

Geschichte des Nicht-Essens

Historische Zeitschrift // Beihefte (Neue Folge)

BEIHEFT 73

HERAUSGEGEBEN VON

ANDREAS FAHRMEIR UND HARTMUT LEPPIN

Norman Aselmeyer, Veronika Settele
(Hrsg.)

Geschichte des Nicht-Essens

*Verzicht, Vermeidung und Verweigerung in der
Moderne*

DE GRUYTER
OLDENBOURG

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Library of Congress Control Number: 2018945001

© 2018 Walter De Gruyter GmbH, Berlin/Boston
www.degruyter.com

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, des Vortrags, der Entnahme von Abbildungen und Tabellen, der Funksendung, der Mikroverfilmung oder der Vervielfältigung auf anderen Wegen und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Eine Vervielfältigung dieses Werkes oder von Teilen dieses Werkes ist auch im Einzelfall nur in den Grenzen der gesetzlichen Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes in der jeweils geltenden Fassung zulässig. Sie ist grundsätzlich vergütungspflichtig. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbestimmungen des Urheberrechts.

Dieses Papier ist alterungsbeständig nach DIN /ISO 9706.

Gestaltung: Katja v. Ruville, Frankfurt a. M.
Satz: Roland Schmid, mediavent, München
Druck und Bindung: Franz X. Stücker Druck und Verlag e.K., Ettenheim

ISBN 978-3-11-057119-6
E-ISBN (PDF) 978-3-11-057413-5
E-ISBN (EPUB) 978-3-11-057144-8

Inhalt

Nicht-Essen. Gesundheit, Ernährung und Gesellschaft seit 1850 <i>// Veronika Settele und Norman Aselmeyer</i>	_____ 7
I. Selbstverantwortung	
Essen als Selbsttechnik. Gesundheitsorientierte Ernährung um 1900 <i>// Maren Möhring</i>	_____ 39
Von der Hausfrau zum Hindenburg der Küche. Hedwig Heyl, rationale Ernährung und moderne bürgerliche Frauenidentität <i>// Christa Spreizer</i>	_____ 61
Verzicht als politische Strategie. Japanische Konsumenten und die Regulierung von Agrarpestiziden (1960–1980) <i>// Cornelia Reiher</i>	_____ 91
II. Steuerung	
Fortschritt und Fälschung. Lebensmittelkonsum und Verbraucherschutz im Zarenreich vor dem Ersten Weltkrieg <i>// Lutz Häfner</i>	_____ 117
Der erste politische Hungerstreik in den USA. Anarchistische Rebellen und die Geschichte des Nicht-Essens als Protestform im frühen 20. Jahrhundert <i>// Maximilian Buschmann</i>	_____ 145
„Kein Defekt der Rasse, sondern des Hungers“. Ernährungswissenschaft und Ernährungspolitik im Brasilien der Vargas-Ära (1930–1945) <i>// Sören Brinkmann</i>	_____ 175
Verspätete Erfolgsmeldungen. Zur Geschichte der Jodmangelprophylaxe in Deutschland im 20. Jahrhundert <i>// Uwe Spiekermann</i>	_____ 203

III. Sinnsysteme

Weißes (Nicht-)Essen im Kongofreistaat und in Deutsch-Ostafrika (1884–1914) // <i>Diana M. Natermann</i>	_____ 237
Körper, Moral, Gesellschaft. Debatten über Vegetarismus zwischen Europa und Indien, ca. 1850–1914 // <i>Julia Hauser</i>	_____ 265
No Chocolate Creams. Subjektivierung und die Klassenpolitik der Kalorie in den USA der Progressive Era // <i>Nina Mackert</i>	_____ 295
Zeiten des Nicht-Essens. Subjektivierung, soziale Ordnung und Prak- tiken der Negation // <i>Paul Nolte</i>	_____ 323
Dank	_____ 343
Die Autorinnen und Autoren	_____ 345
Register	_____ 347

Nicht-Essen

Gesundheit, Ernährung und Gesellschaft seit 1850

von Veronika Settele und Norman Aselmeyer

Non-Eating: Health, Food, and Society since 1850

Today, we mostly talk about food in the negative. How did it happen that food, contrary to its physiological function, is perceived as a threat to health and non-eating a salvation? Nutrition and diet saw a revolutionary change in the late nineteenth century. Historians have, however, not paid much attention to the fact that this change has had a significant impact on non-eating practices. Since 1850, the availability of food has improved to such an extent that non-eating has been able to acquire a socio-cultural function that went beyond religious fasting and food taboos. As a result, societies began to organize themselves on the basis of non-eating. This introductory essay makes a case for studying practices of non-eating in the modern age as palpable yardsticks for social order. The different forms of food avoidance being discussed in this special issue shed light on aspects of self-responsibility, public regulation, and construction of meaning for individuals and communities at large, and thus allow historians to decipher and examine processes of change in societies.

Nicht-Essen ist ein sozialer Code. Als Umkehr der elementarsten Notwendigkeit menschlichen Daseins, des Essens, ist das Nicht-Essen ein existenzieller Akt und damit sozial bedeutungsvoll. Seine Verknüpfung im komplexen Gewebe von Gemeinschaften verleiht ihm eine Tiefensemantik, die politisch, ökonomisch, religiös, kulturell und medizinisch konturiert ist. Die Ausprägungen des Nicht-Essens changieren zwischen ausgeliefertem Mangel einerseits und verkörperlichem Widerstand andererseits. Der doppelte Boden, die leibliche und semiotische Seite, macht Nicht-Essen aufschlussreich für die Geschichtswissenschaft: Nicht-Essen markiert sowohl soziale Problemlagen und Konflikte als auch sich wandelnde Weltbilder und kulturelle Befindlichkeiten. Auf einer übergeordneten Ebene sind gesellschaftliche Debatten um das Nicht-Essen, deren Dynamik durch neue wie alte Medien verstärkt wird, für eine historische Gesellschaftsanalyse erkenntnisreich. Die Beanstandung der Mangelversorgung mit Lebensmitteln in der DDR, die sich am Ende der 1980er Jahre als legitime Systemkritik etabliert hatte, die mediale Erfindung des modernen Humanitarismus während der Hungerkrise der 1840er Jahre oder die gegenwärtige Flut an Ernährungstrends, die zu wichtigen Identitätsproduzenten emporgestiegen sind, stellen markante Kristallisationspunkte gesellschaftlicher Ordnung und Orga-

nisation dar, in denen sich soziale Veränderungen manifestieren.¹ Über das historische Studium des Nicht-Essens, so die These dieses Bandes, lassen sich Gesellschaften und Kulturen im Wandel deshalb besonders gut untersuchen.

Nicht-Essen ist ein schwieriger Begriff.² Wir verstehen darunter sowohl erzwungenen als auch freiwilligen Verzicht auf Nahrung, und zwar auf bestimmte Nahrungsmittel und auf Essen überhaupt. Historisch gehört beides zusammen. Dass Nicht-Essen vordringlich mit freiwilligem Nahrungsverzicht assoziiert wird, ist ein junges und räumlich begrenztes Phänomen. Die letzten 150 Jahre raten an, Mangel und Verzicht als parallel und miteinander verwobene Phänomene zu betrachten, die sich gegenseitig Bedeutung verleihen. Als soziokulturelle Praxis umfasst Nicht-Essen damit Phänomene wie Hungersnot und Nahrungsmangel, Hungerstreik, Diäten, Essstörungen, Ernährungstabus, Vegetarismus, die Bio-Kultur und eine Vielzahl weiterer Formen, für die der Verzicht auf Nahrungsmittel von gesellschaftlicher Bedeutung ist. Eine enggefasste Definition ist angesichts der Reichweite der Phänomene problematisch. Im Alltag ist Nicht-Essen erst einmal unsichtbar; es lässt sich nicht trennscharf von Essen abgrenzen. Wer isst, isst immer (bestimmte Dinge) zugleich nicht. Ebenso ist nicht jeder Verzicht sozial bedeutungsvoll. Greifbar wird das Nicht-Essen dennoch über zwei immanente Eigenschaften. Nicht-Essen ist erstens eine rationale Praxis: Essen ist Gewohnheit und Alltagsroutine, Nicht-Essen hingegen macht aus der Ernährung eine reflektierte Handlung. Wer sich vegan ernährt, muss auswählen, planen und kompensieren; wer in Mangelzeiten nicht hungern will, muss vorsorgen und rationieren. Der Essensverzicht löst so das Essen aus seiner Selbstverständlichkeit, ordnet die Nahrungsaufnahme einem selbst gesteckten Ziel oder einem besonderen Umstand unter und forciert damit eine Rationalisierung des Alltäglichen. Zweitens ist Nicht-Essen eine kommunikative Praxis: Es erlangt nur Bedeutung in seiner öffentlichen Performanz, weshalb der moderne Mensch sein Nicht-Essen im Dialog mit anderen überhaupt erst etabliert. Neben dem individuellen Akt des Fastens und Verzichtens steht so eine soziale Botschaft: Hungerrevolten artikulieren den Wunsch nach moralischen Wirtschaftsordnun-

1 Vgl. *Lutz Niethammer*, Glasnost privat 1987, in: ders./Alexander von Plato/Dorothee Wierling, Die volkseigene Erfahrung. Eine Archäologie des Lebens in der Industrieprovinz der DDR. Berlin 1991, 9–73, hier 38 ff.; *James Vernon*, Hunger. A Modern History. Cambridge/London 2007, 17–40; *Andreas Reckwitz*, Die Gesellschaft der Singularitäten. Zum Strukturwandel der Moderne. Berlin 2017, insbes. 309–314.

2 Siehe beispielsweise den Versuch einer Systematisierung bei *Monika Setzwein*, Zur Soziologie des Essens. Tabu, Verbot, Vermeidung. Opladen 1997.

gen, Hungerstreikende deuten auf politische Anliegen hin, Diäthaltende interagieren mit Vorstellungen gesunder und schöner Körper, europäische Kolonialisten und Kolonialistinnen unterstreichen die Höherwertigkeit der eigenen Kultur durch die Ablehnung fremder Speisen. Nicht-Essen spricht – und macht so Konfliktlinien wahrnehmbar.³

Nicht-Essen ist ein hilfreicher Sensor: Die verschiedenen Spielarten des Nicht-Essens hält zusammen, dass sie in der Moderne Ausdruck von soziokulturellen Problemlagen und Veränderungen sind. Im Unterschied zu vormodernem religiösen Fasten oder Nahrungstabus ist weniger das Transzendente der Bezugsrahmen des modernen Essensverzichts als das Selbst und die Gesellschaft.⁴ Hinter dem Verzicht auf Essen und Trinken stehen soziale Fragen aller Art, die es zu entschlüsseln gilt. Die Geschichte des Nicht-Essens eignet sich deshalb, Gesundheitsvorstellungen und Sozialordnungen in ihrer Historizität pointiert zu erfassen. Je stärker sich im Verlauf des 19. Jahrhunderts die Versorgungslage verbesserte und die Verwissenschaftlichung der Ernährung den Blick auf Nahrung und Körper veränderte, desto mehr entfaltete Nicht-Essen eine die Gesellschaften ordnende Funktion.

Organisieren lässt sich das breite Spektrum von Verzicht, Vermeidung und Verweigerung seit 1850 in einem dreidimensionalen Koordinatensystem: Die erste Achse verläuft zwischen freiwillig und erzwungen, die zweite entlang der Pole gesundheitsfördernd und existenzgefährdend und die dritte bildet das Spektrum von individuell bis kollektiv ab. Die Diät ist herkömmlicherweise freiwillig, gesundheitsfördernd und individuell. Unterversorgung und Mangel sind unfreiwillig, existenzgefährdend und kollektiv. Der politische Hungerstreik ist freiwillig, gefährdet aber Gesundheit und körperliche Unversehrtheit. Staatliche Lebensmittelregulierung schließlich beschränkt die Freiheit des Konsums bestimmter Nahrungs- und Genussmittel in der Absicht, die Gesundheit von Individuen und Gesellschaft zu fördern. Ernährungspräferenzen, religiöse Tabus und Vegetarismus rangieren weniger eindeutig zwischen den genannten Polen und können doch mit ihrer Hilfe verortet werden. Sie sind freiwillige Praktiken des Nicht-Essens, bei denen zusätzliche mora-

3 Siehe u. a. *Eva Barlösius*, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. 3. Aufl. Weinheim/Basel 2016.

4 Siehe *Caroline Walker Bynum*, *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*. Berkeley 1987, 298; *Lilian R. Furst*, *The Order of (Non) Eating*, in: *Medical Humanities Review* 2, 1988, 14–22. Heute hat das Feuilleton den Essensverzicht als Pseudoreligion ausgemacht, so beispielsweise *Susanne Schäfer*, *Was darf ich noch essen? Ernährung wird zur Ersatzreligion*, in: *Die Zeit*, 4.2.2016, 27 f.

lische und soziale Werte neben die Gesundheit treten, allen voran ästhetisierte Schlankeheit und die ethisch begründete Sorge um Tier und Umwelt.

Das vorliegende Heft erprobt Nicht-Essen als gesellschaftsgeschichtlichen Zugang. Dass die Geschichte des Nicht-Essens noch nicht geschrieben ist, verwundert umso mehr, weil einzelne Studien den Wert von Formen des Essensverzichts als Perspektive auf die Gesellschafts- und Kulturgeschichte der Moderne bereits aufgezeigt haben. So konnten zuletzt Arbeiten zur vegetarischen und nicht-industriellen Ernährung, zum Hunger oder zur Nahrungsmittelregulierung seit 1850 herausstellen, wie ein solcher Zugriff hilft, gesellschaftlichen, ökonomischen und kulturellen Wandel im Lebensalltag und auf der Weltbühne zugleich aufzuspüren.⁵ Diese Einleitung unternimmt den Versuch, Nicht-Essen als aussagekräftige soziale Praxis und als somit zugleich fruchtbare historische Perspektive auf die Moderne zu plausibilisieren. Sie verfolgt dabei drei Anliegen: Im ersten Abschnitt beleuchtet sie exemplarisch zwei Nahrungsmittelrevolten in Berlin, die in ihrer Gegenüberstellung die Bedeutungsverschiebung hin zum Nicht-Essen als sozial bedeutungsvolle Handlung verdeutlichen. Anschließend, im zweiten Teil, verortet sie dieses Unternehmen in der internationalen Forschungslandschaft der „Food History“, bevor sie im dritten Teil die Beiträge des Hefts organisiert und vorstellt.

I. Nicht-Essen in der Moderne: Gradmesser sozialer Ordnung

Während individuelles Nicht-Essen dazu geeignet ist, den einzelnen Menschen in der Gesellschaft zu verorten, besitzt Nicht-Essen als kollektiver Akt revolutionäre Sprengkraft. Hungerrevolten haben vom Beginn der Moderne bis in die jüngste Vergangenheit, zuletzt in Venezuela oder während des Arabischen Frühlings, politische Ordnungen ins Wanken gebracht.⁶ Sie dienen, so Jürgen Kocka, „als Treibsatz, manchmal Auslöser und Beschleuniger, oft als unterschwellige Strömung in den

5 Speziell für die deutsche Geschichte: *Corinna Treitel*, *Eating Nature in Modern Germany. Food, Agriculture and Environment, c. 1870 to 2000*. Cambridge 2017; *Alice Weinreb*, *Modern Hungers. Food and Power and Twentieth-Century Germany*. Oxford 2017; *Vera Hierholzer*, *Nahrung nach Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871–1914*. (Kritische Studien zur Geschichtswissenschaft, Bd. 190.) Göttingen 2010.

6 Wilhelm Roscher, Historiker und Zeitgenosse der 1848er Revolution, bemerkte in der Mitte des 19. Jahrhunderts, dass von der Nahrungsnot eine „große politische Gefahr“ ausgehe, dass sie gar häufig die gro-

Umstürzen der Zeit“.⁷ Diese radikale Auswirkung des Nicht-Essens für die soziale und politische Ordnung wird in der Subsistenzkrise der 1840er Jahre greifbar, die auf ganz Europa ihre Schatten warf.⁸ In Berlin mündete die Hungerkrise in die „Kartoffelrevolution“. Am 21. und 22. April 1847 entwickelten sich in der preußischen Hauptstadt mehrere kleine Marktkrawalle zu stadtweiten Unruhen. Angesichts eines Nahrungskostenanteils von 50 bis 80 Prozent des Einkommens einfacher Arbeiterfamilien ließen abermalige Preissteigerungen bei Grundnahrungsmitteln die Stimmung am Berliner Gendarmenmarkt explosiv kippen. Anfängliche Schimpftiraden schlugen um in Handgreiflichkeiten und schließlich in Zerstörungswillen und Raubzüge im ganzen Stadtgebiet, die erst durch das Militär beendet werden konnten.⁹

Obgleich Hunger als Massenerscheinung die krasseste Ausprägung des Nicht-Essens darstellt, sind die freiwilligen wie unfreiwilligen Variationen des Nicht-Essens stets soziale Artikulationsformen. Nahrungstabus als stillere Variante des Nicht-Essens sind als Projektionen religiöser oder kultureller Ordnung ebenfalls in hohem Maße sozial umkämpft. Zur Linderung der Not sollte während der „Hungrigen Vierziger“ des 19. Jahrhunderts auf Surrogate ausgewichen werden. Pferdefleisch, bis dahin in vielen Landesteilen tabuisiert, wurde von offizieller Hand als kostengünstige, schmackhafte und gesunde Fleischalternative für das einfache Volk in Deutschland beworben.¹⁰ Allerdings fand das Fleisch unter der Bevölkerung kaum Zuspruch. Der Konsum von Pferdefleisch galt als schändlich, entehrend und ungesund.¹¹ Das Beispiel des Hungerjahrs 1847 verdeutlicht damit, dass die Verknüpfung von Ernäh-

ßen Revolutionen vorbereitet habe: *Wilhelm Roscher*, Ueber Kornhandel und Theuerungspolitik. 3. Aufl. Stuttgart/Tübingen 1852, 65.

7 *Jürgen Kocka*, Hunger, Ungleichheit und Protest. Historische Befunde. Heidelberg 2016, 13.

8 Vgl. *Eric Vanhaute/Richard Paping/Cormac Ó Gráda*, The European Subsistence Crisis of 1845–1850. A Comparative Perspective, in: dies. (Eds.), When the Potato Failed. Causes and Effects of the ‚Last‘ European Subsistence Crisis, 1845–1850. Turnhout 2007, 15–40.

9 *Manfred Gailus*, Straße und Brot. Sozialer Protest in den deutschen Staaten unter besonderer Berücksichtigung Preußens 1847–1849. Göttingen 1990, 304–327; *Hans Jürgen Teuteberg*, Studien zur Volksernährung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten, in: ders./Günter Wiegelmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen 1972, 13–221, hier 85.

10 So beispielsweise *Ignaz Perner*, Bericht über den Genuß des Pferdefleisches. München 1847.

11 *Frederick J. Simoons*, Eat not this Flesh. Food Avoidances from Prehistory to the Present. 2nd Ed. Madison 1994; *Mary Douglas*, Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu. Berlin 1985.

rung und Gesundheit bereits hier, an der Schwelle zur Moderne, über den simplen biologischen Zusammenhang ausreichender Ernährung als Voraussetzung allen Gesundseins hinausging. Wie das Pferdefleischtabu dokumentiert, bestimmte nicht ausschließlich die Verfügbarkeit, sondern auch die Vorstellung von Gesundheit und Prestige, was nicht gegessen wurde.

Als empirisches Beispiel markieren die Hungersnot von 1847 und der ihr folgende Aufstand den Ausgangspunkt unserer Überlegungen: Als Signalpunkt des alten Ernährungsregimes lassen sich mit seiner Hilfe die seit Mitte des 19. Jahrhunderts eintretenden Veränderungsprozesse verdeutlichen. Dies gelingt umso besser, wenn er einem späteren Berliner Aufstand, der „Fleischrevolte“ im Wedding 1912, gegenübergestellt wird. Der Hungeraufstand alten Typs von 1847 und der Lebensmittelaufstand neuen Typs von 1912 bilden zentrale Stationen einer „ernährungshistorischen Sattelzeit“, die den Übergang von Unter- zu einer allmählichen Vollversorgung versinnbildlicht.¹² Die zwischen den beiden Berliner Aufständen zurückgelegte Entwicklung lässt den allmählichen Bedeutungswandel des Nicht-Essens hervortreten.

Im Herbst 1912 spitzte sich die Ernährungssituation erneut zu. Schlechte Futterernten, der Rückgang des Imports von Futtergerste aus Russland und der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche ließen die Fleischpreise in die Höhe schnellen. Um der Bevölkerung dennoch bezahlbaren Fleischkonsum zu ermöglichen, nutzte der Berliner Magistrat die von der Reichsleitung geschaffene Ausnahme, Tiere im nahegelegenen Warschau günstig schlachten zu lassen und zu Selbstkosten in Berlin zu verkaufen.¹³ Bei Marktöffnung am frühen Morgen des 23. Oktober stürmten mehrere tausend Frauen zu den Fleischständen. Die Berliner Fleischer weigerten sich jedoch, das aus Warschau eingetroffene Fleisch zu verkaufen. Tumult brach aus, die Frauen plünderten die Verkaufsstände und rissen das Fleisch an sich. Nachdem die Polizei die Markthallen geräumt hatte, nahm die aufgebrachte Menge die umliegenden Fleischerläden ins Visier und tobte dort. Der vorgesehene Verkauf des „russi-

12 Der Begriff der „ernährungshistorischen Sattelzeit“ geht auf Paul Nolte zurück, vgl. *Malte Fischer*, Tagungsbericht: Du bist, was du nicht isst! Gesundheit und Ernährung seit 1850, 27.2.2016, Berlin, in: *H-Soz-Kult*, 23.4.2016, www.hsozkult.de/conferencereport/id/tagungsberichte-6497.

13 Zum Folgenden vgl. *Thomas Lindenberger*, Die Fleischrevolte am Wedding. Lebensmittelversorgung und Politik in Berlin am Vorabend des Ersten Weltkriegs, in: Manfred Gailus/Heinrich Volkmann (Hrsg.), *Der Kampf um das tägliche Brot. Nahrungsmangel, Versorgungspolitik und Protest 1770–1990*. Opladen 1994, 282–304, hier 283.

schen Fleisches“ lief erst an, als die städtische Polizei den Zugang zur Markthalle regelte.

Zeitgenössische Beobachter brachten die Fleischrevolte im Wedding mit der früheren Kartoffelrevolution in Verbindung und lasen die Ausschreitungen im Wedding schnell unter den revolutionären Vorzeichen der früheren Krawalle.¹⁴ Allerdings wies trotz der gültig gebliebenen Dynamik des Aufstandes die Fleischrevolte im späten Kaiserreich deutlich über die frühere existenzielle Interessenpolitik hinaus. Statt der unmittelbaren Bedürfnisse der Aufständischen hatte die Revolte im Wedding ihre Ursache in einer vorherigen Politisierung der Ernährung.¹⁵ Inzwischen war es nicht mehr Hunger, sondern Fleischnot, die den Aufstand hervorrief. Fleisch stand wie kein anderes Lebensmittel für die Erhöhung des Lebensstandards besonders der Arbeiterschaft in den vorangegangenen Jahrzehnten.¹⁶ Die Entwicklung war in der Tat beachtlich: Um 1850 aßen und tranken die Armen Ersatzkaffee, Branntwein, Kartoffeln und Brot; um 1900 war diese Palette ergänzt worden um Fleisch, Wurst, Käse, Gemüse und Bier. Insgesamt hatte sich der jährliche Fleischkonsum in Deutschland zwischen 1850 und 1900 von 22 kg auf 47 kg pro Kopf mehr als verdoppelt.¹⁷

Der Aufstieg des Fleisches, dessen emotionaler Wert sich in diesem Konflikt artikulierte, war kein Zufall. Eine neue Ernährungslehre, in deren Zentrum das Eiweiß stand, hatte Fleisch seit der Mitte des 19. Jahrhunderts zur Schlüsselkomponente der individuellen und nationalen Leistungsfähigkeit werden lassen.¹⁸ „In der Menschenwelt [...] fördert die proteinreiche Nahrung, die Fleischkost des Europäers, muthige, widerstandsfähige, unermüdlich thätige Charaktere“, lauteten die ersten

14 Die Vossische Zeitung kommentierte 1912: Die „Vorgänge, die in der Berliner Geschichte unter dem Namen der ‚Kartoffelrevolution‘ bekanntgeworden sind, scheinen für die jetzigen Tumulte vorbildlich gewesen zu sein“, Fleischrevolte – Kartoffelrevolte, in: Vossische Zeitung, 26.10.1912 (Morgenausgabe), Erste Beilage, S. 5.

15 Vgl. *Lindenberger*, Fleischrevolte (wie Anm. 13), 303.

16 Vgl. *Christoph Nom*, Fleischteuerungsprotest und Parteipolitik im Rheinland und im Reich 1905–1919, in: *Gailus/Volkman* (Hrsg.), *Der Kampf um das tägliche Brot* (wie Anm. 13), 305–315, hier 306.

17 Siehe *Moritz Theodor William Bromme*, *Lebensgeschichte eines modernen Fabrikarbeiters*. Jena/Leipzig 1905, 105; *Heinz-Gerhard Haupt*, *Konsum und Handel. Europa im 19. und 20. Jahrhundert*. Göttingen 2003, 31–37; auch *Jakob Tanner*, *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz*. Zürich 1999, Kap. 3.

18 Der Erfolg des Fleisches als Grundnahrungsmittel geht u.a. auf Justus von Liebig zurück, der zusammen mit Carl von Voit in der Mitte des 19. Jahrhunderts das Protein zum Kraftstoff des arbeitenden Körpers erhoben hatte, vgl. *William H. Brock*, *Justus von Liebig. The Chemical Gatekeeper*. Cambridge 1997.

Sätze der Statistik des Deutschen Zollvereins 1868.¹⁹ Ob und wie viel Fleisch der menschliche Körper braucht, war und blieb jedoch umstritten. Im selben Jahr, 1868, sah sich Rudolf Virchow bereits gezwungen, seine Ernährungslehre gegen die „Vegetarianer“ zu verteidigen, die gerade im Nicht-Essen von Fleisch ihr Heil erkannten.²⁰ Allzu viel praktischen Erfolg hatte der frühe deutsche Vegetarismus nicht; der Idee des Fleischverzichts aus gesundheitlichen und zugleich ethischen Gründen hatte er jedoch fruchtbaren Boden bereitet. Etwa einhundert Jahre später, um 1970, entwickelte sich eine neue Protestwelle gegen den Fleischkonsum. Was bis dahin als prestigeträchtig und gesundheitsfördernd galt, wurde nun, aufgrund seiner industriellen Produktionsbedingungen, zum Risikofaktor für Gesundheit, Umwelt und Tierwohl.²¹

Kartoffelrevolution und Fleischrevolte markieren mit ihren jeweils verschiedenen Hintergründen einen Umbruch der Ernährungs- und Gesundheitsrealität und zugleich der Ernährungs- und Gesundheitsvorstellungen. Die Verschiebungen zwischen Kartoffel- und Fleischrevolte in Deutschland zeigen, inwiefern sich die Bedeutung des Nicht-Essens seit 1850 als Ausdruck sozialer Ordnung veränderte. Diesem Umbruch liegen Prozesse zugrunde, die das Fundament der hier diskutierten Geschichte des Nicht-Essens bilden. Es handelt sich um, erstens, *Industrialisierung* und *Globalisierung*, zweitens, die *Herausbildung moderner Staatlichkeit* und, drittens, *Subjektivierung*. Industrialisierte Nahrungsmittelherstellung und globaler Lebensmittelhandel, Ernährungssteuerung als Aufgabenbereich staatlicher Gesundheitspolitik und eine neue Bedeutung des Essens für das Selbst prägen Gesellschaften und ihr Verhältnis zum Nicht-Essen in der Moderne – ohne jedoch universelle Gültigkeit zu beanspruchen. Obgleich die Entwicklungen weltweit zu beobachten sind, vollzogen sie sich von Region zu Region mit unterschiedlicher Geschwindigkeit, ungleichen Ausprägungen und anderen Konsequenzen.

(a) *Industrialisierung* und *Globalisierung*: Beide Prozesse vergrößerten Menge und Breite der verfügbaren Lebensmittel und rückten so das Nicht-Essen stärker in den Vordergrund. Die industrielle Herstellung von Nahrungsmitteln wie Mehl, Brot,

19 Georg von Viehbahn, Statistik des zollvereinten und nördlichen Deutschlands. Dritter und letzter Teil: Thierzucht, Gewerbe, politische Organisation. Berlin 1868, 1.

20 Eduard Baltzer, Die natürliche Lebensweise. Der Weg zu Gesundheit und sozialem Heil (Dritter Teil: Briefe an Virchow über dessen Schrift „Nahrungs- und Genußmittel“). Nordhausen 1868, 3.

21 Vgl. Detlef Briesen, Das gesunde Leben. Ernährung und Gesundheit seit dem 18. Jahrhundert. Frankfurt am Main/New York 2010, 275.

Fleisch, Milch und Schokolade und der allmähliche Austausch von natürlichen Inhaltsstoffen durch Substitute führten zusammen mit neuen Techniken der Haltbarmachung und Verpackung (wie Kühlmaschinen und Konservendosen) zu größerer Verfügbarkeit und niedrigerem Preis und damit erst einmal zu einer größeren Bandbreite dessen, was gegessen werden konnte.²² Liebigs Fleischextrakt machte beispielsweise Versorgungsunsicherheiten auf Expeditionen und in Kriegen wett und wurde so zu einem „unentbehrlichen Treibstoff der modernen europäischen Welt Eroberung“.²³ Paradoxerweise ging die industrielle Produktion zugleich mit einer Reduzierung der Vielfalt heimischer Produkte einher, weil weniger ertragreiche Sorten und Arten ihren Platz in der agrarischen Massenproduktion verloren. Ausreichend vorhandene Grundnahrungsmittel verstetigten außerdem kulturelle Absetzbewegungen. Die Durchsetzung einer *haute cuisine*, die Entstehung des Restaurants (vor allem außerhalb Frankreichs) und sich wandelnde Ernährungstrends waren Gegenbewegungen zur sozialen Nivellierung der neuen Ernährungssituation, die vor allem darin bestanden, das Übliche und Gewöhnliche zu vermeiden. Schließlich beförderte die Industrialisierung der Nahrungsmittelproduktion das Nicht-Essen noch in einer weiteren Hinsicht, die das Verhältnis zwischen Konsument und Nahrung in der Moderne kennzeichnen sollte: Die Lebensmittelindustrie und der entstehende großräumigere Lebensmittelhandel rüttelten am Verhältnis zwischen Konsumentin und einverleibtem Produkt, da herkömmliches Verbraucherwissen nicht mehr griff.²⁴ Nicht zufällig gewannen deshalb ebenfalls am Ende des 19. Jahr-

22 Zu den wissenschaftlichen Etappen der industriellen Nahrungsmittelherstellung siehe: *Hans Jürgen Teuteberg*, *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. 2. Aufl. Münster 1986, Kap. „Die Begründung der Ernährungsindustrie“, 291–302; *Gavin Weightman*, *The Industrial Revolutionaries. The Making of the Modern World 1776–1914*. New York 2007; *Yves Segers/Jan Bieleman/Erik Buyst* (Eds.), *Exploring the Food Chain. Food Production and Food Processing in Western Europe, 1850–1990*. Turnhout 2009.

23 *Jürgen Osterhammel*, Forschungsreise und Kolonialprogramm. Ferdinand von Richthofen und die Erschließung Chinas im 19. Jahrhundert, in: *Archiv für Kulturgeschichte* 69, 1987, 150–195, hier 173. Zum Fleischextrakt siehe *Jürgen Teuteberg*, Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. *Kleine Geschichte der Fleischbrühe*. Stuttgart 1990.

24 Vgl. *Hierholzer*, *Nahrung nach Norm* (wie Anm. 5), 24. Siehe auch *Pierre Antoine Dessaux*, *Chemical Expertise and Food Market Regulation in Belle Epoque France*, in: *History and Theory* 23, 2007, 351–368; *Anne Hardy*, *Food, Hygiene, and the Laboratory. A Short History of Food Poisoning in Britain, circa 1850–1950*, in: *Social History of Medicine* 12, 1999, 293–311.

hundreds alternative Ernährungskonzepte der Lebensreformbewegung an Boden, die das Heil im Nicht-Essen industriell produzierter Kost sahen.²⁵

Zusammen mit der industriellen Herstellung von Nahrungsmitteln vergrößerte der Ausbau von Transportmöglichkeiten über nationale Grenzen und imperialistische Ausbeutungen die Auswahl an Lebensmitteln. Nicht nur Futtermittel für Nutztiere wurden zunehmend nach Europa importiert, sondern auch Lebensmittel für den menschlichen Verzehr.²⁶ Das war nicht durchweg neu für das 19. Jahrhundert; die Einführung neuer Produkte wie Kartoffel, Mais und Tabak sowie der Handel mit Gewürzen und Zucker ist seit dem 16. Jahrhundert bedeutend und ein Resultat des intensivierten Schiffsverkehrs zwischen den Kontinenten. Im 19. Jahrhundert aber erreichte der weltweite Handel eine neue Dimension.²⁷ Insbesondere die Jahre zwischen 1870 und 1914 markierten den Durchbruch eines international integrierten Lebensmittelmarktes, auf dem nun zusätzlich zu Getreide, Reis und Wein auch verderbliche Waren wie Fleisch, Fisch und Gemüse über die Meere hinweg zu kompetitiven Preisen gehandelt wurden und das Warenangebot in Europa verbreiteten.²⁸ 1913 machten Nahrungsmittel 27 Prozent des gesamten Welthandels aus.²⁹

Hunger allerdings war damit keine Erscheinung der Vergangenheit. Krisen, Kriege und Verteilungsungleichheiten machten ununterbrochen deutlich, dass die Er-

25 Zur Lebensreform gibt es eine umfangreiche Literatur, siehe u.a. *Eva Barlösius*, *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*. Frankfurt am Main 1997; *Florentine Fritzen*, „Gesünder Leben“. Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert. Stuttgart 2006; *Wolfgang R. Krabbe*, *Gesellschaftsveränderung durch Lebensreform. Strukturmerkmale einer sozialreformerischen Bewegung im Deutschland der Industrialisierungsperiode*. Göttingen 1974. Für den weiteren deutschen Kontext siehe insbes. *Thomas Rohkrämer*, *Eine andere Moderne? Zivilisationskritik, Natur und Technik in Deutschland 1880–1933*. Paderborn 1999.

26 Vgl. *Uwe Spiekermann*, *Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850–1914*. München 1999, 509.

27 Vgl. *Alexander Nützenadel/Frank Trentmann*, Introduction. Mapping Food and Globalization, in: dies. (Eds.), *Food and Globalization. Consumption, Markets and Politics in the Modern World*. Oxford/New York 2008, 1–18, hier 5.

28 Ebd. 4, sowie *Alexander Nützenadel*, *A Green International? Food Markets and Transnational Politics*, c. 1850–1914, in: ders./Trentmann (Eds.), *Food and Globalization* (wie Anm. 27), 153–171, hier 153.

29 *Ronald Findlay/Kevin H. O'Rourke*, *Commodity Market Integration, 1500–2000*, in: Michael D. Bordo/Alan M. Taylor/Jeffrey G. Williamson (Eds.), *Globalization in Historical Perspective*. Chicago/London 2003, 13–64, hier 42; siehe auch *Giovanni Federico*, *Feeding the World. An Economic History of Agriculture, 1800–2000*. Princeton 2005.

nahrung in der Moderne einer kontinuierlichen Spannung zwischen „needs“ und „wants“ unterliegt.³⁰

(b) *Herausbildung moderner Staatlichkeit*: Im 19. Jahrhundert entstand der moderne Staat, dessen Durchsetzung mit einer allmählichen Ausweitung seiner Tätigkeiten einherging.³¹ Die Ernährung der Menschen wurde insbesondere von drei Bereichen der öffentlichen Verwaltung tangiert: von dem sich langsam etablierenden Gesundheitswesen, von der Wohlfahrtsstaatlichkeit seit Ende des Jahrhunderts und von einer stärker regulierten und modernisierten Agrarwirtschaft. In seinen Untersuchungen zum Hungertyphus in Oberschlesien 1847/48 hatte Virchow die sozialen und politischen Voraussetzungen des Gesundseins hervorgehoben und aufgrund der großen Verelendung noch das Eingreifen des Staates gefordert.³² Dagegen bekannte Reichskanzler Bethmann Hollweg während der Fleischkrise 1912 selbstredend, dass „die Staatsregierung die Pflicht habe, helfend einzugreifen“.³³ Eng verknüpft mit der wissenschaftlichen Erforschung von Nahrungsmitteln und deren Auswirkungen auf den menschlichen Körper war eine optimale und gesunde Versorgung der Bevölkerung zum Gegenstand staatlicher Verantwortung und dadurch auch Vehikel größerer Steuerungstätigkeit geworden.

Ausschlaggebend für diese Entwicklung war die neu gewonnene Überzeugung, dass das Gemeinwesen für die Gesundheit und Wohlfahrt der Gemeinschaft zu sorgen habe. Diese Vorsorge des Staates war doppelt konnotiert: Sie bot zum einen eine größere Sicherheit, indem sich die öffentliche Hand für eine ausreichende und gesunde Versorgung aller mittels Suppenküchen, Versicherungen oder der Hygiene-gesetzgebung engagierte. Die Lebensmittelregulierung setzte vor allem nach Verunreinigungsskandalen und Krankheitsfällen ein. Trichinenerkrankungen bewirkten in den 1860er Jahren die Einführung der verpflichtenden Fleischbeschau und die

30 Vgl. *Frank Trentmann/Femming Just*, Introduction, in: dies. (Eds.), *Food and Conflict in Europe in the Age of Two World Wars*. Basingstoke 2006, 1–12, hier 2.

31 Siehe zur modernen Staatlichkeit *Wolfgang Reinhard*, *Geschichte des modernen Staates. Von den Anfängen bis zur Gegenwart*. München 2007; *Lutz Raphael*, *Recht und Ordnung. Herrschaft durch Verwaltung im 19. Jahrhundert*. Frankfurt am Main 2000; zuletzt *Jörg Ganzenmüller/Tatjana Tönsmeier* (Hrsg.), *Vom Vorrücken des Staates in die Fläche. Ein europäisches Phänomen des langen 19. Jahrhunderts*. Köln/Weimar/Wien 2016.

32 *Rudolf Virchow*, *Mittheilungen über die in Oberschlesien herrschende Typhus-Epidemie*. Berlin 1848, 162–182.

33 Zit. nach: *Die Regierung und die Fleischnot*, in: *Vossische Zeitung*, 26.10.1912 (Morgenausgabe), 2f., hier 3.

Einrichtung kommunaler Schlachthöfe.³⁴ In anderen europäischen Ländern, aber vor allem auch den USA, breitete sich eng verknüpft mit der Verwissenschaftlichung der Ernährung eine staatliche Steuerung in Form von Gesetzen und Kampagnen aus, die sich auf die Herstellung und auch den Konsum von Nahrungsmitteln bezogen.³⁵ Zum anderen unterwarf die neue staatliche Vorsorgetätigkeit den Einzelnen größerer Kontrolle, indem der Staat seine Angebote an die Mitwirkung der Menschen band. Dieser unter dem Begriff der Disziplinierung diskutierte Prozess gewährte dem Staat durch ein System aus Ärzten, Krankenkassen und Gesundheitsämtern größeren Zugriff auf die Körper der Individuen.³⁶ Die „Alkoholfrage“ war nur eines der vielen Problemfelder des 19. und frühen 20. Jahrhunderts, die mittels staatlicher Steuerung – im Fall des Alkohols entweder wie in Deutschland über eine Branntweinsteuer oder wie in den USA über eine zeitweise verfassungsrechtliche Prohibition – eingegrenzt werden sollten.³⁷

In Kriegszeiten wird die Steuerungstätigkeit des Staates besonders sichtbar. Während der Weltkriege verwalteten die kriegführenden Staaten das Nicht-Essen mit einer stärkeren Kontrolle und vermehrten Eingriffen in die Ernährung: Die Ausschaltung des Marktes, die Rationierung von Lebensmitteln und der Ausbau von öffentlichen Gaststätten sollten die Versorgung der Bevölkerung sicherstellen.³⁸ Überhaupt zeichneten sich die Steuerungsbemühungen der Systeme und Ideologien des

34 Vgl. *Susanne Schindler-Reinisch* (Hrsg.), *Eine Stadt in der Stadt*. Berlin-Central-Viehhof. Berlin 1996; *Dorothee Brantz*, *Animal Bodies, Human Health, and the Reform of Slaughterhouses in Nineteenth-Century Berlin*, in: Paula Young Lee (Ed.), *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. Durham 2008, 71–85.

35 Vgl. *Rüdiger Graf*, *Wahrheit im Dschungel von Literatur, Wissenschaft und Politik*. Upton Sinclairs „The Jungle“ und die Reform der Lebensmittelkontrolle in den USA der „Progressive Era“, in: *HZ* 301, 2015, 63–93; *Helen Zoe Veit*, *Modern Food, Moral Food. Self-Control, Science and the Rise of Modern American Eating in the Early Twentieth Century*. Chapel Hill 2013, insbes. Kap. 1.

36 Vgl. *Michel Foucault*, *Die Geburt der Sozialmedizin (1977)*, in: ders., *Schriften in vier Bänden*. Dits et Ecrits. Bd. 3: 1976–1979. Hrsg. v. Daniel Defert u. François Edwald. Frankfurt am Main 2003, 272–298; *Ute Frevert*, *Krankheit als politisches Problem 1770–1880. Soziale Unterschichten in Preußen zwischen medizinischer Polizei und staatlicher Sozialversicherung*. Göttingen 1984; *Gerd Göckenjan*, *Kurieren und Staat machen. Gesundheit und Medizin in der bürgerlichen Welt*. Frankfurt am Main 1985.

37 Vgl. *Hasso Spode*, *Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland*. Opladen 1993; *Thomas Welskopp*, *Amerikas große Ernüchterung. Eine Kulturgeschichte der Prohibition*. Paderborn 2010.

38 Siehe *Ina Zweiniger-Bargielowska/Rachel Duffett/Alain Drouard* (Eds.), *Food and War in Twentieth Century Europe*. Surrey 2011; *Trentmann/Just* (Eds.), *Food and Conflict* (wie Anm. 30).

20. Jahrhunderts auf den Tellern der Bürgerinnen und Bürger ab. Die Autarkiebemühungen des faschistischen Italiens und des nationalsozialistischen Deutschlands sowie die Kollektivierung der sowjetischen Agrarwirtschaft unter Stalin schränkten die Lebensmittelauswahl stark ein oder führten wie im Fall der Ukraine gar zu einer gravierenden Hungersnot.³⁹ Schließlich sollte mit der UN-Menschenrechtscharta (1948) das Recht auf eine angemessene Ernährung völkerrechtlich verankert werden; ihre Umsetzung stellt bis heute allerdings eine große Herausforderung dar.⁴⁰

(c) *Subjektivierung*: Die Ernährung ist nicht nur in die Verantwortung des modernen Staates übergegangen, sondern wurde zugleich relevant für das Subjekt. Nicht-Essen, als Medium der Ein- und Ausgrenzung, war stets sozial bedeutungsvoll.⁴¹ Der Unterschied zwischen dem Aufstand gegen die Lebensmittelteuerung 1847 und dem durch die Fleischnot 1912 ausgelösten Tumult zeigt eine neue Bedeutung der Ernährung für die eigene Identität. Fleisch zu essen hatte sich vom unmittelbaren physiologischen Bedürfnis gelöst und war zu einem sozialen und kulturellen Marker geworden. Parallel grenzten sich um die Jahrhundertwende bürgerliche Lebensreformer gerade durch den Fleischverzicht vom Rest der Gesellschaft ab. Unter einer verbesserten Versorgungslage verschob sich die Bedeutung der sozialen Distinktion qua Ernährung hin zum Nicht-Essen. Nicht-Essen wurde eine Praxis der körperlichen und geistigen Subjektwerdung. Der Hungerkünstler, der um die Jahrhundertwende auf den Jahrmärkten Europas die Menschen mit seinem Schauhungern faszinierte, ist nur der krasseste Ausdruck dieser neuen Erscheinung.⁴² Dem modernen Essensverzicht lag ein ästhetisches und zugleich ethisches Bemühen zugrunde: Ein neues Körperbewusstsein qualifizierte die Korpulenz als unschön und ungesund ab und verhalf Schlankheits- und Fastenkuren zu einem durch die Not- und Krisenzeiten nur unterbrochenen Aufstieg im 20. Jahrhundert.⁴³

39 Siehe u. a. *Anne Applebaum*, *Red Famine. Stalin's War on Ukraine*. London 2017; *Gesine Gerhard*, *Nazi Hunger Politics. A History of Food in the Third Reich*. Lanham 2015; *Lizzie Collingham*, *The Taste of War. World War II and the Battle for Food*. New York 2012; *Carol Helstosky*, *Garlic and Oil. Politics and Food in Italy*. London 2004. Aufschlussreich auch *Frank Trentmann*, *Coping with Shortage. The Problem of Food Security and Global Visions of Coordination, c. 1890s–1950*, in: ders./Just (Eds.), *Food and Conflict* (wie Anm. 30), 13–47.

40 Vgl. *D. John Shaw*, *World Food Security. A History Since 1945*. Basingstoke 2007.

41 Siehe beispielsweise *Mary Douglas* (Ed.), *Food in the Social Order*. New York 1984.

42 Dazu *Peter Payer*, *Hungerkünstler. Eine verschwundene Attraktion*. Wien 2002.

43 Dazu beispielsweise *Pascal Eitler/Jens Elberfeld* (Hrsg.), *Zeitgeschichte des Selbst. Therapeutisierung –*

Die drei in groben Zügen vorgestellten Prozesse waren entscheidend dafür, dass sich Nicht-Essen als gesellschaftlich aussagekräftige Praxis in der Moderne etablieren konnte: Industrialisierung und Globalisierung hatten bis zu Beginn des Ersten Weltkrieges die Lebensmittelmenge zuerst in Westeuropa, dann allmählich auch andernorts derart vergrößert, dass potentiell alle Menschen ausreichend versorgt werden konnten. Knappheit und Hungerkrisen waren nun nicht mehr allgemeines Zeichen von Armut und periodisch wiederkehrendem Mangel, sondern Ausdruck von agrarischen oder kriegsbedingten Krisen, von Fehlplanung oder von Versorgungsungerechtigkeit. Die Forschung hat den Wandel zu ausreichender Versorgung als „Ernährungsrevolution“ bezeichnet.⁴⁴ Die neue Situation räumte dem Nicht-Essen in der Moderne eine veränderte Rolle ein: Durch Versorgungsstabilität und Überversorgung rückte das Nicht-Essen neben das Essen ins Zentrum der individuellen und kollektiven Ernährung. Bei einer grundsätzlich ausreichenden Lebensmittelmenge sticht freiwilliger oder erzwungener Essensverzicht, sowohl beim Einzelnen als auch bei ganzen Gesellschaften, heraus und wird erklärungsbedürftig. Ob kulturelle Distinktionsbemühung, moralische Orientierung, politischer Protest oder Folge von Lebensmittelspekulationen, Formen des Nicht-Essens verweisen auf Veränderungen im Organisationsgefüge von und zwischen Gesellschaften.

Die beiden vorgestellten Berliner Revolten von 1847 und 1912 markieren exemplarisch Eckpunkte einer ernährungshistorischen Sattelzeit, bei der der vorliegende Band seinen Ausgang nimmt. Mit ihnen befinden wir uns im Übergang von Unterversorgung zu allmählicher Vollversorgung bei anhaltender Versorgungsungleichheit im globalen Maßstab. Die Frage nach sozialen Formen des Nicht-Essens erlaubt, moderne Ordnungen von Gesellschaften zu entschlüsseln: Nicht-Essen berührt dabei das Verhältnis der Geschlechter ebenso wie jenes sozialer Schichten, urbaner und ländlicher Räume und ethnischer Gruppen. Vegetarismus entfaltete bei Frauen nicht die gleiche Wirkung wie bei Männern⁴⁵; Kalorienzählen sollte der Arbeiterschaft Sparsamkeit vermitteln⁴⁶, und das Meiden von lokalem Essen stabilisierte die

Politisierung – Emotionalisierung. Bielefeld 2015; *Hans-Jürgen Teuteberg*, Homo edens. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens, in: *HZ* 265, 1997, 1–28, 15f.

44 *Hans Jürgen Teuteberg*, Die Ernährungsrevolution im Neunzehnten Jahrhundert, in: Heidi Ringhand (Hrsg.), *Damit wir leben können. Eine Dokumentation der Ernährungswirtschaft*. Bielefeld 1985, 10–60; *Jeffrey M. Pilcher*, *Food in World History*. New York/London 2006, Kap. 6.

45 Siehe den Beitrag von Maren Möhring in diesem Band.

46 Siehe den Beitrag von Nina Mackert in diesem Band.

Identität europäischer Kolonisierender in Afrika⁴⁷. Darüber hinaus sind mit dem Nicht-Essen staatliche Ordnungsvorstellungen verhandelt worden: Für den modernen Staat, der sich als Garant von Fürsorge und Sicherheit seiner Bürger und Bürgerinnen verstand, stellten hungerstreikende Anarchistinnen in seinen Gefängnissen einen bedrohlichen Angriff dar.⁴⁸ Über Körper und Lebensweise von Menschen konnte praktisches Nicht-Essen die Sozialordnung sowohl aufrechterhalten als auch herausfordern: Hatte Hunger seine Ursache nicht länger in der Höhe des Einkommens, sondern in unökonomischer Ernährung, dann konnte Nicht-Essen die soziale Schichtung sogar zementieren⁴⁹; spiritueller Fleischverzicht wurde durch die ihm zugeschriebene gesundheitsfördernde Wirkung zum gesellschaftlichen Reformprojekt⁵⁰, während gesundheitspolitische Entscheidungen zum Spielfeld wissenschaftlicher Glaubenskriege avancierten⁵¹; fehlte staatliche Regulierung, vergrößerte die Industrialisierung der Lebensmittelproduktion die Wissensasymmetrien zwischen Produzent und Verbraucher (zulasten von Letzterem)⁵² und konnte doch andernorts gerade dadurch emanzipatorisches Potential entfalten⁵³. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts ordnen Praktiken des Nicht-Essens so das Verhältnis einzelner Menschen zueinander, das Zusammenleben innerhalb von Gemeinschaften und die Beziehungen von Ländern untereinander.

II. Verschenkte Potentiale: (Nicht-) Essen und die Geschichtswissenschaft

Friedrich Nietzsche, der Freigeist und scharfe Kritiker seiner Zeit, hatte ein ausgeprägtes Faible für die Ernährung. An ihr hänge nicht weniger als das „Heil der Menschheit“. Sein Interesse war auch persönlicher Natur: Schon in frühen Jahren hatte Nietzsche einen Schuldigen für die Beschwerden seines zerrütteten Körpers ausgemacht: die deutsche Küche. Was habe sie nicht alles auf dem Gewissen, klagte

47 Siehe den Beitrag von Diana Natermann in diesem Band.

48 Siehe den Beitrag von Maximilian Buschmann in diesem Band.

49 Siehe den Beitrag von Nina Mackert in diesem Band.

50 Siehe den Beitrag von Julia Hauser in diesem Band.

51 Siehe den Beitrag von Uwe Spiekermann in diesem Band.

52 Siehe den Beitrag von Lutz Häfner in diesem Band.

53 Siehe den Beitrag von Cornelia Reiher in diesem Band.

er in seiner philosophischen Autobiografie „Ecce homo“. Sie zeichne sich aus durch einen „vollkommenen Mangel an Vernunft“: viel zu schwer und gänzlich unverdaulich. In Kürze: Die deutsche Küche sei ihm zutiefst zuwider. Er selbst und der deutsche Geist habe sich an ihr krank gegessen.⁵⁴

Bis heute stehen der deutsche Geist und seine Küche auf Kriegsfuß. Die „Food History“ führt hierzulande ein klägliches Nischendasein. Dabei kann die historische Beschäftigung mit der Ernährung in Deutschland auf eine lange und beeindruckende Geschichte zurückblicken.⁵⁵ Bereits seit Mitte des 19. Jahrhunderts haben Historiker wie Karl Lamprecht und Georg Ludwig Kriegk, Volkskundler wie Wilhelm Mannhardt und Moritz Heyne, vor allem aber Wirtschaftshistoriker und Ökonomen wie Wilhelm Abel und Gustav Schmoller sich mit Fragen der Ernährung auseinandergesetzt. Der Durchbruch gelang in den 1970er Jahren mit dem Siegeszug der Sozialgeschichte. Mit dem Ziel, die Geschichte von der Gesellschaft her neu zu interpretieren, war auch gemeint, die eigene Gegenwart kritisch zu begleiten. Der Welthunger der Zeit, zuerst in Afrika, aber auch die in Erinnerung gebliebene kriegsbedingte Mangelversorgung in Europa, später die gravierenden Hungersnöte in Bengalen, in China und Biafra, richteten den Blick auf Ernährung und Verteilungsungleichheiten in und zwischen Gesellschaften.⁵⁶ Überhaupt schien die tägliche Nahrungszufuhr eine aufschlussreiche Messgröße zu sein, um das Zusammenwirken von Demographie, Volksgesundheit, Lohnarbeit und sozialer Ungleichheit im industriellen Zeitalter zu studieren.⁵⁷ Die vergleichsweise gute Datenlage von quantitativen Ernährungsstudien und anderen Sozialstatistiken aus dem Kaiserreich half zusätzlich, die Ernährung als zentralen Indikator für den durchschnittlichen Lebensstandard zu etablieren; sie konnten zudem nutzbar gemacht werden, um allgemeine Preisentwicklungen, die Differenzierung zwischen Land und Stadt,

54 *Friedrich Nietzsche*, Sämtliche Werke. Kritische Studienausgabe. Hrsg. v. Giorgio Colli u. Mazzino Montinari. Neuausgabe. München 1999, vor allem Bd. 5 (Jenseits von Gut und Böse) und 6 (Ecce homo). Zu Nietzsches Philosophie der Ernährung vgl. *Harald Lemke*, Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie. Berlin 2007, 405–434.

55 Zum Folgenden vgl. *Hans Jürgen Teuteberg*, The Diet as an Object of Historical Analysis in Germany, in: ders. (Ed.), *European Food History. A Research Review*. Leicester/London/New York 1992, 109–128.

56 Siehe zu den genannten Hungerkrisen vor allem *Weinreb*, *Modern Hungers* (wie Anm. 5); *Felix Wemheuer*, *Der Große Hunger. Hungersnöte unter Stalin und Mao*. Berlin 2012; *Janam Mukherjee*, *Hungry Bengal. War, Famine and the End of Empire*. Oxford 2015; *Lasse Heerten*, *The Biafran War and Postcolonial Humanitarianism. Spectacles of Suffering*. Cambridge 2017.

57 Einschlägig hier vor allem die Arbeiten von *Thomas McKeown*, *Arthur E. Imhof* und *Reinhard Spree*.

die Verdichtung der Landwirtschaft und das rapide Wachstum der Industrieproduktion, die Protestkultur und revolutionäre Aufstände in den Blick zu bekommen. So konnte Hans Jürgen Teuteberg gegen die landläufige Verelendungstheorie der deutschen Arbeiterschaft argumentieren, dass die Industrialisierung allmählich eine „Demokratisierung der Nahrungsbefriedigung“ bewerkstelligte, die das Bevölkerungswachstum des 19. Jahrhunderts überhaupt ermöglichte.⁵⁸ Nicht-Essen als Mangelversorgung der arbeitenden Bevölkerung trat in solchen Arbeiten als Teil der sozialen Frage in Erscheinung, die sich in einer höheren Krankheitsanfälligkeit und Mortalitätsrate niederschlug.⁵⁹

Impulsgeber dieser Forschung waren die Arbeiten der Annales-Schule in Frankreich. Dort hatten deren führende Vertreter, allen voran Fernand Braudel und Marc Bloch, seit 1961 unter dem Schlagwort *vie matérielle* die Ernährungsforschung zu einer akademischen Notwendigkeit erklärt.⁶⁰ Begründet wurde die Wahl mit der Bedeutung des Essens als sozioökonomische Lebensbedingung. Robert Philippe argumentierte: „L’histoire alimentaire sous-tend toute l’histoire des hommes.“⁶¹ Was die Annales-Vertreter anfangs allerdings unter Ernährung verstanden, war allein deren biologische und ökonomische Komponente. Spätestens seit Mitte der 1980er Jahre wurde dieser quantifizierende Ansatz durch Historiker und Historikerinnen der Annales-Schule selbst, allen voran Jean-Louis Flandrin, aber auch durch den Einfluss französischer Denker wie Roland Barthes, Claude Lévi-Strauss und Pierre Bourdieu, schließlich auf Mentalität und Kultur des Essens und Trinkens ausgeweitet. Hier wurde freiwilliges Nicht-Essen erstmals als historischer Untersuchungsgegenstand erkannt.⁶²

58 Teuteberg, Studien zur Volksernährung (wie Anm. 9), insbes. 133–162; beim Buch von Teuteberg und Wiegelmann handelt es sich um die Pionierstudie der Ernährungsforschung in Deutschland. Siehe zur sozialhistorischen Forschung insgesamt Uwe Spiekermann, Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972–1996), in: Andreas Bodenstedt/Susanne Loos/Ulrich Oltersdorf u.a. (Hrsg.), Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten. Karlsruhe 1997, 35–73.

59 Siehe Reinhard Spree, Soziale Ungleichheit vor Krankheit und Tod. Zur Sozialgeschichte des Gesundheitsbereichs im Deutschen Kaiserreich. Göttingen 1981.

60 Vgl. Fernand Braudel, Vie matérielle et comportements biologiques, in: Annales 16, 1961, 545–549; ders., Histoire de la vie matérielle, in: Annales 16, 1961, 723–728.

61 Robert Philippe, Commençons par l’histoire de l’alimentation, in: Annales 16, 1961, 549–552, hier 551.

62 Siehe Jean-Louis Flandrin, Le goût et la nécessité. Sur l’usage des graisses dans les cuisines d’Europe occidentale (XIVe–XVIIe siècle), in: Annales 38, 1983, 369–401; ders., Pour une histoire du goût, in: L’Histoire

In Deutschland wurde diese Weiterentwicklung wenig zur Kenntnis genommen. Peter Schöttler liest in der verhaltenen Rezeption der Annales-Schule hierzulande ein „tiefes anti-französisches Ressentiment“ auf Seiten einiger deutscher Sozialhistoriker.⁶³ Dass für die historische Sozialwissenschaft der Rhein eine größere Grenze war als der Ärmelkanal oder der Atlantik, hob Hartmut Kaelble bereits in den 1980er Jahren hervor.⁶⁴ Der relative deutsche Rückstand in der Geschichte des Essens lässt sich aber nicht ausschließlich mit den kulturellen Barrieren zwischen Deutschland und Frankreich erklären, vor allem weil amerikanische Historiker und Historikerinnen, zu denen man in Deutschland ein besonders enges Verhältnis pflegte, die französischen Arbeiten seit den 1980er Jahren eifrig studierten. Die Persistenz sozialhistorischer Fragestellungen liegt erstens an einer spezifischen historiografischen Tradition und den zeithistorischen Umständen: Die Wiedervereinigung 1990, die sich zur Zeit des kulturwissenschaftlichen Umschwungs ereignete, bot für die Zeitgeschichte wenig Anlass zur essenshistorischen Nabelschau. Zweitens hat die Sozialgeschichte kulturhistorische Aspekte des Essens wie Geschmack, Zeremoniell und Distinktion als Luxusphänomene gesellschaftlicher Eliten klassifiziert und damit als begrenzt relevant für eine Gesellschaftsgeschichte erachtet⁶⁵ – zu Unrecht, wie jüngere Untersuchungen zu Geschmack und Distinktion innerhalb der Unterschichten zeigen.⁶⁶ Schließlich, drittens, hat Deutschland keine vergleichbare nationale Küche entwickelt wie beispielsweise Frankreich. Es wurde deshalb wenig Identifikations- und Erkenntnispotential mit der Ernährung verbunden.

In der deutschsprachigen Geschichtswissenschaft wird weiterhin eine klassische *Geschichte der Ernährung* betrieben, die auf Produktion, Versorgung und Konsum sowie unternehmerische Aktivität schaut und das Thema eher strukturgeschichtlich

3, 1986, 108–110; ders., La distinction par le goût, in: Philippe Ariès/Georges Duby (Eds.), *Histoire de la vie privée*. Vol. 3. Paris 1986, 266–309; Roland Barthes, Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine, in: *Annales* 16, 1961, 977–986; Claude Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit*. Paris 1964; Pierre Bourdieu, *La distinction*. Critique sociale du jugement. Paris 1979.

63 Peter Schöttler, Die „Annales“-Historiker und die deutsche Geschichtswissenschaft. Tübingen 2015, 36 (Anm. 28) und 39 (Anm. 40).

64 Hartmut Kaelble, Sozialgeschichte in Frankreich und der Bundesrepublik. *Annales gegen historische Sozialwissenschaften?*, in: *Geschichte und Gesellschaft* 13, 1987, 77–93.

65 So argumentiert beispielsweise Paul Freedman, *A New History of Cuisine*, in: ders. (Ed.), *Food. The History of Taste*. Berkeley/Los Angeles 2007, 7–33, hier 7.

66 Siehe Jeffrey M. Pilcher, *The Embodied Imagination in Recent Writings on Food History*, in: *American Historical Review* 121, 2016, 861–887, hier 867.

angeht.⁶⁷ Die Integration der Ernährung in die allgemeine Geschichte, wie sie Thomas Nipperdey in seiner „Deutschen Geschichte“ vorgezeichnet hat, ist bis heute ein Ausnahmefall.⁶⁸ Auffällig für die deutschsprachige Geschichtsschreibung ist allerdings eine ausgeprägte Affinität zur Geschichte von Getränken: Schon früh entstanden sozialhistorische Studien zu Alkoholika und Abstinenzbewegungen, industrie- und konsumhistorische Analysen zum Mineralwasser sowie regionalhistorische Arbeiten zum Weinanbau. Mit der Barista-Kultur und dem Durchbruch der Globalgeschichte wechselte das Interesse zum Kaffee, in dessen Folge besonders gelungene Untersuchungen entstanden.⁶⁹ Diese Arbeiten sind Teil einer sich gerade formierenden „Food History“ in Deutschland, die sich dem Essen und Trinken in kultur- und globalhistorischer Perspektive zuwendet.⁷⁰ Ihre Anfänge gehen auf wenige Pionierarbeiten zurück: Wegweisend waren insbesondere Wolfgang Schivelbusch mit seiner bereits 1980 erschienen Geschichte der Genussmittel und Maren Möhring 2012 veröffentlichte Arbeit zur ausländischen Gastronomie in Deutschland.⁷¹

67 Siehe u. a. *Karl-Peter Ellerbrock*, *Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1750–1914*. Stuttgart 1993; *Spiekermann*, *Basis der Konsumgesellschaft* (wie Anm. 26); *Haupt*, *Konsum und Handel* (wie Anm. 17); *Christoph M. Merki*, *Zucker gegen Saccharin. Zur Geschichte der künstlichen Süßstoffe*. Frankfurt am Main 1993; *Angelika Epple*, *Das Unternehmen Stollwerck. Eine Mikrogeschichte der Globalisierung*. Frankfurt am Main 2010.

68 Vgl. *Thomas Nipperdey*, *Deutsche Geschichte 1800–1918*. 3 Bde. München 2013.

69 Zur Geschichte des Kaffees siehe u. a. *Julia Laura Rischbieter*, *Mikro-Ökonomie der Globalisierung. Kaffee, Kaufleute und Konsumenten im Kaiserreich 1870–1914*. Köln/Weimar/Wien 2011; *Christof Dejung*, *Die Fäden des globalen Marktes. Eine Sozial- und Kulturgeschichte des Welthandels am Beispiel der Handelsfirma Gebrüder Volkart 1851–1999*. Köln/Weimar/Wien 2013; *Christiane Berth*, *Biografien und Netzwerke im Kaffeehandel zwischen Deutschland und Zentralamerika 1920–1959*. Hamburg 2014; *Ruben Quaas*, *Fair Trade. Eine global-lokale Geschichte am Beispiel des Kaffees*. Köln/Weimar/Wien 2015; *Monika Stigmund*, *Genuss als Politikum. Kaffeekonsum in beiden deutschen Staaten*. Berlin/München/Boston 2015; *Christiane Berth/Dorothee Wierling/Volker Wunderlich* (Hrsg.), *Kaffeewelten. Historische Perspektiven auf eine globale Ware im 20. Jahrhundert*. Göttingen 2015.

70 *Uwe Spiekermann*, *Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute*. Göttingen 2018; *Joaquim Drews*, *Die „Nazi-Bohne“*. Anbau, Verwendung und Auswirkung der Sojabohne im Deutschen Reich und Südosteuropa (1933–1945). Münster 2004; *Patrice G. Poutrus*, *Die Erfindung des Goldbroilers. Über den Zusammenhang zwischen Herrschaftssicherung und Konsumententwicklung in der DDR*. Köln/Weimar/Wien 2002; *Nina Mackert/Jürgen Martuschkat* (Eds.), *Fat Agency. Themenheft von Body Politics 3*, 2015; *Maren Möhring/Alexander Nützenadel* (Hrsg.), *Ernährung im Zeitalter der Globalisierung. Themenheft von Comparativ 3*, 2007; *Nützenadel/Trentmann*, *Food and Globalization* (wie Anm. 27); *Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher* (Hrsg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1997.

71 *Wolfgang Schivelbusch*, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genuss-*

Die Diskrepanz zwischen der deutschsprachigen auf der einen und der angelsächsischen und französischen Forschung auf der anderen Seite ist dennoch weiterhin auffallend. Seit den 1980er Jahren, einhergehend mit der aufblühenden Kultur- und Alltagsgeschichte und einem erweiterten Fokus auf materielle Kultur, symbolische Ordnungen und soziale Praxis, auf Repräsentationen und globale Vernetzungen, erlebte die internationale „Food History“ einen rasanten Aufstieg und enormen Reputationsgewinn.⁷² Der Durchbruch der Essensgeschichte seit der Jahrtausendwende ist allerdings mit dem Übergang der Forschungshegemonie von Frankreich in die angloamerikanische Welt verbunden. Die Gründe dafür sind vielfältig: Die französischen Arbeiten zur Essensgeschichte sind frühzeitig ins Englische übersetzt worden. Bereits 1979 erschien eine Auswahl übersetzter Aufsätze der *Annales*-Schule zur Geschichte von Essen und Trinken.⁷³ Ausschlaggebend waren zudem herausragende Einzelstudien englischsprachiger Autoren, die das Potential des Gegenstands für die allgemeine Geschichte offenlegten und schnell zu internationalen Referenzpunkten einer neuen Essensgeschichte wurden. Nennenswert sind insbesondere Alfred Crosbys „The Columbian Exchange“, Janet Poppendiecks „Breadlines Knee Deep in Wheat“, Warren Belascos „Appetite for Change“ und, wahrscheinlich am einflussreichsten, „Sweetness and Power“ von Sidney Mintz.⁷⁴ Nicht zu unterschätzen sind außerdem etliche populärwissenschaftliche Publikationen, die mit folkloristischen Themen das Interesse einer breiten Öffentlichkeit bedienten und schnell zu Kassenschlagern wurden.⁷⁵

Der Boom der Essensgeschichte ist tatsächlich in erster Linie eine Antwort auf die gesellschaftliche Nachfrage. Aus dieser gegenwartsorientierten Bewegung ent-

mittel. München 1980; *Maren Möhring*, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München 2012.

72 Vgl. *Amy Bentley*, *Sustenance, Abundance, and the Place of Food in U. S. Histories*, in: Kyri W. Clafin/Peter Scholliers (Eds.), *Writing Food History. A Global Perspective*. London/New York 2012, 72–86. Wegweisend für die neue „Food History“ war vor allem *Jean-Louis Flandrin/Massimo Montanari* (Eds.), *Histoire de l'alimentation*. Paris 1996.

73 *Robert Forster/Orest Ranum* (Eds.), *Food and Drink in History. (Selections from the Annales, Vol. 5.)* Baltimore/London 1979.

74 *Alfred Crosby*, *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*. Westport 1972; *Janet Poppendieck*, *Breadlines Knee Deep in Wheat. Food Assistance in the Great Depression*. New Brunswick 1986; *Warren Belasco*, *Appetite for Change. How the Counterculture Took on the Food Industry*. Ithaca 1989; *Sidney Mintz*, *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York 1985.

75 Siehe *Bentley*, *Sustenance* (wie Anm. 72), 77–83.

sprang die kritische Masse junger Historikerinnen und Historiker, die dem Feld zu seinem Aufstieg verhalfen.⁷⁶ Aus dem Zusammenwirken dieser Gründe rückte die „Food History“ in der angloamerikanischen Wissenschaft vom Rand ins Zentrum historischer Forschung. Ausweis dafür sind die Vielzahl neugeschaffener Studiengänge, Institute und Lehrstühle, die gewachsene Anzahl eigenständiger Zeitschriften und die gerade in den letzten Jahren sprunghaft angestiegene Zahl an Handbüchern und Enzyklopädien, die Gewähr bieten für die schiere Menge an gesichertem Wissen.⁷⁷ Die digitale „Food Bibliography“ verzeichnet zur Geschichte des Essens mittlerweile mehr als 20 000 akademische Titel in acht Sprachen.⁷⁸

Der Zeitgeist bestimmt nicht nur die Nachfrage, sondern auch die akademische Beschäftigung mit dem Essen. Gegenwartsnahe Problemfelder zeichnen die Themenwahl in den verschiedenen Weltteilen vor: die besondere Bedeutung der Überversorgung in den USA, die Untersuchungen von Unterversorgung und Ungleichheit in Afrika und die Veröffentlichungen zu Austausch und Identität in Europa.⁷⁹ Der französische Historiker Florent Quellier sieht die aktuell Obsession mit dem Essen durch „Ernährungsängste und eine Identitätskrise“ hervorgerufen.⁸⁰ Beide As-

76 Vgl. *Pilcher*, *The Embodied Imagination* (wie Anm. 66), 861.

77 Einen umfangreichen Überblick über Studiengänge, Kurse, Organisationen und Zeitschriften bietet *Ken Albala* (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Food Issues*. Vol. 3. Los Angeles 2015, 1503–1508. Zu den weiteren zentralen Handbüchern und Enzyklopädien zählen: *Carol Helstosky* (Ed.), *The Routledge History of Food*. London/New York 2015; *Paul Freedman/Joyce E. Chaplin/Ken Albala* (Eds.), *Food in Time and Place*. The American Historical Association Companion to Food History. Oakland 2014; *Jeffrey M. Pilcher* (Ed.), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford 2012; *Kenneth F. Kiple/Kriemhild Conèe Ornelas* (Eds.), *The Cambridge World History of Food*. 2 Vols. Cambridge 2000; *Anne Murcott/Warren Belasco/Peter Jackson* (Eds.), *The Handbook of Food Research*. London/New York 2013; *Alan Davidson* (Ed.), *The Oxford Companion to Food*. 3rd Ed. Oxford 2014; *Solomon H. Katz/William Woys Weaver* (Eds.), *Encyclopedia of Food and Culture*. 2 Vols. New York 2003; *Andrew F. Smith* (Ed.), *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*. 2nd Ed. New York 2013.

78 *The Food Bibliography*, <http://www.foodbibliography.eu>. Siehe auch *Karin Becker*, Introduction. Un bilan thématique et méthodologique de la recherche actuelle sur l'histoire de l'alimentation, in: *Food & History* 10, 2013, 9–25.

79 Siehe *Clafin/Scholliers*, *Writing Food History* (wie Anm. 72).

80 *Florent Quellier*, *La table des Français. Une histoire culturelle (XVe – début XIXe siècle)*. Rennes/Tours 2007, 11. Siehe zu den genannten Aspekten *Christoph Klotter*, *Identitätsbildung über Essen. Ein Essay über „normale“ und alternative Esser*. Wiesbaden 2016; *Jakob Tanner*, *Die Ambivalenz der Nahrung. Gift und Genuss aus der Sicht der Kultur- und der Naturwissenschaften*, in: Gerhard Neumann/Alois Wierlacher/Rainer Wild (Hrsg.), *Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektive*. Frankfurt am Main 2001, 175–199; *Warren Belasco*, *Food. The Key Concepts*. Oxford/New York 2008.

pekte spiegeln sich insbesondere in Arbeiten, die gegenwärtig brisante Formen des Nicht-Essens thematisieren: Beispielhaft sind die Hinwendung zu vegetarischer Ernährung und Biokost (Corinna Treitel's „Eating Nature“), der Aufschwung von Lebensmittelunverträglichkeiten (Matthew Smith's „Another Person's Poison“), die Politik gesundheitsorientierter Ernährung (Charlotte Biltekoff's „Eating Right in America“) oder Schönheits- und Schlankheitsmoden (Peter N. Stearns' „Fat History“).⁸¹ Verzicht, Vermeidung und Hunger sind Teil von Arbeiten zur (nationalen) Identitätspolitik, zu Esskrankheiten und Gesundheitsökonomien, zu Tabus, zur Geschichte kolonialer Gewalt und Dekolonisierung, zur Globalisierung und, nach wie vor, zu Krisen und Krieg.⁸²

Der vorliegende Band beabsichtigt nicht, verlorenen Boden gutzumachen. Vielmehr knüpfen die versammelten Beiträge an die internationale Forschungslandschaft an und beleuchten Aspekte, die selbst in Ländern mit avancierter „Food History“ bisher wenig beachtet sind. So ist die Geschichte des Nicht-Essens als eigenständiger Zugriff auf die Geschichte der Moderne bis heute ein blinder Fleck. Forschungspraktisch kamen und kommen Formen des Nicht-Essens nur als Teil einer Krisen- und Kriegsgeschichte in das Blickfeld, wobei ihre Einordnung als Ausnahme und Nebenerscheinung dem Nicht-Essen als Zugriff kaum größere Aufmerksamkeit zuteil werden ließ.⁸³ Die Konzeptualisierung von Nicht-Essen geht in die-

81 Treitel, *Eating Nature* (wie Anm. 5); Matthew Smith, *Another Person's Poison. A History of Food Allergy*. New York 2015; Charlotte Biltekoff, *Eating Right in America. The Cultural Politics of Food and Health*. Durham/London 2013; Peter N. Stearns, *Fat History. Bodies and Beauty in the Modern West*. New York/London 2012.

82 Aus der Vielzahl der Studien seien genannt: Simoons, *Eat not this Flesh* (wie Anm. 11); Alan F. Wilt, *Food for War. Agriculture and Rearmament in Britain before the Second World War*. New York 2001; Adam Shprintzen, *The Vegetarian Crusade. The Rise of an American Reform Movement, 1817–1921*. Chapel Hill 2013; Doris Witt, *Black Hunger. Food and the Politics of U.S. Identity*. New York/Oxford 1999; Alison Bashford, *Global Population. History, Geopolitics, and Life on Earth*. New York 2014; Amy L. S. Staples, *The Birth of Development. How the World Bank, Food and Agriculture Organization, and World Health Organization Changed the World, 1945–1965*. Kent 2006; Joan Jacobs Brumberg, *Fasting Girls. The Emergence of Anorexia Nervosa as a Modern Disease*. Cambridge 1988; Sabine Merta, *Wege und Irrwege zum modernen Schlankheitskult. Diätkost und Körperkultur als Suche nach neuen Lebensstilformen 1880–1930*. Wiesbaden 2003; Walter Vandereycken/Ron van Deth/Rolf Meermann, *Hungerkünstler, Fastenwunder, Magersucht. Eine Kulturgeschichte der Eßstörungen*. Zülpich 1990.

83 So beispielsweise bei Trentmann/Just (Eds.), *Food and Conflict* (wie Anm. 30); Zweiniger-Bargielowska/Duffett/Drouard, *Food and War* (wie Anm. 38); Paul Brassley/Yves Segers/Leen Van Molle (Eds.), *War, Agriculture, and Food. Rural Europe from the 1930s to the 1950s*. New York/London 2012; Gerhard, *Nazi Hunger Politics* (wie Anm. 39).

sem Band deshalb deutlich über Mangelzeiten hinaus. Gerade das Nicht-Essen in Form von freiwilligem Verzicht, Vermeidung und Verweigerung offenbart Konfliktlinien und Transformationsprozesse in modernen Gesellschaften. Diese werden in den westlichen Industrieländern aufgrund der positiven Ernährungssituation spätestens seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts besonders augenfällig. Die Geschichte des Nicht-Essens bietet der Geschichtswissenschaft damit ein neues Instrument, sowohl die Veränderung der Ernährungssituation in der „Sattelzeit“ differenzierter zu analysieren als auch kulturelle und soziale Wandlungen in der Moderne zu untersuchen. Zwischen Essen und Nicht-Essen verläuft eine Linie, anhand derer die soziale Organisation vergangener Gesellschaften beschrieben werden kann.

III. Selbstverantwortung – Steuerung – Sinnsysteme: Zu den Beiträgen des Bandes

Die zehn vorliegenden Beiträge machen Nicht-Essen als Zugriff für verschiedene historische Kontexte und Themen produktiv. Die Aufsätze reichen zeitlich von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis in unsere Gegenwart, setzen allerdings klare Schwerpunkte. Sie bilden Nicht-Essen in der Moderne episodenhaft ab und erreichen ihre Grenzen dort, wo die Forschung bereits vorangeschritten ist, nämlich in der Behandlung von Hunger, Mangelverwaltung und Landwirtschaftspolitik in Kriegs- und Krisenzeiten. Einen zeitlichen Schwerpunkt bildet die letzte Jahrhundertwende und die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg, eine Zeit also, die auch in diesem Fall als dynamischer „Aufbruch in die Moderne“ gilt und einen ausgeprägten sozial-historischen Umbruch markiert.⁸⁴

Wiederkehrende Akteure in den hier versammelten Geschichten des Nicht-Essens sind staatliche Ernährungsplaner und Wissenschaftler, aber auch einzelne Bürgerinnen und Bürger. Sie fanden im Nicht-Essen eine Ausdrucksform für ihre individuellen Ziele, die jedoch weit über ihre Körper hinauswiesen. Die Themen hinter dem Nicht-Essen umfassten die Sorge vor Umweltzerstörung ebenso wie politi-

84 Vgl. *Paul Nolte*, 1900. Das Ende des 19. und der Beginn des 20. Jahrhunderts in sozialgeschichtlicher Perspektive, in: *Geschichte in Wissenschaft und Unterricht* 47, 1996, 281–300; *August Nitschke/Gerhard A. Ritter/Detlef J. K. Peukert/Rüdiger vom Bruch* (Hrsg.), *Jahrhundertwende. Der Aufbruch in die Moderne 1880–1930*. 2 Bde. Reinbek 1990.

schen Protest und ethische Motive, aber sie liefen doch meistens hinaus auf eine Steigerung der individuellen und nationalen Leistungsfähigkeit. Gesundheit ist deshalb der thematische Schirm, der über den hier versammelten Beiträgen aufgespannt werden kann und das Verhältnis von Ernährung und Gesellschaft in der Moderne am stärksten gezeichnet hat. Drei Dimensionen organisieren die hier versammelten Beiträge und bringen sie miteinander ins Gespräch. Sie lassen sich unter den Schlagworten Selbstverantwortung, Steuerung und Sinnsysteme fassen.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bildete sich in den bürgerlichen Schichten der alten und neuen Industriestaaten eine individuelle Verantwortung für eine gesunde und leistungssteigernde Ernährung durch Auswahl und Verzicht heraus, die seit den 1960er Jahren, als sich der Staat von paternalistischen Ernährungsvorgaben entfernte und sich mündige Bürgerinnen und Bürger auf breiter Basis für die eigene wie die allgemeine ‚gute‘ und ‚richtige‘ Ernährungsweise engagierten, in den Industriestaaten flächendeckend wurde. Die ersten drei Beiträge des Bandes zeigen, wie und warum Nicht-Essen zu dieser Praktik der Selbstverantwortung geworden ist. Über die Pflicht zur Gesundheit, so erklärt *Maren Möhring* anhand von Fleischkonsum und der exemplarischen Körperbuchführung des Lebensreformers Richard Ungewitter, begann die Ernährung um 1900 überzugehen in den Zuständigkeitsbereich des Einzelnen und markierte seither seine Position innerhalb der Gesellschaft. Von nun an nährten Lebensmittel den Körper nicht mehr vorbehaltlos, sondern konnten ihm – im schlimmsten Fall – auch schaden. Nicht nur ein Zuviel an Essen, auch das falsche Essen bedrohte die Gesundheit und damit den eigenen Beitrag zum Gemeinwohl. Die Fähigkeit zum Nicht-Essen, die diesen frühen Protagonisten nach zu gering in der Gesellschaft ausgeprägt war und die sie deshalb zu verbreiten versuchten, sollte in der Moderne über die Gesundheit und über die Position in der Gesellschaft entscheiden.

Christa Spreizers Beitrag stellt die Aktivitäten der Sozialreformerin Hedwig Heyl in sein Zentrum und schließt damit an das um die nationale Leistungsfähigkeit besorgte deutsche Bürgertum an. Spreizer allerdings erweitert die kulturelle Distinktionskraft des Nicht-Essens über die Klassengrenzen hinweg, indem sie der Bedeutungsverschiebung nachgeht, die der Erste Weltkrieg mit sich brachte. Bis 1914 war bewusstes Nicht-Essen Ausdruck bürgerlicher Achtsamkeit: Die Frau trat als Hauswirtschafterin mit nationalem Status in Erscheinung, ihr Nicht-Essen war Teil einer rational gebildeten Identität. Damit grenzte sie sich von der Arbeiterschaft ab, die sich gesundheitlich und ökonomisch falsch ernährte. Nach Kriegsausbruch änderte

sich die Bedeutung des Nicht-Essens dahin gehend, dass es in der verknappten Lebensmittelsituation zu einer Distinktionsquelle für alle Frauen wurde, die ihre klassenübergreifende patriotische Solidarität ausdrücken wollten.

Cornelia Reiher ruft uns die anhaltende Ambivalenz moderner Nahrungsproduktion in Erinnerung, wenn im Japan der 1960er bis 1980er Jahre – und damit in einer Zeit der Vollversorgung – das Ziel einer sicheren Ernährung Bürgerinnen und Bürger erneut politisch aktiv werden ließ. Der großflächige Einsatz starker Agrarpestizide hatte die Produktivität der japanischen Landwirtschaft in die Höhe schnellen lassen, aber zugleich das Gesundheitsrisiko der so erzeugten Lebensmittel erhöht. Nicht-Essen avancierte erneut zur Gesundheitsstrategie. Um die mit Pestiziden kontaminierten Lebensmittel zu vermeiden und dennoch wohlversorgt zu bleiben, schlossen sich Bürgerinnen und Bürger eigenständig zusammen, um alternative Anbau- und Vertriebsmethoden entstehen zu lassen. Selbstverantwortliches Nicht-Essen tritt hier als subversive Praxis in Erscheinung.

Das Pendant zur individuellen Verantwortung war die staatliche Steuerung. Vier Beiträge beleuchten die Veränderung von Rolle, Aufgabe und Verständnis des Staates in Ernährungsfragen und dessen Limitationen. *Lutz Häfner* rückt anhand von Lebensmittelkonsum, Lebensmittelhygiene und Verbraucherschutz im russischen Zarenreich vor dem Ersten Weltkrieg die materielle Wirklichkeit der Ernährung in den Blick, die für den übergroßen Teil der Bevölkerung äußerst unbefriedigend war. Verfälschung und Verunreinigung, aber auch Vertuschung von verdorbenen Lebensmitteln trieben verstärkt durch die Industrialisierung der Nahrungsproduktion ihr Unwesen und machten den Lebensmittelkonsum gefährlich. Staatliche Regulierung der Nahrungsmittel war notwendig geworden, hinkte den Finessen der Hersteller jedoch stets hinterher. Häfner untersucht, wie dieser Regulierungsprozess im Spannungsfeld widerstreitender Interessen verlief und welche Bedingungen erfüllt sein mussten, damit Nicht-Essen zu einer Option werden konnte. Die Fälschung von Lebensmitteln zur Gewinnsteigerung war kein ausschließlich modernes Phänomen; neu war allerdings, dass sie zum Gegenstand einer internationalen Presseöffentlichkeit geworden war. Diese breite öffentliche Debatte war es letztendlich, der die Nahrungsregulierung als neue staatliche Aufgabe in Zeiten moderner Nahrungsproduktion, -kommerzialisierung und -distribution voranbrachte.

Auch bei *Maximilian Buschmann* war es die internationale Presseöffentlichkeit, die dem Nicht-Essen eine neue Dimension im modernen Staat eröffnete: Buschmann zeichnet nach, wie der Hungerstreik zu einer politischen Protestform im frü-

hen 20. Jahrhundert in den USA wurde. Um den umfassendsten Nahrungsverzicht überhaupt als rationale Praxis strategisch einsetzen zu können, war erstens die Entpathologisierung des Nicht-Essens nötig, zweitens die Inanspruchnahme von politischen Gefangenen des russischen Zarenreichs als medienvermittelte Vorbilder der US-amerikanischen Anarchistinnen und Anarchisten und drittens die Fürsorgepflicht des modernen Staates, auch für die Insassen seiner Gefängnisse. Diese Faktoren bildeten die Voraussetzung dafür, dass im Nicht-Essen um die Ordnung der Gesellschaft gerungen werden konnte.

In anderen Regionen der Welt war auch zwanzig Jahre später noch die physiologische Versorgung der Bevölkerung erstrangig. Für Brasilien in der Vargas-Ära (1930–1945) zeigt *Sören Brinkmann*, wie die Modernisierung mittels Ernährung zu einem staatlichen Emanzipationsprojekt wurde. Die Idee der Machbarkeit nationaler Leistungsfähigkeit durch ausreichende Ernährung war entscheidend in einem Land, dem ein wissenschaftlich begründeter Rassismus jahrhundertlang seine Entwicklungsfähigkeit abgesprochen hatte. Wo eine defizitäre und unausgewogene Ernährung der Bevölkerung als Ursache für den entwicklungspolitischen Rückstand angesehen wurde, konnte der Bau von Kuhställen zum Modernisierungsprojekt werden. Beispielhaft zeigt Brinkmann, dass die brasilianischen Ernährungsplaner in der Milch, aufgrund ihrer gesundheitlichen Bedeutung, die Lösung der genannten Probleme sahen. Damit wirft Brinkmann ein anderes Licht auf die Moderne: Modernisierung wird hier zum staatlichen Ernährungsprojekt.

Uwe Spiekermann setzt bei einem einzelnen Nährstoff, dem Jod, empirisch an, um abstrakte Vorstellungen von Essen, Nicht-Essen und Gesundheit zu erden. Jod, als in den 1920er Jahren entdecktes unsichtbares Spurenelement mit, wenn im Mangel oder Überfluss vorhanden, gravierenden physiologischen Folgen, wurde im 20. Jahrhundert zum Gegenstand staatlicher Regulierung. Deutschland sticht dabei international hervor, weil es sich den in den anderen westlichen Staaten seit den 1930er Jahren einsetzenden Prophylaxemaßnahmen lange nicht anschloss und noch in den 1990er Jahren beachtliche Raten an Jodmangelkrankheiten zu verzeichnen hatte. Spiekermann geht dieser Verspätung auf den Grund und beleuchtet Auseinandersetzungen innerhalb des Expertensystems der Medizin ebenso wie dessen Verflochtenheit mit staatlichen Maßnahmen.

Die Geschichte vom Essen und Nicht-Essen in der Moderne kann insgesamt erzählt werden als eine Geschichte sich wandelnder Vorstellungen von der ‚richtigen‘ Ernährung. Drei Beiträge des Hefts adressieren deshalb die Sinnsysteme, die dem

Nicht-Essen seine kulturelle Bedeutung erst verliehen. *Diana M. Natermann* untersucht die Essgewohnheiten deutscher, belgischer und schwedischer Kolonisierender im Kongofreistaat und in Deutsch-Ostafrika zwischen 1884 und 1914. Mit der Ausnahme leistungssteigernder lokaler Getränke hielten die Europäerinnen und Europäer Abstand von afrikanischem Essen, wodurch sie, so Natermann, zum einen ihre vermeintliche zivilisatorische Überlegenheit ausdrückten und zum anderen eine spezifisch weiße Identität konstruierten. Das Nicht-Essen von lokaler Nahrung und die Ablehnung afrikanischer Esskultur waren Ausdruck eines rassistischen Überlegenheitsempfindens. Der tägliche Aufwand, europäische Essgewohnheiten auch in Afrika beizubehalten, diente der Aufrechterhaltung der kolonialen Differenz.

Julia Hausers Blick auf die wechselseitige Verflechtung vegetarischer Ideen zwischen Indien und Großbritannien offenbart die Komplexität des Moralsystems rund um den Fleischverzicht. Gesundheit war in Europa und Indien eine Begründung für den Vegetarismus, jedoch nie die einzige. Es ging um eine jeweils ganzheitliche körperliche und moralische Erneuerung der Gesellschaft zugleich. In der kolonialen Situation Indiens avancierte der Fleischverzicht zur politischen Bühne: In Europa düngte er Überlegenheitsfantasien, indem er die Kolonisierung der wegen ihres Fleischverzichts unterlegenen Inderinnen und Inder anriet; in Indien hingegen wurde gerade der selbstbewusste Vegetarismus zur überlegenen Lebensweise erhoben, der die wegen ihres Fleischkonsums moralisch unterlegenen Kolonisatoren früher oder später zu Fall bringen würde.

Nina Mackert schließt den Aufsatzteil des Bandes mit der Analyse jenes Sinnsystems ab, das unser heutiges Verhältnis zum Essen beeinflusst wie kein anderes. Mackert zeichnet die Entstehungsgeschichte der Kalorie unter Ernährungswissenschaftlern in den USA am Ende des 19. Jahrhunderts nach und beleuchtet ihre anschließende Erfolgsgeschichte als soziales Ordnungsinstrument: Als neue, numerische und deshalb objektiv wirkende Maßeinheit für den Energiegehalt von Lebensmitteln erlaubte die Kalorie, das Verhältnis von Körper, Arbeit und Produktivität zu quantifizieren. Diente das neue Instrument zunächst vorwiegend dazu, ärmeren Schichten die ‚richtige‘ Ernährung zu vermitteln, griff die Kalorie in den folgenden Jahrzehnten weiter aus und avancierte in Form von Kalorienzählen zu einer beliebten Diätmethode innerhalb der weißen Mittelklasse.

IV. Nicht-Essen und Geschichte: ein Angebot

In einer kurzen Bilanz zum Stand der Ernährungsgeschichte schrieb Hans Jürgen Teuteberg vor mehr als zwanzig Jahren, dass „die Entwicklung der menschlichen Ernährung, worüber geschwätzige und mit Anekdoten angefüllte ‚Kulturgeschichten‘ sowie die vielen unübersichtlichen Einzelstudien nicht hinwegtäuschen dürfen, auf große Strecken hin noch unerforscht“ ist. Die Folge sei, so Teuteberg weiter, dass „es von Legenden über die Geschichte der täglichen Kost [wimmle], die ein Autor vom anderen immer wieder abschreibt“. ⁸⁵ Ein heutiges Resümee der Ernährungsforschung würde keineswegs so schwarzmalersich ausfallen, sondern eher euphorisch. Denn obgleich die „Food History“ in den deutschsprachigen Ländern gerade erst Fuß fasst, werden Forschungsleistungen der Geschichtswissenschaft selten noch in den Grenzen nationaler Errungenschaften gemessen. Der Boom der Essensgeschichte in den USA und Großbritannien zeigt eindrucksvoll, wie lebendig, vielfältig und innovativ der Forschungsgegenstand Essen und Trinken sein kann und wie dabei zugleich ein gewinnbringender Dialog mit der Öffentlichkeit gelingt. Die Früchte dieses Erfolgs ernten Historiker und Historikerinnen auch andernorts, weil sich der Bezugsrahmen historischer Forschung wesentlich internationalisiert hat.

Gleichwohl bleibt es unerlässlich, die Ergebnisse auf nationaler oder regionaler Ebene zu kommunizieren. Das gilt nicht nur, weil es auch hierzulande längst einen Heißhunger auf Essensgeschichten gibt, sondern auch, weil die rasant wachsende Populärliteratur und das trendaffine Feuilleton entzauberte Essensmythen unreflektiert weiterspinnen. Dieses Heft versteht sich deshalb als ein Angebot – in doppelter Form: Zum einen bietet es ein Forum, das Auskunft gibt über den gegenwärtigen Stand der „Food History“ hierzulande und darüber hinaus. Es soll Anknüpfungspunkt zum Weiterlesen und Weiterforschen sein. Zum anderen bietet es mit dem Nicht-Essen einen neuen Zugriff auf die Geschichte der Ernährung an. Damit möchte das Heft über feuilletonistische Diagnosen hinausgehen und ein historisch informiertes Gespräch über Verzicht, Vermeidung und Verweigerung von Essen anstoßen. Die hier versammelten zehn Beiträge zeigen, dass Nicht-Essen seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts hindeutet auf Verschiebungen von Klassen- und Geschlechtergrenzen, von ethnischer In- und Exklusion und von kulturellen Gewohn-

⁸⁵ Hans Jürgen Teuteberg, Ernährung und Gesundheit im historischen Rückblick, in: Helmut Hilpert/Caspar Wenk/Walter J. Ziegler (Hrsg.), Ernährung und Gesundheit. Davos 1989, 102–117, hier 102.

heiten und Glaubenssätzen. Nicht-Essen ist ein lesbarer Gradmesser von sozialen Konfigurationen und eignet sich deshalb besonders gut für die Historisierung von Gesellschaften.

