen der Soll- und Ist-Zustand beträchtliche Unterschiede im Hinblick auf die ernährungsphysiologischen Grundlagen sowie das Speiseangebot auf. So wird bspw. an der Ganztagschule im Durchschnitt von der empfohlenen Energiezufuhr von 780 kcal, lediglich ein Maximum von 685 kcal erreicht, welches zeigt, dass der Energiegehalt selbst im Maximum deutlich unter den geforderten Empfehlungen liegt (vgl. Werner 1976, S. 146.). Zudem entsprechen die Relationen an Eiweiß und Kohlenhydraten an der Gesamtenergie bei keiner der durchschnittlichen Mahlzeiten den Empfehlungen der DGE. Der Anteil der Eiweißenergie ist an dieser Stelle zu hoch sowie der Anteil der Kohlenhydratenergie und des Wassergehalts zu gering. Einzig und allein der Fettgehalt und die Energie an Vitamin C sind ausreichend. Die Ursache hierfür könnte u.a. in der aufgrund fehlender Kontrollen allein in Zentralküchen berücksichtigten Nährstoff- und Energiezufuhr von Schülern liegen (vgl. Bundesministerium

für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten/Bundesforschungsanstalt für Ernährung (Hrsg.) 1986, S. 192).

Zudem besteht in Bezug auf das Speiseangebot ein großes Defizit an Gemüsebeilagen, welches oftmals in Kombination mit Nudeln oder Reis vorliegt. Auch wird häufig das Abwechslungsreichtum der Speisen nicht eingehalten, wie z. B. durch eine feste Zuordnung bestimmter Speisegruppen an bestimmten Wochentagen, wie bspw. Fisch am Freitag, wodurch letztendlich ein Monotonieempfinden entsteht, welches zusätzlich zu anderen Aspekten zu einer geringen Attraktion und Akzeptanz der Schulverpflegung führt (vgl. Werner 1976, S. 144 f.; vgl. Werner 1977, S. 114). Der Unterschied des variierenden Speiseangebotes steht hierbei auch in Zusammenhang mit dem Verpflegungssystem, wobei teilweise auch regional-spezifische Unterschiede hierfür verantwortlich sind, welche vor allem in Zubereitungsküchen signifikant sind (vgl. Werner 1976, S. 144).

In der Zeitspanne von 1949 bis 1989 können als Subsystem des Verpflegungssystems drei bzw. fünf unterschiedliche Küchensysteme ausgemacht werden, wobei jedes hiervon bestimmte Vor- und Nachteile aufweist und keines allein alle Probleme der Gemeinschaftsverpflegung löst. Hierzu gehört zum einen die Zubereitungsküche mit ihrer Zubereitung von frischen Speisen am Schulstandort, wobei dieses System nur wenige Nachteile hinsichtlich der Nährstoffverluste aufweist, da keine langen Warmhaltezeiten gegeben sein müssen. Dieses Küchensystem ist allerdings zum größten Teil aufgrund der Küchenausstattung und des Personals mit größeren finanziellen Belastungen behaftet. Zum anderen ist die Aufbereitungsküche zu nennen, die sich wiederum aufgrund von drei unterschiedlichen Haltbarkeitsprodukten – der Gefrierkonserve, der Sterilkonserve und der gekühlten Speise – in Aufbereitungsküchen mit der Verarbeitung dieser unterteilt. Diese Haltbarkeitsprodukte weisen dementsprechend eine verschiedene Haltbarkeitsspanne auf und können demnach in variableren Mengen flexibler eingesetzt werden. Die Aufbereitungsküche mit Gefrierkonserven weist hierbei aufgrund der guten Erhaltung der Nährstoffe den größten Vorteil auf. Aber auch hier liegen Nachteile, wie z.B. einheitliche Portionsgrößen, vor, wodurch der unterschiedliche Kalorienbedarf der einzelnen Altersstufen nicht gewährleistet werden kann (vgl. Bielig / Schulz-Gursch 1976, S. 48ff., S. 57f.; vgl. Werner 1976, S. 137; vgl. Rausch 1970, S. 123f.). Dem kann jedoch durch Großgebilde entgegengewirkt werden, die eine individuelle Rationierung und Portionierung zulassen, aber einen personellen, organisatorischen und finanziellen Mehrbedarf mit sich bringen (vgl. Rausch 1970, S. 123f.). Das letzte Küchensystem stellt die Verteilerküche dar, bei der es sich um eine Fernverpflegung durch eine Zentralküche handelt. Aus ernährungsphysiologischer Sicht und aufgrund des Nährstoffverlusts durch lange Warmhaltezeiten weist die Fernverpflegung viele Nachteile im Hinblick auf eine vollwertige Ernährung auf und kann deshalb von Ernährungswissenschaftlern zumeist nicht empfohlen werden. Allerdings haben im Jahre 1976 die Aufbereitungsküche mit Gefrierkonserven sowie die Verteilerküche den größten Anteil ausgemacht (vgl. Bielig/ Schulz-Gursch 1976, S. 48ff.; vgl. Werner 1976 S. 137; vgl. Rausch 1970, S. 124). Ergänzt werden kann die Mittagsverpflegung durch eine vor-

gefertigte Automatenverpflegung (vgl. Wirths 1970, S. 43f.; vgl. Sell 1970, S. 54). Die Wahl des Küchensystems ist letztendlich abhängig von der Raum- und Küchenausstattung, den finanziellen, den ernährungsphysiologischen sowie den personellen Möglichkeiten inklusive dessen Qualifizierung.

Ein weiteres Subsystem des Verpflegungssystems und gerade im Hinblick auf die Realisierung der Ziele wesentlich, ist das Ausgabesystem. Hierbei kann zwischen einer Tischausgabe und drei Selbstbedienungsverfahren unterschieden werden. Die Ausgabe am Tisch wird entweder durch Personal oder bestimmte, zum Küchendienst eingeteilte, Schüler vorgenommen, wobei gerade dieses System im Hinblick auf erzieherische und bildende Zwecke, wie bspw. der Schaffung einer Esskultur sowie dem Aufbau sozialer und gemeinschaftsbildender Verhaltensweisen, von Vorteil ist. Die Selbstbedienungsverfahren, die hierbei eine Selbstbedienung im Sinne der Aktivität jedes Schülers meinen, variieren je nach Aktivitätsgrad, wie dem Anstellen an einer Wahltheke – „Wahlthekenausgabe“ – oder dem eigenen Zusammenstellen der Menüs – „Supermarktausgabe“ – sowie nach dem Fertigstellungsgrad der Menüs, wie dem fertigen Menü ohne Wahlkomponenten, bei der „Bandausgabe“. Die Variabilität und Flexibilität für die Versorgung wird hinsichtlich der Ausgabesysteme durch dezentrale Ausgabestellen an den Schulen noch optimiert (vgl. Bielig/ Schulz-Gursch 1976, S. 57f.; vgl. Flössner 1970, S. 69).

3.3.6 Die Schulspeisung von 1990 bis 2002

Auch in dieser Zeitspanne, die mit der Wiedervereinigung beginnt und vor dem flächendeckenden Ausbau der Ganztagschulen endet, werden zunächst die bildungspolitischen Hintergründe in den Blick genommen. Das Modell der Ganztagschule war auch in den neunziger Jahren noch stark ideologisch besetzt und nur am Rande in politischen Konsultationen vorzufinden, obwohl eine empirische Erhebung des Bundesministeriums für Bildung und Wissenschaft 1991 deutlich zeigte, dass eine Differenz zwischen Angebot und Nachfrage der Einrichtung der Ganztagschulen, in ländlichen sowie städtischen Gebieten, vorliegt (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 20; vgl. Gottschall/ Hagemann 2001, S. 5ff.). Vor allem in Hinblick auf die europäischen und in der Bildung erfolgreichen Nachbarländer zeigt sich eine klare Minderheit des Halbtagschulgedankens. Mit der Wiedervereinigung und der Modifizierung des Bildungssystems der DDR kam es jedoch zum Teil zu einer Neubelebung des Ganztagschulgedankens, da dieses nicht nur Nachteile offenbarte. Insbesondere die Veröffentlichung der PISA-Studie 2001 ließ die deutsche Halbtagschule im Vergleich zu den anderen teilnehmenden Ländern als Ausnahmesituation und rückständig erscheinen. Gerade die Chancenungleichheit, die Dreigliedrigkeit des Schulsystems, die rein auf Leistung basierende Unterrichtsschule sowie die getrennten Verantwortungsbereiche der Betreuung und Bildung, legten die im Halbtagschulgedanken verankerten Schwächen des deutschen Bildungssystems offen. Dies lenkte den Ganztagschulgedanken erneuten vorrangig auf bildungspolitische Ebene und führte da-

mit zu einer flächendeckenden Umstrukturierung des deutschen Schulsystems (vgl. Gottschall/ Hagemann 2002, S. 5ff.).

Die in diesem Zusammenhang aufgrund der zum Teil bestehenden verpflichtenden Übermittagsbetreuung verwurzelte Schulverpflegung, weist auch in dieser Zeitspanne eine ausdrückliche Relevanz über die Freiwilligkeit der Essensbeteiligung hinausgehend auf. Zwar liegen auch hier erneut verpflichtende Gründe, wie die Berufstätigkeit der Eltern und die Unmöglichkeit der Heimkehr über Mittag vor, doch gerade in dieser Zeit steht die, angesichts der gesellschaftlichen Veränderungen vorherrschende, ungesunde Ernährung der Schüler im Vordergrund. Denn gerade die hieraus hervorgehenden Folgeerkrankungen von Mangelerscheinungen, Übergewicht und Adipositas, wie Diabetes mellitus und chronische und psychische Erkrankungen, stellen eine große Belastung für die Gesundheitspolitik dar. Es kam immer mehr zu einer überhöhten, zu geringen oder zu einseitigen Nahrungs- und Nährstoffaufnahme und dies, obwohl nunmehr, im Gegensatz zum Anfang des 20ten Jahrhunderts, genaue Erkenntnisse über eine vollwertige und damit gesunde Ernährung vorlagen (vgl. Appel / Rutz 1998, S. 258f.). Auch das Zusammenspiel von Ernährung und Verhalten und die demnach vorliegende Verhaltensauffälligkeit der Kinder, rückten zunehmend in den Fokus der Diskussionen (vgl. Appel / Rutz 1998, S. 262). Zumal immer noch viele Kinder ohne Frühstück zur Schule kamen, welches starke Auswirkungen auf die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit der Kinder hatte (vgl. Appel / Rutz 1998, S. 258).

Ferner liegt an der Ganztagschule die Betreuungs-, Bildungs- und Erziehungsfunktion im Verantwortungsbereich dieser, so dass die, vor allem mit der Betreuungsfunktion einhergehende, Versorgung der Schüler eine weitere Verpflichtung für die Ganztagschule darstellt, die diese bestmöglich gerecht werden muss (vgl. Baerlocher / Laimbacher 2001, S. 25). Weiterhin hat die Ganztagschule mit der Schulverpflegung die Möglichkeit, aber auch die Pflicht, über eine vollwertige und vor Fehlernährung vorbeugende Nahrungsaufnahme hinausgehend, bestimmte Ziele zu realisieren, um den Veränderungen der Gesellschaft gerecht zu werden. Die Erziehungsziele dürfen somit keinesfalls an das Ende des Bildungsauftrages geschoben werden, vor allem, weil Erziehung auch immer die Anerkennung von Regeln und die Toleranz durch Anpassung an Normen und bewusstes persönliches Handeln in alltäglichen Situationen meint. Im Mittelpunkt steht weiterhin, insbesondere in den neunziger Jahren, der Aufbau oder die Einflussnahme auf die Esskultur, welche in diesem Zusammenhang ein äußeres Zeichen für ein inneres Selbstverständnis eines Menschen und seine Bereitschaft, Konventionen im Sinne von Spielregeln für das Zusammenleben der Menschen anzuerkennen, meint. Die Bedeutsamkeit der Esskultur wird verstärkt durch das Erlernen der gesellschaftlichen Konventionen für eine spätere gesellschaftliche Teilhabe betont (vgl. Appel / Rutz 1998, S. 258-261). In diesem Zusammenhang steht die Einhaltung bzw. das Erlernen von Tischregel, Tischsitten, die Rücksichtnahme und der sachgerechte und hygienische Umgang mit Speisen sowie die Verschwendungsfrage und die Verfügbarkeit von Lebensmitteln. Ferner sollte für eine erfolgreiche gesellschaftliche Teilhabe der Umgang mit Esswerkzeugen frühzeitig und

aufgrund der verhäuftten Essenseinnahme in der Schule, auch in dieser gelernt werden. Hinsichtlich der Verfolgung dieser Ziele wird insbesondere das für sinnvoll erachtet (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 261).

Ein weiteres bedeutungsvolles Ziel stellt, ähnlich wie bei Wandertagen, Klassenfahrten und Schulfesten, die Stärkung des Gemeinschafts- und Zugehörigkeitsgefühl durch die gemeinsame Mittagesseneinnahme dar, welches die Gemeinschaftsidentifikation und das Sich-Wohlfühlen als einen wichtigen Bestandteil im Erziehungsgeschehen der Schule anvisiert. Zumal gerade diese Aspekte einem der größten Kritikpunkte der Schulverpflegung, der fehlenden Familienzeit am Mittagstisch, entgegenwirken. Diese hat zudem, ebenso wie die ungestörte Mahlzeiteinnahme in jugendgerechter Atmosphäre, Auswirkungen auf die persönlichkeitsbildenden Entwicklungsprozesse der Schüler, da ihr Verhalten durch die Einstellung der oben beschriebenen Gefühle positiv beeinflusst wird und für Erziehungsmöglichkeiten öffnet (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 259 - 262). Außerdem ermöglicht eine gemeinsame Esseneinnahme, nach dem Ausgabesystem der Tischbedienung durch Schüler, das Erlernen eines Verantwortungsbewusstseins durch die Verwaltung eigener Verantwortungsbereiche, wie dem Tischdecken, Abräumen und Entsorgen von Speiseresten. Zur optimalen Förderung des Ernährungsverhaltens und zur Verankerung der oben angeführten Erziehungsziele sowie zu einer hiermit verbundenen geforderten Kenntnis- und Bewusstseinsweiterung sollten zudem Ernährungsthematiken in Schulcurricula als logische und zukunftsweisende Konsequenz, aufgenommen werden (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 261 - 264).

Im Hinblick auf die Vollwertigkeit der Ernährung stehen auch in den neunziger Jahren sowie dem Anfang des 21. Jahrhunderts die Nährwerte im Mittelpunkt der Betrachtung. Hinsichtlich der Mahlzeitenfrequenz werden in dieser Zeitspanne nunmehr unterschiedliche Ansichten vertreten, wobei in der Regel drei bis sechs Mahlzeiten pro Tag inklusive drei Hauptmahlzeiten mit mindestens einer Warmmahlzeit empfohlen werden, welche zu je 15 % bis 30 % an der Gesamtenergie beteiligt sind (vgl. Baerlocher/ Laimbacher 2001, S. 28). Allerdings werden nach Appel und Rutz selten fünf Mahlzeiten am Tag – Frühstück, 2. Frühstück, Mittagessen, Nachmittagsmahlzeit und Abendessen – verzehrt (vgl. Appel / Rutz 1998, S. 258). Die Mittagsmahlzeit hat hierbei vor allem aus gesundheitlichen und ernährungsphysiologischen Gründen einen wichtigen Stellenwert sowie aufgrund der Einflussnahme auf weitere affektive und physische Bereiche, wie der Leistungs-, Aufnahme- und Konzentrationsfähigkeit (vgl. Appel / Rutz 1998, S. 259). Bezüglich der Energie- und Nährstoffzufuhr liegt in den neunziger Jahren und Anfang des 21. Jahrhunderts ein Wechsel der Referenzwerte nach der Empfehlungen der DGE von 1991 zu 2000 vor. Diese neuen gemeinsamen Referenzwerte aus dem Jahre 2000 für die Nährstoffzufuhr sind in Zusammenarbeit mit der D-A-CH entstanden.

	Alter und Geschlecht
--	-----------------------------

Energie- und Nährstoffzufuhr	7-9 Jahre (w+m)	10-12 Jahre (w)	10-12 Jahre (m)	13-14 Jahre (w)	13-14 Jahre (m)	15-18 Jahre (w)	15-18 Jahre (m)
Energie (kcal)	2000 kcal	2150 kcal	2250 kcal	2300 kcal	2500 kcal	2200 kcal	3000 kcal
Eiweiß (g)	27 g	39 g	38 g	50 g	51 g	47 g	60 g
Fett (g)	65-75 g	69-81 g	72-85 g	77-89 g	83-97	73-86 g	100-117 g
Kohlenhydrate (g)	> 244 g	> 262 g	> 274 g	> 288 g	> 313 g	> 275 g	> 375 g
Vitamin C (mg)	65 mg	70 mg	70 mg	75 mg	75 mg	75 mg	75 mg

Tab. 8: Tägliche Zufuhr von Energie und einigen Nährstoffen nach der DGE Empfehlung 1991 (Eigene Darstellung in Anlehnung an Baerlocher/ Laimbacher 2001, S. 27)

Die abgebildete Tabelle zeigt eine altersspezifische Ernährung für verschiedene Alters- und Geschlechtskategorien für Schulkinder auf, nach der dieser einer unterschiedlichen Energie- und Nährwertzufuhr bedürfen. In Anbetracht der Energiezufuhr zeigt sich bis zum Jugendalter von 15 Jahren ein Anstieg von 2000 kcal bis zu 2500 kcal über die Alters- und Geschlechtskategorien hinweg. Im Jugendalter von 15 bis 18 Jahren zeigt sich ein fortlaufender Anstieg bei den männlichen Jugendlichen, wohingegen bei den weiblichen ein Rückgang von 100 kcal zu beobachten ist. Ebenso verhält es sich hinsichtlich der Eiweiß-, Fett-, Kohlenhydrat- und Vitamin C-Zufuhr, wobei bei der Vitamin C-Zufuhr eine Konstanz ab 13 Jahren vorliegt. Die deutlichen Unterschiede in der jeweiligen Zufuhrmenge verdeutlichen somit, dass in keinsten Weise für die Altersklassen sowie für Jungen und Mädchen dieselben Nährstoff- und Kalorienmengen zugeführt werden dürfen, um eine Über- oder Unterernährung zu vermeiden. In Bezug zu den Richtwerten von 1949 bis 1989 zeigt sich zudem eine Veränderung hinsichtlich der Energie- und Nährstoffzufuhr, welche zum einen auf eine Anpassung an den Ist-Zustand und zum anderen auf neue Erkenntnisse hinsichtlich des Nährstoffbedarfs für Kinder und Jugendliche zurückzuführen ist. Diese Veränderungen zeigen sich auch fortwirkend in den Richtwerten und Empfehlungen der DGE und D-A-CH von 2000.

Energie- und Nährstoffzufuhr	Alter (Jahre) und Geschlecht							
	7-9 (w)	7-9 (m)	10-12 (w)	10-12 (m)	13-14 (w)	13-14 (m)	15-18 (w)	15-18 (m)
Energie (kcal)	1700	1900	2000	2300	2200	2700	2500	3100
Eiweiß (g)	24	24	35	34	45	46	48	60
Fett (% d. Energie)	30-35	30-35	30-35	30-35	30-35	30-35	30	30
essentielle Fettsäuren (E% n-6)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
(E% n-3)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Kohlenhydrate (E %)	> 50	> 50	> 50	> 50	> 50	> 50	> 50	> 50
Vitamin C (mg)	80 mg	80 mg	90 mg	90 mg	100 mg	100 mg	100 mg	100 mg

Tab. 9: Richtwerte und Empfehlungen für die durchschnittliche Zufuhr von Energie, Proteinen, Fett und Kohlenhydraten nach D-A-CH 2000 (Eigene Darstellung in Anlehnung an Baerlocher / Laimbacher 2001, S. 29)

Die obige Tabelle weist nun eine zusätzliche Geschlechtsunterteilung im Alter von sieben bis neun Jahren auf. Hierbei herrscht erneut ein fortlaufender Anstieg der Energiezufuhr über alle Alters- und Geschlechtskategorien vor. Ähnlich verhält es sich bei der Eiweiß- und Vitamin C-Zufuhr, wobei bei dieser eine Konstanz ab dreizehn Jahren bezüglich der Alters- und Geschlechtskategorien vorliegt. Hinsichtlich der Fettzufuhr wird beginnend mit diesen Referenzwerten eine erneute Unterteilung der Fettzufuhr in die essentiellen Fettsäuren n-6 und n-3 vorgenommen, welche eine konstant bleibende prozentuale Zufuhr von der Gesamtenergie aufweisen. Die Fettzufuhr an sich, ebenfalls prozentual an der Gesamtenergie orientiert, bleibt von sieben bis fünfzehn Jahren konstant bei 30 % bis 35 % und verringert sich anschließend auf 30 %. Die Kohlenhydratzufuhr, welche die Hälfte der Gesamtenergie ausmacht, bleibt über die Alters- und Geschlechtskategorien hinweg konstant bei 50 %. An sich zeigt sich bezogen auf die Referenzwerte und Empfehlungen der DGE und D-A-CH von 1991 bis 2000 ein Anstieg der Richtwerte für Energie für zehnjährige Jungen und 15 bis 18jährige weibliche Jugendliche sowie für die übrigen weiblichen Jugendlichen und sieben bis neunjährige Jungen eine leichte Verringerung. Die Empfehlungen für die tägliche Eiweißzufuhr werden für alle Altersstufen leicht reduziert sowie die Richtwerte für die Fettzufuhr für ältere Jugendliche von 15 bis 18 Jahren auf 30 % von der Gesamtenergie neu eingestuft und um die Empfehlungen für die essentielle Fettsäuren n-6 und n-3 ausgedehnt. Ferner wird die Empfehlung für die Vitamin C-Zufuhr erhöht (vgl. Baerlocher/ Laimbacher 2001, S. 31).

In der praktischen Umsetzung dieser Empfehlungen und Referenzwerte zeigen sich nach Baerlocher und Laimbacher allerdings enorme Abweichungen, welche die folgende Tabelle im Vergleich des Ist-Zustandes zu den DGE Empfehlung von 1991 verdeutlicht.

	Alter und Geschlecht							
	7-9 Jahre (w)	7-9 Jahre (m)	10-12 Jahre (w)	10-12 Jahre (m)	13-14 Jahre (w)	13-14 Jahre (m)	15-18 Jahre (w)	15-18 Jahre (m)
Energie (kcal)	1662	1853	1834	2277	1939	2598	2074	2929
Empfehlung DGE 1991 (kcal)	2000	2000	2150	2250	2300	2500	2200	3000
Eiweiß (g)	51,5	56,4	56,2	68,1	54,8	78	63,9	92,3
Empfehlung DGE 1991 (g)	27	27	39	38	50	51	47	60
Fett (g)	70,8	80,5	72,3	99,4	86,5	110,1	84,8	118,1
Empfehlung DGE 1991 (g)	65-75	65-75	69-81	72-85	77-89	83-97	73-86	100- 117
Kohlenhydrate (g)	192	212	225	260	220	303	247	350
Empfehlung DGE 1991 (g)	> 244	> 244	> 262	> 274	> 288	> 313	> 275	> 375
Vitamin C (mg)	79	72	87	78	118	107	97	110
Empfehlung DGE 1991 (mg)	65	65	70	70	75	75	75	75

Tab. 10: Tägliche Zufuhr von Energie und Nährstoffen bei deutschen Kindern im Vergleich zu den Empfehlungen der DGE 1991 (Eigene Darstellung in Anlehnung an Baerlocher/Laimbacher 2001, S. 27)

Diese Tabelle legt dar, dass durch alle Altersstufen hindurch deutlich zu viel Eiweiß und Vitamin C sowie bei Mädchen zu wenig Energie zugeführt wird. Zudem liegt die Energiezufuhr bei Jungen, außer im Bereich der 7 bis 9jährigen und der 15 bis 18jährigen, meist knapp über den Empfehlungen. Die Fettzufuhr bei Jungen befindet sich über alle Altersstufen hinweg deutlich über den vorgegebenen Empfehlungen, wobei die Fettzufuhr der Mädchen, außer bei den 15 bis 18jährigen, wo sie darunter liegt, meist genau der Empfehlung entspricht. Allgemein befindet sich die Kohlenhydratzufuhr bei beiden Geschlechtern zumeist unter den Empfehlungen. Ergänzt wird die Nichtbeachtung der Empfehlungen durch zu wenig Bewegung der Kinder und Jugendlichen. Darüber hinaus weicht das Ernährungsverhalten der Jugendlichen von den klassischen Ernährungsgewohnheiten ab, welches sich im vielfachen Wegfall des Frühstücks sowie der Einnahme einer kalten Mittagsmahlzeit äußert. Diese Abweichungen und Unterschiede zu den Empfehlungen und Referenzwerten führen letztendlich zur Zunahme von Adipositas und Mangelerscheinungen sowie deren Folgeerkrankungen (vgl. Baerlocher/ Laimbacher 2001, S. 25-28).

Die Umsetzung der Nährwerte ist allerdings auch in Beziehung zu den Verpflegungssystemen zu sehen, so dass diese im Folgenden näher betrachtet werden. Allgemein lassen sich in der Theorie vier Küchensysteme in der Gemeinschaftsverpflegung ausmachen, die auch in der praktischen Umsetzung zu finden sind. Diese weisen hierbei sowohl Vor- als auch Nachteile hinsichtlich der ernährungsphysiologischen Vollwertigkeit der Ernährung auf, wodurch sie

neben finanziellen, personellen, räumlichen und technischen Aspekten meist nach diesen Möglichkeiten in der Praxis umgesetzt werden.

Zum einen lässt sich hierbei das Frischkostsystem anführen, welches in einer frischen Zubereitung der Speisen am Schulstandort besteht. Es weist hinsichtlich der Nährstofferhaltung aufgrund der üblichen Warmhaltezeit von 10 bis 60 Minuten sowie hinsichtlich der flexiblen Anpassung an die Geschmacksrichtungen der Schüler zumeist viele Vorteile auf. Ebenso liegen durch die direkte Ausgabe am Zubereitungsort nur geringe Transportwege vor. Allerdings sind die hohen personellen sowie damit verbundene finanzielle und räumliche Kosten und Notwendigkeiten als nachteilig anzusehen, wodurch dieses System in der Praxis nur geringen Anklang findet. Zum anderen kann das Relaisküchensystem genannt werden, bei dem die Speisen in der Zentralküche vorbereitet und anschließend zum Fertiggaren in die Relaisküche am Schulstandort geliefert werden, wo sie zum Teil durch Frischebeilagen ergänzt werden. Bezüglich der Nährstofferhaltung liegt bei diesem System eine noch akzeptable Grenze vor sowie ein Ersparnis der Arbeits- und Zubereitungskosten aufgrund des arbeitsteiligen Vorgehens sowie des Großeinkaufs. Allerdings liegen auch hier erhöhte Kosten im Hinblick auf die finanziellen und räumlichen Möglichkeiten vor sowie erweiterte Transportwege. Weiterhin ist das Mischküchensystem zu nennen, welches nunmehr im Gegensatz zu 1949 bis 1989, die Aufbereitungsküche in die Tiefkühl- und Kühlkost unterteilt. Hierbei werden die Menüs und Speisekomponenten jeweils als Tiefkühl- oder Kühlkost vorproduziert und als Convenience-Produkten in einer Zubereitungsküche am Schulstandort zubereitet. Auch bei diesem System ist die Nährstofferhaltung und -qualität im ernährungsphysiologischen Sinne ausreichend, wenn nicht sogar aufgrund der Tiefkühl- und Kühltechniken als besonders hoch einzuschätzen. Zudem können die vorproduzierten Speisen gut gelagert werden und damit flexibel an die Anzahl der Essenteilnehmer und die vorgegebene Energiezufuhr dieser angepasst werden. Es liegen neben möglichen Geschmacksermüdungen jedoch auch höhere finanzielle Kosten sowie räumliche Kapazitäten in Form von Lagerräumen und einer Frischkostergänzung vor. Als letztes Küchensystem ist das Verteilerküchensystem zu nennen, welches in Form der Anlieferung einer Warmverpflegung auch schon von 1949 bis 1989 vorlag. Vorteilhaft ist hierbei, dass der Produktionsaufwand außerhalb der Schule stattfindet, die Vorbestellung der Menüs und Speisekomponenten simpel und zeitsparend ist sowie nur geringe personelle und finanzielle Kosten hinsichtlich der Raumausstattung vorliegen. Die Nährstofferhaltung und -qualität sinkt bei diesem System dagegen rapide, genauso wie die Geschmacksqualität. Zudem können nicht alle Speisen aufgrund der zumeist langen Transportwege gereicht werden, so dass diesbezüglich eine Einschränkung vorliegt. Eine altersspezifische Ernährung kann bei allen Küchensystemen dennoch nicht generell gewährt werden, da diese von der Kenntnis des Personals sowie vom Ausgabesystem abhängig ist. In der vorliegenden Zeitspanne liegt ein Trend zum Verteilerküchensystem neben dem Mischkostsystem vor, wobei das Relaisküchensystem an letzter Stelle steht (vgl. Appel/ Rutz 1998, S. 264-272).

Die zuvor erwähnten Ausgabesysteme als weiteres Subsystem des Verpflegungssystems bestehen aus der vorherigen Zeitspanne fort, wobei in den neunziger Jahren und Anfang des 21. Jahrhunderts eine starke Betonung der Tischbedienung durch wechselnde Schülergruppen im Sinne von Tischgemeinschaften vorliegt, da diese als bestmögliche Umsetzung der oben genannten Ziele, wie der Schaffung einer Esskultur und vor allem der Verantwortungsübernahme, gilt (vgl. Appel / Rutz 1998, S. 261). Abschließend lässt sich summieren, dass sowohl die Küchen- als auch Ausgabesysteme je nach Abwägung der Vor- und Nachteile sowie der gewünschten Realisierung bestimmter Ziele der Schulverpflegung und Essensteilnehmer alle in der Praxis vorzufinden waren.

3.3.7 Die Schulspeisung von 2003 bis 2013

Das letzte Unterkapitel des Wandels der Schulspeisung stellt den Diskurs der Schulverpflegung zu Beginn des 21. Jahrhunderts bis heute dar. Die zeitliche Einteilung dieses Unterkapitels ist hierbei aufgrund des 2003 beschlossenen IZBB und dem darin festgelegten und mit 4 Mrd. Euro bezuschussten flächendeckenden Ausbau des Ganztagschulsystems bis 2007 auf 10000 vorgenommen worden. Die Schulverpflegung ist demnach auch in diesem Zeitabschnitt primär mit den bildungspolitischen Hintergründen in Deutschland in Verbindung zu setzen. Den entscheidenden Anstoß zur Reformbereitschaft gab an dieser Stelle der „PISA-Schock“ aufgrund des schlechten Abschneidens Deutschland bei der PISA-Studie im Vergleich zu den europäischen Nachbarländern. Diese offenbarte 2001 einen evidenten Zusammenhang von Bildungschancen und sozialer Schichtzugehörigkeit und zeigte somit die Notwendigkeit von strukturellen Veränderungen im deutschen Bildungssystem und Diskussion über bestmögliche Rahmenbedingungen schulischen Lernens auf. Letztendlich stieg hierdurch auch der Druck hinsichtlich der internationalen Wettbewerbsfähigkeit, welches Deutschland auch diesbezüglich in Zugzwang setzte, da die Siegerländer alle Ganztagschulen aufwiesen und nur Österreich neben Deutschland ein vorwiegendes Halbtagschulsystem besaß (vgl. Jansen / Schreiner-Koscielny 2013, S. M159; vgl. Peinelt/ Pelzer/ Arnold 2005, S. 38). Die Ganztagschule wurde daher zu Beginn des 21. Jahrhunderts zunehmend zur bestmöglichen Realisierung schulischer Lern- und Rahmenbedingungen (vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 8).

Mit einem zunehmenden Ausbau der Ganztagschulen von 2002 bis 2011 auf die dreifache Anzahl, kam es somit auch zu einer Erweiterung und größeren Nachfrage der schulischen Verpflegungsangebote (vgl. Jansen/ Schreiner-Koscielny 2013, S. M159; vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 8). Dies wurde vor allem durch die Veröffentlichung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung 2007, einer Hilfestellung für die praktische Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung nach den D-A-CH Referenzwerten, um das Interesse an einer möglichst bedarfsgerechten und abwechslungsreichen sowie gleichzeitig bezahlbaren Schulverpflegung erweitert (vgl. Arens-Azevedo/ Tecklenburg/ Alber 2010, S. 6; vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 10f.). Allerdings sind auch in dieser Zeitspanne erneut unabhängige Gründe

vom Ganztagschulsystem zu betrachten, die insbesondere aufgrund der weiterhin bestehenden Freiwilligkeit der Teilnahme, für eine flächendeckende Einführung der Schulverpflegung sprechen. Weiterführend zu den bereits ausgeführten bildungspolitischen Hintergründen bezüglich des Ganztagschulgedankens, lässt sich an dieser Stelle die Verkürzung der Schulzeit an der weiterführenden Schule auf acht Jahre (G8) nennen und den damit verbundenen Nachmittagsunterricht bis 16:00/17:00 Uhr, welcher ebenfalls eines Angebots einer Schulverpflegung bedarf. Der Schulalltag ist damit einem erheblichen Wandel unterworfen, so dass die Schule zu einem zentralen Lebens- und Erfahrungsraum für Kinder und Jugendliche wird, in dem die Verpflegung einen zentralen Stellenwert annimmt. Dies wird durch den KMK-Beschluss aus dem Jahre 2004, der für die Ganztagschule eine Mittagsverpflegung an allen Tagen im Ganztagsbetrieb fordert, verdeutlicht und zeigt auf, dass Schulen somit eine zentrale Mitverantwortung und Fürsorgepflicht bei der Gestaltung der Schulverpflegung haben sowie eine Einflussnahme auf die Essgewohnheiten und -kultur. Darüber hinaus lässt sich, auch zu Beginn des 21. Jahrhunderts, weiterhin die Berufstätigkeit der Eltern anführen sowie gerade nunmehr die langen Anfahrtswege aus ländlichen und weit entfernten städtischen Gebieten aufgrund der sich ausweitenden Einzugsgebiete der Ganztagschulen. Ferner bleiben auch die Zeitkrankheiten, wie Adipositas und andere Essstörungen, in Deutschland, wie die Eskimo-Studie beweist, durch ein dauerhaft ungünstiges Ernährungs- und Bewegungsverhalten in der Schule und im Alltag weiterhin bestehen. Ernährungsstudien zeigen in diesem Zusammenhang, dass Kinder zu wenig Obst und Gemüse, zu viel Fleisch- und Süßwaren essen sowie zu viel zuckerhaltige Limonaden trinken (vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 8 ff.). Adipositas und anderen Essstörungen soll somit durch eine altersspezifische quantitativ und qualitativ ausreichende Energie- und Nährstoffversorgung in der schulischen Mittagsverpflegung genauso entgegengewirkt bzw. vorbeugt werden, wie die körperliche und geistige Entwicklung der Schüler dadurch gefördert werden soll (vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 9f., S. 25; vgl. Peinelt/ Pelzer/ Arnold 2005, S. 38 - 45).

Der Ausgleich von Ernährungsdefiziten und -übersättigungen steht in diesem Zeitabschnitt jedoch nicht im Vordergrund, da die schulische Mittagsverpflegung mehr bieten kann als eine Deckung physiologischer Bedürfnisse. So kann diese zudem die Vermittlung und Einübung einer Tisch- und Esskultur sowie sozialer Verhaltensweisen verfolgen. Darüber hinaus kann die Schulverpflegung eine positive Essensatmosphäre gestalten und ist dadurch in der Lage, Raum für kommunikative Anlässe und damit bildende Zwecke zu schaffen aufgrund des prägenden Faktors dieser neben der Lebensmittelqualität hinsichtlich der Mahlzeiteneinnahme. Ebenso können, besonders in diesem Rahmen durch die Vorbildfunktion der Lehrkraft im Sinne des Modelllernens, Verhaltens-, Kommunikationsregeln und Kulturtechniken erlernt werden, weshalb mit Beginn des 21. Jahrhunderts verstärkt die Wertung der Teilnahme am Mittagessen als Arbeitszeit gefördert wird (vgl. Leicht-Eckhardt/ Straka 2011, S. 80; vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 22).

Eine vollwertige schulische Mittagsverpflegung unterstützt somit langfristig die Herausbildung eines gesundheitsfördernden Lebensstils, besonders angesichts der nachhaltigen Ernährungsbildung durch praktische Erfahrungen, wie Genuss- und Geschmackserlebnisse, und darüber hinaus die Entwicklung sozialer Beziehungen (vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 9 - 24). Diese Ernährungsbildung sowie die Entwicklung von Ernährungskompetenz würden in Kombination mit der theoretischen Behandlung dieser Thematiken in einem eigenen Unterrichtsfach weiter gefestigt werden und somit das Ernährungsverhalten und -handeln langfristiger prägen. Da gleichwohl keine Bildungsstandards der KMK für das Fachgebiet Ernährung und Hauswirtschaft vorliegen und die Inhalte in den Bildungszielen und im Kerncurricula auf Länderebene, wenn überhaupt, meist stark naturwissenschaftliche vertreten sind, bleibt diese Möglichkeit der Ernährungsbildung jedoch bisher weitgehend unberücksichtigt (vgl. Leicht-Eckhardt/ Straka 2011, S. 11 - 14; vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 10f.). In direktem Zusammenhang mit einer quantitativ und qualitativ vollwertigen Ernährung stehen eine alters- und geschlechtsspezifische Energie- und Nährstoffzufuhr, die in diesem Zeitabschnitt durch die Richtwerte und Empfehlungen der D-A-CH 2008 umgesetzt werden. Die Gesamtenergiezufuhr ergibt sich hierbei zu 20% aus Proteinen, zu 30 % aus Fett und zu 50 % aus Kohlenhydraten (vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 20f.).

	Alter und Geschlecht							
	7-9 Jahre (w)	7-9 Jahre (m)	10-12 Jahre (w)	10-12 Jahre (m)	13-14 Jahre (w)	13-14 Jahre (m)	15-18 Jahre (w)	15-18 Jahre (m)
Energie (kcal)	1700	1900	2000	2300	2200	2700	2300 PAL 1,6	2900 PAL 1,6
Eiweiß (g)	24	24	35	34	45	46	46	60
Fett (% d. Energie)	30-35	30-35	30-35	30-35	30-35	30-35	30	30
essentielle Fettsäuren (E% n-6)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
(E% n-3)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Kohlenhydrate (E %)	> 50	> 50	> 50	> 50	> 50	> 50	> 50	> 50
Vitamin C (mg)	80	80	90	90	100	100	100	100

Tab. 11: Richtwerte und Empfehlungen für die durchschnittliche Zufuhr von Energie, Proteinen, Fett und Kohlenhydraten nach D-A-CH 2008 (Eigene Darstellung in Anlehnung an DGE (Hrsg.) 2014; Alexy/ Clausen/ Kersting 2008, S. 169)

Die obige Tabelle führt demnach eine unterschiedliche alters- und geschlechtsspezifische Ernährung hinsichtlich der Energie- und Nährstoffzufuhr für verschiedene Alters- und Geschlechtskategorien für Schulkinder auf. Hinsichtlich der Energiezufuhr zeigt sich sowohl bei Jungen als auch Mädchen über alle Altersstufen hinweg erneut ein fortlaufender Anstieg, von 1700 kcal bis 2300 kcal bei Mädchen und von 1900 kcal bis 2900 kcal bei Jungen. Im Jugendalter von 15 bis 18 Jahren wird zudem erstmals bezüglich des „physical activity levels“

(PAL)⁶, dem Maß für die körperliche Aktivität, unterschieden. Unter üblichen Lebensbedingungen kann der PAL-Wert zwischen 1,2 und 2,4 variieren, wobei in der oben abgebildeten Tabelle ein PAL von 1,6 zugrunde gelegt wird, einer sitzende Tätigkeit, die zeitweilig durch einen zusätzlichen Energieaufwand für gehende und stehende Tätigkeiten ergänzt wird, wie bspw. für Schüler und Studenten. Für sportliche Betätigungen oder anstrengende Freizeitaktivitäten können den PAL-Einheiten pro Tag 0,3 hinzugerechnet werden. In Bezug auf die Energiezufuhr lässt sich zur vorherigen Zeitspanne eine Verringerung um 200 kcal im Jugendalter von 15 bis 18 Jahren ausmachen. Alle anderen Nährstoffzufuhren, außer einer leichten Abänderung der Proteinzufuhr bei weiblichen Jugendlichen ab 15 Jahren um 2 g, bleiben zur vorherigen Zeitspanne gleich, welches sich bei der Kohlenhydrat- und Fettzufuhr durch die prozentuale Abhängigkeit von der Gesamtenergie begründet (vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 20f.).

Umgesetzt werden die Nährstoff- und Energiezufuhr in der Praxis durch bestimmte Lebensmittelgruppen in den Speisen sowie einer bestimmten Getränkeauswahl, da zu einer vollwertigen Ernährung die Bereitstellung eines Getränks zu jeder Mahlzeit gehört. Die qualifizierte Getränkeauswahl wird hierbei durch ein Angebot von Wasser in jeglicher Form, Fruchtschorlen im Verhältnis 3:1 sowie Kaffee und Schwarztees für ältere Schüler und Milch- und Milchmischgetränke zur Zwischenverpflegung realisiert, die bis auf die Fruchtschorlen alle in den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung verankert sind. (vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 12) Die nachfolgend abgebildete Tabelle bietet ein beispielhaftes Angebot der optimalen Lebensmittel sowie deren Umsetzung und Häufigkeit in Speisen für die Mittagsverpflegung an 20 Essenstagen.

Lebensmittelgruppe	Beispiele	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> - Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat - Reispfanne, Wokgerichte - Lasagne, Grünkernbratlinge - Vollkornteigwaren - - Halbfertige- oder Fertigprodukte, wie Kroketten, Pommes frites oder Klöße 	20x abwechselnd, davon mind. 4x Vollkornprodukte und max. 4x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	<ul style="list-style-type: none"> - gegarte Möhren, Erbsen, Gemüselasagne, gefüllte Paprika - Tomatensalat, Gurkensalat 	20x, davon mind. 8x Rohkost oder Salat
Obst	Obst im Ganzen oder geschnitten, Obstsalat	mind. 8x
Milch- und Milchprodukte	in Aufläufen, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen	mind. 8x
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	- Putenbrust, Rinderrouladen, Schweinebraten, Hackfleischsoße,	max. 8x Fleisch, davon 4x Fleischerzeugnisse inkl.

⁶ Im Folgenden PAL genannt.

	Frikadellen, Bratwurst - Seelachsfilet, Fischburger - Omelette, Rührei	Wurstwaren sowie mind. 4x Seefisch, davon 1-2x fettrei- chen Seefisch sowie max. 2x Eiergerichte
Fette und Öle	Rapsöl ist das Standardöl	

Tab. 12: Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung an 20 Speisetagen in (Eigene Darstellung in Anlehnung an DGE (Hrsg.) 2013, S. 15-18))

Die abgebildete Tabelle bildet somit ein Speiseangebot, bestehend aus Fleischwaren, Fisch, Stärkebeilagen, Gemüse und Hülsenfrüchten, Ei, Obst und Dessert, ab. Als Hauptspeisen lassen sich in der praktischen Umsetzung, neben den Stärkebeilagen, wie Reis, Kartoffeln und Nudeln, dem Gemüse und Salat und dem Dessert, somit bspw. Fleisch- und Wurstwaren sowie Pizza und vegetarische Gerichte ausmachen. Die Zubereitung der Speisen kann hierbei durch Produkte mit unterschiedlicher Convenience-Stufe verwirklicht werden, wobei fünf Stufen von küchenfertigen Lebensmitteln, von geputztem Gemüse bis hin zu verzehr- bzw. tischfertigen Lebensmitteln, wie fertigen Salaten oder Obstkonserven, vorhanden sind. An sich sollte eine abwechslungsreiche Speiseplanung vorliegen und ein Menüzyklus mindestens vier Wochen betragen sowie kulturspezifische, regionale, allergologische und religiöse Essgewohnheiten in der Schulverpflegung berücksichtigen. Grundlegend sollte demnach allen Schülern eine Essensteilnahme ermöglicht werden, so dass auch im Hinblick auf die Akzeptanz der Essenteilnehmer, Wünsche und Anregungen berücksichtigt werden sollten (vgl. DGE (Hrsg.) 2013, S. 15f.; vgl. FKE (Hrsg.) 2011, S. 10, S. 83f.).

In der praktischen Umsetzung der Empfehlungen und Referenzwerte sowie dem Angebot und der Häufigkeit eines optimalen Speiseangebots in den Speisen der Mittagsverpflegung zeigen sich, nach den DGE-Qualitätsstandards sowie dem Abschlussbericht zur Erhebung der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen in NRW des FKE, allerdings enorme Abweichungen. Die Umsetzung der Qualitätsstandards kann demnach bislang kaum als flächendeckend angesehen werden. Speiseplananalysen zeigen hierbei auf, dass die Vorgaben zur Häufigkeit des Vollkornangebot, der Obstkomponenten sowie zum maximalen Fleischanteil häufig nicht umgesetzt werden, wodurch die Speisepläne zumeist zu fleischreich und dabei zu arm an Fisch, Milch und Gemüse sind (vgl. Peinelt/ Pelzer/ Arnold 2005, S. 40).

Die Auswertung des FKE zeigt darüber hinaus, dass an 20 Verpflegungstagen mit 13 Tagen von max. 8 vorgegebenen, eine klare Überschreitungen des Fleischangebotes vorliegt sowie hinsichtlich des Obstangebotes, mit drei von zwanzig geforderten Tagen, eine deutliche Unterschreitungen. Diese Unterschreitung ist zum Teil allerdings auch auf die Obstreichung außerhalb des Speiseplans zurückzuführen. Im Grunde genommen kann nach dem FKE aber eine positive Einschätzung der Speiseplanzusammensetzung vorgenommen werden, wobei keine der untersuchten Schulen gleichzeitig alle Kriterien der DGE-Qualitätsstandards erfüllt (vgl. FKE (Hrsg.) 2011, S. 83f.). Es zeigt sich jedoch, dass allein die Speiseplanbetrachtung für die Beurteilung der ernährungsphysiologischen Qualitäten der Mittagsmahlzeit nicht aus-

reicht, da bspw. oftmals fettreiche Lebensmittel bei der herkömmlichen Speisezubereitung verwendet werden, wie Sahne oder Doppelrahmfrischkäse, statt fettreduzierter Varianten, so dass zudem die Rezepturen der Speisen in den Blick genommen werden müssen (vgl. Alexy/Clausen/ Kersting 2011, S. 123). Zudem hängt die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen auch vom jeweiligen Verpflegungssystem ab.

In der derzeitigen Zeitspanne lassen sich vier Verpflegungssysteme in der Theorie und Praxis ausmachen (vgl. Leicht-Eckhardt/ Straka 2011, S. 82f.; vgl. Arens-Azevedo/ Tecklenburg/ Alber 2010, S. 9 - 12). Das häufigste Verpflegungssystem in der Ganztagschule macht nach dem Abschlussbericht des FKE die Warmverpflegung, auch „Cook & Hold“ genannt, aus. Dieses bleibt wie in den Zeitabschnitten zuvor bestehen und wird lediglich hinsichtlich der DGE-Qualitätsstandards um die Empfehlung der Frischobst, Salat oder Rohkost Ergänzung erweitert. Ein weiteres System stellt das System der Kühlkost, „Cook & Chill“, mit der Speisezubereitung der zuvor im „Chiller“ gekühlten Speisen sowie das „Cook & Freeze-System“ mit der Zubereitung tiefgekühlter Speisen in der Aufbereitungsküche am Schulstandort dar, wobei auch hierbei im Vergleich zur Zeitspanne zuvor eine Ergänzung durch Frischebeilagen durch die DGE-Qualitätsstandards empfohlen wird. Abschließend kann das Küchen- und Verpflegungssystem der Mischküche erwähnt werden, welches auch „Cook & Serve-System“ genannt wird und die Speisen direkt am Schulstandort produziert und zubereitet. Dieses letzte System ist gleichzusetzen mit dem vorherigen Frischkostsystem, wobei dieser Ausdruck aufgrund der nahezu in jeder Küche vorherrschenden Verwendung vorgefertigter und vorbereiteter Speisen seit 2007 nicht weiter verwendet wird. Die Vor- und Nachteile der jeweiligen Systeme bleiben auch zu Beginn des 21. Jahrhunderts weiterhin bestehen, ebenso wie, außer einigen Neubezeichnungen und englischen Titelergänzungen, die Küchensysteme an sich. Auch der Einsatz in der Praxis bleibt weiterhin von den personellen, finanziellen, arbeitssparenden und räumlichen Möglichkeiten abhängig sowie von der Bewertung und Akzeptanz der Nährstoff- und Qualitätsverluste und der Qualität des Personals (vgl. FKE (Hrsg.) 2011, S. 24; vgl. Leicht-Eckhardt/ Straka 2011, S. 82 ff.; vgl. Arens-Azevedo/ Tecklenburg/ Alber 2010, S. 9-12; vgl. Peinelt/ Pelzer/ Arnold 2005, S. 42; vgl. Bönnhoff/ Eissing/ Ziarnek 2012, S. 288-291; vgl. Bönnhoff et al. 2011, S. 560f.).

Zur Betrachtung der Umsetzung einer alters- und geschlechtsspezifischen ernährungsphysiologisch vollwertigen Mittagsverpflegung müssen überdies die Ausgabesysteme in den Blick genommen werden. Diesbezügliche lässt sich zu Beginn des 21. Jahrhunderts eine Funktionserweiterung festhalten, um die Informationsausgabe über das auszugebende Speise- und Warenangebot hinsichtlich der Produkte und ihrer Inhaltsstoffe. Das häufigste Ausgabesystem von den vier gegebenen ist, laut dem FKE, das „Cafeterialine-System“ (vgl. FKE (Hrsg.) 2011, S. 27). Es lässt sich unterscheiden hinsichtlich des Systems der „Ausgabetheke“, bei dem die Schüler vorportionierte Speisen ausgegeben bekommen sowie dem „Cafeterialine-System“, bei dem Menüs oder Speisekomponenten einer Theke selbstständig entnommen werden können. Durch die Vorportionierung kann bei gleichzeitiger Ausgabe an alters-

gemischte Schüler jedoch nicht auf die unterschiedliche Energie- und Nährstoffzufuhr eingegangen werden, so dass dies lediglich durch eine unterschiedliche Kellenausgabe oder eine gestufte Essenausgabe möglich wäre. Ein weiteres Ausgabesystem stellt, das „Free-Flow-System“ dar, das aus der eigenen Entnahme und Zusammenstellung der Speisekomponenten an Stationen besteht. Das letzte System bildet die Tischgemeinschaft, bei dem die Speiseanschaffung und -ausgabe durch die Schüler oder Personal geschieht. Vorteilhaft ist hierbei die gemeinsame Esseneinnahme wie in der Familie, bei der bspw. auch die Vermittlung einer Ess- und Tischkultur ermöglicht wird sowie eine Portionierung nach Bedarf. Aber genauso wie bei dem „Free-Flow-System“ bleibt auch dabei die korrekte Deckung des Nährstoffbedarfs offen (vgl. Leicht-Eckhardt/ Straka 2011, S. 93f.).

Auch an dieser Stelle lassen sich alle Ausgabesysteme in der Praxis der Schulverpflegung finden, wobei auch bei diesem Subsystem des Verpflegungssystems hinsichtlich der finanziellen, räumlichen und personellen Möglichkeiten abgewogen wird sowie nach der anvisierten Umsetzung bestimmter Ziele über eine vollwertige Ernährung hinaus. Abschließend lässt sich summieren, dass trotz der wachsenden Anzahl und Reformen der Ganztagschule und dem damit einhergehenden Anstieg der Schulverpflegung, diese in Deutschland immer noch eine Neuerscheinung darzustellen scheint (vgl. Jansen/Schreiner-Koscielny 2013, S. M163).

3.4. Fazit

Es lässt sich abschließend sagen, dass ein Wandel in der Schulspeisung stattfand und weiterhin stattfindet. In den folgenden Ausführungen wird die NS-Zeit außen vor gelassen, da zu dieser Zeit keine Schulspeisung durchgeführt wurde. Die restlichen Zeitabschnitte lassen sich nach ihren Übereinstimmungen in vier Stränge einteilen. Zunächst lassen sich die Zeitspannen von 1900 bis 1933 und von 1945 bis 1949 zusammenfassen. In diesen beiden Zeiten geht es hauptsächlich darum, dass die unterernährten Kinder aufgrund der wirtschaftlichen Lage versorgt werden mussten. Die Schulspeisung hat zwar meist an der Schule stattgefunden, aber sie hatte noch nicht zwingend etwas mit der Versorgung explizit von Schülern zu tun, da die Schule zumeist einen halbtägigen Tagesrhythmus besaß und die Verpflegung demnach zumeist Zuhause oder im Hort stattfand.

Die DDR nimmt einen weiteren Bereich ein. Zu dieser Zeit gab es das erste Mal konkrete gesetzliche Vorgaben zur Schulspeisung, welche auch im Hinblick auf verbindliche Angaben, statt bloßer Empfehlungen, das letzte Mal vorlagen. Diese gesetzlichen Vorgaben bezogen sich auch auf eine alters- und geschlechtsspezifische Ernährung der Schüler. Hierzu gab es schon Anfänge in der Zeit von 1945 bis 1949, in der die älteren Schüler noch zusätzliche Kalorien zu den eigentlichen Schulspeisen erhalten sollten. Weiter ausdifferenziert, auch mit verschiedenen Nährwerten für die verschiedenen Schüler der Klassenstufen von eins bis sechs und von sieben bis zehn bzw. zwölf, wurde dies dann in der DDR. In dieser Zeit wurde sich zudem das erste Mal Gedanken über verschiedene Ausgabesysteme gemacht, um allen Schülern gleichermaßen gerecht zu werden. Einen weiteren Zweig nimmt die Schulverpflegung in

der BRD ein, da diese sich durch andere bildungs- und sozialpolitische Systeme auszeichnet und demnach andere Gründe und Ziele für eine Schulverpflegung aufweist. Zudem liegen auch unterschiedliche Entwicklungen und Empfehlungen hinsichtlich der Nährwert- und Energiezufuhr vor sowie der Küchen- und Ausgabesysteme in der Theorie und Praxis. Generell lässt sich festhalten, dass die Schulverpflegung, auch aufgrund der nur geringen Anzahl an Schulversuchen zur Ganztagschule, in dieser Zeitspanne noch ein Novum darstellte, dem demnach eine geringere Aufmerksamkeit und Bedeutung zugeschrieben wurde. Ab 1975 lagen erstmals die Referenzwerte der DGE zur Energie- und Nährstoffzufuhr vor, die bis heute in Verbindung mit der D-A-CH weiterhin einen bedeutsamen Stellenwert in der Qualitätsumsetzung dieser in den Speisen haben und seit dem immer wieder dem neusten Erkenntnisstand angepasst wurden.

Den letzten Bereich stellt die Zeitspanne von 1990 bis heute dar, da diese beiden Zeitabschnitte trotz ihrer vielen kleinen Unterschiede, einige Parallelen aufweisen. So kann letztendlich aufgezeigt werden, dass oftmals lediglich leichte Verschiebungen sowie Ergänzungen oder anderweitige Gewichtungen in den einzelnen Abschnitten vorlagen, die im Kern allerdings gleich sind. So lag in den neunziger Jahren und zu Beginn des 21. Jahrhunderts bspw. eine stärkere Betonung der Förderung der Esskultur sowie der Mittagsmahlzeit als gemeinschaftsbildender Aspekt hinsichtlich der Ziele der Schulverpflegung vor. Im Gegensatz dazu wurde in den weiteren Anfängen des 21. Jahrhunderts die Bildung von Ernährungskompetenzen und einem längerfristigen und nachhaltigen Ernährungshandeln und -verhalten fokussiert. Viele Aspekte, wie bspw. die Prävention von Adipositas und Mangelerscheinungen sowie die Darbietung einer alters- und geschlechtsspezifischen vollwertigen Ernährung und damit z. B. einer geeigneten Leistungsförderung blieben jedoch bestehen. Allerdings wurde 2003 mit dem Investitionsprogramm des Bundes (IZBB) ein entscheidender Stein zum flächendeckenden Ausbau des Ganztagschulsystems gelegt, welches mittlerweile das Halbtagschulsystem mit 54% zum Teil überholt hat, so dass ab 2003 von einer zunehmenden Bedeutsamkeit der Schulverpflegung ausgegangen werden kann (vgl. Jansen/ Schreiner-Koscielny 2013, S. M159; vgl. Peinelt/ Pelzer/ Arnold 2005, S. 38; vgl. Studie zur Entwicklung von Ganztagschulen (StEG) (Hrsg.) 2013, S. 6ff.). Eine Abänderung der Nährwerte liegt bereits in der Zeitspanne von 1990 bis 2002, durch die Referenzwerte der DGE von 1991 sowie der D-A-CH von 2000 vor, welche sich durch leichte Abänderungen der Referenzwerte 2008 weiter fortziehen. Hinsichtlich der Verpflegungssysteme zeigt sich zudem dass diese an sich gleich geblieben sind, so dass lediglich Abänderungen durch Ergänzungen in den DGE-Qualitätsstandards sowie bezüglich der Titulierung vorliegen.

Es ist den Ausführungen in Kapitel 3.3 zu entnehmen, dass in den verschiedenen Zeiten teilweise unterschiedliche bzw. andere Gewichtungen in der Begründungen hinsichtlich wirtschaftlicher und politischer Aspekte vorliegen sowie zu den Zielen, den Angaben zu den Nährwerten sowie zu den Verpflegungssystemen mit dem Küchen- und Ausgabesystem existieren. Der Aspekt der Berufstätigkeit der Mutter bzw. beider Elternteile hat jedoch von An-

fang an eine große Rolle gespielt und die daraus resultierende Unmöglichkeit der Mittags- sowie vernachlässigten Frühstücksversorgung der Kinder. Es lässt sich somit abschließend summieren, dass im Verlauf der Zeiten somit durchgehend eine stetige Veränderung, begründet durch wirtschaftliche und vor allem bildungspolitische Faktoren, zu erkennen ist und, dass die Schulspeisung nun immer flächendeckender stattfindet und auch die Ziele sich weiter ausdifferenziert haben. Auch die Verpflegungs- und Ausgabesysteme haben sich in den letzten Jahren deutlich weiterentwickelt und damit den technischen Veränderungen sowie den zu verfolgenden Erziehungs- und Bildungszielen angepasst. Auch, wenn aufgrund der Kulturhoheit der Länder vor allem im 20. Jahrhundert nicht von einer Analogie der theoretischen Empfehlung und praktischen Umsetzung in allen Bundesländern ausgegangen werden kann, so liegen jedoch ab 2007 durch die DGE-Qualitätsstandards bundesweite Empfehlungen vor, die, wenn, unabhängig von der Kulturhoheit der Länder, generell in der Praxis variieren.

Die Entwicklungen in den Schulverpflegungen werden an sich dagegen vermutlich auch weiter fortschreiten, da es immer darum gehen wird, das bestmögliche zu erreichen, die Qualität weiterhin zu steigern und Arbeitserleichterungen zu schaffen.

3.5 Literaturverzeichnis

- Alexy, U./Clausen, K./Kersting, M.:** Die Ernährung gesunder Kinder und Jugendlicher nach dem Konzept der Optimalen Mischkost. *Ernährungs-Umschau* 03/08 (2008), S. 168-177.
- Alexy, U./ Clausen, K./ Kersting, M.:** Schulmahlzeiten nach optimiX: Wo haben Schulen Unterstützungsbedarf? In: Methfessel, B./ Schönberger, G. (Hrsg.): *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften. Springer Fachmedien, 2011, S. 121-130.
- Appel, S./ Rutz, G.:** *Handbuch Ganztagschule. Konzeption. Einrichtung und Organisation.* Schwalbach/Ts: Wochenschau-Verlag, 1998.
- Baerlocher, K./ Laimbacher, J.:** Ernährung von Schulkindern und Jugendlichen. *Monatsschrift Kinderheilkunde* (2001) H. 149, S. 25-34.
- Bergmann, K. E./ Bergmann, R. L.:** Verpflegung von Risikokindern in der Schule. In: DGE (Hrsg.): *Internationale Arbeitstagung Schulverpflegung.* Frankfurt a. M.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung 1976, S. 32-45.
- Bielig, H. J./ Schulz-Gursch, W. H.:** Technologien in der Schulverpflegung. In: DGE (Hrsg.): *Internationale Arbeitstagung Schulverpflegung.* Frankfurt a. M.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung 1976, S. 46-58.
- Bönnhoff et al.:** Nährstoffverluste im Warmhaltesystem der Schulverpflegung. Eine Metaanalyse. *aid Ernährung im Fokus* 11-12/11 (2011), S. 560-565.
- Bönnhoff, N./ Eissing, G./ Ziarnek, M.:** Temperatur und Warmhaltedauer von Speisen. *Deutsche Lebensmittel Rundschau (DLR)* Juni 2012 (2012), S. 288-291B.
- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten/ Bundesforschungsanstalt für Ernährung** (Hrsg.): *Schulverpflegung mit Speisen aus eigener Zubereitung und industrieller Herstellung. Mischküche-Stufe II.* Stuttgart 70 (Hohenheim): Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, 1986.
- Bussiek, D.:** Eintopf für die Volksgemeinschaft. Die Kultur des Alltags unter den Bedingungen der Diktatur. In: Faulstich, W. (Hrsg.): *Die Kultur der 30er und 40er Jahre.* München: Wilhelm Fink Verlag, 2009, S. 43-55.
- Dabel, G.:** *KLV. Die erweiterte Kinder-Land-Verschickung. KLV- Lager 1940-1945.* Freiburg: Verlag Karl Schillinger, 1981.
- DGE (Hrsg.):** *DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 3. überarbeitete Auflage.* Bonn: DGE, 2013.
- Droese, W. et al.:** Erhebung zur Ernährung bei Schulverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland. In: DGE (Hrsg.): *Internationale Arbeitstagung Schulverpflegung.* Frankfurt a. M.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 1976, S. 149-162.
- Droese, W. et al. (Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund):** *Schulmittagesen eine ernährungsphysiologische und psychologische Studie.* Stuttgart: W. Kohlhammer GmbH Verlag, 1977.
- FKE (Hrsg.):** *Landesweite Erhebung zur Mittagsverpflegung in Schulen mit Ganztagsangebot in NRW 2009/2010. Abschlussbericht.* Dortmund: FKE, 2011.
- Flössner, W.:** Die Verpflegung in Berliner Gesamtschulen. In: Frommberger, H. et al. (Hrsg.): *Mahlzeiten und Getränke. In der Gesamtschule und in der Ganztagschule.* Braunschweig: Georg Westermann Verlag, 1970, S. 68-71.
- Frommberger, H.;** Grußwort. In: Frommberger, H. et al. (Hrsg.): *Mahlzeiten und Getränke. In der Gesamtschule und in der Ganztagschule.* Braunschweig: Georg Westermann Verlag, 1970, S. 16-18.
- Füller, E.:** „Kriegsheimat“. *Die Kinderlandverschickung aus dem nördlichen Westfalen im Zweiten Weltkrieg.* Münster: Aschendorff Verlag GmbH & Co. KG, 2010.

- Gather, G.:** Bewährungsprobe des Tagesheimschulgedankens. In: Gemeinnützige Gesellschaft Tagesheimschule e. V. Frankfurt/M. (Hrsg.): Theorie und Praxis der Tagesheimschule. Band II. Weinheim/Bergstr.: Verlag Julius Beltz, 1962, S. 7-14.
- Gather, G.:** Welche Gründe sprechen für die Einführung der Ganztagschule in Deutschland? In: Klinger, K./ Rutz, G. (Hrsg.): Die Tagesheimschule. Grundlagen und Erfahrungen. Frankfurt/Main, Berlin, Bonn: Verlag Moritz Diesterweg, 1964, S. 26-30.
- Gottschall, K./ Hagemann, K.:** Die Halbtagschule in Deutschland – ein Sonderfall in Europa?! Aus Politik und Zeitgeschichte. Beilage der Wochenzeitschrift: Das Parlament B 41/2002 (2002), S. 4-24.
- Helwig, G.:** „Solides Wissen und klassenmäßige Erziehung“. Zur Einführung in das Bildungssystem der DDR. In: Helwig, G. (Hrsg.): Schule in der DDR. Köln: Verlag Wirtschaft und Politik Berend von Nottbeck, 1988, S.5- 37.
- Holthoff, F.:** Grußwort. In: **Frommberger, H.** et al. (Hrsg.): Mahlzeiten und Getränke. In der Gesamtschule und in der Ganztagschule. Braunschweig: Georg Westermann Verlag, 1970, S. 13-15.
- Jansen, C./ Schreiner-Koscielny, J.:** Schulverpflegung in Deutschland – aktueller Stand, Vorgaben und Entwicklungen. Ernährungs-Umschau 03/2013 (2013), S. M 158-M164.
- Kleßmann, C./ Wagner, G.** (Hrsg.): Das gespaltene Land. Leben in Deutschland 1945-1990. Texte und Dokumente zur Sozialgeschichte. München: Verlag C. H. Beck, 1993.
- Klinger, K.:** Organisation einer Tagesheimschule. In: Klinger, K./ Rutz, G. (Hrsg.): Die Tagesheimschule. Grundlagen und Erfahrungen. Frankfurt/Main, Berlin, Bonn: Verlag Moritz Diesterweg, 1964, S. 109-117.
- Klinger, K.:** Mahlzeiten in Frankfurter Schulen. In: Frommberger, H. et al. (Hrsg.): Mahlzeiten und Getränke. In der Gesamtschule und in der Ganztagschule. Braunschweig: Georg Westermann Verlag, 1970, S. 62-63.
- Kübler, W.:** Nährstoffbedarf gesunder Kinder – Probleme der Bedarfsdeckung durch Schulverpflegung. In: DGE (Hrsg.): Internationale Arbeitstagung Schulverpflegung. Frankfurt a. M.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 1976, S. 13-31.
- Kuhn, A.** (Hrsg.): Frauen in der deutschen Nachkriegszeit. Band 2: Frauenpolitik 1945-1949. Quellen und Materialien. Düsseldorf: Pädagogischer Verlag Schwann-Bagel GmbH, 1986.
- Leicht Eckhardt, E./ Straka, D.:** Ernährungsbildung und Schulverpflegung Band 1. Grundlagen, Strategien, Projekte. Sulzbach im Taunus: Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, 2011.
- Lillinger, H.:** Grußwort. In: Frommberger, H. et al. (Hrsg.): Mahlzeiten und Getränke. In der Gesamtschule und in der Ganztagschule. Braunschweig: Georg Westermann Verlag, 1970, S. 19-20.
- Lutzebäck, R.:** Die Bildungspolitik der Britischen Militärregierung im Spannungsfeld zwischen ‘education‘ und ‘reeducation‘ in ihrer Besatzungszone, insbesondere in Schleswig-Holstein und Hamburg in den Jahren 1945-47. Teil1. Frankfurt am Main: Verlag Peter Lang, 1991.
- Mau, H. / Krausnick, H.:** Deutsche Geschichte der jüngsten Vergangenheit 1933-1945. 5. Aufl. Stuttgart: J. B. Metzlersche Verlagsbuchhandlung und Carl Ernst Poeschel Verlag GmbH, 1961.
- Meya, H.:** Warum Schulverpflegung? In: DGE (Hrsg.): Internationale Arbeitstagung Schulverpflegung. Frankfurt a. M.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 1976, S. 7-12.
- Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung** (Hrsg.): Schülerspeisung in neuer Qualität. Berlin: Verlag Die Wirtschaft, 1976.
- Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik** (Hrsg.): Schul- und Kinderspeisung. Berlin: Volk und Wissen Volkseigener Verlag, 1967.

- Müller, W.:** Schulpolitik in Bayern im Spannungsfeld von Kultusbürokratie und Besatzungsmacht 1945-1949. München: R. Oldenbourg Verlag, 1995.
- Ottweiler, O.:** Die nationalistische Schulpolitik im Bereich des Volksschulwesens. In: Heinemann, M. (Hrsg.): Erziehung und Schulung im Dritten Reich. Teil 1: Kindergarten, Schule, Jugend, Berufserziehung. Stuttgart: Klett- Cotta Verlag, 1980, S. 193-216.
- Peinelt, V./ Pelzer, A./ Arnold, O.:** Schulverpflegung in Ganztagschulen. aid Ernährung im Fokus 02/05 (2005), S. 38-46.
- Rausch, H.:** Die unterschiedlichen Formen der Schulmahlzeiten. In: Frommberger, H. et al. (Hrsg.): Mahlzeiten und Getränke. In der Gesamtschule und in der Ganztagschule. Braunschweig: Georg Westermann Verlag, 1970, S. 121-124.
- Schlung, F. H.:** Sozialgeschichte des Schulwesens in Hessen-Kassel. Kassel: Omega-Verlag, 1987.
- Sell, W.:** Technologische Probleme bei der Bereitstellung der Verpflegung in der Schule. In: Frommberger, H. et al. (Hrsg.): Mahlzeiten und Getränke. In der Gesamtschule und in der Ganztagschule. Braunschweig: Georg Westermann Verlag, 1970, S. 46-58.
- Sell, W./ Wolf, R.:** School Food Service – Zielsetzung, Organisation, Technik und Finanzierung der Schulspeisung in USA. Exkurs: Ernährungslage und Schulverpflegungseinrichtungen in Europa. Berlin: Schulbauinstitut der Länder, 1973.
- Siemssen, H.:** Ursprung des Tagesheimschulgedankens in der deutschen Pädagogik. In: Gemeinnützige Gesellschaft Tagesheimschule e. V. Frankfurt/M. (Hrsg.): Theorie und Praxis der Tagesheimschule. Band II. Weinheim/Bergstr.: Verlag Julius Beltz, 1962, S. 15-40.
- Simon, H.:** Die Schulspeisung. Leipzig: Verlag Duncker & Humblot, 1909.
- Simon, H.:** Die Schulspeisung in Groß-Berlin. Jena: Verlag von Gustav Fischer, 1912.
- Simon, H.:** Schulspeisung. In: Rein, W. (Hrsg.): Enzyklopädisches Handbuch der Pädagogik. 2. Aufl., 8. Band Schulbesuch usw. – Stoy, Karl Volkmar, Langensalza: Hermann Beyer & Söhne Verlag, 1908, S. 320-324.
- Sternheim-Peters, E.:** Habe ich denn alleine gejubelt? Eine Jugend im Nationalsozialismus. Köln: Verlag Wissenschaft und Politik, 2000.
- Stocker, A.:** Schulspeisung. In: Deutsches Institut für wissenschaftliche Pädagogik der Gegenwart (Hrsg.): Lexikon der Pädagogik der Gegenwart. Band 2: Kinderfürsorge bis Zwangszustände. Freiburg im Breisgau: Herder & CO. GmbH. Verlagsbuchhandlung, 1932, S. 899-900.
- Valentin, V.:** Deutsche Geschichte. Band 2. München/ Zürich: Droemersch Verlagsgesellschaft Th. Knauer Nachf., 1965.
- Wenke, H.:** Die Ganztagschule in der Lebensordnung unserer Zeit. In: Klinger, K./ Rutz, G. (Hrsg.): Die Tagesheimschule. Grundlagen und Erfahrungen. Frankfurt/Main, Berlin, Bonn: Verlag Moritz Diesterweg, 1964, S. 5-18.
- Werner, R.:** Schulverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland, wo und wie? In: DGE (Hrsg.): Internationale Arbeitstagung Schulverpflegung. Frankfurt a. M.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 1976, S. 136-148.
- Werner, Ruth:** Schulverpflegung aus der Sicht von Schülern und Eltern. Einstellung von Schülern und Eltern zur Mittagsmahlzeit in der Ganztagschule und die Beurteilung des Speiseangebots durch die Schüler. Bonn (Duisdorf): Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, 1977.
- Wirths, W.:** Ernährungswissenschaftliche Voraussetzungen für die Verpflegung in der Ganztags- bzw. Gesamtschule. In: Frommberger, H. et al. (Hrsg.): Mahlzeiten und Getränke. In der Gesamtschule und in der Ganztagschule. Braunschweig: Georg Westermann Verlag, 1970, S. 29-45.

Internetquellen

- Alber, R./ Arens-Azevedo, U./ Tecklenburg, M. E.:** Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung – Eine Beurteilung der Kostenstrukturen –. 2010. URL: (http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Bilder/Bericht_Beurteilung_Kostenstrukturen_in_der_SV.pdf). Download am 26.10.2013.
- DGE (Hrsg.)** Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. D-A-CH Referenzwerte der DGE, ÖGE, SGE/SVE. 2014. URL: (<http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=3>). Download am 01.02.2014.
- Studie zur Entwicklung von Ganztagschulen (StEG) (Hrsg.):** Ganztagschule 2012/2013. Deskriptive Befunde einer bundesweiten Befragung. Frankfurt am Main, Dortmund, Gießen & München. 2013. URL: (http://www.bmbf.de/pubRD/NEU_Bundesbericht_Schulleiterbefragung_2012_13.pdf). Download am 21.02.2014.

Quellenverzeichnis

- Der Hoover Bericht über die deutsche Ernährungslage. Aus: Europa- Archiv, Jahrgang 1, Mai 1947, 589, 592. Zitiert nach Kuhn, A. (Hrsg.): Frauen in der deutschen Nachkriegszeit. Band 2: Frauenpolitik 1945-1949. Quellen und Materialien. Düsseldorf: Pädagogischer Verlag Schwann- Bagel GmbH, 1986, S. 190-191.
- Erste Durchführungsbestimmung zur Verordnung über die Schul- und Kinderspeisung. Aus: GBl. II S. 761 vom 20. Oktober 1966. Zitiert nach Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.): Schul- und Kinderspeisung. Berlin: Volk und Wissen Volkseigener Verlag, 1967, S. 46-56.
- Erste Durchführungsbestimmung zur Verordnung über die Schul- und Kinderspeisung. Aus: GBl. I S. 717ff. vom 16. Oktober 1975. Zitiert nach Ministerium für Handel und Versorgung und Ministerium für Volksbildung (Hrsg.): Schülerspeisung in neuer Qualität. Berlin: Verlag Die Wirtschaft, 1976, S. 106-112.
- Für unsere Schulkinder. Aus: Welt der Frau, Dez. 1946, Nr.6. Zitiert nach Kuhn, A. (Hrsg.): Frauen in der deutschen Nachkriegszeit. Band 2: Frauenpolitik 1945-1949. Quellen und Materialien. Düsseldorf: Pädagogischer Verlag Schwann-Bagel GmbH, 1986, S. 216.
- Hoover-Hilfsaktion für 3,5 Millionen deutsche Kinder. Aus Neue Zeitung vom 25.4.1947. Zitiert nach Kleßmann, C./ Wagner, G. (Hrsg.): Das gespaltene Land. Leben in Deutschland 1945-1990. Texte und Dokumente zur Sozialgeschichte. München: Verlag C. H. Beck, 1993, S. 77-78.
- Wie steht es mit einer Schulspeisung unserer Kinder? Frauen weisen auf die Gefahr einer Unterernährung der Schulkinder hin. Aus: Stuttgarter Zeitung, 11. Juni 1946. Zitiert nach Kuhn, A. (Hrsg.): Frauen in der deutschen Nachkriegszeit. Band 2: Frauenpolitik 1945-1949. Quellen und Materialien. Düsseldorf: Pädagogischer Verlag Schwann-Bagel GmbH, 1986, S. 215-216.
- Zweite Durchführungsbestimmung zur Verordnung über die Schul- und Kinderspeisung. Musterrezepturen für die Schulspeisung. Aus: GBl. Sonderdruck Nr. 547 vom 14. März 1967. Zitiert nach Ministerium für Volksbildung der Deutschen Demokratischen Republik (Hrsg.): Schul- und Kinderspeisung. Berlin: Volk und Wissen Volkseigener Verlag, 1967, S. 56-88.

4 Die historische Entwicklung des Imbiss

Cihan Günes

Gliederung	130
4.1 Einleitung	131
4.2 Die Bedeutung des Fast-Food-Begriffs	131
4.2.1 Synonyme für den Begriff Fast Food	131
4.2.2 Definition und Kennzeichen von Fast Food	132
4.2.2.1 Definition	132
4.2.2.2 Kennzeichen	132
4.2.2.3 Abgrenzung zu Convenience-Food	132
4.3 Frühe Formen des Fast Foods	133
4.3.1 Uruk-Zeit	134
4.3.1.1 Die Großstadt Uruk und seine Einwohner	134
4.3.1.2 Glockentöpfe	134
4.3.2 Die römische Antike	135
4.3.2.1 Die Institution Straße	135
4.3.2.2 Snackbars der Antike	136
4.3.3 Das Mittelalter	136
4.3.3.1 Nahrungsmittelerzeugung und Märkte einer mittelalterlichen Stadt	136
4.3.3.2 Die öffentlichen Garküchen	137
4.3.4 Zeitalter der Industrialisierung	138
4.3.4.1 Die Nahrung der Arbeiterschaft während der Industrialisierung	138
4.3.4.2 Der Henkelmann	140
4.3.5 Moderne	140
4.3.5.1 Entstehung des Fast Food-Begriffs	141
4.3.5.2 Der Schnellimbiss	141
4.4 Schlussfolgerung	142
4.5 Literaturverzeichnis	143

4.1 Einleitung

Wer kennt sie nicht, die Currywurststände, den Dönerladen um die Ecke oder die beliebten Fast-Food-Restaurants wie McDonald oder KFC. All diese Formen von Fast Food und noch viele weitere haben historische Wurzeln, denn Fast Food hat eine lange Tradition und ist so vielfältig wie die Esskulturen und -sitten dieser Welt. Die historische Entwicklung des Fast Foods wird entscheidend charakterisiert durch die Notwendigkeit und Gewohnheit den Essakt zeitlich zu strukturieren. Das Ziel dieser Arbeit ist es, die Vorläufer und Wegbereiter des modernen Fast Foods zu erforschen. Die vorliegende Arbeit widmet sich somit der Frage, inwiefern Fast Food in den vergangenen Jahrhunderten Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Menschheit nahm. Der Hauptteil besteht aus zwei großen Gliederungspunkten. Als Erstes wird der Begriff Fast Food unter der Berücksichtigung seiner Synonyme *Imbiss* und *Snack* untersucht. Danach wird zu der Definition und den Kennzeichen von Fast Food übergegangen. Abschließend erfolgt eine Abgrenzung zum Convenience-Food. Das Kapitel zwei mit den wesentlichen Begrifflichkeiten des Fast Foods bildet die Grundlage für das Kapitel drei, welches in vier Epochen gegliedert ist. Das Kapitel drei untersucht mitunter wichtige Kerngebiete und die hauptsächlichen Entwicklungslinien des Fast Foods aus unterschiedlichen Epochen um die Entwicklung des Fast Food von der Antike, über das Mittelalter und der Industrialisierung bis hin zur Modernen herauszuschälen und sie mit Einbeziehung der wesentlichen Kennzeichen des Fast Foods zu erforschen. Abschließend wird der Globalisierungsaspekt von Fast Food d.h. die Entstehung des Begriffs seit dem letzten Jahrhundert und die Entwicklung des Schnellimbisses weiter in Betracht gezogen.

4.2 Die Bedeutung des Imbiss-Begriffs

Um die Geschichte des Imbiss, die ein vielfältiges Spektrum umfasst, erforschen zu können, wird an dieser Stelle mit dem Oberbegriff *Imbiss* eingesetzt; die weiteren Synonyme werden diesem Begriff untergeordnet.

4.2.1 Synonyme für den Begriff Imbiss

Das englischsprachige Wort *Snack* bedeutet schlicht und einfach Teil oder Anteil (vgl. Wagner 1995, S. 24). Umgangssprachlich wird er auch als „kleiner Happen“ bezeichnet, da er keine ganze Mahlzeit ersetzt, sondern nur eine Ergänzung zu einem üblichen Speiseplan ist. Der Essakt beim *Snack* wird nicht in eine oder zwei größeren Mahlzeiten aufgeteilt, sondern kann je nach „Hunger“ in unterschiedliche Essakte aufgesplittet werden: „größere und kleinere, flüchtigere und substantiellere, schmackhafte und solche, die nur der Stillung des Esstriebes dienen“ (ebenda, S. 23). Erst durch die Summierung der Essakte beim *Snack* fügen sie sich im Laufe des Tages zu einem Ganzen zusammen und können in diesem Zusammenhang eine ganze Mahlzeit ersetzen. Das deutschsprachige Pendant zum *Snack*, das Wort *Imbiss*, geht auf das altsächsische Wort „anbîtan“ zurück, was soviel wie Kosten, aber auch Genießen bedeutet (ebenda, S. 24). Im Gegensatz zum *Snack* weist das Wort *Imbiss* eine wesentlich größere semantische Breite auf, insofern z.B. ein mittäglicher oder abendlicher Imbiss durchaus eine ganze Hauptmahlzeit ersetzen kann (ebenda, S. 24).

4.2.2 Definition und Kennzeichen von Fast Food

4.2.2.1 Definition

Der Begriff Fast Food kommt aus dem Englischen und bedeutet übersetzt „schnelles Essen“. Gemeint sind damit Mahlzeiten, die innerhalb weniger Minuten fertiggestellt und ohne großen Aufwand verzehrt werden können, sozusagen im Vorübergehen. Somit verdankt Fast Food seinen Namen nämlich nicht etwa seinem Geschmack, sondern der Geschwindigkeit, mit der es zubereitet und verzehrt wird (vgl. Wagner 1995, S. 27). Mit dieser Definition wird eine Vielfalt von Produkten erfasst. Er beinhaltet alle Produkte, bei denen zwischen Bestellung und Erhalt der verzehrfertigen Mahlzeiten nicht mehr als eine bestimmte, definierte Zeit, etwa drei bis maximal zehn Minuten, vergeht (vgl. Mühleib/ Steller 1983, S. 5). Zum Fast Food gehören Produkte, die innerhalb der gegebenen Zeit vom rohen in den verzehrfertigen Zustand gebracht werden wie etwa die Currywurst. Neben den rohen Produkten, gibt es die bereits vorkonfektionierten, die in Schnellverpflegungsrestaurants innerhalb dieser Zeitspanne durch Erhitzen oder Aufwärmen verzehrfertig präsentiert werden können. Zu diesen Produkten gehören z.B. Pizzen oder auch Croissants (ebenda, S.5). Das Angebot umfasst außerdem noch Fertigsalate oder auch Krabben, Lachs, Sushi und Austern, welche zum Standard des Edelimbisses gehören. Somit ist Fast Food überall zubereitbar und anbietbar, denn neben den warmen Mahlzeiten, gehören belegte Brötchen genau so gut zu den Fast-Food-Produkten.

4.2.2.2 Kennzeichen

Fast Food ist durch drei wesentliche Merkmale gekennzeichnet. Das erste Merkmal „schnell“ bezieht sich sowohl auf die Zubereitung und den Service als auch auf den Verzehr (vgl. Ebersdobler 1986, S. 11). Die meisten Fast-Food-Speisen werden demzufolge für den raschen Verzehr produziert und in der Regel beträgt die Zeitspanne zwischen Aufgabe der Bestellung und Erhalt der verzehrfertigen Mahlzeiten weniger als zehn Minuten. Neben dem ersten Merkmal „schnell“ meint auch das zweite Merkmal „öffentlich“ die gesamte Verkaufs- und Verzehrsituation. Es wird überwiegend im öffentlichen Raum zubereitet und verzehrt (ebenda, S. 12). Der Konsument kann während des Verzehrs der Speisen gleichzeitig am Zubereitungsprozess und am öffentlichen Leben teilnehmen. Als drittes wesentliches Merkmal gilt, das „Stehen“ (ambulant). Da Fast Food überwiegend im öffentlichen Raum angeboten wird, reduziert sich die Nahrungsaufnahme „im Stehen“. Standardisierte Steh-Imbisse besitzen im Gegensatz zur Gaststätte, die eine Einheit aus Konsum- und Kommunikationsraum darstellt, meist keine Tische und Stühle, wodurch auch der schnelle Warenaustausch und Konsum gelingt (vgl. Baumann/ Kimpel/ Kniess 1980, S. 47).

4.2.2.3 Abgrenzung zu Convenience-Food

Der Begriff Convenience-Food kommt wie auch schon der Begriff „Fast Food“ aus dem Englischen und steht als Zentralbegriff für alle vorgefertigten, industriell hergestellten Lebensmittel, welche die Arbeit in der Küche bequemer (eng. convenient) machen (vgl. Wagner 1995, S. 293). Fast Food grenzt sich unter der folgenden Betrachtung vom Convenience-Food ab:

Fast Food ist bearbeitetes Essen mit einem standardisiertem Essensangebot, das unmittelbar in ver-

4 Die historische Entwicklung des Imbiss

zehr fertigen, handlichen Portionen mit eingeschränkter Produktvariation am Ort-des-sich-Befindens ausgehändigt wird (vgl. AOK 1994, S. 14). Mit dieser Definition werden vorindustrielle Lebensmittel aus der Dose wie z.B. Suppen, Eintöpfe oder auch die heutzutage beliebten Instantsuppen ausgeschlossen.

4.3 Frühe Formen des Imbiss

Die Entstehung des Fast Foods geht weit in die vorindustrielle Zeit zurück und ist keineswegs eine amerikanische Erfindung der letzten 60 Jahre. Zwar wurden in diesem Zeitraum die Hamburger oder auch Hotdogs in den Franchisekonzernen populär, jedoch reichen die Anfänge des Fast Foods viel weiter hinaus. Die ersten Hinweise auf Fast Food zeigten sich schon in der Zeit der Sumerer (3000 v. Chr.) wieder. Mit sogenannten Glockentöpfen, in welche das Essen portionsweise für die Arbeiter serviert wurde, haben die Sumerer schon damals eine Form des Wegwerfgeschirrs revolutioniert. Maßgeblich entwickelte sich jedoch Fast Food in den Städten, wo später aus dem Straßenverkauf die ersten Imbissstände entstanden. Einer der ersten Imbisse konnte man in der Antike auf der Straße kaufen, wie Ausgrabungen in Pompeji ergaben. In Rom und Athen waren Garküchen Hauptnahrungsquelle für diejenigen, die sich keine Küche oder Brennstoff leisten konnten.



Abb. 1: Beispiele für Garküchen in Pompeji

Im Han-China (Kaiserreich China von 206 v. Chr. bis 220 n. Chr.) hingegen versorgten Garküchen schon immer die breiten Bevölkerungen, ob Arm oder Reich mit einer großen Vielfalt an warmen Mahlzeiten. Es gab auf den Märkten nicht nur Frisches, sondern auch fertig gekochte Getreidespeisen zu kaufen (vgl. Paczensky/ Dünnebier 1999, S. 126). Seit dem 12. Jahrhundert entwickelte sich dann die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) rasant und [...] „je reichhaltiger und abwechslungsreicher in China die Küche der Wohlhabenden wurde, desto vielfältiger wurden auch die de“ (Paczensky/ Dünnebier 1999, S. 126). Im mittelalterlichen Europa verlagerte sich der Grund für schnelles Essen unterwegs. Durch die Zunahme der Reisenden mit langen Anmarschwegen und wenig Platz für Proviant wurde auf den Verkauf von Speisen auf der Straße zurückgegriffen. In der Industrialisierung wurde aufgrund der Trennung des Wohn- und Arbeitsraums ein Kochgeschirr erschaffen, welches den Arbeiter in den Fabriken und Großbetrieben von den Frauen und Kindern beliefert oder selbst von Zuhause mitgebracht wurde. In den 50er Jahren des letzten Jahrhunderts entstand schließlich in den USA der Begriff Fast Food und mit ihm auch eine neue Ära des Fast Foods bzw. des Schnellimbisses.

4.3.1 Uruk-Zeit

Uruk, eine der ersten Großstädte dieser Welt, wies schon damals frühe Formen einer Infrastruktur und Bürokratie auf. In Uruk wurde gerechnet, notiert, quittiert, tabelliert und die Stadt wuchs un-
aufhörlich. Mit dem Anstieg der Einwohnerzahl wuchs auch die Bürokratie und Verwaltung. Es
entstanden Berufe, welche von Beamten kontrolliert wurden. Um die Arbeiter in Uruk mit Nahrung
versorgen zu können, wurde schon damals eine Form des Wegwerfgeschirrs entwickelt. Aufgrund
dessen gab es schon etwa 3000 v. Chr. eine frühe Form von Fast Food bzw. des Imbisses.

4.3.1.1 Die Großstadt Uruk und seine Einwohner

Die Stadt Uruk (etwa 3000 – 3300 v.Chr.) liegt im heutigen Warka im Süden des Iraks und war
2000 Jahre lang die größte Stadt der Welt (vgl. Birker 2013, S.11). Schon vor 5000 Jahren brachte
sie vieles hervor, was wir auch aus heutigen Metropolen wie Tokio, New York oder Shanghai ken-
nen. Neben einem Bewässerungsnetz, intensivem Handel und einer zweckmäßigen Infrastruktur gab
es nach der Erfindung der Schrift auch reichlich Bürokratie. Mit dem städtischen Anwachsen der
Bevölkerung (50.000 Einwohner um 3000 v. Chr.) und dem davon abhängigen Wirtschaftsverkehr
entwickelten die Sumerer die älteste Schrift der Welt. Die Zeichen wurden in kleine viereckige Ta-
feln aus feuchtem Ton eingedrückt und beinhalteten einfache Bildzeichen, wie z.B. „Mensch“,
„Brot“ oder „Bier“. Später entwickelte sich die Bilderschrift zur Silbenschrift. Überwiegend war die
Elite für die Verwaltung des expandierenden Wirtschaftsverkehrs verantwortlich und für die Auftei-
lung grundlegender Güter zuständig (ebenda, S. 20).

4.3.1.2 Glockentöpfe

Um die Versorgung der zahlreichen Arbeiter organisieren zu können, wurden sogenannte Glocken-
töpfe als Massenware produziert. Diese kleinen, schlichten und standardisierten Keramikgefäße
wurden in riesigen Mengen als Massenware hergestellt und wurden hundertfach bei Ausgrabungen
gefunden.



Abb. 2: Beispiele für Glockentöpfe aus Uruk

Die Glockentöpfe waren fast alle ungefähr gleich groß und es passte etwa eine Essensportion hinein
(vgl. Birker 2013, S.35). Höchstwahrscheinlich handelte es sich den Glockentöpfen um ein einfa-

4 Die historische Entwicklung des Imbiss

ches Wegwerfgeschirr, was sich mit dem heutigen Plastikgeschirr in den Fast-Food-Restaurants vergleichen lässt und welche keine bzw. kaum Gebrauchsspuren vorweisen. Weiterhin spricht aufgrund der Tatsache, dass auf den Töpfen kaum Gebrauchsspuren gefunden werden konnten, vieles dafür, dass es eine Art Mittagspause gab, bei der die Arbeiter einen kleinen Imbiss zu sich nehmen konnten und das Geschirr nach dem Verzehr wegwarfen. Ähnlich wie beim heutigen Fast Food war es dabei wichtig, dass die Behältnisse tragbar und leicht zu entsorgen sind. Anhand von alten Verwaltungstexten konnte die Zuteilung der Essensportion an die Arbeiter belegt werden. Das Wort „Ration“ wurde aus folgenden zwei Bildern zusammengesetzt: einem „menschlichen Kopf“ und einer „Schale“ (ebenda, S. 20). Diese Verwaltungstexte untermauern die Überlegung, dass diese Glockentöpfe dazu dienten, die Arbeiter am Arbeitsplatz mit ihren täglichen Nahrungsrationen, welche überwiegend aus Getreide, Brot oder Bier bestand, zu versorgen (ebenda, S. 35). In diesem Zusammenhang kann man anführen, dass es sich bei der Einteilung von Rationen in diesen Glockentöpfen um eine Art Bezahlung der Arbeiter gehandelt haben könnte.

4.3.2 Die römische Antike

Vor ungefähr 2000 Jahren spielten Bäder, Gaststätten, Kneipen und Stehimbisse eine bedeutende Rolle für das soziale Leben und die Versorgung der städtischen Bevölkerung. Denn neben Getränken konnte man dort eine warme Mahlzeit erwerben. Vor allem für die Unterschichten und den Reisenden durfte dies wichtig gewesen sein, da die Versorgung auf der Straße praktisch, günstig und schnell vonstattenging. Denn Essen ging nur derjenige, der keine Küche besaß, nicht genug Geld für Brennstoff, nicht genug Platz im Haus oder gar kein Haus hatte (vgl. Paczensky/ Dünnebier 1999, S. 126).

4.3.2.1 Die Institution Straße

Fast Food hat seinen Ursprung auf der Straße. Auf ihr war auch schon lange vor der Erfindung der abendländischen Zeitmessung Beschleunigung notwendig, welche die ureigentliche Voraussetzung für Fast Food ist (vgl. Wagner 1995, S. 30). Auf den Straßen wurden zum ersten Mal die Gesetze der häuslichen Tischgemeinschaft aufgebrochen. Der Reisende hatte andere Bedürfnisse als der Sesshafte, doch versucht er hier im Gegensatz zu den Nomaden seine sesshaften Gewohnheiten auch unterwegs beizubehalten, was zu einer neuen Kultur des Schlafens und Essens auf und an der Straße führte. In den Städten des Römischen Reichs waren die Wohnungen eng und schlecht; deshalb galt der Imbissstand als lebensnotwendig für die Menschen im antiken Rom. Sie wohnten oft nur in einem kleinen Zimmer, wo sie weder Wasser warm machen noch kochen konnten. Gekochtes Essen sowie auch heißes Wasser bekamen sie dann bei den zahlreichen Imbissständen (vgl. Paczensky/ Dünnebier 1999, S. 126 ff). Die Stadt Pompeji unter der Herrschaft Roms von 80 v. Chr. bis 64 n. Chr. veranstaltete regelmäßige Markttag, wo auf den Straßen der Handel eine wichtige wirtschaftliche Bedeutung hatte. An solchen Markttagen herrschte lebhaftes Treiben auf der Straße [...] „die Schuster und Schneider, die Bäcker, Obst- und Weinverkäufer ebenso wie die Stoff- und Fischhändler boten ihre Waren an, und für die schnelle Verköstigung der in die Stadt geströmten Massen standen unzählige, offen an der Straße liegende Garküchen zur Verfügung“ (Corti 1964, S.

76). Die neue Institution Straße konnte bald gar nicht anders, als Möglichkeiten zum Essen und Schlafen vorzusehen und die drei wesentlichen Merkmale des Fast Foods „schnell“, „öffentlich“ und „ambulant“ waren gegeben.

4.3.2.2 Snackbars der Antike

Neben den 170 Bädern in Rom, die 32 v. Chr. unter der Aedilität des Marcus Vispanius Agrippa (64 v. Chr. - 12 v. Chr.) entstanden, wurden auch kleine Geschäfte in den städtischen Ballungsgebieten in Rom erbaut (vgl. André 2002, S.173). In diesen Geschäften arbeiteten Getränkeverkäufer (bibarius) und Leute, die auf Schnellimbisse spezialisiert waren oder einen Ausschank unterhielten (popinarum institores) (vgl. André 2002, S.173). In den sogenannten Thermopolien, wo es kalte und heiße Getränke gab, konnte man auch einen kleinen Imbiss zu sich nehmen. Das Thermopolium ist ein besonderer Ladentyp, und wie der Name schon besagt, servierte man in diesen Schenken oder Wirtshäusern heiße Getränke und Speisen (vgl. Étienne 1974, S. 206). Die warmen Speisen wurden in einem Kessel zubereitet, welcher oft in einer Ecke hinter der Theke stand. Die Theke wurde meist in einem rechten Winkel aufgestellt. Kleine Aufsätze auf der Theke enthielten Gläser, dickbäuchige und schmale Flaschen. An der Wand hingen die Wurstwaren und der Wirt bot, neben den warmen Speisen, seinen Gästen kleine Snacks wie Oliven und getrocknetes Gemüse an. Die warmen Speisen sowie die kleinen Snacks konnten im Stehen (ambulant) und schnell verzehrt werden. Neben dem Verzehr von warmen Speisen und kleinen Snacks führte ein Durchgang zu den Zimmern, die man über Stunden hinweg mieten konnte (ebenda, S. 207). Da in den Thermopolien meist nur einfache Gerichte wie Erbsen, Bohnen oder auch Linseneintöpfe ausgeschenkt wurden und die Sitzmöglichkeiten in den kleineren Thermopolien oft beschränkt waren, konnten die Gäste ihr Essen gleich „im Stehen“ verzehren. Dieses hohe Maß an Mobilität erleichterte die schnelle Selbstversorgung der Reisenden, aber auch der städtischen Bevölkerung und erfüllt somit die wesentlichen Kennzeichen des Fast Foods „schnell“, „ambulant“ und „öffentlich“.

4.3.3 Das Mittelalter

Im späten Mittelalter (13. und 15. Jahrhundert) entwickelten sich aufgrund von Wirtschaftsaufschwung und Bevölkerungswachstum in großen Teilen Mitteleuropas zahlreiche neue Städte (vgl. Hirschfelder 2001, S. 128). Das städtische Leben des Spätmittelalters brachte viele Veränderungen mit sich. Zum einen spielte sich das Essen und Trinken nun im öffentlichen Raum ab, zum anderen kam es zur Ausbildung ernährungsspezifischer Berufe wie z.B. des Bäckers und des Metzgers (vgl. Hirschfelder 2001, S. 138).

4.3.3.1 Nahrungsmittelerzeugung und Märkte einer mittelalterlichen Stadt

Brot und Brötchen sind Basisartikel im Fast Food und sind heute optimale „Verpackungen“ für viele Finger-Food-Produkte. Zum einen hat Brot eine funktionale Bedeutung, welches das „Besteck“ ersetzt, zum anderen liefert Brot geschmackliche und nährwertbezogene Gründe (ernährungsphysiologisch) für ein ideales Fast-Food-Produkt (vgl. Mühleib/ Steller 1983, S. 25). Im späten Mittelalter (13. und 15. Jahrhundert) traten in Europa immer häufiger Hungersnöte auf, welche

durch Klimaabkühlung, starkes Bevölkerungswachstum bei gleichbleibenden Bodenressourcen und hohe Steuerlast verursacht wurden (vgl. Laurioux 1992, S. 15). Brot sicherte das Überleben der Menschen während dieser Hungersnöte und war somit das Hauptnahrungsmittel der ganzen Bevölkerung gewesen. Schon im Mittelalter galt Brot in der alltäglichen Nahrungsaufnahme, gleich auf der Straße, in Klöstern oder häuslichen Tischgemeinschaften, als lebensnotwendig. Vor allem ist Brot vom Mittelalter bis heute der preiswerteste Energielieferant für die menschliche Ernährung geblieben. Die Grundnahrung der Bevölkerung bildeten Kornpasteten oder grobes Brot und ein der heutigen Polenta ähnelnder Brei aus Hirse (vgl. Tannahill 1979, S. 84). Brot verzehrten Bauer und Grundherr, Mönch und auch Bürger und galt deshalb als Hauptnahrungsmittel der breiten Bevölkerung. Die Herstellung von Brot, von der Mühle bis zum Backen und Verkauf, war vor allem in den Städten von Spezialisten anvertraut, wie den Backofenbesitzern, Müllern und Bäckern (vgl. Laurioux 1992, S. 53). Brot wurde aus verschiedensten Getreideprodukten und anderen energiereichen Produkten wie z.B. Kastanien und dicken Bohnen hergestellt. Brot wurde von Bauern, Mönche, Bürger, Grundherren und Seeleuten verzehrt. Jedoch gab es deutliche Unterschiede der Brotsorten unter den sozialen Schichten. Der Bäcker stellte im Allgemeinen drei Sorten her: Das „Feinschmeckerbrot“, welches feinstes Auszugsmehl beinhaltete und für die Mägen der Oberschicht vorgesehen war. Das „Stadt Brot“ aus weniger fein gesiebtetem Mahlgut war die meistverbreitete Variante und wurde von dem Durchschnittsbürger, wie Kaufleuten oder auch wohlhabenden Handwerkern verzehrt. Das „Bürgerbrot“, auch das „Brot mit allem“, welches unserem heutigen Vollkornbrot entsprach, war für den niederen Arbeiter bestimmt (vgl. Laurioux 1992, S. 54). Schon damals wurden in den Wirtshäusern „belegte Brote“ mit ein wenig Speck serviert. An adligen und bürgerlichen Tischen nannte man die Brotscheiben, die man mit Fleischstücken belegte, *tanchoirs* (ebenda, S.56). Diese Art der Verwendung von Brot im Mittelalter erinnert sehr stark an die heutigen Bäckereien, in denen heute zutage eine breite Vielfalt von belegten Brötchen angeboten werden. Brot im Fast Food ist Inhalt und Verpackung zugleich. Erst sie ermöglicht den schnellen und unkomplizierten Verzehr der Produkte, die ohne Esswerkzeuge und Tischritual gegessen werden können (vgl. Mühleib/ Steller 1983, S. 27).

4.3.3.2 Die öffentlichen Garküchen

Mit dem Anwachsen der städtischen Infrastruktur entwickelten sich auch Märkte mit einer enormen Nahrungsmittelversorgung. Da Reisen anstrengend und die Vorräte immer knapp waren, sorgten Garküchen für den *Imbiss* am Wegesrand. Vor allem in den Städten waren die Kochgelegenheiten oft beschränkt und nicht jeder konnte sich in seinem Haus eine eigene Küchenbrigade oder einen eigenen Koch leisten. Aufgrund dessen wurden in sogenannte Garküchen, welche aus einer Feuerstelle und einem großen Kessel bestand, vielerlei Gerichte verzehrbereit hergestellt, welche den „schnellen Hunger“ befriedigten. In einem Kessel, der ursprünglich *pot au feu* hieß, wurde eine immer wieder aufgekochte, aber ständig wechselnde Brühe mit dem ergänzt, was man gerade zur Hand hatte. Diese Gerichte durften nur von einem Garkoch mit geprüfter Erlaubnis auf den Straßen verkauft werden (vgl. Bitsch/ Ehlert/ Ertzdorff 1990, S. 71). In diesen Kessel wurden neben dem Gemüse wie z.B. Kohl, Rettich, Bohnen, Möhren, Mehl- und Teigspeisen (Nudeln, Knödel und

Spätzle) in Leinenbeuteln gehangen und aufgewärmt. Auch Fleisch und Speck kochte man, wenn es die finanziellen Mittel erlaubten, in diesem Topf auf (ebenda 1990, S. 71). Natürlich war der Verkauf gekochter bzw. verzehrbereiter Speisen keine Neuheit gewesen, denn diese Methode gab es schon bereits wie im Kapitel 3.2 geschildert in der römischen Antike. Doch trotz dessen entpuppte sich der Beruf „Bratfleischhändler“ als eine gute Geschäftsidee. Diese Garküchen erfüllen die drei wesentlichen Kriterien des Fast Foods: „schnell“, „öffentlich“ und „ambulanz“. Sie liefern verzehrfertige Gerichte, welche im Stehen oder im Sitzen schnell und im öffentlichen Raum konsumiert werden können. Deshalb wurden in sogenannten Garküchen Gerichte wie Würstchen, Fleischklöße oder auch Hammelbraten verzehrbereit hergestellt (vgl. Tannahill 1979, S. 176).

4.3.4 Zeitalter der Industrialisierung

Im Folgenden wird die Ernährung der Arbeiterschaft im späten 19. Jahrhundert in Deutschland betrachtet, denn die industrielle Arbeit schaffte für alle Bereiche des Lebens neue Bedingungen, die sich vom bäuerlichen Leben unterschieden. Geschwindigkeit spielte zu der Zeit eine bedeutende Rolle, denn die Zeit bestimmte den ganzen Tagesablauf. Der Fokus wird hierbei jedoch auf die Arbeiterschaft in den Großbetrieben und Fabriken gelegt. Zu dieser Zeit der Industrialisierung wurde Fast Food sehr populär, denn in der frühen bis Mitte des 19. Jahrhunderts versorgten sich die meisten Menschen mit dem, was sie selbst anbauten. Essen und Trinken während der Arbeitszeit dienten nicht mehr nur der Stillung von Hunger und Durst, sondern auch dazu, den langen und monotonen Arbeitstag zu gliedern. Da die Arbeitstage durchschnittlich bis zu 12-14 Stunden am Tag lang und die Essenspausen nur sehr kurz waren, musste die Arbeiterschaft mit dem sogenannten Henkelmann schnell und einfach versorgt werden.

4.3.4.1 Die Ernährung der Arbeiterschaft während der Industrialisierung

Die Industrialisierung und die damit verbundene Arbeit in Großbetrieben und Fabriken brachte für die Arbeiterschaft in Deutschland eine enorme Umstellung ihres Ernährungsverhaltens und ihres Mahlzeitemsystems mit sich. Neben den Großbetrieben und Fabriken gab es selbstverständlich auch große Zechenbauten im Ruhrgebiet, welche aber in dieser Arbeit nicht weiter thematisiert werden. Da die meisten Fabrikarbeiter vom Land kamen und es gewohnt waren, sich aus dem eigenen Garten zu versorgen, kennzeichnete die Frühindustrialisierung regelmäßige Hungersnöte und eine instabile Versorgungslage (vgl. Hirschfelder 2001, S. 172). Es ist aber wichtig, darauf hinzuweisen, dass „die neuen Großstädte nicht plötzlich aus dem Boden schossen, sondern sich in einem ganz bestimmten Rhythmus von Nah- und dann von Fernwanderung aufbauten und anfangs noch stark von ländlichen Daseinsmustern erfüllt waren“ (Teuteberg 1973, S. 224). Insofern wurde die ländliche Eigenproduktion bei der Arbeiterschaft erst Mitte bzw. Ende des 19. Jahrhunderts zurückgedrängt und infolgedessen war die Lebensmittelversorgung immer mehr und mehr von den Lebensmittelpreisschwankungen auf den Märkten abhängig gewesen (vgl. Teuteberg 1973, S. 224). Verallgemeinernd kann man konstatieren, dass die Trennung von Wohn- und Arbeitsort, hoher Arbeitsrhythmus und kurze Essenspausen die Tendenz zum Fast Food verstärkte. Die Industrialisierung und Verstädterung nahmen also einen großen Einfluss auf die Ernährungsgewohnheiten, da

4 Die historische Entwicklung des Imbiss

kaum noch Zeit für Eigenproduktionen gab. Des Weiteren waren die Essens-Pausen für die Arbeiterschaft im Arbeitsprozess minimiert. Ebersdobler schreibt dazu: „Die Essenspause bot durch ihre Kürze und die gegebene Verkehrs-Situation nicht mehr die Möglichkeit zur Reaktion oder gar zum Genuss, sondern war im Arbeitsprozess nur transitorisch als Schnellimbiss eingebettet“ (Ebersdobler 1986, S. 9). Ohne eine andere Wahl zu haben, wurde die Arbeiterschaft gezwungen, auf Fast Food umzusteigen. Entweder verpflegte sich der Arbeiter in den Werkskantinen, brachte sich das Essen von Zuhause mit oder aß Selbstgekochtes aus dem Henkelmann, ein Kochgeschirr, das Frauen und Kinder den Arbeitern in den Betrieb brachten oder morgens gefüllt von den Arbeitern selbst mitgebracht wurde (vgl. Ebersdobler 1986, S.9). Im Folgenden wird die Nahrung bzw. die Tagesration eines Arbeiters anhand eines Beispiels aus Mannheim von 1892 etwas genauer dargestellt. Die Nahrung eines Arbeiters im späten 19. Jahrhundert war vom heutigen Standpunkt aus sehr eintönig und einfallslos zusammengestellt.

1	Frühstück: Kaffee und Weißbrot
2	Frühstück: Vater und mitarbeitender Sohn verzehren Brot mit Wurst oder Käse, dazu ein Glas Bier
3	Mittag: Fünfmal in der Woche gibt es $\frac{3}{4}$ Pfund Fleisch mit gewöhnlichen Zuspeisen
4	Vesper: Brot mit Wurst oder Käse, dazu ein Glas Bier
5	Abendbrot: Kartoffelsalat mit etwas Wurst, Fleisch vom Mittag und dazu ein Glas Bier.

Tab. 1: Tagesration eines Mannheimer Arbeiters 1892 (Teuteberg 1973, S. 241)

Die Speisen waren aus heutiger Sicht weniger appetitlich und ernährungsphysiologisch schlecht zusammengestellt, wie man hier zu erkennen mag. Der Arbeiter war nicht besonders gut ernährt. Jedoch hat sich die Ernährung im Gegensatz zu der Arbeiterschaft im frühen 19. Jahrhundert deutlich verbessert. Im frühen 19. Jahrhundert ernährte sich die Arbeiterschaft überwiegend von Getreidebrei oder Kartoffeln. Dem Gegenüber konnte schon im späten 19. Jahrhundert eine vergleichsweise abwechslungsreiche und nahrhafte Ernährung geboten werden, welche z.B. Käse oder auch Kaffee beinhalteten (vgl. Teuteberg 1973, S. 224). Zu seinen regelmäßigen Bestandteilen der Grundnahrung gehörten überwiegend Fett, Weißbrot, Milch, Kaffee, Wurst, Zucker und Alkohol. Zwar waren diese Artikel nur zu geringen Maßen vorhanden, jedoch stellte das doch eine Verbesserung der Ernährung im Gegensatz zu der Arbeiterschaft in der frühen Industrialisierung, dar. Besonders große Schwierigkeiten machte es, die tägliche Kost an die veränderten Wohn- und Nahrungsverhältnisse anzupassen. Die ständige sitzende oder stehende Tätigkeit in lärm- und stauberfüllten bzw. überhitzten Räumen, wo es mehr auf psychische als auf physische Beanspruchung ankam,

erforderte eine ganz andere Kost als in der Landwirtschaft. Die Menschen im Fabrikzeitalter wurden von ihren Nahrungsmitteln entfremdet und waren nicht mehr an der Produktion, der Konservierung, der Lagerung und der Zubereitung ihrer Nahrungsmittel beteiligt (vgl. Hirschfelder 2001, S. 180). Sie mussten sich an das schnelle Tempo der Maschinen anpassen und somit galt der schnelle Imbiss zur Stillung des Hungers. Im Zeitalter der Industrialisierung wird nun sehr deutlich, dass der schnelle Imbiss nicht mehr nur für den Reisenden, sondern auch für den strikten Arbeitsalltag des Arbeiters zum Vorteil galt, da vor allem im Zeitalter der Maschinen und Großbetrieben der Zeitfaktor eine essentielle Rolle spielte. Somit sicherte Fast Food das Überleben der Arbeiterschaft.

4.3.4.2 Der Henkelmann

Die langen Arbeitstage (14 - 15 Stunden am Tag) und Arbeitswege für die Arbeiter in den Fabriken und in den Großbetrieben während der Industrialisierung erforderte eine der schweren, körperlichen Arbeit angemessene Verpflegung. Als „vorgastronomische“ Art der Betriebsverpflegung entwickelte sich daher der sogenannte „Henkelmann“. Der Henkelmann ist tragbares Kochgeschirr aus Blech, welches von den Arbeitern selbst mitgenommen wurde oder, wenn es die Gelegenheit zuließ, von den Frauen und Kindern in den Pausen an die Fabriktoie getragen wurden (vgl. Wagner 1995, S. 47). Diese Lieferung des Essens hatte den Vorteil einer frischgekochten Mahlzeit, die schnell verzehrt werden konnte. Es gab verschiedene Ausführungen der Henkelmänner. Zum einen gab es sie emailliert oder in Aluminium, als Einzelbehälter oder im Doppelpack. Das darin enthaltene Essen musste diesen Formen angepasst sein und überwiegend gab es dann Eintopfgerichte, Suppen, Wurst oder auch Gemüse (vgl. Kugner o. J). Für das Aufwärmen der selbst mitgebrachten Henkelmänner standen in den Fabrikräumen und Baubuden Wasserbehälter auf einem Ofen bereit, welche von der Fabrikleitung zur Verfügung gestellt und von den Lehrlingen gewartet wurden. Sie hatten die Aufgabe die Henkelmänner pünktlich und rechtzeitig in die Wasserbehälter hineinzustellen und anschließend zu verteilen, damit ein reibungsloser Arbeitstag vonstattengehen konnte (vgl. Zischka/ Ottomeyer/ Bäumler 1993, S. 368). Zwar lag zwischen der Zubereitung und dem Verzehr eine lange Zeitspanne, dennoch waren schon zu der Zeit der Industrialisierung die schon im Kapitel 2.2.2 geschilderten Merkmalen des Fast Foods „schnell“, „öffentlich“ und „ambulant“ mit dem Einsatz des Henkelmanns erfüllt. Das in den Henkelmann beinhaltete Essen wurde oft im Stehen und hastig im öffentlich Raum verzehrt.

4.3.5 Moderne

Trotz seiner weiten Verbreitung ist die Bedeutung des Fast-Food-Begriffs nicht eindeutig, und eine genaue Abgrenzung ist mit Schwierigkeiten verbunden. Jedoch meint der moderne Begriff diejenigen Gerichte, die Fast-Food-Restaurants oder auch Schnellimbisse in einer bestimmten Zeit nach der Bestellung ausgeben. In diesem Zusammenhang tauchte der Begriff um Mitte der 50er Jahre erstmals in den USA auf und wird überwiegend mit den amerikanischen Fast-Food-Gerichten assoziiert. Im Folgenden werden diese Auffassung des Begriffs und die damit verbundenen Funktionen eines Schnellimbisses unter Berücksichtigung der wesentlichen Kennzeichen aus dem Kapitel 2.2.2 näher erläutert.

4.3.5.1 Entstehung des Fast-Food-Begriffs

Entgegen weitverbreiteter Auffassung stammt das „schnelle Essen“ nicht aus den USA, sondern nur allein der Begriff „Fast Food“ wurde in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts in den USA geprägt. Es war eine Revolution, die den Begriff neu definierte und die Art und Weise des Verzehrs veränderte. Ursprünglich waren es in Amerika vor allem die Hamburger oder Hotdogs, die von fliegenden Händlern auf der Straße verkauft oder in Cafeterias und Diners verzehrt wurden (vgl. Ritzer 1997, S. 120). Dies waren die ersten Gerichte, die als typische Fast-Food-Menüs angesehen wurden. Die wichtigste Entwicklung des Begriffs ereignete sich jedoch Mitte der fünfziger Jahre, als Ray Kroc, der Schöpfer des McDonalds-Imperiums, sein erstes McDonald-Lokal eröffnete. Die Grundelemente seines Konzepts sind Schnelligkeit, Preisgünstigkeit, fließbandähnliche Verarbeitungs- und Zubereitungstechniken (vgl. Ritzer 1997, S. 122 ff). Kroc gelang es innerhalb nur kurzer Zeit, seine Geschäftsidee nicht nur national, sondern auch international mit Erfolg zu verbreiten. Nach Europa kam das amerikanische Fast Food, in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts und verbreitete sich dann in der ganzen Welt.

4.3.5.2 Der Schnellimbiss

Der moderne Imbissstand hat sich durch die Industrialisierung und Automatisierung zu einer der wichtigsten Komponenten der Imbiss-Kultur herausetabliert. Imbissstände sind im urbanen Ambiente (z.B. Bahnhof oder Marktplatz) ebenso angesiedelt wie auch im außerstädtischen Bereich wie z.B. auf Autobahnraststätten. Die Verbindung von Motorisierung und Schnellimbiss ermöglicht ein hohes Maß an Mobilität (vgl. Tolksdorf 1992, S. 301). Zu den traditionell-klassischen Imbissgängern gehören mobile Berufsgruppen (z.B. LKW-Fahrer), Jugendliche usw. Des weiteren kommen alle jene als Konsumenten in Betracht, für die der Zeitfaktor eine große Rolle spielt, wozu z.B. Touristen, Reisende, Geschäftsleute usw. gehören (vgl. Tolksdorf 1992, S. 301). Das Warenangebot der Schnellimbisse hängt von der Einrichtung und Funktion des Schnellimbisses ab. Es gibt meist eine breite und differenzierte Auswahl an Imbissständen. Doch als wesentliches Merkmal des typischen Schnellimbisses ist die Warenausgabeöffnung oder der Tresen, der den Verkäufer von dem Konsumenten trennt (vgl. Tolksdorf 1992, S. 301). Der Konsument kann passiv am Zubereitungsprozess und/oder am öffentlichen Leben teilnehmen, während die Zubereitung der Ware im öffentlichen Raum vollzogen wird (ebenda 1992, S. 302). Da der Standardtyp des Imbissstands keine Sitzplätze vorsieht, muss das Essen „im Stehen“ verzehrt werden. In diesem Zusammenhang beschränkt sich die Aufenthaltszeit auf die Verzehrzeit. Die meisten Imbissstände sind demzufolge nur auf Verkauf und Konsum ausgerichtet, da „die Anlage der offenen Verkaufseite mit der als Tisch dienenden Theke sowie das Fehlen von Sitzmöglichkeiten den Gedanken an ein längeres Verweilen erst gar nicht aufkommen lässt“ (Baumann/ Kimpel/ Kniess 1980, S. 47). Wie die Bezeichnung „Schnellimbiss“ schon besagt, ist das Merkmal „schnell“ eines der dominierenden Bewertungsmuster eines Schnellimbisses. Im Gegensatz zur bürgerlichen Esskultur sowohl in der Familie als auch im Restaurant oder Gaststätte, die eine Einheit aus Konsum- und Kommunikationsraum darstellt, bezieht sich dieses Merkmal sowohl auf die Zubereitung und den Service als auch auf den Verzehr (vgl. Tolksdorf 1992, S. 303). Die Merkmale „schnell“, „öffentlich“ und „ambulant“ weisen hier das Be-

wirtungsmuster Schnellimbiss aus.

4.4 Schlussfolgerung

Ein Blick in die Fast-Food-Küchen Deutschlands zeigt eine „Internationalisierung der Verzehrgeohnheiten“. Nicht nur Hamburger und Hotdogs, welche die amerikanische Esskultur verkörpern, sondern auch der chinesische Wok-Mann an der Ecke und der Verkäufer französischer Crêpe in der Straßebude verkörpern den „Imbiss von heute“. Nicht zu vergessen ist die deutsche Fast-Food-Küche mit Curry- und Bratwurst oder auch die türkische Küche mit dem Döner, die der Konsument mit hungrigem Magen eilig und im Stehen verzehren kann.

Zusammenfassend kann man festhalten, dass Umstände, wie das Reisen, die Trennung des Wohn- und Arbeitsorts, mangelnde Selbstversorgung im eigenen Haushalt oder auch mangelnde Verpflegungen in den Arbeitsstätten (z.B. in Kantinen) Gründe dafür sind, dass in fast allen Kulturen der Essakt zeitlich und räumlich strukturiert werden muss. Der Vergleich der Epochen hat gezeigt, dass die drei wesentlichen Kennzeichen des Fast Foods „schnell“, „ambulanz“ und „öffentlich“ immer dann auftreten, wenn der Essakt zeitlich und räumlich strukturiert werden musste. Fast Food und der Imbiss nahmen demzufolge einen enormen Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Menschen in den jeweiligen Epochen. In der Uruk-Zeit forderte die Entstehung der Arbeitsteilung eine schnelle Verpflegung der Arbeiter. Die Garküchen in der Antike sicherten das Überleben der Menschen, da der Großteil der Bevölkerung keine eigene Feuerstelle in den Wohnungen besaß bzw. die Wohnungsumstände kein Feuer zuließen. Im europäischen Mittelalter profitierte der Reisende stark von den unzähligen Garküchen, welche am Wegesrand warme Mahlzeiten verkauften. Im Zuge der Industrialisierung wurde Fast Food dann enorm populär und die Ernährung der Arbeiterschaft passte sich dem Rhythmus der Maschinen an. Es gab kaum noch Zeit zum Essen im traditionellen Sinne, d.h., das gemeinsame Essen mit der ganzen Familie wurde immer weniger. Seit dem 20. Jahrhundert gehört Fast Food mit seiner breiten Vielfalt an Gerichten zu einer der beliebtesten Speisen der breiten Bevölkerung. Fast Food hat sich dem Bedürfnis nach Mobilität und Zeitersparnis der Gesellschaft angepasst. Somit kann festgestellt werden, dass Fast Food keineswegs eine Erfindung des letzten Jahrhunderts ist, sondern seine Wurzeln weit aus weiter liegen.

4.5 Literaturverzeichnis

- André, J-M.: Griechische Feste, Römische Spiele. Die Freizeitkultur der Antike. Reclam Verlag Leipzig, 2002
- Baumann, W., Kimpel, H., Kniess, F. W.: Schnellimbiss. Eine Reise durch die kulinarische Provinz. Marburg: Jonas Verlag für Kunst und Literatur GmbH, 1980
- Birker, S. et al.: Uruk, Keilschrift, Gilgamesch. Ein Entdeckungsbuch für junge Leser zur antiken Großstadt Uruk in Mesopotamien, der Keilschrift und dem sagenhaften Helden Gilgamesch zur Sonderausstellung Uruk – 5000 Jahre Megacity. 2. Aufl., Hamm: Roseni Verlag, 2013
- Bitsch I./ Ehlert T./ v. Ertzdorff X. (Hrsg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen: Jan Thorbecke Verlag GmbH & Co., 1990
- Corti, E. C. C.: Untergang und Auferstehung von Pompeji und Herculaneum. München: Bruckmann, 1964
- Erbersdobler: „Fast-Food“-Eßkultur oder zeitgemäßer Ernährungsstil?“ (Schriftenreihe des Verbandes der Diplom-Oecotrophologen e.V. Heft 7-198) 1987 Verbund der Diplom-Oecotrophologen e.V., Köln.
- Étienne, R.: Pompeji. Das Leben in einer antiken Stadt. Stuttgart: Philipp Reclam jun., 1974
- Hirschfelder, G.: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt/ New York: Campus Verlag GmbH, 2001
- Kugner, H. (o.J.): Henkelmann. In: <http://www.kugener.com/de/pflegegeraetschaftenen/diverses/70-artikel/1150-henkelmann.html> (Abruf am 06.03.2014)
- Lauriou, B.: Tafelfreuden im Mittelalter. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten. Stuttgart/ Zürich: Belser Verlag, 1992
- Mühleib, F./ Steller, W.: Perspektiven eines neuen Marktes: „Fast Food“ – dargestellt am Beispiel einer Fallstudie in Bonn. Bonn: Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung e.V., 1983
- Ommer-Hohl, Jutta u. AOK Baden-Württemberg: Fast Food – Moderne Ernährung oder Verfall der Eßkultur? (Begleitbuch für Lehrkräfte) 1994
- Paczensky v. G., Dünnebier, A.: Kulturgeschichte des Essens und Trinken. München: Orbis Verlag für Publizistik, 1999
- Ritzer, G.: Fast Food. In: Historisches Museum der Stadt Wien (Hrsg.): Götterspeisen. Katalog zur Ausstellung „Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mac“. Wien: Springer-Verlag, 1997, S. 120-135
- Tannahill, R.: Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute. München: Deutscher Taschenbuch Verlag, 1979
- Teuteberg, H. J.: Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert. In: Artel, W./ Heischkel-Artelt, E./ Mann, G. (Hrsg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 1976, S. 205-287
- Tolksdorf, U.: Der Schnellimbiss. In: Andritzky, M. (Hrsg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. Katalog zur Ausstellung. Gießen: Anabas- Verlag, 1992, S. 300-307
- Wagner, C.: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens. Aufl., Frankfurt/New York: Campus Verlag, 1995
- Zischka, U./ Ottomeyer, H./ Bäuml, S. (Hrsg.): Die Anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten. München: Edition Spangenberg, 1993

5 Einsatz von Convenience-Produkten seit 1800

Anja Möllenbeck

Gliederung	144
5.1 Einleitung	145
5.2 Convenience-Produkte und Fast Food	146
5.2.1 Begriff Convenience-Produkte	146
5.2.2 Begriff Fast Food	147
5.3 Einsatz von Convenience-Produkten seit 1800	148
5.3.1 Einfluss der Mobilität auf die Verbreitung von Convenience-Produkten	148
5.3.2 Konservenindustrie	149
5.3.2.1 Allgemeines	149
5.3.2.2 Anfänge der Konservenindustrie	149
5.3.2.3 Privater Haushalt und Handel	151
5.3.3 Trockenpulverindustrie	152
5.3.3.1 Allgemeines	152
5.3.3.2 Anfänge der Trockenpulverindustrie	152
5.3.3.3 Privater Haushalt und Handel	153
5.3.4 Tiefkühlindustrie	154
5.3.4.1 Allgemeines	154
5.3.4.2 Anfänge der Tiefkühlindustrie	155
5.3.4.3 Privater Haushalt und Handel	156
5.3.5 Convenience-Produkte in der Gegenwart	157
5.4 Fazit	159
5.5 Literaturverzeichnis / Quellenverzeichnis	160
5.6 Anhang	162

5.1 Einleitung

Der moderne Haushalt verändert sich durch die Lebensmittelindustrie und wird durch diese entlastet. Lebensmittelindustrie bedeutet in erster Linie, dass Hausarbeiten der heimischen Küche von Fabriken übernommen werden. Obst und Gemüse wird nicht mehr im eigenen Garten angebaut, sondern sie können jahreszeitenunabhängig konserviert im Supermarkt gekauft werden. Dafür muss die Haltbarkeit der Lebensmittel in den Fabriken verlängert werden. Diese vorgefertigten Lebensmittel werden als Convenience-Produkte bezeichnet. Im privaten Haushalt können diese schnell zubereitet werden.

Die Industrie erleichtert den Menschen das Leben durch Abnahme von Arbeitsschritten. Die Möglichkeiten der Lebensmittelizeubereitung wurden insbesondere im Zuge der Industrialisierung verfeinert und auch neu geschaffen. Die Lebensmittelindustrie griff die veränderten Lebensgewohnheiten der Menschen zu dieser Zeit auf und kam ihnen mit vorgefertigten Lebensmitteln, Convenience-Produkten, entgegen. Convenience-Produkte sind dennoch keine Erfindung der Moderne, denn mit Beginn der Sesshaftigkeit, war der Mensch gezwungen sich Vorräte anzulegen (vgl. Lück 1977, S. 5). Dadurch kam es zur Verbesserung und Vereinfachung der Lebensbedingungen. Die Herstellung wie auch die Beschaffung von Nahrung sollte so einfach wie möglich ablaufen. Noch bis in die gegenwärtige Zeit ist es wichtig, dass Essen zu jeder Jahreszeit ausreichend und möglichst in vielen Variationen verfügbar ist. Nur so kann der Mensch die teilweise kalten und langen Winter überstehen. Die Vorstellung von Bequemlichkeit und Sicherheit teilten bereits die Sumerer in Mesopotamien, welche 3500 v. Chr. das Wissen über die konservierende Wirkung des Räucherns für sich nutzten. Sie räucherten gefangene Fische, um diese länger haltbar zu machen und so auch später noch genießbar zur Verfügung zu haben (vgl. Marending 2011, S. 10f.).

Dennoch wurden im Zeitalter der Industrialisierung und dem folgenden Jahrhundert große Entwicklungsschritte gemacht, so dass die Entwicklungen der Moderne im Fokus der vorliegenden Arbeit stehen. Neben der Betrachtung verschiedener Produkte wird auch die gegenseitige Veränderung und Beeinflussung vom Handel und privaten Haushalt thematisiert. Zentral dabei ist die in der Industrialisierung neu aufkommende Mittelschicht, Arbeiterschicht, in Europa.

Im Kapitel 2 wird eine Definition und Kategorisierung von Convenience-Produkten und Fast Food gegeben. Darauf folgend wird in Kapitel 3 die Entwicklung von Convenience-Produkten seit 1800 betrachtet. Zunächst geht es in 3.1 um den Einfluss der Mobilität auf die Verbreitung von Convenience-Produkten. In Kapitel 3.2 bis 3.4 werden dann die Entwicklungen in der Konserven-, Trockenpulver- und Tiefkühlindustrie erörtert mit Fokus auf der gegenseitigen Beeinflussung des privaten Haushaltes und Handels. Eine Betrachtung des gegenwärtigen Verbrauchs von Convenience-Produkten erfolgt in Kapitel 3.5. Abschließen wird die Arbeit in Kapitel 4 mit einem Fazit.

5.2 Convenience-Produkte und Fast Food

Convenience-Produkte und Fast Food finden einen immer größer werdenden Absatzmarkt, denn sie bieten den Konsumenten einige Vorteile, insbesondere wenn es um Zeit und Bequemlichkeit geht.

5.2.1 Begriff Convenience-Produkte

Annehmlichkeit, Nutzen und Komfort sind die drei grundlegenden Komponenten, die die Menschen in allen Lebensbereichen bevorzugen, somit auch bei der Ernährung. Convenience-Produkte beinhalten alle drei dieser lebenserleichternden Eigenschaften, denn durch Einfachheit und arbeitssparende Zubereitung spart der Konsument vor allem Zeit. Es handelt sich also um Lebensmittel, die vom Hersteller, durch menschliche oder maschinelle Arbeit, vorbereitet werden. Dadurch kommt es bei den Produkten zu einem höheren Bearbeitungsgrad als bei der Rohware (vgl. Küppers-Hellmann/ Eissing/ Lach 2001, S. 4). Des Weiteren ist einer der wichtigsten Vorteile, dass die Produkte länger haltbar gemacht werden und trotzdem einem gewissen Qualitätsstandard entsprechen. Dadurch müssen die meisten Lebensmittel nicht innerhalb weniger Tage nach dem Kauf verzehrt werden. Zudem sind viele Produkte das ganze Jahr über im Supermarkt erhältlich.

Die vom Hersteller übernommenen Arbeitsschritte können von einzelnen Schritten, z. B.¹ Schälen des Spargels, über mehrere, z. B. Kartoffelpüree-Pulver, so dass keine Kartoffeln mehr geschält und gekocht werden müssen (Mahlzeitenkomponente), bis hin zur kompletten Fertigmahlzeiten, z. B. Fertig-Salat, reichen. Fertiggerichte verlangen dabei vom Konsumenten ggf.² nur noch das Bedienen einer Mikrowelle (vgl. Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) 2008, S. 2f.). Durch die Abnahme dieser Arbeitsschritte können unerwünschte Aktivitäten aus dem Haushalt ausgelagert werden und auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Folglich sinken die hauswirtschaftlichen Kompetenzen sowohl bei Männern als auch bei Frauen (vgl. Bergmann 1999, S. 87). In Folge dessen macht sich der Konsument immer mehr abhängig von der Lebensmittelindustrie, da er sich kaum noch selbst verpflegen kann. Der Konsument eröffnet damit auch die Möglichkeit Produkte in den Fabriken zunehmend durch chemische Zusätze zu „verkünstlichen“.

Zusammenfassend werden Convenience-Produkte in der Literatur wie folgt definiert: „In der Gemeinschaftsverpflegung werden Lebensmittel als Convenience-Produkte bezeichnet, wenn sie durch die Lebensmittelindustrie eine Vorverarbeitung erfahren haben und dadurch Küchenarbeitszeit eingespart wird (aid-Spezial 2007, S. 9).“ Diese Definition bildet die Grundlage der vorliegenden Arbeit.

¹ z. B. = zum Beispiel

² ggf. = gegebenenfalls

Abbildung 1 zeigt eine Übersicht über die Herstellungsstufen und Verarbeitungsgrade bei Convenience-Produkten.

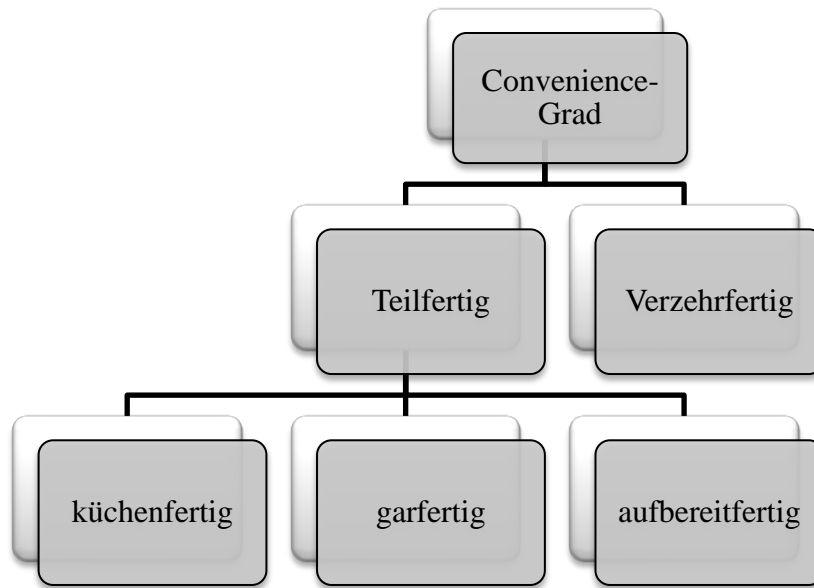


Abb. 1: Klassifizierung von Convenience-Produkten nach dem Verarbeitungsgrad (In: Küppers-Hellmann/ Eissing/ Lach 2001, S. 5)

Teilfertig sind küchenfertige Lebensmittel, die nur noch geputzt oder gemischt werden müssen. Ebenso zählen zu teilfertigen Produkten Produkte, die garfertig oder aufbereitfertig sind. Garfertige Lebensmittel sind koch-, brat- oder frittierfertig. Sie müssen beispielsweise nicht mehr paniert, gewürzt oder zugeschnitten werden. Aufbereitfertige Produkte bedürfen nur noch einer Zugabe von Flüssigkeit bzw.³ einer Erwärmung oder eine Kombination aus beiden. Verzehrfertige Produkte dagegen müssen nur noch geöffnet werden oder sind direkt im kalten Zustand zu verzehren, z. B. Fingerfood (vgl. Küppers-Hellmann/ Eissing/ Lach 2001, S. 5).

Convenience-Produkte findet man im Supermarkt in verschiedenen Variationen. Die Produkte unterscheiden sich nach der Art der Haltbarmachung. Unterscheiden kann man dabei nach Trockenpulver-, Kühl- und Tiefkühlprodukten sowie Dosenprodukten. In den Tiefkühltruhen findet man tiefgefrorene Produkte wie z. B. das Tiefkühlgemüse. Ebenso gibt es auch nur gekühlte Produkte wie Fertigsalate oder Trockenpulverprodukte wie das bereits erwähnte Kartoffelpüree-Pulver oder Tütensuppenpulver. In der vorliegenden Arbeit wird diese Unterscheidung betrachtet.

5.2.2 Begriff Fast Food

Fast Food wird von der AOK als ein „bearbeitetes, standardisiertes Essensangebot, das unmittelbar in verzehrfertigen handlichen Portionen mit eingeschränkter Produktvariation am Ort-des-sich-Befindens ausgehändigt wird“ (AOK 1994) definiert. Das bedeutet, dass es sich um

³ bzw. = beziehungsweise

Lebensmittel handelt, bei dem kein eigenes Zutun mehr erforderlich ist und die man verzehren kann, wo man sich gerade befindet. Zudem sind die Produkte meist in einem warmen Zustand, was sie von Convenience-Produkten unterscheidet, die zu 100% verzehrfertig sind. Diese Produkte kommen vor allem den jüngeren Kunden entgegen, da sie bis auf teilweise Auspacken der Mahlzeit kein Wissen und keine Fertigkeiten benötigen, um Mahlzeiten herzustellen (vgl. Küppers-Hellmann/ Eissing/ Lach 2001, S. 4). Der Übergang von Convenience-Produkten und Fast Food ist größtenteils fließend und kann nicht immer deutlich voneinander abgegrenzt werden.

5.3 Einsatz von Convenience-Produkten seit 1800

In der vorliegenden Arbeit beziehe ich mich auf den Zeitraum von 1800 bis heute, da dieser Zeitraum die schnelle Entwicklung von Convenience-Produkten widerspiegelt. In diesem Zeitraum wurden viele industrielle Erfindungen getätigt, die durch wachsendes naturwissenschaftliches Wissen und technischen Fortschritt immer weiter verfeinert werden konnten.

Grundsätzlich kann man Lebensmittel mit folgenden Methoden konservieren: „Trocknen, Salzen, Einlegen (in Öl, Essig oder Honig), [...], Einwecken oder Einglasen, Einmieten [...], Einkellern [...], Einfrieren, in Fett einschmelzen und [...] Eindosen“ (Treue 1976, S. 99). Konservieren bedeutet dabei grundsätzlich, dass die Aktivität von Mikroorganismen und der Befall von Schädlingen reduziert oder verhindert werden und Lebensmittel länger genießbar bleiben (vgl. Haase-Nothnagel/ Schiedling 1953, S. 8ff.).

5.3.1 Einfluss der Mobilität auf die Verbreitung von Convenience-Produkten

Im Zeitalter der industriellen Revolution kam es zu erheblich höheren Einwohnerzahlen in den Städten, da die Fabrikarbeiter mit ihren Familien in die Städte zogen (Urbanisierung). Industrialisierung ist dabei ein Begriff, der die schnell wachsende Wirtschaft im 19. Jahrhundert sowie den darauf folgenden wirtschaftlichen und soziokulturellen Wandel meint (vgl. Henke-Bockschatz 2003, S. 9). Die Städte wurden durch die Bevölkerungsströme zunehmend überbevölkert. Beispielsweise lebten 1800 rund 10 000 Menschen in Düsseldorf. 1910, etwas mehr als ein Jahrhundert später, stieg die Anzahl auf das 360-fache an. In Manchester sah das Ganze ähnlich aus. Da dort die industrielle Revolution jedoch schon angesetzt hatte, lebten dort 1850 bereits 400 000 Menschen, im Vergleich zu 1800 mit nur 75 000 Einwohnern. Dieser enorm schnelle Anstieg sorgte für eine sichtbare Massenarmut (vgl. Tannahill 1979, S. 283). Diese Massenarmut ging mit einer mangelnden Ernährung bis Unterernährung einher. Das lag besonders daran, dass die Menschen in den Städten keinen eigenen Garten mehr besaßen und auch keine Zeit mehr, um gesunde, vitamin- und nährstoffreiche Lebensmittel anzubauen und sich damit selbst zu versorgen. Aus der Agrargesellschaft wurde zunehmend eine Industriegesellschaft (vgl. Henke-Bockschatz 2003, S. 9). Daraus folgte die Schaffung von Möglichkeiten sich preiswert mit Lebensmitteln zu versorgen, da die Bevölkerung darauf angewiesen war.

Jedoch reichte es nicht neue Produkte zu entwickeln, es mussten auch Transportmöglichkeiten geschaffen werden, mit denen die Lebensmittel aus den Fabriken in die verschiedenen Städte kamen. Eine der wichtigsten Erfindungen war die Eisenbahn. 1830 wurde die erste, regelmäßig befahrene Eisenbahnstrecke in England zwischen Liverpool und Manchester eröffnet. Bereits 5 Jahre später, im Jahre 1835, fuhr die erste Eisenbahn in Deutschland zwischen Nürnberg und Fürth (vgl. Henke-Bockschatz 2003, S. 77). Mit der Zeit wurde das Schienennetz soweit ausgebaut, dass es zu einem immer leichteren und schnelleren Güterverkehr über Land kam. Im Zuge dessen wurde auch der Seetransport angekurbelt, denn Waren konnten mit Hilfe der Dampfisenbahnen besser zum Hafen und von dort in die Städte transportiert werden. Dadurch stieg der Überseehandel an (vgl. Tannahill 1979, S. 302).

Vorteilhaft waren diese Transportmöglichkeiten insbesondere für Lebensmittel, deren Transportweg vom Herstellungsort zum Endverbraucher über die normale Haltbarkeit der Produkte hinaus andauerte. Ebenso konnte man durch diese Transportmöglichkeiten Nahrungsnöten entgegenwirken. Aus den Agrarüberschussgebieten konnte man durch den Übersee- und Eisenbahnverkehr Massenprodukte wie Getreide oder Mehl zu geringen Kosten anschaffen und die Lücken in der Nahrungsversorgung insbesondere in den Städten zunehmend schließen (vgl. Teuteberg/ Wiegelmann 1986, S. 356).

5.3.2 Konservenindustrie

5.3.2.1 Allgemeines

Den Menschen war es schon immer wichtig eine abwechslungsreiche, verdauliche und zudem schmackhafte Kost zu sich zu nehmen. Insbesondere in Krisenzeiten begrenzte sich die Ernährung auf rein pflanzliche Lebensmittel. Um diesem Engpass an Fleischprodukten entgegenzuwirken, mussten Methoden der Haltbarmachung erfunden werden. (vgl. Teuteberg/ Wiegelmann 1986, S. 252). Hinzu kam die in Kapitel 3.1 beschriebene Erfindung der Eisenbahn und der ebenfalls damit verbundenen Notwendigkeit der Haltbarmachung von Lebensmitteln. Die Menschen erkannten zunehmend die Schwierigkeit dieser Haltbarmachung. Seit dem Mittelalter hatte man bezüglich der Haltbarkeit von Fleisch kaum Erfahrungsgewinnzuwächse gemacht. Erfahrungen, die bis zu diesem Zeitpunkt gesammelt wurden, besagten, dass gekochtes Fleisch in einem Gefäß für eine begrenzte Zeit gelagert werden konnte. Dies bedurfte jedoch einer luftdichten Fettschicht (vgl. Tannahill 1979, S. 306). Diese Erkenntnis war die Grundlage für die Erfindung der Konservendose, denn damit konnte das Problem der Haltbarkeit für einen gewissen Zeitraum überbrückt werden.

5.3.2.2 Anfänge der Konservenindustrie

Mit Hilfe von Konservendosen war es erstmals möglich Fleisch sowie Obst und Gemüse länger transport- und lagerfähig zu machen (vgl. Teuteberg/ Wiegelmann 1986, S. 356). Außerdem ermöglichten Konservendosen Produkte in einem größeren Umfang zu produzieren und nicht mehr nur für den Eigenbedarf. Die Erfindung der Konservendose geht auf den Pariser Konditor und Zuckerbäcker Nicholas Appert zurück. Bereits 1801 entwickelte dieser das Ap-

pert-Verfahren bei dem Lebensmittel physikalisch konserviert und sterilisiert wurden. Nahrungsmittel wurden unter Luftabschluss in Glasbehältern erhitzt (vgl. Bergmann 1999, S. 73), wodurch Mikroorganismen abgetötet werden sollten. Es handelte sich bei diesem Verfahren um eine physikalische Methode des Konservierens, da keine chemischen Zusatzstoffe hinzugefügt wurden, sondern es nur um die Auf- und Abgabe von Wasser ging (vgl. Haase-Nothnagel/ Schiedung 1953, S. 8). Für dieses Verfahren bekam Appert 12 000 Goldfranken Preisgeld von Napoleon Bonaparte, denn dieser wollte eine Erfindung mit der seine Truppen für die langen Feldzüge genügend Nahrung bekamen, um die langen Märsche zu schaffen und im Krieg stark genug zu sein (vgl. Seymour 1988, S. 40). Jedoch waren Apperts Konservendosen noch Glasflaschen. Diese wurden noch im Jahre 1810 von Peter Durand zu Weißblechdosen perfektioniert (vgl. Teuteberg/ Wiegelmann 1972, S. 80).

Zunächst wurden neben Fleisch auch Obst, Gemüse und Milch luftdicht verpackt. Im Jahre 1812 wurde in England die erste maschinell betriebene Konservendosenfabrik gebaut und 1813 durch Bryan Donkin und John Hall eröffnet. In Deutschland hingegen wurde die erste Konservendosenfabrik erst 1845 in Lübeck durch Daniel Heinrich Carsten gegründet (vgl. Wedekind/ Vinçon 1992, S. 8; Teuteberg/ Wiegelmann 1972, S. 81). In Donkins und Halls Fabrik wurde schon ab 1818 das älteste Konservendosenfleisch Corned beef, gekochtes Rindfleisch, Kalbsfleisch, Karotten, Gemüse mit Hammelfleisch und Suppe verkauft (vgl. Tannahill 1979, S. 306f.). Der Hauptabnehmer war zu Beginn die britische Armee. Mit der Zeit hoffte man, dass die Hungersnöte nun endgültig ein Ende fanden. Dies war jedoch nicht der Fall, denn Konservendosen blieben ein Luxusprodukt der bürgerlichen Oberschicht (vgl. Teuteberg/ Wiegelmann 2005, S. 83). In den gutbürgerlichen Küchen konnte man sich mit Hilfe der Konservendosen das ganze Jahr über „Frischgemüse“ leisten. In der Saison griff man auf Frischprodukte zurück. Für die Arbeiterklasse erfüllten Konservendosen dagegen nicht die Bedürfnisse. Sie wollte keine Vorräte anlegen, sondern kostengünstige und zeitsparende Lebensmittel. Ihr Lohn reichte nicht aus, um bei Lebensmittel zu experimentieren (vgl. Teuteberg/ Wiegelmann 2005, S. 83.). Die Industrialisierung brachte letztlich zwar ein rasches Wirtschaftswachstum, doch davon profitierten nicht alle und die Nutzen und Lasten verteilten sich ungleich, so dass trotz erfolgsversprechender Erfindungen wie die Konservendose die massenhafte Mangel- und Fehlernährung insbesondere der Fabrikarbeiter nicht bekämpft werden konnte (vgl. Henke-Bockschatz 2003, S.124).

Mit der Zeit konnten sich immer mehr Menschen Konservendosen leisten, auch wenn noch lange nicht alle die geldlichen Mittel dazu hatten und „bekochten“ damit ihre Familien. Die Konserven wurden größer, um mehr Menschen in der Familie damit zu versorgen. Doch bereits zu Beginn der „Konservendosenrevolution“ trat der erste „Konservendosenkandal“ auf. Appert und auch den weiteren Herstellern war nicht bekannt, dass die Erhitzungszeit und Temperatur abhängig von der Masse und dem Inhalt war. Die Konservendosen wurden zunehmend größer, jedoch verwendete man weiterhin die gleichen Temperaturen und Zeiten (vgl. Seymour 1988, S 41). Dadurch wurden beim Sterilisieren nicht alle Bakterien in den Dosen abgetötet und das Fleisch sowie Obst und Gemüse fingen in den Dosen von innen her

an zu faulen (vgl. Tannahill 1979, S. 307). Es kam zu Massenerkrankungen und Todesfällen. Dieser Konservendosenskandal wurde 1877 öffentlich bekannt, was die Konservendose schon früh in Verruf brachte (vgl. Bergmann 1999, S. 73). Die Konsumenten kauften zunehmend weniger Konservendosen.

Mit Hilfe der Entdeckungen der geeigneten Kochzeiten und Temperaturen von Lebensmitteln durch den Chemiker und Bakteriologen Louis Pasteur wurden die Konservendoseninhalte wieder sicherer. Pasteur hatte bereits in den 1860 die Rolle der Mikroorganismen bei der Gärung und Verwesung von Lebensmitteln entdeckt und entsprechende biologische Gesetzmäßigkeiten aufgezeigt (vgl. Seymour 1988, S. 41). Jedoch brauchte es einige Zeit bis die Entdeckung verbreitet und angewendet wurde. Der Konservendosenskandal sorgte trotz der Entdeckungen durch Pasteur dafür, dass ein Misstrauen gegenüber den Konservendosen entstand und bis heute besteht (vgl. Bergmann 1999, S. 74).

5.3.2.3 Privater Haushalt und Handel

Neben den hohen Kosten und dem Konservendosenskandal entsprachen die Konservendoseninhalte auch nicht den geschmacklichen und visuellen Vorstellungen der Konsumenten (vgl. Seymour 1988, S. 41). Die Produkte besaßen durch die Sterilisierung nur ein Mindestmaß an Nährstoffen und Vitaminen und ihr Aussehen besonders die Farbe waren verändert (vgl. Teuteberg/ Wiegmann 1972, S. 82). Auch deshalb ging der Verkauf der Konservendosen schnell zurück. Die Konsumenten setzten wieder auf den Kauf frischer Lebensmittel. Zum Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts fingen die Menschen an Lebensmittel selbst einzukochen. Einkochen war preisgünstiger und man hatte weniger gesundheitliche Einbußen (vgl. Spiekermann 1996, S. 37). Einmachgläser hatten den Vorteil, dass die Inhalte frischer wirkten und das Aussehen, ohne vorheriges Öffnen der Verpackung, sofort betrachtet werden konnten. Für die Herstellung benötigte man jedoch Einmachgläser teilweise Einkochgeräte und Literatur für das richtige Einkochen (siehe Anhang Abbildung 2). Diese konnte der private Haushalt nur im Handel erwerben, wodurch zwischen Handel und den privaten Haushalten erneut eine Abhängigkeit entstand. Außerdem bekam der städtische Konsument die frischen Lebensmittel nur durch den Handel, da weiterhin kein Platz für einen eigenen Anbau in den Städten vorhanden war. Neben Einkochgeräten wurden auch Eindosmaschinen für den privaten Haushalt entwickelt. In England konnte man beispielsweise während beider Kriege sogenannten *Homecan* Apparaturen erwerben, womit im privaten Haushalt selbst Lebensmittel eingedost werden konnten (vgl. Seymour 1988, S. 41). Dadurch konnten gekaufte Dosen verschlossen werden.

Die Industrie wusste, dass die Konservendosen große Vorteile der Arbeitserleichterung und Zeitersparnis für die Menschen hatten. Durch die Fabrikarbeit waren viele Menschen zunehmend auf Konservendosen angewiesen, auch wenn sie nicht den gewünschten Kriterien entsprachen. Selbstversorgung war im privaten Haushalt nicht mehr so möglich wie zur Agrarzeit, wodurch eine Abhängigkeit zum Handel und der Industrie entstand. Diesen Wandel

machte sich die Industrie zum Nutzen und brachte die genannten Produkte auf den Markt, so dass eine weitere Abhängigkeit geschaffen wurde.

Trotz der Skandale und negativen Schlagzeilen sind Jahreszeitenwechsel im Nahrungsmittelbereich durch die „Konservendosenrevolution“ kaum noch zu spüren. Auch im Winter kann man seitdem Obst und Gemüse und meist ausreichend Fleisch kaufen. (vgl. Teuteberg/Wiegelmann 1986, S. 356). Sie ermöglichen ein mehr lineares Ernährungsverhalten.

5.3.3 Trockenpulverindustrie

5.3.3.1 Allgemeines

Die Konservenindustrie schaffte es nicht den Ansprüchen der Bevölkerung gerecht zu werden. Besonders die Fabrikarbeiter wiesen weiterhin eine mangelhafte Ernährung auf. Mit Hilfe der Forschungen durch Justus von Liebig, Gerard Johannes Mulder und Jakob Moleschott konnte man nach 1850 Lebensmittel zunehmend genauer betrachten. Diese teilten die Nahrungsstoffe erstmals in Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate ein mit noch vielen Fehlvorstellungen (vgl. Teuteberg/Wiegelmann 1972, S. 47). Man stellte ebenso fest, dass die Fabrikarbeiter zu wenig Fett und Eiweiß dafür aber zu viele Kohlenhydrate zu sich nahmen. Der Überschuss an Kohlenhydraten lag an dem hohen Kartoffelkonsum (vgl. Teuteberg/Wiegelmann 1972, S. 71). Kartoffeln waren preisgünstig und in großen Mengen verfügbar. Auf der anderen Seite fehlte Gemüse und Fleisch, das sich die wenigsten Menschen leisten konnten (vgl. Teuteberg/Wiegelmann 2005, S. 76).

Dadurch, dass der Lohn kaum zur Versorgung der Familie reichte, mussten auch viele Frauen in den Fabriken arbeiten (vgl. Henke-Bockschatz, S. 130). Für die Zubereitung von eiweißreichen Suppen etc.⁴ fehlte diesen somit neben Geld auch Zeit und häufig das Wissen (vgl. Teuteberg/Wiegelmann 2005, S. 75). Die Suppen, die die meisten Fabrikarbeiter zu sich nahmen, bestanden aus Leguminosen⁵. Jedoch waren sie kaum zu verdauen, denn der menschliche Körper konnte die Nährstoffe nicht gut aufnehmen (vgl. Teuteberg/Wiegelmann 1972, S. 81). Da die Zubereitung im privaten Haushalt arbeits- und zeitaufwendig war, versuchte die Hausfrau die Lebensmittel durch übermäßiges Erhitzen schnell fertig zu bekommen, so dass die meisten Mahlzeiten der Fabrikarbeiter von Innen roh und von Außen verbrannt waren (vgl. Teuteberg/Wiegelmann 2005, S. 76).

5.3.3.2 Anfänge der Trockenpulverindustrie

Der Müller Maggi forschte ab 1882 daran auf Grundlage der Leguminosen eine schnelle, nahrhafte und billige Lebensmittelsuppe herzustellen (vgl. Wedekind/Vinçon 1992, S. 9). 1884 brachte er dann das erste Leguminosen-Mehl auf den Markt (vgl. MAGGI – Historie Magginalien). Dieses Trockenmehl war zum einen preisgünstig und zudem nahrhafter als Fleisch und dennoch genauso verdaulich. Des Weiteren war es schnell zuzubereiten, indem Wasser hinzugefügt wurde. Damit war das Trockenmehl deutlich ausgerichtet auf die Ziel-

⁴ etc. = et cetera

⁵ Leguminosen = Proteinhaltige Hülsenfrüchte wie Bohnen, Linsen und Erbsen

gruppe der Arbeiterfamilien (vgl. Wedekind/ Vinçon 1992, S. 9). Für eine selbst hergestellte Suppe brauchte man im 19. Jahrhundert einen Vormittag (vgl. Teuteberg/ Wiegelmann 1972, S. 84). Für die Leguminosen-Mehl Suppe dagegen benötigte man nur etwa 15 Minuten. Ein halbes Kilo Suppenmehl kostete zudem nur 35 Cents (vgl. Wedekind/ Vinçon 1992, S.10). Maggi schaffte es die Hülsenfrüchte soweit zu bearbeiten, dass der menschliche Körper die Nährstoffe, insbesondere Eiweiße, besser aufnehmen konnte (vgl. Teuteberg/ Wiegelmann 1972, S. 84). Wichtig war es, dass die Eiweiße löslich blieben um aufgenommen werden zu können. Zu Nutzen machte er sich dabei die technischen Fortschritte im Zuge der Industrialisierung aber auch das Wissen über Lebensmittelzusammensetzungen und Wirkungen.

Das Leguminosen-Mehl sollte vor allem die Arbeiterschicht ansprechen, bürgerte sich dort jedoch nicht ein, sondern wie bei den Konserven in der oberen Bevölkerungsschicht, obwohl die Firma Maggi dafür warb, dass das Suppenmehl für arm und reich sei (siehe Anhang Abbildung 3). Gründe dafür waren auch hier wieder der geringe Lohn, welcher keine Experimente bei Lebensmitteln zuließ und der ungewohnte und unangenehme Geschmack. Außerdem war die besondere Bezeichnung, dass die Suppenmehle „Kranken-Nahrung“ sei, für die Arbeiterschicht abschreckend (siehe Anhang Abbildung 4).

1886 brachte Maggi trotz des ausbleibenden Erfolges die erste kochfertige Suppe aus Erbsen- und Bohnenmehl auf den Markt. Die Suppen wurden ebenso als Mehle verkauft. Im Laufe des nächsten Jahres entstanden sogar 22 verschiedene Sorten Fertigsuppen (vgl. Maggi – Historie Magginalien; siehe Anhang Abbildung 5).

5.3.3.3 Privater Haushalt und Handel

Die Suppenmehle aus dem Jahr 1886 erreichten nun auch das Zielpublikum der Arbeiterschaft. Damit schafften die Suppenmehle eine Abhängigkeit der Konsumenten vom Handel und der Industrie. Sie schlossen die große Lücke der Mangelernährung, weil sie wichtige Nährstoffe enthielten und aufgenommen werden konnten und zudem günstig und schnell zuzubereiten waren. Außerdem wurde durch die verschiedenen Sorten Abwechslung auf dem Speisenplan geschaffen. Die Mehle konnten nicht auf diese Weise im privaten Haushalt hergestellt werden, weil die speziell entwickelten Röstöfen zu teuer und zu groß für die private Küche waren. Dadurch wurde der Konsument schon früh abhängig von den Convenience-Produkten, da sie alles lieferten, was er brauchte.

Eine weitere Abhängigkeit schaffte die MAGGI GmbH⁶ zwischen 1900 und 1908 mit der Erfindung der Suppen-, Soßen- und Fleischbrühwürfel (vgl. Maggi – Historie Magginalien). Auch diese Produkte punkten durch die günstigen Preise. Ein Kilo Suppenfleisch kostet 1910 dreimal soviel wie ein Fleischbrühwürfel, der die gleichen Nährstoffe beinhaltet (vgl. Maggi – Historie Magginalien). Damit bekam der Konsument wiederum alles, was er benötigt und möchte. Die Produkte waren kostengünstig, schnell zuzubereiten und lieferten ein Mindestmaß an Nährstoffen. Früh wollten die privaten Haushalte nicht mehr auf diese Art von Con-

⁶ Die MAGGI GmbH wurde 1897 gegründet (vgl. MAGGI – Historie Magginalien).

venience-Produkten verzichten. Auch diese Produkte waren nicht auf diese Weise privat herzustellen. Für die Herstellung benötigte man spezielle Geräte, die nicht für den privaten Haushalt gebaut wurden.

Trockenpulverprodukte fanden um 1900 zunehmend mehr Ansehen im privaten Haushalt und riefen weniger Skepsis hervor als die Konservendosenprodukte, da hierbei keine nennenswerten Skandale aufgetreten waren. Dies lag besonders an dem zunehmenden naturwissenschaftlichen Wissen und den Forschungen Liebig's etc. (siehe Kapitel 3.3.1), welches erst nach den Anfängen der Konservendosenindustrie aufkam. Durch dieses hohe Ansehen überlebte MAGGI trotz der wirtschaftlich schlechten Jahre den ersten und zweiten Weltkrieg und hat bis heute Bestand (vgl. MAGGI – Historie Magginalien). Trockenpulverprodukte durchlebten trotz der zunehmend mehr eingesetzten chemischen Zusätze keinen größeren Skandal.

5.3.4 Tiefkühlindustrie

5.3.4.1 Allgemeines

Bereits im Altertum wussten die Menschen darüber Bescheid, dass tiefe Temperaturen die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern. Wo es nur ging, versuchte man Lebensmittel kühl aufzubewahren. Beispielsweise wurden Lebensmittel bereits früh in unterirdischen Kellern, kalten Quellen oder Schnee gelagert. Die Menschen in der Arktis froren schon früh ihre Beute ein, um auch in Zeiten mit wenig Nahrung zu überleben. (vgl. Hermann 1970, S. 11). Der Unterschied zwischen dem Kühl lagern und dem Tiefgefrieren liegt in den angewandten Temperaturen. Beim Kühl lagern werden die Temperaturen von -1°C bis $+4^{\circ}\text{C}$ ausgenutzt und beim Tiefgefrieren befinden sich die Temperaturen bei -18°C und kälter. Dadurch kommt es bei der Kühl lagerung noch zum Wachstum von Mikroorganismen, welches beim Tiefgefrieren kaum bis gar nicht mehr vorhanden ist. Ebenso sind die biochemischen Prozesse deutlich verlangsamt (vgl. Hermann 1970, S. 14). Das Tiefgefrieren zählt zu den physikalischen Gefriermethoden, da wie bei den ursprünglichen Sterilisierungsmethoden (siehe Kapitel 3.2.2) keine chemischen Zusätze hinzugefügt werden (vgl. Haase-Nothnagel/ Schiedung 1953, S. 8).

Bedeutsam bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist der gute Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen, der auf diese Weise bei keiner anderen Konservierungsmethode möglich ist. Häufig enthalten Tiefkühlprodukte auch mehr Nährstoffe als frische Produkte. Frische Produkte wie Gemüse und Obst verlieren viele Nährstoffe schon beim Transport und der Lagerung im Laden (vgl. Staub 1965, S. 45). Des Weiteren kommt es beim Tiefgefrieren zu keinen negativen Auswirkungen auf den menschlichen Organismus, da es zu der bereits erwähnten Verlangsamung der biochemischen Prozesse kommt. Voraussetzung dafür ist die Einhaltung einer Mindesttemperatur von -18°C . Sobald die Produkte vorgefertigt sind und eingefroren werden, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden (vgl. Haase-Nothnagel/ Schiedung 1953, S. 12). Beim Transport sollte es ebenso wenig zum Auftauen der Ware kommen wie im Handel und im privaten Haushalt so lange die Ware nicht verarbeitet wird (vgl. Staub 1965, S. 45). Das heißt, dass sowohl der Hersteller als auch der Handel sowie der Konsument für die gesundheitlich unschädlichen Produkte verantwortlich sind. Würde die Kühlkette unterbrochen, wür-

den die biochemische Prozesse und das Mikroorganismenwachstum wieder einsetzen (vgl. Hermann 1970, S. 23). Dadurch sinkt die Qualität der Lebensmittel und sie werden verderblich. Dies kann auch kein erneutes Tiefgefrieren verhindern (vgl. Staub 1965, S. 45).

5.3.4.2 Anfänge der Tiefkühlindustrie

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts kam es wie auch in der Trockenpulverindustrie (siehe Kapitel 2.2.3) zu den ersten Anfängen in der Tiefkühlindustrie. Nach 1880 startete der Bau der ersten Kühlhäuser (vgl. Hermann 1970, S. 11). Die Lebensmittel in diesen Kühlhäusern wurden durch abgebautes Natureis tiefgefroren gelagert. Dieses Natureis baute man zwar schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts in verschiedenen Städten ab, um es dann für das Tiefgefrieren zu verkaufen, wurde aber erst gegen Ende des Jahrhunderts ein erfolgreiches Produkt (vgl. Hellmann 1990, S. 37ff). Jedoch blieb das Natureis als Lebensmittelkühlung mehr eine Zwischenstufe als eine Erfolgsstufe (vgl. Hellmann 1990, S. 40). Des Weiteren wurden die ersten maschinellen Kühlverfahren eingeführt (vgl. Hellmann 1990, S. 41). 1874 erfand Carl von Linné die erste „Kältemaschine“ (vgl. Teuteberg/ Wiegmann 1972, S. 47). Diese „Kältemaschinen“ wurden insbesondere auf Handelsschiffen eingesetzt, um tiefgefrorene Nahrungsmittel im gleichen Zustand international zu versenden (vgl. Hermann 1970, S. 11). Beispielsweise kam es dadurch zum Eistransport vom Libanon nach Ägypten im zweiten Drittel des 19. Jahrhunderts (vgl. Hellmann 1990, S. 41). Diese Kältemaschinen wurden mit künstlichem Eis betrieben (vgl. Täubrich 1991, S. 67). Das bedeutet, dass man schon Ende des 19. Jahrhunderts im Zuge der industriellen Revolution chemisch erzeugtes Eis herstellen konnte.

Die Methode des Tiefgefrierens wurde zwar schon Ende des 19. Jahrhunderts angewandt, doch kam es erst Jahrzehnte später zum großen Durchbruch. In den USA war dieser bereits gegen 1930 durch die Tiefkühlprodukte der Firma „General Foods Corp“. Diese hatte im Jahre 1929 die 1923 gegründete Firma von C. Birdseye einschließlich aller Patente aufgekauft. Birdseye hatte es geschafft durch die Wahl optimaler Rohwaren gefrorene Qualitätsprodukte herzustellen und zu verkaufen (vgl. Hermann 1970, S. 11). Dieser Durchbruch war nur durch den wirtschaftlichen Aufschwung in der Elektro-, Chemie- und Automobilindustrie in den zwanziger Jahren möglich (vgl. Hellmann 1990, S. 101). Dadurch konnten sich in den folgenden Jahren zunehmend mehr private Haushalte in den USA einen Kühlschrank leisten. Zwar wurden schon zwischen 1910 und 1915 erste Kühlschränke für den privaten Haushalt in den USA entwickelt aber ohne nennenswerten Erfolg (vgl. Hellmann 1990, S. 99). In Deutschland kam es zum Durchbruch der Tiefkühlprodukte erst nach 1950 mit der zunehmenden Stromversorgung in privaten Haushalten aber auch, weil der Fokus der Produktion nicht mehr auf der Rüstungswirtschaft lag (vgl. Hellmann 1990, S. 113). Zwar versuchte man auch schon in Deutschland im ersten Weltkrieg Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse tiefgefroren an private Haushalte zu verkaufen, doch es kam zu keinen nutzbaren Ergebnissen (vgl. Spiekermann 1996, S. 34). Dies lag vor allem daran, dass es zu dieser Zeit kaum Häuser gab, die mit Strom versorgt wurden, so dass keine Kühlschränke aufgestellt werden konnten, in denen tiefgefrorene Lebensmittel gelagert werden konnten. Nach dem zweiten Weltkrieg wurden die ersten

Gemeinschaftsgefrieranlagen in deutschen Dörfern und Städten erbaut (vgl. Diemair 1946, S. 83). Ein Dorf hatte eine Gemeinschaftsgefrieranlage, in der jede Familie ein Fach hatte. Dadurch konnte man gefrorene Lebensmittel im Handel kaufen und musste sie nicht sofort kochen (vgl. Staub 1965, S. 12). Außerdem konnte man auch selbst Lebensmittel einfrieren. Man war zur Mitte des 20. Jahrhunderts auf solche Gemeinschaftsgefrieranlagen angewiesen, weil noch immer viele Häuser nicht mit Strom versorgt waren. In Deutschland kamen die ersten Kühlschränke für den privaten Haushalt in den dreißiger Jahre auf den Markt (vgl. Hellmann 1990, S. 109), waren aber für die untere Bevölkerungsschicht zu teuer. Beispielsweise kostet einer der wenigen Kühlschränke in den USA 1920 noch 600 US-Dollar, aber schon zehn Jahre später nur noch 275 US-Dollar (vgl. Hellmann 1990, S. 101). 1950 kostet ein Kühlschrank in Deutschland beispielsweise drei Monatslöhne, zehn Jahre später schon nur noch zweidrittel eines Monatslohnes (vgl. Planet Schule – Hintergrund: Carl von Linde und die Kühltechnik). Durch die zunehmend geringeren Preise für Kühlschränke hatten Gemeinschaftsgefrieranlagen nur einen zeitlich begrenzten Nutzen.

Vorteilhaft waren Tiefkühlprodukte vor allem, weil sie durch eine schnelle und einfache Konservierungsmethode hergestellt werden konnten, die Zeit und Geld sparte (vgl. Glaser von Roman 1971, S. 18). Hinzu kam, dass die Produkte deutlich mehr den Frischprodukten entsprachen, als beispielsweise Konservendosen, weil sie kaum Verluste an Vitaminen und Mineralstoffen aufwiesen (vgl. Glaser von Roman 1971, S. 18f.). Jedoch sind nicht alle Nahrungsmittel dazu geeignet tiefgefroren zu werden (vgl. Glaser von Roman 1971, S. 21).

5.3.4.3 Privater Haushalt und Handel

Die Produktvielfalt im Handel war gegen 1960 zunächst mit 12 verschiedenen Produkten gering, wurde aber mit 550 Produkten zehn Jahre später deutlich größer (vgl. Hellmann 1990, S. 120). Außerdem waren die Produkte aufgrund der hohen Stromkosten teuer. Hinzu kam, dass die Arbeitsschritte, die industriell vorgenommen wurden und der Transportweg aufgrund der Einhaltung der Kühlkette sich auf den Preis auswirkten (vgl. Hellmann 1990, S. 67). Die Arbeitsschritte wurden größtenteils von menschlicher Hand abgenommen, wobei es auch schon erste Maschinen gab. Diese Arbeiter und Maschinen mussten bezahlt werden, so dass die Produkte im Handel teuer waren. Ebenso kam es bei Tiefkühlprodukten nur zu geringen Abfällen, so dass der Konsument am Ende kaum bis gar keine Verluste beim Produkt hat, wodurch die Preise ebenfalls anstiegen (vgl. Staub 1965, S. 45). Durch die hohen Kosten und die zunächst geringe Produktvielfalt wurden Tiefkühlprodukte Mitte des 20. Jahrhunderts kaum verkauft, so dass der Handel den privaten Haushalt noch nicht von sich abhängig machen konnte.

Eine Alternative bot das Tiefgefrieren im privaten Haushalt, welche jedoch erst nach der Währungsreform in Deutschland aufkam (vgl. Glaser von Roman 1971, S. 11). Die Hausfrau musste darauf achten, dass die Lebensmittel verpackt eingefroren wurden. Bedingung dabei war, dass die Verpackung wasser- und luftdicht sowie fest, geruchlos, fett- als auch säureunempfindlich, dampfundurchlässig und schmiegsam war (vgl. Staub 1965, S. 15). Diese Verpackungen jedoch bekam man nur vom Handel, wodurch der private Haushalt in Teilen wie-

der abhängig gemacht wurde. Hinzu kam das Unwissen des richtigen Tiefgefrierens, was durch Anleitungsbücher kompensiert wurde. Auch diese musste man sich im Handel kaufen. Darin befanden sich Anleitungen zum richtigen Schlachten wie auch vorbereitende Handlungsschritte und Zeiten für die Lagerung.

Mit der Zeit versuchte der Handel den privaten Haushalt mehr und mehr bei den Tiefkühlprodukten an sich zu binden. Es kam zu einer zunehmenden Produktvielfalt, da die biochemischen Prozesse verschiedener Produkte beim Tiefgefrieren erforscht wurden und mehr Lebensmittel tiefgefroren werden konnten, denn die Lebensmittel weisen Verschiedenartigkeiten hinsichtlich ihrer Zusammensetzungen an das Tiefgefrieren (vgl. Diemair 1946, S. 81). Zudem sanken die Preise, da der Absatzmarkt anstieg. Außerdem wurden immer mehr Haushalte mit Strom versorgt und konnten sich Kühlschränke leisten, da diese preiswerter wurden.

Bisher ist kein Skandal über die Tiefkühlbranche in der Literatur verzeichnet, was daran liegt, dass im 20. Jahrhundert die Technik schon so weit fortgeschritten und das Wissen über biologische und chemische Verhältnisse soweit erforscht war, dass wichtige Merkmale bei der Produktion von Anfang an bedacht wurden.

5.3.5 Convenience-Produkte in der Gegenwart

Noch heute findet man in den Supermärkten eine Vielfalt an Konservendosen, Tiefkühl- und Trockenprodukten neben Frischgemüse, frischem Fleisch und Obst. Die Variationsbreite nimmt von Tag zu Tag zu. Der private Haushalt möchte heute auf keines der Produkte verzichten, denn Annehmlichkeit, Nutzen und Komfort waren noch nie so wichtige Komponenten für Lebensmittel wie in der Gegenwart.

Durch die zunehmende Globalisierung kommt es zum Wandel der Lebensstrukturen, die besonders die Zeit beanspruchen. Eine dieser Veränderungen ist die neue Rolle der Frau. Zwar mussten viele Frauen auch schon in der Zeit der Industrialisierung in den Fabriken arbeiten (siehe Kapitel 3.2.1), doch blieben auch viele Frauen zu Hause, um die Kinder zu versorgen, zu erziehen und für die Familie zu kochen. In der gegenwärtigen Zeit müssen und wollen immer mehr Frauen arbeiten gehen, um zum einen genügend Geld für Nahrungsmittel, Miete etc. zu haben, aber auch um einen gewissen Lebensstandard aufrechtzuerhalten. Dadurch gehen viele Frauen am Tag acht oder mehr Stunden arbeiten, wodurch weniger Zeit zum Kochen bleibt. Des Weiteren gibt es zunehmend mehr Ein-Personen-Haushalte. Beispielsweise lebten 1972 rund 6 Millionen Leute alleine, aber schon 18 Jahre später knapp 10 Millionen (vgl. Ott 1995, S. 6). Viele dieser Personen gehen meist Vollzeit arbeiten, so dass sie kaum bis keine Zeit zum Kochen haben. Um diesen Verlust der Zeit auszugleichen, greift man vorwiegend auf Convenience-Produkte zurück. Da alle Produkte inzwischen preiswert und bezahlbar sind und einem gewissen Qualitätsstandard entsprechen, liegt es am Konsumenten, ob er Konservendosen, Trockenprodukte oder Tiefkühlprodukte wählt. Die Wahl hängt meist von der Zeit, die für die Zubereitung vorhanden ist, ab. Konservendosen und Tiefkühlprodukte müssen meist nur schnell erwärmt werden, weil diese aufbereitet sind.

Trockenprodukte dagegen bedürfen mehr Zutun seitens des Konsumenten und benötigen in den meisten Fällen eine zusätzlich Beilage, die häufig extern zubereitet werden muss.

Festzuhalten ist, dass die Wahl auf Konservendosen abhängig vom Konsumenten ist, aber dennoch bei vielen auch heute noch eine Skepsis gegenüber Konservendosen vorhanden ist. Dies liegt zum einen an dem historisch gewachsenen Misstrauen (vgl. Bergmann 1999, S. 74) und zum anderen entspricht der Inhalt nicht den geschmacklichen Vorstellungen der meisten Konsumenten, sodass sie versuchen selten auf diese Produkte zurückzugreifen und stattdessen gleichwertige Tiefkühlprodukte wählen. Vor allem fehlt es an einem optimalen Gemüse- und Fruchtanteil und damit auch an Mineralen und Vitaminen (vgl. Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) 2008, S. 3).

Ein weiterer Faktor, der neben der Kostenfrage und der Zeit, den Kauf von Convenience-Produkten in der Gegenwart unterstützt, ist das mangelnde Wissen der Konsumenten. Es lernen immer weniger Menschen wie man richtig kocht und sich gesund ernährt, sodass Convenience-Produkte, die häufig eine Kurzanleitung auf der Verpackung aufweisen und zudem auch Arbeitsschritte abnehmen, diesem Unwissen entgegenwirken. Dadurch macht der Konsument sich durch Unwissen und Bequemlichkeit vom Handel zunehmend abhängiger, obwohl er durch genügend Literatur diesem Unwissen entgegen wirken könnte.

Ein häufig bemängelter und zugleich auch beliebter Faktor heutzutage sind die chemischen Zusätze. Man hat mit der Zeit immer mehr chemische Stoffe entwickelt, die als Geschmacksverstärker oder Ersatz für natürliche Stoffe dienen. Diese Geschmacksverstärker sorgen dafür, dass der Konsument gleichermaßen „nie genug bekommt“, da zusätzliche Geschmackseigenschaften hinzugefügt werden (vgl. Knopf 1975, S. 389). Dadurch werden die Produkte in immer größeren Massen gekauft und der private Haushalt macht sich immer abhängiger. Diese Produkte beinhalten durch viele Zusätze und mangelnden natürlichen Nährstoffen viele Kilokalorien aufgrund eines erhöhten Zucker- und Fettanteils (vgl. Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) 2008, S. 3). Möchte der Konsument darauf verzichten und beispielsweise abnehmen so schafft der Handel eine weitere Abhängigkeit durch Produkte, die der Abnahme dienen sollen und gleichermaßen ein Lebensmittel darstellen. Solche Produkte sind sogenannte Diätprodukte. Convenience-Produkte wirken heutzutage also nicht mehr der Mangel- und Unterernährung entgegen, sondern bewirken häufig Übergewicht.

Durch den bereits angesprochenen Faktor der mangelnden Zeit und auch der Bequemlichkeit, wird im privaten Haushalt kaum noch selbst eingekocht oder tiefgefroren. Die Produkte im Supermarkt sind zudem meist günstiger, als wenn man die Zeit für das Einkochen und evtl. selbst Anpflanzen im heimischen Garten in Geld umrechnet. Außerdem sind die Produkte wie Einmachgläser im Vergleich zu den Preisen der gleichen Produkte im Supermarkt ein zusätzlich hoher Kostenaufwand.

In der Gegenwart aber kommen auch immer mehr „Ernährungsbewegungen“ zum Vorschein, die den Convenience-Produkten in gewisser Weise entgegen wirken. Beispielsweise ist die vegane Ernährungsweise eine davon. Dabei geht es den meisten vegan lebenden Men-

schen vor allem neben dem Verzicht von tierischen Produkten auch darum auf industrielle Zusätze zu verzichten, also wieder mehr Rohwaren zurückzugreifen.

Convenience-Produkte gehören insbesondere wegen der veränderten Lebensstrukturen zu den wichtigsten Nahrungsprodukten. Häufig sind kaum noch Produkte im Supermarkt zu finden, die nicht in irgendeiner Art und Weise schon vorgefertigt sind, denn z. B. auch Möhren sind schon vorgewaschen.

5.4 Fazit

Convenience-Produkte gehören in der Gegenwart zu den wichtigsten Produkten im privaten Haushalt. Genauso wie im 19. und 20. Jahrhundert fehlt den Menschen die Zeit zum Kochen und suchen nach Möglichkeiten Zeit einzusparen. Nicht zu vergessen ist, dass es den Menschen schon immer ein Anliegen war Zeit und Kraft zu sparen. Der Handel und die Industrie griffen und greifen die Wünsche der Menschen auf und nehmen ihnen zunehmend mehr Arbeitsschritte ab.

In den Anfängen der jeweiligen Convenience-Produkte (Konservendosen, Trockenpulver- und Tiefkühlprodukte) waren die Produkte zu teuer und noch nicht ausgereift, so dass es meist Jahre oder Jahrzehnte dauerte bis es sich auf dem Markt etabliert hatten. Doch sobald es soweit war, wollte und konnte der private Haushalt nicht mehr darauf verzichten, wodurch er sich vom Handel abhängig machte. Teilweise und insbesondere bei Tiefkühlprodukten und Konservendosen konnte der Konsument die Produkte auch im privaten Haushalt herstellen, so dass er sich unabhängiger machte. Der Vorteil lag dabei in der Geldersparnis, was besonders wichtig für die neue Arbeiterschicht war. Die Produkte waren im Handel für die geringen Löhne der Arbeiter zu teuer. Jedoch trifft dies heute nicht mehr zu, denn Convenience-Produkte sind inzwischen so preisgünstig, dass sie sich jeder leisten kann. Dadurch ist die Eigenproduktion wie Einkochen, Eindosen und selbst einfrieren heute kaum noch vorzufinden. Hinzu kommt, dass die meisten Menschen dazu keine Zeit haben und zu bequem sind.

Die heutigen geringen Preise der Convenience-Produkte hängen vor allem mit den neuen Erkenntnissen über chemische Zusatz- und Ersatzstoffe zusammen. Dieser Bereich der Lebensmittelindustrie hat sich zunehmend weiter entwickelt und hatte im 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts noch keine Bedeutung. Die Produkte konnten dadurch nicht preisgünstiger hergestellt werden. Aber auch die Transportwege sind günstiger geworden, da es mehr Möglichkeiten gibt und die Arbeitsschritte in den Fabriken effizienter geworden sind. Dies liegt an dem zunehmenden Einsatz von Maschinen und der Abschaffung von menschlicher Arbeit. Dadurch sind die Endprodukte im Handel in der Gegenwart deutlich günstiger.

Konservendosen, Tiefkühl- und Trockenprodukte konnten zu Beginn ihrer Zeit noch nicht die Produktvielfalt aufweisen, wie sie es heute tun. Dadurch kam es im 19. Jahrhundert schnell zur Eintönigkeit auf dem Speiseplan. Dies ist heute nicht mehr der Fall und die Vielfalt steigt Tag für Tag. Die meisten Menschen haben in der Gegenwart zudem auch genügend Geld, um bei Nahrungsmitteln, somit auch bei Convenience-Produkten, zu experimentieren und sich vielfältig und reichhaltig zu ernähren.

Heutzutage kommt es jedoch durch Convenience-Produkte vermehrt zu Übergewicht, denn die Rolle dieser hat sich in der Gesellschaft verändert. Es geht nicht mehr um den Ausgleich der Mangel- und Unterernährung sondern um die Anbindung des Konsumenten an den Handel. Je besser die Produkte schmecken, desto mehr werden sie gekauft. Dafür muss auf ausgeglichene Inhalte und wichtige Nährstoffe häufig verzichtet werden.

Zusammenfassend ist zu sagen, dass Convenience-Produkte im privaten Haushalt sowohl im 19. und 20. Jahrhundert wie auch im 21. Jahrhundert unverzichtbar sind und waren. Durch zunehmenden Erkenntnisgewinn im naturwissenschaftlichen Bereich werden die Produkte immer weiter ausgereift, verlieren dabei jedoch häufig ihren natürlichen Ursprung. Dabei versucht der Handel den privaten Haushalt dauerhaft an sich zu binden.

5.5 Literaturverzeichnis

- Aid spezial: Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. Bonn, 2007 (Heft 5-7524)
- AOK Baden-Württemberg (Hrsg.): Fast Food – Moderne Ernährung oder Verfall der Esskultur? Begleitbuch für Lehrkräfte. Filderstadt: Eigenverlag, 1994
- Bergmann, K.: Industrielle Lebensmittel – Hoher Wert und schlechtes Image. Berlin, Heidelberg: Springer-Verlag, 1999
- Hellmann, U.: Künstliche Kälte – Die Geschichte der Kühlung im Haushalt. Gießen: Anabas-Verlag, 1990
- Hermann, K.: Tiefgefrorene Lebensmittel. Band 12, Berlin: Paul Parey, 1970
- Henke-Bockschatz, G.: Industrialisierung. Schwallbach/ Ts.: Wochenschau Verlag, 2003
- Knopf, K.: Lebensmitteltechnologie – Gewinnung und Verarbeitung der Lebensmittel in Industrie und Großbetrieben. Paderborn: Schöningh, 1975
- Küppers-Hellmann, B., Eissing, G., Lach, J.: Unterrichtsbausteine Schnelle Schülerküche – Vermittlung von Kompetenzen für eine gesundheitsfördernde Ernährung. Frankfurt/Main: Nestlé Deutschland AG, 2011
- Lück, E.: Chemische Lebensmittelkonservierung. Stoffe – Wirkungen – Methoden. 2. Aufl., Heidelberg: Springer-Verlag, 1977
- Ott, W.: Konsumverhalten in Ein-Personen-Haushalten. Bonn: Wehle, 1995
- Seymour, J.: Vergessene Haushaltstechniken. Ravensburg: Maier, 1988
- Spiekermann, U.: Zeiteinsparungen Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt 1880-1940. In: KATALYSE e.V., BUNTSTIFT e.V. (Hrsg.): Ernährungskultur im Wandel der Zeiten – 28. -29. September 1996, Evangelische Akademie Mühlheim an der Ruhr. Mühlheim an der Ruhr: Tagungsreader, 1996
- Tannahill, R.: Kulturgeschichte des Essens – Von der letzten Eiszeit bis heute. München: Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH & Co. KG, 1979
- Täubrich, H.-C.: Eisbericht. Vom Handel mit dem natürlichen Eis. In: Hg. V. Centrum Industriekultur Nürnberg und dem Münchener Stadtmuseum (Hrsg.): Unter Null. Kunsteis, Kälte und Kultur. München, 1991
- Teuteberg, H. J., Wiegelmann, G.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung. Band 3, Göttingen: Vandenhoeck & Rupprecht, 1972
- Teuteberg, H. J., Wiegelmann, G.: Unsere tägliche Kost – Studien zu Geschichte des Alltags. Münster: F. Cöppenrath Verlag, 1986
- Teuteberg, H. J., Wiegelmann, G.: Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts. 2. Aufl., Münster: Lit Verlag, 2005

Treue, W.: Das Aufkommen der Ernährungsindustrie. In: Heischkel-Artelt, E. (Hrsg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Band 6, Göttingen: Vandenhoeck & Rupprecht, 1976

Wedekind, F., Vinçon, H.: Frank Wedekinds Maggi-Zeit – Reklamen/ Reiseberichte/ Briefe. Darmstadt: Häusser, 1992

Quellenverzeichnis

Diemair, W.: Die Haltbarmachung von Lebensmitteln und ihre Grundlagen. Stuttgart: Enke, 1946

Glaser von Roman, R.: Gefrierkochbuch für den Haushalt – Einfrieren, Zubereiten, Rezepte. 5. Auflage, Frankfurt/ Main: DLG-Verlag, 1971

Haase-Nothnagel, M., Schiedung, E.: Konservieren in Haushalt und Großküchen. München: Oldenbourg, 1953

Spiekermann, U. : Zeiteinsparungen Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt 1880-1940. In: KATALYSE e.V., BUNTSTIFT e.V. (Hrsg.): Ernährungskultur im Wandel der Zeiten – 28. -29. September 1996, Evangelische Akademie Mühlheim an der Ruhr. Mühlheim an der Ruhr: Tagungsreader, 1996, S. 36 [22.02.2014]

Staub, E.: Vorräte im Haushalt. Mühldorf/ Obb.: Bayerischer Landwirtschaftsverlag, 1965

Wedekind, F., Vinçon, H.: Pharos IV: Frank Wedekinds Maggi-Zeit – Reklamen/ Reiseberichte/ Briefe. Darmstadt: Häusser, 1992, S. 97

Internetquellen

Hotel & Gastro Union (Hrsg.): Marending, R.: Die Wurzeln von Convenience Food, URL: http://www.gastronews.ch/archivprint/fb/2011/4/010-013_Convenience.pdf [18.10.2013]

MAGGI GmbH (Hrsg.): Maggi – Historie Magginalien. URL: <http://www.maggi.de/Meta-Navigation/ueber-maggi/historie/default.htm> [02.02.2014]

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) (Hrsg.): Kurzinformation Convenience Food. URL:

http://www.swissconvenience.ch/fileadmin/media/pdf/Kurzinformation_Convenience_Food.pdf, 2008 [12.11.2013]

SWR/ WDR 2004/ 2006/ 2007/ 2008 (Hrsg.): Planet Schule – Hintergrund: Carl von Linde und die Kühltechnik. URL: <https://www.planet-schule.de/wissenspool/meilensteine-der-naturwissenschaft-und-technik/inhalt/hintergrund/technik/carl-von-linde-und-die-kuehltechnik.html> [15.11.2013]

5.6 Anhang



Abb. 8 Klischee-Anzeige für Weck-Einmachgläser 1905

Abb. 2: aus: Spiekermann, U.: Zeiteinsparungen Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt 1880-1940. In: KATALYSE e.V., BUNTSTIFT e.V. (Hrsg.): Ernährungskultur im Wandel der Zeiten – 28. -29. September 1996, Evangelische Akademie Mühlheim an der Ruhr. Mühlheim an der Ruhr: Tagungsreader, 1996, S. 36 [22.02.2014]



Abb. 3: Leguminosen Maggi. Bestes Suppenmehl. Für Arm & Reich. Anonym. Handzettel. (1884). In: Wedekind, F., Vinçon, H.: Frank Wedekinds Maggi-Zeit – Reklamen/ Reiseberichte/ Briefe. Darmstadt: Häusser, 1992, S. 97



Abb. 4: Maggi's Kranken-Nahrung. Anonym. Gust. Bähr, Leipzig. Feindecor Bleche. 1887. In: Wedekind, F., Vinçon, H.: Frank Wedekinds Maggi-Zeit – Reklamen/ Reiseberichte/ Briefe. Darmstadt: Häusser, 1992, S. 97



Abb. 5: Nimm das Gute, um Gutes zu machen! Kreuzstern-Suppen. Anonym. Verlag Maggi GmbH Berlin. Plakat. 1898 In: Wedekind, F., Vinçon, H.: Frank Wedekinds Maggi-Zeit – Reklamen/ Reiseberichte/ Briefe. Darmstadt: Häusser, 1992, S. 106

6 Die Geschichte der italienischen Gastronomie in Deutschland

Lisa Fabian, Scarlett Hanke

Gliederung	164
6.1 Einleitung	165
6.2 Ausländische Gastronomie in Deutschland	166
6.2.1 Charakteristik der ausländischen Gastronomie	166
6.2.2 Anfänge der italienischen Gastronomie vor 1945	166
6.2.3 Gastarbeiter (-anwerbung)	168
6.2.4 Etablierung der italienischen Gastronomie nach 1945	172
6.2.5 Wechselwirkung Massentourismus – Migrationsbewegung	174
6.3 Italienische Gastronomie	178
6.3.1 Italienische Eismacher	178
6.3.2 Typische italienische Speisen	180
6.3.2.1 Die italienische Pasta	180
6.3.2.2 Die Pizza	182
6.3.3 Pizzeria-Ristorante	184
6.3.4 Eisdiele vs. Pizzeria-Ristorante	186
6.3.5 Rückwirkung auf Konsumenten- und Essverhalten	186
6.4 Fazit	190
6.5 Literaturverzeichnis	192

6.1 Einleitung

Die folgenden Ausführungen beschäftigen sich mit dem Thema der ausländischen Gastronomie in Deutschland, wobei das Hauptaugenmerk auf der italienischen Küche liegt. Die ausländische Küche spielt eine wichtige Rolle im Leben der Deutschen. Heute gehören „<<Pizza, Cappuccino, Döner, Kebab und Gyros zur deutschen Esskultur wie Bratwurst und Sauerkraut>>“ (Möhring 2012, S. 11). Die italienische Küche weist dabei einen besonderen Stellenwert auf und „das deutsche Alltagsleben [ist] ohne italienische Gastronomie kaum noch vorstellbar“ (Möhring 2012, S. 308).

Das Ziel dieser Arbeit liegt in der Untersuchung der Veränderung der deutschen Esskultur durch ausländische Gastronomien, besonders durch die italienische. Die vorliegende Erarbeitung ist in zwei Teile gegliedert. In einem ersten Teil wird die „Ausländische Gastronomie“ näher beleuchtet und fokussiert sich anschließend auf den Anfängen und der Etablierung der italienischen Küche in Deutschland, deren Anfänge bis ins 19. Jahrhundert zurückreichen. Der Schwerpunkt der ausländischen Gastronomien liegt auf den Gastarbeiterküchen (vgl. Möhring 2012, S. 12), weshalb diese im Rahmen der Gastarbeiteranwerbung näher betrachtet werden sollen. Besonders durch das im Jahre 1955 unterzeichnete bilaterale Abkommen zwischen Deutschland und Italien kam eine Vielzahl italienischer Arbeitsmigranten und brachten den Deutschen ihre Speisen nahe. Die Wechselwirkungen des Massentourismus und der Migrationsbewegung sind ebenfalls als zentrale Punkte aufgeführt, denn es kamen nicht nur italienische Arbeitsmigranten nach Deutschland, sondern auch Deutsche reisten mit der in den 1960er Jahren beginnenden Reisewelle vermehrt nach Italien.

Das zentrale Thema des zweiten Teils ist die „Italienische Gastronomie“, wobei die italienischen Eismacher, die Pizza, die italienische Pasta sowie das Pizzeria-Ristorante näher betrachtet werden. Das Pizzeria-Ristorante ist eine Mischform der verschiedenen italienischen Speisegaststättentypen, die nur in Deutschland existiert und italienische Spezialitäten wie Pizza und Pasta nebeneinander anbietet. Daran anschließend wird der Einfluss der italienischen Küche auf das deutsche Ess- und Konsumentenverhalten thematisiert. An dieser Stelle ist zum einen der hohe Stellenwert, den die Deutschen, besonders die jüngeren Generationen, der italienischen Küche beimessen, zu erwähnen und zum anderen die Ausdifferenzierung des Angebots von italienischen Speisen in Fast Food-Lokalen, bei Lieferdiensten und Tiefkühlgerichten. Das abschließende Fazit legt die zentralen Aspekte der Arbeit dar und zieht die wichtigen Schlüsse.

Es ist üblich, von ‚der‘ italienischen Küche zu sprechen (vgl. Säzer/ Hess 1994, S. 7), jedoch ist diese Verwendung eine unzulässige Vereinfachung, denn in Italien selbst gibt es regionale Unterschiede (vgl. Thoms 2010) und jede Region hat ihre eigene Küche (vgl. Säzer/ Hess 1994, S. 7). So ist das „Italien der hundert Städte und der tausend Campanili [...] auch das Italien der hundert Küchen und der tausend Rezepte“ (Peter 2006, S. 7). Säzer und Hess fassen die 20 Regionen Italiens zu 8 kulinarischen Regionen zusammen und stellen diese in ihrem Buch „Die echte italienische Küche - Typische Rezepte und kulinarische Impressionen

aus allen Regionen“ unter anderem mit ihren typischen regionalen Rezepten vor.¹ Allerdings hat die „Reiselust der heutigen Gesellschaft“ bewirkt, dass man in touristisch orientierten Gebieten auch Gerichte anderer Regionen findet (Säzer/ Hess 1994, S. 7). Auch in Deutschland werden die Speisen der verschiedenen Regionen Italiens beliebig parallel angeboten (vgl. Trummer 2009, S. 137). Dies ist jedoch kein Indiz für eine „durchgesetzte Einheitlichkeit der italienischen Küche“ (Säzer/ Hess 1994, S. 7).

Bei der Geschichte der ausländischen Gastronomie spielt das ‚Essen außer Haus‘ eine zentrale Rolle (vgl. Möhring 2012, S. 38), weshalb eine Spezialisierung auf den Gastronomiebetrieben vorliegt und der öffentliche Konsum im Vordergrund steht. Mit einem Lokal bzw. einer Gaststätte wird ein Raum oder eine Örtlichkeit bezeichnet, wo man gegen Bezahlung Speisen und Getränke erhält (vgl. Duden 2011, S. 668; S. 1132). Der seit Mitte des 19. Jahrhunderts in Deutschland etablierte Begriff ‚Restaurant‘ stammt aus dem französischen und bezeichnet erstmals gehobeneres Lokale (vgl. Möhring 2012, S. 36). Der Begriff Küche definiert sich unter anderem als „Art der Speise, des Zubereitens“ (Duden 2011, S. 1066) und wird in diesem Kontext im Sinne von ‚Großküche‘ verwendet. Die italienische Küche in Deutschland kann zum einen alltägliche Speisen umfassen (Nudeln, Pizza) zum anderen aber auch aufwendige Speisen mit hoher Qualität (vgl. Thoms 2006, S. 56).

Des Weiteren ist noch anzumerken, dass in den folgenden Ausführungen durchgehend der Begriff ‚Deutschland‘ verwendet wird. Die hier verwendete Zeitspanne ist festgelegt als: Deutsches Kaiserreich (1871-1918), Weimarer Republik (1919-1933), Drittes Reich (1933-1945), BRD (1949-1990) und Deutschland nach der Wiedervereinigung.

6.2 Ausländische Gastronomie in Deutschland

Die Anfänge der ausländischen Gastronomie reichen weit zurück, so auch die Anfänge der italienischen. Eine nennenswerte Etablierung der italienischen Gaststätten in Deutschland ist jedoch erst ab dem Jahr 1945 zu verzeichnen. Bei der Aufnahme und Verbreitung der italienischen Lokale kommt neben den Gastarbeiterküchen auch der Wechselwirkung zwischen Massenmigration und -tourismus ein besonderer Stellenwert zu.

6.2.1 Charakteristik der ausländischen Gastronomie

Die ausländische Gastronomie gilt als sozialer Ort, in der „der (kulinarische) Andere erkundet wird“ (Möhring 2012, S. 38), was bedeutet, dass man dort an fremde Speisen herangeführt wird und fremde Länder und Kulturen kennenlernt. Ein zentrales Merkmal der ausländischen Gastronomie ist das Angebot von Speisen, „die Außenstehende als ‚typische‘ Gerichte [für eine Region oder ein Land] wahrnehmen“ (Möhring 2012, S. 35). Es handelt sich nicht um

¹ Die 8 kulinarischen Regionen sind: Ligurien und Toskanaküste; Die Po-Ebene; Die Alpengebiete; Toskana, Umbrien und die Marken; Latium und Sardinien; Abruzzen, Molise, Apulien; Kampanien und Basilicata; Kalabrien und Sizilien (Säzer/ Hess 1994, S. 8)

das komplette Sortiment der Speisen eines Landes, sondern nur um Speisen, die in anderen Ländern als charakteristisch angesehen werden.

Die ausländische Gastronomie nutzt grenzüberschreitende Nahrungsmittel, Rezepte und Zubereitungsweisen und zeichnet sich oftmals durch migrantisches Personal aus (vgl. Möhring 2012, S. 19). Für die Zuordnung eines Gastronomiebetriebes als ausländisches Lokal ist nicht die Staatsangehörigkeit des Betreibers ausschlaggebend, sondern das Angebot der Speisen. Eine weitere Voraussetzung für die Klassifizierung des Lokals ist ein ‚typisches‘ Ambiente (vgl. Möhring 2012, S. 35f.). Es treten „Elemente (mindestens) zweier nationaler Esstraditionen miteinander in Kontakt“ und es entsteht somit etwas „grundsätzlich Neues“ (Möhring 2012, S. 19). Das Auftreten von ausländischen Lokalen und damit verbunden auch ausländischer Speisen brachte einen entscheidenden Vorteil mit sich: Die nationale Küche wurde von der ausländischen beeinflusst und somit auch die regionalen Ernährungstraditionen (vgl. Möhring 2012, S. 20).

In Deutschland etablierten sich ausländische Restaurants seit den 1890er Jahren, hauptsächlich in großen Städten und in den Fremdenverkehrsregionen (vgl. Möhring 2012, S. 49). Seit den 1960er Jahren herrschte ein außerordentlicher Aufschwung in der ausländischen Gastronomie (vgl. Möhring 2012, S. 75). Im Jahre 1975 gab es etwa 20.000 ausländische Gaststätten in Deutschland. Diese Zahl verdoppelte sich innerhalb eines Jahrzehnts. Bereits 1980 wurden ca. 25 % der Restaurants in deutschen Großstädten von Ausländern betrieben (vgl. Möhring 2012, S. 73f.).²

Zu den ersten ausländischen Lokalen in Deutschland gehörte die italienische Gastronomie (vgl. Möhring 2012, S. 235). Bevor sich Pizzerien und gehobene italienische Restaurants in Deutschland niederließen, etablierten sich italienische Eisdielen (in West- und Mitteleuropa) im 19. Jahrhundert (vgl. Möhring 2012, S. 53). Der italienischen Küche kam eine entscheidende Rolle zuteil, indem sie als Vorbild für andere ausländische Küchen diente (vgl. Möhring 2012, S. 235).

6.2.2 Anfänge der italienischen Gastronomie vor 1945

Schon in der frühen Neuzeit konnte man italienische Migration nach Deutschland beobachten. Dieser kam allerdings erst zur Zeit des Deutschen Kaiserreichs eine signifikante Bedeutung zuteil (vgl. Boss-Nünning 2009, S. 40). Schon im 18. Jahrhundert existierte eine armutsbedingte Arbeitsmigration und italienische Künstler, Stuckateure, Steinmetze und Terrazzoleger³ machten sich in der Hoffnung auf bessere Löhne „in die Fremde“ auf. Zudem verließen vor Beginn des 20. Jahrhunderts Händler und Eisverkäufer ihre Heimatregionen, „um mit ihrem Angebot bestehend aus italienischem Wein, Südfrüchten und Käse“ die eigenen Lands-

² Anfang der 1980er Jahre lag der Anteil der von Ausländern betriebenen Gaststätten in Bremen bei etwa 20 %, in München bei 25 %, in Berlin bei 28 % und in Stuttgart sogar über 40 %. In einigen Großstädten, wie z. B. Frankfurt und Nürnberg wurden mehr als die Hälfte der Gaststätten von Ausländern betrieben (vgl. Möhring 2012, S. 73f.).

³ Ausgebildete und hoch bezahlte Fachhandwerker (vgl. Thoms 2010)

leute zu versorgen, welche der italienischen Küche eine hohe Bedeutung zuschrieben. Daraus resultierte die Gründung von italienischen Lokalen (vgl. Thoms 2010). Mit Beginn der Industrialisierung Anfang des 19. Jahrhunderts kamen italienische Arbeitskräfte nach Deutschland, um dort eine Arbeit zu finden (vgl. Asfur 2003, S. 8). Des Weiteren folgten im späten 19. und im frühen 20. Jahrhundert italienische Migranten, um im Bergbau und Baugewerbe zu arbeiten (vgl. Möhring 2012, S. 236).

Im Jahre 1937 schloss Deutschland aufgrund fehlender Arbeitskräfte in der Industrie und Landwirtschaft eine bilaterale Vereinbarung mit Italien ab, mit der zahlreiche italienische Arbeitsmigranten angeworben wurden. Diese Vereinbarung kann als „Beginn einer strikt staatlich geregelten Migration“ bezeichnet werden (Möhring 2012, S. 237). Im Rahmen dieser bilateralen Vereinbarung kamen zwischen 1938 und 1942 ungefähr 500.000 italienische Arbeitskräfte nach Deutschland (vgl. Möhring 2012, S. 235f.). Die italienischen Migranten waren „arbeitswillig, fleißig und bedürfnislos“, jedoch lehnten sie das deutsche Essen ab und forderten ihr heimisches Essen. War dies nicht der Fall, kam es zu Protesten oder sogar zu Rückwanderungen. Damit bestätigte sich das „Festhalten an lange[n] tradierten Bräuchen“, welches in Reise- und gastronomischer Literatur beschrieben wird (Thoms 2010).

In den Jahren von 1933 und 1945 nahm auch das Interesse der Deutschen an der italienischen Küche zu, obwohl zu dieser Zeit eine „Rückbesinnung auf die gute, bodenständige deutsche Küche der Vorväter“ vonstatten ging (Thoms 2006, S. 36). Zuerst nahmen die deutschen Mediziner und Ernährungspsychologen eine kritische Haltung bezüglich der geringen Anteile an tierischen Fetten (z. B. Fleisch, Käse und Eiern) und den hohen Anteilen an Brot, Gemüse und Wein ein, da die Menge an tierischen Fetten für die Qualität der Ernährung stand. Untersuchungen aus den 1940er Jahren besagten jedoch, dass diese Art der Ernährung gesund sei und die Leistungsfähigkeit steigere (vgl. Thoms 2010). So wurde die italienische Küche als „ein gutes Beispiel für eine gesunde und politisch korrekte Ernährung“ betrachtet und kam sogar dem „Ideal nationalsozialistische[r] Ernährung“ gleich, welche sich durch Fleischreduzierung und vitaminreiche Produkte auszeichnete (Thoms 2006, S. 37). Die nun positive Bewertung der Ernährungspsychologen „über den gesundheitlichen Wert“ der italienischen Speisen trug zur Popularisierung dieser bei (Möhring 2012, S. 309).

6.2.3 Gastarbeiter (-anwerbung)

Eine weitere große Migrationsbewegung kann man zwischen den Jahren 1955 und 1974 erkennen. In dieser Zeit gab es einen Wandel in der Ernährung und Gastronomie in Deutschland, signifikant bedingt durch die ausgelösten Fluchtwellen nach dem Zweiten Weltkrieg (vgl. Möhring 2012, S. 71). Gerade in dieser Zeit benötigte Deutschland Unterstützung, da für den Wiederaufbau die eigenen Landsleute nicht ausreichten und während des Wirtschaftsauf-

schwungs Arbeitskräfte gebraucht wurden. Aus diesem Grund wurden italienische Gastarbeiter⁴ angeworben (vgl. BpB 2010).

Im Jahr 1955 schloss die Bundesregierung „das erste <<Abkommen zur Anwerbung ausländischer Arbeitskräfte>>“ ab, welches deutschen Unternehmern, die dringend Arbeitskräfte benötigten, erlaubte, Arbeiter aus Italien zu beschäftigen (Boss-Nünning 2009, S. 40). Dieses Abkommen ist als „Beginn der Erwerbsmigration nach Westdeutschland“ (Sala 2012, S. 71) anzusehen.⁵ Die Gastarbeiter, die im Rahmen des Anwerbeabkommens nach Deutschland kamen, wurden vor allem im Bergbau und in der Landwirtschaft eingesetzt (vgl. BpB 2010). Der Großteil der italienischen Gastarbeiter stammte aus Süditalien (vgl. Möhring 2012, S. 244), insbesondere aus Kampanien, Apulien und Sizilien (vgl. Prontera 2012, S. 100). Außerdem wurden im Jahre 1957 die Römischen Verträge unterzeichnet, auf deren Basis zugrunde liegend die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) gegründet wurde. Innerhalb der EWG wurde die Freizügigkeit der Wahl des Arbeitsplatzes ermöglicht. Nach einer Übergangsfrist trat die Freizügigkeit 1968 vollständig in Kraft. Ab diesem Zeitpunkt kam der größte Teil der italienischen Arbeitskräfte selbstständig nach Deutschland und wurde direkt in den Firmen angestellt (vgl. Prontera 2012, S. 89).⁶

Die italienischen Arbeitsmigranten, die im Rahmen des Anwerbeabkommens 1955 nach Deutschland kamen „hielten meist an ihren heimischen Ernährungsweisen fest“ und lehnten das deutsche Essen ab. Durch die hohe Anzahl an italienischen Arbeitsmigranten, die innerhalb der Gastarbeiter-Anwerbung nach Deutschland immigrierten, kam es zu einer stetig ansteigenden Nachfrage nach italienischen Lebensmitteln (vgl. Möhring 2012, S. 241). Angesichts dessen war ihre Eingewöhnung in Deutschland, neben der Überwindung von sprachlichen und klimatischen Hindernissen, vor allem von Ernährungsproblemen geprägt. Im Extremfall kam es zu einer Auflösung des Arbeitsvertrages (vgl. Prontera 2012, S. 90). Um dieses Problem antizipieren zu können, bat die Bundesanstalt für Arbeitsvermittlung und Arbeitslosenversicherung (BAVAV) die deutschen Arbeitgeber, „um Verständnis für die anfänglichen Anpassungsprobleme“ und wies darauf hin, den Bedürfnissen der italienischen Arbeitskräfte gerecht zu werden und insbesondere die italienischen Essgewohnheiten zu be-

⁴ Der Begriff Gastarbeiter wurde in den 1960er Jahren geprägt und bezeichnet die Gruppe der Zuwanderer, die innerhalb der Phase der Arbeitsmigration nach Deutschland gekommen sind (vgl. Treibel 1990, S. 116). Im Duden wird der Gastarbeiter als „Arbeiter, der [für eine gewisse Zeit] in einem für ihn fremden Land arbeitet“ definiert (Duden 2011, S. 667). Diese Arbeiter waren meist Jungen und Männer, die für die körperlichen Arbeiten benötigt wurden. Sie kamen ohne ihre Familien und sollten nur vorübergehend in Deutschland bleiben und „nach Ablauf der Aufenthaltsfrist in ihre Heimatländer zurückkehren“. Deshalb nannte man sie Gastarbeiter (BpB 2010). Die Entwicklung zeigt jedoch, dass der Begriff des ‚Gastarbeiters‘ von der falschen Voraussetzung ausging, da die Gastrolle nur eine vorübergehende Anwesenheit vorsah und eine Rückkehrabsicht implizierte, welche nicht (bei allen) der Fall war (vgl. BpB 2007). Folglich ist der Begriff Gastarbeiter nicht mehr obsolet und wird durch die Bezeichnung ‚ausländische Arbeitnehmer‘ ersetzt (vgl. Duden 2011, S.667; vgl. Treibel 1990, S. 116). Mit diesem Wissen wird der Begriff ‚Gastarbeiter‘ in dieser Arbeit verwendet.

⁵ Das deutsch-italienische-Anwerbeabkommen wurde am 20.12.1955 in Rom vom Bundesarbeitsminister Anton Storch und dem italienischen Außenminister Martini abgeschlossen (vgl. BpB 2010).

⁶ Im Jahr 1961 wurden noch 65% der italienischen Arbeitsmigranten angeworben, 1968 waren es 8% und 1972 nur noch 1,3% (vgl. Prontera 2012, S. 89).

rücksichtigen (Prontera 2012, S. 96f.). Daraufhin beschäftigten viele Arbeitgeber eigene Köche, die die aus Italien importierten Lebensmittel verarbeiteten (vgl. Thoms 2010). So wurde sichergestellt, dass die Bedürfnisse der italienischen Gastarbeiter befriedigt werden konnten. Zudem eröffneten Italiener italienische Speisen anbietende Gaststätten und Lebensmittelgeschäfte, um den Ernährungswünschen der italienischen Arbeitsmigranten gerecht zu werden (vgl. Möhring 2012, S. 242).

Deutschland hatte für das Jahr 1956 den Bedarf von 31.000 italienischen Arbeitskräften vorgesehen, bei denen es sich überwiegend um Saisonarbeiter für die Landwirtschaft und das Baugewerbe handeln sollte. Jedoch konnten bis zum Ende des Jahres 1956 erst 10.000 Arbeitskräfte angeworben werden, denn viele italienische Interessenten lehnten dieses Angebot ab, da die Arbeit in der Landwirtschaft nur gering entlohnt wurde und es sich um Saisonarbeiten handelte (vgl. Sala 2012, S. 77). Eine Dauerbeschäftigung war aus diesem Grund nur schwer möglich. Erst im Jahr 1959 erfolgte ein Wandel und über 40.000 italienische Arbeitsmigranten kamen nach Westdeutschland. Durch den anhaltenden konjunkturellen Aufschwung wurden besonders Arbeitskräfte in der Bauwirtschaft, Metall- und Textilindustrie benötigt. Die Entlohnung dieser neu geschaffenen Arbeitsplätze war auch für die Italiener attraktiv. Diese konjunkturelle Entwicklung setzte sich im Jahr 1960 fort, die Zahl der offenen Stellen in Deutschland stieg und mehr als 140.000 Italiener wurden zur Arbeit in Deutschland zugelassen (vgl. Sala 2012, S. 78). Für die Rekrutierung und Anstellung der Arbeitskräfte waren für Deutschland die BAVAV und für Italien das Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale (Arbeitsministerium) zuständig (vgl. Prontera 2012, S. 91).

Das Interesse am Zustandekommen des Abkommens lag nicht nur auf deutscher Seite. Italien war daran interessiert, dass möglichst viele arbeitslose Italiener im Ausland eine langfristige Beschäftigungsmöglichkeit fanden (vgl. Prontera 2012, S. 90). Jedoch machte bereits der erste Abschnitt des Abkommens „das tatsächliche Kräfteverhältnis zwischen den beiden Ländern“ deutlich: „Es oblag ausschließlich Deutschland, <<wenn sie einen Mangel an Arbeitskräften feststellt, den sie durch Aufnahme von Arbeitern italienischer Staatsangehörigkeit beheben will>>, entsprechende Verhandlungen mit der italienischen Regierung einzuleiten und sowohl die Berufe als auch die Anzahl der benötigten italienischen Arbeitskräfte zu bestimmen“ (Prontera 2012, S. 91). Insgesamt unterzeichnete Italien zwischen 1946 und 1955 14 bilaterale Abkommen.⁷ Dabei war der deutsch-italienische Vertrag der letzte, jedoch für Deutschland war dies der erste Vertrag dieser Art (vgl. Prontera 2012, S. 90).

Die Italiener waren „die erste große Migrationsgruppe, die zur Arbeitsaufnahme für eine begrenzte Zeit in das Nachkriegsdeutschland gekommen“ sind (Boss-Nünning 2009, S. 40). Das deutsch-italienische Abkommen war ein „Vorbild für weitere bilaterale Vereinbarungen“

⁷ 1946 unterzeichnete Italien ein bilaterales Abkommen mit Belgien und Frankreich, 1947 mit Großbritannien, der Tschechoslowakischen Republik, Schweden und Argentinien, 1948 mit Luxemburg, der Schweiz und den Niederlanden, 1950 mit Brasilien, 1951 mit dem Saarland und Australien, 1952 mit Ungarn und 1955 mit Deutschland (vgl. Prontera 2012, S. 90).

Deutschlands mit anderen Ländern (BpB 2010). Erst im Jahr 1960 folgte die Anwerbung von Arbeitskräften aus anderen Mittelmeerländern (vgl. Sala 2012, S. 78).⁸ Gleichwohl bildeten die Italiener, die 1969 mit ca. 500.000 Personen vertreten waren, den Großteil an Gastarbeitern in Deutschland (vgl. Möhring 2012, S. 76). Aufgrund der Ölkrise und der schlechten wirtschaftliche Lage veranlasste die deutsche Regierung im Jahr 1973 einen Anwerbestopp und beendete damit die Anwerbepolitik (vgl. BpB 2010).⁹ Zunächst ging die Zahl der ausländischen Erwerbstätigen infolge des Anwerbstopps zurück. Die Zahl der ausländischen Arbeitskräfte sank zwischen 1973 und 1979 von 2,5 Millionen auf 1,8 Millionen. Die Zahlen der in Deutschland wohnenden Ausländer blieb jedoch stabil und stieg in den folgenden Jahren, besonders ab 1979, weiter an.

Die Tab. 1 zeigt die Entwicklung der ausländischen Bevölkerung im Bundesgebiet in den Jahren 1960 bis 1998. Dabei wird zwischen der Gesamtzahl, dem prozentualen Anteil an der Gesamtbevölkerung und der Anzahl der sozialversicherungspflichtig beschäftigten Ausländer unterschieden. Im Jahr 1973 betrug die Anzahl der sozialversicherungspflichtig beschäftigten

Jahr	AUSLÄNDISCHE BEVÖLKERUNG			Jahr	AUSLÄNDISCHE BEVÖLKERUNG		
	Insgesamt	In % der Gesamtbevölkerung	Sozialversicherungspflichtig Beschäftigte		Insgesamt	In % der Gesamtbevölkerung	Sozialversicherungspflichtig Beschäftigte
1968	1924,2	3,2	1014,8	1983	4534,9	7,4	1640,6
1969	2381,1	3,9	1372,1	1984	4363,6	7,1	1552,6
1970	2976,5	4,9	1838,9	1985	4378,9	7,2	1536,0
1971	3438,7	5,6	2168,8	1986	4512,7	7,4	1544,7
1972	3526,6	5,7	2317,0	1987	4240,5	6,9	1557,0
1973	3966,2	6,4	2595,0	1988	4489,1	7,3	1607,1
1974	4127,4	6,7	2150,6	1989	4845,9	7,7	1683,8
1975	4089,6	6,6	1932,6	1990	5342,5	8,4	1793,4
1976	3948,3	6,4	1873,8	1991	5882,3	7,3	1908,7
1977	3948,3	6,4	1833,5	1992	6495,8	8,0	2119,6
1978	3981,1	6,5	1862,2	1993	6878,1	8,5	2150,1
1979	4143,8	6,7	1965,8	1994	6990,5	8,6	2109,7
1980	4453,3	7,2	1925,6	1995	7173,9	8,8	2094,0
1981	4629,7	7,5	1832,2	1996	7314,0	8,9	2009,7
1982	4666,9	7,6	1709,5	1997	7365,8	9,0	1997,8
				1998	7319,6	9,0	2030,3

Tab. 1: Ausländer im Bundesgebiet 1960 bis 1998 (Herbert 2003, S. 233)

⁸ 1960 kamen Arbeitsmigranten aus Griechenland und Spanien, 1961 aus der Türkei, 1963 aus Marokko, 1964 aus Portugal, 1965 aus Tunesien und 1968 aus Jugoslawien (vgl. Prontera 2012, S. 90).

⁹ Am 23.11.1973 ordnete Bundesminister Walter Arendt an, ab sofort die Vermittlung ausländischer Arbeitskräfte einzustellen (vgl. Berlinghoff 2012, S.149).

Ausländer noch 2.595.000, sank dieser Anteil bis zum Jahr 1979 auf 1.965.800. Der Anteil der Ausländer bei der Gesamtbevölkerung blieb in diesen Jahren weitgehend stabil und stieg in den folgenden Jahren an. So lag der prozentuale Anteil an der Gesamtbevölkerung 1979 bei 6,7 % und 1982 bei 7,6 % (vgl. Herbert 2001, S. 232)¹⁰.

Das Ziel des Anwerbstopps wurde somit nicht erreicht. Viele Anzeichen deuteten darauf hin, dass die Gastarbeiter für einen längeren Zeitraum in Deutschland bleiben wollten. Ihre Familien zogen nach, sie zogen aus ihren Arbeitsunterkünften in Mietwohnungen und aus dem „vorübergehenden Arbeitsaufenthalt“ wurde ein Dauerzustand (vgl. Thoms 2006, S. 48).

Im Jahr 1980 war die Zahl der in Deutschland lebenden Ausländer um eine Million höher als im Jahr 1972. Wie der Abb. 1 zu entnehmen ist lag 1972 die Gesamtanzahl der in Deutschland lebenden Ausländer bei 3.526.600 und im Jahr 1980 bei 4.453.300 (vgl. Herbert 2003, S. 233). Bis heute sind etwa 4 Millionen italienische Arbeiter nach Deutschland gekommen (vgl. BpB 2010).

6.2.4 Etablierung der italienischen Gastronomie nach 1945

Viele der Gastarbeiter, die mit dem Anwerbeabkommen in den 1950er und 1960er Jahren nach Deutschland kamen, verloren aufgrund der schlechten gesamtwirtschaftlichen Lage im Jahr 1970 ihre Stelle oder wurden wegen schlechter Arbeitsbedingungen gekündigt und konnten keine Arbeit mehr finden (vgl. Trummer 2009, S. 34). Sie reisten jedoch nicht in ihre Heimat zurück (vgl. Thoms 2006, S. 48), sondern blieben in Deutschland und machten sich größtenteils im Gastronomiebetrieb selbstständig (vgl. Thoms 2010). Dieser aufstrebende Trend zur Selbstständigkeit war keinesfalls von Deutschland so intendiert gewesen (vgl. Möhring 2012, S. 241). Die Entscheidung, sich selbstständig zu machen, bedeutete für die italienischen Arbeitsmigranten, dass sie für einen längeren Zeitraum in Deutschland blieben (vgl. Möhring 2012, S. 240) und auch ihre Familien nachzogen (vgl. BpB 2010).

Aufgrund mangelnder finanzieller Mittel und Fachkenntnisse eröffneten die italienischen Gastarbeiter meistens einfach gehaltene Lokale mit preiswerter Küche (vgl. Möhring 2012, S. 245). Sie bevorzugten die Produktion und den Verkauf von Pizza. Die Pizza galt als einfach zuzubereiten und die italienischen Arbeitsmigranten sahen sich als „Experten auf dem Gebiet der Pizzaproduktion“ (Möhring 2012, S. 252), da ein großer Teil von ihnen aus Kampanien, der Heimat der Pizza, stammte (vgl. Möhring 2012, S. 244). Sie sahen große Chancen in dem Bereich der Pizzaproduktion und konnten einen hohen Erfolg realisieren. Die Popularität nahm besonders nach den 1950er Jahren zu und der Verkauf von Pizza stieg an. Im Jahr 1973 erbrachten die Pizzerien schon einen Umsatz von 100 Millionen DM. Der Großteil der ersten Pizzerien war eher simpel gehalten und den Kunden wurde überwiegend Pizza zum Mitnehmen angeboten. Wenn die Geschäfte erfolgreich waren und genug Einnahmen erwirtschaftet

¹⁰ Der Anteil der Frauen nahm deutlich zu: Auf 1000 Männer kamen im Jahr 1961 451 Frauen, im Jahr 1974 waren es 631 Frauen und im Jahr 1981 708 Frauen. Die Quote der in Deutschland geborenen Kindern von ausländischen Eltern lag im Jahr 1974 bei 17,3% (vgl. Herbert 2001, S. 232).

wurden, verkauften viele Italiener die Pizzeria und eröffneten größere und gehobener Restaurants (vgl. Möhring 2012, S. 252). Die starke Ausbreitung der italienischen Küche in Deutschland wurde gerade durch die simpel gehaltenen Gaststätten bedingt und verstärkt (vgl. Möhring 2012, S. 245f.).

Die von den italienischen Arbeitsmigranten eröffneten Lokale richteten sich überwiegend an deutsche Gäste (vgl. Möhring 2012, S. 246). Ein Indiz dafür ist, dass sie keine Ansiedlung „in sogenannten ethnischen Enklaven“, sondern eine eher zerstreute Verteilung aufwiesen (Möhring 2012, S. 246). Zudem ließen sie ein ähnliches stadt-geographisches Muster wie die deutschen Lokale erkennen, was zeigte, dass sie sich schon früh an nicht-migrantische Gäste richteten (vgl. Möhring 2012, S. 309). Die Verbreitung italienischer Restaurants in Deutschland verlief unterschiedlich schnell und es ließ sich eine besonders starke Verbreitung in den Großstädten (wie z. B. München, Köln, Stuttgart) erkennen.

Die Tab. 2 zeigt die Anzahl und Entwicklung der Restaurants mit ausländischer Küche (italienischer, chinesischer, griechischer, jugoslawischer und anderer Küche) in Berlin in den Jahren 1961 bis 1990 und in München in den Jahren 1950 bis 1990. Dabei bedient sich Thoms der jeweiligen Stadtadressbücher. In beiden Städten bilden die italienischen Lokale die stärkste Fraktion. Aus 6 italienischen Lokalen in Berlin im Jahr 1961 wurden 1990 467 Lokale. In München stagnierte die Anzahl der italienischen Lokale zwischen 1950 und 1960 bei 5 Lokalen und stieg bis 1990 auf 121 an. Ein Vergleich beider Städte zeigt, dass die Anzahl der italienischen Lokale in Berlin deutlich höher ist als in München. Dies trifft allerdings für alle ausländischen Lokale zu (vgl. Thoms 2006, S. 48).

Berlin					
Jahr	Italienische Lokale	Chinesische Lokale	Griechische Lokale	Jugoslawische Lokale	Andere Lokale (Französisch, Vietnamesisch, etc.)
1961	6	6	-	2	7
1970	44	16	5	35	59
1980	173	68	22	77	140
1990	467	252	102	89	287
München					
Jahr	Italienische Lokale	Chinesische Lokale	Griechische Lokale	Jugoslawische Lokale	Andere Lokale (Französisch, Vietnamesisch, etc.)
1950	5	1	-	-	1
1960	5	3	3	2	8
1970	26	10	7	13	28
1980	54	22	41	17	37
1990	121	45	24	26	43

Tab. 2: Anzahl der Restaurants mit nationaler Küche in Berlin und München 1950/ 1961 bis 1990 (Thoms 2006, S. 48)

Die Großstädte waren oftmals die erste Anlaufstelle für Migranten, da sie die meisten Chancen boten einen Job zu finden. In den Großstädten, in denen viele italienische Migranten arbeiteten, stieg dementsprechend die Anzahl italienischer Lokale (vgl. Möhring 2012, S. 246). Zunehmend wurden auch die Lokale, die in erster Linie für die eigenen Landsleute gedacht waren, von den Deutschen entdeckt und besucht (vgl. Thoms 2010).

Nicht nur die Gastarbeiter eröffneten italienische Lokale, sondern es kamen mit der Zeit auch erfahrene italienische Gastronomen aus Norditalien nach Deutschland, mit der Absicht sich hierzulande im Gastronomiebetrieb selbstständig zu machen (vgl. Möhring 2012, S. 240). Diese ‚professionellen‘ Betreiber eröffneten in der Regel Restaurants mit höheren Standards und Qualitätsansprüchen, mit denen auch gehobene Preise verbunden waren (vgl. Möhring 2012, S. 244). Einen entscheidenden Vorteil hatten die italienischen Gastronomen durch ihre Staatsangehörigkeit zu einem Mitgliedsland der Europäischen Gemeinschaft (EG). Diese gestattete frühzeitig eine „uneingeschränkte Gewerbetätigkeit“ in Deutschland (Möhring 2012, S. 461).¹¹

Seit den 1970er Jahren nahm die Anzahl der italienischen Restaurants in Deutschland deutlich zu (vgl. Möhring 2012, S. 247). Dabei besiedelten die Italiener nicht nur Stadtzentren, sondern waren auch in Kleinstädten und auf dem Land vertreten (vgl. Möhring 2012, S. 309). 1974 hatten sich schon 12.000 Italiener in Deutschland ihre „eigene Existenz“ aufgebaut (Boss-Nünning 2009, S. 40). Im Jahr 1980 verstärkte sich die Anzahl der nicht-italienischen Gastronomen, die italienische Restaurants betrieben. Dies hatte zur Folge, dass die italienischen Gastronomiebetreiber sich mit ihrem speziellen Wissen über die italienische Küche verstärkt von diesen absetzen wollten (vgl. Möhring 2012, S. 292). Der Erfolg und die Ausbreitung sind durch die Begeisterung der Deutschen für die italienische Küche (vgl. Thoms 2006, S. 48) sowie für die preiswerten Speisen (vgl. Möhring 2012, S. 245) zu begründen. Ein weiteres Indiz für die Aufnahme und das positive Ansehen der italienischen Küche in Deutschland ist die ähnliche Struktur der Mahlzeiten: „Servieren der Speisen in aufeinander folgenden Gängen“ und auch „Mischgerichte (wie Eintöpfe)“ gibt es bei der italienischen Küche genauso wie in der deutschen (Möhring 2012, S. 309).

Im Jahr 1992 existierten etwa 55.000 ausländische Restaurants in Deutschland, was einem Anteil von 26% aller Gastronomien in Deutschland entsprach. Von diesen wurden 18.000, also gut ein Drittel, von Italienern betrieben (vgl. Möhring 2012, S. 88). Anfang des 21. Jahrhunderts gab es Schätzungen zu folge etwa 16.000 italienische Restaurants in Deutschland, sodass es sich bei der Betrachtung der Gesamtanzahl der Restaurants in Deutschland bei jedem zehnten um ein italienisches Lokal handelte (vgl. Möhring 2012, S. 238).

¹¹ Den italienischen Migranten war es aufgrund der Niederlassungsfreiheit für EG-Ausländer früher als den anderen Herkunftsgruppen gestattet sich selbstständig zu machen und somit Geschäfte und Restaurants zu eröffnen. Den Nicht-EG-Ausländern war dies erst nach einem achtjährigem Aufenthalt in Deutschland genehmigt (vgl. Boss-Nünning 2009, S. 40).

6.2.5 Wechselwirkung Migrationsbewegung - Massentourismus

Für den Erfolg der Gastarbeiterküchen spielte die Wechselwirkung von Massenmigration und -tourismus eine wichtige Rolle (vgl. Möhring 2012, S. 13; S. 75). Dabei kann man festhalten, dass die „Ströme von italienischen Migranten“ und die „Ströme von Reisenden nach Italien“ von gleicher Bedeutung waren (Thoms 2010). Rund zwei Millionen italienische Migranten kamen mit dem Anwerbeabkommen nach Deutschland und gleichzeitig reisten Millionen Deutsche nach Italien, um dort ihren Urlaub zu verbringen (vgl. Asfur 2003, S. 8).

Die Tab. 3 zeigt den Emigrationsfluss von Italien nach Deutschland, Europa und weltweit für den Zeitraum zwischen 1876 und 1975. Den Angaben kann man entnehmen, dass Ende des 19. Jahrhunderts und Anfang des Ersten Weltkriegs der Migrationsstrom aus Italien seinen Höhepunkt hatte, denn im Zeitraum zwischen 1876 und 1915 emigrierten 1.225.820 Italiener nach Deutschland, was 8,8 % der insgesamt 14.027.500 italienischen Migranten entsprach. Nach dem Ersten Weltkrieg ging die Zahl der Migranten aus Italien deutlich zurück. Es kamen nur noch 88.707 Migranten nach Deutschland, was 2 % des gesamten Migrationsflusses zwischen 1916 und 1942 ausmachte. Mit dem Ende des Zweiten Weltkriegs stieg die Zahl erneut an. Es emigrierten innerhalb der Jahre zwischen 1946 und 1976 1.137.800 Italiener nach Deutschland und stellten somit 15 % der insgesamt knapp 7,5 Millionen italienischen Migranten in diesem Zeitraum dar. Folglich fanden die umfangreichsten Migrationsströme aus Italien bis zum Ersten Weltkrieg statt (vgl. De Matteis 2003, S. 28).

Zeit	Deutschland	%	Europa*	%	Welt*	%	Gesamt	%
1876-1900	353.870	7,0	2.190.100	48,5	2.713.860	52,5	5.257.830	100
1901-1915	871.950	10,0	2.722.331	31,0	5.176.389	59,0	8.769.670	100
1876-1915	1.225.820	8,8	4.911.430	35,0	7.890.250	56,2	14.027.500	100
1916-1942	88.707	2,0	2.156.953	49,5	2.109.580	48,5	4.355.240	100
1946-1961	274.600	6,1	2.460.570	55,3	1.717.030	38,6	4.452.200	100
1962-1976	863.200	28,8	1.511.490	50,5	620.440	20,7	2.995.130	100
1946-1976	1.137.800	15,0	5.109.860	68,5	2.337.470	31,4	7.447.330	100

* = Europa ohne Deutschland.

* = Welt ohne Europa und ohne Deutschland.

Tab. 3: Der Emigrationsfluss von Italien nach Deutschland, Europa und weltweit im Zeitraum 1876-1975 (De Matteis 2003, S. 28)

Der Import fremder Kulturen nach Deutschland und der Export der deutschen in andere Kulturen ließ sich verstärkt in den 1950er Jahren parallel beobachten (vgl. Möhring 2012, S. 13). Die Migrationsbewegung stellte für die Angebotsseite einen zentralen Aspekt dar, wohingegen auf der Konsumentenseite dem Massentourismus eine signifikante Bedeutung bei-

gemessen wurde, in dem dieser das Interesse an ausländischen Speisen begünstigte und förderte (vgl. Möhring 2012, S. 22).

Die größten Migrationsströme der Italiener waren vermutlich Mitte des 19. und 20. Jahrhunderts. Eine exakte Quantifizierung ist aufgrund mangelnder statistischer Daten allerdings nicht möglich. Ende des 19. Jahrhunderts bis zum Zweiten Weltkrieg hatte der Migrationsstrom aus Italien seinen Höhepunkt (vgl. De Matteis 2003, S. 28). Während des Anwerbeabkommens 1955 war „die Niederlage des Deutschen Reiches im Zweiten Weltkrieg noch sehr präsent“ und deshalb wurden viele der angeworbenen italienischen Arbeitskräfte für die Niederlage und die Folgen beschuldigt und als faul und kriminell bezeichnet (Rieker 2003, S. 12). Da beide Länder, Deutschland sowie Italien, einen Wiederaufbau nach der faschistischen Zeit zu bewältigen hatten, kam es allmählich zu einem „schweigenden Konsens“, der die Vergangenheit zwischen den Staaten ruhen ließ (Osses 2003, S. 38).

Gleichwohl war die Vorstellung der Deutschen von Italienern sehr zwiespältig (vgl. Asfur 2003, S. 20), was nicht zuletzt mit dem Lebensmotto der Italiener ‚Dolce fa niente‘, übersetzt ‚süßes Nichtstun‘, zusammenhing (vgl. Asfur 2003, S. 25). Einerseits bedeutete dies, sich eine Auszeit zu nehmen, zu entspannen und den Augenblick zu genießen, andererseits hatte diese Einstellung auch negative Einwirkungen auf die Sicht der Deutschen auf die Italiener. Bezogen auf die Arbeitshaltung herrschte das Vorurteil ‚Italiener seien faul und unzuverlässig‘ und die schlechte italienische Wirtschaftslage wurde als Folge dieser Lebenshaltung gedeutet (vgl. Asfur 2003, S. 26).

Ungeachtet dieser zwiespältigen Meinung der Deutschen beeindruckte sie die Lebenshaltung der Italiener, insbesondere nach den Anstrengungen und den Arbeiten bezogen auf den Wiederaufbau (vgl. Asfur 2003, S. 25). Während die Italiener in Deutschland Arbeit suchten, waren viele Deutsche auf der Suche nach Ruhe und Entspannung (vgl. Asfur 2003, S. 9). Bereits in den 1930er und 1940er Jahren war das Interesse der Deutschen nach Urlaubsreisen sehr groß, doch war es für viele aufgrund des Mangels an finanziellen Mitteln und lebensnotwendigen Dingen, wie Nahrungsmitteln, Wohnungen und Kleidungsstücken, der die Nachkriegszeit prägte, undenkbar (vgl. Osses 2003, S. 36). Während des Wiederaufbaus und dem langsam wiederkehrenden Wohlstand erwachte dieses Reisebedürfnis erneut (vgl. Osses 2003, S. 36). In den 1950er und 1960er Jahren zogen sich viele in ihre Wohnungen zurück und das Leben in Deutschland wurde als sehr trist angesehen. Viele Deutsche suchten die Offenheit und Unbeschwertheit, die sie mit den Südländern verbanden, in italienischen Einrichtungen (z. B. Eisdielen). Dort kamen Deutsche und Italiener in Kontakt (vgl. Asfur 2003, S. 24).

Diese Kontakte genügten den Deutschen, die sich nach etwas Neuem und dem Alltag Entfliehendem sehnten, nicht. Vor allem der zunehmende Wohlstand und die gesetzlich geregelten Urlaubszeiten trugen zum Beginn der ersten großen Reisewelle der Deutschen in den 1950er Jahren bei (vgl. Osses 2003, S. 73). Für eine Reise nach Italien kam auch der Musik, insbesondere dem Schlager, eine entscheidende Bedeutung zuteil. Viele der Lieder handelten

von Sehnsucht nach Liebe, Romantik, sowie der Ferne, Ruhe und dem Entfliehen aus dem Alltag (vgl. Asfur 2003, S. 20). Viele Deutsche erhofften ihr „Traumbild aus dem Schlager“ in der Reise nach Italien zu finden (Asfur 2003, S. 20). Schlager und Filme der 1950er und 1960er Jahre stellten das Leben in Italien sehr positiv dar und sprachen vor allem das weibliche Publikum mit den Schwärmereien von „Liebe am Strand unter den Sternen“ an (Asfur 2003, S. 22). Die Musik, der Wein sowie die Liebe wurden für viele Deutsche in dieser Zeit zum „Inbegriff von Italien“ (Asfur 2003, S. 20).

Zu den mediterranen Vorstellungen der Deutschen von Italien gehörten vor allem die milden klimatischen Bedingungen und die Möglichkeit, viel Zeit im Freien zu verbringen, welches die Sehnsucht nach Erholung an der frischen Luft und am Meer verstärkte (vgl. Asfur 2003, S. 22). So weckten „Campingurlaub, Strandtage[...] und Strandcafés“ das Interesse und Verlangen, in dieses fremde Land zu reisen (Asfur 2003, S. 22). Für einen Campingurlaub in Italien entschieden sich viele der Reisenden aus finanziellen Gründen. Das Campen war um einiges preiswerter als der Aufenthalt in einem Hotel und in der eher „zufälligen Gemeinschaft blieben [sie] oft unter sich. Hier konnten sie ihre Freizeit ohne Sprachbarrieren verbringen und knüpften oft Freundschaften“ (Osses 2003, S. 39).

Die veränderte Infrastruktur der 1950er Jahre trug zu vermehrten Reisen nach Italien bei. Neue Straßen, Eisenbahn- und Buslinien machten den Weg ins Urlaubsland möglich (vgl. Osses 2003, S. 36). Die ersten Urlauber reisten teilweise mit Motor- oder Fahrrädern nach Italien (vgl. Osses 2003, S. 38). Doch schon Mitte der 1950er Jahre überholte die sich immer weiter verbreitende Nutzung des Automobils die Reiseunternehmen, die die Reisen nach Italien mit der Bahn ermöglichten (vgl. Osses 2003, S. 39). Dabei mussten die Urlauber auch einige Hürden überwinden, um ihr Reiseziel zu erreichen. Abgesehen von der langen Anreise, benötigten sie ein Touristenvisum für den Aufenthalt in Italien sowie einen Reisepass, der aufwendig zu beschaffen war (vgl. Osses 2003, S. 38). Im Zuge des Europäischen Abkommens aus dem Jahr 1958 wurden der Visumzwang sowie die Devisenbeschränkung aufgehoben und die deutschen Urlauber konnten leichter die Grenzen nach Italien überqueren. Dies begünstigten außerdem auch die ausgebauten Verkehrswege, wie die im Jahr 1959 eröffnete ‚Brennerautobahn‘ (vgl. Osses 2003, S. 39). Die Urlaubsziele der Deutschen fanden sich in den hauptsächlichen Herkunftsregionen der Migranten wieder (vgl. Möhring 2012, S. 13). So befanden sich die beliebtesten Reiseziele der Deutschen im Norden Italiens, wie die Riviera Adriatica (vgl. Osses 2003, S. 38).

Die Urlaubserlebnisse und -erinnerungen wirkten sich auf das Alltagsleben der Deutschen aus und verstärken die „allgemeine Italiensehnsucht“ (Osses 2003, S. 40). Dadurch verbreiteten sich auch immer mehr italienische Produkte, wie Kleidungsstücke im italienischen Stil oder Dekorationen. Auch die Nahrungsmittelindustrie passte sich immer mehr der italienischen Küche an, da die Deutschen zunehmend Interesse an den neuen Speisen und Rezepten, die sie in ihren Urlaubsorten kennenlernten, gewannen (vgl. Thoms 2006, S. 24). Man versuchte, den Vorlieben der Deutschen für die südländischen Speisen gerecht zu werden und die

Urlauberlebnisse auch zu Hause in Deutschland aufleben zu lassen (vgl. Osses 2003, S. 40). Auf diese Weise konnten „fremde Speisen, in der Heimat genossen werden“ (Trummer 2010, S. 35). Der Verzehr der ausländischen Speisen bedeutete für viele Deutsche aber nicht nur eine „Flucht aus dem Alltag“ sondern auch die Möglichkeit „Fernweh-Träume“ zu verwirklichen sowie die „verschiedensten Identitäten zu erfahren“ (Trummer 2009, S. 36).

Die Reiselust der Deutschen wurde durch die Medien verstärkt (vgl. Trummer 2009, S. 35). Diese trugen zur Popularisierung eines positiven Ansehens Italiens bei, wovon auch die italienische Gastronomie Vorteil schöpfte (vgl. Möhring 2012, S. 309). Auch die zunehmend erscheinende Reiseliteratur (z. B. Reiseführer) wies neben empfehlenswerten Lokalen auch auf italienische regionale Spezialitäten hin (vgl. Thoms 2010). Es kann festgehalten werden, dass das Zusammentreffen verschiedener Faktoren, wie die Massenmigration und in dem Zusammenhang die Gastarbeiterverträge, sowie der Massentourismus die Grundlage für Gründung vieler ausländischer Restaurants ab 1965 bildeten (vgl. Trummer 2009, S. 36).

6.3 Italienische Gastronomie

Die italienischen Spezialitäten Pizza, Pasta und Eis verbindet ein gemeinsamer Ursprung in Italien. Nach und nach gelangten diese Speisen auch auf den deutschen Esstisch. Diesbezüglich sollte nicht außer Acht gelassen werden, dass die Pasta nicht nur in Italien eine lange Tradition hat, sondern unter anderem auch in Süddeutschland „als Spätzle, Knöpfle und dergleichen“ bekannt war (Thoms 2006, S. 27).

6.3.1 Italienische Eismacher

Zu den ersten ausländischen Speiselokalen in Deutschland zählten die Eiscafés, die von italienischen Eismachern, auch bekannt als ‚Gelatieri‘, betrieben wurden (vgl. Möhring 2012, S. 235). Diese kamen hauptsächlich aus dem Norden Italiens (vgl. Möhring 2012, S. 240), genauer aus dem Zoldo- und dem Cadore-Tal in den Dolomiten (vgl. Overbeck/ Osses 2009, S. 11). Diese beiden Täler liegen in der Provinz Belluno und selbst Anfang des 21. Jahrhunderts stammten noch 75 % der Eismacher in Deutschland aus den genannten Tälern (vgl. David 2004).

Schon in den 1860er Jahren machte sich ein großer Teil der Bewohner dieser Täler mit ihren „fahrbaren Karren“ auf den Weg, um in Deutschland, den Niederlanden und Österreich ihr Eis zu verkaufen (Overbeck/ Osses 2009). Auslöser dieser Wanderung waren zum einen die schlechte wirtschaftliche Lage in Italien und zum anderen die Aussicht auf finanziell gute Erträge in diesen Ländern. Jedoch hielten die Gelatieri sich nur für einen bestimmten Zeitraum (von März bis Oktober) in den Zielländern auf, da sie in den Sommermonaten die größtmögliche Chance sahen, im Eisverkauf Erfolg zu schöpfen. Für die restliche Zeit kehrten sie wieder in ihre Heimat zurück (vgl. Möhring 2012, S. 240) und waren dort als Arbeiter und Handwerker in ihren heimischen Dörfern oder als „Wanderarbeiter im italienischen Umland“ tätig (Overbeck/ Osses 2009). Dieser wechselnde Aufenthalt zwischen Deutschland und Ita-

lien wird als „saisonale Pendelmigration“ bezeichnet (Overbeck/ Osses 2009, S. 11). Aufgrund der in Deutschland zunehmend länger werdenden Eissaison nimmt diese saisonale Pendelmigration immer mehr ab und der Aufenthalt der italienischen Eismacher in Deutschland verlängert sich zunehmend. Das Eismachergeschäft befindet sich also in einem Wandel. Zwar gibt es immer noch einige Eismacher, die an der traditionellen Lebensweise festhalten und in den Wintermonaten in ihre Heimatregionen zurückkehren, jedoch verlagert der Großteil von ihnen seinen „Mittelpunkt des Lebens nach Deutschland“ und lässt seine Eisdielen aus wirtschaftlich bedingten Gründen auch während der Wintermonate geöffnet (Overbeck/ Osses 2009).

Viele der Eismacher, die zuvor mit ihren Eiskarren durch die Straßen zogen, eröffneten Ende der 1920er Jahre in weiten Teilen Zentral- und Westeuropas die ersten italienischen Eisdielen (vgl. Overbeck/ Osses 2009). Im Jahr 1930 erzielten die Eislokale ihre ersten Höhepunkte und immer mehr italienische Gelatieri eröffneten eigene Eiscafés. Allerdings wurden viele der Eisdielen im Zweiten Weltkrieg durch Bombenanschläge zerstört und einige der italienischen Betreiber gingen wieder in ihre Heimatregion zurück.

Schon kurz nach Ende des Zweiten Weltkriegs wurden erneut Eisdielen von Italienern eröffnet (vgl. Overbeck/ Osses 2009, S. 11). Zu diesem Zeitpunkt bevorzugten die italienischen Eismacher vor allem Westdeutschland, um ihre Eiscafés zu eröffnen (vgl. Möhring 2012, S. 238). Aufgrund der wirtschaftlichen und politischen Situation in Ostdeutschland sowie der damit verbundenen Einschränkung von luxuriösen und exotischen Waren und Dienstleistungen, war es für die Eisdielen-Besitzer wahrscheinlicher, im Westen Deutschlands mehr Nachfrage generieren zu können. In den 1950er Jahren kam es dann zu einem „einzigartigen Boom der Eisdielen“ in Deutschland und das italienische Eis entwickelte sich zu einem begehrten deutschen Markenprodukt. Vor allem die moderne Ausstattung, das italienische Ambiente und die qualitativ hochwertigen Eisspezialitäten begeisterten viele Gäste und führten zu einem großen Erfolg (vgl. Overbeck/ Osses 2009, S. 11). Die „Verbindung von italienischem Flair und modernem Design“ sprach auch die Jugendlichen an, die die Eisdielen für sich zu einem gern gesehenen Treffpunkt machten (Overbeck/ Osses 2009).

Bis zum Ersten Weltkrieg zogen überwiegend die Männer in die Fremde und ihre Familien blieben in Italien. Durch die Verlagerung des Eisverkaufs vom Straßengeschäft in feste Eisdielen, folgten auch die Frauen und halfen bei der Bewirtschaftung und Bedienung in den Eisdielen (vgl. Overbeck/ Osses 2009). Mit der Zeit entwickelte sich der Eisverkauf zu einem Familienbetrieb, wobei die Aufgaben bis in die 1970er Jahren klar verteilt waren. Die Männer waren Inhaber und für die Eisproduktion sowie den Verkauf hinter der Eistheke zuständig. Die Frauen dagegen waren für die Bedienung der Kunden am Platz sowie die Verwaltung der Gelder verantwortlich. Nachdem die Kinder in Italien die Schule beendeten, kamen sie nach Deutschland nach, um ebenfalls in den Betrieb einzusteigen (vgl. Overbeck/ Osses 2009).

Die Deutschen schätzten vor allem das Urlaubsgefühl, das sie mit den Eisdielen in Verbindung setzten (vgl. Overbeck/ Osses 2009, S. 11). Das dort verbreitete italienische Flair

schätzten - vor allem während der auftretenden Italiensehnsucht der 1960er Jahre - viele deutsche Besucher. Der große Erfolg der Gelatieri in Deutschland weckte das Interesse einiger italienischer Gastarbeiter, die aufgrund des Anwerbeabkommens nach Deutschland gekommen waren und im Bergbau oder in der Industrie arbeiteten, ebenfalls ins Eismachergeschäft einzusteigen (vgl. Overbeck/ Osses 2009, S. 12). Diese unterschieden sich dann von den ‚traditionellen‘ Eismachern insofern, dass sie nicht der Saisonarbeit nachkamen, sondern „ihren Lebensmittelpunkt in Deutschland“ hatten (Overbeck/ Osses 2009).

Das Angebot der italienischen Eisdielen in Deutschland beschränkte sich bis in die 1950er Jahre auf die Sorten Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone und Mokka. Im Jahr 1960 erweiterte sich diese Auswahl durch eine Anpassung an die Wünsche der deutschen Kunden. Während in Italien vor allem Fruchteis gefragt war, bevorzugten die Deutschen das Milchspeiseeis. Inzwischen bieten viele Eisdielen über 30 verschiedene Sorten an (vgl. Overbeck/ Osses 2009). Im Jahr 2004 gab es in Deutschland etwa 4.000 Eisdielen, von denen 3.000 von Italienern geführt wurden (vgl. David 2004).

6.3.2 Typische italienische Speisen

Die italienische Küche setzt sich aus zahlreichen regionalen Spezialitäten zusammen. Bei dieser Bandbreite kommt der italienischen Pasta und Pizza ein besonderer Stellenwert zu, die einen Aufstieg zu international bekannten und beliebten Produkten erlebten. Besonders in Deutschland zählen Pasta und Pizza zu geschätzten Speisen.

6.3.2.1 Die italienische Pasta

Die Geschichte der italienischen Pasta reicht bis in die Zeit des Römischen Reichs zurück, in der man schon einen Vorläufer der heutigen Lasagne verzehrte. Dieser wurde als ‚lasagna‘ bezeichnet und bestand aus einem Teig aus Mehl und Wasser. Die „Formvielfalt der Pasta“ entwickelte sich jedoch erst im Mittelalter (Möhring 2012, S. 294). Eines Dokuments aus dem Jahre 1279 zu Folge war von der ‚pasta secca‘ die Rede, was bedeuten würde, dass nicht erst Marco Polo 1292 die Spaghetti aus Asien nach Italien brachte, wovon viele ausgingen (vgl. Müller 1995, S. 20f.). Ursprünglich kannte man die Nudeln in China schon lange, bevor sie in Italien bekannt wurden (vgl. Müller 1995, S. 21). Dennoch ist „allein die italienische Pasta“ weltweit bekannt geworden (Müller 1995, S. 21).

Die Stadt Neapel spielt für die Geschichte der Pasta eine entscheidende Rolle. Im 16. Jahrhundert ersetzte die Pasta das Hauptnahrungsmittel (das Brot) der Neapolitaner, welches aufgrund politischer und wirtschaftlicher Krisen nicht mehr genügend vorhanden war (vgl. Müller 1995, S. 27). Kurze Zeit später ergänzte die Pasta annähernd jedes Hauptgericht und wurde in „allen nur denkbaren Varianten“ zubereitet (Müller 1995, S. 23). In den letzten zwei Jahrhunderten wurde die Pasta in Neapel zum „idealen Volksgericht“ (Müller 1995, S. 31). Im 17. Jahrhundert trug der erste Einsatz von „mechanischen Pressen“ zu einer einfacheren Produktion von Nudeln bei und gestaltete diese wesentlich preiswerter. Dies führte dazu, dass

auch ärmere Menschen, denen dies vorher weniger vergönnt war, die Möglichkeit erhielten Pasta zu verzehren (Möhring 2012, S. 294). Der Verzehr von Pasta mit Tomatensoße war erst in den 1820er Jahren üblich (vgl. Möhring 2012, S. 295). Heutzutage gelten die Spaghetti als der Urtyp italienischer Nudeln, obwohl die Makkaroni im 19. Jahrhundert populärer war (vgl. Thoms 2006, S. 27). Schon 1845 erschien in der Erstauflage des deutschen bürgerlichen Kochbuchs Henriette Davidis' (1801-1876) ein Rezept für „Macroni, oder Nudeln mit Parmesankäse“ (Abb. 1; Thoms 2006, S. 36).

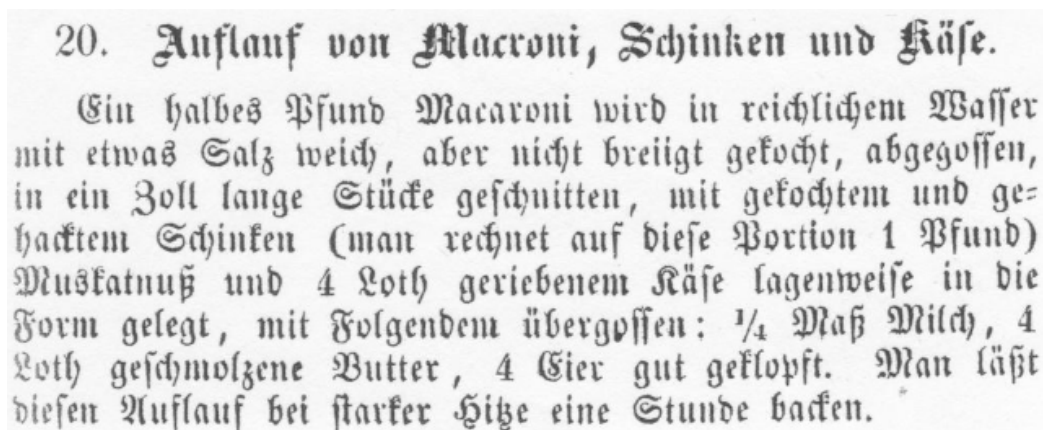


Abb. 1: Auflauf von Macaroni, Schinken und Käse (Davidis 1845, S. 103)

In Deutschland etablierte sich die Spaghetti in den 1950er Jahren, wobei die Deutschen bis in die 1960er Jahre hauptsächlich Eiernudeln verzehrten, da diese als „gehalt- und damit wertvollstes Nahrungsmittel galten“ (Möhring 2012, S. 296). Erst in den zunehmenden Kochbüchern der 1960er Jahre wurde die traditionelle italienische Zubereitung der Pasta erläutert und fand immer mehr Einzug ins Deutsche (vgl. Möhring 2012, S. 300). Während die Italiener die Nudeln so kochen, dass sie ‚al dente‘ sind, sie also noch eine entsprechende Härte aufweisen, sodass „<< der Zahn sie noch fühlt >>“, bereiteten die Deutschen die Nudeln anfangs sehr weich zu (Möhring 2012, S. 299f.).

Der Verzehr von Nudeln stellte für die meisten Deutschen eine Herausforderung dar und war mit neuen Koch- und Esstechniken verbunden (vgl. Möhring 2012, S. 294). Da die Deutschen die Verzehrart der Spaghetti als eigenartig und „eher unmanierlich“ empfanden, wurden die Italiener Mitte der 1950er Jahre als „Spaghettifresser“ etikettiert und somit als eher „ungebildet“ und „ungehobelt“ dargestellt (Asfur 2003, S.24). Dieses Image ließ mit der Zeit jedoch nach und der Verzehr von Spaghetti gewann an Popularität, für die vor allem Frauenzeitschriften verantwortlich waren (vgl. Asfur 2003, S.24). Diese bezeichneten die Spaghetti als „exotische Spezialität“ und eine „willkommene Abwechslung“ zum üblichen Speiseplan (Asfur 2003, S. 24). Die Zeitschrift ‚Brigitte‘ empfand es demnach von besonderer Bedeutung, die Technik des Spaghetti-Verzehrs den Lesern nahezulegen (vgl. Asfur 2003, S. 24). Neben den Zeitschriften trug auch die Filmindustrie zur Popularisierung der italienischen Pasta bei. Diese führte die Deutschen ebenfalls an die neue Esstechnik der Spaghetti, sie „kunst-

voll um die Gabel“ zu wickeln, heran, die oftmals erst mühsam erlernt werden musste (Möhring 2012, S. 301ff.).

Bereits 1930 startete der italienische Nahrungsmittelkonzern ‚Barilla‘ mit der Pasta-Produktion und entwickelte sich im Laufe der Jahre zu einer der „bedeutendsten Großkonzernen“ in der Herstellung dieser Teigwaren. Aufgrund des einfachen Transports und der Möglichkeit alle benötigten Zutaten für die Zubereitung von Pasta in der Massenproduktion herzustellen, ist die Pasta zu einem weltweit bekannten und beliebten Gericht geworden (Möhring 2012, S. 295).¹² Während es in Italien ein Gesetz gibt, welches vorschreibt, dass die ‚pasta secca‘, nur aus Hartweizen produziert werden darf, ist es den Deutschen auch erlaubt, zur Herstellung von Nudeln das übliche Weizenmehl zu benutzen (vgl. Müller 1995, S. 16).¹³

Die Pasta gilt als „die italienische Nationalspeise schlechthin: gesund, leicht zu bereiten und nicht teuer“ (Müller 1995, S. 31). Weltweit findet man die verschiedensten Formen und Sorten von Pasta, und der „Reichtum an fantasievollen Bezeichnungen“ scheint dabei immens zu sein (Müller 1995, S. 95).

6.3.2.2 Die Pizza

Die Pizza ist nicht nur in Italien beliebt, sondern mittlerweile das weitverbreitetste Gericht in ganz Europa, wenn nicht sogar weltweit. Sie gilt als „kulinarisches Symbol schlechthin“ und wird oft mit Italien assoziiert (Hirschfelder 2012, S. 319). Ihren Ursprung hat sie in Neapel, wo es sie schon seit ungefähr 3.000 Jahren geben soll (vgl. Amandonico 2011, S. 168). Die Pizza galt als Bestandteil der Grundernährung für einfache Lebensumstände und „spiegelt mit ihren spartanischen Zutaten eine Region wider, in der die Bewohner mit einfachen Mitteln satt werden mussten“ (Säzer/ Hess 1994, S. 8).

Die Vorgeschichte der Pizza reicht eine lange Zeit zurück, denn bereits im Jahr 997 wurde die Pizza zum ersten Mal erwähnt. Nach einer lateinischen Quelle aus dieser Zeit aus einer Stadt nordwestlich von Neapel galt schon das Fladenbrot als fundamentales Nahrungsmittel. Es lässt sich konstatieren, dass während der zweiten Jahrtausendwende dem Ackerbau als Grundlage zum Anbau von Getreideprodukten, Gemüse und Olivenöl eine entscheidende Wichtigkeit zuteil kam. Somit war die Grundernährung der Menschen zu dieser Zeit gesichert (vgl. Hirschfelder 2012, S. 320). Die Grundstruktur der Pizza als würzig belegtes Fladenbrot entwickelte sich jedoch erst im Hochmittelalter, da zuvor im frühen Mittelalter die Nahrungssysteme in Europa „noch vergleichsweise homogen waren - Arm und Reich aßen häufig die selben Speisen“ nur in anderen Mengen. In der Renaissance gab es in Italien süße Formen der Pizza, die dem heutigen Pfannkuchen ähnelten. Die wirtschaftliche Lage der Verbraucher

¹² Einer Statistik aus dem Jahr 1991 nach verzehrte ein Italiener pro Tag knapp 70 Gramm Pasta, wohingegen der Deutsche 12 Gramm täglich zu sich nahm (vgl. Müller 1995, S. 15).

¹³ Mittlerweile gehört Italien zu einem der größten Hartweizenproduzenten weltweit (vgl. Müller 1995, S. 24). Jährlich werden dort etwa 2,3 Tonnen Pasta hergestellt. Etwa 33 Prozent der beliebten Teigware, die in Italien produziert wird, wird exportiert. Bei diesem Export nimmt Deutschland einen signifikanten Teil ein (vgl. Müller 1995, S. 15f.).

hatte einen Einfluss auf die Zusammensetzung und die verwendeten Zutaten der Pizzen. Es galt: „[J]e reicher, desto süßer“ (Hirschfelder 2012, S. 320).

Im 16. Jahrhundert wurde der Begriff ‚Pizza‘ erstmals so verwendet, wie er auch heute noch Bestand hat: Ein Hefebrotteig, der mit verschiedenen Zutaten belegt und gebacken wird, wobei Zutaten eher gering ausfielen und sich auf Olivenöl, Kräuter, Salz und Käse beschränkten. Dies war vor allem ein Indiz dafür, dass es sich um eine Speise der ärmeren Leute handelte. Diese Art der Pizza wurde aufgrund des geringen Belags als ‚bianca‘ bezeichnet (vgl. Hirschfelder 2012, S. 321). Nicht alle traditionellen Zutaten der Pizza, wie Olivenöl und Oregano, waren in Italien von Beginn an vorhanden, sondern sind erst im Laufe der Zeit importiert worden. Ursprünglich stammte die Tomate aus Südamerika, das Basilikum und der Mozzarella aus Büffelmilch aus Indien und das Weizenmehl aus dem Mittleren Osten (vgl. Hirschfelder 2012, S. 319). Erst Mitte des 18. Jahrhunderts mit dem Import von Tomaten und der Verwendung von Tomatensoße für den Teig entstand die „eigentliche Pizza“ - die Pizza ‚rosso‘. Aufgrund der klimatischen Voraussetzungen für den Anbau der Zutaten fand man den belegten Hefebrotteig vor allem im Süden Italiens, bis ins 20. Jahrhundert fast ausschließlich in Neapel. Die Stadt wird als eine „Art Pizzabiotop“ bezeichnet, da nur dort alle Faktoren und Bedingungen für die Zubereitung der Pizza ‚rosso‘ gegeben waren (Hirschfelder 2012, S. 321). Die Pizza war kostengünstig und vergleichsweise einfach in ihrer Zubereitung, wodurch sich ein neuer Berufsstand, der des Pizzabäckers, herauskristallisierte. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Pizza hauptsächlich in Backstuben verkauft und zum Mitnehmen angeboten. Sie bildete schon zu dieser Zeit den Prototyp des Fast Foods (vgl. Hirschfelder 2012, S. 321).

Durch die Verbreitung einer Legende zur Entstehung der Pizza¹⁴ wurde diese immer populärer und galt aufgrund der Farben des Belags als Symbol des Nationalstaats Italien und somit als „Nationalspeise“ (Hirschfelder 2012, S. 322). Die Pizza war vielen Europäern aber bis Mitte des 20. Jahrhunderts noch unbekannt (vgl. Hirschfelder 2012, S. 323). Die Massmigration und der Massentourismus der 1950er Jahre trugen zur Verbreitung des belegten Teigfladens bei. Auch in Italien verbreitete sich die einfache Speise erst zu dieser Zeit, denn bis in die 1950er Jahre fand man außerhalb von Neapel nur um die zehn Pizzerien (vgl. Möhring 2012, S. 250). Vor allem die Reisewelle der Deutschen nach Italien wirkte bei der Verbreitung mit und so machten die Deutschen die Pizza von „etwas Neapolitanischem zu etwas typisch Italienischem“ (Staaß 2012).

In Kochbüchern sowie in Italienreiseführern war der Begriff ‚Pizza‘ vermehrt erst in den 1950er Jahren zu finden (vgl. Möhring 2012, S. 249). Dort wurde die Pizza als ein „im Ofen

¹⁴ Einer Legende nach reicht die Entstehung der ersten Pizza bis ins Jahr 1889 zurück. Die in Neapel lebende Margherita Maria Teresa Giovanna di Savoia, Frau des italienischen Königs Umberto I., war mit den herkömmlichen Speisen nicht zufrieden und bestand auf mehr Abwechslungsreichtum. Rafaelo Esposito, der einer der besten Pizzabäcker zu dieser Zeit gewesen sei, versuchte das Bedürfnis der Königin nach etwas Neuen zu befriedigen und passte den Pizzabelag an die italienischen Nationalfarben an: Rot mit Tomaten, Weiß mit Mozzarella und Grün mit Basilikum. Die Königin war erfreut und somit erhielt diese Pizza den Namen Margherita (vgl. Hirschfelder 2012, S. 319).

gebackene[r] <<Teigfladen, gefüllt mit Tomaten, Sardellen, Käse und anderen Zutaten>>“, genauer gesagt als „ein[.] <<Pfannkuchen aus Tomaten, Zwiebeln, Anchovis>>, der <<mit neapolitanischem Käse bestreut>>“ wird, beschrieben (Möhring 2012, S. 249). In den 1960er Jahren erlangte der Begriff ‚Pizza‘ festen Bestand im Duden, wo er „als <<neapolitanisches Hefengebäck mit Tomaten, Käse und Sardellen>>“ deklariert wurde (Möhring 2012, S. 249).¹⁵

Der Italiener belegt die traditionelle Pizza meist mit wenigen Zutaten und backt den Teig dünn. Pizza wird mittlerweile in unzähligen nationalen und regionalen Variationen hergestellt (vgl. Thoms 2010). Die Deutschen belegen den Teigfladen mit „viel Soße und Fleisch“ (Staaß 2012) und teilweise sogar mit Spargel und Sauce Hollandaise (vgl. Thoms 2010). Daneben existiert beispielsweise die italienisch-amerikanische Variation mit dickem Teig und viel Belag (vgl. Möhring 2012, S. 250) und die Franzosen bevorzugen die Pizza aus dünnem Teig mit Kräuteröl (vgl. Thoms 2010).

Stärker als andere Speisen verbindet Pizza verschiedene soziale Gruppen. Sie kann in teuren Restaurants verzehrt werden, aber genauso gut im Supermarkt für wenig Geld erworben werden (vgl. Hirschfelder 2012, S. 325). Die Pizza ist ein gutes Beispiel dafür, dass „die vielfältigen europäischen Kulturen in der Lage sind, sich kulturelle Phänomene anzueignen und sie dabei behutsam zu modifizieren“ (Hirschfelder 2012, S. 326).

6.3.3 Pizzeria-Ristorante

Die Gastronomiebetriebe in Italien unterscheiden sich von den italienischen Lokalen in Deutschland. In Italien unterscheidet man zwischen vier verschiedenen Speiselokalen, auf die in Reiseführern speziell hingewiesen wird (vgl. Möhring 2012, S. 248) und in Deutschland entstand eine Mischform.

Eine Differenzierung erfolgt in Italien nach dem Ristorante, der Trattoria, der Osteria und der Pizzeria. In allen Lokalen werden italienische Spezialitäten angeboten, jedoch in einem unterschiedlichen Ambiente. Das Ristorante ist ein gehobenes Lokal und gilt als „<<durchweg teuerste Kategorie unter den italienischen Speiselokalen>>“ (Möhring 2012, S. 248). Der Gast wird dort regelrecht „hofiert“ (Amedick 1988, S. 9). Als ein eher einfacheres Lokal wird die Trattoria bezeichnet (vgl. Möhring 2012, S. 248), die sich durch eine schlichtere Atmosphäre und simplere Speisen auszeichnet (vgl. Amedick 1988, S. 9). Die Osteria ist „eine <<[e]infache Schenke>>, in der man auch selbst mitgebrachte Speisen verzehren“ kann (Möhring 2012, S. 248). Hier findet der Gast auf der Speisekarte mehr „volkstümliche“ Speisen (Amedick 1988, S. 9). Die Pizzeria fungiert als kostengünstiges Restaurant (vgl. Möhring 2012, S. 248) mit einem ausschließlichen Angebot von Pizza (vgl. Amedick 1988, S. 9).

Bis Anfang des 20. Jahrhunderts fand man in Deutschland nur sehr selten ein italienisches Lokal. Die wenigen Ausnahmen wurden als Trattoria oder Ristorante betrieben. Doch mit der

¹⁵ Seit Anfang des 21. Jahrhunderts findet man folgende Definition von Pizza im deutschen Duden: „(meist heiß servierte) aus dünn ausgerolltem u. mit Tomatenscheiben, Käse u. a. belegtem Hefeteig gebackene pikante italienische Spezialität (meist in runder Form)“ (Duden 2011, S. 1343).

Zeit entstand in Deutschland im Gegensatz zu den verschiedenen Speisegaststätten in Italien eine hybride Form des italienischen Lokals: das Pizzeria-Ristorante (vgl. Möhring 2012, S. 248). Dieses zeichnet sich durch das Angebot landestypischer Speisen sowie einer „<<Anpassung des Sortiments an deutsche Verzehrgegewohnheiten>>“ aus (Möhring 2012, S. 270). Dort findet man ein reiches Angebot an Pizza, Pasta und Fleischgerichten (vgl. Möhring 2012, S. 248). Der Großteil der Betreiber von Pizzeria-Ristoranti war mit dem Gastarbeiter-Abkommen 1955 nach Deutschland gekommen. Die gehoberen Lokale wurden in der Regel von ausgebildeten Gastronomen betrieben, wohingegen einfache Pizza anbietende Lokale von ‚ungelernten‘ Italienern geführt wurden. Diese waren zuvor hauptsächlich in Industrieunternehmen tätig, bevor sie sich aufgrund der wirtschaftlichen Situation selbstständig machten (vgl. Möhring 2012, S. 240; 244). Obwohl es diese Form des Lokals in Italien selbst nicht gab, sollte es in Deutschland zum ‚Inbegriff der italienischen Gastronomie werden‘ (Möhring 2012, S. 248).

Das bis in die 1950er Jahre einzige Pizzeria-Ristorante in Deutschland war das ‚Sabbie di Capri‘ in Würzburg (vgl. Möhring 2012, S. 252). Der Inhaber Nicolino di Camillo fand 1945 bei den amerikanischen Besatzungssoldaten in Nürnberg Arbeit und kochte dort für diese. Kurze Zeit später zog er nach Würzburg und eröffnete dort am 28. März 1952 das italienische Pizzeria-Ristorante, in dem es zu diesem Zeitpunkt die erste Pizza Deutschlands zu kaufen gab (vgl. Hirschfelder 2012, S. 324). Zu den ersten Besuchern des ‚Sabbie di Capri‘ gehörten US-amerikanische Soldaten. Viele von ihnen kannten die Pizza schon seit den späten 1930er Jahren (vgl. Möhring 2012, S. 250) und sie war unter den Soldaten sehr beliebt (vgl. Bauer 2012). Mit der Zeit nahmen sie Deutsche mit in das Lokal und es kam zu einem Anstieg der deutschen Gäste (vgl. Möhring 2012, S. 250). Noch heute existiert das Pizzalokal, welches mittlerweile von Andrea und Giovanni Christoph betrieben wird, unter dem Namen ‚Capri und Blaue Grotte‘ in Würzburg (vgl. Bauer 2012).¹⁶

Das ‚Sabbie di Capri‘ galt vielen Italienern als Vorbild. Dies führte zu zunehmenden Eröffnungen von Pizzeria-Ristoranti in Deutschland. Sie sahen vor allem in dem Verkauf von Pizza eine ‚attraktive Marktnische‘ und man fand auf den Speisekarten vieler Pizzeria-Ristoranti, neben Fleisch- und Nudelgerichten auch Pizza-Varianten, die zum ‚Standard-Sortiment‘ gehörten, wie die Pizza mit Schinken oder Salami und Champignons und die ‚Pizza-Tonno‘ mit Thunfisch (vgl. Möhring 2012, S. 271). Die Betreiber dieser Gaststätten waren hauptsächlich männlich, erkennbar daran, dass sie ihr Pizzeria-Ristorante meistens nach ihren Vornamen benannten. Erst Ende der 1970er Jahre übernahmen auch vereinzelt Frauen den Betrieb eines Pizzeria-Ristorantes (vgl. Möhring 2012, S. 261).

¹⁶ <http://www.capri-blaue-grotte.de/aktuell.htm>

6.3.4 Eisdielen vs. Pizzeria-Ristorante

Ihren Erfolg hat die italienische Küche vor allem den Eiscafés und Pizzeria-Ristoranti zu verdanken. Beide Speiselokalitäten weisen neben dem italienischen Personal und den italienischen Produkten, auch ähnliche Einrichtungs- und Dekorationselemente auf. Dennoch unterscheiden sich Eisdielen und Pizzeria-Ristoranti - abgesehen von den angebotenen Speisen - in einigen Punkten.

Als Hauptunterschied sind die verschiedenen Migrationshintergründe und Unternehmensmodelle zu vermerken (vgl. Möhring 2012, S. 239). Während die meisten Eismacher aus Norditalien stammten, befanden sich die Heimatregionen der Pizzeria-Ristoranti-Betreiber hingegen hauptsächlich im Süden Italiens. Wie bereits erwähnt, arbeiteten die Eismacher größtenteils während der Sommermonate in Deutschland und kehrten über die Wintersaison in ihre Heimat zurück. Die Betreiber der Pizzeria-Ristoranti arbeiteten das ganze Jahr über in Deutschland, da die Nachfrage nach italienischen Speisen über das Jahr hinweg konstant blieb (vgl. Möhring 2012, S. 240). Die meisten Ristoranti-Betreiber sind Mitte der 1950er Jahre mit dem Anwerbeabkommen nach Deutschland gekommen, um hier zuerst im Bergbau und in der Landwirtschaft zu arbeiten. Erst im Laufe der Zeit entschieden sie sich für die Selbstständigkeit. Die Eismacher hingegen kamen bereits mit der Absicht nach Deutschland Eiscafés zu betreiben. Dies lässt sich jedoch nicht immer strikt voneinander trennen, denn es kamen ebenfalls professionelle Gastronomen, unabhängig vom Gastarbeiter-Anwerbeabkommen, aus Norditalien nach Deutschland, um hier ein Restaurant zu eröffnen (vgl. Möhring 2012, S. 240).

Der Erfolg der Eisdielen in den 1950er Jahren trug neben der Reisewelle nach Italien auch zum Ansehen und Erfolg der italienischen Restaurantbetriebe bei (vgl. Möhring 2012, S. 238). Diese begannen Anfang der 1970er Jahre stark zuzunehmen (vgl. Möhring 2012, S. 247).

6.3.5 Rückwirkungen auf Konsumenten- und Essverhalten

In der deutschen Gastronomie kommt der italienische Küche eine hohe Popularität zuteil (vgl. Möhring 2012, S. 238). Die italienischen Speisen, besonders die Pizza, zählen zu den beliebtesten Gerichten der Deutschen (vgl. Thoms 2006, S. 23).

Das deutsche Forsa Institut hat im Zeitraum vom 14.06 bis 20.06.2013 1.001 Personen ab 18 Jahren befragt, welcher Länderküche sich das von ihnen zuletzt besuchte Restaurant zuordnen lässt. Dabei nannten 19 % der Befragten die italienische Küche, die damit an zweiter Stelle nach der deutschen Küche, die mit 43 % vertreten war, steht (vergl. Abb. 2, Statista 2014). Die Beliebtheit der italienischen Küche bezieht sich jedoch eher auf die jüngere Generation unter 45 Jahren. Für die ältere Generation ist diese eher fremd, sie greifen auf das Gewohnte zurück und besuchen lieber Speiselokale mit gut bürgerlicher Küche (vgl. Trummer 2009, S. 130).

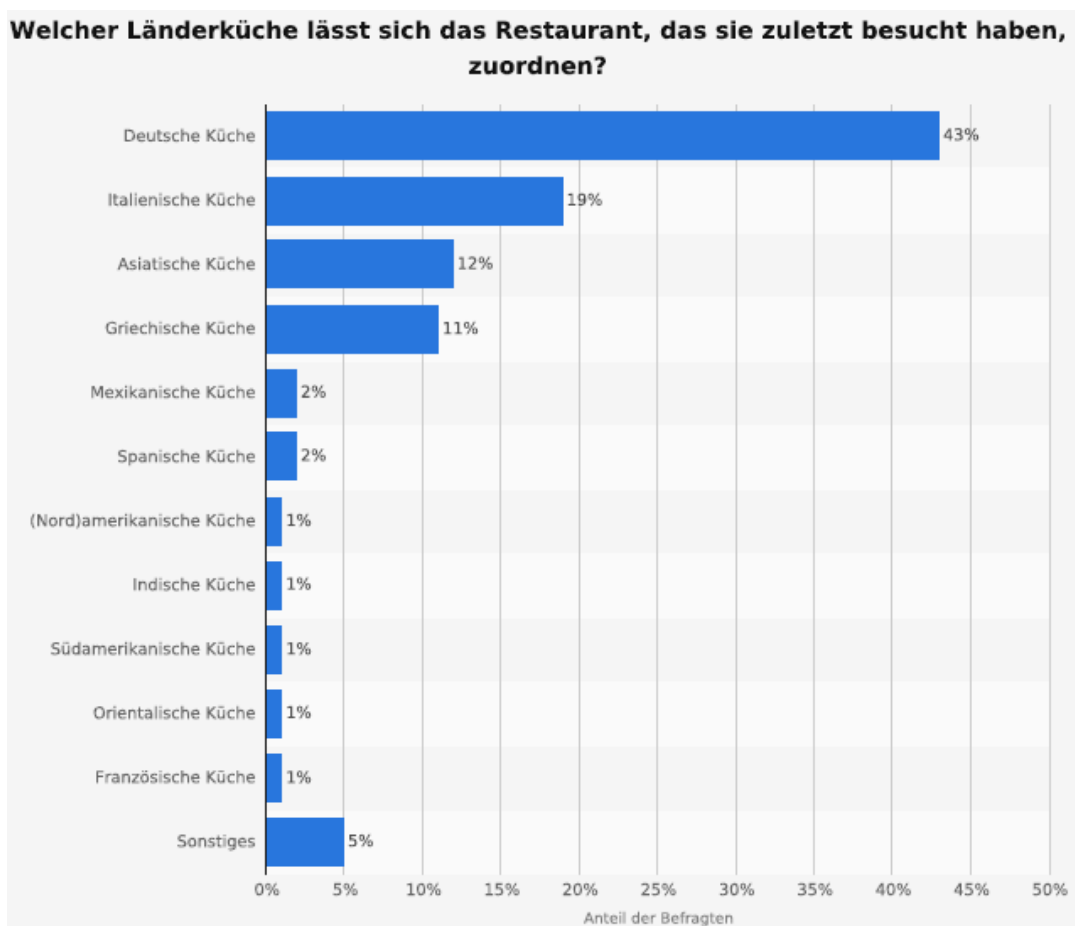


Abb. 2 : Beliebteste Länderküche beim Besuch von Restaurants 2013 (Statista 2014)

Die ‚Migrantenküchen‘ in Deutschland weisen eher einen geringen sozialen Status auf. Dies ist in dem niedrigen Preisniveau (vgl. Thoms 2010) und der Existenz der Küchen hauptsächlich im Imbissbereich begründet (vgl. Staas 2012). Die italienische Küche lässt sich in allen Preislagen finden: von Lieferdiensten und Imbissen über einfachen Lokalen zu exquisiten Restaurants (vgl. Staas 2012). Sie hat einen sozialen Aufstieg erlebt und ist daher auch in den „besten und teuersten Lagen europäischer Städte“ vertreten (Thoms 2010). Seit den 1970er und 1980er Jahren kam es zu einer immer weiteren Ausdifferenzierung der italienischen Lokale und es eröffneten italienische Fast-Food-Lokale, wie beispielsweise 1970 die Fast-Food-Kette „Pizza Hut“ in München (vgl. Möhring 2012, S. 280).¹⁷ Die Pizza zählt als weitverbreitetes Fast Food der Welt und liegt noch vor dem Burger (vgl. Trummer 2010, S. 19).¹⁸ Pizza als Fast-Food-Produkt ist jedoch in Deutschland nicht so verbreitet wie in den USA (vgl. Möhring 2012, S. 280), wo sie überwiegend als Fast-Food zu erhalten ist (vgl.

¹⁷ Das Fast Food Lokal ‚Pizza Hut‘ wurde 1958 von Frank und Dan Carney in Kansas (USA) gegründet und ist mittlerweile in 87 Ländern vertreten (vgl. Hirschfelder 2012, S. 323).

¹⁸ Siehe Anhang Abbildung 6: Beliebtestes Fast-Food (Statista 2014)

Die Befragung von 1.014 Personen ab 14 Jahren der Konzept und Analyse AG aus dem Jahre 2008 zeigt, dass die Pizza in Deutschland als beliebtestes Fast Food sowohl bei Frauen (69 %) als auch bei Männern (74 %) gilt.

Thoms 2010). Hierzulande ist die Pizza in (fast allen) italienischen Lokalen erhältlich (vgl. Thoms 2010).

In Deutschland entstanden zwischen den 1980er und 1990er Jahren Lieferdienste, die die Pizza verzehrfertig zu den Konsumenten nach Hause lieferten (vgl. Möhring 2012, S. 280). Pizza gilt als „die Lieferspeise schlechthin“. Aufgrund der wachsenden Konkurrenz unter den Lieferdiensten kam es zu „einer zunehmenden Standardisierung des Angebots“ (Trummer 2009, S. 138) und zur Aufnahme weiterer nicht-italienischer Speisen, wie beispielsweise Döner, Hamburger und Pommes frites. Der Trend im 21. Jahrhundert geht immer mehr zur gesunden Ernährung, daher bieten die Fast-Food-Restaurants sowie Lieferdienste zunehmend verschiedene Salatvariationen an (vgl. Trummer 2009, S. 138).

Die bereits vorgestellte Befragung belegt diesen Trend. An zweiter Stelle des beliebtesten Fast Food steht der Salat mit Putenbrust und wird von 69 % der Frauen sowie von 59% der Männer genannt (vgl. Abb. 3, Statista 2014). Fertig- und Tiefkühlgerichte bieten eine Alternative zum herkömmlichen deutschen Essen (vgl. Trummer 2009, S. 129). Die Pizza als Fertigericht wird immer beliebter (vgl. Trummer 2010, S. 19) und der „Großteil des Pizza-Konsums“ verlagerte sich auf den Verzehr von Tiefkühlpizza (Möhring 2012, S. 251f.). Im Jahr 2010 wurden in Deutschland rund eine Milliarde Euro mit dem Verkauf von Tiefkühlpizzen umgesetzt und inzwischen ist die Pizza in Europa das erfolgreichste Produkt der Tiefkühlbranche überhaupt (vgl. Hirschfelder 2012, S. 324).

Die Tiefkühlpizza stand, laut der Jahresbilanz des Deutschen Tiefkühlinstituts des Jahres 2013, im Jahr 2012 in Deutschland 825 Millionen mal auf dem Speiseplan, was einem durchschnittlichen Verbrauch von zehn Pizzen pro Bundesbürger entspricht. Im Jahr 2007 lag der Verbrauch von Tiefkühlpizzen dagegen bei rund 722 Millionen (vgl. Abb. 4, Dierig 2013). Somit kann die Tiefkühlpizza als wichtiger Konkurrent gegenüber den Fast-Food-Lokalen und Lieferdiensten gesehen werden (vgl. Trummer 2010, S. 22). Im Jahr 1970 bringt Dr. Oetker die erste Tiefkühlpizza auf den deutschen Markt und ist bis heute Marktführer auf diesem Gebiet. In den USA gab es schon in den 1950er Jahren erste Patente für die Tiefkühlpizza. Bei der Verbreitung der Tiefkühlpizza spielte der zunehmende Besitz von Tiefkühlgeräten eine entscheidende Rolle (vgl. Trummer 2010, S. 22).

Ungeachtet ob „für den großen oder kleinen Hunger, im Restaurant, im Fast-Food-Laden, der Imbissbude oder im Tiefkühlfach zu Hause: Pizza ist immer für uns da, wenn wir wenig Zeit zur Nahrungszubereitung haben“ (Trummer 2010, S. 19).

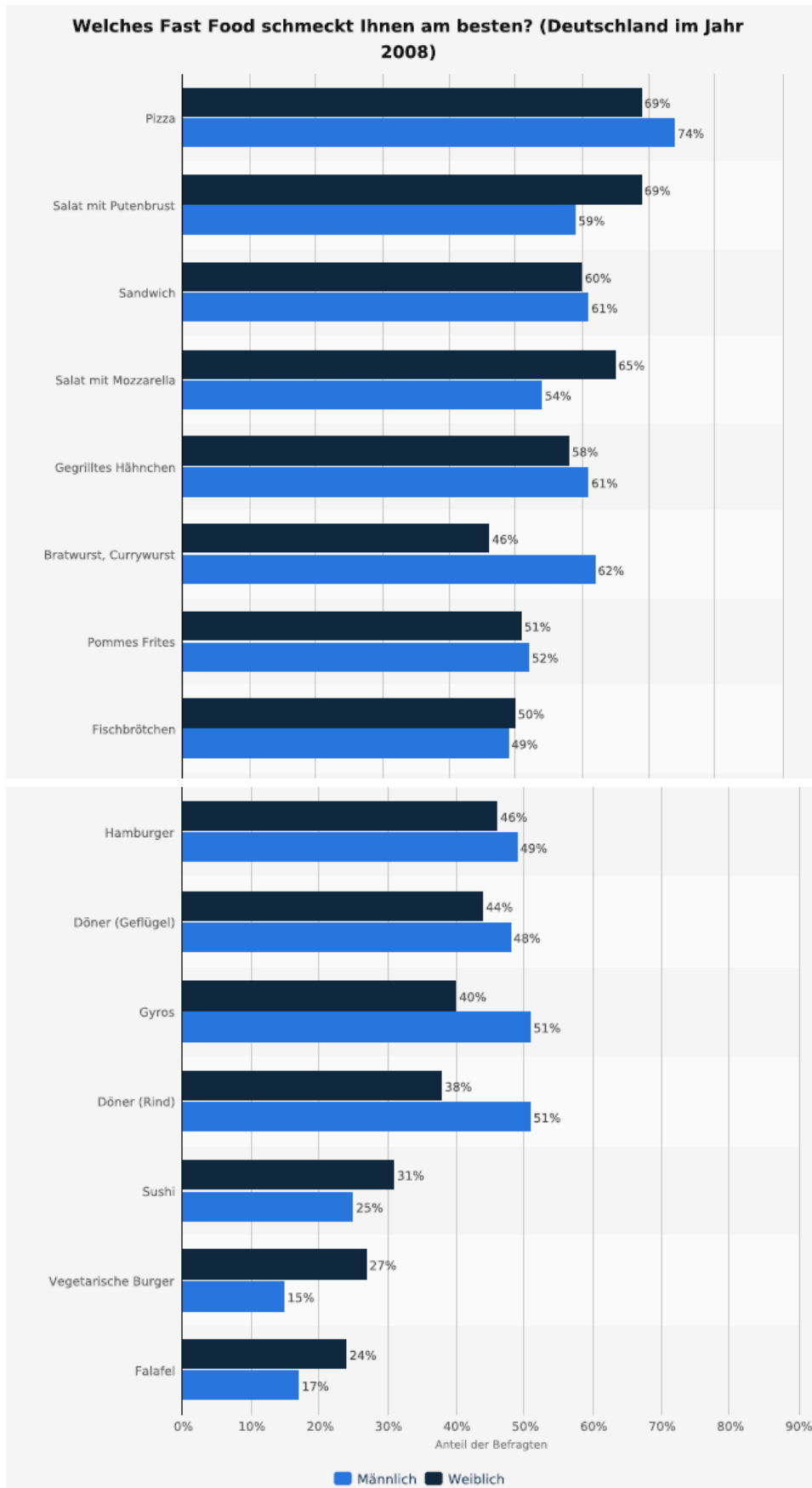


Abb. 3: Beliebtestes Fast-Food (Statista 2014)



Abb. 4: Verbrauch von Tiefkühlpizza in Deutschland pro Jahr (Dierig 2013)

6.4 Fazit

Abschließend und zusammenfassend lässt sich sagen, dass die italienische Küche wohl mit den stärksten Einfluss auf die Essgewohnheiten der deutschen Bürger gehabt hat, mehr als jede andere ausländische Küche (vgl. Thoms 2010).

Die ersten ausländischen Lokale in Deutschland waren italienischen Ursprungs und gehören mittlerweile zum „Standardrepertoire in der deutschen Gastronomielandschaft“ (Möhring 2012, S. 239). Im internationalen Vergleich gibt es in Deutschland ausgesprochen viele italienische Restaurants (vgl. Möhring 2012, S. 239), weshalb man Deutschland als „<<zweite Heimat>>“ der italienischen Gastronomie bezeichnen kann (Möhring 2012, S. 308). Die italienischen Speisen sind bei den Deutschen unter den ausländischen Küchen am beliebtesten. Dabei ist anzumerken, dass die Begeisterung dieser neuen Speise eher bei einer jüngeren Altersgruppe zu finden ist (vgl. Trummer 2009, S. 130).

Die Geschichte der italienischen Gastronomie in Deutschland reicht bis in das 19. Jahrhundert zurück, wobei vor allem die erste Migrationsbewegung im Jahr 1937 sowie die zweite zwischen den Jahren 1955 und 1974 zur Änderung der Ernährung und Gastronomie in Deutschland beitragen (vgl. Möhring 2012, S. 71f.). Ende des 19. Jahrhunderts eröffneten die italienischen Eismacher die ersten Eiscafés in weiten Teilen Zentral- und Westeuropas (vgl. Möhring 2012, S. 235), denen die Eröffnung italienischer Lokale, vor allem durch die italienischen Gastarbeiter, folgten. Die Eismacher kamen aus Norditalien nur für die Sommermonate nach Deutschland mit der Absicht, im Eisverkauf tätig zu sein. Die Restaurantbetreiber stammten überwiegend aus dem Süden Italiens und blieben das ganze Jahr über in Deutsch-

land tätig. Sie kamen größtenteils im Rahmen der Arbeitsmigration nach Deutschland und kehrten nach Verlust ihrer Arbeitsstellen nicht in ihre Heimatregionen zurück, sondern machten sich im Gastronomiebetrieb selbstständig (vgl. Möhring 2012, S. 239). Die von ihnen eröffneten Lokalitäten ließen eine hybride Speisegaststättenform (das Pizzeria-Ristorante) entstehen, im Gegensatz zu den vier verschiedenen Formen in Italien (vgl. Möhring 2012, S. 248).

Nicht nur die Migration, sondern auch der Tourismus prägte die Nachfrage und das Angebot der ausländischen und vor allem der italienischen Gastronomie (vgl. Möhring 2012, S. 13). Viele Deutsche reisten ab der im Jahre 1954 beginnenden Reisewelle nach Italien, sodass sie die italienische Küche in Italien kennenlernten. Die Nachfrage nach italienischen Speisen stieg nun vermehrt auch bei den Deutschen an. Diese Beliebtheit der italienischen Küche hing stark mit dem Bedürfnis nach Erinnerungen an Urlaubserlebnisse und dem Erkunden der fremden Kultur zusammen (vgl. Trummer 2009, S. 130).

Die Vorstellungsbilder der Deutschen von Italien aus den 1950er und 1960er Jahren, die sich durch „Romantik, Leidenschaft und mediterrane Lebensart“ auszeichneten (Asfur 2003, S. 27), wurden vor allem durch „Schlagertexte, Spielfilme und Zeitungsreportagen“ geprägt und sind immer noch ein entscheidendes Kriterium bei der Wahl des Urlaubsziels (Asfur 2003, S. 67).

Die italienische Gastronomie in Deutschland hat sich nicht auf den alleinigen Verkauf von Pizza beschränkt, jedoch ist die „Geschichte der Pizzeria und der Pizza zweifelsohne eine Erfolgsgeschichte“ (Thoms 2006, S. 43). Viele italienische Speisen haben mittlerweile „Einzug in das deutsche Alltagsleben“ gefunden und sind in jedem Supermarkt erhältlich (Asfur 2003, S. 27). Die Bandbreite italienischer Produkte ist beachtlich gestiegen. Neben den unterschiedlichsten Variationen von Pizza, Pasta und italienischem Speiseeis, gibt es viele verschiedene Zugänge zu italienischen Speisen. Diese reichen von Imbissen oder Fast-Food-Restaurants über Tiefkühlgerichten und Lieferdiensten bis hin zu eleganten und gehobenen Restaurants.

Aufgrund des hohen Ansehens der italienischen Lokale seitens der Deutschen spricht die Autorin Maren Möhring von „einer ‚Italianisierung‘ der (west-) deutschen Gastronomie“ (Möhring 2012, S. 239). Die Italiener genossen in Deutschland zunehmend ein verbessertes Ansehen als in den 1950er und 1960er Jahren, welches vor allem durch die positiven Urlaubserlebnisse der Deutschen in Italien verstärkt wurde. Die Vorurteile gegen die Italiener als faule und unzuverlässige Arbeiter haben sich ebenfalls gelegt (vgl. Asfur 2003, S. 27). Besonders das friedliche Zusammentreffen der Deutschen mit den Italienern bei ihren Urlaubsreisen, aber auch in italienischen Gastronomiebetrieben, führte zur Relativierung von Klischees. Die Deutschen und die Italiener haben einander kennen und schätzen gelernt, was eine fundamentale Voraussetzung „für das Verständnis der verschiedenen Nationen in einem vereinten Europa“ darstellt (Asfur 2003, S. 90).

Die italienische Küche ist mittlerweile Bestandteil des deutschen Lebens und kaum noch weg zu denken. Sie gilt als Vorbild für viele andere ausländische Küchen in Deutschland und kann als Wegbereiter für die Aufgeschlossenheit der Deutschen gegenüber anderen ausländischen Lokalen angesehen werden. Italienische Speisen wie Pizza, Pasta und Eis änderten die Lebens- und Ernährungsgewohnheiten der Deutschen und „der Sonntagsbraten“ gehört nun mehr (fast) zur Vergangenheit (Thoms 2006, S. 23).

6.5 Literaturverzeichnis

- Amandonico, N.: La Pizza. Ein gutes Stück Italien. München: Edition Styria, 2011
- Amedick, M.: Italienische Küche in Deutschland. Ein Kulinarischer Restaurant Führer. Der Führer zu den besten italienischen Restaurants in Deutschland. Stuttgart: Verlag Peter Wiehl, 1988
- Asfur, A.: „Makkaroni“ und „Amore“. Deutsche Italienbilder in den 1950er/ 60er Jahren. In: Asfur, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Neapel – Bochum – Rimini. Arbeiten in Deutschland. Urlaub in Italien. Italienische Zuwanderung und deutsche Italiensehnsucht im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2003, S. 20-27
- Asfur, A.: „Wenn bei Capri die rote Sonne...“ Deutsche Italienbilder. In: Asfur, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Neapel – Bochum – Rimini. Arbeiten in Deutschland. Urlaub in Italien. Italienische Zuwanderung und deutsche Italiensehnsucht im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2003, S. 67-72
- Asfur, A./ Fiereck, S./ Osses, D.: Was bleibt?. In: Asfur, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Neapel – Bochum – Rimini. Arbeiten in Deutschland. Urlaub in Italien. Italienische Zuwanderung und deutsche Italiensehnsucht im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2003, S. 90-95
- Asfur, A./ Osses, D.: Einführung. In: Asfur, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Neapel – Bochum – Rimini. Arbeiten in Deutschland. Urlaub in Italien. Italienische Zuwanderung und deutsche Italiensehnsucht im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2003, S. 8-9
- Bauer, R.: GIs rissen sich um die erste Pizza in Deutschland. In: Die Welt vom 26.03.2012, URL: <http://www.welt.de/regionales/muenchen/article13946943/GIs-rissen-sich-um-die-erste-Pizza-in-Deutschland.html> [12.11.2013]
- Berlinghoff, M.: Der europäische Anwerbestopp. In: Oltmer, J./ Kreienbrink, A./ Sanz Díaz, C. [Hrsg.]: Das „Gastarbeiter“-System. Arbeitsmigration und ihre Folgen in der Bundesrepublik Deutschland und Westeuropa. Band 104, München: Oldenbourg Verlag, 2012, S. 149-164
- Boss-Nünning, U.: Zwischen Integration und Benachteiligung? Junge Menschen mit italienischem Migrationshintergrund in Deutschland. In: Overbeck, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Eiskalte Leidenschaft. Italienische Eismacher im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2009, S. 38-45
- David, W.: Das Tal der Gelatieri. In: Die Zeit vom 01.04.2004, URL: http://www.zeit.de/2004/15/alltag_2fEismacher_15 [27.02.2014]
- De Matteis, M.: Arbeitsmigration in der Bundesrepublik Deutschland: Das Beispiel der Italiener. In: Asfur, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Neapel – Bochum – Rimini. Arbeiten in Deutschland. Urlaub in Italien. Italienische Zuwanderung und deutsche Italiensehnsucht im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2003, S. 28-34
- Dierig, C.: Die ungebremste deutsche Sucht nach Tiefkühlpizza. In: Die Welt vom 18.04.2013, URL: <http://www.welt.de/wirtschaft/article115380012/Die-ungebremste-deutsche-Sucht-nach-Tiefkuehlpizza.html> [27.02.2014]
- Duden. Deutsches Universalwörterbuch. 7., überarbeitete und erweiterte Auflage, Mannheim u.a.: Dudenverlag, 2011

- Herbert, U.: Geschichte der Ausländerpolitik in Deutschland. Saisonarbeiter, Zwangsarbeiter, Gastarbeiter, Flüchtlinge. Band 410, München: Verlag C.H. Beck, 2001
- Hirschfelder, G.: Pizza und Pizzeria. In: Den Boer, P. et al. [Hrsg.]: Europäische Erinnerungsorte 2. Das Haus Europa. München: Oldenburg Verlag, 2012, S. 319-326
- Möhring, M.: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. München: Oldenburg Verlag, 2012
- Müller, B.: Pasta al dente. Geschichte, Namen und Rezepte. München: Heinrich Hugendubel Verlag, 1995
- Osses, D.: Komm ein bisschen mit nach Italien. Deutscher Italienurlaub in den 1950er Jahren. In: Asfur, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Neapel – Bochum – Rimini. Arbeiten in Deutschland. Urlaub in Italien. Italienische Zuwanderung und deutsche Italiensehnsucht im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2003, S. 35-41
- Osses, D.: „Komm ein bisschen mit nach Italien“. Heimfahrten und Urlaubsreisen. In: Asfur, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Neapel – Bochum – Rimini. Arbeiten in Deutschland. Urlaub in Italien. Italienische Zuwanderung und deutsche Italiensehnsucht im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2003, S. 73-79
- Overbeck, A./ Osses, D.: Eiskalte Leidenschaft. Zur Geschichte und Gegenwart italienischer Eismacher im Ruhrgebiet. In: Overbeck, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Eiskalte Leidenschaft. Italienische Eismacher im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2009, S. 10-13
- Overbeck, A./ Osses, D.: Eiskalte Leidenschaft. Italienische Eismacher im Ruhrgebiet. LWL-Industriemuseum Ausstellung 14.06 – 11.10.2009, URL: <http://www.lwl.org/LWL/Kultur/wim/portal/S/hannover/Ausstellungen/alteausstellungen/eis/bereiche/> [04.03.2014]
- o. V.: Erstes „Gastarbeiter-Abkommen“ vor 55 Jahren. Bundeszentrale für politische Bildung. Hintergrund aktuell 20.12.2010, URL: <http://www.bpb.de/politik/hintergrund-aktuell/68921/erstes-gastarbeiter-abkommen-20-12-2010> [10.11.2013]
- Peter, P.: Kulturgeschichte der italienischen Küche. 2. Aufl., München: Verlag C.H. Beck oHG, 2006
- Prontera, G.: Das Emigrationszentrum in Verona. Anwerbung und Vermittlung italienischer Arbeitskräfte in der Bundesrepublik Deutschland 1955-1975. In: Oltmer, J./ Kreienbrink, A./ Sanz Díaz, C. [Hrsg.]: Das „Gastarbeiter“-System. Arbeitsmigration und ihre Folgen in der Bundesrepublik Deutschland und Westeuropa. Band 104, München: Oldenburg Verlag, 2012, S. 89-102
- Rieker, Y.: „Sie wollen Menschen unter Menschen sein“. Das Ruhrgebiet und die italienische Arbeitsmigration, In: Asfur, A./ Osses, D. [Hrsg.]: Neapel – Bochum – Rimini. Arbeiten in Deutschland. Urlaub in Italien. Italienische Zuwanderung und deutsche Italiensehnsucht im Ruhrgebiet. Essen: Klartext Verlag, 2003, S. 11-19
- Sala, R.: Die migrationspolitische Bedeutung der italienischen Arbeitswanderung in die Bundesrepublik. In: Oltmer, J./ Kreienbrink, A./ Sanz Díaz, C. [Hrsg.]: Das „Gastarbeiter“-System. Arbeitsmigration und ihre Folgen in der Bundesrepublik Deutschland und Westeuropa. Band 104, München: Oldenburg Verlag, 2012, S. 71-87
- Sälzer, S./ Hess, R.: Die echte italienische Küche. Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen. 4. Aufl., München: Gräfe und Unzer GmbH, 1994
- Staa, C.: Deutschland al dente. In: Die Zeit, Nr. 52 (2012), URL: <http://www.zeit.de/2012/52/Kuechengeschichte-Deutschland-Gastarbeiter> [01.11.2013]
- Thoms, U.: Sehnsucht nach dem guten Leben. Italienische Küche in Deutschland. In: Mohrmann, R.-E. [Hrsg.]: Essen und Trinken in der Moderne. Münster: Waxmann Verlag GmbH, 2006, S. 23-62
- Thoms, U.: Von der Migranten- zur Lifestyleküche: Die Karriere der italienischen Küche in Europa. Institut für Europäische Geschichte (IEG), Mainz: 2010, URL: <http://www.ieg->

ego.eu/de/threads/europa-unterwegs/arbeitsmigration-wirtschaftsmigration/ulrike-thoms-von-der-migranten-zur-lifestylekueche-die-karriere-der-italienischen-kueche-in-europa.PDF [01.11.2013]

Treibel, A.: Migration in modernen Gesellschaften. Soziale Folgen von Einwanderung, Gastarbeiter und Flucht. Weinheim u.a.: Juventa Verlag, 1990

Trummer, M.: Pizza, Döner, McKropolis. Entwicklungen, Erscheinungsformen und Wertewandel internationaler Gastronomie. Band 19, Münster: Waxmann Verlag GmbH, 2009

Trummer, P.: Pizza globale. Ein Lieblingsessen erklärt die Weltwirtschaft. Berlin: Econ, 2010

7 Die soziale familiale Form der Ernährung in der Mittelschicht nach 1900

Anna Jasper

Gliederung	195
7.1 Einleitung	196
7.2 Begriffsklärungen	197
7.2.1 Definitionen	197
7.2.2 Die allgemeine Funktion der Ernährung	198
7.3 Die soziale Bedeutung der Ernährung	198
7.3.1 Die soziale Funktion der Ernährung im Laufe der Zeit	198
7.3.2 Die Relevanz der gemeinsamen Mahlzeit in der Postmoderne	199
7.4 Essbiografien	200
7.4.1 Einführung zur Methode der Essbiografien	200
7.4.2 Berufliche und soziale Einordnung der Befragten	201
7.4.3 Auswertung der Essbiografien	202
7.4.3.1 Vergleich von Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen den Antworten	202
7.4.3.2 Vergleich der theoretischen Grundlage mit den Essbiografien	204
7.4.3.3 Reflexion der Methode der Essbiographie in der Praxis	205
7.5 Fazit	206
7.6 Literatur- und Quellenverzeichnis	207
7.7 Anhang	208

7.1 Einleitung

„Was ich denke, kann ich andere wissen lassen; was ich sehe, kann ich sie sehen lassen; was ich rede, können Hunderte hören – aber was der einzelne isst, kann unter keinen Umständen ein anderer essen“ (Simmel 1957, S. 243). Nach Georg Simmel, einer der Begründer der deutschen Soziologie, ist das Essen ein in höchstem Maße egoistischer Vorgang (vgl. Prahl/ Setzwein 1999, S. 21). Dennoch stellt das Essen eine Familientätigkeit dar, „die auf andere Weise nicht richtig ausgeführt werden kann“ (Schlegel-Matthies 1995, S. 19).

In dieser Arbeit soll die soziale familiäre Form der Ernährung in einer bestimmten Bevölkerungsschicht in einem eingegrenzten Zeitraum thematisiert werden. Warum essen Menschen gemeinsam? Was hat eine gemeinsame Mahlzeit für eine Bedeutung? Welche Funktionen hat sie und wie relevant ist sie? Um die Beantwortung dieser Fragen soll es im ersten Teil dieser Arbeit gehen.

Zu Beginn sollen Begrifflichkeiten geklärt werden: Wie lassen sich die Ausdrücke „Essen“ und „Ernährung“ voneinander abgrenzen und warum wird im Titel der Arbeit das Wort „Ernährung“ verwendet? Des Weiteren sollen die Funktionen von Ernährung im Allgemeinen kurz erläutert werden. Anschließend wird thematisiert, warum Menschen in Gemeinschaft essen und es wird auf die soziale Funktion und Bedeutung der Ernährung und der gemeinsamen Mahlzeit eingegangen. Darauf folgt abschließend eine Erläuterung zur Relevanz der gemeinsamen Mahlzeit in der Postmoderne.

„Ernährung ist einerseits ein körperlich-biologisches, andererseits ein kulturell-soziales Phänomen, das sich in verschiedenen historischen Phasen und in verschiedenen Gesellschaftsformen höchst unterschiedlich darstellt“ (Prahl/ Setzwein 1999, S. 18). Dieses führt zu der Frage, wie sich das soziale Ernährungsverhalten innerhalb einer ausgewählten Familie¹ dargestellt hat.

Der zweite Teil dieser Arbeit untersucht daher die soziale Form der Ernährung in drei Generationen dieser Familie zu der Zeit, in der die Befragten in ihrem Elternhaus lebten. Hierzu wird die Methode der Essbiografie gewählt, welche in Anlehnung an die Biografiearbeit und die Oral History vorgestellt wird. Auch die Erstellung des den Interviews zugrunde liegenden, Fragebogens soll erläutert werden. Anschließend folgen eine biografische und soziale Einordnung der Befragten und die Auswertung der Fragebögen unter ausgewählten Aspekten.

Abgeschlossen wird die Arbeit mit einem Fazit: Welche Bedeutung hat also die gemeinsame Mahlzeit? Wie könnten diese Erkenntnisse in den Schulalltag integriert werden? Welche Fragen bleiben offen? Wo besteht Forschungsbedarf?

Da alle drei befragten Generationen in der sogenannten Mittelschicht in Westfalen aufgewachsen sind und nach 1930 geboren wurden, bildet dies den sozialen, lokalen und zeitlichen Rahmen der Arbeit. Sowohl der theoretische erste Teil als auch der empirische zweite Teil

¹ Hierbei handelt es sich um meine eigene Familie

beziehen sich daher auf Ergebnisse zur mittleren Bevölkerungsschicht im 20. Jahrhundert im westdeutschen, vorwiegend ländlichen Raum.

Mit dem Thema der Ernährung haben sich bereits viele Wissenschaftsdisziplinen, wie die Anthropologie, die Medizin, die Geografie, die Kunst oder die Ökonomie beschäftigt. Aus soziologischer Perspektive besteht hingegen noch Forschungsbedarf. Hier gibt es viele Aspekte, die einer Konzeptualisierung und weiterer Forschung bedürfen (vgl. Prahl/ Setzwein 1999, S.25).

Wichtige Autoren in der Ernährungssoziologie sind die deutschen Soziologen Hans-Werner Prahl, Monika Setzwein (Soziologie der Ernährung) und Eva Barlösius (Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung). Ein für dieses Thema wenig brauchbarer Titel, welcher sich zunächst viel versprechend anhörte, ist „Die Psychologie des Essens und Trinkens“ von Alexandra W. Logue. In diesem Buch geht es mehr um den Prozess des Essens und Trinkens und weniger um den sozialen Kontext.

7.2 Begriffsklärungen

7.2.1 Definitionen

Für ein einheitliches Verständnis sollen zu Beginn die wichtigsten Begriffe definiert werden. Das Wort „Essen“ hat zwei Bedeutungen: zum einen steht es für die Nahrung, zum anderen beschreibt es eine „technische, räumliche, zeitliche und sozial arrangierte Prozedur der Nahrungsaufnahme“ (Prahl/ Setzwein 1999, S.8). Die zweite Bedeutung kann in extremen Fällen mit Wörtern wie Orgien, Ritualen oder Zeremonien in Verbindung gebracht werden und unterliegt in allen Gesellschaften spezifischen Regeln (vgl. Prahl/ Setzwein 1999, S.8).

Der Begriff „Ernährung“ hingegen „umfaßt [...] alle Prozesse der Erzeugung, Verarbeitung und Verfeinerung von Substanzen, die dem menschlichen Körper zu Entwicklung und Erhaltung seiner Funktionen zugeführt [...] werden“ (Prahl/ Setzwein 1999, S.8). Ernährung ist ein sehr komplexer Begriff; er beinhaltet auch die sozialen und naturalen Rahmenbedingungen, gesellschaftliche Herrschaftszustände, ökonomische Diskurse sowie wissenschaftliche, politische und religiöse Deutungsmuster (vgl. Prahl/ Setzwein 1999, S.8).

Die Soziologie der Ernährung deckt demnach ein breiteres Forschungsspektrum ab, als eine Soziologie des Essens. Letztgenannte beschäftigt sich mit „der gesellschaftlichen Formung aller Vorgänge des Essens und Trinkens (also beispielsweise mit der Entwicklung von Eßgeschirr oder mit der Zivilisierung von Eßsitten bzw. Tischmanieren)“ (Prahl/ Setzwein 1999, S.23). Wohingegen die Soziologie der Nahrung sowie die Soziologie des Essens in der Soziologie der Ernährung vereint werden und fundamentale Fragen beantwortet werden (vgl. Prahl/ Setzwein 1999, S.23).

Daher wird im Titel dieser Arbeit der Begriff „Ernährung“ anstatt „Essen“ verwendet.

Ein weiterer klärungsbedürftiger Begriff ist der der „Mahlzeit“. Dieser wird in der Literatur folgendermaßen definiert: „Eine Mahlzeit ist ein „fait social“, genauer eine soziale Institution, das heißt ein Modell von Handlungs- und Verhaltensweisen“ (Barlösius 2011, S.176).

Diese Definitionen dienen als Grundlage für diese Arbeit.

7.2.2 Die allgemeine Funktion der Ernährung

Die Nahrungsaufnahme hatte hat für alle Gesellschaftsformen der Vergangenheit und Gegenwart eine zentrale Bedeutung. Ohne sie ist das Leben nicht möglich; erhält unser Körper nicht regelmäßig Nährstoffe, so kann dies letale Folgen haben (vgl. Prah/ Setzwein 1999, S.7).

Die Ernährung hat aber nicht nur eine lebenserhaltende Funktion, sondern auch eine sozialisierende. Das Kind wird von der ersten Mahlzeit an in klare kulturelle und soziale Festlegungen eingewiesen, die bestimmen, was, wo, wie und wann gegessen wird. Grundlegende gesellschaftliche Normen werden dauerhaft vermittelt. Ebenfalls wird gegessen um den Regeln der Höflichkeit gerecht zu werden und das Gefallen anderer zu finden.

Des Weiteren kann eine Mahlzeit als Symbol der Zusammengehörigkeit und Gruppenbildung verstanden werden; ein Geschäftsessen, ein Kultessen zum Zwecke der religiösen Kommunikation, ein Festmahl als Abgrenzung zum Alltag oder ein Grillen, welches einer zwanglosen Geselligkeit dient (vgl. Prah/ Setzwein 1999, S.123). In dieser Arbeit soll der Fokus auf die soziale Funktion der Ernährung gelegt werden.

7.3 Die soziale Bedeutung der Ernährung

7.3.1 Die soziale Funktion der Ernährung im Laufe der Zeit

Warum essen Menschen gemeinsam, wenn, laut Georg Simmel, das Essen eine der egoistischsten Verhaltensweisen der Menschheit ist? Eine Begründung dafür sieht die deutsche Soziologin Eva Barlösius in der Vergangenheit verankert; nur durch geplante Arbeitsteilung war es den Menschen möglich für ausreichend Nahrung zu sorgen. Um den Gruppenzusammenhalt zu stabilisieren, wurde das gemeinschaftlich erlegte Tier auch gemeinsam gegessen. Des Weiteren konnte die zum Essen notwendige Feuerstelle nicht jederzeit und überall errichtet werden, sodass auch hier aus praktischen Gründen zusammen gegessen wurde (vgl. Barlösius 2011, S.168ff.).

Prah und Setzwein weisen auf Weber hin, der drei historische Funktionen von Tischgemeinschaften erläutert. Zum einen nennt er die Zusammenführung der Hausgemeinschaften, indem sich alle im Haus lebenden und arbeitenden Personen an einen Tisch begaben. Des Weiteren stellte die Tischgemeinschaft ein Instrument der Herrschaft dar, indem höher gestellte Personen anderen erlauben oder verbieten konnten an ihrem Tisch Platz zu nehmen. Schließlich diente die Tischgemeinschaft der Aufhebung oder Errichtung von Grenzen. So konnten Feinde an den Tisch gebeten werden, um Frieden zu schließen oder auf der anderen Seite beispielsweise Frauen von einem gemeinsamen Mahl ausgeschlossen werden (vgl. Prah/ Setzwein 1999, S. 22).

Eine Begründung für eine gemeinsame Mahlzeit in der Postmoderne ist nach Barlösius die „soziale Kontrolle der physischen Bedürfnisse“ (2011, S.168). Eine gemeinsame Mahlzeit dient der sozialen Esskontrolle und kann daher Essstörungen wie Magersucht oder Übergewicht entgegenwirken.

Die Mahlzeit ist zu einer Institution geworden, die unterschiedliche gesellschaftliche Aufgaben erfüllen kann (vgl. Barlösius 2011, S.175). Sie vermittelt zivilisatorische Benimmregeln und baut eine Brücke von der bloßen Stofflichkeit der Nahrung hin zur Ästhetisierung und Symbolisierung. Indem sie feste Zeiten bestimmt und ihre Zubereitung durch gemeinsames Handeln erleichtert wird, hat die Mahlzeit eine vergemeinschaftende Wirkung (vgl. Prah/ Setzwein 1999, S. 21). So erläutert auch die Autorin Ursula Becher, dass das Mahl die Geselligkeit einschließt; „es ist eine soziale Form, in der sich Menschen zu einer gemeinsamen Handlung, nämlich dem Essen und Trinken, miteinander verbinden“ (1990, S.73). Indem Menschen an einer gemeinsamen Mahlzeit teilnehmen, wird es ihnen ermöglicht, Teil der Gesellschaft zu werden (vgl. Barlösius 2011, S. 165).

Die Mahlzeit als soziale Institution schafft eine stabile Verbindung zwischen den Teilnehmenden und vermittelt so stark, wie keine andere, Zugehörigkeit, Gleichheit und Gemeinschaft (vgl. Barlösius 2011, S. 166).

7.3.2 Die Relevanz der gemeinsamen Mahlzeit in der Postmoderne

Wie wichtig eine gemeinsame Mahlzeit für Kinder ist, hat die AOK-Familienstudie aus dem Jahr 2010 gezeigt. Während unter den Kindern, die nie ein gemeinsames Abendessen mit ihrer Familie einnehmen, der Anteil der übergewichtigen Kinder bei 30,4% liegt, liegt er bei den Kindern, die täglich ein gemeinsames Abendessen mit ihrer Familie einnehmen, bei 23,7%. Ähnliche Tendenzen lassen sich auch für ein gemeinsames Frühstück, sowie ein gemeinsames Mittagessen zeigen (vgl. AOK-Familienstudie 2010, S.35).

Dennoch kann beobachtet werden, dass häusliche Tischgemeinschaften zunehmend reduziert werden. So weisen Prah/ Setzwein auf Thomas Kutsch hin, der erläutert, dass im Jahr 1987 45% der befragten Haushalte ein gemeinsames Essen nicht einrichten konnten, während dies zwanzig Jahre vorher nur auf lediglich ein Drittel der interviewten Haushalte zutraf (vgl. Prah/ Setzwein 1999, S. 130). Die beiden Soziologen Prah/ Setzwein begründen das mit einem Trend zur Auflösung beruflicher und familiärer Bindungen, welcher eine individuelle Nahrungsaufnahme bedingt. Diese wird auch durch industrialisierte Nahrungsproduktion und die Fast Food Kultur gefördert (vgl. Prah/ Setzwein 1999, S. 22).

Die Nahrungsaufnahme wird ebenfalls durch die Medien beeinflusst. In vielen Haushalten richten sich Essenszeiten nach dem Fernsehprogramm; Serien und Nachrichten werden zum tragenden Element der Esssituation (vgl. Prah/ Setzwein 1999, S.134).

7.4 Essbiografien

7.4.1 Einführung zur Methode der Essbiografien

Zu jedem Menschen gehört eine persönliche Ess- und Ernährungsgeschichte, welche sein Handeln grundlegend prägt und einen Teil seiner Lebensgeschichte darstellt (vgl. Heindl 2003, S.7). Eine Möglichkeit dem Ess- und Ernährungsverhalten der Menschen näher zu kommen, ist die Essbiografie.

Diese Methode ist in der Literatur nicht genau definiert. Sie lehnt sich zum einen an die „Biografiearbeit“ und zum anderen an die „Oral History“ an. Daher sollen diese beiden Methoden hier kurz vorgestellt werden. Der Begriff der Biografiearbeit wird laut Ingrid Miethe folgendermaßen definiert:

Ausgehend von einem ganzheitlichen Menschenbild ist Biografiearbeit eine strukturierte Form der Selbstreflexion in einem professionellen Setting in dem an und mit der Biografie gearbeitet wird. Die angeleitete Reflexion der Vergangenheit dient dazu, Gegenwart zu verstehen und Zukunft zu gestalten. Durch eine Einbettung der individuellen Lebensgeschichte in den gesellschaftlichen und historischen Zusammenhang sollen neue Perspektiven eröffnet und Handlungspotenziale erweitert werden. (2011, S.24)

Bei der Biografiearbeit kann dabei zwischen informeller und formeller Biografiearbeit unterschieden werden. Bei der formellen Biografiearbeit handelt es sich um eine bewusste Auseinandersetzung mit der Biografie mit gegenseitigen Absprachen und klarem Anfang und Ende. Informelle Biografiearbeit findet in Alltagssituationen statt. Hier wird ebenfalls von Seiten der Leitenden bewusst mit der Biografie gearbeitet, das muss den Klienten aber nicht zwingend bewusst sein (vgl. Miethe 2011, S.31).

Oral History hingegen „beinhaltet das Führen und Auswerten von Erinnerungsinterviews mit Zeitzeuginnen und Zeitzeugen im Rahmen historiografischer, sozialwissenschaftlicher oder journalistischer Projekte“ (Obertreis 2012, S.7). Die Oral History muss sich einer kritischen Diskussion bezüglich ihrer „Subjektivität“, ihrer Verlässlichkeit und der Konstruktion der Lebensgeschichten unterziehen (vgl. Obertreis 2012, S.7). So erläutert Waltraud Schreiber, dass ein Zeitzeugeninterview niemals ausreicht, um eine vergangene Situation zu rekonstruieren. Die gemachten Erfahrungen sind ausschnitthaft, die Erinnerungen sind zu perspektivistisch und subjektiv. Dennoch gelingt es dem Interviewer einen besonderen Einblick in das Geschehene zu erhalten (vgl. Schreiber 2009, S.23).

Bei der Methode der Essbiographie handelt es sich um eine retrospektive Methode. Bei einem solchen Verfahren wird mit Fragebögen und Interviews gearbeitet, um spezifische Aspekte des Ernährungsverhaltens bestimmter Personen zu rekonstruieren (vgl. Prahl/ Setzwein 1999, S. 64).

Die Problematik dieser Methode liegt darin, ähnlich wie die der Oral History, dass eine Essbiographie darauf angewiesen ist, dass sich die Menschen erinnern. Da der Fragebogen oder das Interview oft auf einen lang zurückliegenden Zeitraum abzielt, besteht die Gefahr,

dass Einiges vergessen wurde. So unterliegt die Zuverlässigkeit der Angaben der Befragten oft gewissen Schwankungen. Diese sind auch durch das Phänomen begründet, dass sich einige Erlebnisse rückblickend anders darstellen, als sie sich in der Realität zugetragen haben (vgl. Prahl/ Setzwein 1999, S.64). Da Essgewohnheiten oft weit zurück liegen und im Alltag unreflektiert bleiben, gestaltet sich die Erfassung der späteren Auswirkungen schwierig (vgl. Heindl 2003, S.9).

Dennoch ist die Methode der Essbiografie eine geeignete Methode, um dem sozialen Ernährungsverhalten innerhalb der ausgewählten Familie näher zu kommen. Die Personen können in einem persönlichen Interview zu Themen, die der Vergangenheit angehören, befragt werden.

Der Fragebogen, der den Interviews zugrunde lag, dient der Erfassung des sozialen Ernährungsverhaltens innerhalb einer ausgewählten Familie und wurde folgendermaßen konzipiert: Der Fragebogen besteht aus insgesamt 20 offen formulierten Fragen. Die ersten 7 Fragen dienen der beruflichen und sozialen Einordnung der Befragten und sollen als „Eisbrecherfragen“ funktionieren. Die Interviewpartner haben die Möglichkeit, sich aufeinander einzustellen und in ein Frage-Antwort-Schema zu gelangen. Die Fragen 8-13 beziehen sich auf den Kontext des Phänomens, welches untersucht wird. Die Fragen 14-19 erkunden die Relevanz sowie die Bedeutung der gemeinsamen Mahlzeit. Frage 20 schließt das Interview mit einem reflektierenden Rückblick.

7.4.2 Berufliche und soziale Einordnung der Befragten

Interviewpartnerin B wurde im Jahr 1994 in Münster geboren. Ihre Mutter ist Krankenschwester und ihr Vater Gymnasiallehrer. Sie ist zusammen mit ihren Eltern und ihrer zwei Jahre älteren Schwester in einem Reihenhaushaus in Münster-Hiltrup, einem Stadtteil von Münster, aufgewachsen. Das Haus hat drei Etagen. Im Erdgeschoss befinden sich das Wohnzimmer sowie die Küche, welche 10m² hat. Es gibt sowohl im Wohnzimmer, als auch in der Küche einen Tisch, an dem alle vier Familienmitglieder gleichzeitig Platz zum Essen finden können (vgl. Anhang II, Z. 1-24).

Interviewpartner C wurde im Jahr 1963 in Beckum geboren und ist im selben Ort aufgewachsen. Seine Mutter war kaufmännische Angestellte und sein Vater Techniker. Er lebte mit seinen Eltern und seinen beiden Brüdern (einer älter, einer jünger) in einem Bungalow mit etwa 140 m². Es gab sowohl ein Esszimmer als auch eine Küche, die etwa 12/13 m² hatte; in beiden Zimmern stand ein Tisch, an dem alle fünf Familienmitglieder gemeinsam essen konnten (vgl. Anhang II, Z. 69-96).

Interviewpartnerin D wurde im Jahr 1937 in Hamm geboren. Ihre Mutter war Hausfrau und ihr Vater Elektromeister. Sie hat die ersten sechs Jahre ihres Lebens in einer Wohnung in Hamm mit ihren Eltern und ihrer jüngeren Schwester gewohnt. Nachdem das Haus im Zweiten Weltkrieg zerstört wurde, musste die Familie Hamm verlassen und zog nach Herzfeld. Hier lebte Interviewpartnerin D mit ihrer Familie in einem Haus auf dem Land, etwa drei Ki-

lometer von der Stadt entfernt. Das Haus hatte zwei Etagen. In der Küche stand ein Tisch mit einer Couch, der groß genug war, um allen vier Familienmitgliedern die Möglichkeit zu geben, gemeinsam zu essen (vgl. Anhang II, Z. 188-215).

Interviewpartner E wurde im Jahr 1936 in Herzfeld geboren. Seine Mutter war Hausfrau und sein Vater Postbeamter. Er ist in einer Bauernschaft von Herzfeld auf einem kleinen Hof aufgewachsen. Die meiste Zeit lebten neun Personen im Haus: seine Eltern und seine sechs Geschwister. Interviewpartner E ist der Drittälteste unter seinen Geschwistern. Das Haus, in dem sie lebten, hatte etwa 160 m². Die Küche war circa 20-25 m² groß und hatte einen Ausziehtisch, an dem alle neun Familienmitglieder gemeinsam essen konnten (vgl. Anhang II, Z. 264-293).

7.4.3 Auswertung der Essbiografien

Bei der Auswertung der Essbiografien soll zu Beginn ein Vergleich von Gemeinsamkeiten und Unterschieden zwischen den Antworten in den Kategorien, nach denen der Fragebogen aufgebaut ist, vorgenommen werden. Anschließend wird ein Vergleich zwischen den theoretischen Inhalten des ersten Teils dieser Arbeit und den Essbiografien gezogen. Abschließend soll die Methode der Essbiografie in der Praxis reflektiert werden.

7.4.3.1 Vergleich von Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen den Antworten

Bei der sozialen Einordnung der Befragten lassen sich einige Gemeinsamkeiten feststellen. Wie in Kapitel 4.2 erwähnt, sind alle Interviewpartner in einem Haus mit mindestens einem Geschwisterkind und beiden Elternteilen aufgewachsen. In jedem Haus gab oder gibt es eine Küche mit einem Esstisch, der groß genug war oder ist, um allen Familienmitgliedern gleichzeitig Platz zum Essen zu bieten.

Unterschiede hingegen gibt es bei der Anzahl der im Haus lebenden Familienmitglieder. Während Interviewpartnerin B und D in einem Vierpersonenhaushalt aufgewachsen sind, ist Interviewpartner E in einem Neunpersonenhaushalt aufgewachsen. Eine gemeinsame Mahlzeit findet mit neun Familienmitgliedern unter anderen Bedingungen statt, als eine gemeinsame Mahlzeit mit vier Familienmitgliedern. Eine Einigung auf eine Essenszeit gestaltet sich beispielsweise deutlich schwieriger mit neun Personen, als mit vier Personen.

Ein weiterer Unterschied besteht in der Umgebung, in der die Interviewpartner aufgewachsen sind. Während Interviewpartner/in B und C in der Stadt groß geworden sind, sind Interviewpartner/in D und E auf dem Land aufgewachsen (vgl. Kapitel 4.2).

Das untersuchte Phänomen, nämlich das soziale Essverhalten, ist bei allen Interviewpartnern von einem ähnlichen Kontext umgeben. Auf die Frage, welche Mahlzeiten es während eines normalen Alltages gab, geben alle Befragten die gleiche Antwort; Es gab drei Mahlzeiten pro Tag, Frühstück, Mittagessen und Abendessen (vgl. Anhang II, Z. 15-16, Z. 97-101, Z. 216-218, Z. 294-295). Die Frage, ob es eine warme Mahlzeit pro Tag gab, wird ebenfalls gleich beantwortet. Alle Interviewpartner geben an, dass es eine warme Mahlzeit pro Tag, an

Werktagen immer mittags, gab (vgl. Anhang II, Z. 27-28, Z. 97-101, Z. 219-220, Z. 296-297). Interviewpartner B und C fügen hinzu, dass es die warme Mahlzeit am Wochenende auch teilweise abends gab.

Bei allen vier Interviewpartnern kamen keine weiteren Personen, die nicht im Haus wohnten, regelmäßig zum Essen dazu (vgl. Anhang II, Z. 40-41, Z. 123-124, Z. 229-231, Z. 307-308). Alle Befragten geben an, dass sie normalerweise zwei- bis dreimal täglich mit ihren Familien gemeinsam gegessen haben, auch wenn teilweise nicht jedes Familienmitglied anwesend sein konnte (vgl. Anhang II, Z. 29-36, Z. 106-122, Z. 221-228, Z. 298-306). Bemerkenswert ist hierbei, dass auch in der Familie von Interviewpartner E (Neunpersonenhaushalt) regelmäßig, sonntags sogar viermal (inklusive Kaffeetrinken am Nachmittag), gemeinsam gegessen wurde.

Bei den Angaben zur Relevanz und Bedeutung der gemeinsamen Mahlzeit lassen sich ebenfalls Gemeinsamkeiten feststellen. So geben alle Befragten an, dass sich die Familienmitglieder während der gemeinsamen Mahlzeit unterhielten. Auch die genannten Themen überschneiden sich; Hobbys, die Schule, die Arbeit, Tagespläne, usw. (vgl. Anhang II, Z. 47-50, Z. 132-145, Z. 237-240, Z. 317-321).

Ein weiterer Punkt, in dem eine Übereinstimmung festzustellen ist, ist die Dauer der gemeinsamen Mahlzeit. Alle vier Interviewpartner erläutern, dass sie sich jeweils etwa eine halbe Stunde Zeit für die gemeinsame Mahlzeit genommen haben (vgl. Anhang II, Z. 51-53, Z. 146-149, Z. 241-243, Z. 322-323).

Besonders relevant ist die Überschneidung der Antworten auf die Frage, wie wichtig den befragten Personen die gemeinsame Mahlzeit war. Alle Interviewpartner erklären, dass ihnen ein gemeinsames Essen sehr wichtig war (vgl. Anhang II, Z. 54-55, Z. 153-154, Z. 244-245, Z. 326-327). Interviewpartnerin B erläutert an dieser Stelle: „alleine essen ist doof“. Auch die Bedeutung der gemeinsamen Mahlzeit ist bei allen ähnlich. Alle vier Befragten erklären, dass es ihnen so ermöglicht wurde, sich mit den anderen Familienmitgliedern auszutauschen und in Kontakt zu treten (vgl. Anhang II, Z. 60-61, Z. 164-174, Z. 257-259, Z. 330-331).

Interessante Variationen der Antworten lassen sich bei der Frage „Wie viel Wert wurde in deiner Familie auf ein gemeinsames Essen gelegt?“ feststellen. Interviewpartnerin D (Jahrgang 1937) antwortet: „Das war früher so üblich, da wurde auch gar nicht drüber gesprochen. Anders konnte man sich das gar nicht vorstellen. Da hat keiner getrennt gegessen, früher“ (Anhang II, Z. 233-234). Interviewpartnerin B (Jahrgang 1994) hingegen ist in einer anderen Zeit aufgewachsen, in der es nicht mehr Normalität ist, täglich gemeinsam mit der Familie zu essen (vgl. Kapitel 3.2). Dennoch antwortet sie, dass in ihrer Familie viel Wert auf ein gemeinsames Essen gelegt wurde und gibt als Begründung an: „Weil es für die Familie wichtig ist, zusammen zu essen und Zeit miteinander zu verbringen und sich auszutauschen“ (Anhang II, Z. 42-46). Sowohl in der älteren, als auch in der jüngeren Generation wurde also viel Wert auf ein gemeinsames Essen gelegt, wenn auch aus unterschiedlichen Begründungen.

Bei keiner der befragten Personen hat sich das soziale Essverhalten grundlegend im Laufe der Zeit verändert (vgl. Anhang II, Z. 66-67, Z. 181-186, Z. 260-262, Z. 332-335). Interviewpartner/in B und E geben an, dass das gemeinsame Essen im Laufe der Zeit eine höhere Bedeutung bekommen hat, beziehungsweise interessanter geworden ist. Interviewpartnerin B erklärt, dass sie in der Zeit der Pubertät nicht so viel Wert auf eine gemeinsame Mahlzeit mit der Familie gelegt hat, wie heute (vgl. Anhang II, Z. 57-59). Interviewpartner E erläutert, dass die Gesprächsthemen mit zunehmendem Alter und Beenden der Schulzeit interessanter geworden sind (vgl. Anhang II, Z. 333-335).

Abschließend lässt sich festhalten, dass es deutlich mehr Gemeinsamkeiten als Unterschiede zwischen den Antworten der Interviewpartner/innen B, C, D und E gibt. Ausschlaggebend dafür ist die Tatsache, dass die Befragten drei Generationen einer Familie darstellen. Auffällig ist, dass die gemeinsame Mahlzeit für alle Interviewteilnehmer eine ähnliche Bedeutung hat und für alle sehr wichtig war und ist. In allen drei Generationen wurde regelmäßig gemeinsam gegessen. Die Einstellungen und Werte bezüglich der gemeinsamen Mahlzeit wurden über die Generationen hinweg weitergegeben.

7.4.3.2 Vergleich der theoretischen Grundlage mit den Essbiografien

Der Vergleich der im ersten Teil dieser Arbeit genannten theoretischen Grundlage mit den Essbiografien zeigt einige Überschneidungen. Es lassen sich einige theoretische Inhalte in den Antworten der Essbiografien wiederfinden.

In der Einleitung wird auf Kirsten Schlegel-Matthies verwiesen, die erläutert, dass Essen eine Familientätigkeit darstellt, „die auf andere Weise nicht richtig ausgeführt werden kann“ (1995, S.19). Interviewpartner C erklärt dazu passend, auf die Frage, wie viel Wert auf ein gemeinsames Essen gelegt wurde: „Das war insbesondere meinen Eltern schon wichtig, das war völlig klar, dass das eine Familienaktion war und man dann als Familie zusammen gegessen hat“ (Anhang II, Z. 126-127). Die gemeinsame Mahlzeit wird also als Familientätigkeit, bzw. Familienaktion dargestellt.

Eine der historischen Funktionen der gemeinsamen Mahlzeit nach Eva Barlösius, dass man auch aus praktischen Gründen zusammen gegessen hat, lässt sich ebenfalls in Antworten der Interviewpartner/innen wiederfinden. Früher ließ sich die Feuerstelle nicht an beliebig vielen Orten und zu beliebigen Zeiten errichten, daher aßen die Menschen zur selben Zeit am selben Ort (vgl. Kapitel 3.1). Interviewpartnerin D erklärt: „Es gab ja auch gar keine Alternative. Also du hast dich früher nicht da alleine hingesezt und hast was alleine gegessen. Es gab ja auch keine Mikrowelle, dass man sich das Essen einfach nochmal warm machen konnte“ (Anhang II, Z. 254-256). Hier zeigt sich, dass auch in der Generation von Interviewpartnerin D (Jahrgang 1937) unter anderem aus praktischen Gründen gemeinsam gegessen wurde.

Die von Weber genannte historische Funktion von Tischgemeinschaften, die Zusammenführung der Hausgemeinschaften, lässt sich besonders in den Ausführungen von Interviewpartner E wiederfinden (vgl. Kapitel 3.1). Er ist mit acht Familienmitgliedern gemeinsam

in einem Haus aufgewachsen. Da auch seine Familie täglich gemeinsam, mit allen im Haus lebenden Personen, mehr als eine Mahlzeit eingenommen hat, konnte so die Hausgemeinschaft zusammengeführt werden.

Prahl und Setzwein sprechen von einer „vergemeinschaftenden Wirkung“ unter anderem, da die gemeinsame Mahlzeit feste Zeiten bestimmt (vgl. Kapitel 3.1). Interviewpartner E antwortet auf die Frage, ob es eine warme Mahlzeit pro Tag gab: „Ja, immer mittags, grundsätzlich“ (Anhang II, Z. 296-297). Hier zeigen sich die festen Zeiten, welche durch die Mahlzeit bestimmt werden, und in diesem Fall alle neun Personen zur gleichen Zeit an den Tisch führen.

7.4.3.3 Reflexion der Methode der Essbiographie in der Praxis

Die Problematik der Methode der Essbiographie wird auch bei den für diese Arbeit durchgeführten Interviews deutlich. In Kapitel 4.1 wird erklärt, dass Essbiografien darauf angewiesen sind, dass sich die Interviewpartner erinnern. Bei einigen Antworten von Interviewpartner C wird die Schwierigkeit des Erinnerns deutlich. So antwortet er mehrmals: „Also das ist jetzt schon Jahrzehnte her, von daher kann ich das nicht genau sagen“ (Anhang II, Z. 137), oder „Das weiß ich nicht mehr so genau“ (Anhang II, Z. 110). Eine Tätigkeit wie das Essen ist etwas so Alltägliches, dass es normalerweise unreflektiert bleibt. Das macht es für die Befragten noch schwerer sich zu erinnern.

Problematisch an dem in Kapitel 4.3.1 aufgestellten Vergleich der Antworten in den Essbiografien ist, dass die Fragen nicht immer gleich formuliert wurden. Beispielsweise wurde die Frage nach der Dauer des gemeinsamen Essens in Interview 3 folgendermaßen gestellt: „Wie viel Zeit habt ihr euch dann so für das gemeinsame Essen genommen?“ (Anhang II, Z. 241). In Interview 4 hingegen wurde gefragt: „Wie viel Zeit hat das gemeinsame Essen dann eingenommen?“ (Anhang II, Z. 322). Möglicherweise hätte der Befragte in Interview 4 anders geantwortet, wenn die Frage wie in Interview 3 gestellt worden wäre.

Dennoch eignet sich diese Methode, um dem sozialen Essverhalten innerhalb der ausgewählten Familie näher zu kommen. So erläutert auch Waltraud Schreiber: „Wer sollte genauer wissen, wie’s war, als die, die dabei waren? Zeitzeugen zu befragen ist ein nahe liegender Weg, um „etwas“ über bestimmte Ereignisse/ Situationen/Entwicklungen zu erfahren“ (2009, S.23).

Durch das persönliche Interview, bei dem nur die Interviewerin und der oder die Befragte anwesend waren, haben die Interviewpartner ehrliche und weitestgehend wahrheitsgetreue Antworten gegeben. Das wäre bei einer anderen Methode der Befragung, zum Beispiel der telefonischen Befragung, vielleicht nicht der Fall gewesen.

7.5 Fazit

Es gibt in den unterschiedlichen Epochen verschiedene Begründungen dafür, dass Menschen gemeinsam Essen. Es lässt sich aber festhalten, dass Ernährung immer auch, neben ihrer lebensnotwendigen Funktion, eine soziale Funktion hat.

Sowohl durch den theoretischen als auch durch den praktischen Teil dieser Arbeit ist die hohe soziale Bedeutung der Ernährung deutlich geworden. Eine gemeinsame Mahlzeit vermittelt gesellschaftliche Normen und Werte und ermöglicht es dem Individuum, Teil einer Gemeinschaft zu werden. Durch das gemeinsame Einnehmen der Mahlzeit können Familien Zeit für sich finden und der Familienzusammenhalt kann gestärkt werden. Die Familienmitglieder können sich austauschen, Urlaube oder Ausflüge können geplant werden oder Aufgaben verteilt werden. Auch Probleme einzelner Familienmitglieder oder innerhalb der Familie können angesprochen und gelöst werden.

Die AOK-Familienstudie zeigt, wie relevant eine gemeinsame Mahlzeit auch für die Gesundheit von Kindern ist. Dieses Wissen kann auch in der Schule genutzt werden. Indem beispielsweise jeden Freitagmorgen in den ersten beiden Stunden gemeinsam gefrühstückt wird, können Kinder lernen, was eine gute ausgewogene Ernährung ist und welche Verhaltensregeln es während des Essens gibt. Durch eine gemeinsame Mahlzeit mit Kindern aus unterschiedlichen Ländern können die Schülerinnen und Schüler mehr über andere Kulturen und Essgewohnheiten erfahren.

Die in der Schule während eines gemeinsamen Frühstücks vermittelten Werte und Normen werden von den Kindern auch an ihre Familien weitergegeben. Möglicherweise kann auch so angeregt werden, dass die Kinder in ihren Familien häufiger gemeinsam Essen. Unterstützt könnte das durch einen Elternabend oder einer Informationsbroschüre werden, an dem/in der Eltern über die Relevanz der gemeinsamen Mahlzeit aufgeklärt werden.

So könnte dem Trend zur Auflösung von familiären Beziehungen entgegengewirkt werden. Durch die Erstellung der Essbiografien erfolgt ein Einblick in die soziale familiale Form der Ernährung in einer bestimmten Bevölkerungsschicht im 20. und 21. Jahrhundert. Die gemeinsame Mahlzeit hatte und hat in allen drei Generationen der ausgewählten Familie eine ähnlich hohe Bedeutung. Interessant wäre eine Erstellung von Essbiografien über Menschen aus drei Generationen aber unterschiedlichen Familien. Würden sich bei den Antworten dieser Interviewpartner ähnlich viele Gemeinsamkeiten finden lassen, wie bei den Antworten von Interviewpartner/in B, C, D und E?

In der Literatur ist die gemeinsame Mahlzeit noch wenig erforscht. In der Soziologie ist die Ernährung bis heute ein Randthema. Soziologische Untersuchungen bezüglich Nahrungsfragen und Esssitten gab es bis ins 20. Jahrhundert hinein kaum. Systematische Untersuchungen zur Geschichte der Soziologie bezogen auf die Ernährung fehlen ebenfalls (vgl. Prah/Seitzwein 1999, S. 18-20).

Demnach bleiben einige Fragen offen, die weiteren Forschungsbedarf bieten: Hat sich die soziale Bedeutung der Ernährung im Laufe der Zeit geändert? Wenn ja, inwiefern und warum? Welche Bedeutung hat die gemeinsame Mahlzeit in anderen Ländern?

Aktuelle Studien über die Regelmäßigkeit des gemeinsamen Essens innerhalb der Familien, könnten zeigen, ob sich der Trend zur Auflösung familiärer Beziehungen weiter verfestigt hat. Untersuchungen, inwieweit die Bedeutung einer gemeinsamen Mahlzeit mit der Familie in Schulen thematisiert wird, könnten ebenfalls aufschlussreich sein.

7.6 Literatur- und Quellenverzeichnis

- Barlösius, E. (2011). *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung* (2., völlig überarb. und erw. Aufl.). Weinheim [u.a.]: Juventa-Verl.
- Becher, U. A. J. (1990). *Geschichte des modernen Lebensstils. Essen – Wohnen – Freizeit – Reisen*. München: Beck.
- Heindl, I. (2003). *Studienbuch Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung*. Bad Heilbrunn/Obb.: Klinkhardt.
- Miethe, I. (2011). *Biografiearbeit. Lehr- und Handbuch für Studium und Praxis*. Weinheim [u.a.]: Juventa-Verl.
- Obertreis, J. (2012). *Oral History*. In A. Winterling (Hrsg.), *Basistexte Geschichte* (S. 7-13). Stuttgart: Franz Steiner Verlag.
- Prahl, H.-W. & Setzwein, M. (1999). *Soziologie der Ernährung*. Opladen: Leske + Budrich.
- Schlegel-Matthies, K. (1995). *Im Haus und am Herd. Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930*. Stuttgart: Steiner.
- Schreiber, W. (Hrsg.). (2009). *Zeitzeugengespräche führen und auswerten. Historische Kompetenzen schulen*. Neuried: Ars Una.
- Settertobulte, W. (2010). *AOK-Familienstudie*. S.17-18.
- Simmel, S. (1957). *Soziologie der Mahlzeit*. In M. Landmann (Hrsg.), *Brücke und Tor* (S. 243-250). Stuttgart: Koehler.

7.7 Anhang

Anhang I

Fragebogen für die Hausarbeit im Projektseminar „Kultur und Geschichte des Haushalts“

Bitte beantworte die Fragen nur für die Zeit, in der du in deinem Elternhaus gewohnt hast

1. In welchem Jahr wurdest du geboren?
2. In welchem Ort wurdest du geboren?
3. Welchen Beruf hatten/haben deine Eltern?
4. Wie bist du aufgewachsen? Auf dem Land oder in der Stadt?
 - Wenn auf dem Land:
 - wie weit war die nächste große Stadt entfernt?
 - Habt ihr auf einem Hof gewohnt?
 - Wenn in der Stadt:
 - Wie groß ist die Stadt?
 - Eher im Kern oder am Rand?
5. Wie viele Personen lebten mit im Haus?
6. Wie groß war das Haus oder die Wohnung in dem/der du wohntest?
7. Wie groß war die Küche? Wo stand der Tisch, an dem gegessen wurde?
8. Welche Mahlzeiten gab es während des normalen Alltags?
9. Gab es eine warme Mahlzeit pro Tag?
10. Wie oft habt ihr normalerweise unter der Woche gemeinsam gegessen?
 wenn nur drei von vier Leuten zusammengegessen haben, zählt das ebenfalls als gemeinsame Mahlzeit
11. Wie oft habt ihr am Wochenende zusammen gegessen?
12. Wer war bei einem gemeinsamen Essen dabei?
13. Gab es Personen, die regelmäßig zum Essen kamen, aber nicht mit im Haus wohnten?
14. Wie viel Wert wurde in deiner Familie auf ein gemeinsames Essen gelegt? Warum?
15. Habt ihr euch unterhalten während des Essens? Über was?
16. Wie viel Zeit hast du dir pro Tag etwa für das gemeinsame Essen mit deiner Familie genommen (oder musstest du dir nehmen)?
17. Wie wichtig war dir ein gemeinsames Essen mit der Familie? Hat sich das im Laufe der Zeit geändert?
18. Welche Bedeutung hatte ein gemeinsames Essen für dich? Hat sich das geändert?
19. Wenn nicht alle zusammen gegessen haben, wie war es dann? Wann war das und warum?
20. Haben sich die Essgewohnheiten bezüglich des gemeinsamen Essens im Laufe der Zeit verändert? Wenn ja, wie?

Anhang II

Essbiografien

A: Interviewer (Ich)

B: Katharina J. (Schwester)

C: Thomas S. (Vater)

D: Gisela S. (Großmutter)

E: Willi S. (Großvater)

1 Interview 1

2 A: Dieses Interview dient der Erstellung meiner Hausarbeit im Projektseminar „Kultur und
3 Geschichte des Haushalts“. Meine Hausarbeit hat das Thema: „Die soziale familiale Form der
4 Ernährung in der Mittelschicht nach 1900“. Die Fragen, die ich dir jetzt stelle beantwortest du
5 bitte nur für die Zeit, in der du in deinem Elternhaus gewohnt hast, sonst kommt es ja zu
6 Überschneidungen. Fangen wir an. In welchem Jahr wurdest du geboren?

7 B: 1994

8 A: In welchem Ort wurdest du geboren?

9 B: Münster

10 A: Welchen Beruf haben deine Eltern?

11 B: Meine Mutter ist Krankenschwester und mein Vater Studiendirektor

12 A: Wie bist du aufgewachsen? Auf dem Land oder in der Stadt?

13 B: In der Stadt

14 A: Wie groß ist die Stadt?

15 B: 290000 ungefähr

16 A: Hast du eher so im Kern oder am Rand der Stadt gewohnt?

17 B: Am Rand der Stadt, in einem Vorort namens Hilstrup

18 A: Wie viele Personen lebten in deinem Haus?

19 B: drei, also mit mir vier. Meine Schwester und die Eltern

20 A: Wie groß ist das Haus oder die Wohnung in der du gewohnt hast?

21 B: Ein Reihnhaus

22 A: Wie groß ist die Küche? Wo steht der Tisch?

23 B: Der Tisch steht am Fenster

24 A: Also war es vom Platz her möglich, dass man zusammen essen konnte?

25 B: Ja

26 A: Welche Mahlzeiten gab es während eines normalen Alltages?

27 B: Frühstück, Mittagessen und Abendessen

28 A: Gab es eine warme Mahlzeit pro Tag?

29 B: Ja, meistens mittags, nur am Wochenende manchmal abends

30 A: Wie oft habt ihr normalerweise unter der Woche gemeinsam gegessen? Also wenn nur drei
31 Leute, statt vier Leute gemeinsam gegessen haben, ist das auch eine gemeinsame Mahlzeit. Es
32 müssen nicht unbedingt alle anwesend gewesen sein

33 B: Dann dreimal am Tag. Wir haben zu dritt, ohne Papa, gefrühstückt und mittaggegessen
34 und zu viert abendgegessen

35 A: Und am Wochenende?

36 B: Da haben wir nicht immer zusammen gefrühstückt aber fast immer zusammen abendge-
37 gessen

38 A: Wer war bei einem gemeinsamen Essen dabei?

39 B: Wie gesagt morgens und mittags meistens meine Schwester, meine Mutter und ich und
40 abends mein Vater, meine Mutter, meine Schwester und ich

41 A: Gab es Personen, die regelmäßig zum Essen kamen aber nicht im Haus wohnten?

42 B: Nein

7 Die soziale familiale Form der Ernährung in der Mittelschicht nach 1900

- 43 A: Wie viel Wert wurde in deiner Familie auf ein gemeinsames Essen gelegt?
44 B: Viel Wert
45 A: Warum?
46 B: Weil es für die Familie wichtig ist zusammen zu essen und Zeit miteinander zu verbringen und sich
47 auszutauschen
48 A: Habt ihr euch unterhalten während des Essens?
49 B: Ja
50 A: Über was?
51 B: Was so am Tag passiert ist, was es so Neues gibt, was so in der Woche passiert ist
52 A: Wie viel Zeit hast du dir dann pro Tag etwa für das gemeinsame Essen mit deiner Familie genom-
53 men?
54 B: Halbe Stunde bis Stunde. Wenn wir warm gegessen haben auch mal länger
55 A: Wie wichtig war dir das gemeinsame Essen mit deiner Familie?
56 B: Schon wichtig, alleine essen ist doof
57 A: Hat sich das im Laufe der Zeit geändert?
58 B: Kann sein, dass es früher weniger wichtig war als ich jünger war. In der Pubertät ist sowas ja nicht
59 so wichtig. Aber das weiß ich nicht mehr so genau. Aber mir war das schon immer wichtig
60 A: Was hat denn das gemeinsame Essen für dich bedeutet?
61 B: Das man Zeit miteinander verbringt, sich austauscht, Gesellschaft hat...
62 A: Und wenn nicht alle zusammen gegessen haben, wie war es dann?
63 B: Doof
64 A: Also wann war das und warum?
65 B: Wenn jemand arbeiten war oder länger geschlafen hat...
66 A: Haben sich deine Essgewohnheiten im Laufe der Zeit verändert?
67 B: Nein
68 A: Okay, danke schön

Interview 2:

- 69 A: Dieses Interview dient der Erstellung meiner Hausarbeit im Projektseminar „Kultur und Geschichte
70 des Haushalts“. Meine Hausarbeit hat das Thema: „Die soziale familiale Form der Ernährung in der
71 Mittelschicht nach 1900“. Die Fragen, die ich dir jetzt stelle beantwortest du bitte nur für die Zeit, in
72 der du in deinem Elternhaus gewohnt hast, sonst kommt es ja zu Überschneidungen. Fangen wir an;
73 Wie heißt du? In welchem Jahr wurdest du geboren?
74 C: 1963
75 A: In welchem Ort wurdest du geboren?
76 C: In Beckum
77 A: Welchen Beruf hatten deine Eltern?
78 C: Meine Mutter war kaufmännische Angestellte und mein Vater Techniker
79 A: Wie bist du aufgewachsen? Auf dem Land oder in der Stadt?
80 C: In der Stadt
81 A: Wie groß ist die Stadt?
82 C: Beckum hat glaube ich 25.000 Einwohner
83 A: Habt ihr eher im Kern oder am Rande der Stadt gewohnt?
84 C: Am Rande der Stadt, aber noch in der Stadt
85 A: Wie viele Personen haben mit bei dir im Haus gelebt?
86 C: Wir waren zu fünft. Also drei Kinder und die Eltern. Ich habe einen jüngeren und einen älteren
87 Bruder
88 A: Wie groß war das Haus in dem ihr gelebt habt?
89 C: Das weiß ich nicht mehr so genau, es war ein Bungalow. Ca. 140 cm²
90 A: Wie groß war die Küche? Wo stand der Tisch?
91 C: Der Tisch stand an einem der beiden Fenster. Die Küche war mittelgroß, geschätzt 12/13cm²
92 A: Also vom Platz her war es möglich, dass ihr alle zusammen essen konntet?

- 93 C: Ja, wir hatten in der Küche genügend Plätze für alle, wir hatten aber auch noch zusätzlich ein Ess-
94 zimmer mit Tisch und Stühlen. Dort haben wir am Wochenende, wenn wir mehr Zeit hatten, gemein-
95 sam gegessen
- 96 A: Welche Mahlzeiten gab es während des Alltages?
- 97 C: Meine Mutter hat jeden Tag gekocht. Das heißt, wenn wir aus der Schule kamen, haben wir eben
98 mittags gegessen, mein Vater ist auch mittags nach Hause gekommen, hat Mittagspause gemacht, hat
99 auch warm gegessen. Gelegentlich haben wir auch mal abends warm gegessen, aber in der Regel war
100 das Hauptgericht mittags
- 101 A: Also habt ihr normalerweise einmal am Tag warm gegessen und manchmal zweimal?
- 102 C: Ja also normalerweise einmal am Tag. Nur in Ausnahmefällen, wenn man vielleicht noch was vom
103 Mittagessen über hatte, oder manchmal am Wochenende, dass man da noch mal abends warm geges-
104 sen hat
- 105 A: Wie oft habt ihr normalerweise unter der Woche gemeinsam gegessen? (Hierzu muss ich sagen,
106 wenn nur vier von fünf Leuten zusammen gegessen haben, gilt das auch als gemeinsame Mahlzeit, es
107 müssen jetzt nicht immer alle anwesend gewesen sein, aber schon mehr als zwei Personen)
- 108 C: Das weiß ich nicht mehr so genau. Mein Vater musste morgens immer schon früh zur Arbeit. Da
109 haben wir Kinder dann in der Regel mit meiner Mutter zusammen gefrühstückt. Das heißt meine Mut-
110 ter hat erst zusammen mit meinem Vater gefrühstückt und dann noch mal mit uns.
- 111 Mittags hatten meine beiden Brüder und ich immer lange Schule. Wenn wir gemeinsam Schulschluss
112 hatten haben wir auch gemeinsam gegessen. Dann häufig auch mit meiner Mutter zusammen. Mein
113 Vater war schon früher zu Hause und hat dann früher gegessen und musste ja dann wieder los. Zum
114 Teil haben dann meine Eltern vorher zu zweit zusammen gegessen und dann hab ich ne Stunde später
115 oder so mit meinen Brüdern zusammen gegessen.
- 116 Abends haben wir dann auch meistens zusammen gegessen, wenn das möglich war.
- 117 Am Wochenende haben wir als Familie immer zusammen gegessen und in den Ferien natürlich auch.
118 Also üblicherweise haben wir zusammen gegessen, soweit sich das eben einrichten ließ
- 119 A: Gab es Personen, die regelmäßig zum Essen kamen aber jetzt nicht im Haus wohnten?
- 120 C: Nein keine
- 121 A: Wie viel Wert wurde in deiner Familie auf ein gemeinsames Essen gelegt?
- 122 C: Das war insbesondere meinen Eltern schon wichtig, das war völlig klar, dass das eine Familienakti-
123 on war und man dann als Familie zusammen gegessen hat
- 124 A: Kannst du erklären, warum da so viel Wert drauf gelegt wurde?
- 125 C: Das weiß ich nicht hundertprozentig, aber ich denke mal, dass das eine gute Gelegenheit war auch
126 gemeinsam zu sprechen, zu reden miteinander, es war eine Familienzeit, das haben wir eigentlich im-
127 mer, wenn es irgendwie ging, so vorgesehen gehabt
- 128 A: Also habt ihr euch unterhalten während des Essens?
- 129 C: Ja klar
- 130 A: Habt ihr euch viel unterhalten?
- 131 C: Ja doch
- 132 A: Und worüber habt ihr euch dann so unterhalten?
- 133 C: Also das ist jetzt schon Jahrzehnte her, von daher kann ich das nicht genau sagen
- 134 A: Nur grob, über die Arbeit von Opa dann zum Beispiel?
- 135 C: Ich denke mal eher über die Dinge, die wir in der Schule erlebt haben, wir waren ja auch zusätzlich
136 alle im Schwimmverein, mein Vater war da auch Vorsitzender, also war das sicherlich auch ein The-
137 ma.
- 138 A: Also Hobbys, Schule, das übliche eben?
- 139 C: Ja genau. Irgendwelche Familienausflüge, die man vorhatte, vielleicht noch. Ein Urlaub, der an-
140 stand. Wir hatten einen Hund, haben uns auch über den Hund unterhalten. Solche Dinge, die man übli-
141 cherweise bespricht
- 142 A: Wie viel Zeit hast du dir pro Tag etwa für das gemeinsame Essen mit deiner Familie genommen?
143 Oder musstest du dir nehmen?
- 144 C: Auch das weiß ich nicht mehr genau. Es war absolut kein hektisches Essen. Das Mittagessen sage
145 ich jetzt mal, geschätzt eine halbe Stunde. Am Wochenende auch mal ein bisschen länger. Wenn fünf
146 Leute am Tisch sitzen und alle was erzählen, dann hats auch schon mal länger gedauert. Und wenn wir

- 147 noch zum Sport mussten oder für eine Arbeit lernen mussten, war es auch mal kürzer. Also ganz un-
148 unterschiedlich
- 149 A: Wie wichtig war dir das gemeinsame Essen mit der Familie?
- 150 C: Das war eigentlich schon wichtig. Haben wir uns eigentlich immer drauf gefreut. Es war natürlich
151 auch üblich, man hat sich nicht auf jedes Essen gefreut, es war eben Normalität
- 152 A: Hat sich das im Laufe der Zeit geändert?
- 153 C: Also ich habe jetzt viel übers Mittagessen geredet, die Hauptmahlzeit. Es hat sich insofern natürlich
154 verändert, wenn man übers Frühstück mal nachdenkt, dass wir Jugendlichen dann noch länger ge-
155 schlafen haben und dann am Wochenende natürlich nicht um acht Uhr oder halb neun mit unseren
156 Eltern frühstücken wollten
- 157 A: Hat sich für dich der Wert des gemeinsamen Essen verändert? Hat es dir mehr bedeutet, als du jün-
158 ger warst? Oder andersrum?
- 159 C: Nein, ich glaube das ist gleich geblieben
- 160 A: Welche Bedeutung hatte das Essen für dich?
- 161 C: Was meinst du mit Bedeutung?
- 162 A: Jetzt haben wir ja gerade darüber gesprochen, wie wichtig es dir war. Jetzt geht es darum welche
163 Bedeutung es genau für dich hatte, wenn ihr zusammen gegessen habt. Hat das für dich bedeutet, dass
164 du deinen Eltern was erzählen konntest beispielsweise?
- 165 C: Meine Mutter war ja auch nachmittags dann zuhause, also konnte ich ihr auch außerhalb der Es-
166 ssenzzeiten was erzählen. Aber teilweise wurde während der Mahlzeit auch nur unter uns Kindern viel
167 besprochen, da haben sich meine Eltern dann zurück gehalten. Das hatte für mich (uns) schon eine
168 hohe Bedeutung. Es war für uns wichtig, uns Brüder, Zeit für einander zu finden. Es war auch schön
169 wenn wir am Wochenende mehr Zeit zum Essen hatten. Also von daher war das gemeinsame Essen
170 schon wichtig für uns
- 171 A: Wenn ihr nicht alle gemeinsam gegessen habt, wie war es dann?
- 172 C: Ja, wenn wir zum Beispiel Training hatten, dann haben wir auch mal vorher oder nachher gegessen
- 173 A: Also wenn jetzt zum Beispiel beim Frühstück deine Eltern schon früher gegessen haben, habt ihr
174 Brüder dann aber schon Wert darauf gelegt, dass ihr drei dann noch zusammen esst?
- 175 C: Ich glaube ja, ich weiß es nicht mehr so genau
- 176 A: Und noch mal allgemein die Frage: haben sich deine Essgewohnheiten bezüglich des gemeinsamen
177 Essens im Laufe der Zeit verändert oder sind sie gleich geblieben?
- 178 C: Ich glaube nur, dass es ein bisschen liberaler geworden ist, weil wir eben auch abends dann mal
179 raus waren am Wochenende und eben morgens nicht mehr mit meinen Eltern früh aufstehen wollten.
180 Aber ansonsten ist es eigentlich ähnlich geblieben. Also das gemeinsame Essen hatte immer einen
181 recht hohen Stellenwert und der ist eigentlich fast gleich geblieben
- 182 A: Okay, danke schön

Interview 3

- 183 A: Dieses Interview dient der Erstellung meiner Hausarbeit im Projektseminar „Kultur und Geschichte
184 des Haushalts“. Meine Hausarbeit hat das Thema: „Die soziale familiäre Form der Ernährung in der
185 Mittelschicht nach 1900“. Die Fragen, die ich dir jetzt stelle beantwortest du bitte nur für die Zeit, in
186 der du in deinem Elternhaus gewohnt hast, sonst kommt es ja zu Überschneidungen. Fangen wir an;
187 Wie heißt du? In welchem Jahr wurdest du geboren?
- 188 D: 1937
- 189 A: In welchem Ort wurdest du geboren?
- 190 D: In Hamm
- 191 A: Welchen Beruf hatten deine Eltern?
- 192 D: Meine Mutter war Hausfrau und mein Vater Elektromeister
- 193 A: Wie bist du aufgewachsen? Auf dem Land oder in der Stadt?
- 194 D: Ich hab die ersten sechs Jahre in der Stadt gewohnt. Da war ja eben Krieg und da bin ich immer in
195 den Bunker gegangen. Dann wurden wir ausgebombt. Dann sind wir nach Herzfeld gezogen
- 196 A: Wie groß ist die Stadt Herzfeld?
- 197 D: Das ist ein Dorf. Höchstens 4000 Einwohner
- 198 A: Habt ihr da dann eher im Kern gewohnt oder am Rand der Stadt?

- 199 D: Nein wir haben in der Bauernschaft gewohnt. Drei Kilometer von der Stadt entfernt
200 A: Habt ihr auf einem Hof gewohnt?
201 D: Nein in Herzfeld haben wir uns ein Haus gemietet
202 A: Wie viele Personen lebten in dem Haus dann?
203 D: Vier. Meine Schwester und meine Eltern
204 A: Wie groß war das Haus in dem ihr gewohnt habt?
205 D: Das weiß ich nicht. Es gab eine erste und eine zweite Etage
206 A: Wie groß war die Küche, wo stand der Tisch?
207 D: Also die Küche war nicht klein. Da stand eine Couch und davor stand ein Tisch
208 A: Also die war schon so groß, dass ihr da alle zusammen essen konntet?
209 D: Ja auf jeden Fall. Also früher hatte man nicht kleine Küchen
210 A: Welche Mahlzeiten gab es so während eines normalen Alltages?
211 D: Man hat gefrühstückt bevor man zur Schule ging, und mittagessen wenn man wiederkam und
212 später Abendbrot. Also drei Mahlzeiten pro Tag
213 A: Gab es eine warme Mahlzeit pro Tag?
214 D: Ja immer mittags
215 A: Wie oft habt ihr normalerweise unter der Woche zusammen gegessen? Also wenn nur drei Leute,
216 statt vier Leute gemeinsam gegessen haben, ist das auch eine gemeinsame Mahlzeit. Es müssen nicht
217 unbedingt alle anwesend gewesen sein
218 D: Also wir haben immer mittags wenn wir aus der Schule kamen zu dritt zusammen gegessen, meine
219 Schwester, meine Mutter und ich. Abends wenn dann mein Vater wieder da war, haben wir dann zu
220 viert zusammen gegessen
221 A: Und am Wochenende, war das da anders?
222 D: Da haben wir dann sonntags und samstags mittags zu viert zusammen gegessen
223 A: Gab es Personen die dann regelmäßig zum essen dazugekommen sind, aber nicht mit im Haus
224 wohnten?
225 D: Nein
226 A: Wie viel Wert wurde in deiner Familie auf gemeinsames Essen gelegt?
227 D: Das war früher so üblich, da wurde auch gar nicht drüber gesprochen. Anders konnte man sich das
228 gar nicht vorstellen. Da hat keiner getrennt gegessen, früher
229 A: Also es wurde schon Wert darauf gelegt, dass alle zusammen essen?
230 D: Ja immer, das war auch ganz selbstverständlich
231 A: Habt ihr euch unterhalten während des Essens?
232 D: Ja ganz bestimmt
233 A: Worüber?
234 D: Was gerade anlag, Schule und so weiter
235 A: Wie viel Zeit habt ihr euch dann so für das gemeinsame Essen genommen?
236 D: Da haben wir uns schon Zeit für genommen, ganz normal, nicht irgendwie hastig gegessen oder so,
237 es gab auch nicht so aufwendiges Essen. Höchstens eine halbe Stunde
238 A: Wie wichtig war dir das gemeinsame Essen mit der Familie?
239 D: Das war schon wichtig
240 A: Also wenn das jetzt nicht so üblich gewesen wäre, also wenn da nicht dieser „gesellschaftliche
241 Zwang“ gewesen wäre, hättet ihr trotzdem zusammen gegessen?
242 D: Ja, immer
243 A: Also hast du auch gerne mit deiner Familie zusammen gegessen?
244 D: Ja
245 A: Hat sich das im Laufe der Zeit geändert?
246 D: Nein, das war immer gleichmäßig. Das war so
247 A: Und das war auch gut, dass das so war?
248 D: Ja, es gab ja auch gar keine Alternative. Also du hast dich früher nicht da alleine hingewetzt und
249 hast was alleine gegessen. Es gab ja auch keine Mikrowelle, dass man sich das Essen einfach noch mal
250 warm machen konnte
251 A: Welche Bedeutung hatte das gemeinsame Essen dann für dich?
252 D: Dass man mal mit allen sprechen konnte beim Essen, dass man sich als Familie mal zusammenge-
253 setzt hat. Das hatte schon eine hohe Bedeutung

- 254 A: Haben sich die Essgewohnheiten bezüglich des gemeinsamen Essens im Laufe der Zeit geändert?
255 D: Nein, das ist gleich geblieben
256 A: Okay, danke schön

Interview 4

- 257 A: Dieses Interview dient der Erstellung meiner Hausarbeit im Projektseminar „Kultur und Geschichte
258 des Haushalts“. Meine Hausarbeit hat das Thema: „Die soziale familiale Form der Ernährung in der
259 Mittelschicht nach 1900“. Die Fragen, die ich dir jetzt stelle beantwortest du bitte nur für die Zeit, in
260 der du in deinem Elternhaus gewohnt hast, sonst kommt es ja zu Überschneidungen. Fangen wir an;
261 Wie heißt du? Wann bist du geboren?
262 E: 1936
263 A: In welchem Ort wurdest du geboren?
264 E: In Herzfeld
265 A: Welchen Beruf hatten deine Eltern?
266 E: Meine Mutter war Hausfrau und mein Vater Postbeamter
267 A: Wie bist du dann aufgewachsen? Auf dem Land oder in der Stadt?
268 E: Auf dem Land. Also in einer Bauernschaft von Herzfeld
269 A: Wie weit war dann die nächste große Stadt entfernt?
270 E: So 15-18 Kilometer
271 A: Habt ihr auf einem Hof gewohnt?
272 E: Hof kann man nicht sagen. Aber wir hatten schon ein paar Schweine und eine Scheune
273 A: Wie viele Personen lebten mit im Haus?
274 E: Neun, meine Eltern und meine sechs Geschwister und ich. Und bis 1946 waren auch noch meine
275 Großeltern dabei. Die wohnten auch mit im Haus
276 A: An welcher Stelle bist du bei deinen sechs Geschwistern?
277 E: Die dritte Stelle voll oben
278 A: Wie groß war das Haus, in dem ihr gewohnt habt?
279 E: Ich schätze 160 m² insgesamt. Es war ein altes Haus
280 A: Wie groß war die Küche?
281 E: Die Küche war groß, die hatte bestimmt 20-25 m²
282 A: Wo stand der Tisch?
283 E: Ziemlich mitten drin. An einer Seite war eine Bank. Es war ein Ausziehtisch, damit eben neun Per-
284 sonen essen konnten
285 A: Also konntet ihr alle Platz finden?
286 E: Ja, die Möglichkeit war
287 A: Welche Mahlzeiten gab es so an einem normalen Alltag?
288 E: Wie überall, drei Mahlzeiten am Tag, morgens, mittags und abends
289 A: Gab es eine warme Mahlzeit am Tag?
290 E: Ja, immer mittags, grundsätzlich
291 A: Wie oft habt ihr unter Woche gemeinsam gegessen? Also wenn jetzt nur acht von den neun Leuten
292 anwesend waren, gilt das auch als gemeinsame Mahlzeit
293 E: Morgens und mittags. Solange das irgendwie ging haben wir immer alle mittags zusammen geges-
294 sen. Manchmal hatte einer länger Schule, dann war der nicht dabei, aber alle anderen haben jeden Mit-
295 tag und jeden Morgen zusammen gegessen
296 A: Wie oft habt ihr am Wochenende dann zusammen gegessen?
297 E: Am Wochenende haben wir immer alle zusammen gegessen. Alle drei Mahlzeiten. Am Wochenen-
298 de gab es dann vier Mahlzeiten. Da haben wir dann auch alle zusammen Kaffee getrunken nachmit-
299 tags. Das war schon fast Pflicht
300 A: Gab es Personen, die regelmäßig zum Essen gekommen sind, aber nicht im Haus wohnten?
301 E: Nein, außerhalb der Familie nicht
302 A: Wie viel Wert wurde in deiner Familie auf gemeinsames Essen gelegt?
303 E: Da legten natürlich alle Wert drauf. Es war einfach obligatorisch, es mussten alle da sein
304 A: Hast du dich selber dann auf das gemeinsame Essen gefreut oder war das eher Zwang für dich?

- 305 E: Nein, Zwang kann man da gar nicht sagen. Man ist eben anders erzogen worden, als heute. Deswe-
306 gen war das eben ganz normal
- 307 A: Also hast du das schon gut gefunden, dass ihr zusammen gegessen habt?
- 308 E: Ja auf jeden Fall
- 309 A: Habt ihr euch unterhalten während des Essens?
- 310 E: Ja
- 311 A: Worüber?
- 312 E: Allgemein, Hobbys, die Schule, was im Laufe des Tages noch gemacht werden sollte. Da wurden
313 dann die Arbeiten für nachmittags verteilt. Wir durften alle reden
- 314 A: Wie viel Zeit hat das gemeinsame Essen dann eingenommen?
- 315 E: Ich würde sagen, zwischen 20 und 30 Minuten. Länger mit Sicherheit nicht. Nachtsch oder sowas
316 gab es früher nur ganz ganz selten. Man hat eben oft Eintopf gegessen, und der ist ja dann auch schnell
317 gegessen
- 318 A: Wie wichtig war dir das gemeinsame Essen mit der Familie?
- 319 E: Ja, schon wichtig
- 320 A: Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?
- 321 E: Das Verhältnis ist immer so geblieben. Das ist nicht schlechter oder anders geworden
- 322 A: Welche Bedeutung hatte dann das gemeinsame Essen für dich?
- 323 E: Ja schon wichtig. Man hatte mal Zeit mit den anderen zu reden
- 324 A: Hat sich das im Laufe der Zeit geändert?
- 325 E: Es ist vielleicht interessanter geworden, wenn man schon älter war und außerhalb der Schule. Mein
326 älterer Bruder arbeitete in der Nähe und kam mittags auch immer zum Essen nach hause und dann
327 wurde über seine Arbeit gesprochen
- 328 A: Okay, danke schön

8 Esskultur in der Deutschen Demokratischen Republik

Isabell Kellermann

Gliederung	216
8.1 Einleitung	217
8.2 Ernährung in der DDR im Spannungsverhältnis von Alltag u. politischem System	218
8.2.1 Berufstätigkeit der Frau	219
8.2.2 Gemeinschaftsverpflegung	220
8.2.3 Markt und Verfügbarkeit	222
8.2.3.1 Warenangebot	223
8.2.3.2. Westpakete /Intershop	225
8.2.4 Mangelgesellschaft	226
8.3. Typische Speisen und Produkte der DDR?	227
8.3.1 Produkte und Besonderheiten der DDR-Küche	227
8.3.2 Rezepturen und Zubereitungsarten	228
8.4. Fazit	230
8.5 Literaturverzeichnis	232
8.6 Quellenverzeichnis	232

8.1 Einleitung

„Zum Leben aber gehört vor allem Essen und Trinken. Die erste geschichtliche Tat ist also die Erzeugung der Mittel zur Befriedigung dieser Bedürfnisse, die Produktion des materiellen Lebens selbst, und zwar ist dies eine geschichtliche Tat, eine Grundbedingung aller Geschichten, die noch heute wie vor Jahrtausenden, täglich und stündlich erfüllt werden muss, um die Menschen nur am Leben zu erhalten“ (zitiert nach Karl Marx/Friedrich Engels, 1845). Ist das im heutigen Bewusstsein präsent? Was hat denn Geschichte mit Essen und Trinken zu tun? Um an etwas zu Essen zu kommen ist der nächste Supermarkt zum Einkauf meist nicht weiter als 10 Minuten entfernt und bietet im Warenangebot quasi unbegrenzte Auswahl, ein Restaurant, italienische, türkische, deutsche, spanische Küche ist ebenfalls in unmittelbarer Nähe oder ein Imbiss oder Fast Food Restaurant wirbt mit übergroßen Tafeln für die super billigen Sparangebote. Finanziell ist vom 1-Euro-Angebot in großen Fast Food Ketten bis zum teuren Wagyu-Steak im Edelrestaurant alles möglich. Ist es jetzt eine geschichtliche Tat, wenn eine Fast-Food-Kette ständig mit neuen Angeboten lockt oder aus dem italienischen Restaurant nebenan ein Burgerbar mit Großleinwänden wird? In einem bestimmte Maße schon, denn es zeigt, dass sich die Ernährungsweisen im Laufe der Jahre entwickeln und verändern. Bestimmt ist es äußerst interessant zu betrachten, wie Ernährung vor 1.000 Jahren aussah und wie wir zu der Esskultur kamen, die wir heute als die unsere bezeichnen können. Aber noch interessanter ist es vielleicht zu betrachten, warum sich Ernährungsgewohnheiten überhaupt verändern. Die Deutsche Demokratische Republik bot viel Veränderung innerhalb weniger Jahre. Da ist es doch anzunehmen, dass auch die Esskultur von diesen Veränderungen beeinflusst war. Die Fragen, in wie weit ein politisches System die Ernährungsgewohnheiten einer gesamten Bevölkerung verändern kann und ob die Ernährung ein vertraulicher Indikator für den Wohlstand oder den Zustand einer Bevölkerung sein kann soll in dieser Seminararbeit beantwortet werden. Was ist eigentlich zu verstehen unter der „Esskultur der DDR“. Produkte wie die Spreewaldgurke oder Speisen wie die Soljanka sind weit verbreitet bekannt als Spezialitäten aus dem Osten. Aber wieso überhaupt? Und was ist eigentlich Soljanka? Der Frage, ob diese bekannten Spezialitäten überhaupt typisch für die DDR sind, oder ob sie sich vielleicht auch ohne den Einfluss des politischen Systems in dieser Region entwickelt hätten, ist nicht endgültig zu beantworten. Trotzdem soll eine genaue Hinterfragung der Rezepturen und Herkunft der Produkte und Gerichte zumindest etwas Aufschluss darüber geben. Da es die DDR von der Gründung 1945 bis zur deutschen Einheit 1990 gab, wird dieser Zeitraum ausschließlich Beachtung in der folgenden Ausarbeitung finden. Zwar scheint auch eine Betrachtung, in wie weit die Esskultur der DDR noch in den heutigen Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung in den Regionen der ehemaligen DDR vorzufinden ist sehr interessant, passt allerdings nicht mehr in den Rahmen dieser Ausarbeitung. Ein kleiner Ausblick diesbezüglich wird im Fazit erfolgen. Deutlich hervorzuheben ist, dass es keinen festen Beginn der typischen Esskultur der DDR gibt, sondern diese sich in einem Prozess entwickelt hat. Die dafür zuständigen Faktoren werden in den folgenden Kapiteln beleuchtet. Weiterhin als grundle-

gende Information ist festzuhalten, dass sich die Informationen auf den bürgerlichen Haushalt beschränken. In der als klassenlos bezeichneten Gesellschaft der DDR sollte man zwar davon ausgehen können, dass diese Einschränkung alle Bürger des Landes umfasst. Allerdings gab es trotzdem Einige, die die Privilegien einer oberen Schicht genossen, Dazu gehörten die oberen Genossen, denen unter anderem eigene Kaufläden zur Verfügung standen. Diese sollen aus der Seminararbeit außen vor gelassen werden. Obwohl die Bevölkerung der DDR gerne auch Mahlzeiten in gastronomischen Betrieben zu sich nahm, werden diese nicht Bestandteil der folgenden Ausarbeitung sein, da diese Thematik einer ausführlichen Betrachtung bedarf, die im Rahmen dieser Arbeit nicht möglich ist. Aus den Quellen hervorzuheben ist das DDR Museum an der Karl-Liebknecht-Straße 1 in Berlin. Die Ausstellungsräume, sowie das angeschlossene Restaurant „Domklaus“, auf dessen Speisekarte ausschließlich Gerichte nach alten DDR-Rezepturen vorzufinden sind, haben zur Erarbeitung der Thematik und vor allem zum besseren Verständnis der Informationen aus anderen Quellen beigetragen. Die folgende Ausarbeitung wird zunächst beschreiben, inwieweit das politische System die Ernährung der Bevölkerung beeinflusst hat, gegliedert in die Punkte „Berufstätigkeit der Frau“ und dessen Einfluss auf die Ernährung, „Gemeinschaftsverpflegung“ unter den Aspekten der Verbreitung, der Kosten und der Qualität, sowie dem Punkt „Markt und Verfügbarkeit“ mit den Unterpunkten des „Warenangebots“ und der besonderen Form des Marktes „Intershop und Westpakete“. Im Anschluss daran wird in einem weiteren Kapitel speziell auf „Speisen und Produkte der DDR“ eingegangen, wie bereits genannt, mit einer Hinterfragung der Entstehung und Herkunft dieser.

8.2 Ernährung in der DDR im Spannungsverhältnis von Alltag und politischem System

Um die Ernährung im Spannungsverhältnis von Alltag und politischem System beschreiben zu können, werden zunächst einige grundlegende Eigenschaften des politischen Systems der DDR, sowie des durchschnittlichen Alltags eines DDR-Bürgers dargelegt. Die DDR wurde gekennzeichnet als Arbeitergesellschaft, verdeutlicht durch das Grundrecht auf Arbeit, sowie der Zusicherung einer lebenslangen Vollbeschäftigung in den meisten Berufsgruppen. Eine Teilhabe an der sozialen Gesellschaft war ausschließlich über den Arbeitsplatz möglich. So wurden die Wohnungsvergabe und die Vergabe von Plätzen in Kindertagesstätten über den Arbeitsplatz gesteuert und auch der Zugang zu seltenen Lebensmitteln war nur über den Job möglich (Handro 2004, S. 137). Die Bildung der Kinder war allerdings unabhängig vom Arbeitsplatz der Eltern, und somit auch unabhängig von der sozialen Herkunft der Familie. Es gilt der Grundsatz Bildung für alle. Die Nahrungsversorgung der Bürger, sowie die Gemeinschaftsverpflegung galt als staatliche Aufgabe (Weggemann, 1996). Um diese Versorgung zu sichern gab es ab den 1950 und 1960er Jahren eine Subventionspolitik (Manz 1991, S.19). Trotzdem war der Gesundheitszustand der DDR-Bevölkerung in Bezug auf die Ernährung im Vergleich mit anderen Ländern eher ungünstig (Weggemann 1996). Der entstandene Mangel an Lebensmitteln führte nie zur Existenzbedrohung für die Bürger der DDR. Doch die Unzu-

friedenheit lies eine Abwanderung in den Westen, sowie eine Arbeitsniederlegung folgen (Handro, 2004, S.165). Es herrschte ein Streben nach einer besseren Lebensqualität, was sich in den wachsenden Ausgaben für Lebensmittel widerspiegelte. Auch der hohe Stellenwert der Ernährung und der Wunsch nach Stabilität der Ernährungsgewohnheiten spiegelten sich in diesen hohen Ausgaben (Donat 1996, S.2f.). Der Vorsatz „Arbeit, Brot und Wohnung für alle“ (zitiert nach Handro 2004, S. 165) beinhaltete einen gewünschten Gleichheitsgrundsatz in der Konsumpolitik der DDR. So sollte der Konsum einer Einzelperson oder einer Personengruppe kein Zeichen für einen gewissen Status sein (Handro 2004, S. 165). Die DDR-Bevölkerung verzehrte durchschnittlich 3,7 Mahlzeiten pro Tag. Am Wochenende wurde grundsätzlich mehr verzehrt als unter der Woche (Donat, 1996, S.4). Ein Großteil der Bevölkerung nahm ihre warme Mittagsmahlzeit in Form der Gemeinschaftsverpflegung zu sich. Dazu gehörten auch die meisten Kinder, da im Vergleich zum Westen in der DDR, nicht nur die Männer, sondern auch viele Frauen berufstätig waren. Auf die Berufstätigkeit der Frau und deren Bezug zur Esskultur der DDR, sowie auf die Gemeinschaftsverpflegung wird in den folgenden Unterkapiteln genauer eingegangen.

8.2.1 Berufstätigkeit der Frau

Die Berufstätigkeit der Frau ist ein wichtiges Kennzeichen für den Einfluss des politischen Systems auf den Alltag der DDR-Bevölkerung und somit auch auf die Ernährung. Die Erwerbstätigkeit des weiblichen Geschlechts war, bedingt durch einen deutlichen Männermangel in der Nachkriegszeit und somit freibleibenden Arbeitsplätzen, sowie durch die Abwanderung von ausgebildeten Fachkräften in die Bundesrepublik Deutschland, notwendig (Handro 2004, S. 69). Eine Entlastung der Frauen von der Hausarbeit und der Kindeserziehung wurde daher zwingen. Dadurch wurde die Kindeserziehung verstaatlicht. Diese Thematik ist in der Subventionspolitik von Konsum und Dienstleistung zu finden. So wird von der „Förderung der Berufstätigkeit der Frau durch fast kostenlose Betreuung der Kinder in entsprechenden Einrichtungen, die ständig ausgebaut werden (kommunal und betrieblich)“ (zitiert nach Manz 1992, S.20) gesprochen. Gleichzeitig zog die Berufstätigkeit beider Elternteile auch eine Gleichberechtigung von Mann und Frau mit sich. Diese wurde am 7. Oktober 1949 gesetzlich verankert und beinhaltete den Schutz der Frau im Arbeitsprozess, sowie das gleiche Recht auf Arbeit und Bildung. Die Verantwortlichkeit für die Erziehung des Nachwuchses verteilte sich ebenfalls gleichermaßen auf Mann und Frau (Handro 2004, S.69). Diese Gleichberechtigung von Mann und Frau führte dazu, dass auch Männer sich im Haushalt beteiligten und somit auch kochen mussten. Auf Grund dessen war 1968 das erste Kochbuch für Männer auf dem Markt erhältlich (Scheffler 2001, S.100). Die Vereinbarung von Berufstätigkeit und Mutterschaft entwickelt sich zum Leitbild und erhielt sowohl soziale als auch politische Förderung (Handro 2004, S.69). Allerdings traten sehr viele Probleme bei der Umsetzung der Vorhaben auf. So erhielten Frauen, trotz gesetzlich festgelegter Gleichberechtigung, durchschnittlich einen deutlich geringeren Lohn bei gleicher Arbeit, Führungspositionen wurden kaum mit

weiblichen Arbeitskräften besetzt. Trotzdem wurde der Dazuverdienst der Frau notwendig für die finanzielle Situation einer Familie. Des Weiteren blieb der Deutsche Demokratische Frauenverband die einzige zugelassene und geduldete Frauenorganisation der DDR (Handro 2004, S.69). Da die Frau auf Grund ihrer Berufstätigkeit nicht den ganzen Tag zuhause sein konnte und somit nicht jeden Tag eine warme Mahlzeit zubereiten konnte, haben sich damit auch die Ernährungsgewohnheiten der Familie geändert. Durch neue Erfindungen im Bereich der Elektronikgeräte für die Küche, sowie der Mixer und die elektrische Kaffeemühle, wurde die Hausarbeit, wozu auch die Zubereitung von Mahlzeiten zählt, vereinfacht. Zu dieser Vereinfachung der Doppelbelastung der Frauen trug auch die Entwicklung von Fertigprodukten bei. „Feinfrost, Konserve, Fertiggerichte – die Lebensmittelproduktion im Dienste der Gleichberechtigung.“ (zitiert nach Voigt, 2008 S.69). Mit dem gleichen Ziel wurden auch Sonderverkaufsstellen, Gelegenheiten zum Einkauf am Sonntag und Nachtgaststätten eingerichtet, wurden aber kaum von der Bevölkerung angenommen. Dies war ein Zeichen dafür, dass die Bedeutung der gemeinsamen familiären Mahlzeiten trotzdem nicht abnahm. Statt der warmen Mittagsmahlzeit gewannen die gemeinsamen Abendmahlzeiten und das Wochenende an Bedeutung für das gemeinsame Familienleben (Voigt 2008, S.67ff.). So wurde die gemeinsame Zeit oft genutzt und auf die gemeinsame Mahlzeit folgten Freizeitaktivitäten im Rahmen der Familie (Scheffler 2001, S.109). Die Berufstätigkeit der Frauen ist also ein Grund für die außergewöhnlichen Essgewohnheiten der DDR-Bevölkerung. Sie kann auch als Ursache für die Gemeinschaftsverpflegung genannt werden.

8.2.2 Gemeinschaftsverpflegung

Die Gemeinschaftsverpflegung umfasst in der Deutschen Demokratischen Republik alle gemeinschaftlichen Verpflegungsformen. Dazu gehört die Verpflegung in Schulen, Betrieben, Krankenhäusern, Pflege- und Altenheimen. Die Hauptaufgaben der Gemeinschaftsverpflegung sind festgelegt auf die Bereitstellung eines gesunden Sortiments an Speisen und Getränken. Von ungefähr 16 Millionen DDR-Bürgern nahmen 7,6 Millionen an der Gemeinschaftsverpflegung teil, das heißt mindestens eine Hauptmahlzeit zu sich (Spindler 1986, S.23). Als Gründe für die hohe Beteiligung sind die wachsende Mobilität, Arbeitsplätze und Schulen befanden sich oftmals nicht mehr in unmittelbarer Umgebung des Wohnsitzes, die Berufstätigkeit der Frau und das mangelnde Angebot an Fertigprodukten im Einzelhandel zu nennen (Donat 1996, S.8). Um der hohen Nachfrage gerecht zu werden arbeiten 120.000 Beschäftigte in 8.000 Küchen zur Herstellung und Ausgabe mindestens einer warmen Mittagsmahlzeit am Tag und versorgen damit 9.000 Kantinen und Betriebsverkaufsstellen. (Schilling 1996, S.157). Da nicht alle Betriebe und Schulen über eine eigene Küche verfügen, müssen größere Werkküchen diese mit versorgen. Laut einem universitären Lehrbuch ist es Ziel der Gemeinschaftsverpflegung den Zeitraum für Freizeitaktivitäten zu vergrößern, nach dem die Berufstätigen streben (Spindler 1986, S. 24f.). Größtenteils wurden die Speisen und Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung bezuschusst und nicht gewinnbringend also somit nur kostende-

ckend verkauft (Weggemann 1996). Ausschlaggebend dafür war, wie schon bei der Berufstätigkeit der Frau, die Subventionspolitik, die in den 1950 und 1960 er Jahren ihren Ursprung hatte. So hieß es, es müsse „wachsende Zuschüsse der Betriebe für Gemeinschaftsverpflegung [...] im Rahmen der betrieblichen Sozialpolitik“ (Manz 1992, S.21) geben. Finanziert wurde mit Hilfe von Kulturfonds und Sozialfonds. Ein Mittagessen kostete 0,80 Mark (Schilling 1996, S.157). Zur Versorgung auf den Arbeitsplätzen gab es eine Bestimmung im Arbeitsgesetzbuch. So hieß es: „Der Betrieb hat die Versorgung der Werk tätigen im Betrieb nach ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen mit einer vollwertigen warmen Mahlzeit und einer Zwischenverpflegung sowie mit Erfrischungen zu sichern. Er hat insbesondere für Schichtarbeiter eine den spezifischen Arbeitsbeanspruchungen entsprechende Versorgung zu gewährleisten. Betriebe ohne ausreichende Versorgungseinrichtungen haben die Versorgung ihrer Werk tätigen durch andere Betriebe in Zusammenarbeit mit den örtlichen Volksvertretungen und deren Räten zu sichern.“ (zitiert nach Spindler 1986, S.25). Die Gemeinschaftsverpflegung in den Schulen wurde 1950 ebenfalls gesetzlich festgehalten. (Stregel / Tweder 1998, S.97). Die Schulspeisung hatte neben den bereits oben genannten Zielen ein weiteres bedeutendes Ziel. So sollte durch die Entbindung der Frau von der häuslichen Pflicht der Zubereitung des Mittagessens das Interesse der Frau an der Berufstätigkeit geweckt werden (Spindler 1986, S.27). Somit bedingte die Berufstätigkeit der Frau nicht nur die hohe Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung, sondern die Schulspeisung förderte ebenfalls die Berufstätigkeit der Frau. 87% der Schülerinnen und Schüler (im Folgenden nur noch Schüler genannt) und sogar 100% der Vorschüler nahmen an der Schulspeisung teil. Dabei kostete die Hauptmahlzeit für Schüler 0,55 Mark und für Vorschüler 0,35 Mark. (Schilling 1996, S.157). Die Gemeinschaftsverpflegung in der Schule sollte neben der Versorgung der Schüler auch einen Erziehungsaspekt beinhalten. So sollten die Schüler zu einer gesunden Ernährungsweise erzogen werden (Spindler 1986, S.27). Dazu beitragend wurde 1976 der Anteil an Obst, Gemüse und Fleisch in den Mahlzeiten erhöht (Stregel / Tweder 1998, S. 112). Die Gemeinschaftsverpflegung hatte allerdings auch einige Nachteile und Probleme. So waren die Mahlzeiten trotz den Vorgaben einer gesunden Ernährungsweise laut Ärzten, Ernährungswissenschaftlern und den daran Teilnehmenden oft ernährungsphysiologisch bedenklich. Lebensmittelnormen wurden nicht beachtet, sodass der Anteil an Obst, Gemüse, Fleisch, Ei und Milch deutlich zu gering war. Das hatte negative Folgen für den durchschnittlichen Nährwert der Mahlzeiten. Dazu kam, dass viele der in den Küchen und an den Ausgaben Beschäftigten keine ausreichenden Kenntnisse über Nährwerte hatten und oftmals völlig ungeschult waren. Auch der Geschmack der Mahlzeiten war oft mangelhaft. Mängel in der Konservierung und Lagerung der Lebensmittel, sowie unzureichende Hygiene in den Küchen zählten zu den beachtlichen Problemen der Gemeinschaftsverpflegung (Spindler 1986, S.28ff.). Obwohl die Gemeinschaftsverpflegung auf Grund der staatlichen Subventionen bei der Warenbereitstellung bevorzugt wurde, kam es häufig zu Engpässen in der Lebensmittelbeschaffung. Dies beeinflusste sowohl die Qualität der Speisen, als auch das Angebot. Die geringe Auswahl und Abwechslung des Angebotes

wurde kritisiert (Schilling 1996, S.157f.). Ausdrücklich hervorzuheben ist, dass trotz der hohen Beteiligung an der Gemeinschaftsverpflegung die familiäre gemeinsame Mahlzeit, sowie die individuelle Nahrungszubereitung in der eigenen Küche nicht vollkommen an Bedeutung verloren haben (Weggemann 1996).

8.2.3 Markt und Verfügbarkeit

Der Markt und somit auch die Verfügbarkeit von Lebensmitteln waren in der DDR stark begrenzt. Bis 1958 war die Rationierung von Grundgütern ein Merkmal der Konsumkultur. Mit Hilfe von Lebensmittelkarten konnte jeder Bürger nur eine festgelegte Menge von Grundnahrungsmitteln in einem vorgegebenen Zeitraum erhalten (Handro 2004, S. 165). Zu diesen Grundnahrungsmitteln gehörten unter anderem Brot, Kartoffeln, Fleisch, Fett und Zucker. Nicht jeder Bürger bekam dieselbe Lebensmittelkarte. Zur Unterscheidung gab es Rationierungskategorien, die den Bedarf der unterschiedlichen Lebensmittel festlegten. Zur ersten Kategorie gehörten Schwerarbeiter, Kategorie zwei beinhaltete alle anderen Arbeiter, die dritte Kategorie umfasste die Angestellten und Kategorie vier betraf die Kinder. Zur fünften und letzten Kategorie gehörten alle übrigen Bürger. 1951 wurde die Lebensmittelrationierung begrenzt auf Fleisch, Fisch, Eier, Milch, Fette und Butter. Alle weiteren Lebensmittel waren fortan auf dem freien Markt erhältlich und lediglich durch das Warenangebot der Märkte begrenzt. Die vollständige Abschaffung der Rationierung von Lebensmitteln 1958 führte zur Preiserhöhung der bisher nur mit Hilfe der Lebensmittelkarte erhältlichen Produkte und zu einem deutlichen Preissturz bei den unbegrenzt käuflichen Lebensmitteln (Stregel / Tweder 1998, S. 96ff.). Ab 1958 und bis zum Ende der DDR 1990 gab es dann durchgehend völlig stabile Preise auf Grund eines Festpreissystems (Handro 2004, S. 165). Auch auf den Markt hatte die staatliche Subventionspolitik starken Einfluss. So versprach man die Gewährleistung einer vollständigen Versorgung mit ausreichend Lebensmittel für Jeden. Mit einem erkennbar wachsenden Konsum stiegen auch die staatlichen Subventionen an. Während 1980 noch 7,8 Milliarden Mark in die Subventionierung flossen, stieg die Zuwendung 1988 auf 32 Milliarden Mark (Manz 1992, S.19ff.). Allerdings führten diese hohen Subventionen zu geringeren Ausgaben im Dienstleistungssektor, da diese nicht finanziell bezuschusst wurden. (Manz 1992, S. 48). Der Verkauf von Lebensmitteln erfolgte hauptsächlich über die staatliche Handelsorganisation, sowie die Konsumgenossenschaft. Einen geringen Anteil hatte auch der Kommissionshandel. Ab Anfang der 1980iger Jahre erhielten Delikatessläden und Intershops einen wachsenden Zuspruch. Die DDR-Bürger hatten einen sehr hohen Pro-Kopf-Verbrauch von Nahrungsmitteln, aber auch von Genussmitteln. 21,8% des Gesamteinkommens wurde für Lebensmittel ausgegeben. (Manz 1992, S.47f.). Was in der DDR zu den Genussmitteln zählte und nähere Informationen zum Konsumverhalten und zum Lebensmittelangebot folgen nun im nächsten Kapitel.

8.2.3.1 Warenangebot

Um das Warenangebot auf dem Markt beschreiben zu können, muss zunächst nochmal grundlegend auf die Verkaufsstellen von Lebensmitteln eingegangen werden. Wie bereits genannt, hatten die staatliche Einzelhandelsorganisation und die Konsumgenossenschaft den größten Anteil auf dem freien Markt. Die Handelsorganisation wurde gegründet 1948 und hatte zunächst den Zweck den hohen Schwarzmarktaktivitäten zu unterbinden. Daher waren die Preise der angebotenen Waren günstiger als auf dem Schwarzmarkt, allerdings trotzdem noch höher als die Preise der Produkte auf den Lebensmittelkarten (Scheffler 2001 S.29). Zur Handelsorganisation gehörten vier Arten des Vertriebes von Produkten. Die Centrum Warenhäuser hatten ein breites Warensortiment und Verkaufsstellen in den meisten größeren Städten. Der Centrum Versandhandel gewann ebenfalls großer Beliebtheit, sodass das 1968 gegründete Versandhaus bereits 1972 täglich mehr als 50.000 Pakete verschickte. Der Firmensitz war in Leipzig. Auch die ab 1978 entstandenen Delikat- und Exquisit-Läden gehörten zur Handelsorganisation. Hier wurden Textilien und Lebensmittel höhere Qualität mit Herkunft aus dem Ausland zu überdurchschnittlich hohen Preisen vertrieben. In den Hafenstädten Rostock und Wismar eröffneten 1955 die ersten Intershops der Handelsorganisation, die ursprünglich für Reisende Produkte aus der Bundesrepublik gegen Devisen verkaufte. Weitere Information zu diesen Intershops folgen unter dem entsprechenden Unterpunkt. Der größte Konkurrent der Handelsorganisation war die Konsumgenossenschaft, mit mehr als 35.000 Verkaufsstellen für Waren des täglichen Bedarfs. Gegründet 1945 gehörten hierzu die Konsumenten-Warenhäuser, die in der gesamten DDR weit verbreitet waren, sowie das Konsumenten-Versandhaus, das 1976 allerdings auf Grund von Produktmangel trotz großer Nachfrage den Versand einstellen musste (Raumtext der Ausstellung des DDR Museums Berlin, Stand 05.03.2014). Obwohl die Handelsorganisation ihren großen Anteil an der Versorgung der DDR-Bürger mit Lebensmitteln beitrug, gab es auch Kritik. Durch die großen Kaufhäuser waren sich viele kleine Lebensmitteläden nicht mehr rentabel und wurden von der Organisation aufgekauft. Auf Grund dessen wurden sie von vielen Bürgern als „Pechmarie der DDR-Wirtschaft“ mit den Attributen „faul und herzlos“ beschrieben (zitiert nach Voigt 2008, S.29). Zumindest theoretisch war das Warenangebot in den reichhaltig vorhandenen Kaufhäusern von der Handelsorganisation und der Konsumgenossenschaft vielfältig und ausreichend. Das traf allerdings nicht immer zu. Die überwiegend aus der eigenen Landwirtschaft stammenden tierischen und pflanzlichen Produkte reichten nicht aus, sodass das Warensortiment mit Hilfe von Lebensmitteltransporte aus der Sowjetunion aufgestockt werden musste. Unter anderem waren dies Produkte wie Speiseöl, Butter, Schmalz und Fischkonserven. (Spindler 1986, S. 2/ Voigt 2008, S.35). Einige Bürger versuchten sich mit Erzeugnissen der individuellen Kleingartenproduktion selbst zu versorgen. So war man bei Produkten wie Kartoffeln, Eiern, Obst, Gemüse und Fleisch unabhängig vom Markt (Ulbricht 1996, S.230). Die selbst erzeugten Produkte konnten auch an Konsum-Warenhäuser verkauft werden. So hatte man die Möglichkeit etwas zur Versorgung der gesamten Bevölkerung beizutragen und außerdem Geld dazu zu verdienen, da die Waren

zu hohen Preisen abgekauft, im Laden dann aber auf Grund der staatlichen Subventionierung günstig zurück gekauft werden konnten. So blieb ein Gewinn für die Familie übrig (Voigt 2008, S. 76). Die Versorgung mit Nahrungsgütern war trotzdem weiterhin unzureichend, so dass es oftmals lange Warteschlangen an den Verkaufsstellen gab und das Warensortiment am Nachmittag bereits stark reduziert war. Gerade bei Obst und Gemüse, sowie bei Milchprodukten gab es häufig Engpässe im Angebot. Dazu kamen die qualitativen Mängel bei einigen Lebensmitteln, vor allem bei Backwaren. (Spindler 1986, S.32f.). Die Versorgungskrise vor allem bei Produkten wie Milch, Fleisch und Butter führte zu Lockerungen der Vorschriften für Lebensmittelrezepturen. So durfte zum Beispiel 25% mehr Gemüse in Fischkonserven verarbeitet werden. Des Weiteren gab es vermehrt außerplanmäßige Importe (Stregel / Tweder 1998, S.101f). Einer erhöhte Kaufkraft der Bevölkerung stand ein eindeutig zu geringes Warenangebot gegenüber. Auch die Tatsache, dass es Importeinschränkungen gab, die Exporte aber gleichzeitig erhöht wurden, verstärkte diese Probleme in der Lebensmittelversorgung. (Scheffler 2001, S.103f.). Große Differenzen in der Versorgungslage der Bürger gab es auch zwischen der Stadt und dem Land. So wurde die Bevölkerung auf dem Land bei der Versorgung mit Lebensmitteln stark benachteiligt. Dies konnte trotz Aufruf im Programm der Sozialistischen Einheitspartei Deutschland, die Versorgung in Stadt und Land gleichermaßen gewährleisten zu können um somit Schwierigkeiten bei der Versorgung ländlicher Regionen aufheben zu können, nicht geändert werden (Spindler 1986, S.34). Das Warenangebot änderte sich innerhalb des Zeitraumes von 1945 bis 1990 kaum und war beschränkt auf traditionelle Grundnahrungsgüter. Daran änderte auch der „Ministerbeschluss zur Durchsetzung einer gesunden Ernährung“ (zitiert nach Stregel / Tweder 1998, S110) von 1972 nichts. In den 1980er Jahren wurde dann der Trend zu einer gesunden und bewussten Ernährung in den Haushalten der DDR-Bevölkerung und auch im Warenangebot der großen Warenhäuser deutlich. Das Angebot in den ländlichen Kaufhäusern blieb aber weitestgehend unverändert. Mit Grund dafür war die schlechte technische Ausstattung der Kaufläden (Spindler 1986, S.34). Große Städte, wie Berlin und Leipzig boten einiges mehr. Besuche in den Großstädten erfreuten sich deshalb großer Beliebtheit und wurden zum ausführlichen Einkauf genutzt. Auch dienstliche Einsätze außerhalb der eigenen Firma in einer großen Stadt waren vor allem vor den Weihnachtsfeiertagen sehr gefragt. Für die Festtage konnte man sich dort mit außergewöhnlichen und seltenen Produkten eindecken (Scheffler 2001, S. 103). Trotz dieser Versorgungsengpässe im gesamten Land blieben die Preise auf Grund von festgelegten Einzelhandelsverkaufspreisen durchgehen stabil. Der Preis für ein Kilo Butter blieb von 1958 bis 1990 durchgehen bei 10 Mark (Voigt 2008, S. 49). Auch das Konsumentenverhalten der Bürger wurde durch die anhaltende Versorgungskrise kaum beeinträchtigt. Ab den 1960er Jahren wurde das hohe Konsumbedürfnis durch die Delikat- und Exquisit-Läden befriedigt. In diesen konnten, wie bereits oben genannt, Lebensmittel des Grundbedarfs sowie Genussmittel zu, vom Einzelhandelsverkaufspreis abweichenden, Preisen erworben werden (Handro 2004, S.165). Damit einhergehend war das Streben nach eine höheren Lebensqualität der Bürger, wovon vor allem der

Verbrauchssektor der Ernährung profitierte. Hier war eine ununterbrochene Aufwärtsentwicklung der Ernährungsausgaben zu verzeichnen. 1970 noch bei 36 Milliarden Mark, lag der Umsatz 1989 bei 61,9 Milliarden Mark. (Donat 1996, S.3). Parallel dazu verdoppelte sich der Verbrauch von Nahrungsmittel sowie Genussmittel Pro-Kopf von 1970 zu 1989 Im Durchschnitt gab ein DDR-Bürger 55,9% seines Nettoeinkommens für Lebensmittel aus, was für einen hohen Stellenwert der Ernährung sprach (Donat 1996, S.4). Vor allem die Ausgaben für Delikatesserzeugnisse waren bezeichnend. Im Jahr 1979, in dem man von einer sehr weiten Verbreitung von Delikat-Läden sprechen kann, stiegen die Ausgaben für Produkte aus diesem Verkaufssektor um das Vierfache. Zu diesen Delikaterzeugnissen zählten neben Textilien wie Jeans auch Lebensmittel. Hauptsächlich Schokolade und Bohnenkaffee verzeichneten einen hohen Absatz. Auch alkoholische Getränke sowie Zigaretten zählten zu den Genussmitteln. Auf den besonders hohen Alkoholkonsum in der DDR, der durch die weite Verbreitung von Delikat-Läden unterstützt wurde, wird in dieser Arbeit nicht weiter eingegangen. Eine genaue Aussage über den Konsum von den oben genannten Produkten, die zu den Genussmitteln zählten, kann nicht gemacht werden da Einkäufe in Intershops und der Empfang von Westpaketen nicht registriert wurden (Manz 1992, S.49). Auf diese wird im folgenden Kapitel genauer eingegangen.

8.2.3.2. Westpakete /Intershop

Die Westpakete und die Intershops hatten als Gemeinsamkeit die Verbreitung von westlichen Konsumgütern in der DDR. Auf Grund dessen werden sie in einem Kapitel zusammengefasst. Bereits 1955 gab es mit Hilfe eines Flugblattes den Aufruf der Bevölkerung in den Osten Pakete zu schicken (siehe Abb. 1). Diese Pakete kamen von Mitgliedern der Familie, die im Westen lebten und beinhalteten unter anderem Kleidung, Albrecht- oder Jacobskaffee und Schokolade (Handro 2004, S.188). Vor allem an Weihnachten waren diese Westpakete von besonderer Bedeutung und Größe. Inhalt dieser Pakete waren durchschnittlich „zwei Pfund Margarine, zwei Pfund Biskin, eine Plastikflasche Öl, ein Paket Reis, ein Paket Kakao, eine kleine Wurst, zwei Pfund Kaffee, zwei Päckchen Tee, ein Päckchen Puderzucker, eine Suppe, drei Soßen, zwei klare Fleischbrühwürfel, zwei Päckchen Salzbrezeln“ (zitiert nach Voigt 2008, S.42). Einige dieser Produkte zählten auch zum Warenangebot der Intershops, vor allem Kaffee und Schokolade, sowie Kakao waren beliebte Produkte. Dazu kamen Reinigungsmittel, wie das Waschmittel Sunil oder die Seife der Marke Fa, Opium-Parfüm und Zigaretten zum Beispiel von Marlboro. Später kamen auch Kleidungsstücke, sowie Möbel unter Anderem von Ikea dazu (Wolle 1998, S.74f. / Voigt 2008, S. 28). Diese Intershops befanden sich an Überseehäfen und Flughäfen, in teuren Hotels, in denen nur Touristen unterkamen, sowie an Transitstrecken (Wolle 1998, S.74). In ländlichen Regionen gab es daher derartige Läden kaum. Als Zahlungsmittel für diese höherwertigen Produkte dienten Mark-Wertschecks, die aus dem Eintausch westlicher Devisen stammten (Spindler 1986, S.31). Ab 1982 wurden die Verkaufsstellen ausgebaut und entwickelten sich in Berlin und in Leipzig zu kleinen Warenhäusern.

(Wolle 1998, S.76). Diese „bunte Warenwelt“ in den Intershops hatte einen „kulturprägenden Charakter“ für die DDR (zitiert nach Wolle, S.75). Da der Besitz von ausländischer Währung in der DDR verboten und somit strafbar war, gab es in den Intershops Ausweiskontrollen. Nur Touristen durften hier ihre Einkäufe tätigen. Ab 1971 erhöhten sich die Besucherzahlen in den Großstädten der DDR. Der Umlauf von West-Geld erhöhte sich damit ebenfalls und wurde unkontrollierbar. In Folge dessen wurden die Kontrollen in den Intershops fallen gelassen. Zu einem großem Aufschwung der Umsätze in den Intershops führte dann die Aufhebung des Verbotes vom Besitz ausländischer Währungen 1974 (Wolle 1998, S.75). Das hohe Interesse an Produkten aus dem Westen und auch das eingeschränkte Warenangebot lassen ein Zwischenfazit über die Essgewohnheiten der DDR zu.

8.2.4 Mangelgesellschaft

Als Zwischenfazit aus dem Gesamtkapitel „Ernährung in der DDR im Spannungsverhältnis von Alltag und politischem System“ lässt sich beschreiben, dass die Ernährungssituation in der DDR vom politischen System nicht nur beeinflusst sondern auch stark beeinträchtigt war. Trotz staatlicher Subventionen der meisten Lebensmittel musste auch die Mutter der Familie arbeiten gehen um mit dem zusätzlichen Verdienst etwas zum Familienunterhalt beisteuern zu können. Vermutlich wäre dieses zusätzliche Geld nicht notwendig gewesen, hätte die DDR-Bevölkerung nicht nach einem höheren Lebensstandard gestrebt und zur Verwirklichung dieses in Exquisit-Läden eingekauft. In den Warenhäusern der staatlichen Handelsorganisation sowie der Konsumgenossenschaft gab es nur die klassischen Grundnahrungsmittel und diese sogar oftmals in einem stark eingeschränkten Warenangebot. Einige Produkte waren nicht im regulären Angebot eines Ladens erhältlich, sondern wurden nur unter der Ladentheke verkauft. Zu diesen als „Bückware“ (zitiert nach Scheffler S.104) bezeichneten Produkten zählten unter anderem auch Südfrüchte (Scheffler 2001, S.104). Auch wenn der Versorgungsstand der DDR-Bevölkerung nie existenzbedrohend war, zeigten viele Bürger Unzufriedenheit mit der Situation, was zur Arbeitsniederlegung und zur Abwanderung in den Westen führte. Da die Lebensmittelversorgung mit Produkten aus dem eigenen Land nicht gewährleistet werden konnte, war man sogar auf Exporte aus dem Ausland angewiesen, wie zum Beispiel die Lebensmitteltransporte aus der Sowjetunion, die die Esskultur der DDR-Bevölkerung beeinflusste. Während Bewohner der großen Städte des Landes, wie zum Beispiel Berlin und Leipzig, bei der Nahrungsversorgung auf Delikatläden zurückgreifen konnten, die zwar im Preis um einiges teurer waren, allerdings über ein breiteres Warenangebot verfügten, waren Bewohner ländlicher Regionen auf die Warenhäuser und kleinere Kaufläden, solange diese sich noch neben den großen Märkten halten konnten, angewiesen. Wie sich das konkret äußerte, welche Produkte im Osten zur Verfügung standen und was für typische Gerichte daraus entstanden, wird das nächste Kapitel konkret anhand von einigen Beispielen aufzeigen.

8.3. Typische Speisen und Produkte der DDR?

Wie bereits in der Einleitung erwähnt ist es fraglich und nicht genau festzustellen, in wie weit die im Folgenden genannten Gerichte und Produkte wirklich typisch für die DDR waren, da sich nicht feststellen lässt, ob sich diese Rezepte nicht auch ohne Einfluss des politischen Systems im Osten Deutschlands entwickelt hätten. Eine klare Trennung zwischen regionaler Küche und DDR Küche ist somit quasi unmöglich. Die nun beschriebenen Speisen und Produkte wurden ausgewählt, da sie stets im Zusammenhang mit der DDR genannt und präsentiert werden. Außerdem spricht die Herkunft und Geschichte zu den Gerichten für einen direkten Zusammenhang mit der DDR als Staat und nicht nur als Region im Osten der heutigen Bundesrepublik Deutschland. In den folgenden Kapiteln wird zunächst auf einige allgemeine Eigenarten der DDR Küche und typisch scheinende Produkte eingegangen auf dessen Basis im Anschluss daran einige Gerichte und die dazugehörigen Rezepte und Gerichte erläutert werden.

8.3.1 Produkte und Besonderheiten der DDR-Küche

Die Esskultur der DDR wurde, wie bereits in den obigen Kapiteln zu erkennen ist, durch einige Faktoren beeinflusst. So war das geringe Warenangebot die Begründung für das vorrangige Ziel der Gerichte, die Sättigung und die Verwendung von allen zur Verfügung stehenden Produkten. Zu Beginn der 1950er Jahre war daher auch „Not macht erfinderisch“ das Motto in vielen Küchen der DDR. So mussten seltene Produkte in Rezepten durch vorhandene Produkte ersetzt werden. Zu diesen Produkten gehören Nüsse und Kakao, aber auch Südfrüchte, Kaffee und vor allem Gewürze. Beim Backen konnte man beispielsweise Haferflocken an Stelle von den seltenen oder sehr teuren Kokosraspeln oder Kaffee verwenden. Durch die Zugabe von Kartoffeln bei Backwaren wurden diese nicht nur billiger, sondern auch nahrhafter (Scheffler, 2001 S.7ff). Auch die DDR-Bevölkerung musste nicht auf Fast Food verzichten. So galt Bockwurst als das beliebteste Fast Food Gericht der DDR. Zu kaufen gab es diese häufig am Kiosk an Bahnhöfen (Voigt, 2008, S.30). Dieses Rezept war auch als Hot Dog, also eine Bockwurst im Brötchen bekannt. Da man aber von Anglizismen Abstand nehmen wollte, nannte man dieses Gericht Ketwurst, abgeleitet aus den Begriffen Ketchup und Bockwurst. Ein weiteres beliebtes Gericht, das schnell unterwegs auf der Hand verzehrt werden konnte war die Griletta, eine Frikadelle aus Schweinefleisch in einem Brötchen (Raumtext der Ausstellung des DDR Museums Berlin, Stand 05.03.2014). Während erste „Halbfertigprodukte“ (zitiert nach Scheffler 2001, S.11) und technische Neuheiten die Arbeit der Frauen in der Küche vereinfachten, wurde versucht, die Probleme in der Beschaffung von Waren, durch Konservierung und ideale Ausnutzen von vorhandenen Produkten zu kompensieren. So wurde Obst, das saisonal in Überfluss vorhanden war, zu Marmelade verarbeitet. Zucker, der zu den knappen Rohstoffen zählte, wurde aus Zuckerrüben selbst hergestellt. Gefriertruhen waren noch nicht in jedem Haushalt vorhanden. In Sandkisten oder Sandhaufen im Keller konnte Wurzelgemüse wie Karotten und Rüben über einen langen Zeitraum frisch gehalten werden.

Topinambur wurde zu einem beliebten Gemüse, da es vielseitig verwendbar war, im eigenen Garten angebaut und von Oktober bis April nach Bedarf geerntet werden konnte. Da es „hohe Fangquoten der Fischereiflotte der DDR“ (zitiert nach Scheffler 2001, S.7) gab, wurde auch Fisch zu einem beliebten Grundnahrungsmittel in den 1950er Jahren, wozu auch die Fischkonserven aus den Importen aus dem Ostblock beitrugen (Scheffler 2001 S.7ff). Denn die Essgewohnheiten standen unter einem starken Einfluss der Sowjetunion und auch Merkmale der polnischen und ungarischen Küche waren vorzufinden (Voigt 2008, S.38). Verstärkt wurde dieser Einfluss durch erweiterte Handelstätigkeiten der DDR nach Gründung eines Rates für gegenseitige Wirtschaftshilfe unter den sozialistischen Staaten und somit eines erweiterten Warenangebots in den Warenhäuser der Handelsorganisation und der Konsumgesellschaft. Auch das TV-Programm unterstützte die weitere Verbreitung der Einflüsse der Ostblockstaaten auf die Esskultur der DDR (Scheffler 2001, S.7). Wie sich dies in konkreten Rezepten und Speisen äußerte wird im anschließenden Kapitel aufgezeigt. Die 1960er Jahre boten den DDR Bürgern einige neue Möglichkeiten bei der Zubereitung von Mahlzeiten auf Grund von neuen technischen Erfindungen. Dazu zählten der Schnellkochtopf, der Toaster und vor allem der Kühlschrank, der viele Probleme bei der Aufbewahrung und Konservierung von Lebensmitteln vereinfacht hat. Einen hohen Einfluss auf die Esskultur in der DDR der 1960er hatte der Fernsehkoch Kurt Drummer. Der Experte gab Tipps von der „veredelten Tütensuppe bis zur anspruchsvollen kulinarischen Spezialität“ (zitiert nach Scheffler 2001, S.73). Zu seinen Zuschauern zählte nicht nur die Hausfrau, sondern auch Fachkräfte und Köche aus der gastronomischen Küche (Scheffler 2001, S.72f.). Für viele im Westen beliebte Produkte und Speisen gab es im Osten eine Alternative. Beim Frühstück war die Nussnougatcreme Nudossi ein beliebtes Produkt und auch auf Pizza musste die DDR-Bevölkerung nicht verzichten. Die als Krusta bezeichnete Alternative wurde in einer eckigen Form serviert und lediglich der dunklere Boden unterscheidet das DDR Produkt von der bekannten Pizza (Raumtext der Ausstellung des DDR Museums in Berlin, Stand 05.03.2014). Inwiefern die bis hier hin genannten Informationen konkrete Auswirkungen auf Rezepturen und Zubereitungsarten hatten, wird im folgenden Kapitel aufgezeigt.

8.3.2 Rezepturen und Zubereitungsarten

Auf Grund ihrer Berühmtheit und stetiger direkter Zuordnung zur DDR ist die Soljanka als erstes zu nennen. Die aus Russland stammende Suppe wird als „Die Suppe des Sozialismus“ (zitiert nach Voigt 2008, S. 39) bezeichnet. Eine Quelle dieser Ausarbeitung ist mit dem Titel „Alles Soljanka oder wie?“ (Scheffler 2001) sogar nach der Spezialität benannt. Zum ersten Mal ist ein Rezept dieses Gerichtes in einem Kochbuch von 1953 in der DDR zu finden, von der Zubereitung glich diese Rezeptur aber noch sehr dem deutschen Gulasch. In den 1970er Jahren waren dann vermehrt klassische Rezepte aber auch variierte Rezepturen zur Soljanka in Kochbüchern zu finden (Scheffler 2001, S.51). In die Soljanka gehörten Jagdwurst, Zwiebeln, Salzgurken, Kapern und Tomatenmark, sowie einige Gewürze wie Piment,

Pfeffer und Lorbeerblätter, Salz und Zitrone. Serviert wurde die fertige Suppe dann mit etwas frisch gehacktem Dill und saurer Sahne (Voigt 2008, S.39f.). Die in Westdeutschland weitestgehend unbekannte Beilage Letscho konnte sich bei der Bevölkerung der DDR großer Beliebtheit erfreuen. Hergestellt aus Paprika, Zwiebeln, Tomaten und einigen Gewürzen, wurde sie serviert als Beilage zu vielerlei Gerichten. Die Herkunft ist nicht genau zuzuweisen, da unklar ist, ob die Rezeptur aus Ungarn oder aus Bulgarien stammte (Scheffler 2001, S.71). Ein weiterer Klassiker der DDR Küche war das Jägerschnitzel. Im Westen verbreitet bekannt als Schweineschnitzel mit Pilzen und Rahmsoße, oft serviert mit Pommes, verstand man im Osten etwas anderes unter der Bezeichnung. Eine Scheibe Jagdwurst diente, paniert und gebraten, als Schnitzel. Als Beilage wurden häufig Nudeln mit Tomatensoße serviert (Stregel / Tweder 1998, S.31). Dieses Gericht war sättigend und nahrhaft, in der Zubereitung erforderte es nicht viel Können, und nahm nur eine kurze Zubereitungszeit in Anspruch. Außerdem war Jagdwurst auf Grund der ständigen Verfügbarkeit keine Mangelware. Aus diesen Gründen war das Jägerschnitzel in der DDR bei allen sehr beliebt (Voigt 2008, S. 99f.). Ebenfalls sehr beliebt waren Grillhähnchen. Die als Broiler bekannten Hühner waren eine spezielle Züchtung und galten als gesundes Nahrungsmittel, da ihr Fleisch fettfrei, zart und eiweißhaltig war (Voigt 2008, S.123 f.). Zur Zubereitung der Hähnchen gab es viele Alternativen. Ein einfach Rezept war der „Broiler in Alufolie“ (zitiert nach Scheffler 2001, S.80). Hierzu wurden nur wenige Zutaten benötigt. Nur einige Gewürze und Kräuter, wie Petersilie, Zwiebel, Salz und Pfeffer, und reichlich Butter und Senf wurden zur Zubereitung einer saftigen Kruste verwendet. Gegrillt wurde der Broiler im Backofen (Scheffler 2001, S.80f). Da der Fisch auf Grund höherer Verfügbarkeit als Fleischprodukte als Grundnahrungsmittel der DDR-Bevölkerung genannt wird, darf natürlich auch ein Rezept dazu nicht fehlen. Für eine Fischsuppe, der Warnemünde als Herkunft zugeschrieben wird, benötigt man lediglich Dorsch, etwas Gemüse und Gewürze. Nachdem der Fisch fachgerecht auseinandergenommen und das Gemüse, unter anderem Möhren und Zwiebeln, in Würfel geschnitten wurde, muss alles in einem Topf gut auskochen und mit Gewürzen verfeinert werden. Auch zu der klassischen Soljanka gibt es ein alternatives Rezept mit Fisch (Scheffler 2001, S.63). Auf jeder Speisekarte war auch ein Steak au four zu finden, ein mit Würzfleisch belegtes Steak. Würzfleisch war die mit Schweinefleisch zubereitete alternative des Ragou Fin, welches mit Rindfleisch zubereitet wird (Raumtext der Ausstellung des DDR Museums in Berlin, Stand 05.03.2014). Dies ist nur ein kleiner Querschnitt einer großen Anzahl an beliebten Gerichten aus Rezeptbüchern des Ostens, der einen Eindruck über die Esskultur der DDR verschaffen soll und die auch die Einflüsse des politischen Systems widerspiegelt.

8.4. Fazit

„Die Kochkunst ist wie jede Kunst ein Spiegel ihrer Zeit, und die Geschichte unserer Lebensmittel verläuft parallel zur Entwicklung der Menschheit.“ (Kurt Drummer, 1989) Dieses Zitat des bekannten DDR Fernsehkochs Kurt Drummer beantwortet die eingangs gestellte Frage, was Essen und Trinken mit Geschichte zu tun haben soll, einfach aber ausdrücklich. Die in dieser Ausarbeitung gewonnenen Erkenntnisse bestätigen die Aussage des Zitates. In den Rezepten aus Kochbüchern der DDR lässt sich klar und deutlich der Einfluss der Ostblockstaaten erkennen. Die Frage, ob sich diese Rezepte auch ohne den Einfluss des politischen Systems in den Kochbüchern vorgefunden hätten, ist zwar, wie bereits in der Einleitung gesagt, nicht vollständig zu beantworten. Es lässt sich aber die These aufstellen, dass das nicht der Tatsache entspricht. Schließlich wurde sich nicht bewusst für die Gerichte aus Russland, Ungarn oder anderen Ostblockstaaten entschieden, sondern die entsprechenden Produkte waren verfügbar, sodass die Zubereitung dieser Speisen nahe lag. Die Beeinflussung der Ernährung durch das politische System ist eindeutig anhand genannter Faktoren zu belegen. Die Berufstätigkeit der Frau war kein Zeichen der Emanzipation das der Selbstverwirklichung des weiblichen Geschlechts über den Haushalt hinaus diente, sondern war von der Situation auf dem Arbeitsmarkt bedingt. Die Gemeinschaftsverpflegung in den Betrieben und Schulen wurde zur Notwendigkeit. Die geringe Verfügbarkeit von Produkten aus dem Westen machte diese besonders attraktiv für die Ostbevölkerung und erklärte die Beliebtheit der Intershops. Auch die häufigen Einkäufe in Delikatläden wurden bedingt durch das eingeschränkte Warenangebot in den Warenhäusern und das dadurch erzeugte Streben nach einem höheren Lebensstandard. Besonders aus den Informationen hervorzuheben ist nochmals der Unterschied zwischen den Großstädten und den ländlichen Regionen. Wie im Kapitel „Warenangebot“ bereits herausgestellt wird, ist die Lebensmittelversorgung auf dem Land deutlich schlechter als in den Städten. Die Möglichkeit zum Einkauf in den teuren Delikatläden und somit das Erreichen einer höheren Lebensqualität bleibt der Bevölkerung der Großstädte, wie Berlin und Leipzig vorbehalten. Auch die Warenwelt der westlichen Welt bleibt den Bewohnern ländlicher Gegenden weitestgehend vorenthalten. Für Touristen ist ihr Lebensraum kaum so interessant, wie die Städte, weshalb die Ansiedlung von Intershops ausblieb. Nur mit Ausflügen in die Stadt konnte dieser Mangel überwunden werden. Darüber inwiefern die Ernährungsgewohnheiten einen zuverlässigen Indikator für den Wohlstand einer Bevölkerung bieten, lässt sich nun ebenfalls eine Vermutung machen. Nach Aussage der Konsumpolitik der DDR soll das Konsumverhalten der Bürger kein Zeichen für den Status sein. Dies durchzusetzen ist allerdings nicht vollständig gelungen. Den Einkauf in Delikatläden können sich nur Leute erlauben, die genug verdienen, da die Preise deutlich höher waren als in den Warenhäusern. Das eingesetzte und stabile Festpreissystem von Waren außerhalb dieser Läden führte allerdings tatsächlich dazu, dass der Konsum unabhängig vom Einkommen sein konnte. Ein weiterer nicht zu vernachlässigender Faktor bei der Beschaffung von Lebensmitteln war auch das Westpaket. Dieses konnten nur Familien mit Bekannten oder Verwandten in Westdeutschland

erhalten. Die Ernährungsgewohnheiten sind also von vielen Faktoren beeinflusst und nicht nur vom Wohlstand der Bevölkerung. Einen sicheren Indikator können diese also zur Zeit der DDR nicht darstellen. Abschließen soll nun noch ein kleiner Ausblick gegeben werden, in wie weit die präsentierte Esskultur noch heute vorzufinden ist. Einige bekannte Produkte, wie zum Beispiel Nudossi oder Letscho, sind auch noch heute in vielen Supermärkten in der ehemaligen DDR zu kaufen. Ganz im Sinne der Nostalgie gibt es im Internet sogar einige Versandshops die ausschließlich DDR Produkte verkaufen. Von den Rezepturen ist, zumindest offensichtlich, nicht mehr viel vorzufinden, außer in Restaurants, die sich auf DDR-Rezepte spezialisiert haben, wie die Domklause, die an das DDR Museum in Berlin angeschlossen ist. Inwiefern in den privaten Haushalten noch nach alter DDR-Tradition gekocht wird konnte im Rahmen der Recherchen dieser Arbeit nicht herausgefunden werden, könnte aber durchaus ein interessantes Thema für weitere Ausarbeitungen zum Themenbereich DDR darstellen.

8.5 Literaturverzeichnis

- Donat, P.: Die Entwicklung des Ernährungsverhaltens der „DDR-Bevölkerung“ vor und nach der Wende. In: Kutsch, Thomas [Hrsg.]: Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderung in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 1., Bonner Studien zur Wirtschaftssoziologie, Band 3, Witterschlick/Bonn: Verlag M. Wehle, 1996 S.1-20
- Handro, S.: Alltagsgeschichten. Alltag, Arbeit, Politik und Kultur in SBZ und DDR. Fundus-Quellen für den Geschichtsunterricht, Schwalbach: Wochenschau Verlag, 2004
- Manz, G.: Armut in der DDR-Bevölkerung. Lebensstandard und Konsumtionsniveau vor und nach der Wende. Beiträge zu Sozialpolitik-Forschung, Band 7, Augsburg: Maro-Verlag, 1992
- Möhr, M.: Ernährungsverhalten und Ernährungszustand von Kindern und Jugendlichen unter der Berücksichtigung der Schulspeisung. In: Kutsch, Thomas [Hrsg.]: Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderung in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 1., Bonner Studien zur Wirtschaftssoziologie, Band 3, Witterschlick/Bonn: Verlag M. Wehle, 1996 S.77-97
- Scheffler, U. [Hrsg.]: Alles Soljanka oder wie? Das ultimative DDR-Kochbuch 1949-1989. 3., Leipzig: Buchverlag für die Frau, 2001
- Schilling, D.: Erscheinungen und Tendenzen des Konsumverhaltens im Gaststättenwesen und in der Gemeinschaftsverpflegung. In: Kutsch, Thomas [Hrsg.]: Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderung in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 1., Bonner Studien zur Wirtschaftssoziologie, Band 3, Witterschlick/Bonn: Verlag M. Wehle, 1996 S. 155-170
- Spinder, B.: Versorgung mit Nahrungsgütern, Verbrauch von Lebensmitteln und Probleme der Ernährung der Bevölkerung der DDR. Gesamtdeutsches Institut, Bundesanstalt für Gesamtdeutsche Aufgaben [Hrsg.], Bonn: (ohne Verlagsangabe), 1986
- Stregel, T. / Tweder, F.: Deutsche Kulinarische Republik. Szenen, Berichte und Rezepte aus dem Osten. Frankfurt am Main: Eichborn Verlag, 1998
- Ulbricht, G.: Analyse des Ernährungsverhaltens in der DDR bzw. den neuen Bundesländern auf der Grundlage von Haushaltsbudgeterhebungen. In: Kutsch, Thomas [Hrsg.]: Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderung in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 1., Bonner Studien zur Wirtschaftssoziologie, Band 3, Witterschlick/Bonn: Verlag M. Wehle, 1996 S.219-253
- Voigt, J.: Der Geschmack des Ostens. Vom Essen, Trinken und Leben in der DDR. Berlin: Aufbau Verlag, 2008
- Weggemann, S. Vorwort. In: Kutsch, Thomas [Hrsg.]: Ernährung in Deutschland nach der Wende: Veränderung in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 1., Bonner Studien zur Wirtschaftssoziologie, Band 3, Witterschlick/Bonn: Verlag M. Wehle, 1996
- Wolle, S.: Die heile Welt der Diktatur. Alltag und Herrschaft in der DDR 1971-1989. Schriftenreihe, Band 349, Bonn: Bundeszentrale für politische Bildung, 1998

8.6 Quellenverzeichnis

DDR Museum, Karl-Liebknecht-Str. 1, 10178 Berlin, Stand 05.03.2014