

Historische Sozialkunde

Geschichte – Fachdidaktik – Politische Bildung

4/2016



Essen in globalen und lokalen Kontexten
Lebenswelten, Diskurse, Praktiken

VGS

Verein für Geschichte und Sozialkunde
46. Jg./Nr. 4 Oktober-Dezember 2016

AU ISSN 004-1618

Historische Sozialkunde. Geschichte – Fachdidaktik – Politische Bildung. Zeitschrift für Lehrerfortbildung. Inhaber, Herausgeber, Redaktion: Verein für Geschichte und Sozialkunde (VGS) in Kooperation mit dem Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien, Universitätsring 1, 1010 Wien.

Chefredaktion: Eduard Fuchs/Andrea Schnöller (Wien)

Fachdidaktik: Zentrale Arbeitsstelle für Geschichtsdidaktik und Politische Bildung, FB Geschichte/ Universität Salzburg, Rudolfskai 42, 5020 Salzburg (christoph.kuehberger@sbg.ac.at)



Preise Jahresabonnement € 17,- (Studenten € 12,50), Einzelheft € 6,-, Sondernummer € 7,- zuzügl. Porto.

Bankverbindungen: Raiffeisenbank Oberes Waldviertel eGen. IBAN AT21 3241 5000 0242 4570, BIC RLNWATWWOWS

Herausgeber (Bestelladresse):

Verein für Geschichte und Sozialkunde, c/o Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien, Universitätsring 1, A-1010 Wien

Tel.: +43-1-4277/41330 (41301), Fax: +43-1-4277/9413

Aboverwaltung: +43-1-4277/41330 (Marianne Oppel)

E-mail: vgs.wirtschaftsgeschichte@univie.ac.at

<http://vgs.univie.ac.at>

Trotz intensiver Bemühungen konnten nicht alle Inhaber von Text- und Bildrechten ausfindig gemacht werden. Für entsprechende Hinweise ist der Verein für Geschichte und Sozialkunde dankbar. Sollten Urheberrechte verletzt worden sein, werden wir diese nach Anmeldung berechtigter Ansprüche abgeltet.

Titelbild:

im Uhrzeigersinn von links oben: veganes Café in Wien, breite Palette von Produkten zur Nahrungsmittelergänzung, Superfood u.a.m. in einem Bio-Supermarkt, „Wiener Beisl“ mit typischen Speiseangebot, Verkaufshalle der Supermarktkette Continente in Cascais bei Lissabon. Fotos: © Eduard Fuchs 2016

Heftredaktion: Heinrich Ammerer

Layout/Satz: Marianne Oppel

AutorInnen:

Hubert Christian Ehalt, Univ.-Doz., Univ.-Prof., Honorarprofessor an der Universität Wien und an der Universität für angewandte Kunst Wien, Koordinator der Wiener Vorlesungen.

Lina Franken ist wissenschaftliche Referentin für das DFG-Projekt „Digitales Portal Alltagskulturen im Rheinland“ und an den Universitäten Regensburg und Bonn tätig.

Gunther Hirschfelder ist Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg.

Konrad Köstlin, em. o. Univ. Prof. am Institut für Europäische Ethnologie der Universität Wien, Institutsvorstand ebendort von 1994 bis 2008, zuvor Univ.-Prof. in Kiel, Regensburg und Tübingen.

Klara Löffler, ao. Univ.-Prof. am Institut für Europäische Ethnologie der Universität Wien.

Roswitha Muttenthaler ist Kustodin und Kuratorin am Technischen Museum Wien und Museologin; Lehrbeauftragte an der Zürcher Hochschule der Künste und an der Universität Oldenburg.

Andreas Weigl ist Universitätsdozent am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte; wissenschaftlicher Mitarbeiter am Wiener Stadt- und Landesarchiv.

Bernhard Trautwein, Mag., Mitarbeiter am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg.

Die wissenschaftliche Redaktion der „Historischen Sozialkunde“ wird auch im Jahr 2016 durch eine Förderung der Magistratsabteilung 7, Gruppe Wissenschaft, unterstützt.

Stadt  Wien  WIEN
KULTUR 

Erscheinungsort Wien, Verlagspostamt 1010 Wien, Plus.Zeitung 06Z036815P

Inhaltsverzeichnis

- Hubert Christian Ehalt / Klara Löffler*
2 Essen und Nahrung. Entwicklungen und Alltagswelten
- Andreas Weigl*
5 Im Zeichen des Backhendels oder der Erdäpfelsuppe?
Zur Geschichte der Ernährung in Österreich vom Vormärz bis in die
Zwischenkriegszeit
Arm und Reich – Licht und Schatten der „Backhendelzeit“ – Der Tisch der Reichen und der Armen
im Fin de Siècle – Neue Speisen, alte Not
- Roswitha Muttenthaler*
14 Die Utopie der selbsttätigen Küche
Freiheit aus der Kälte – Das Wunder selbsttätiger Bewegung – Rationalisierung des Garens – Ab-
wechslungsreich, gesund und gesellig – „Tischlein deck dich“ – Welche Utopien braucht es?
- Lina Franken / Gunther Hirschfelder*
21 Politik mit Messer und Gabel
Ideologisiertes Essen zwischen Selbstoptimierung und Weltverbesserung
Ernährung zwischen Diät und Gewissen – Ernährung zwischen historischer Notwendigkeit und ak-
tuellem Lebensstil – Sprechen über „richtiges“ Essen als Darstellung von Zugehörigkeit – Essen als
neue Form von Politik – Fazit: Essen und Trinken als politische Meinungsbildung der Zukunft
- Konrad Köstlin*
25 Die Wiener Küche
Ein Alleinstellungsmerkmal avant la lettre
Von der Küche zur Stadt – Das Alleinstellungsmerkmal – Das Wien-Arrangement – Kontrastives –
Hybridität als Herrschaftsprojekt - der erhabene Schmelztiegel – Ein Autonarrativ als lokale Selbst-
feier – Identity when – Nachsatz
- Hubert Christian Ehalt / Klara Löffler*
32 Glossar
- Fachdidaktik**
- 38** *Bernhard Trautwein*
Historisches Lernen am Beispiel von Milch und Milchwirtschaft in
Österreich

Essen und Nahrung Entwicklungen und Alltagswelten

Hubert Christian Ehalt / Klara Löffler

Essen und Trinken sind die zentralen Praktiken, die die Grundlage des physischen und kulturellen (Über-)Lebens bilden. Die Kultur des Essens stand und steht im Zentrum von Handlungen und Diskursen, die auch für Strukturen und Ordnungen, Normen und Werte anderer Handlungs- und Alltagsfelder Bedeutung haben.

Im Zuge der Entwicklungen der Modernisierung – Industrialisierung, Ökonomisierung, Differenzierung der Arbeitsteilung und der Öffentlichkeit, Bürokratisierung und Demokratisierung – wurde die Bedürfnisbefriedigung von Hunger und Durst jedenfalls im westlichen Kontext entproblematisiert. Hungernöte und Hungerrevolten haben dort lediglich historische Bedeutung.

Der Hunger ist in einer Welt, in der die Arm-Reich-Schere wieder aufgeht, alles andere als nur ein historisches Phänomen: 795 Millionen Menschen, etwa elf Prozent der Weltbevölkerung haben zu wenig zu essen. Jeden Tag sterben 15.000 Kinder an Unterernährung. Wenn man bedenkt, dass es in einer technologisch und logistisch hochgerüsteten Welt in kürzester Zeit gelingt, teures Kriegsgeschütz an Einsatzorte zu bringen, dann sollte angenommen werden, dass dies auch für die Nahrungsmittel ginge, die notwendig wären, um den Hunger in der Welt zu beenden.

Die Kultur der Produktion von Nahrungsmitteln, deren agrarische Kultivierung, Zubereitung und Verzehr – individuell und kollektiv – spiegelt die großen Entwicklungen der gegenwärtigen Welt: Globalisierung, Ökonomisierung, Individualisierung, Ästhetisierung, Bedeutungsgewinn der Wissensgesellschaft und ethischer Werte und einer nachhaltigen Produktion.

Globalisierung: Lebensmittelerzeugung und -handel sind globalisiert, das heißt, dass sie, bevor sie beim Endverbraucher landen, häufig (zehn)tausende Kilometer – gegen jede Logik einer nachhaltigen Wirtschaft – unterwegs sind. Widerstand dagegen regt

sich insbesondere im Zusammenhang mit der Debatte über den Klimawandel und dessen Verursachung durch den Verbrauch fossiler Energie.

Ökonomisierung: Die Lebensmittelwirtschaft gehorcht nicht individuellen Bedürfnissen und den regionalen Möglichkeiten von Erzeugung, Vertrieb und Verbrauch, die einem nachhaltigen Haushalten entsprechen würden. Es geht vorrangig nicht um die Stillung der individuellen Bedürfnisse der Essenden, sondern um die Gewinne von Lebensmittelhandel und -industrie.

Individualisierung: Essbedürfnisse, Appetit, mögliche Objekte und Orte des Verzehrs, die sozialen Konstellationen innerhalb derer gegessen wird, der alltägliche oder festliche Rahmen, Mahl oder Imbiss wurden in den letzten 50 Jahren zunehmend den kollektiven Ordnungen entzogen, sie wurden entritualisiert, ihre Dramaturgie wurde der individuellen Gestaltung der essenden Akteurinnen und Akteure überantwortet. An die Stelle des gemeinsamen Mahles, für das um Gottes Segen gebetet wurde, trat der Verzehr – häufig alleine und beiläufig – von Snacks und Sandwiches. Auch gegen diese Entwicklung regt sich Widerstand. Gegen den Verlust von Gemeinsamkeit beim Essen werden Initiativen ins Leben gerufen: eine Studentin erzählt von der Gründung eines „Abendverschönerungsvereins“, dessen Kern die Gestaltung von gemeinsamem Essen ist.

Ästhetisierung: Der Geschmack ist eine Qualifikationsinstanz, die neben der Reizung des Gaumens und durch Gerüche, in immer stärkerem Maß aber auch optische Reize in das Kalkül mit einbezieht. Gut schmeckt – das wissen alle Anbieter aus einer großen empirischen Datenbasis – was schön und gut aussieht. Dies gilt für rohe Nahrungsmittel, für Convenience Food und für das Aussehen der Speisen in Restaurants oder bei Festen. Foodstyling und Fooddesign sind zentrale Begriffe der Lebensmittelbranche geworden. Die Supermärkte bieten wohlgeordnete und den VerbraucherInnen wohlbekannte Farb- und Formenräusche.

Wissensgesellschaft und Ethik: Die Bürgerinnen und Bürger des 21. Jahrhunderts wurden und werden im Hinblick auf alle genannten Entwicklungen kritischer, ideenreicher und kreativer. Als KonsumentInnen nehmen sie die Nahrungsmittelproduktion kritisch ins Visier; der Entwicklung der Entritualisierung begegnen sie mit neuen Formen einer

inszenierten und gestalteten Gemeinsamkeit; dem allgegenwärtigen Zeitdruck wird mit Initiativen der Verzögerung (Slow Food) gegengesteuert; der wachsenden Kluft zwischen Arm und Reich und der Gefahr eines neues Hungers, auch in den reichen westlichen Ländern, wird mit engagierten Projekten – „Wiener Tafel“, „Fairteiler“ (öffentlicher Kühlschrank gegen Lebensmittel-Verschwendung) u. a. – begegnet.

Die Zahl der Menschen, die sich aus ganz unterschiedlichen Gründen – Gesundheit, Tierethik – vegetarisch und vegan ernähren, wächst. Immer mehr Menschen entscheiden sich gegen den Verzehr von Fleisch, weil sie das Essen von Tieren als Kannibalismus an den „Brüdern und Schwestern“ in der Evolution ansehen.

Das Themenheft der Beiträge hat die Zielsetzung zu zeigen, dass bei Entwicklungen die Knappheit von Lebensmitteln und die Hungerdiskurse tendenziell zurückgedrängt und gleichzeitig ethische und ästhetische Diskurse und Praktiken forciert haben, das Essen im Mittelpunkt geblieben ist.

Der politische Modus, wie in unserer Gesellschaft die großen und drängenden Fragen nicht nur rund um das Essen verhandelt werden, ist nicht selten einer, der diese historischen Prozesse und gesellschaftliche Relationen vernachlässigt. Dem wollen wir mit dem vorliegenden Themenheft entgegenwirken. Aus der Perspektive historischer Dimensionierung gegenwärtiger Phänomene wird Essen als Element des konkreten Lebensvollzugs wie auch von Imaginationen und Ideologien relativiert und als Gegenstand von Diskursen und Praktiken in Prozessen der Modernisierung von Gesellschaften, hier von mitteleuropäischen Gesellschaften Österreichs und Deutschlands, vorgestellt. Was und wie gegessen wird, so zeigen die ausgewählten Beiträge, ist stets davon abhängig, was für welche soziale Gruppe wann verfügbar, machbar, vorstell- und erzählbar ist und in die Alltagspraktiken eingeht.

Wenn der Sozial- und Wirtschaftshistoriker Andreas Weigl entlang von zeitgenössischen Bestandsaufnahmen die Entwicklung des Konsums von Nahrungsmitteln wie Kartoffeln, Fleisch und Zucker im Österreich des 19. und des ersten Drittels des 20. Jahrhunderts nachzeichnet, betont er, dass deren Verfügbarkeit, dass Auswahl und Zubereitung sowohl von technologischen, ökonomischen und räumlichen Gegebenheiten als auch von

kulturellen und sozialen Rahmenbedingungen abhängig waren. Er lenkt den Blick etwa auf die Wechselbeziehungen zwischen Stadt und Land und erläutert die Verschlechterung der Versorgungslage auf dem Land als Effekt von Urbanisierungs- und Industrialisierungsprozessen gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Gleichzeitig führt er vor, wie Nahrungsmittel wie die Kartoffel gerade aufgrund ihrer breiten Verfügbarkeit in bestimmten sozialen Milieus lange Zeit keine soziale Akzeptanz fand.

Die Historikerin und Museologin Roswitha Muttenthaler legt das Augenmerk auf die dingliche Ausstattung der Küche und wie diese die Kulturtechniken des Essens veränderte. Verknüpft mit der Geschichte von Technologien wie der des Kühlschranks, der Küchenmaschine und des Kochgeschirrs wie auch jener neueren Gerätschaften, die das gesellige Kochen am Tisch erlauben, skizziert sie, wie sich, hier in Erinnerungserzählungen, ein Bedeutungswandel vollzogen hatte, wie diese Dinge des zunehmenden Komforts zunächst mit hohen Erwartungen und Wunschvorstellungen verbunden, dann aber zunehmend selbstverständlich benutzt wurden und zugleich zum Wandel von Geschmacksvorstellungen und Lebensstilen beitragen konnten.

Wie der Umgang mit dem Essen nicht nur von Verfügbarkeit und Versorgung mit Nahrungsmitteln in spezifischen historischen und politischen Konstellationen bestimmt ist, sondern immer auch mit kollektiven Identitätspolitiken in Wechselbeziehung steht, ist Gegenstand der Reflexionen des Ethnologen Konrad Köstlin. Er kontextualisiert die Typisierung von Speisen unterschiedlichster Herkunft zu einer, genauer: zu „der Wiener Küche“, wie sie in einer langen Mediengeschichte in Reiseführern und Kochbüchern verdichtet worden ist, mit dem, die Transformationen der Moderne kompensierenden Narrativ der Stadt Wien als einer gemütlichen Metropole.

Die Funktion von Essen in Identitätspolitiken ist es auch, mit der sich die beiden Europäischen Ethnologen Lina Franken und Gunther Hirschfelder beschäftigen. Sie setzen bei den in der Gegenwart so prominenten und stark moralisch aufgeladenen Narrativen über das „richtige Essen“ an und zeigen, wie dieses Erzählen in bestimmten Milieus eingesetzt wird, um sich und den eigenen Lebensstil aufzuwerten und gegenüber anderen Lebensweisen abzugrenzen. Die Bandbreite, in der heute Nahrungsmittel etwa in Österreich und Deutschland zur Verfügung stehen, mag

zwar sehr groß sein; gleichzeitig aber steht dieses Angebot und stehen die Praktiken des Essens in (post-)industriellen Gesellschaften unter einem hohen Legitimationsdruck.

Diesen grundlegenden Auseinandersetzungen mit Phänomenen des Essens im Wechselspiel mit dem Projekt der Moderne schließt sich ein Glossar – ohne einen Anspruch von Vollständigkeit – an. Die Funktion dieser kleinen Sammlung von Themen rund um das Essen ist es, einen Einblick in die Vielfalt und die Vieldeutigkeit des Phänomens zu geben – mit dem Ziel, die Diskurse und Praktiken rund um das Essen, denen wir in der Gegenwart begegnen und die wir täglich pflegen als historisch geworden, kulturell überliefert und sozial eingeübt – und damit ein bisschen besser – zu verstehen.

Im Fachdidaktikbeitrag von Bernhard Trautwein sondiert dieser am Beispiel des Nahrungsmittels Milch bzw. der österreichischen Milchwirtschaft Möglichkeiten, historische Denkprozesse durch historisches Fragen im Unterricht in Gang zu setzen. Der hier vorgestellte Unterrichtsvorschlag knüpft an eine aktuelle und manchmal durchaus kontrovers geführte Debatte an. Das Problem sin-

kender Milchpreise bei gleichzeitig steigenden Verbraucherpreisen in den Geschäften sowie die wirtschaftliche Situation mancher österreichischer bzw. europäischer Milchbauern ist dabei Ausdruck eines grundlegenden Transformationsprozesses, der in vielen Wirtschaftsbereichen festzustellen ist. Neben den Akteuren der Milchwirtschaft betrifft dieser Prozess auch die SchülerInnen, die als KonsumentInnen Maßnahmenpakete zur Unterstützung der österreichischen bzw. europäischen Milchwirtschaft in Form von Steuern, Abgaben und Milchpreisen mitfinanzieren und gleichzeitig auf ein nie da gewesenes Sortiment von Milch- und Molkereiprodukten aus der ganzen Welt zurückgreifen können. Das Ziel dieses Unterrichtsvorschlags besteht einerseits darin, SchülerInnen am Beispiel des Nahrungsmittels Milch auf Basis von bereitgestelltem Arbeitswissen und ausgewähltem (Quellen-)Material eigene historische Fragestellungen und sinnhafte Narrationen entwickeln zu lassen. Andererseits soll dieser Prozess mit Hilfe „der Matrix historischen Denkens“ offen gelegt und zum Abschluss reflektiert werden.

Im Zeichen des Backhendls oder der Erdäpfelsuppe?

Zur Geschichte der Ernährung in Österreich vom Vormärz bis in die Zwischenkriegszeit

Arm und Reich

Nach den Ergebnissen der Konsumerhebung 2009/10 der Statistik Austria entfielen von den Ausgaben österreichischer Haushalte 12,1% auf Ernährung und nichtalkoholische Getränke, weitere 2,4% auf Alkoholische Getränke und Tabakwaren. Rein mengenmäßig ernährte sich die in Österreich lebende Bevölkerung von rund 35 kg Brot pro Kopf und Jahr, von 36 kg Fleisch, Wurstwaren und Fisch, 60 Liter Milch, 14,4 kg Joghurt, 9,6 kg Käse, 156 Eiern, 3,6 kg Topfen, dazu noch 4,8 kg Butter und 2,4 kg Margarine, über 14 Liter Öle, 66 kg Obst, 24 kg Kartoffel und 41 kg sonstiges Gemüse, dazu noch fast 19 kg Zucker, fast 10 kg Schokolade und 7 kg Kaffee, um nur die wichtigsten zuhause bzw. außerhalb der Gastronomie konsumierten Nahrungsmittel anzuführen. Dazu kamen noch diverse Säfte, 15,5 Liter Wein und über 50 Liter Bier (Statistik Austria 2011, 27:32f). Diese eindrucksvolle Dokumentation einer entwickelten Konsumgesellschaft, in der Hunger und Unterernährung unbekannt sind, wird allerdings durch die Tatsache getrübt, dass die ärmsten 10% der Haushalte immerhin mehr als ein Fünftel ihres Haushaltsbudgets für den Kauf von Nahrungsmitteln und Getränken verwenden mussten. Bei einer in Wien um 1785 lebenden „Standesperson“ oder einer um 1900 lebenden Beamtenfamilie hätte diese Tatsache wohl kaum Mitleid ausgelöst, denn diese sahen sich gezwungen, noch etwa 40% ihres Einkommens für die Ernährung zu verwenden (Statistik Austria 2011:44; Weigl 2014:141).

Es macht also durchaus Sinn, in der Geschichte der Ernährung auf dem Gebiet des heutigen Österreich zwei grundsätzlich divergierende Perioden zu unterscheiden: eine Periode, in der dem für Nahrungsmittel aufgewendete Einkommen eine zentrale, weil subsistenzhaltende Rolle für die überwiegende Mehrheit der Bevölkerung zukam und eine, in der das Konsumverhalten entwickelter Industriegesellschaften und ausgebauter Wohlfahrtsstaaten voll zum Tragen kam.

Für die Geschichte der Ernährung der Bevölkerung der österreichischen Donau- und Alpenländer gilt wie für andere „nationale“ oder regionale Küchen, dass sich wohl bestimmte allgemeine Charakteristika durchaus festmachen lassen, dem weiten Spektrum individueller oder haushaltsspezifischer Essensbudgets aber jedenfalls großer Einfluss zukommt. Der österreichische Sozialwissenschaftler Rolf Schwendter (1939–2013) hat das auf den Punkt gebracht, als er seiner Monographie zur Geschichte der zentral-europäischen Gastronomie den Titel „Arme essen, Reiche speisen“ gab (Schwendter 1995). Vor der Etablierung von Wohlstandsgesellschaften, also im Fall von Österreich bis etwa Mitte der 1950er Jahre, stellten Nahrungsmittel für die überwiegende Mehrheit der Bevölkerung vergleichsweise knappe Güter dar. In Haushalten von Industriearbeitern und Tagelöhnern verschlangen sie bis in die Zwischenkriegszeit 50, 60 und mehr Prozent der gesamten Lebenshaltungskosten (exemplarisch für Wien und Vorarlberg vgl. dazu Sandgruber 2002:77; Weigl 2014:138;

Fink 1931:174). Für städtische Hausangestellte, für Knechte und Mägde in bäuerlichen Betrieben war der Naturallohn in Form von „Kost und Quartier“ ohnehin der traditionelle Hauptbestandteil des Einkommens. Dementsprechend bestimmte die Höhe des Haushaltseinkommens nach dem Engel'schen Gesetz – je ärmer ein Haushalt, desto höher fällt der Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel aus (Houthakker:143f; Pierenkemper 2006:43f) – die Auswahl der Nahrungsmittel und deren Zubereitung entscheidend mit. Demonstrativen Konsum, ein temporär ‚über die Verhältnisse leben‘, wie bei Taufen, Hochzeiten, ‚blauen Montagen‘ oder Feiertagen zelebriert, schloss das nicht aus, aber schränkte diesen doch beträchtlich ein. Dennoch folgten auch solche außergewöhnliche Konsumspitzen einer inneren Logik. Durch das Essen in der *peer group*, durch zur Schau gestellten (Schein-)Wohlstand erwarben Menschen soziales Kapital (Bourdieu 1992).

Licht und Schatten der „Backhendelzeit“

Spätestens seit den berühmten Schilderungen Enea Silvio Piccolominis aus der Mitte des 15. Jahrhunderts, welche Eindrücke vom Leben des Volkes in Wien, Niederösterreich und der Steiermark vermitteln, zählte das Bild der Wiener Phäaken, der österreichischen Panschaller, zu den gängigen Topoi der Stadtbeschreibungen und Reiseliteratur (Sandgruber 1982:222-225). Was der spätere Papst Pius II. in sicherlich überzogener, moralisierender Kritik über das Wohlleben der einheimischen Bevölkerung schilderte, ging wie ein Topos in spätere Beschreibungen der Bewohner der österreichischen Alpenländer ein: „Die unteren Volksschichten denken nur an den Magen und ans gute Essen und verbrauchen, was sie die Woche über verdient haben, am Feiertag bis auf den letzten Kreuzer“

(Piccolomini 2002:14). Auch Ende des 18. Jahrhunderts, als sich vermehrt deutsche und andere Literaten, Aufklärer und Reiseschriftsteller in den habsburgischen Landen und in Salzburg aufhielten und ihre Eindrücke in Tagebüchern, Reisebeschreibungen und statistischen Landesbeschreibungen festhielten, hatte sich daran kaum etwas geändert. In einem 1783 erschienenen „Reisebericht“, dem auf Grund eines längeren Aufenthalts in Linz wenige Jahre zuvor wohl einige Authentizität zuzusprechen ist, fand der in Höchst am Main geborene Johann Kaspar Riesbeck die oberösterreichischen Landleute wohlgenährt und verglich sie mit reichen Pächtern in England und wohlhabenden holländischen Bauern (Riesbeck 1967:88, 339). Ein ähnlicher Bericht aus den 1830er Jahren aus der Feder des Schlesiens Heinrich Laube replizierte dieses Österreich-Klischee, wenn er zu einem Besuch der steirischen Hauptstadt Graz ironisch resümierte: „Die Backhendln sind bekanntlich der Mittelpunkt der österreichischen Nationalität. Es ist ein historischer Fehler, daß die Österreicher nicht ein Backhendl im Wappen haben“ (Laube 1965:224). Diese und ähnliche Schilderungen kontrastierten allerdings gerade im Zeitalter der Frühindustrialisierung, in der Laube seinen Reisebericht verfasste, mehr denn je mit einer anderen, sehr bitteren Realität.

Traditionelles Hauptnahrungsmittel der Österreicherinnen und Österreicher waren Fleisch und Getreideprodukte. Während die relativen Preise des Fleisches schon seit dem 18. Jahrhundert merklich angestiegen waren (Scheichl 1885:29), was notwendigerweise zu einem Rückgang des Konsums bei einkommensschwachen Bevölkerungsschichten führen musste, entstand nun auch bei Brot und Mehl ein zunehmender Mangel. Der Konsum von Getreideprodukten sank im Zeitraum 1784–1830 beispielsweise in Wien von 220 kg pro Kopf im Jahr auf 145–160 kg erheblich (Sand-

gruber 1982:150; Hauer 2012:74–78). Der langfristige Rückgang des städtischen Brotverbrauchs wurde nur ungenügend durch gesteigerten Kartoffelkonsum kompensiert. Schichtspezifische Untersuchungen in Oberösterreich ergaben für die Zeit um 1880 ein erhebliches soziales Gefälle beim Kartoffelkonsum. Während er sich mit rund 128 kg pro Jahr bei Bauern und Gesinde bereits voll durchgesetzt hatte – noch mehr bei Kleinhäuslern und ländlichen Tagelöhnern – und auch beim städtischen Proletariat zur täglichen Kost zählte, war der Kartoffelkonsum in der städtischen Mittelschicht deutlich geringer und in der Oberschicht noch eher selten (29 kg pro Jahr) (Sandgruber 1982:148).

Aber nicht nur insbesondere in der ländlichen Bevölkerung waren seit dem 17. und 18. Jahrhundert Mehlspeisen anstelle der zuvor gegessenen Muse und Breie immer beliebter geworden. Knödel, Nocken, Nudeln und Strudel zählten an der Wende zum 19. Jahrhundert zum fixen Bestandteil ländlicher, aber zunehmend auch der städtischen Ernährung. In vielen bäuerlichen Haushalten herrschte auch im Industriezeitalter diesbezüglich kein wirklicher Mangel. Eine Untersuchung für die Zeit um 1830 zeigte eine Dominanz der Mehlspeisen während der Werkstage, während an Sonn- und Feiertagen Fleischgerichte noch eine größere Rolle spielten, wobei allerdings besonders Knödel kleiner werdende Fleischportionen kompensierten (Sandgruber 1985:275).

Der seit der frühen Neuzeit bestehende Trend rückläufigen Fleischkonsums setzte sich fort. Während der Fleischkonsum in Wien um 1830 noch bei durchschnittlich 128 kg pro Kopf und Jahr lag und damit ganz erheblich war, sackte er im zweiten Drittel des 19. Jahrhunderts auf Werte unter oder um 90 kg ab. Hochwertige Fleischsorten wie Kalbfleisch, Wild und Geflügel fanden sich nunmehr fast ausschließlich auf dem Tisch der Besserver-

diener. Der Rindfleischkonsum halbierte sich von rund 60 auf rund 30 kg (Nagele/Uschmann 2014:51–76). Dennoch waren die Wiener Verhältnisse noch vergleichsweise günstig. Im österreichischen Durchschnitt dürften Anfang des 19. Jahrhunderts und auch im Vormärz pro Kopf und Jahr kaum mehr als 20–25 kg Fleisch verzehrt worden sein. In den größeren Städten war der Verbrauch allerdings höher, reichte jedoch bei Weitem nicht an die Hauptstadt heran (Sandgruber 1982:159).

Während der Jahre 1845–1847 kam es aufgrund von Missernten zu einer besonders ausgeprägten Versorgungskrise in den Städten, die dann einen wesentlichen Grund für den Ausbruch der Revolution darstellte (Marx 1965:123–161; Häusler 1979:124–135). Aber auch für die ländlichen Unterschichten verschlechterte sich die Ernährungssituation erheblich. Die Mahlzeit eines Kärntner Köhlers um die Mitte des 19. Jahrhunderts bestand aus einer Suppe, Butternudeln und etwas Schnaps, Zucker und Kaffee (Österreichischer Arbeiterkammertag 1959:6). Eine zeitgenössische Schätzung der Wiener Handelskammer über den Verbrauch in Wien und der „Landbevölkerung“ Niederösterreichs (einschließlich des Industriebezirks südlich von Wien) für die Zeit um 1860 macht deutlich, bei welchen Nahrungsmitteln die gravierendsten Stadt-Land-Unterschiede bestanden. Kartoffeln, Kraut und Bier nahmen die Niederösterreicher in weit größeren Mengen zu sich als die Wiener, während umgekehrt Fleisch, Zucker und Kaffee von den Hauptstädtern in weit höherem Maß konsumiert wurden (Handels- und Gewerbekammer in Wien 1867:106–109). Noch um 1880 besaßen ländliche Tagelöhner in Oberösterreich gegenüber städtischen Arbeitern Vorteile bei der Versorgung mit Milch und Schmalz, während von der besser haltbaren Butter die städtische Unterschicht bereits deutlich mehr verbrauchte (Zöpf 1885:349f).

Die Nahrungsmittelknappheit während der Frühindustrialisierung bildete einen zentralen Bestandteil des sogenannten „Early Industrial Growth Puzzles“. Dem in frühindustriellen Regionen beobachteten hohen Produktionswachstum einzelner Sektoren stand zunächst keine vergleichbare Verbesserung der Lebensbedingungen der überwiegenden Mehrheit der Bevölkerung gegenüber. Nach den Ergebnissen einer Erhebung der Arbeits- und Lohnverhältnisse im Produktionssektor aus dem Jahr 1870 lag der Anteil der Nahrungsausgaben in einzelnen Gewerben und Industrien wie im Maschinenbau, in der Textilindustrie und bei den Buchdruckern, sogar über 70% (Niederösterreichische Handels- und Gewerbekammer 1870). Selbst Mitte der 1880er Jahre gaben Bauarbeiter in Waidhofen an der Ybbs, Kleidermacher in Neunkirchen oder Schmiede in Ybbsitz fast zwei Drittel ihres Einkommens für Nahrungsmittel aus.

Das Zeitalter der Frühindustrialisierung wurde von langfristigen, einander wechselseitig verstärkenden Prozessen begleitet, die sich negativ auf die Ernährungssituation der überwiegenden Mehrheit der Bevölkerung auswirkten. Das Eisenbahnnetz erfasste nur wenige Regionen, der Transport von Milchprodukten oder frischem Fleisch über weite Strecken war unmöglich. Zwischen ländlichen und urbanen Preisen ging eine weite Spanne auf. Zu diesem „Urbanisierungseffekt“ kam der „Industrialisierungseffekt“. Durch

die Verschiebung der Erwerbsbevölkerung vom primären in den sekundären Sektor musste die in der Landwirtschaft tätige Bevölkerung eine größere Anzahl industrieller Haushalte versorgen (Komlos 1998:165-197).

Der Tisch der Reichen und der Armen im Fin de Siècle

Die letzten Jahrzehnte der Donaumonarchie kennzeichnete unzweifelhaft eine gewisse quantitative und qualitative Verbesserung der Ernährung in den heutigen österreichischen Bundesländern. Unter den vermögenden Schichten hatte ohnehin nie ein Mangel an Nahrungsmitteln geherrscht. Die Orientierung an internationalen Trends brachte jedoch eine neue Note in das kulinarische Geschehen. In den Häusern des Wiener Adels und des Großbürgertums wurden nach den Kriterien des „Appetitlexikons“ von Habs und Rosner 12- bis 20-gängige Menüs serviert, die alles zu bieten hatten, was en vogue war (Schwendter 1995:53). Sieht man von Kaiser Franz Josephs I. Vorliebe für den „Tafelspitz“ einmal ab, so speiste die Oberschicht keineswegs so „Wienerisch“ wie das spätere (Nostalgie-) Kochbücher suggerieren (Zahnhausen 2003:93). Die gehobene bürgerliche Küche orientierte sich da eher an dem Monarchen. Es dominierte das gekochte Rindfleisch mit Gemüse und Saucen, am Freitag gebackener Fisch und eine Vielzahl an österreichischen Mehlspeisen

in allen Variationen (Schwendter 1995:198f).

Die Volksnahrung in den Städten kennzeichnete eine weitere Substitution des Brotes durch Kartoffeln, von denen nunmehr pro Jahr im Schnitt in Österreich rund 100 kg konsumiert wurden (Sandgruber 1982:147). Mit der Revolutionierung der Transport- und Konservierungstechniken in Verbindung zu bringen ist zweifelsohne die deutliche Zunahme des Konsums von Milchprodukten in den Städten. Während in Wien um 1860 pro Jahr lediglich 12 Liter Milch bzw. Kilogramm Käse, Butter und Fett pro männlicher erwachsener Person konsumiert wurden, waren es 1912/14 217 Liter. Nicht unerheblich stieg auch der Verbrauch von Obst und Zucker (Weigl 2014:144f). Schon im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts nahm auch gesamtösterreichisch betrachtet der Zuckerkonsum von rund 15 kg pro Kopf auf 22 kg massiv zu (Meihsl 1961:792). Dieser Anstieg ist auch im Zusammenhang mit der Popularität des Kaffees zu sehen, der sich zu einem äußerst beliebten Massengetränk entwickelte. In Form von Bohnenkaffee blieb er keineswegs auf Konsumenten der städtischen Oberschicht und des gehobenen Bürgertums beschränkt. Auch in Bauernfamilien erfreute er sich zunehmender Beliebtheit, wengleich in erster Linie von Bauer und Bäuerin getrunken (Sandgruber 1983:142).

Im österreichischen Durchschnitt dürfte sich der Fleischkon-

Tabelle 1: Erforderliches Jahreshaushaltsbudget bei verschiedenen ländlichen Erwerbsgruppen in Niederösterreich 1885 (in Gulden)

Erwerbsgruppen	Ort	Familienstand	Gesamt	Nahrung	in %
Schmiede	Ybbsitz	ledig	290	190	65,5
Kleidermacher	Neunkirchen	ledig	268	172	64,2
Bekleidungsindustrie	Zwettl	ledig	240	150	62,5
Bauarbeiter	Waidhofen/Y.	ledig	111,5	75	67,3
Schmiede	Ybbsitz	Familie (5-köpfig)	650	410	63,1
Schlosser	Baden	Familie (5-köpfig)	825	530	64,2
Bauarbeiter	Waidhofen/Y.	Familie (5-köpfig)	450	275	61,1

Quelle: Eigene Berechnungen nach Handelskammer in Wien 1889, LIX.



Oben: Kaffeetisch, Bildpostkarte, Sarajewo 1915, Lasar, (SFN_NL200).

Unten: Mitglieder der Familie Lasar am Kaffeetisch in Wien Ottakring 1958, Lasar (SFN_NL 200).

Bilder aus dem Bestand der „Sammlung Frauennachlässe“.

sum im Lauf des 19. Jahrhunderts verdoppelt haben (Sandgruber 1982:159), wobei eine größere Steigerung wohl erst im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts eintrat. Diese Steigerung war durch eine Qualitätsminderung zumindest bei den Durchschnittskonsumenten erkaufte. Das Schwergewicht verschob sich vom Rind- zum Schweinefleisch. Um 1880 aßen oberösterreichische städtische Arbeiter noch etwa genau so viel Rind- und Kalb- wie Schweinefleisch, während Bauern und Tagelöhner auf dem Land bereits nur mehr sehr wenig Rind- und kaum mehr Kalbfleisch genossen (Sandgruber 1987:217). In Wien konnte das Rindfleisch seine dominierende Position allerdings noch behaupten, doch blieb der Pro-Kopf-Konsum im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts mit 42,5 kg doch deutlich unter den in den 1830er Jahren konsumierten Mengen. Der kontinuierliche Anstieg des Schweinefleischkonsums sorgte allerdings dafür, dass nach der Jahrhundertwen-



Familie Haselsberger am Küchentisch, Sebastian Haselsberger mit Großvater Martin, Onkel Christian, Tante Grete und 7 von 8 Cousins auf dem Grüblerhof in Hinterstein-Scheffau, um 1950. Aus dem Bestand der „Dokumentation Lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen“. Foto: © Sebastian Haselsberger.

Bäuerliche Hausgemeinschaft beim Essen in der Stube der Familie Weirathmüller, Tiefenbach, Gemeinde Taiskirchen, Innviertel (1932). Aus dem Bestand der „Dokumentation Lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen“. Foto: © Fam. Maier.

de der gesamte Fleischkonsum ohne Berücksichtigung des nun mehr oder minder der Oberschicht vorbehaltenen Kalbfleisches wieder die Werte der 1830er Jahre erreichte (Nagele/Uschmann 2014:56-62). Dadurch blieb ein im internationalen Vergleich insgesamt hoher Fleischkonsum in Wiener Haushalten auch nach 1900 bestehen (Peller 1925:212).

Das Kochverhalten der Jahrhundertwende beeinflussten nicht zuletzt technische Errungenschaften. Regulierbare Gasherde und mit Holzwolle innen dick isolierte „Kochkisten“, die das Garen ohne Fett erlaubten, taten ein Übriges, um für die Hausfrau den Gang in die Küche zu erleichtern. Dazu kamen die vielfältigen Produkte der Lebensmittelindustrie wie Suppenwürfel, Fertigprodukte in Dosen und Ersatzstoffe (Winkler 2007:117-121). Die Mahlzeiten bestanden nicht selten aus Eintöpfen mit mehr oder weniger Fleisch, Hülsenfrüchten mit Speck, manchmal auch Fleischgerichte vom billigen Pferdefleisch oder sie fielen notgedrungen vegetarisch aus (Schwendter 1995:199). Nach zeitgenössischen Angaben aus dem Jänner 1914 kam in einer Arbeiterfamilie mit drei Kindern Fleisch zweimal



Oben: Greißlerei in Wien 20, Zwischenbrücken (um 1930). Aus dem Bestand der „Dokumentation Lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen“. Foto: © Peter Frank.

Unten: Angestellte im Konsumverein Leobersdorf, 1924. Aus dem Bestand der „Dokumentation Lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen“. Foto: © Marie Toth.

Der „Konsum Österreich“ ist ja jüngeren Jahrgängen höchstens durch seine Megapleite Mitte der 1990er bekannt. Die ab den 1860er Jahren in Niederösterreich und Wien gegründeten Konsumvereine bildeten eine wichtige Säule sozialdemokratischer Politik, sollten sie doch auf Basis genossenschaftlicher Organisation den Werktätigen Zugang zu erschwinglichen Lebensmitteln eröffnen.

in der Woche in der kleinen Menge von einem halben Kilo auf den Tisch (Sandgruber 1982:262). Diese kleine Menge war fast ausschließlich den Männern vorbehalten. Frauen und Kinder erhielten bestenfalls an Sonn- und Feiertagen kleinere Fleischportionen (Sandgruber 2006:36).

In den ländlichen Zonen Österreichs änderte sich im ausgehenden 19. und im frühen 20. Jahrhun-

dert an der täglichen Kost nur wenig. Durch die Agrarkrise sanken die Einkommen der kleineren und mittleren Bauern beträchtlich und zwangen diese zum Konsumverzicht. Allerdings erlaubte die bäuerliche Ehre Einschränkungen bei der Gesindekost nur bis zu einem gewissen Grad (Sandgruber 1983:144). Hingegen war in reinen Familienbetrieben, die unter dem Konkurrenzdruck industrialisierter Großbetrie-

be standen, „Schmalhans Küchenmeister“ (Sandgruber 1985:272).

Die in allen Bevölkerungsschichten große Popularität der Mehlspeisen zeigte sich auch an einer vor Kriegsausbruch unter 155 Wiener Arbeiterhaushalten durchgeführten Konsumerhebung des k.k. Arbeitsstatistischen Amtes. Nach dieser Untersuchung war im Gegensatz zu anderen Grundnahrungsmitteln der Pro-Kopf-Verbrauch von Mehl zumindest in der Arbeiterschaft nicht vom Durchschnittseinkommen abhängig. Er unterschied sich in der niedrigsten und höchsten Einkommenskategorie des Samples kaum (k.k. Arbeitsstatistisches Amt 1915:18). Die Dürftigkeit der Kost der Fabrikarbeiterinnen und Fabrikarbeiter spiegelt auch die traditionelle Kost im Textilland Vorarlberg. Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts lebten die Vorarlberger Unterschichten trotz Gemengelage von Fabrikarbeit und kleinbäuerlichem Nebenerwerb hauptsächlich von (Surrogat-)Kaffee, Kartoffeln und Maissterz („Riebel“). Nur an Sonntagen kam Fleisch auf den Mittagstisch (Scheuch 1961:94f). Selbst zeitgenössische Experten stuften die Ernährung der ärmeren Schichten in den Vorarlberger Städten in den Jahren vor Ausbruch des Ersten Weltkriegs als ausgesprochen schlecht ein (Böhler 2002:145).

Anthropometrische Studien auf Basis serieller Reihenuntersuchungen der Körpergröße von Rekruten bestätigen zwar eine tendenzielle Verbesserung der Ernährungssituation der österreichischen Bevölkerung seit dem letzten Drittel des 19. Jahrhunderts (Komlos 2007:185). Für das großstädtische Proletariat ergibt sich auch im internationalen Vergleich jedoch durchaus kein rosiges Bild (Ward 1993:126f).

Neue Speisen, alte Not

Der Ausbruch des Ersten Weltkrieges sorgte schon nach wenigen Monaten für erhebliche Knappheit an Grundnahrungsmitteln und in der

Tabelle 2: Pro-Kopf-Jahresverbrauch an Nahrungsmitteln in Wien 1925 und Vorarlberg 1928/29

Produkt	Wien ¹⁾	Vorarlberg ²⁾
Mehl kg	24	42
Brot kg	97	89
Fleisch und Wurst kg	47	30
Butter kg	2,4	5,5
andere Fette kg ³⁾	15	12
Milch (l)	129	170
Eier (Stück)	131	120
Käse kg	1,7	8
Kartoffel kg	50	90
Gemüse kg	27	25
Obst kg	24	40
Südfrüchte		8
Kaffee kg	4,5	2,5
Kaffeersatz kg		3
Zucker kg	19	20

¹⁾ Nach der Konsumerhebung unter 41 Arbeiter- und Angestelltenhaushalten.

²⁾ Schätzung nach Verbrauchsstatistiken unter Berücksichtigung des Außenhandels.

³⁾ Einschließlich Speckfilz (Wien).

Quelle: Eigene Berechnungen nach Kammer für Arbeiter und Angestellte 1928:136f; Fink 1931:127.

Folge für ein kulminierendes Versorgungsdesaster, welches bis in die Nachkriegsjahre fortbestand. Die Versorgungskrise der Kriegs- und unmittelbaren Nachkriegszeit fand ihren Niederschlag in der Gewichtung der Haushaltsausgaben nach Produktgruppen in Form eines beträchtlichen Bedeutungsgewinns der Nahrungsmittel. Diese umfassten im Durchschnitt der Jahre 1912/14 in Wien 52,5, 1925 jedoch 56,7% der Gesamtausgaben (Sandgruber 1982:385).

Österreichweit hatte sich bis Ende der 1920er Jahre der Pro-Kopf-Verbrauch von Mehl, Kartoffeln und der Fleischverbrauch in etwa auf dem Niveau der letzten Friedensjahre eingependelt (Meihs 1961:792). Es waren allerdings Verschiebungen innerhalb des Warenkorbs eingetreten. Ende der 1920er Jahre sah ein Speisezettel mit Bezug auf die Hauptmahlzeit in einem Mittelschichthaushalt nach den Empfehlungen einer Wiener illustrierten Wochenzeitschrift beispielsweise so aus:

- Montag: Hirnsuppe, gebratener Lammrücken mit Salat und Erdäpfelpüree, Mohr im Hemd
- Dienstag: Fleckerlsuppe, Rindfleisch mit Kochsalat, Powideltscherln
- Mittwoch: Kümmelsuppe, gedünstetes Rindfleisch mit eingebranntem Kraut und Salzkartoffeln, Zwetschkenkompott
- Donnerstag: Schöberlsuppe, Rindfleisch mit Schnittlauchsaucen, böhmische Dalken
- Freitag: Schwammerlsuppe, Linsen mit Spiegelei, Reisaufguss
- Samstag: Nudelsuppe, Rindfleisch mit eingebrannten Kartoffeln, Schnee-Omletten
- Sonntag: Geflügelsuppe, Brathuhn mit Reis und Kompott, Palatschinken (Neuber 1998:60).

Nach den Konsumerhebungen in Wiener Arbeiter- und Angestelltenhaushalten ergab sich im Vergleich der Jahre 1912/14 mit 1929 ein sehr erheblicher Anstieg bei Obst und Zucker. Die verzehrte Obstmenge scheint sich überhaupt verdoppelt



Hauswirthin Frau Gollhammer im Garten des Gemeindefarztes Dr. Strobl in Bruck an der Glocknerstraße, ohne Jahreszahl (SFN_NL173). Bild aus dem Bestand der „Sammlung Frauennachlässe“.



Josef Lasar im Schrebergarten am Flötzersteig in Wien bei der Ribiselernte, 1941 (SFN_NL200). Bild aus dem Bestand der „Sammlung Frauennachlässe“.

zu haben (Österreichischer Arbeiterkammertag 1959:13). Der bereits nach 1900 einsetzende Rückgang des Alkoholkonsums verstärkte sich in der Zwischenkriegszeit. Glaubt man den Konsumerhebungen der Arbeiterkammer, tranken Arbeiter und Arbeiterinnen nunmehr wenig Bier und kaum Wein (Peller

1925:216). Gesundheitspolitische Konzepte der Arbeiterbewegung, die eine kameradschaftliche, ‚ordentliche‘ Arbeiterfamilie propagierten, blieben offensichtlich nicht ohne Wirkung auf das Konsumverhalten des Proletariats.

Ein Vergleich der Wiener Konsumerhebungen mit einer Schätzung für Vorarlberg macht Unterschiede zwischen großstädtischem Konsumverhalten und jenem in den Flächenbundesländern deutlich. Dabei fällt nicht besonders ins Gewicht, dass Vorarlberg ein hohes Maß an Industrialisierung aufwies, da viele Industriearbeiterfamilien in diesem Bundesland über kleinere Flächen verfügten, die sie im Nebenerwerb bewirtschafteten. Wie nicht anders zu erwarten, lag der Mehl-, Butter-, Kartoffel- und Obstkonsum in Vorarlberg weit über jenem der Wiener Bevölkerung. Als Spezifikum des „Ländles“ kann der sehr hohe Käsekonsum angesehen werden, der ja auch in der traditionellen Vorarlberger Küche in Form der „Spätzle“ und ähnlicher Gerichte weite Verbreitung besaß. Im Wien der Zwischenkriegszeit hingegen wurde erheblich mehr Fleisch und Wurst als in Vorarlberg konsumiert und auch der Bohnenkaffee erfreute sich größerer Beliebtheit.

Wie sich eine Essenswoche in einer ärmeren Familie in der Zwischenkriegszeit darstellte, wird durch zahlreiche Quellen aus der populären Autobiografie deutlich. So schildert eine aus dem niederösterreichischen Payerbach stammende Zeitzeugin die Essensgewohnheiten ihrer Familie in der Zwischenkriegszeit: „Fleisch gab es nur sonntags und am Mittwoch, und da nur für die Rindsuppe mit Knochen und

Leber. Aber die gute Suppe! Oder Polenta mit Erdäpfelsuppe, Mutters steirischer Häferlsterz mit selbst eingekochten Heidelbeeren. Mutter machte es auch immer spannend. Hofften wir auf Mohnnudeln, gab es bestimmt Erdäpfelschmarrn und ein Gemüse“ (Ehrmann 1995:74).

In zeitgenössischen Kochbüchern erlebten Süßspeisen mit Obst eine besondere Aufwertung. Zucker, Schokolade, Mehl und Eier lieferten verhältnismäßige billige, kalorienreiche Nahrung, die durch vitaminreiches Obst, besonders Äpfel und selbstgepflückte Waldbeeren, eine wichtige Ergänzung erfuhr. Auch Gemüsegerichte in unzähligen Variationen wurden als gesunde Kost empfohlen (Peter 2007:162-164).

Während der Weltwirtschaftskrise ernährten sich Arbeiterfamilien in zunehmendem Maß von Schwarzbrot, Gemüse und Obst, während der Fleischverbrauch – mit Ausnahme des Schweinefleisches – stark zurückging (Kammer für Arbeiter und Angestellte in Wien 1938:292f). Da Zucker und Mehl die mit Abstand billigsten Kalorien lieferten, stiegen die entsprechenden Ausgaben in den 1930er Jahren sogar an. Wenn auch für den Zuckerkonsum kaum mehr Geld vorhanden war, wie bei den Arbeitslosen im niederösterreichischen Marienthal, ersetzten die Betroffenen Zucker durch Saccharin (Sandgruber 1987:219f). Der Konsum von Fleisch blieb gerade jetzt ein Statussymbol der Männer. Nach einer 1932 publizierten Studie aßen beinahe die Hälfte aller befragten Proletarierinnen kaum Fleisch. (Leichter 1932:80).

Ein Vergleich des Jahresverbrauchs von Arbeitslosen und Be-

schäftigten in Wiener Arbeiter- und Angestelltenhaushalten für das Jahr 1935 macht besonders deutlich, bei welchen Nahrungsmitteln während der Krise besonders gespart wurde. Eklatante Unterschiede bestanden bei Fleisch und Wurstwaren, Eiern, Milch, Käse, Obst, Bier und Wein. Hingegen versuchten Haushalte mit arbeitslosen Haushaltsvorständen rein quantitativ über Brot, Mehl, Reis und Gemüse in etwa den Verbrauch zu halten. Auch bei Kaffee und Marmelade bestanden relativ geringe Unterschiede zwischen Beschäftigten und Arbeitslosen (Österreichischer Arbeiterkammertag 1959:13).

Trotz der negativen Auswirkungen der Weltwirtschaftskrise auf die „Volksernährung“ belegen allerdings die bereits erwähnten anthropometrischen Langzeitreihen für die Zwischenkriegszeit, dass die insgesamt vitaminreichere Kost und die Qualitätsverbesserungen der Produkte der Nahrungsmittelindustrie, etwa die nun zur Regel gewordene Pasteurisierung der Milch, positive Wirkungen auf den Ernährungszustand der Bevölkerung zeitigten, wozu freilich auch gesundheitspolitische Maßnahmen wie die Tuberkulosefürsorge beitrugen.

Für die Bildrecherche und Erteilung der Abdruckrechte der Bilder auf den Seiten 8-10 danken wir der „Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen“ (Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Universität Wien), der „Sammlung Frauennachlässe“ (Institut für Geschichte, Universität Wien) sowie den NachlassgeberInnen.

LITERATUR

- I. BÖHLER, Dornbirn 1914–1945, in: H. WEITENSFELDER/I. BÖHLER/W. MATT, *Geschichte der Stadt Dornbirn. Von der Frühindustrialisierung bis zur Jahrtausendwende (Geschichte der Stadt Dornbirn 2)*. Dornbirn 2002, 131–245.
- P. BOURDIEU, *Die verborgenen Mechanismen der Macht*. Hamburg 1992.
- J. EHRMANN (Hg.), *Was auf den Tisch kommt, wird gegessen. Geschichten vom Essen und Trinken (Damit es nicht verlorengeht ... 34)*. Wien-Köln-Weimar 1995.
- B. FINK, *Die Wirtschaftsverhältnisse in Vorarlberg*, in: B. FINK/F. REDLER, *Wirtschaft und öffentliches Leben (Heimatkunde von Vorarlberg 6)*. Wien-Leipzig 1931, 7–182.
- W. HÄUSLER, *Von der Massenarmut zur Arbeiterbewegung. Demokratie und soziale Frage in der Wiener Revolution von 1848*. Wien-München 1979.
- HANDELS- UND GEWERBEKAMMER IN WIEN (Hg.), *Statistik der Volkswirtschaft in Nieder-Oesterreich 1855–1866*. Bd. 1. Wien 1867.
- HANDELS- UND GEWERBEKAMMER IN WIEN (Hg.), *Statistischer Bericht über Industrie und Gewerbe des Erzherzogthums Österreich unter der Enns im Jahre 1885*. Wien 1889.
- F. HAUER [u.a.], *Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Steuerposten (1830–1913) (Social Ecology Working Paper 134)*. Vienna 2012.
- H.S. HOUTHAKKER, *Engel's Law*, in: J. EATWELL/M. MILGATE/P. NEWMAN (Hg.), *The New Palgrave. A Dictionary of Economics*. Bd. 2. London-Basingstoke 1987, 143–144.
- K.K. ARBEITSSTATISTISCHES AMT, *Der Verbrauch von einigen wichtigen Lebensmitteln in 155 Wiener Arbeiterfamilien in den Jahren 1912 und 1913. Zusammengestellt auf Grund der von diesen Familien durch je 12 Monate geführten Haushaltsrechnungen*. Wien 1915.
- KAMMER FÜR ARBEITER UND ANGESTELLTE IN WIEN, *Löhne und Lebenshaltung der Wiener Arbeiterschaft im Jahre 1925*. Wien 1928.
- KAMMER FÜR ARBEITER UND ANGESTELLTE IN WIEN (Hg.), *Wirtschaftsstatistisches Jahrbuch 11 (1936)*. Wien 1938.
- J. KOMLOS, *Modernes ökonomisches Wachstum und der biologische Lebensstandard*, in: E. SCHREMMER (Hg.), *Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Gegenstand und Methode*. Stuttgart 1998 (Vierteljahrschrift für Wirtschafts- und Sozialgeschichte Beiheft 145), 165–197.
- J. KOMLOS, *Wirtschaftswachstum, biologischer Lebensstandard und regionale Konvergenz in der Habsburgermonarchie, 1850–1910: eine anthropometrische Untersuchung*, in: M. PAMMER/H. NEISS/M. JOHN (Hg.), *Erfahrung der Moderne. Festschrift für Roman Sandgruber zum 60. Geburtstag*. Stuttgart 2007, 179–204.
- H. LAUBE, *Reise durch das Biedermeier*. F. H. KÖRBER (Hg.). Hamburg 1965.
- K. LEICHTER, *So leben wir... 1320 Industriearbeiterinnen berichten über ihr Leben*. O.O. 1932.
- J. MARX, *Die wirtschaftlichen Ursachen der Revolution von 1848 in Österreich (Veröffentlichungen der Kommission für Neuere Geschichte Österreichs 51)*. Graz-Köln 1965.
- P. MEIHSL, *Die Landwirtschaft im Wandel der politischen und ökonomischen Faktoren*, in: W. WEBER (Hg.), *Österreichs Wirtschaftsstruktur – gestern – heute – morgen. Strukturwandlungen der österreichischen Volkswirtschaft in der Vergangenheit und ihre Bedeutung für Strukturprobleme der Gegenwart und der Zukunft*, Bd. 2. Berlin 1961, 551–837.
- C. NAGELE/T. USCHMANN, *Der Wiener Fleischkonsum 1830–1913*, in: F. HAUER (Hg.), *Die Versorgung Wiens 1829–1913. Neuere Forschungsergebnisse auf Grundlage der Wiener Verzehrungssteuer (Forschungen und Beiträge zur Wiener Stadtgeschichte 59)*. Innsbruck-Wien-Bozen 2014, 51–68.
- B. NEUBER, *Die Ernährungssituation in Wien in der Zwischenkriegszeit, während des Zweiten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren (ungedr. phil.Diss.)*. Wien 1988.
- NIEDERÖSTERREICHISCHE HANDELS- UND GEWERBEKAMMER (Hg.), *Die Arbeits- und Lohnverhältnisse in den Fabriken und Gewerben Niederösterreichs*. Wien 1870.
- ÖSTERREICHISCHER ARBEITERKAMMERTAG, ÖSTERREICHISCHER GEWERKSCHAFTSBUND (Hg.), *Der Lebensstandard von Wiener Arbeitnehmerfamilien im Lichte langfristiger Familienbudgetuntersuchungen (Arbeit und Wirtschaft 13 Nr. 12, Beilage Nr. 8)*. Wien 1959.
- S. PELLER, *Die Ernährungsverhältnisse der Wiener Arbeiterschaft im Jahre 1925*, in: WIENER KAMMER FÜR ARBEITER UND ANGESTELLTE, *Löhne und Lebenshaltung der Wiener Arbeiterschaft im Jahre 1925*. Wien 1928, 204–225.
- B. PETER, *Allgegenwärtiger Mangel und überraschender Reichtum. Wiener Küche in der Ersten Republik*, in: J. DANIELCZYK/I. WASNER-PETER (Hg.), *„Heut muß der Tisch sich völlig biege'n“*. Wiener Küche und ihre Kochbücher. Wien 2007, 149–169.
- E. S. PICCOLOMINI, *Über Österreich*. F. KUCHER (Hg.). Wien 2002.
- T. PIERENKEMPER, *Haushalte*, in: G. AMBROSIUS/D. PETZINA/W. PLUMPE (Hg.), *Moderne Wirtschaftsgeschichte*. München 2006, 39–59.
- J. K. RIESBECK, *Briefe eines reisenden Franzosen über Deutschland an seinen Bruder in Paris*. Stuttgart 1967.
- R. SANDGRUBER, *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien 15)*. Wien 1982.
- R. SANDGRUBER, *Einkommensentwicklung und Konsumverhalten der Arbeiter im 19. und frühen 20. Jahrhundert*, in: R. KROPF (Hg.), *Arbeit/Mensch/Maschine. Der Weg in die Industriegesellschaft*. Linz 1987, 213–222.
- R. SANDGRUBER, *Frauensachen – Männerdinge. Eine „sächliche“ Geschichte der zwei Geschlechter*. Wien 2006.

-
- R. SANDGRUBER, Geld und Geldwert. Vom Wiener Pfennig zum Euro, in: Vom Pfennig zum Euro. Geld aus Wien, Wien 2002 (281. Sonderausstellung des Historischen Museums der Stadt Wien), 62-79.
- R. SANDGRUBER, Innerfamiliäre Einkommens- und Konsumaufteilung. Rollenverteilung und Rollenverständnis in Bauern-, Heimarbeiter- und Arbeiterfamilien Österreichs im 18., 19. und frühen 20. Jahrhundert, in: P. BORSCHIED/H. J. TEUTEBERG, Ehe, Liebe, Tod. Zum Wandel der Familie, der Geschlechter- und der Generationenbeziehungen in der Neuzeit (Studien zur Geschichte des Alltags 1). Münster 1983, 135-149.
- R. SANDGRUBER, Knödel, Nudel, Topfenstrudel. Österreichische Ernährungsgewohnheiten und regionale Unterschiede in Mitteleuropa, in: G. WIEGELMANN (Hg.), Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 40). Münster 1985, 265-297.
- R. SANDGRUBER, Was kostet die Welt? Geld und Geldwert in der österreichischen Geschichte, in: W. HÄUSLER (Hg.), Geld. 800 Jahre Münzstätte Wien. Wien 1994, 181-193.
- F. SCHEICHL, Ein Beitrag zur Geschichte des gemeinen Arbeitslohnes vom Jahre 1500 bis auf die Gegenwart. Eine culturgeschichtliche Studie im Anschluss an die Zimmerleut- und Maurerlöhnungen in Oberösterreich. Wien 1885.
- R. SCHWENDTER, Arme essen, Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Wien 1995.
- M. SCHEUCH, Geschichte der Arbeiterschaft Vorarlbergs bis 1918. Wien 1961.
- STATISTIK AUSTRIA (Hg.), Verbrauchsausgaben 2009/10. Hauptergebnisse der Konsumerhebung. Wien 2011.
- STATISTIK AUSTRIA (Hg.), Statistisches Jahrbuch Österreichs NF 61 (2011). Wien 2011.
- W. P. WARD, Birth Weight and Economic Growth. Women's Living Standards in the Industrializing West. Chicago-London 1993.
- A. WEIGL, Der Einfluss geänderter Ernährungsgewohnheiten auf den „biologischen“ Wohlstand der Wiener Bevölkerung im 19. und frühen 20. Jahrhundert, in: F. HAUER (Hg.), Die Versorgung Wiens 1829-1913. Neuere Forschungsergebnisse auf Grundlage der Wiener Verzehrungssteuer (Forschungen und Beiträge zur Wiener Stadtgeschichte 59). Innsbruck-Wien-Bozen 2014, 131-149.
- A. WEIGL, „Zum Geburtstag wünschte ich mir Bananen“. Zur Ernährung Wiener Schulkinder in der Zwischenkriegszeit, in: Jahrbuch des Vereins für Geschichte der Stadt Wien 62/63 (2006/07), 273-297.
- M. WINKLER, „Vom Stephansturm gesäugt! ... Vom Backhuhn ausgebrütet!“. Kochen in Wien um die Jahrhundertwende, in: J. DANIELCZYK/I. WASNER-PETER (Hg.), „Heut muß der Tisch sich völlig biege'n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher. Wien 2007, 105-125.
- R. A. ZAHNHAUSEN, Was aß Baron von Trotta wirklich am Sonntag? Anmerkungen zum Tafelspitz und zur *longue durée* des gekochten Rindfleisches in der Wiener Küche, in: Wiener Geschichtsblätter 58 (2003), 81-93.
- F. ZÖPF, Productions- und Consumtionsverhältnisse der Naturproducte in Oberösterreich. Statistischer Versuch, in: Statistische Monatschrift 11 (1885), 329-359.
-

Die Utopie der selbsttätigen Küche

Ernährung als Grundbedürfnis des Menschen scheint in Wohlstandsgesellschaften eine Frage des Lebensstils, des Geschmacks, der Gesundheit, der Ökologie zu sein, nicht der Existenzsicherung, wie in anderen Teilen der Welt. Die Selbstverständlichkeit, dass ein Essen jederzeit vorhanden ist bzw. bereitet werden kann, ist eine zentrale kulturhistorische Leistung der Menschheitsgeschichte und verknüpft mit der Ausprägung gesellschaftlicher Verfassheiten, etwa geschlechtsspezifischer Rollen und Zuständigkeiten. Es wurden Essgewohnheiten entwickelt, durch die man sich voneinander abgrenzen konnte und in denen sich Vorstellungen vom richtigen und guten Leben, von kulturellen und sozialen Ordnungen äußern. Ernährungspräferenzen sind an den Techniken abzulesen, wie bevorratet wird und wie Speisen zubereitet und verzehrt werden. Doch grundlegend für alle Techniken ist die Nutzung von Energieformen: Wärme, Kälte und Bewegung. Diese Energieformen werden hierzulande seit den 1950er Jahren überwiegend durch Elektrizität und teilweise Gas gespeist. Anhand ausgewählter Geräte* wird skizziert, wie Ernährungsweisen, Lebensstil und Technisierung im Haushalt in den letzten 70 Jahren einander gegenseitig bedingt haben (vgl. zum Wandel von Küche und Haushalt Andritzky 1992).

Freiheit aus der Kälte

Um naturbedingte Verwesungsprozesse für eine gewisse Zeit aufzuhalten, kann Kälte oder Wärme angewendet (physikalische Verfahren) oder eine konservierende Substanz wie Zucker oder Salz zugesetzt (chemische Verfahren) werden. Kälteer-

zeugende Maschinen wurden erst ab den 1860er Jahren für Brauereien und Nahrungsmittelindustrien nutzbar. Die Adaptierung dieser Großmaschinen als Kühlschränke erfolgte in den 1910er Jahren, doch blieben sie bis zur Verbreitung ab den 1950er Jahren ein Luxusprodukt. Man war für längerfristiges Konservieren vor allem auf traditionelle Konservierungsverfahren angewiesen. Zudem wurden kühle Räume und Verdunstungskälte genutzt. Wer immer über genügend Raum verfügen konnte, lagerte Lebensmittel in eigenen Vorratsräumen, die auch im Sommer kühl blieben. Damit war ein Weg verbunden, wollte man kochen, und es waren Arbeit, Beobachtung und Wissen um Lebensmittel gefordert – der Aufwand des Kühlens war präsent. In diese kühlen Orte kamen Ende des 19. Jahrhunderts zudem Eiskästen, in die Eisstangen eingelegt wurden, die aus Natureis gewonnen und in Eishäusern gelagert oder von großen Kältemaschinen erzeugt wurden. Auch hier war Arbeit nötig: Kontrolle, Ersetzen des Eisvorrates und ständiges Reinigen, um den aufgrund der Feuchtigkeit der Eischmelze drohenden Schimmel zu verhindern (Stender 1993a:78ff). Eiskästen gab es bis in die 1950er Jahre, dann wurde kein Stangeneis mehr angeboten.

Künstliche Kälte revolutionierte das Bevorraten und in der Folge die Konsum- und Essgewohnheiten (vgl. zu technischen, kultur- und designgeschichtlichen Aspekten des Kühlens Hellmann 1992). Heute ein selbstverständliches Haushaltsgerät, galt der Kühlschrank bis Anfang der 1960er Jahre noch als Symbol von Wohlstand. Er versprach mit Licht und Farbe ein Stück dauerhafter

Arktis. Allerdings musste das elektrische Kühlen im Winter selbstverständlich gemacht werden. So berichtete die Besitzerin eines 1945 gekauften Kühlschranks der Firma *Elektra Bregenz* bei der Übergabe an das Technische Museum Wien, dass er im Winter abgeschaltet wurde. Wie sehr der Kühlschrank die Haushaltung erleichterte, zeigt die Erzählung von Frau K., die dem Museum den ersten Kühlschrank ihrer Mutter, Marke *Lec Bognor Regis*, spendete: Bevor es einen Kühlschrank gab, wurden die Lebensmittel von Herbst bis Frühling zwischen einer doppelten Balkontüre gelagert. Da dies im Sommer nicht möglich war, konnten Milch, Fleisch- und Wurstwaren nur für einen Tag eingekauft werden. Der Speiseplan bestand mehr als heute aus Dosen (Brotaufstriche, Erbsen, Bohnen), Geselchtem oder Salami sowie getrockneten Hülsenfrüchten. 1970 hielt der gebrauchte Kühlschrank Einzug und war eine große Erleichterung. Es konnte anders eingekauft werden und man musste nicht ständig überlegen, was wann zu verzehren war. Gekühlte Getränke gab es zuvor gar nicht, mit Kühlschrank



Eiskasten, 1900–40. © Technisches Museum Wien, Inv. Nr. 35177/1.

Anders als beim Kühlschrank sollte der Eisschrank an einem kühlen Ort stehen, damit das gelieferte Stangeneis nur langsam schmolz. Stangeneis wurde oben in ein mit Blech ausgekleidetes Fach gelegt, das über einen Ablauf für das Schmelzwasser verfügte.

auch nur wenige. Obst und Gemüse wurde weiterhin in der Balkontüre gelagert. Erst mit dem in den 1980er Jahren erworbenen größeren Kühlschrank wurde hin und wieder Tiefkühlgemüse gelagert.

Der Kühlschrank wurde Teil der warmen Küche, im Gegenzug verschwanden kühle Vorratsräume. Die ursprüngliche Funktion der Vorratsräume ist teilweise außer Haus in den Handel verlegt; Vorrathalten wird vom Einkaufen abgelöst. Im Kühlschrank musste zunehmend gelagert werden, was lediglich eines kühlen Raumes bedurfte hätte. Die Kühlschrankvolumen wuchsen, wurden durch Tiefkühlgeräte ergänzt. Die Selbsttätigkeit hatte mit der Verbilligung der Stromkosten vielfach einen unbedachten Umgang mit Kühlenergie zur Folge. Zunehmendes Energiebewusstsein ab den 1970er Jahren führte zu reduziertem Energiebedarf pro Gerät, doch der bequem zugängliche Ort in der Küche war nicht mehr wegzudenken. Die durchgehende Kühlkette von der Landwirtschaft bzw. Lebensmittelindustrie über den Handel zu den Endgliedern im Haushalt erweiterte das Lebensmittelangebot und gilt als Symbol für die Industrialisierung und Globalisierung der Ernährung.

Der Kühlschrank ersetzt die kurzfristige Vorratshaltung. Das längerfristige Haltbarmachen verlagerte sich auf industriell hergestellte Konserven und vor allem Tiefkühlware. Tiefkühlgeräte wie -kost werden ab 1970 als fortschrittlich beworben – beispielsweise mit Argumenten wie „Freiheit aus der Truhe“, „Alles erntefrisch, schlachtfrisch, naturfrisch“ (Stender 1993b:93). Die Esskultur erfuhr einen Wandel zum Frischen und Kalten, wie dies auch an Kochbüchern abzulesen ist (vgl. z.B. Horn 1959). Kühlschrank und Tiefkühlgerät erlaubten, größere Mengen auf Vorrat zu kaufen – korrelierend mit der enormen Sortimentserweiterung der Angebotsseite. Jahraus und jahrein ist frisches Obst und Gemüse erhältlich. Eine zuneh-

mend überbordende Auswahl an kalten Speisen und Getränken sowie an leicht verderblichen Lebensmitteln wie Milchprodukte und Fleisch kamen auf den Markt. Das frühere tägliche Einkaufen kleiner Mengen verderblicher Ware und schnelle „Aufbrauchen müssen“ verwandelte sich in ein „Was möchten wir denn heute?“ (Stender 1993b:96).

Das Wunder selbsttätiger Bewegung

Anders als das Kühlen lässt sich das häusliche Kochen – im Gegensatz zur Nahrungsmittelindustrie – nur sehr begrenzt automatisieren. Vorbereitende und den Garvorgang begleitende Arbeiten benötigen Zeit- und Kraftaufwand. Abhilfe versprachen die Palette an Halbfertig- und Fertigprodukten und arbeitsleichternde, elektrische Haushaltsgeräte (vgl. zur Geschichte der Technisierung Giedion 1982).

Insbesondere die Küchenmaschine wird zum Inbegriff rationalisierter Arbeit gemacht. Mit der Erfindung des Elektrokleinmotors durch Nicola Tesla 1892 wurde ihr Einsatz im Haushalt möglich. Um 1900 wurden erste Motoren angeboten, die Zusatzgeräte betrieben. In den 1950er Jahren galten Küchenmaschinen aufgrund des im Vergleich zum Kühlschrank oder Herd relativ niedrigen Preises als Einstiegsgeräte in die Haushaltstechnisierung. Selbst schon multifunktional – sie mixen, zerkleinern, mahlen, entsaften –, erweiterten in den 1950/60er Jahren Universalgeräte wie der *Piccolo* den Aktionsradius nochmals. Mit entsprechendem Zubehör betrieb der Motor nunmehr Staubsauger, Bohnermaschine, Poliergerät, Zerstäuber, Shampooiergerät und Elektro-Werkzeug. „Ein einziger Motor für all diese Geräte, das erleichtert die Anschaffung und hilft der Hausfrau bei der vielfältigen, mühevollen Haus- und Küchenarbeit.“ (Piccolo o.J.:4) Unter ökonomisch-rationellem Aspekt entworfen, führten veränderte hygienische

Vorstellungen bald zu einer Trennung dieser Funktionen.

Küchenmaschinen wurden als Wundermaschinen propagiert, die nicht nur Rationalisierung und gesunde Ernährung fördern würden, sondern auch Modernität und Fortschrittlichkeit zu demonstrieren vermochten. „Stunden werden zu Minuten, Minuten zu Sekunden für die Hausfrau, den Junggesellen,



„Piccolo hilft der Hausfrau“, 1950er Jahre. © Technisches Museum Wien, Inv. Nr. 31845.

Gegenüberstellungen sind ein beliebtes Mittel, um technische Entwicklungen als Fortschritt zu charakterisieren. Die umfangreiche bebilderte Gebrauchsanweisung beschreibt detailliert, wie ein Motor mit den Zusatzgeräten zum universellen Gerät wird – für Küche, Haushalt, Handwerken.

„Das Buch vom Starmix“, 1950er Jahre. © Technisches Museum Wien, Inv. Nr. 99993.

Die Publikation bietet eine detaillierte bebilderte Gebrauchsanweisung für die große Produktpalette. Zudem gibt es einen umfangreichen Rezeptteil und Erklärungen zur physikalischen Funktionsweise. Dies ist eine gängige Praxis bei der Einführung neuer Techniken. Im Vorwort wird die damals gängige Bewerbung deutlich: Zeitersparnis, Ermöglichung einer gesünderen Speiserebereitung, Sparsamkeit.

den Küchenchef, ...“ (Electrostar 1951:9) „Es gibt kaum eine Küchenarbeit, die so viel Mühe macht und so umständlich ist wie die Zubereitung von Gemüse. [...] Und wenn nun der Piccolo [...] der Hausfrau hilft, diese Arbeit sehr viel schneller und leichter, sehr viel sauberer und gründlicher, sehr viel gleichmäßiger und damit appetitanregender auszuführen, so ist damit ein weiterer entscheidender Schritt getan [...] daß die Hausfrau in die Lage versetzt wird, der Familie das unentbehrliche Gemüse [...] zu bereiten.“ (Piccolo o.J.:14)

Küchenmaschinen korrespondieren auch mit der erwähnten Wende der Esskultur hin zum Kühlen: Sie erlaubten die schnelle Bereitung der trendigen Mixgetränke und Kaltschalen. Dazu zwei Nutzungsgeschichten von Objekten des Technischen Museums Wien. Die Küchenmaschine *Bosch* (1960) war ein Weihnachtsgeschenk des Ehemannes. Frau F., die die vielköpfige Familie allein bekochte, stellte die Küchenmaschine griffbereit auf. Mit dem Rührgerät stellte sie v.a. Weißbrot- und Kuchenteige her, mit dem Standmixer machte sie insbesondere Milchmixgetränke oder pürierte Gemüse wie Spinat. Da die Familie gern Gemüse aß und Frischsaft trank, waren auch das Zerkleinerungsgerät und der Entsafter viel im Einsatz, anders als die Eismaschine, Bröselreibe, Kaffeemühle und der Fleischwolf. Für die Eismaschine hätte sie eine Salzmischung oder ein Kühlfach gebraucht. Der Fleischwolf wurde für die Marmeladenproduktion verwendet, kaum für Fleisch, das wenig gegessen wurde. – Die Küchenmaschine *Starmix*, 1963, war ein Hochzeitsgeschenk, das Frau R. auswählen konnte, die fortan ebenfalls für das Kochen zuständig war. Auch hier wurde Wert auf gesunde Ernährung gelegt und die Küchenmaschine war griffbereit aufgestellt und mit der Vergrößerung der Familie und den Gästeinladungen fast täglich in Gebrauch. Unterschiedlich war, dass kaum mo-

dische Mixgetränke gemacht wurden und die Kaffeemühle sowie der Fleischwolf für Faschiertes, Nüsse und Mandeln regelmäßig zum Einsatz kamen. Frau R. sieht die Küchenmaschine als gelungene Anschaffung, alle Funktionen hätten sich bestens bewährt, und sie resümiert, dass sie sicher neben der Nähmaschine das meistverwendete und zeitsparendste Gerät in ihrem Haushalt war. Die hohe Zufriedenheit als arbeitserleichterndes Gerät teilen beide Frauen. Das in der Werbung vielfach propagierte Wunder findet sich in diesen Beispielen wieder. Aber es gibt auch gegensätzliche Gebrauchsgeschichten, etwa die Nichtnutzung, beispielsweise mit der Begründung, dass die Reinigung der Geräte zu aufwendig ist, wenn nur kleine Mengen bearbeitet werden.

Rationalisierung des Garens

Nicht nur zum Vorbereiten, auch zur jahrtausendealten Geschichte des Garens trug die Technisierung der Küche in besonderer Weise bei (vgl. zur Herdentwicklung: Muttenthaler, 2015). Die revolutionierende Neuerung der frühen Menschheitsgeschichte, das Feuer zum Ga-

ren zu nutzen – der Übergang vom rohen zum gekochten Essen – erweiterte die Nahrung um bislang Ungenießbares. Die lange Entwicklung vom offenen zum im Herd eingeschlossenen Feuer war auch von neuen Möglichkeiten der Speisensbereitung begleitet. Die Verwendung eines Kohleherdes bedeutete zeitaufwendige Arbeit: Holz holen, Feuer machen, Asche entsorgen, und sie erforderte Anwesenheit und Aufmerksamkeit. Die vernetzten Energieformen Gas und Strom brauchten kein Vorheizen, erlaubten rationalisiertes, bequemeres Kochen, die schnelle Küche, was den Anforderungen einer beschleunigten Lebensweise entsprach: „Eine Schaltdrehung genügt.“

Das durch Vernetzung stets betriebsbereite Gas war die erste Alternative zum Kohleherd. Seit 1820 wurde versucht, es für Kochzwecke zu nutzen, doch erst die Erfindung eines geeigneten Brenners brachte 1855 die Wende. Ab 1880 zogen – unterstützt durch die Senkung der Gaskosten – zunächst Kocher und Backrohre, ab 1900 auch Herde in die Haushalte ein. Erwärmt im Kohleherd ein zentrales Feuer Platte wie Backrohr, ist bei Gas und Strom



Elektro-Feststoff-Kombinationsherd AEG Union Tirolia, 1955. © Technisches Museum Wien, Inv. Nr. 97489.

Ein Feststoffbrennherd bedeutete zwar Arbeit, doch war er auch multifunktional, diente neben dem Kochen auch dem Heizen und Bereitstellen von Warmwasser. Daher wurden vor der Durchsetzung von Zentralheizungen Modelle angeboten, die den Elektroherd um einen Kohleherd ergänzten.



oben:

Volksgriller Nikse samt Gebrauchsanweisung, 1950er Jahre. © Technisches Museum Wien, Inv. Nr. 60662.

Der Folder visualisiert nicht nur den multifunktionalen Gebrauch, sondern auch zeitgemäße hygienisch-ethische Vorstellungen. Zudem zeugt der Name Volksgriller von der Kontinuität der ab 1930 werbewirksam und ideologisch eingesetzten Begriffsverbindungen mit „Volks-“ an: Volksempfänger, Volkswagen.

unten:

Griller Infrarot Grillfix, 1954–56. © Technisches Museum Wien, Inv. Nr. 95707.

Im Grillraum ist ein Heizstab, der infrarote Strahlung erzeugt. Ein Elektromotor treibt den Drehspieß an. Eine Temperaturregelung gibt es (noch) nicht. Unter dem Klappdeckel oben befindet sich eine Pfanne, auf der Speisen warmgehalten werden.

jede Kochstelle mit einem Brenner bzw. einem Heizelement ausgestattet und erlaubt so, die Ortsgebundenheit und Multifunktionalität des Herdfeuers zugunsten von Vielfalt und Mobilität aufzubrechen. Die ermöglichte Aufteilung in Einzelgeräte war bei Gas auf Kocher, Bratrohr und wenige Spezialgeräte wie Kaffeeröster beschränkt, anders als die vielfältig ausgebildeten Elektrogeräte. Weil jedes Gerät einen fixen Gasanschluss benötigte, war es weniger mobil als an Steckdosen anschließbare Elektrogeräte.

Die Elektrifizierung des Garens ist nicht allein mit der Herdentwicklung gleichzusetzen, es handelt sich gleichermaßen um die Revolutionierung des Kochgeschirrs. Bevor sich der Elektroherd in seiner bekannten Form etablierte, kamen ab den 1880er Jahren eine Vielzahl an elektrifizierten Kochgeräten auf den Markt, die einzeln an eine Steckdosenleiste angeschlossen wurden. Während elektrifizierte Töpfe, Pfannen und Backrohre verschwanden bzw. im Elektroherd aufgingen, blieben Spezialgeräte, die bestimmte Zubereitungsformen oder Garmethoden rationalisierten, wie Toaster, Waffeleisen, Kaffeemaschinen, Wasser- und Eierkocher. Dazu kamen neue Wärmegeräte, die ebenfalls Innovationen in Zubereitungen und Essgewohnheiten spiegeln.

Die Zwischenkriegszeit stellt insofern eine entscheidende Phase der Haushaltstechnisierung dar, als sie den Grundstein für die Entwicklung der Nachkriegszeit legte. So tauchten um 1910 die ersten elektrischen Herde auf, technisch weitgehend ausgereifte Geräte gab es auf dem Markt jedoch erst um 1925, auch wenn die gusseisernen Kochplatten noch sehr lange Erwärmzeiten hatten. Die reale Durchsetzung von Elektroherden erfolgte ab den 1950er Jahren infolge der flächendeckenden Ausstattung der Haushalte mit leistungsstarken Stromnetzen, optimierter Technik, verbilligter Massenproduktion und steigender Kaufkraft.

Abwechslungsreich, gesund und gesellig

Als sich nach 1945 die materielle Lage verbessert hatte, erweiterte sich der Speiseplan enorm. Fremde Speisen fanden zunehmend Eingang in die Mahlzeiten (vgl. Wildt 1996:177ff). Dem folgten die Anschaffung von Geschirr wie Fonduepfopf, Heißer Stein, Raclettepfannen oder Wok, die später, als die Technisierung der Küche gesättigt war, auch elektrifiziert angeboten wurden. Einige dieser Geräte beruhen zudem auf der Verlagerung des Kochprozesses auf den gemeinschaftlich genutzten Einsatz bei Tisch. Diese Form des Essens fand seine allgemeine Verbreitung, als das regelmäßige miteinander Essen rückläufig war.

Neben der Einbindung internationaler Esskultur war insbesondere die Frage nach der gesunden Ernährung anleitend, um unterschiedlichste Geräte zu bewerben. So wurde das nach 1950 verbreitete Grillen – eine in Vergessenheit geratene Garmethode – als gesunde Art des Kochens propagiert, etwa von der bekannten Kochbuchautorin Erna Horn (Horn 1962): Durch die starke Hitze sei die Garzeit kurz, sodass die Struktur weitgehend unberührt, das saftige Innere bewahrt bleiben würde – eine Argumentation, die später bezweifelt wurde. Grillen steht für den Ernährungswandel hin zum hohen Fleischkonsum und entsprach dem Trend nach schneller und – vor allem im Freien – geselliger Zubereitung. Angeblich weniger arbeitsaufwendig und in zwangloser Gemeinschaft verträglich das Kochen nun mit dem Charakter von Freizeit und verleiht ihm auch den Nimbus von Naturverbundenheit. Doch auch wenn Grillfeste und Partys im Vergleich zum bürgerlichen Mahl mobiler sind und damit fast formlos wirken, vollziehen sie sich nach Regeln (Becher 1990:107f).

Doch gab es auch elektrifizierte Griller in der Küche, zum einen jene mit Infrarotbestrahlung und

zum anderen jene mit übereinanderliegenden, gerippten Spezialgussplatten, die gleichzeitig von unten und oben grillten. Typisch für die 1950er Jahre sind verchromte Geräte, die als Statussymbole des aufkeimenden Wohlstandes glänzen konnten, wie der *Infrarot Grillfix*. Im Grillraum in Form eines Backrohres wird Fleisch auf dem Rost oder auf einem sich langsam drehenden Spieß bestrahlt. Die Gebrauchsgeschichte zu diesem Gerät verweist stereotyp auf ein strukturelles Phänomen: Als Gerät in der Küche wurde es von Frauen benutzt, während der im Haushalt ebenfalls vorhandene Gartengrill Männersache war. Strahlungsgeräte gab es auch als Multifunktionsgeräte, so der *Nikse Volksgriller* aus den 1950er Jahren. Der Name suggeriert ein für alle erschwingliches Gerät, das mehrfach dem Wohlbefinden dienen sollte. Wird der Strahlkörper auf einen Topf aufgesetzt, ermöglichte dies laut Werbeblatt auf bequeme Art eine gesunde Lebensweise mit schlank erhaltenden Grillspeisen: „Man kann von einer neuen Ernährungsweise sprechen, die wohltuend ist auf Ihren gesamten Organismus. Das Herz und der Kreislauf wird entlastet.“ „Grillspeisen sind die Speisen unserer schnellebigen Zeit. Blitzschnell sind die Gerichte – auch vor den Augen der Gäste – zubereitet.“ Wird der Strahlkörper im Raum aufgestellt, dient er zum Heizen und zum Bestrahlen zu Heilzwecken bzw. Körperpflege. Wie beim *Piccolo* führten geänderte Vorstellungen zu einer Trennung dieser Funktionen: Babys und Koteletts wollte man nicht mehr mit demselben Gerät bestrahlen – wie dies die Gebrauchsanweisung noch bildhaft vorführt.

Als gesunde Zubereitungsweise wird heutzutage das Dampfgaren propagiert. Diese alte Garmethode erfuhr im Zuge des zunehmenden Interesses an asiatischer Küche in den 1990er Jahren eine Technisierung der traditionellen Hilfsmittel, etwa durch elektrische Dampfgarer mit stapelbaren Dampfkörben,

nachrüstbaren Dampfgareinsätzen für einen normalen Backofen oder eigenen Dampfbacköfen. Letztere dienen auch dem Erwärmen von Speisen und Fertiggerichten, bieten diffizile Programmsteuerung und können verschieden ausdifferenziert sein: etwa nach der Niedertemperatur-Garmethode oder dem kombinierten Garen mit Heißluft und Dampf. Inwieweit diese Geräte breitenwirksam werden, ist noch offen.

In diesem Zusammenhang sei exemplarisch darauf verwiesen, dass nicht alle Geräte einen nennenswerten Markt finden. Die Gebrauchsgeschichte zum elektrischen Joghurtbereiter *Siemens* aus den 1970er Jahren zeigt zudem die unterschiedlichen zeitgemäßen Auffassungen von gesunder Ernährung. Die Tiroler Familie N. hatte den Joghurtbereiter bei Verwandten in Heidelberg kennengelernt und dort gekauft. In der Regel wurde das Joghurt am Abend angesetzt, war in der Früh fertig und hielt sich einige Tage im Kühlschrank. Sobald es aufgebraucht war, wurde wieder produziert. Das Joghurt wurde gern zum Frühstück und abends gegessen – häufig mit Früchten oder Marmelade. Mit der Verkleinerung der Familie hat sich der Betrieb nicht mehr rentiert, Joghurt wurde nun gekauft. Verwendet wurde – wie die Gebrauchsanweisung angab – Haltbarmilch. Die Tochter reflektiert aus heutiger Sicht, dass am Selbermachen noch kein Bestreben nach hochwertigen Bioprodukten relevant war, sondern der ökonomische Aspekt, dass Milch günstiger war als das damals noch weniger verbreitete Joghurt. Dasselbe galt auch für das Einkochen und Entsaften von Obst und Gemüse, das stark von Herrn N. getragen wurde, der seit seiner Pensionierung einen großen Teil des Haushalts besorgte, v.a. das Kochen. Zudem kaufte er gern technische Neuheiten.

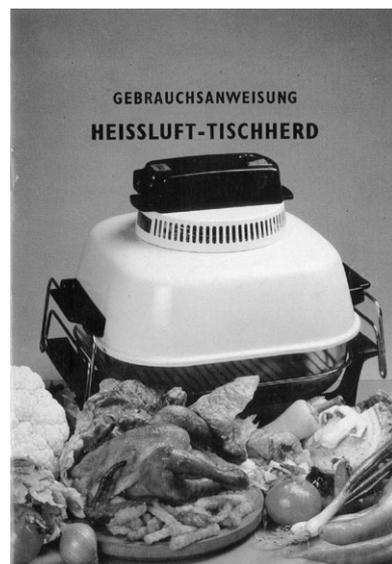
„Tischlein deck dich“

Dem gesunden Essen verpflichtet war das zweite Beispiel, das kei-



Joghurtbereiter Siemens, 1970er Jahre.
© Technisches Museum Wien, Inv. Nr. 68536.

Das Gerät zeugt noch vom grundsätzlichen Bestreben, Produkte aus ökonomischer Erwägung selbst herzustellen. Dieser Grund verlor zunehmend seine Relevanz, schon ab den 1960er Jahren verlagerte sich die Wertschätzung von Selbstgemachtem auf Industrieprodukte. Aus ökologischen Argumenten und als Alternative zum seriell-genormten Geschmack kamen Eigenprodukte wieder in Mode.



Gebrauchsanweisung zum Heißlufttischherd Turbo-Cooker, 1989.
© Technisches Museum Wien, Inv. Nr. 60098/1.

Der ehemalige Nutzer sah das Gerät auf einer Messe und kaufte es im Sinne der beworbenen gesunden Ernährung, nicht weil es mobil und sparsam sei. Die Argumentation des Herstellers, es würde einem Herd adäquat sein, ist typisch für die Bewerbung vieler Kleingeräte.

ne Verbreitung fand. Das Ende der 1980er Jahre angebotenen Heißluft-Kleingeräts in Form eines Kochgeschirrs namens *Turbo-Cooker* ist ein mobiles Gerät. Es kann auf dem Tisch verwendet werden oder dort,

wo Herde fehlen, etwa in Gartenhäusern oder beim Camping mit Stromanschluss. Indem erhitzte Luft durch ein Gebläse umgewälzt wurde, sollte sich der Wunsch nach kalorienarmer, gesunder Kost erfüllen – und das auch noch schnell, denn Heißluft beschleunigt den Garprozess. Das zugehörige Kochbuch mit dem Titel „Tischlein deck dich“ präsentiert, wie mühelos die Zubereitung wäre und erhebt den Anspruch, dem Herd ebenbürtig zu sein: „Der Heißluft-Tischherd ist eine komplette Küche in einem einfachen Gerät.“ Er sei klein, mobil, energiesparend und ideal für Singles oder kleine Haushalte – denn zunehmend würde nun der Einzelne im Blickpunkt des Kochgeschehens stehen.

Das Rekurrenieren auf den Einzelnen war jedoch in Form der Mikrowelle erfolgreich. Mikrowellengeräte wurden in den 1950er Jahren entwickelt, fanden aber erst ab den 1970er Jahren allmählich Verbreitung. Das Magnetron, ein kleiner Sender, erzeugt die Mikrowellen, die in den Garraum geleitet werden. Die Metallwände reflektieren sie, weshalb kein Metallgeschirr benutzt werden kann. Ihr Vorteil liegt in der komfortablen Schnelligkeit, mit der etwa eine kleine Portion tischgerecht zubereitet werden kann. Während beim herkömmlichen Garen die Wärme von außen auf das Gargut einwirkt, entsteht durch elektromagnetische Schwingungen die Wärme direkt in den Speisen. Nahrungsmittel absorbieren sie und werden dadurch rasch erhitzt – bestens geeignet für das minutenschnelle Aufwärmen von vorgekochten Speisen und Tiefkühl- bzw. Fertigprodukten. Obwohl auch das Kochen mit Mikrowelle propagiert wurde, etwa durch Kochbücher (Calis 1986), blieb real das Erwärmen die zentrale Funktion. Dies kam dem Wandel der Esskultur hin zu Fertignahrung, dem Schnell- und Zwischendurchessen ebenso entgegen wie einem Familienmodell ohne einer zwangsläufig für die

gemeinsamen Mahlzeiten kochenden Person – oft der Frau: Bei unterschiedlichen Arbeitszeiten oder Freizeitwünschen kann sich jede/r das Essen schnell selbst zubereiten.

Als Nutzungsbeispiel dient das seltene Kombinationsgerät von Mikrowelle und Backrohr *Siemens Meisterkoch* (1970/71). Frau Z. erzählte, dass sie und ihr Mann die ihnen bis dahin unbekannte Mikrowelle bei Freunden kennenlernten. Bei einer Einladung hatten sie die Wahl, entweder Apfel- oder Topfenstrudel warm zu essen. Durch die Mikrowelle konnte beides schnell und unaufwendig angeboten werden. Frau Z. war von diesen Optionen angetan. Sie und ihr Mann waren technischen Neuerungen gegenüber immer aufgeschlossen und kauften auf Lobpreisungen des Verkäufers hin das Gerät um den hohen Preis von 35.000 Schilling. Das Backrohr diente dem bekannten, nicht täglichen Braten und Backen. Doch die unbekannte Mikrowelle empfand Frau Z. als ungemeinen Gewinn, als seither unverzichtbar. Zum Gebrauch, insbesondere welches Geschirr verwendet werden darf, informierte sie der Verkäufer ausführlich. Sie gewöhnte sich schnell so sehr an das tägliche Verwenden, dass sie das Gerät im Urlaub vermisste. Sie verwendete es nicht nur zum Erwärmen selbst gekochter Speisen, damit jedes Familienmitglied zu unterschiedlichen Zeiten schnell warmes Essen haben konnte. Sie testete auch aus, ob manche Gerichte mit der Mikrowelle praktischer zu kochen waren oder besser schmeckten. So fand sie heraus, dass Fleischlaibchen saftiger bleiben. Sie machte auch Fehler – etwa explodierten ihr Eier –, denn das Austesten erfolgte, ohne die umfangreichen Bedienungsanweisungen am Gerät zu beachten. Sie bewarb die Vorzüge auch gegenüber ihrer Mutter, die sich daraufhin ebenfalls ein Mikrowellengerät kaufte, um die unterschiedlich heimkehrenden Familienmitglieder zu versorgen. Jetzt (2011) im Alter, wo sie nicht mehr kochen kann, er-

wärmt sie die gelieferten sogenannten Vital-Menüs und den Kaffee, den sie in der Früh frisch gebrüht und tagsüber erwärmt trinkt.

Welche Utopien braucht es?

Komfort, Zeitgewinn und Flexibilisierung sind anhaltend aktuelle Themen und schaffen Anreize für Technikentwicklung und Anschaffung neuer Haushaltsgeräte. Der Wunsch nach Perfektionierung der Küche und gleichzeitigem Verschwinden der Arbeit des Bevorratens und Kochens bezieht sich heute weniger auf das Bild des unsichtbar bleibenden Heinzelmännchens zur Zeit der Elektrifizierung. Arbeit an selbsttätigen Maschinen zu delegieren, scheint nunmehr im Erwartungshorizont von *Smart Home*, der digital-vernetzten Automatisierung und Robotisierung zu liegen. Auch die sich wandelnden Vorstellungen von guter Ernährung sind von hoher Aktualität. Essgewohnheiten sind in Zeiten der Globalisierung von landwirtschaftlichen Produkten, Handel und Nahrungsmittelindustrie durch ein vielfaches Nebeneinander gekennzeichnet. Die jeweiligen Zuschreibungen wie billig, geschmacksnivelliert, qualitativ hochwertig, kulinarisch, (un)gesund, ökologisch, fair bilden sich auch in der häuslichen Küche ab. Es wird zwar zwischen Bio und Fertiggericht, schnellem Kochen bzw. Aufwärmen und zeitaufwendiger Hobbyküche, regionaler Küche und exotischen Speisen, Fasten und Ess-Erlebnis gependelt. Doch nicht immer beliebig, es werden auch weiterhin Abgrenzungen gepflegt, beispielsweise durch Kaffeemaschinen (vgl. dazu Muttenthaler u.a. 2008). Seit der Einführung von Kaffee ab dem 17. Jahrhundert waren technische Weiterentwicklungen neben Komfortbestrebungen vielfach von Geschmacksfragen getragen. Aromen, Bitterstoffe, Säuren und Kaffeeöl bestimmen den Geschmack und werden je nach Brühverfahren unterschiedlich im Getränk gelöst. In



Spiritusbeheizte Vakuumkaffeemaschine, 1890–1900. © Technisches Museum Wien, Inv. Nr. 56567/1.

In den 1820er Jahren erfunden, war eine sichere Anwendung erst mit der Option von feuerfestem Glas ab den 1890er Jahren gegeben. Bekanntheit erhielt die von 1926 bis in die 1960er Jahre produzierte Marke Sintrax. Das Wasser steigt beim Erhitzen vom unteren in das obere Gefäß, in dem das Mahlgut ist. Beim Abkühlen entsteht ein Unterdruck und der Kaffee wird ohne Satz in den unteren Behälter gesaugt.

dem Maß, wie Kaffee zum billigen Massenprodukt wurde, hebt sich exklusiver Kaffeegenuss erneut ab, durch exquisite Kaffeebohnen und ihre Verarbeitung und Zubereitung. Galt ab den 1950er Jahren die Espressomaschine als Spezialgerät für guten Kaffee mit südlichem Flair, um sich von der Filtermaschine als Standard-Haushaltsgerät abzugrenzen, findet sich heute eine umstrittene Vielfalt. Verschiedene Formen vollautomatischer Maschinen mit dem Anspruch auf Espressoqualität hielten Einzug in die Haushalte, konterkariert von auf Distinktion bedachten Bestrebungen: eine „richtige“ Espressomaschine müsse Siebträger etc. haben, bedürfe einer von Wissen getragenen professionellen Handhabung – eines Hobby-Barista zu Hause. Zudem werden alte Techniken, etwa nach dem Vakuumprinzip, als neuester exklusiver Hype reaktiviert.

Differenzierter geworden ist auch, wer kocht. Die alleinige Zuschreibung der häuslichen Küche an die Frau, wie dies nach 1945 erneut propagiert wurde, besteht zwar nicht mehr, doch ebenso wenig gibt es eine Gleichheit der Geschlech-

ter. Zu fragen ist, in welchem Maß die äußerst bildhaft gemachte Kritik der Künstlerin Birgit Jürgenssen noch zutrifft: Im Kunstwerk „Küchenschürze“ (1975) ist eine Frau zu sehen, die einen Herd mit geöffnetem Backrohr wie eine Schürze trägt – quasi die ‚Kleidung‘ von Mutter und Köchin. Männer haben zwar begonnen, nicht nur beruflich, sondern auch zu Hause zu kochen. Doch selbst wenn sich in gemeinsamen Haushalten beide PartnerInnen für die Ernährung zuständig fühlen, bleibt die Frage, wer das tägliche Kochen, die wenig prestigeträchtige Versorgungsarbeit, in welchem Ausmaß übernimmt. Und wer gegebenenfalls die angesehene kulinarische Hobbyküche zu besonderen Anlässen oder am Wochenende pflegt. Es bleibt nicht nur der Bedarf, Technisierungen zu reflektieren, sondern mit neuen Techniken auch soziale Utopien zu verfolgen.

* Exemplarisch wurden Geräte aus dem Technischen Museum Wien herangezogen. Sie können auch online eingesehen werden: <http://www.technischesmuseum.at/online-sammlung/site/>

LITERATUR

- M. ANDRITZKY (Hg.), *Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen 1992.
- U. A. J. BECHER, *Geschichte des modernen Lebensstils. Essen – Wohnen – Freizeit – Reisen*. München 1990.
- U. CALIS, *Das große Mikrowellen-Kochbuch. Für alle Mikrowellengeräte. Garen, Erhitzen, Bräunen, Auftauen. 310 erprobte Rezepte*. Wien 1986.
- Electrostar G.m.b.H. (Hg.), *Das Buch vom Starmix*. Stuttgart 1951.
- Electro-As GmbH (Hg.), *Piccolo hilft der Hausfrau*. Hamburg (o.J.).
- S. GIEDION, *Die Herrschaft der Mechanisierung. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte*. Europäische Verlagsanstalt. Frankfurt am Main 1982.
- U. HELLMANN, *Künstliche Kälte. Die Geschichte der Kühlung im Haushalt*. Wien 1990.
- U. HELLMANN, *Schockgefroren und gefriergetrocknet. Die Geschichte kalter Nahrungsmittel*, in: M. ANDRITZKY (Hg.), *Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*. Gießen 199, 228–2442.
- E. HORN, *Kalt, bunt und lecker. Ein zeitnahes Lehrwerk der modernen Kalten Küche für Hausfrau und Gewerbe*. Kempten 1959.
- E. HORN, *Vom Grillbraten und Fondues. Ein kulinarischer Regenbogen*. Kempten 1962.
- R. MUTTENTHALER, *Stets betriebsbereit, gebrauchsnormiert und komfortabel. Die Technisierung des Herdes*, in: E. B. OTTILLINGER (Hg.), *Küchen/Möbel. Design und Geschichte*. Wien 2015, 143–156.
- R. MUTTENTHALER/E. LIMBECK-LILIENAU/G. ZUNA-KRATKY (Hg.) *Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht*. Wien 2008.
- D. STENDER, *Mühen, Sinne, Kniffe. Vom Kühlen ohne Strom*, in: MUSEUM DER ARBEIT (Hg.), *„Das Paradies kommt wieder...“ Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine*. Hamburg 1993a, 78–81.
- D. STENDER, *Das Kühlschrank-Syndrom. Zur Kulturgeschichte des Kühlschranks*, in: MUSEUM DER ARBEIT (Hg.), *„Das Paradies kommt wieder...“ Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine*. Hamburg 1993b, 82–99.
- M. WILDT, *Vom kleinen Wohlstand. Eine Konsumgeschichte der fünfziger Jahre*. Frankfurt am Main 1996.

Politik mit Messer und Gabel

Ideologisiertes Essen zwischen Selbstoptimierung und Weltverbesserung

Ernährung zwischen Diät und Gewissen

Ernährung und Esskultur erleben nach wie vor eine Thematisierungskonjunktur. Insbesondere markante Ernährungsstile wie etwa die „Paläo-Diät“ sind en vogue. Verstärkt berichten Medien von einer Ernährungsweise, die sich daran orientiert, was angeblich in der Steinzeit gegessen wurde. Jäger und Sammler verzehrten im Paläolithikum nach heutigem Forschungsstand vor allem Fleisch – nicht selten in Form von Aas oder Kleintieren –, Fisch und Wildpflanzen. Der Verzicht auf Zucker, Getreide und Pflanzenfett ebenso wie auf Hülsenfrüchte, Milchprodukte und industriell verarbeitete Lebensmittel wird in unterschiedlichsten Ernährungsratgebern und entsprechenden Websites angepriesen. Zahlreiche Kochbücher und Rezeptsammlungen, aber auch rege Diskussionen im Internet erwecken den Eindruck, als sei diese Ernährung heute weit verbreitet.

Im Rahmen eines Regensburger Studierenden-Projektes im Wintersemester 2015/2016 wurde versucht, Menschen zu finden, die tatsächlich tagtäglich nach diesen Diätvorgaben leben. Allerdings stellte sich rasch heraus: ähnlich wie bei den befragten Veganerinnen und Veganern wird diese Diät von kaum jemandem konsequent eingehalten. Ausnahmen – etwa für Omas Schweinebraten oder für den Geburtstagskuchen der Freunde – sind schnell gemacht. So ist die Paläo-Diät wohl mehr Me-

dienergebnis als gelebter Alltag. Dies liegt jedoch nicht vorrangig daran, dass die Vorgaben schwierig einzuhalten sind. Vielmehr ist anzunehmen, dass die geforderte, sehr rindfleischlastige Ernährung kaum mit dem Gewissen jener Menschen vereinbar ist, die sich eine solche Esskultur überhaupt leisten können. Je höher das Bildungsniveau, desto größer ist oft auch das Wissen um die Klimaschädlichkeit von Nutztierhaltung, insbesondere bei Rindern, oder die Konflikte bei Fragen des Tierwohls.

Die Paläo-Diät ist vor allem ein Beispiel dafür, wie stark Erzählungen als Narrative von der Alltagswelt abweichen können. Die narrative Konstruktion hat auch für das Essen und Trinken in den letzten Jahren und Jahrzehnten an Bedeutung gewonnen. War Essen über lange Zeiträume hinweg traditionell geformt und vor allem auch religiös-spirituell determiniert, wurden mit der einsetzenden Globalisierung und Digitalisierung, dem Ende des Industriezeitalters und gestiegenem Lebensstandard der eigene Geldbeutel und die moralische Überzeugung maßgeblich. Heute ist Ernährung ein Ausdruck nicht nur des Zeitgeists, sondern auch der politischen Meinungsbildung. Während lange Zeit die Frage im Mittelpunkt stand, was überhaupt gegessen werden kann oder was finanziell möglich ist, so ist heute erstmals die Frage zentral, was gegessen werden darf. Ernährung und das Reden über sie wird damit zu einer Frage

der Selbstverortung und -darstellung (Katschnig-Fasch 2004).

Ernährung zwischen historischer Notwendigkeit und aktuellem Lebensstil

In allen Kulturen und zu allen Zeiten war die Ernährung funktional bestimmt und die Auswahl abhängig vom Stand der Agrartechnik, den ökonomischen Rahmenbedingungen, dem Klima und der Verkehrsinfrastruktur (Hirschfelder 2001); Essen diente primär der Sättigung, also dem Überleben. Aber das kulturell determinierte System der Ernährungskultur spielte daneben immer auch eine markante Rolle. Essen ist nicht zuletzt ein Instrument der Statuspräsentation und der sozialen Distinktion: Zugehörigkeiten zu Stand, Schicht und Klasse wurden in den verschiedenen historischen Epochen gerade auch über die Ernährung ausgedrückt. Dieses Muster ist seit dem Ende des 20. Jahrhunderts erstmals fundamental durchbrochen. Mit dem Wegfall des Ost-West-Gegensatzes und dem damit verbundenen Ende des ideologischen Zeitalters, der Erosion alter industriegesellschaftlicher Strukturen, der Globalisierung und vor allem auch mit dem Beginn des digitalen Zeitalters wurde eine derart grundlegende gesellschaftliche Dynamik in Gang gesetzt, dass wir von einem kulturellen Vakuum sprechen können. Im Zuge dieser Entwicklung waren Individuen und gesellschaftliche Gruppen gezwungen, sich neu zu verorten und ein Instrument zu finden, ihrem gesellschaftlichen Status Ausdruck zu verleihen. In der modernen Lebensstilgesellschaft haben die Ernährungsstile auf diese Weise eine neue und überproportionale Bedeutung erlangt.

Sprechen über „richtiges“ Essen als Darstellung von Zugehörigkeit

Bei all der Individualisierung zu Beginn des 21. Jahrhunderts bleibt Essen ein soziales Totalphänomen

(Hirschfelder 2001:17): Wir alle essen und trinken täglich. Dieses Handeln ersetzt in Teilen die religiösen und politischen Identitätszuschreibungen vergangener Jahrzehnte und Jahrhunderte. Wo bis zur Wende zum 21. Jahrhundert Gruppenzugehörigkeiten wie jene der Nation oder des Berufs identitätsstiftend wirkten, wo in einem „stetigen Prozess der Auseinandersetzung mit Rollen, Feindbildern und anderen kulturellen Zuschreibungen (zum Beispiel Stereotypen) sowie persönlichen und kollektiven Erfahrungen, Erinnerungen und Zukunftserwartungen“ (Götz 2011:77), wo Gruppengefüge dauerhaft besetzt waren, ist heute eine Pluralisierung der Lebensstile festzustellen. Identität wird weniger geschaffen durch eine kollektive Erfahrung, sie ist vielmehr das Ergebnis einer persönlichen Konstruktion. Essen und Trinken werden zu narrativen Folien für diese individuellen Lebensentwürfe.

Allerdings besteht ein grundsätzlicher Unterschied zwischen den Narrativen, also den Erzählungen über das eigene Essen, und dem tatsächlichen Essalltag. Menschen erleben „ihr Leben als narrative Struktur“ (Meyer 2014:247) und glätten ihre Erfahrung und Erinnerung in jeder Erzählung (Lehmann 2007). In ihren Narrativen stellen sich Menschen als bewusste und korrekte Esser dar. Sie nehmen sich und ihr Essen und Trinken entsprechend wahr und präsentieren ein Selbstbild. Ernährungsstile und die sie begleitenden Narrative sind damit mehr als Bekenntnisse zu verstehen denn als alltägliche Realitäten.

Die zunehmend individuelle und ethische Fragestellung des „richtigen Essen“ ist Ausdruck einer neuen Ideologisierung (Hirschfelder/Wittmann 2015:6). Zwei große Gruppen sind in diesem Zusammenhang auszumachen: Zum einen Weltverbesserer, welche globale Konflikte wie etwa den Klimawandel oder auch konkretere Probleme wie die zunehmende Bodenerosion und Ressourcenverbrauch als Begründung

für ihr eigenes Essverhalten anführen. Auf der anderen Seite stehen Selbstoptimierer, die den eigenen Körper in den Mittelpunkt stellen und gesund essen wollen, um sich fit zu halten. Dazu kommt eine dritte Gruppe von Genießern, die vor allem auf guten Geschmack und weniger auf das perfekte Körperbild abhebt. Dennoch gehört diese Gruppe ideologisch zu den Selbstoptimierern, da vor allem das eigene Wohl und weniger gesellschaftliche Ziele im Mittelpunkt stehen.

Hinter diesen sich wandelnden gesellschaftlichen Gruppen verbirgt sich nicht nur eine neue Ideologisierung, sondern auch die Suche nach einem neuen gesellschaftlichen Leitnarrativ – eben jenem des „richtigen Essens“. Dieses Narrativ kann auch als ein Minimalkonsens verstanden werden, auf den sich eine segmentierte Gesellschaft mit unterschiedlichen Lebensstilen verständigt, um Konflikte und Skandale zu verhindern. Gesellschaftliche Fragen, die von der Rolle der Migration und Religion bis hin zu neuen globalen Konflikten reichen, sind zunehmend virulent und unübersichtlich. Selbst der Konsum tierischer Produkte, exotischer Südf Früchte, zuckerhaltiger Speisen oder von Alkohol ist nicht mehr selbstverständlich, sondern muss in jeder sozialen Situation neu ausgehandelt werden. Doch gleichzeitig bieten sich Essen und Trinken besonders an, um einen gemeinsamen Minimalkonsens zu bilden, den es bisher nur in Ansätzen gibt. Die kulturelle Verunsicherung führt dazu, dass insbesondere die Ernährung als soziales Totalphänomen dazu genutzt wird, die Gemeinsamkeiten zu verhandeln: Auf Ebene dieser Alltagspraxis werden komplexe Sinnzusammenhänge nachvollziehbar.

Schaut man auf die tatsächlichen Speisepläne, so wird weder konsequent selbstoptimierend noch weltverbessernd gegessen. Wie eingangs bereits am Beispiel der Paläo-Diät und am Veganismus aufgezeigt wurde, werden im Narrativ zwar Ideale



Vegane Supermärkte, Bäckereien, Restaurants oder Eisdiele – aus dem großstädtischen kulinarischen Angebot nicht mehr wegzudenken – im kleinstädtischen und ländlichen Raum jedoch Mangelware, wie auch vegane Info-Plattformen zeigen (vgl. z.B. <https://vegan.at/restaurants>).

*Fotos von oben nach unten:
Veganz, 1050 Wien;
nomnom und Café Bistrot, 1020 Wien;
Veganista-Eisdiele, 1050 Wien.
Fotos: © Eduard Fuchs 2016.*

in den Mittelpunkt gestellt, im Alltag aber zu großen Teilen gelegentlich Ausnahmen gemacht. Dabei ist zu beachten, dass Ernährungsstile zwar sowohl wissenschaftlich als auch medial intensiv diskutiert werden, die Praxis der täglichen Ernährung in weiten Bereichen aber unerforscht ist. Bei Befragungen konstruieren Interaktionspartnerinnen und Interaktionspartner häufig ein

Ess-Wunschverhalten, das mit einer von Entchronologisierung, Snacking, Convenience und affirmativen Verzehrssituationen geprägten Ernährungspraxis oft nur eine geringe Schnittmenge aufweist.

Essen als neue Form von Politik

Betrachtet man die beiden aufgeführten Gruppen genauer, so sind sie Produkt und Teil des gesellschaftlichen Wandels zugleich. Die Gruppe der Selbstoptimierer ist erst durch eine radikale Veränderung der Arbeitsgesellschaft im Zuge der Digitalisierung möglich geworden: Arbeit wird immateriell und damit immer weniger in linearen Normallebensläufen organisiert. Nicht mehr die körperliche Anstrengung ist im Beruf vonnöten: „Mit der immateriellen Arbeit wird das sprachliche und kommunikative Handeln zu einer der zentralen Arbeitstätigkeiten im postfordistischen Produktionsprozess“ (Sutter 2013:55). Dies bedeutet nicht nur ein stärkeres Bedürfnis nach körperlicher Betätigung in der Freizeit. Durch die unsicher werdende Arbeitsbiografie ist eine ständige Selbstvermarktung notwendig geworden, die nicht nur geistige, sondern auch körperliche Fitness im Rahmen einer Selbstinszenierung einfordert. Dies wird noch verstärkt durch die Virtualisierung und Visualisierung der Gesellschaft beispielsweise in sozialen Netzwerken.

Die Kritik der Gruppe der heute wertorientierten Essenden an einem industriellen, Ressourcen verbrauchenden Lebensstil ist nicht neu. Sie kam bereits mit den sich abzeichnenden „Limits of Growth“ zur gesellschaftlichen Diskussion, die 1972 vom *Club of Rome* angemahnt wurden (Meadows 2000). Mögliche Folgen werden seither von der internationalen Staatengemeinschaft zwar diskutiert und mit Konzepten von Nachhaltigkeit bis hin zu Klimazielen eingedämmt, doch bleiben diese abstrakt. Essen hingegen ist konkret und wird deshalb zum Kristallisationspunkt. Vorläufer der Kritik finden sich bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts etwa im Vegetarismus oder in der Lebensreformbewegung. In der Folge von immer deutlicher sichtbar werdenden Umweltschäden kamen dann etwa Chemikalien in Lebensmitteln seit den 1970er Jahren zunehmend in Verruf und führten zur Bio-Welle. Schon seit den 1950er Jahren waren bis dahin ungefiltert in die Flüsse geleitete Abwässer für ein Fischsterben verantwortlich gemacht und schließlich mit politischen Maßnahmen bekämpft worden. Zunehmend als ungleich wahrgenommene globale Produktionsbedingungen ließen, in etwa zeitgleich, Fairen Handel und regionale Produkte an Bedeutung gewinnen. Schließlich führte die Urbanisierung in diesem Zusammenhang auch zu Gegenkonzepten wie dem Urban Gardening und anderen neuen Formen ansatzweiser Selbstversorgung – nun nicht mehr als mühselige, aber notwendige Arbeit, sondern als Aneignung des öffentlichen Raums mit einer mindestens gefühlten Rückgewinnung der Kontrolle über die Herkunft des eigenen Essens.

In der gesellschaftlichen Gruppe der Weltverbesserer sind Essen und Trinken zu einem greifbaren Teil des bestehenden Systems geworden, das durch das eigene, konkrete Handeln



Kommunen öffnen Freiflächen für Urban Gardening-Projekte (im Bild Urban Gardening-Zone am Wiener Donaukanal) oder bewerben Bienenhaltung im städtischen Bereich, wie beispielsweise durch die Website „Stadtbienen.org“.
Fotos: © Eduard Fuchs 2016.

kritisiert und zugleich verändert wird. Die industrialisierte und globalisierte Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft ist dabei Synonym für entgrenzten, menschenverachtenden Kapitalismus. Argumente der Ideologien des 20. Jahrhunderts werden dabei vor allem von Mitgliedern der Generation Y, also den zwischen 1980 und 1999 Geborenen, aufgegriffen und in einer Politik der kleinen Schritte neu interpretiert (Ferchhoff 2011). Nicht mehr die großen Konzepte – wie das eines in der Zukunft zu erreichenden Kommunismus – werden diskutiert. Es sind die kleinen, individuellen Handlungen, bei denen hier angesetzt wird. Diese Schritte versprechen direkt sichtbare Ergebnisse und geben gleichzeitig das konkrete Gefühl, etwas Gutes getan zu haben.

Der Fokus auf das Individuum zeugt auch von einem mangelnden Vertrauen in die politischen Institutionen. Dieser Prozess kann als neue Ideologisierung unter anderen Vorzeichen verstanden werden: Mit der Globalisierung werden Ängste unbestimmter und die Weltwahrnehmung komplizierter. Ernährung ist ein Ansatzpunkt, um diese komplizierte Welt in konkreten und damit erreichbaren Veränderungen zu realisieren. Themen wie globale Ungleichheit oder Ressourcenmangel werden so anders fassbar. Lebensstile sind bestimmend für die daraus resultierenden Ernährungsstile, letztere entwickeln sich aber weiter zu einer Folie für politische Bewegungen. Diese reflektieren das individuelle Konsumverhalten und dienen als gesellschaftliche Positionierung.

In einer digital vernetzten Welt können Information und Kommunikation in einer neuen Dimension strukturiert werden – es gibt kaum einen Informationsbedarf, der nicht befriedigt werden kann. Daher ist es einfacher, sich statt für das große Ganze für einen kleinen Teilbereich zu interessieren und in der Folge

zu engagieren. Die Funktion von Wissen ist dabei besonders virulent. Wissen als gelerntes, mit Kontexten und Erfahrungen versehene Information ist die Voraussetzung von Reflexion und Handeln (Barth 2002; Koch 2006:545). In einer unüberschaubaren Flut an Informationen ist der Prozess der Wissensgenerierung in hohem Maß von der gesellschaftlichen Position abhängig. Bei nicht ausreichendem Wissen greifen Berichte und Skandalisierungen – etwa um vermeintlich gesundheitschädigende Inhaltsstoffe – leichter. Wo genügend Sozialkapital und Wissen vorhanden sind, werden Prozesse hingegen transparenter sichtbar und in der Folge auch kritischer diskutiert. Daraus folgen konkrete Änderungen des eigenen Verhaltens und damit der individuellen Esskultur – oder doch zumindest des Narrativs über diese.

Fazit: Essen und Trinken als politische Meinungsbildung der Zukunft

Essen ist bereits heute eine Frage der Weltanschauung, zugleich Aus-

druck des individuellen Sozialkapitals. Dies ist vor allem begründet durch ein verändertes Politikverständnis, das sich in Zukunft weiter wandeln wird. Welche Politik dann mit Messer und Gabel gemacht wird, bleibt abzuwarten, doch sicherlich werden die Pole der Selbstoptimierung und Weltverbesserung auch in den kommenden Jahren Bedeutung haben (Nestlé Zukunftsforum 2015). Aber die große Rolle, die das Essen heute spielt, ist auch Ausdruck von Wohlstand und gesellschaftlichen Friedens. Die jüngsten Entwicklungen in den Krisenherden Osteuropas und des Vorderen Orients oder der ökonomischen Krisenherde Südeuropas zeigen: Gesellschaften unter Spannung wenden sich von ideologischen Konzepten ab, und Ernährung wird dann wieder funktionaler verhandelt. Auf der anderen Seite deutet sich auch in Mitteleuropa heute schon an: die Situation ist dynamisch wie nie, und Religion oder auch Nation könnten wichtige Parameter in neuen Diskussionen um Ernährung werden.

LITERATUR

F. BARTH, *An Anthropology of Knowledge*, in: *Current Anthropology* 43 (2002), 1–18.

W. FERCHHOFF, *Jugend und Jugendkulturen im 21. Jahrhundert. Lebensformen und Lebensstile*. Wiesbaden 2011.

I. GÖTZ, *Deutsche Identitäten. Die Wiederentdeckung des Nationalen nach 1989*. Köln 2011.

G. HIRSCHFELDER, *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt am Main–New York 2001 (Studienausgabe Frankfurt am Main–New York 2005).

G. HIRSCHFELDER/B. WITTMANN, „Was der Mensch essen darf“ – Thematische Hinführung, in: G. HIRSCHFELDER/A. PLOEGER/J. RÜCKERT-JOHN/G. SCHÖNBERGER (Hg.), *Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte*. Wiesbaden 2015, 1–16.

E. KATSCHNIG-FASCH, *Lebensstil als kulturelle Form und Praxis*, in: E. LIST/E. FIALA (Hg.), *Grundlagen der Kulturwissenschaft. Interdisziplinäre Kulturstudien*. Tübingen–Basel 2004, 301–321.

G. KOCH, *Die Neuerfindung als Wissensgesellschaft. Inklusionen und Exklusionen eines kollektiven Selbstbildes*, in: T. HENGARTNER/J. MOSER (Hg.), *Grenzen & Differenzen. Zur Macht sozialer und kultureller Grenzziehungen*. 35. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde in Dresden 2005 (Schriften zur sächsischen Geschichte und Volkskunde, Band 17). Leipzig 2006, 545–559.

A. LEHMANN, *Reden über Erfahrung. Kulturwissenschaftliche Bewusstseinsanalyse des Erzählens*. Berlin 2007.

D. L. MEADOWS, Dennis, *Die Grenzen des Wachstums. Bericht des Club of Rome zur Lage der Menschheit*. Stuttgart 2000 [Englisch: *Limits of Growth*. Original 1972].

S. MEYER, *Was heißt Erzählen? Die Narrationsanalyse als hermeneutische Methode der Europäischen Ethnologie*, in: *Zeitschrift für Volkskunde* 110 (2014), 243–267.

Nestlé Zukunftsforum (Hg.): *Wie is(s)t Deutschland 2030?* Frankfurt am Main 2015.

O. SUTTER, *Erzählte Prekarität. Autobiographische Verhandlungen von Arbeit und Leben im Postfordismus (Arbeit und Alltag, Band 7)*. Frankfurt am Main 2013.

Die Wiener Küche

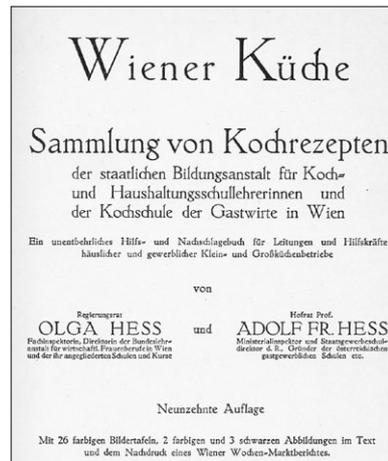
Ein Alleinstellungsmerkmal *avant la lettre**

Von der Küche zur Stadt

Von Wien aus gesehen gilt die Wiener Küche als die einzige Küche Europas, die nach einer Stadt benannt ist. Zwar gibt es früh schon das *Bremische Kochbuch* der Betty Gleim (zuerst Bremen und Aurich 1808). Doch das ist nie Anlass gewesen, von einer Bremischen Küche zu sprechen. Das Buch ist in Bremen verfasst, enthält aber keine spezifisch mit Bremen konnotierten Gerichte, sondern vielmehr Gerichte, die es anderswo auch gab. Bremen war Ort einer von Betty Gleim wesentlich beförderten Frauenbewegung: *Bremisches Koch- und Wirthschaftsbuch enthaltend eine sehr deutliche Anweisung wie man Speisen und Backwerk für alle Stände gut zubereiten [...] lernt. Für junge Frauenzimmer, welche ihre Küche und Haushaltung selbst besorgen und ihre Geschäfte mit Nutzen betreiben wollen*. Neben allen Rezepten enthält das Buch, wie die weiteren seiner Autorin, ganz deutlich einen emanzipatorischen Akzent. Auch frühe Wiener Kochbücher erlauben eine solch großräumige Zuordnung. Titel wie *Die praktische Wiener Köchin* der Anna Hoffbauer (1825), die *Wiener Küche* der Anna Dorn (*Neues Universal- oder großes Wiener Kochbuch*, 1827), das der Rosalia Neumann (1873), der Louise Seleskowitz (10. Aufl. 1899) oder das der Marie Dorninger mit dem Titel *Bürgerliches Wiener Kochbuch* gehören hierher. „Bürgerlich“ markiert die wichtige Zuordnung: *Bürgerliches*

Wiener Kochbuch für 3 bis 4 Personen. 1651 Rezepte mit Angaben des Herstellungspreises (Wien 1900; Josef Deublers Verlag, 3. Aufl. 1909).

Als das Standardwerk der Wiener Küche gilt „die Hess“, eine universale Sammlung von Kochrezepten, die Olga Hess für eine Frauen-Bildungsanstalt versammelte. Das dickleibige Werk hat seit seinem Erscheinen 1911 immerhin 44 Auflagen (zuletzt 2001) erlebt. Auch „die Hess“ hat mit dem praktischen Hintergrund als Lehrbuch, als *Sammlung von Kochrezepten der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehren und der Kochschule der Gastwirte in Wien*, keine plausible Wiener Erzählung anzubieten. Die



Felix Czeike listet im Historischen Lexikon Wien über 40 Kochbücher mit explizitem Bezug zur „Wiener Küche“ auf, die in der Zeit zwischen 1779 und 1971 erschienen sind (vgl. dazu https://www.wien.gv.at/wiki/index.php?title=Wiener_Kochbuch%20C3%BCcher). Das Standardwerk von Olga und Adolf Hess verzeichnet Neuauflagen bis ins 21. Jahrhundert.

Deutung Wiens als Völkertopf und dessen Verknüpfung mit „der Hess“ haben Gastroliteraten, die Propagandisten dieser Idee, gestern und heute erst mit der Verwienerung der Küche verknüpft.

Das Alleinstellungsmerkmal

Bemerkenswert ist, wie diese Wiener Küche den Aufstieg aus der Masse der Universalküchen zur ortsspezifischen Gattung schafft, die heute als ihr Alleinstellungsmerkmal gilt. Dieser Begriff „Alleinstellungsmerkmal“, die *Unique Selling Proposition* (USP, Rosser Reeves:1940), stammt als Begriff aus der Marketingtheorie und -praxis und meint dort das Verkaufsversprechen, einzigartig zu sein. Längst gilt als ausgemacht, *avant la lettre* und nicht nur in der Werbebranche, dass Küchen als identitätsproduktiv gelten. An der Propagierung des Wienerischen und der Rede von der Einmaligkeit und Unvergleichlichkeit der Stadt und ihrer Merkmale arbeiten die Kulturinstitutionen der Stadt, das Wien Museum, der ORF und die Printmedien (und hier nicht nur der sog. Boulevard). Da geht es nicht nur um den Wiener Würstelstand mit seiner gepflegten kabarettistischen Derbheit der Würstelstandsprache. Auch ein sonst kritisches Blatt wie die Wiener Stadtzeitung *Falter* widmet sich regelmäßig dem Wiener Essen und dem Würstelstand in einer Art Dauer-Ranking des Scheinproletarischen. So listet der *Falter*-Lokalführer für den Raum Wien 66 Würstelstände auf (<https://www.falter.at/lokalfuehrer/ganz-oesterreich/wuerstelstaende> [30.10.2016]). Am Wiener Würstelstand übrigens gibt es die Wiener Wurst nicht.

Dieses konzertierte Marketing des Wienerischen wird immer wieder mit dem Begriff der Identität verknüpft: Ob es sich um eine halbstündige Rundfunksendung zur Wurstsammel im Kultursender Ö 1 oder um die kurzzeitig als Markenbezeichnung gefährdeten und als me-



„Alles Walzer, alles Wurst!“, lautet die Botschaft, auch wenn neben den „Wiener Wurstspezialitäten“ Berliner Currywurst und Burger angeboten werden (1100, Quellenplatz). Und auch sonst geben sich viele der Würstelstände traditionsbewusst, sei es unter Verweis auf das Hotel Sacher (1030, Fasanplatz) oder die „Kaiserzeit“ (1020, Augartenbrücke).

Fotos: © Eduard Fuchs 2016.

diales Erregungsangebot traktierten Käsekrainer handelt, um Ausstellungen zum Essen und zur Kulturgeschichte der Wiener Gaststätten. Akademisierte und popularisierte Diskurse als Angebot zur Dauerreflexion über das Eigene sind angesagt. Vorab schon lässt sich also fragen, ob die Konturen der Wiener Esskultur nicht Ergebnis dieser Dauerreflexion eines Auto-Marketings sind.

Man kennt, verbunden mit Orten, einzelne Gerichte: Linzer Torte und Leipziger Allerlei, Spaghetti Bolognese oder das Wiener Schnitzel. Insbesondere sind es die Würste gewesen, die den Namen einer Stadt tragen – Braunschweiger, Frankfurter und Wiener, Regensburger und Lyoner. Man hat Küchen nach Ländern und Regionen eingeteilt, kennt die französische, italienische, auch die deutsche und die ungarische Küche, redet von der Küche der Toskana, Bayerns oder Istriens, der Tiroler Küche, der Umbriens, oder des Elsass und der Provence, Badens und der Emilia Romagna. Je weiter entfernt vom Ort einer Küche man urteilt, umso großräumiger und allgemeiner wird sie wahrgenommen. Gulasch steht dann für ganz Ungarn, daneben scheint es nichts zu geben (obwohl die ungarische Küche vielfältig ist). Für Bayern stehen dann vielleicht Schweinsbraten und Weißwürste (obwohl die Bayern selbst eine Vielzahl von Gerichten aufzählen würden, die sie als bayerisch bezeichnen würden).

Küchen bleiben üblicherweise Ländersache. Es gibt zwar Berliner Kochbücher, doch die Behauptung einer Berliner Küche wird ernsthaft nicht einmal in Berlin geteilt, außerhalb verdiente sie allenfalls ein nachsichtiges Lächeln, obwohl auch sie, und so vergleichbar der Wiener, die Einflüsse der Küchen vieler Zuwanderer amalgamiert hat. Außer Eisbein und Erbsenpüree und jüngst der Currywurst hat sie zu wenig aufzuweisen, was als Typik durchginge.

Ohne Frage haben auch andere Großstädte von ihren Zuwanderern kulinarisch profitiert. Es mag also hier oder dort ein, zwei, drei oder auch vier Gerichte geben, die als typisch angesehen werden. In der Wiener Küche aber tanzt ein ganzes Ensemble. Es repräsentiert eine besondere Vielfalt, die dieses kulinarisch-ideologische Gesamtarrangement ausmacht und in weite Bezüge einbettet. Dessen Marketing war gut und die Geschichte zur rechten Zeit hochplausibel, weil das Ethnisch-Vielvölkermäßige Nationalistische zu kompensieren schien und Wien gegenüber den Bundesländern eine Kontrastkulinarik verpasste. Und: Wien ist – und das scheint für den Erfolg wichtig – im Marketing ständig superlativistisch auf der Spur. Die Stadt ist dabei eine Nehmende, alles zum eigenen Nutzen Verwertende.

Das Wien-Arrangement

Es ist gewiss richtig, dass die Wiener Küche das Ergebnis einer vielschichtigen Beziehung von Kommen und Gehen, Bringen und Nehmen, Umformen und Aussondern ist, das sich im Vielvölkerstaat der Habsburgermonarchie in der Metropole Wien ausgedrückt hatte. Aber das ist kein Phänomen, das allein in Wien zu beobachten gewesen wäre. Auch wenn bereits im 19. Jahrhundert über das Essen in Wien Loben-

des, etwa vom verfressenen Adalbert Stifter festgehalten und oft zitiert wird, und wenn das Wohlleben, aufklärerisch auch als Genussucht geißelt, in Wien früh belegt ist: Die eigentliche Geschichte der Verwienerung der Küche zur „Wiener Küche“ beginnt erst spät. Sie ist Ergebnis und Begleiter eines Traums vom harmonischen Vielvölkerreich, der seinen Höhepunkt nach dessen Ende hatte: die Krise als Motor.

Kontrastives

Für Wien steht offenbar mehr und Wien steht offenbar für mehr. Während sich Wien als Stadt des Gemüts und der Gemütlichkeit und des guten und reichlichen Essens profilieren konnte, galt und gilt Berlin als Stadt einer – von Wien aus gesehen – eher unsympathischen Moderne und des Tempos. Das ist vor einiger Zeit mit dem Marketing-Slogan „Baustelle Berlin“ für den Städtetourismus erfolgreich ins Positive umgemünzt worden. Heute haben, daneben, österreichische Köche das obere Ess-Segment Berlins fest in der Hand, so wenigstens berichten es immer wieder Wiener Medien. Österreich und insbesondere Wien verwalten dieses Genusssegment, wie auf der *Expo 2000* in Hannover, als Österreich mit seiner Selbstdeutung „Lebenskunst“ aufwartete. Die Nagelprobe ist leicht gemacht: Niemand führe – wie nach Wien – nach Berlin, um dort besonders gut zu essen. In Wien sucht man kein metropolitanes Tempo (obwohl es das wohl auch gab und gibt). In Wien gehen die Menschen langsamer als in allen deutschen Städten, so haben es Wiener Verhaltensforscher um Klaus Atzwanger ermittelt und damit dem kontrastiven Selbstbild wissenschaftlich aufgeholfen, das eine gemütvolle, ausdrücklich „andere“ Langsamkeit als Markenzeichen Stadt punziert. Hier, im gespielten Antimodernismus von Lebenskunst und Genuss, Gemächlichkeit und Gemüt, liegt der Plot der Ess-Geschichten. Die Wiener Küche als

Deutungsphänomen ist ein Ergebnis lokaler Selbstfeier, in deren Mitte eine die Antimoderne umspielende Lebenskunst steht. Doch wäre – das sei sogleich eingeräumt – diese Selbstfeier ohne die Anderen, die touristischen Nutzer, nicht denkbar. Sie sind ebenso Akteure wie die Bewohner Wiens, die auf diese Weise Nutzer des Tourismus sind. Im Sinne eines touristischen Marketings wird die Wiener Küche ebenso und oft gemeinsam mit der Wiener Musik, dem Wiener Charme (den man kürzlich als UNESCO-Weltkulturerbe nominieren wollte) und dem Nationalbarock (den der Kunsthistoriker des Ständestaats, Hans Sedlmayer, „Reichsstil“ nannte) zum Merkmal erhoben. Merkmale generieren freilich nur dann einen Nutzen, wenn es gelingt, sie zu ritualisieren, als Themen zu installieren und zu besetzen.

Die ideologische Begründung der Wiener Küche als gesellschaftliche Wunschvorstellung war als politische Deutung bereits um die vorletzte Jahrhundertwende formuliert worden. Etwa gleichzeitig mit dem Erscheinen „der Hess“ schreibt 1909 Erich Felder, ein Autor ansonsten eher leichter Feder:

Die politische Bedeutung der Wiener Küche wurde bisher viel zu wenig gewürdigt. Die Wienerin kocht Versöhnung der Nationalitäten, Eintracht der Völker. Schon in späteren Morgenstunden, bei den erzwienenerischen, vorkostenden Tafelfreuden des Gabelfrühstückes, treten die heimischen Würstel mit serbischem Rindfleisch und Szediner Gulyas einträchtig auf den Plan. Tiroler Knödel, serbischer Sterz, böhmische Dalken, all diese Urgebilde der im Reichsrat vertretenen Königreiche und Länder sind in der Wiener Küche neutralisiert. Von den Italienern hat Wien den Risotto, von den Türken das Pilaf freundlich übernommen, während die Grenzen österreichischer Kochkunst nach dem barbarischen Norden verschlossen sind, auch mit den französischen Konkurrentinnen, die sich bisweilen in „Pudding au Semul“

und ähnlich verdächtig semmelblonden Mehlspeisen versuchten, werden keine engeren Beziehungen gepflogen. Bei den aus der Provinz und den Nachbarländern übernommenen Kochkunstgegenständen geht es oft wie bei manchen Lenbach'schen Kopien: sie übertreffen das Original.

Erich Felder, *Die Wienerin*, Wien o.J.

Man muss nicht genau lesen, um – neben der amalgamierend-vereinnehmenden Rolle Wiens – unfreundliche Töne in deutsche und französische Richtung herauszulesen. Barbarisch sind die Einen und Angst machend verfeinert die Anderen. Dominant ist die herrische Attitude Wiens, die Deutungshoheit gegenüber den aus der Provinz und den Nachbarländern übernommenen Speisen, die ihre Verbesserung erst in Wien erfahren.

Hybridität als Herrschaftsprojekt – der erhabene Schmelztiegel

Die lokale Küche, die nun als Wiener Küche Karriere macht, wird gesellschaftlich-politisch eingebettet in einen Kontext, der vertieft werden sollte. Nach dem Ersten Weltkrieg scheint die Ideologie der Wiener Küche auf eigenartige Weise in einen retrospektiven, biedereren Mythos eingebunden. Da beginnt man – und hier setzt dann wirklich das Ende der Selbstverständlichkeiten ein – bisherige und unbefragte Selbstverständlichkeiten umzudeuten. Sie werden reproduziert, indem man die bislang gewöhnliche Küche in Wien nun ganz ausdrücklich als etwas Besonderes verhandelt. Bürger beginnen in der funktionslos (und fremd) gewordenen Metropole eine Vergangenheit und die Ästhetik der Habsburgermonarchie zu erklären. In absurdem Negieren der ethnischen und religiösen Vielfalt gerade in Wien wird die kulinarische Vielfalt herrisch-eingemeindend als Gewinn bilanziert. Man erfindet in Wien, herrisch auch von den Bundesländern absehend, ein neues Ös-



„Irreversibel ist ja der Prozeß der Zerstörung der schlichten und gemütlichen, originalen Wiener Beiseln“, monierte Heidi Pataki bereits 1992 in ihrem Beitrag über die Wiener Lokalszene für den Stadtführer „Wien wirklich“. Das Wiener Beisl scheint inzwischen in den meisten Wiener Außenbezirken eher zu einer zum Aussterben verurteilten Spezies zu gehören. Soweit sie jedoch auf ein zahlungskräftiges einheitliches Publikum oder TouristInnen abzielen, sind sie vornehmlich im ersten Bezirk und dessen näherer Umgebung nach wie vor zu finden. Dort bieten sie inzwischen auch durchaus die Basis für Selbstverwirklichungsprojekte von ehemaligen ManagerInnen (siehe Pfudl, 1010 Wien, www.gasthauspfudl.com/de/persoeliches.html [14.11.2016]) und in die ökonomische Selbstständigkeit vorstoßenden Hausköchen. Da wird dann die durch die Beibehaltung der Originalmöblierung gegebene ‚urige Atmosphäre‘ durchaus zum Werbeträger, wie z.B. im Fall vom „Haas Beisl“ (1050, www.haasbeisl.at/#introduction) oder dem Gasthaus Wild (1030, <http://gasthaus-wild.at/>). Dass Baujuwelen in Hinblick auf die Innenausstattung, wie z.B. die „Goldene Glocke“ (1050, vgl. dazu Czeike, *Historisches Lexikon Wien*, https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Zur_goldenen_Glocke [14.11.2016]) zusperren müssen, verwundert dann nahezu, aber vielleicht finden sich ja auch hier finanzkräftige Newcomer, um die Weiterführung zu sichern (Fotos: © Eduard Fuchs 2016).

terreich, das sich durch Kunst, Geschichte und Kultur auszeichnet und sich mit seinen Tugenden als das bessere Deutschland versteht. Als *raison d'être* gehören dazu neben Musik, Operette als „rückwärtsgewandter“ Utopie (Moritz Csáky), Walzer (heute selbst auf dem WC in der Opernpassage) und Schrammeln, Kunst, Kultur und Geschichte, dem barocken Reichsstil, auch die Wiener Küche.

Die Wiener Küche hat einen ausgesprochen hegemonialen Zungenschlag, der in die Erinnerungskultur des Geschmacks vom Eigenen eingeschrieben wird. Die lokale Selbstfeier macht das an sich Banale zum Alleinstellungsmerkmal. Das kulinarische Resultat ethnischer Vielfalt als Ergebnis von Migrationsverläufen wird nun als Ausdruck von Herrschaft gedeutet. Es hat dabei nur eine Richtung: Es kommt von außen, wird vereinnahmt und ins Eigene verbessert. Der Prozess der Eingliederung fremder Küchen mutiert als Verwienierung des Fremden zu einer Kulinarik des Eigenen, findet sich als „Wiener Küche“ anverwandelt wieder. Dominant bleibt die Deutungsmacht der metropolitenen Zentrale, auch wenn die Herkunftsrichtung der Zutaten der „Wiener Küche“ genannt wird, ob das Ungarn mit jenem verwienerten Gulasch ist, die alpinen Gröstl oder die böhmischen Mehlspeisen. Die „Wiener Küche“ etikettiert sie als bodenständig, „echt“ und „authentisch“. Heute wird mit dem Schild Wiener Küche geworben wie andernorts mit „Hausmannskost“, wenn das als bodenständig bezeichnete Blunzngröstl, aber auch die feineren Nierndl gemeint sind.

Gewiss schlägt die Binnenexotik nicht total durch. Nicht alle kochen und essen, was in den Kochbüchern steht. Auch in Wien hat man sich, geht man zum Essen, zu entscheiden. Man kann in ein Lokal mit italienischer, thailändischer oder türkischer Küche gehen – oder sich eben der Wiener Küche zuwenden. Da liegen Exotik und Binnenexotik nahe beieinander, ja haben sich verschwistet. Andersherum: Die Wiener Küche ist prinzipiell genauso „besonders“ wie alle anderen in der Stadt verfügbaren Küchen. Auch die Wiener Küche ist in Wien ausdrücklich zu wählen, sie wird damit, genauso exotisch wie alle anderen Küchen, zu einer Option unter vielen. Als besonderer Akzent des Eigenen vorgeführt, ist sie zwar ein Deutungsphänomen, das freilich seine Wirklichkeit selbst generiert. Das muss nicht befremden angesichts der Meldung, dass das Kochbuch des Wiener Rindfleisch-Spezialisten Plachutta mehrere Auflagen erlebt und auf die Million verkaufter Exemplare zugeht. Angesichts des Zuspruchs wird deutlich, dass nicht nur die Touristen nach ihr suchen. Nimmt man ihre Anzahl als Anhalt und ihre Funktion als repräsentatives Geschenk, das als Ausweis und Vorzeige der Identität und der Unverwechselbarkeit taugt, dann gibt es diese Wiener Küche zumindest im öffentlichen Bewusstsein. Sie scheint in Wien keineswegs flächendeckend, sondern höchst ungleich und ungerecht (?) verbreitet zu sein. Dort, wo die meisten Menschen wohnen, in den Bezirken 9 bis 22, gibt es sie kaum, wie es den Autorinnen des Handbuchs „Wien für Frauen“

auffällt. Trotzdem wird sie als Essen der Vielen und als eine Art Wiener Kommunion traktiert.

Ein Autonarrativ als lokale Selbstfeier

Die Wiener Küche ist Resultat einer Selbsterzählung vor allem des 20. Jahrhunderts. Sie ist verknüpft mit anderen gut erzählten Geschichten, dem Tourismus und der Behaglichkeit einer harmoniesüchtigen Mittellage, die in Heimatfilmen, schwarzweiß und dann bunt, in den Gefühlshaushalt der Menschen zuhause und anderswo eingedrungen ist. Zur metropolitanen, aber eher biedereren Rede von der Vielvölkerküche, die sich in Wien am Herde friedlich vereint habe, gehören die böhmischen oder ungarischen Kochfrauen, die eine Mixtur aus den Ländern der Monarchie zusammenkochen, die dann aber in der ländlich anmutenden grünweißen Gmundner Fayence aus der Welt der Sommerfrische aufgetragen wird. Alles hat sich, so das Lese- und Deutungsangebot des Autonarrativs, zu einem harmonischen Geschmack der Stadt Wien gefügt. Es ähnelt den zärtlich-kakanischen Träumen vom Ende des 19. Jahrhunderts, die sich bis in die Gegenwart im Donauraum abspielen und als abgrenzender Entwurf gegen den Westen gelesen werden können. Erst in diesem Kontext wird die Geschichte des Wiener Schnitzels wirkmächtig, erinnert in allen Varianten nicht nur an Italien, sondern vor allem an die Herrschaft der Habsburger über Norditalien, Venetien etc., wie die Sissi-Filme zeigen, die eine tragfähige Basis populären Wissens bilden.

Auch wenn die Verbreitung des Ruhmes der Küche mit dem Wiener Kongress erklärt und mythisiert wird, ist sie nicht wirklich alt. Gewiss, dieser Kongress tanzte, was heute als Signal der Verweigerung gilt, als Zeichen, dass Wien anders sei. Was einstmals eher spöttisch gemeint und die lange Dauer der Veranstaltung ebenso wie ihre Nutzlosigkeit brandmarken sollte, wurde im Nachhinein zu einem entscheidenden Identity-Marker ausgebaut – etwa als Kontrastprogramm zum effektiv-kalten Piefke-Deutschland. Gerade von diesem Deutschland geht dieses Lob der Wiener Küche immer wieder aus. Es sind die Eigenen, die sich da an der Wiener Küche laben, jene, die dort das verlorene Eigene wieder zu finden hoffen: die Fremden im Eigenen, ohne die jene Küche ihre Bestimmung „Wiener“ gar nicht bräuchte.

Über das Wiener Schnitzel gibt es Geschichten, und die sind im Reiseführer zu lesen. Der wird zum Belegbuch über die Wahrheit des Erlebens. Die Binnenexotik verfestigt sich – im Erkennen und Erkanntwerden – in den Hymnen auf die Wiener Küche. Jener bemerkenswerte Wiener Aktionismus, der das Hauptgericht Wiener Schnitzel zum Weltgericht und auch zum Allerweltgericht machte, begann mit der Erfindung einer Geschichte. Jedes Essen braucht heute seine Geschich-



„Wiener Küche aus Tradition“ mit Leber, Hirn und Nierndeln, hier im „Haas Beisl“ in der Margarethenstraße (1050).
Foto: © Eduard Fuchs 2016.

te, die sie als legitimen Bestandteil der Küche erzählbar macht. Die Namen der Gerichte sind heute nicht nur Namen. Und: Gerichte sind nur dann gut, wenn sie etwas symbolisieren und einen zusätzlichen, nämlich kulturellen lokalen Geschmack bekommen, der als identitätsproduktiv deklariert ist. Wenn wir ausdrücklich essen, nehmen wir einen kulturellen Geschmack auf die Zunge, schmecken mittlerweile Identität.

Die Wiener Küche, kompensatorisch zum Abbild eines imaginierten Reiches der Vielvölkerharmonie geworden, bildet in der Verortung der Spezialitäten sowohl die Weite der alten Monarchie ab, wie auch die Herrschaft über sie. Das Zentrum Wien, das sich immer größer und gegen das Fremde (auch gegen die Bundesländer) immer wienerischer geriert, erhebt sich über die umliegenden

Länder, die als Zulieferer gelten. Dahinter steckt ein Anspruch, der Unterwerfung verlangt, als Abbild des Reiches: Böhmen liefert die Köchinnen und die Mehlspeisen, Ungarn das Gulasch, die Alpen das feste Geselchte sowie das Wild, und Italien die Feinspitzeleien.

Vor allem aber sind es die einst billigen Innereien, die Niernldn und die Leber, das (lange verachtete) Rindfleisch, die heute für Kenner das Besondere dieser Küche ausmachen. Sieht man genau hin, dann wäre es eine Küche der Armut, die sich hier (wie auch andernorts) veredelt dem Besucher und dem Wiener darbietet. Vergoldet durch das Etikett „Wiener Küche“, zur biederen Hochkultur veredelt, werden die Gewöhnlichkeiten der Esskultur neu formatiert. Orte dieser Kulinarik sind oft die von lokalen (etwa dem Wien Museum) und fremden Deutern (Wolfram Siebeck) nostalgisch verklärten Beisln, die heute ein breites Spektrum umfassen. In ihnen werden die einst als Arme-Leute-Essen gesehene Kutteln sowie andere Innereien und Bruckfleisch als Bodenständigkeit, als „Soul Food“, als Exotik des Eigenen zelebriert.

Backhendl und Rahmstrudel, Ochsenfleisch und Topfengolatschen, Wiener Schnitzel und Kalbsnieren: Heutzutage wird im Alltag keiner regionalen Küche das gegessen, was als typisch gilt. Nicht nur so ist die Wiener Küche als touristisches Angebot auch den Wienern zugänglich. Sie werden zu Touristen im Eigenen, sich selbst feierend und touristisch erlebend. Im Alltag realisiert aber werden der Schinken-Käse-Toast und der Pizza-Pasta-Komplex, das sog. Functional Food, häufiger als die Knöchersulz. Die Wiener Küche ist eine gute Geschichte, sie ist eine Erfindung, die sich immer wieder selbst nachbildet. Mit ihrer Anmutung des Echten und Originären fügt sie sich in die Ideologien fortschrittlicher Multikulturalisten (die die k. u. k. Monarchie als gelungenes Modell preisen) ebenso passgenau ein, wie in die verhockter

Fremdenhasser. Die Rede vom Sammelbecken der Kulturen trägt trotz der selbstattestierten Weltoffenheit hegemoniale Merkmale, sieht von klassen- und milieuspezifischen Kontexten ab. Die Rede von der Wiener Küche imaginiert selbstverklärend eine soziale Homogenität, die es so nicht gibt – in Wien nicht und anderswo ebensowenig.

Identity when

Das als Wiener Küche bezeichnete Ensemble erweist sich als eine sozio-kulturelle Vereinbarung in dem Sinne der „Wahrheitstheorien“ (Habermas:1972). „Aushandeln“ ist dafür ein gängiger Begriff geworden. Das nimmt nichts von ihrer Bedeutung. Ob das in einem Prozess geschehen ist, den man als kontingent benennen kann, der in seinem Verlauf offen blieb, oder ob es sich um eine gezielte Planung handelt, bleibt zweitrangig. Aber als Frage bleibt, was diese Benennung immer wieder aus den Wienern machte. Die stadethnologische Sichtweise, die sich nicht mehr als „Ethnology in the City“, sondern als „Ethnology of the City“ versteht (Hannerz:1980), zielt auf die Alltagspraxis der Vielen und sucht die Stadt als Ganzes zu verstehen. In ihr gehört die Ausbildung einer Wiener Küche zu den Prozessen, die eine Stadt als Zusammenhang funktionieren lassen und damit urbane Gesellschaften erst zustande bringen. Dieser Zugang fragt dann eher nach dem Bild der Stadt und danach, wie dieses Bild in die Alltage der Menschen hineinwirkt, indem kulturelle Unterschiede in einem territorialisierten Konzept kollektiviert werden.

Ethnografische Konzepte, die sich mit Kulturen in Großstädten beschäftigen, ethnisieren diese zwangsläufig. Sie produzieren Fremdes und exotisieren es gleichzeitig, wie das auch mit dem so verstandenen Eigenen geschieht, das nun selbst binnenexotisiert, aus dem Bereich der Selbstverständlichkeiten herausgelöst wird. Ein solches

Ende der Selbstverständlichkeiten verbringt das einst Alltägliche hinüber in einen neuen Kontext und führt zum Glauben an die Idee der kulturellen Identität. Vor dieser Folie können sich die Wiener als Wiener inszenieren oder die Türken in Wien als Türken, wie die Wiener Inder als Inder und die Wiener Kroaten als Kroaten – identity when, als temporäre Option. Die ethnografische Aufmerksamkeit kann sich wohl der ethnischen Labels annehmen, sich aber mehr der Frage zuwenden, wann und warum sich in gegenwärtigen Gesellschaften Menschen dieser Idee der kulturellen Vielfalt und der ethnisch genannten Kultur anvertrauen, in der man sie als identitätsproduktiv nutzt und sich – wiederum nicht ständig – wienerisch oder kroatisch gibt.

So glauben es nicht nur die Fremden, sondern auch die Einheimischen selbst: dass es etwas Eigenes, Identitätsproduktives mit der Wiener Küche auf sich habe. Es ließe sich von einer Permanenz einer lokalen Selbstfeier, von Ethnofestivals im Eigenen reden, wenn sich Metropolen sowohl als transnationale wie auch als lokalistische Städte zu inszenieren suchen. Die Wiener Küche gehört zum Bestand der symbolischen Ökonomie der Stadt. Dabei soll nicht übersehen sein, dass es in Randmilieus die alten Selbstverständlichkeiten – als solche – weiter geben mag. Als Ausdruck der Identität werden sie aber dort nicht gebraucht, weil Wort und Sache nicht in den Formelvorrat frühmoderner Gefühlshaushalte gehören.

Nach dem Ende der Selbstverständlichkeiten geht es, so gesehen, mehr um die Stadt als um die nach ihr benannte Küche. Deren Inszenierung ist dann die öffentliche Darstellung einer als ethnisch deklarierten Andersheit, einer Besonderheit.

Nachsatz

Zentral ist die Bedeutung des Dialogs mit der Vergangenheit in europäischen Gesellschaften. Das gilt

auch und besonders für Wien und seine symbolische Ökonomie, die sich hier in ihrem Akzent auf der Küche ausdrücken. Kulturelle Güter, das ‚Erbe‘ und die Berufung auf Traditionen produzieren hier eine euro-anthropologische Disposition, in der Herkunft und Geschichte so figurieren, dass Gegenwart europaspezifisch verstanden und behauptet werden soll. Dieser in einem historischen Prozess gewachsene Umgang mit Vergangenheit führt zu einer Lebensform, in der Kunst und Kultur, Landschaft und Geschichte als Schätze, als Erbe, gehandelt werden. In diesem Sinne gehören die Wiener Küche und ihre gelegentlich liturgisch anmutende Zelebration zu Europa und dessen Umgang mit dem Erbe.

* Leicht gekürzte und bearbeitete Fassung des Beitrags „Die Wiener Küche. Ein Alleinstellungsmerkmal *avant la lettre*“, erstmals erschienen in: M. Csáky/G.C.Lack (Hg.), *Kulinarik und Kultur. Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*. Wien-Köln-Weimar 2014, 128-131.

LITERATUR

M. CSÁKY, *Ideologie der Operette und Wiener Moderne. Ein kulturhistorischer Essay zur österreichischen Identität*. Wien-Köln-Weimar 1996.

Ders., *Das Gedächtnis der Städte. Kulturelle Verflechtungen – Wien und die urbanen Milieus in Zentraleuropa*. Wien-Köln-Weimar 2010.

K. KÖSTLIN, *Heimat geht durch den Magen. Das Maultaschensyndrom – Soul Food in der Moderne?*, in: *Beiträge zur Volkskultur in Baden-Württemberg* 4 (1991), 157-174.

K. KÖSTLIN, *Ethno-Wissenschaften: Die Verfremdung der Eigenheiten*, in: B. BINDER/W. KASCHUBA/P. NIEDERMÜLLER (Hg.), *Inszenierungen des Nationalen. Geschichte, Kultur und die Politik der Identitäten am Ende des 20. Jahrhunderts*. Köln-Weimar-Wien 2001, 43-63.

L. MUSNER, *Der Geschmack von Wien. Kultur und Habitus einer Stadt*. Frankfurt am Main 2009.

M. NUSSBAUMER, *Musikstadt Wien. Die Konstruktion eines Images*. Freiburg i. Breisgau-Berlin-Wien 2007.

R. SANDGRUBER, *Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität*, in: G. NEUMANN/H.J. TEUTEBERG/A. WIERLACHER (Hg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1997, 179-203.

B. SCHMIDT-LAUBER, *Gemütlichkeit. Eine kulturwissenschaftliche Annäherung*. Frankfurt am Main 2003.

G. WELZ, *Inszenierungen kultureller Vielfalt*. Frankfurt am Main-New York 1996.

Glossar

Beschleunigung des sozialen Wandels und Fastfood

Die Geschichte der letzten 500 Jahre lässt sich auch als Geschichte des Umgangs mit der Zeit darstellen, in deren Verlauf der Pfeil der linearen Zeitwahrnehmung als Handlungspostulat immer schneller fliegt.

Der Wechsel von der feudalen Kriegergesellschaft zu einer höfisch-kultivierten Gesellschaft, die Entwicklung von bäuerlichen zu urban-bürgerlichen und jene von proletarischen zu kleinbürgerlichen Lebensformen waren Formierungsprozesse mit Disziplinierungscharakter.

An die Stelle vielfältiger Zwänge trat der „Zwang zum Selbstzwang“ (vgl. Zivilisationsprozess) – es bedarf keines äußeren Zwanges mehr, dass die Individuen den Normen der Gesellschaft folgen. Zentraler Kern des Selbstzwangmechanismus ist die Zeitdisziplin. Disziplinierung des neuen Typs betrifft und formiert ein Geschehen, das von den Individuen komplex und ambivalent wahrgenommen wird. Selbstdisziplin wird als Stärkung des Ich gegenüber Trieben und Instinkten erlebt – das vermittelt Erfolgserlebnisse. Die Zurückdrängung und Bezwingung der Lüste, die Triebbefriedigung anstreben, verursachen andererseits Frustrationserlebnisse.

Die Umwandlung einer Gesellschaft mit kollektiven Räumen für Muße, Ruhe und Stillstand in eine Arbeitsgesellschaft, die kein Innehalten kennt, hat weitreichende Folgen. Die Arbeit, konkret die Erwerbsarbeit, Kapital und Profit stehen konkurrenzlos an der Spitze der geltenden Werthierarchien. Das für Individuen verfügbare Zeitvolumen für die Totalität des Lebens wird knapper. Der öffentlich wahrnehmbare Rhythmus des Lebens, der Duktus des Handelns der AkteurInnen, ist durch ununterbrochene Bewegung ohne Pause gekennzeichnet.

Die allgemeine Beschleunigung bewirkt, dass Essen in den Arbeitswelten zu einer peripheren Handlung werden muss. Ein Burger, ein Döner, eine Pizza werden geordert und beiläufig verzehrt. Die Arbeit wird dabei kaum unterbrochen. Die Anforderungen der Wirtschaft mit beschleunigten und hochfrequenten Strukturen lassen dies nicht zu (HCE).

Das bessere Essen

Am Essen, grundsätzlich in hohem, sogar höherem Maß als Sexualität sozial geregelt und diszipliniert, lassen sich

Prozesse der Verwissenschaftlichung von Lebenswelten, wie sie seit der Aufklärung im Gange sind, besonders gut beobachten. Dabei zeigt sich eine paradoxe Entwicklung: Mit der Verbesserung der Ernährungsversorgung und dem stetig erweiterten Nahrungsmittelangebot werden diese Möglichkeiten unter ernährungswissenschaftlichen und gesundheitspolitischen Gesichtspunkten wieder zunehmend eingeschränkt. Immer wieder neue und strengere Grenzwerte und Maßgaben werden dabei als natürlich und normal dargestellt, als keineswegs verhandelbar. Ziel unterschiedlichster pädagogischer Maßnahmen und Institutionen solcher vor allem durch mittlere Schichten geprägten „Normalisierungsprogramme“ (Lotte Rose) ist die Selbstbegrenzung im individuellen Nahrungskonsum. Die Folge ist, dass die Kommunikation über das Essen in hochindustrialisierten Gesellschaften wie in nur wenigen kulturellen Feldern moralisch aufgeladen ist.

Das bessere Nahrungsmittel trägt ein Bio-Siegel, kommt aus der Region, stammt womöglich aus dem eigenen Anbau; das bessere Kochen braucht Zeit, setzt auf frische Zutaten, greift auf altbewährte und nachhaltige Formen der Zubereitung zurück und zaubert daraus ein gesundes und wohlschmeckendes Gericht. Wissenschaftliche und politische Instanzen stehen da in einem Wettstreit der Steigerung, was die Kataloge der falschen Ernährungsweisen und demgegenüber der notwendigen Verhaltensveränderungen anlangt. Unter diesen Vorzeichen ist richtig zu essen ein Ziel, das nie erreicht werden kann und besser zu essen ein (Selbst-)Anspruch, der noch am ehesten in bestimmten bürgerlichen Milieus – und da oft nur zeitweise – in Praktiken des Essens umgesetzt wird (KL).

Ernährung: körperliche Entwicklung, Körpergröße, Lebensalter

Seit dem 19. Jahrhundert beschleunigte sich die körperliche Entwicklung von Burschen und Mädchen in Gestalt des Beginns der Wachstumsphase und der Endwachstumswerte, aber auch des Einsetzens der Entwicklungen, die zur Geschlechtsreife führen. Seit den letzten 200 Jahren wurde in Europa eine Entwicklung der beschleunigten Geschlechtsreife (gemessen an früheren

Menarche-Daten), frühere Wachstumsschübe und größere Endwachstumswerte konstatiert und analysiert.

Bei Burschen liefern die Größenmessungen von Soldaten, die seit dem Ende des 18. Jahrhunderts an Rekruten vorgenommen wurden, aufschlussreiche Ergebnisse für Akzelerationsdaten. Das Akzelerationsgeschehen wurde durch die Forschung ausführlich diskutiert. Die Ernährung wird von zahlreichen WissenschaftlerInnen als ausschlaggebender Faktor für den Zeitpunkt des Einsetzens der sexuellen Reifung und des Wachstums angesehen. Zahlreiche vergleichende Untersuchungen zeigen die große Bedeutung proteinreicher Ernährung für die körperliche Entwicklung von Menschen. Auch entscheidende Entwicklungsschritte auf dem Weg der Entstehung des rezenten Menschen werden von Evolutionsbiologen einer proteinreicheren Ernährung zugeschrieben.

Nicht nur der Zeitpunkt des Einsetzens der körperlichen Entwicklungen der Pubertät, Wachstumsschübe, Endwachstumswerte, sondern auch die Länge der geschlechtsreifen Zeit (spätere Menopause-Termine) und die wachsende Lebenserwartung stehen in einer signifikanten Korrelation mit Ernährungsdaten, insbesondere mit der Größe der Proteinanteile an der Ernährung. Signifikante Änderungen der Körpergrößen-Statistik – in Japan die Zunahme der Körpergröße bei Teenagern seit den 60-/70er-Jahren des 20. Jahrhunderts – korrelieren mit der Zunahme einer ausreichenden, guten und proteinreichen Ernährung (HCE).

Flexitarisch

Es scheint entschieden: Vegetarier und Veganer werden siegen. Wesentliche Elemente von deren Forderungen nach einem gesunden und naturgemäßen Ess- und Lebensstil sind in die Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltpolitik eingegangen. Die Leitlinien eines guten Lebens verschieben sich. In Befragungen zum Fleischkonsum gibt es zwar nach wie vor die große Gruppe der „unbekümmerten Fleischesser“ (so die Kategorisierungen in der Fleischwirtschaft), aber die Gruppe derer, die sich als „Reduktionswillige Fleischesser“ oder „Flexitarier“ bezeichnen lassen, steigt stetig.

Doch stehen solche in Befragungen produzierte Narrative zuvorderst für den Bekanntheitsgrad ernährungsethischer Diskurse, in denen der Fleischverzicht ein zentrales Thema ist und von denen nicht ohne weiteres auf Ernährungspraktiken der Einzelnen geschossen werden kann. Angesichtes des anhaltend hohen Niveaus des Fleischkonsums ist eher von einer immer auch biografisch bedingten Ausdifferenzierung individueller und kollektiver Ernährungsstile und von Phasen zeitweiligen Fleischverzichts auszugehen. Je nach den sozialen und kulturellen Rahmenbedingungen, in denen sich Personen bewegen, kann sowohl der Fleischverzicht

als auch das Fleischessen wichtiges Element der Vergemeinschaftung und der Distinktionspraxis sein. Freilich ist der „Geschmacks-Konservatismus“ (Ulrich Tolksdorf), wie er allgemein in Essenskulturen zu beobachten ist, im Fleischessen besonders ausgeprägt. Der langen Geschichte der kulturellen Überhöhung des Fleischkonsums und dessen Habitualisierung – etwa in der ernährungsphysiologisch autorisierten Verknüpfung von Männlichkeit und Fleischverzehr – steht eine sehr kurze Geschichte der Infragestellung solcher Naturalisierungen und der Kritik am Fleischgenuss gegenüber (KL).

Food-Porn

Der Begriff Food-Porn hat weniger mit Sexualität als mit Essen zu tun. Es geht um die mit der Verbreitung der Social Media zusammenhängende, immer stärker zunehmende Praxis, Speisen ästhetisch zu inszenieren und nicht bei Gastmählern, sondern über Facebook, Instagram u. a. zu teilen. Die Bezeichnung Food-Porn weist darauf hin, dass bei der geschönten Darstellung von Speisen für die sozialen Medien eine ähnliche Entkontextualisierung geschieht, wie sie die Pornographie mit dem Sex vornimmt. Das Essen wird immer häufiger aus dem sozialen Zusammenhang herausgelöst, arrangiert und medial übermittelt.

Nahrungsmittel, deren Verpackung, Zubereitung und Präsentation unterliegen insbesondere seit ihrer industriellen Herstellung einer ständig verstärkten Ästhetisierung. Im Zuge der Visualisierung der Kultur seit der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der Geschmack immer stärker zu einer optischen Kategorie. Gut schmeckt, was gut aussieht. Immer wichtiger für die Gaumenlust wird die Augenlust. In der Food-Pornographie ist dies auf den ultimativen Punkt gebracht.

Mit Facebook und Instagram kann die Prestigetechnik der „Ökonomie der Aufmerksamkeit“ (Georg Franck) optimiert werden. Durch die Abbildung von ästhetisch arrangierten und innovativ gestalteten Speisen als künstlerische Skulpturen, denen man Geschmackseigenschaften nicht ansieht, können Nahrungsmittel als l'art pour l'art-Werke wahrgenommen werden.

Die Anwendung des Pornographiebegriffes auf die um sich greifende Praxis, Bilder von Speisen zu posten, will sagen, dass das soziale und kulinarische Ereignis eines Mahles zu einem medialen Produkt umgedeutet wird, das ausschließlich den visuellen Bedürfnissen der MedienkonsumentInnen entspricht.

Die Entkontextualisierung von Speisen im Sinne von Food-Porn hat nichts mit Kulinarik und Gourmandise zu tun. Sie verhindert jedenfalls die Chance, sich kritisch (ökologisch, ökonomisch, ethisch) mit dem Thema des Essens auseinanderzusetzen (HCE).

Gastmahl, Ordnung und Disziplin

Die Geschichte der sozialen Beziehungen der Menschen zueinander war und ist durch die Einsetzung und Elaborierung und vor allem durch die Pflege und Einhaltung von Disziplin geprägt. Im Zentrum menschlicher Kultur steht die Entwicklung von Praktiken der Wirklichkeitsbewältigung im Sinne eines erfolgreichen Umgangs mit Natur und der Gestaltung adäquater Sozialformen und gesellschaftlicher Prozesse. Aus erfolgreichen Praktiken werden in der Geschichte Regeln, die die Handlungsstrukturen durch Werte und Normen ermöglichen und festigen. Werte konstruieren die soziale Welt im Sinne des „Guten, Wahren und Schönen“, Normen sichern deren Bestand durch ein Regelsystem, dessen Einhaltung und Verletzung sanktioniert wird.

Normen und Werte der Gesellschaften haben in allen Kulturen ihre Fundamente im Umgang mit den Nahrungsmitteln. Die Ordnung der Gemeinschaft – Fragen der Zugehörigkeit, des Ranges und der Rechte der Individuen – spiegeln sich in den Tischordnungen und in den Fragen, was wem wann gebührt. Die Teilung der Nahrung mit Tischgenossen und Gastfreunden bezogen und beziehen diese in die (Regel-)Gemeinschaft ein.

Disziplin hat individuelle und soziale Komponenten. Sie demonstriert die Einordnung der Individuen als Hol- und als Bringschuld des Handelns des Einzelnen und der Gemeinschaft. Die Teilnahme an dem Mahl, die Ordnung des Mahles und die Teilung der Speisen waren und sind zum Teil noch heute Symbole von Einheit und hierarchischer Ordnung. Die Teilnahme am Essen und die Befolgung der Regeln bringt Gemeinschaft zum Ausdruck. Die Auflösung der Tischgemeinschaft bedeutete auch gesellschaftliche Trennung – die Wendung „Trennung von Tisch und Bett“ wollte sagen, dass eine Beziehung, in der das gemeinsame Essen und Schlafen aufgegeben wurde, keine Zukunft hat. Die Auflösung der Tischgemeinschaft war und ist Ausdruck gesellschaftlicher Desintegration und von Zersplitterung als Ergebnis fortschreitender Individualisierung und Hierarchisierung.

Individualisierung und neue Disziplinierungs- und Kontrolltendenzen in Zusammenhang mit den Möglichkeiten, die die digitalen Technologien bieten, sind antagonistische Kräfte, deren konfligierender Status bewirkt, dass der Zielpunkt einer immer strikteren Ordnung und Überwachung noch nicht erreicht ist.

Mit gesellschaftlicher Desintegration korrespondiert die Tatsache, dass das gemeinsame Essen seine soziale Bedeutung fast gänzlich verloren hat. Diese Entwicklung lässt sich auch als Emanzipation der sozialen Ordnung von archaischen Motiven der Jagd, des Opfers und des Opfermahls deuten. Die Zunahme der Komplexität gesellschaftlicher Vorgänge bedingte, verlangte und ermöglichte eine Ausdifferenzierung und Präzisierung der Regeln. Es bedarf immer größerer zivilgesellschaftlicher Anstrengungen, um tendenzielle Überwachungs- und

Kontrollbestrebungen durch rechtliche Instrumentarien in einem demokratischen Rahmen zu halten (HCE).

Der Geschmack

Wenn die Rede auf „den Geschmack“ kommt, dann zu meist in der Abstraktion von Typisierungen und Zuschreibungen – jemand hat Geschmack, ein Anderer nicht –, selten aber in der Konkretion des Schmeckens, jenes Nahsinns, der frühere und aktuelle Geschmackserlebnisse zueinander in Vergleich setzt, bewertet und das Bekannte vom Unbekannten unterscheidet. Doch spielt diese Form der sinnlichen Aneignung von materialisierter Welt eine herausragende Rolle in der Sicherung sozialer Identität. „Geschmack“ lässt sich als Vermögen bezeichnen, zwischen verschiedensten Lebensmitteln, Praktiken des Zubereitens und des Speisens zu trennen, eine Auswahl zu treffen und sich damit bestimmten sozialen Gruppen als zugehörig zu zeigen und gegen andere abzugrenzen. Dass und wie das in der Hierarchie der Sinne untergeordnete Schmecken „zum ästhetischen und genußvollen Beurteilungsvermögen verallgemeinert“ (Eva Barlösius) werden konnte, hat mit der sozialen Ausdifferenzierung im Laufe ihrer Geschichte und jener Zivilisierung von Gesellschaften zu tun, wie sie Norbert Elias modellhaft beschreibt. In den Dynamiken zwischen adligen und bürgerlichen Schichten im 17. und 18. Jahrhundert und deren Mechaniken des Einordnens und Abgrenzens gewann Geschmack zunehmend an kultureller Bedeutung. Mit der stetigen Verbesserung der Nahrungsversorgung aller Teile der Bevölkerung schließlich konnte die Kommunikation über und das Vorführen von Geschmack zu einem zentralen Moment der Selbst- und Fremddarstellung werden.

„Geschmacks-codes“ (Claus D. Rath) werden dabei von den jeweiligen Gruppen und Protagonisten nicht selten absolut gesetzt – die soziale Relativität und Geschichtlichkeit solcher Urteile und Wertorientierungen bleibt ausgeblendet. Heute ist das Wissen über Herkunft und Geschichte von Lebensmitteln Teil des kulturellen Kapitals nicht nur, besonders aber mittlerer gesellschaftlicher Lagen: Nicht nur „leicht“ und „frisch“ – Kategorisierung mit langen Vorgeschichten – sollte das Essen sein, sondern vor allem anderen aus der näheren Region stammen, regionaltypisch zubereitet, am besten selbst gekauft und gemacht sein. Dass und wie hier kulturelle Spezifika erst räumlich definiert, Traditionen erfunden und in den Strukturen globalen Wirtschaftens „ökonomisiert“ (Sarah May, Bernhard Tschofen) werden, gerät aus dem Blick. Die mediale Überhöhung des Regionalen überdeckt solche Zusammenhänge ebenso wie die massive Industrialisierung von Lebensmitteln auch dieser Produktionsfelder. Was bleibt und den Konsum von Lebensmitteln und Essen zunehmend bestimmt, ist die

Idee eines ganz eigenen, vielleicht sogar avantgardistischen Lebensstils, eines ganz eigenen Geschmacks (KL).

Hunger und Überfluss

Bis Ende des 18. Jahrhunderts wurde ein Großteil der individuellen und gesellschaftlichen Arbeit dafür geleistet, die tägliche Ernährung sicherzustellen. In historischen Paradiesvorstellungen spielte daher ein Überfluss an Nahrungsmitteln (z. B. Schlaraffenland) eine wichtige Rolle.

In den Mangelgesellschaften Alteuropas war die Verfügung über Lebensmittel daher auch ein wichtiger Ausdruck gesellschaftlichen Prestiges. Dementsprechend war Wohlbeibtheit ein sichtbarer Ausdruck einer hohen gesellschaftlichen Stellung. Sportlichkeit und Schlankheit wurden erst in den letzten 200 Jahren Eigenschaften, die für die gesellschaftlichen Oberschichten charakteristisch sind. In der gegenwärtigen Welt sind die Führungskader schlank. Diesem Ideal folgend ist ein Großteil der Menschen ständig um die Erreichung dieses Schlankheitsideals bemüht. Angehörige der unteren Sozialschichten, in deren Leben Raum und Budget für gesunde Ernährung und Sport fehlen, sind häufig Übergewichtig. Die Begriffe der Wohlgenährtheit, der stattlichen Erscheinung, der „vollschlanken“ Figur, erhielten in dieser Entwicklung einen pejorativen Beigeschmack; sie wurden von den negativen Begriffen „Übergewicht“, „Fettleibigkeit“, „Fettsucht“ verdrängt.

Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts behielt das prunkvolle Gastmahl seine Bedeutung als wichtige Ausdrucksform der Repräsentation. Seit dem 18. Jahrhundert war nicht mehr die Menge der dargebotenen Nahrungsmittel, sondern das Angebot bestimmter Luxusprodukte ausschlaggebend für ein prestigereiches Fest.

Gegenwärtig steht in einer im Hinblick auf die Arm-Reich-Schere ständig polarisierteren Welt einer Überproduktion und einem Überfluss an Nahrungs- und Genussmitteln eine wachsende Armut gegenüber. 795 Millionen Menschen, etwa elf Prozent der Weltbevölkerung, haben zu wenig zu essen; jeden Tag sterben 15.000 Kinder an Unterernährung (HCE).

Das Kochbuch

Für jeden Geschmack, jeden Anlass und jede Zubereitungsform gibt es Rezepte in jeder medialen Form. Der Buchmarkt steht dabei dem digitalen Angebot in nichts nach und kann sich diesem gegenüber sehr wohl behaupten. Im Vergleich zu den strengen Regularien in Kochbüchern noch der 1950er und 1960er Jahre zeichnen sich Kochbücher heute in der Mehrheit durch einen betont entspannten Ton aus, der zu einem kreativen und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln animieren soll. Selten sind es lediglich Anleitungen, die hier

zusammengestellt sind, sondern es sind Volkskunden (wenn eine nationale oder regionale Küche vorgestellt wird), Auto/Biografien (wenn Starköche oder auch andere Prominente ihr Wissen verbreiten) oder auch Gesundheitsratgeber (im Fall von speziellem Gemüse- oder auch Diät-Kochbüchern) im Format des Kochbuchs. Deren häufig sehr hochwertige Ausstattung verweist auf die spezifische Form von deren Aneignung: Denn es sind vor allem die „Gebrauchswertphantasien“ (Walter Graßkamp) – die Ideen, wie frau oder auch man kochen und leben könnte –, die den Reiz dieser Kochbücher ausmachen, warum sie gerne gekauft und verschenkt werden. Gekocht wird nach diesen Rezepten höchst selten, oftmals nur dann, wenn eine besondere Gelegenheit, also jenseits der alltäglichen Routinen, geplant ist. Weitaus kleiner ist der Markt der Grundlagenkochbücher, im Typoskript Schulbüchern ähnlich, die von den „Rezeptabhängigen“ (Cora Stephan) zu Rate gezogen werden und dann deutliche Spuren des Gebrauchs tragen. Grundsätzlich aber stehen den Fantasien des Kochens die Anforderungen der alltäglichen Abläufe und deren Zeitakte entgegen und sind es die gewohnten und darum schnell zu bewältigenden Rezepte und Gerichte, die auf den Tisch gebracht werden (KL).

Löffel, Messer, Gabel

Das Messer war in der gesamten Menschheitsgeschichte sowohl Waffe als auch Werkzeug. Erst in der Neuzeit, im Zuge der Ausdifferenzierung der Esssitten und der Pazifizierung der Gesellschaft, wurde das Messer von seiner Funktion als Waffe zu einem Teil des Essbesteckes umgedeutet.

Da die Haupternährung der ländlichen Bevölkerung im Mittelalter und in der Neuzeit in Getreidebreien bestand, war das wichtigste Essgerät der der hohlen Hand nachgebildete Löffel. Das Messer wurde hauptsächlich zum Zerteilen von im bäuerlichen Nahrungsspektrum seltenem Fleisch verwendet.

Seine herausragende Bedeutung als Werkzeug zur Nahrungsaufnahme gewann der Löffel seit der sogenannten neolithischen Revolution (vor circa 12.000 Jahren), wie der Übergang von Jäger-, Fischer- und Sammler- zu sesshaften Ackerbau-Gesellschaften genannt wird. Die Menschen gaben damals die Subsistenzwirtschaft, die älteste Wirtschafts- und Lebensform auf. Damit begann die Karriere von Getreide als Hauptnahrungsmittel der Menschen.

Das Messer wurde als Waffe im sogenannten „Prozess der Zivilisation“ (Norbert Elias) zurückgedrängt. Diesem Esswerkzeug wurde die Spitze der Klinge abgerundet, um seinen nunmehr ausschließlich friedlichen Zweck zu betonen. Bei der Reichtung eines Messers oder einer Schere bürgerte es sich ein, diese Gegenstände seinem

Gegenüber mit dem Griff voran zu überreichen, um diese Handlung von jeder Geste der Bedrohung zu befreien.

Die Karriere der Gabel als allgemein gebrauchtes Essinstrument begann beim italienischen und französischen Adel im 17. Jahrhundert. Die Gabel entstand in jener Übergangssituation, in der der Adel seine Kriegerfunktion einbüßte und begann, höfische Sitten als Distanzierungsmerkmal zu kultivieren. Die Gabel sollte als Fixierungs- und Distanzierungsinstrument das Zumund-Führen kleiner Bissen ohne Berührung der Speise mit den Händen ermöglichen, um damit die Drastik der Einverleibung von Nahrungsmitteln zu dämpfen.

Im Zuge der Pizza-, Imbiss- und Fastfood-Kultur der keine Unterbrechung duldenden Arbeitsgesellschaften der letzten 50 Jahre wurden unterschiedliche Formen des Essens mit den Händen wieder etabliert und rehabilitiert. Die Ethik des stilistisch-kulturvierten Gastmahls wird durch ein Ethos rationellen Arbeitens – schnell und ohne Pause – zurückgedrängt (HCE).

Der Mangel

Ungleichheit und Unsicherheit in der Versorgung mit Nahrungsmitteln waren in den Alltags der Vormoderne bestimmend. Mit der Industrialisierung der Gesellschaften und den dadurch bedingten Veränderungen in der Lebensführung, in der die bis dahin in mittleren und unteren Schichten praktizierte Selbstversorgung nicht mehr möglich und aufgrund niedriger Löhne die Kaufkraft gering war, spitzte sich das Problem der Mangelernährung zu. In den sich formierenden und stabilisierenden Nationalstaaten rückte die Nahrungsfrage in den Fokus politischen und ökonomischen Handelns, ging es doch um die ausreichende Versorgung mit Arbeitskräften und gleichzeitig um die Sicherung eines gesunden „Volkskörpers“. Die Entwicklung von Ernährungspolitik, Ernährungswissenschaft und Volkspädagogik gingen hierin Hand in Hand. Unter den Vorzeichen von Rationalisierung und Leistungssteigerung wurden Essen und Arbeit in Debatten und Programmen eng verknüpft: Der menschliche Körper wurde in seiner Materialität, als Motor, den es stetig zu verbessern gilt, gedeutet. Entsprechende Maßnahmenkataloge zielten insbesondere auf die Arbeiterinnen, die nicht nur die Zeitregime industrieller Ordnung mit ihrer Haushaltsführung koordinieren mussten, sondern die neuen Erkenntnisse einer richtigen Ernährung auch unter Bedingungen des Mangels (Kriegszeiten eingeschlossen) umsetzen sollten. Alle diese Formen der Bewirtschaftung des Mangels, alle diese auf Statistiken beruhenden Definitionen von Kostsätzen, alle Rationierungssysteme in Kriegszeiten führten zur Standardisierung und Normierung von Ernährungsstilen, vor allem aber zur Verdichtung von Vorstellungen dessen, was in der Ernährung als normal und rational gelten kann; solche Zuschreibungen blie-

ben auch dann noch populär, wenn sie, wie im Fall von Fleischkonsum, ernährungswissenschaftlich längst widerlegt waren (KL).

Das Maßhalten

Folgt man der landläufigen Kritik an der Popularität von Diäten, so unterstellen sich diejenigen, die an diesen Diäten ihre Ernährungsstile ausrichten, dem strengen gesellschaftlichen Diktat des gesunden und schönen Körpers zum Zweck der Selbstoptimierung. Doch ist dies nur eine Seite der Praktiken des freiwilligen Maßhaltens in Modellen unterschiedlichster, heute aber vielfach ganzheitlich und präventiv ausgerichteter Diätetiken. Insbesondere für Frauen und in mittleren Gesellschaftsschichten hat das Einhalten von Maßgaben und Vorschriften eine wichtige performative Funktion in der Darstellung eines auf Wissen und Rationalität aufbauenden und damit hochangesehenen Lebensstils. Wer davon erzählt „auf Diät zu sein“ kann mit Anerkennung rechnen und sich gleichzeitig gegenüber all jenen abgrenzen, die solch konsequentes Handeln nicht praktizieren.

Im Diäthalten wie im Fasten und in der Abstinenz stellt sich moralische und kulturelle Überlegenheit unter Beweis, eröffnen und eröffneten sich gerade auch Frauen Spielräume, wie sich im Blick auf die Geschichte des Nichtessens zeigt. So konnten Frauen, die im Spätmittelalter dem Frömmigkeitsmodell der Katharina von Siena folgten und Enthaltensamkeit im Essen übten, nicht nur soziales Prestige, sondern als „lebende Heilige“ (Waltraud Pulz) in vormodernen Öffentlichkeiten eine ähnliche Macht wie Geistliche erlangen. Die Selbstdisziplinierung der Nahrungsaufnahme kann also – entsprechend den jeweiligen sozialen und kulturellen Konstellationen in unterschiedlichem Verhältnis – sowohl Zwang als auch Freiheit bedeuten (KL).

Das schnelle Essen

Womöglich liegt der Skandal darin, dass mit dem schnellen Essen die Praxis des beiläufigen Verzehens, die unsere Alltage bestimmt, jeden Tag wieder an Imbissbuden und Takeaways, in Bäckereien, Metzgereien und im Lebensmittelhandel sichtbar wird. Auf der Straße, sogar im Gehen zu essen, steht im glatten Gegensatz zu jenen Idealen und Zeitordnungen, wie sie uns ExpertInnen aus dem Bereich der Ernährungswissenschaft, der Gesundheitspolitik und Gastrosophie dringend empfehlen. Entsprechend bissig fällt die Kritik am Fastfood aus; als ungesund, kalorienreich, minderwertig und standardisiert beschrieben, wird das schnelle Essen als Beweis für den Verfall von Kultur angeführt. Ein solcher Blickwinkel vernachlässigt die *longue durée* des schnellen Essens. Schnellverpflegung wurde zum Beispiel im Mittelalter

an Kreuzungspunkten von Handelstrassen, auf Märkten, von Klöstern angeboten. Und auch das Essen im Freien hat in unterschiedlichsten Kulturen eine lange Tradition. Zu einer Vervielfältigung der Formen des Fastfood außer Haus führte insbesondere die Industrialisierung der Arbeitsweisen.

Die daraus sich entwickelnde Lebensführung bedingte und bedingt, dass auch zu Hause Praktiken des schnellen Essens überwiegen: Gegessen wird eher beiläufig dann, wenn der Appetit kommt. Dazu werden oftmals Halbfertigprodukte und Küchengeräte wie Mikrowelle und Thermomix eingesetzt, aber auch das breit gefächerte Angebot von Restaurants, die Essen ins Haus liefern, genutzt. Dabei dürfen im Blick auf diese vielfachen und keineswegs klassenspezifischen Praktiken des schnellen Essens Gleichzeitigkeiten nicht übersehen werden. Denn das – durchaus auch lustvolle und kommunikative – Essen an der Imbissbude schließt den Besuch eines Restaurants oder Gasthauses, die aufwendige Essenseinladung einer geselligen Runde mit sorgfältiger Zubereitung der Speisen keineswegs aus (KL).

Der Starkoch

So tritt er heute auf, der Starkoch: jungen- und kumpelhaft, unkonventionell – und vor allem leidenschaftlich. Nigel Slater etwa, so der Kurzttext zu dessen Autobiographie, „ist kein normales Kind. Er verschlingt Kochbücher wie andere Leute Pornographie.“ Der Starkoch der Gegenwart ist Einer (selten Eine), der sich nicht unbedingt an Regeln hält, diese auch nicht „von der Pike auf“ gelernt haben muss, um die Kunst des Kochens zu beherrschen und erfolgreich unter die Leute zu bringen. Starköche und deren TV-Serien sind seit Jahrzehnten Teile der Populärkultur und spielen mit deren medialen Formaten; besonders beliebt ist die Talkshow am Herd. In der Performance der Köche hat sich nicht so viel geändert seit der erste Fernsehkoch im deutschen Fernsehen, der Schauspieler-Koch Clemens Wilmenrod, dessen Frau im Hintergrund die Gerichte vorbereitete, dem Fernsehpublikum solche Innovationen wie Toast Hawaii wortreich vorführte – Geschwätzigkeit bei Köchen war freilich schon in antiken Komödien ein wichtiges Detail. Geändert hat sich allerdings die gesellschaftliche Rolle, die diese Köche vorstellen (wollen): als Autoritäten in Sachen Gesundheit und Kreativität weisen sie Wege in das richtige Leben.

Freilich hat dieser Aufstieg der Köche zu intellektuellen und moralischen Instanzen eine lange Vorgeschichte, die im 16. Jahrhundert begann, als eine luxuriöse Esskultur und zünftisch organisierte männliche Köche in den Abschlussstrategien aristokratischer Haushalte gegenüber dem aufsteigenden Bürgertum eine wichtige Rolle spielten. Im Gegensatz zu den weiblichen Vertreterinnen, die – ob in ihrem eigenen Haushalt oder als

Angestellte für weniger Lohn als ihre männlichen Kollegen – für die Alltagsküche zuständig waren und sind, wurde das Ideal des Kochs immer weiter verdichtet: nicht nur handwerkliches Können, sondern auch feinsinniger Geschmack und künstlerische Kraft, nicht zuletzt auch wissenschaftlich fundiertes Wissen machen den Koch aus. In Spurenelementen finden sich solche Fähigkeiten, genauer gesagt: Ambitionen, bei jenen Hobbyköchen, die sich zeitweise am heimischen Herd versuchen und – wiederum im Gegensatz zu den Köchinnen – das Zubereiten des Essens zum besonderen Ereignis machen (KL).

Werte und Normen um das Essen

Werte und Normen sind handlungsrelevante und gesellschaftlich bedeutende Instanzen, die das individuelle Handeln und die Gestaltungen des Kollektiven beeinflussen und regulieren. Werte appellieren an Fähigkeiten und Wünsche der Individuen, das für alle Gute und Richtige zu tun bzw. zu dessen Verwirklichung beizutragen. Normen sind die Grundlagen für ungeschriebene und gesetzte Regeln, deren Verletzung Sanktionen nach sich ziehen.

In den die Existenz der Menschen betreffenden Handlungen in den Bereichen der Ernährung und der Sexualität wurzeln die zentralen, die Weitergabe des Lebens regelnden Normen. Regeln werden instinkthaft und affektiv befolgt oder durchbrochen; sie werden aber auch rational begründet als legitime Gebote einer Religion, als von einer Regierung erlassene Gesetze, als Handlungspostulate, die durch Naturrecht begründet einem allgemein gültigen Sittengesetz (z. B. Kategorischer Imperativ von Immanuel Kant) entsprechen.

Der Umgang mit Nahrungsmitteln – Auswahl, Zubereitung, Teilen, gemeinsames Essen – gehört zu den existentiellen und identitätsbegründenden Handlungen, deren Erlernung eine zentrale Rolle in der Erziehung der Individuen spielt. Das Lernen des richtigen Verzehrs, des Umgangs mit dem Stoffwechsel und der Regeln der Ausscheidung sind die ersten Lernaufgaben, die ein Mensch gestellt bekommt. Anhand der sozialen und kulturellen Überformung der Nahrungsaufnahme und der Ausscheidungsvorgänge werden die Grundformen der Eingliederung des Individuums in eine Gemeinschaft gelernt: Einordnung, die Hierarchie beachten, Teilen, Dankbarkeit gegenüber den höheren Mächten und den geltenden Autoritäten, Einhaltung der Regeln, die gewährleisten, dass die anderen TeilnehmerInnen eines Mahles nicht belästigt werden.

Die Ordnungen des gemeinsamen Mahles waren in der europäischen Gesellschafts- und Kulturgeschichte grosso modo patriarchalisch und hierarchisch. An der bäuerlichen Tafel durfte nach dem Tischgebet erst der Bauer zugreifen; es folgten die anderen in der Reihenfolge ihrer hierarchischen Stellung. Das gemeinsame Mahl

symbolisierte die gesellschaftliche Hierarchie, aber auch die Zusammengehörigkeit der Tischgenossen und deren Unterordnung unter ein höheres göttliches Gesetz.

Säkularisierung, Demokratisierung und Individualisierung haben die rituellen Gemeinsamkeiten, in deren Zentrum das gemeinsame Essen stand, außer Kraft gesetzt. Das Ende der Gesellschaft als reale und imaginierte Gemeinschaft spiegelt sich in der westlichen Welt in der Auflösung der Tischgemeinschaften (HCE).

Zivilisationsprozess

Der renommierte Soziologe und Historiker Norbert Elias (1897–1990) hat die These eines säkularen Zivilisationsprozesses aufgestellt. Er konstatiert eine gesellschaftlich kulturelle Entwicklung der Zivilisierung. Eine differenziertere Arbeitsteilung habe ein feineres und dichteres Interdependenzgeflecht zwischen den Gruppierungen und Individuen bewirkt. Elias hält fest, dass die Beziehungen der Menschen untereinander zwischen dem Spätmittelalter und der Frühen Neuzeit friedlicher und kultivierter geworden sind. An die Stelle von omnipräsenter Gewaltandrohung und Gewaltanwendung, die in der Feudalgesellschaft gegeben waren, trat die Möglichkeit eines Friedens auf der Grundlage sich herausbil-

dender Staaten mit legislativer, judizieller und exekutiver Gewalt.

Die „Sitten“, die Verhaltensweisen beim Essen, beim Grüßen, bei intimen Verrichtungen und die Gefühle von Scham und Peinlichkeit wurden in diesem Zivilisationsprozess elaboriert und verfeinert. Scham- und Peinlichkeitsschwellen seien größer geworden. An die Stelle von außen wirkenden Zwängen trat nach Elias der Zwang zum Selbstzwang. Im psychosozialen Geschehen wurde das „Es“ (Triebe und Instinkte) der Menschen geschwächt und das „Über-Ich“ (Werte und Normen) gestärkt.

In dieser historischen Entwicklung der Sitten wurde das Mahl in den Führungsschichten zu einem symbolisch-kulturell hochentwickelten Schauspiel. Zuerst beim Adel, in der Folge in bürgerlichen und kleinbürgerlichen Lebenswelten wurde das gemeinsame Essen zu einer Performance mit differenziert elaborierten Codes – ein Schauspiel, beim dem die Tischgesellschaft ihre guten Sitten und Manieren, die Kenntnis zahlreicher Symbole und Verhaltensweisen unter Beweis zu stellen hatte.

Aus den nur basal-hierarchisch geordneten „großen Fressen“ mit orgiastischen Zügen wurden jene Sozialisations- und Demonstrationsvorstellungen, Ordnungen und Disziplinen, für die das Essen in der Geschichte der bürgerlichen Lebensformen bekannt ist (HCE).

Bernhard Trautwein

Historisches Lernen am Beispiel von Milch und Milchwirtschaft in Österreich

Das zentrale Anliegen des Kombinationsfaches „Geschichte, Sozialkunde und politische Bildung“ in Österreich ist die „Entwicklung selbständigen historischen und politischen Denkens und Handelns“ (Lehrplan Geschichte und Sozialkunde/Politische Bildung in: BGBl. II Nr. 279/2016). Dahinter steckt der Anspruch der Geschichtsdidaktik, dass SchülerInnen ein reflektiertes und (selbst-)reflexives Geschichtsbewusstsein entwickeln, das einen Beitrag zur besseren Bewältigung des Lebens leistet, in dem Geschichte, Vergangenheit bzw. Produkte der Geschichtskultur ein zentraler Bestandteil sind. Voraussetzung dafür ist die Entwicklung von Kompetenzen zum kritischen und selbstständigen Umgang mit den Produkten der Geschichtskultur (Schreiber 2006:14f).

Als theoretische Grundlage für historisches Denken und Lernen greift das österreichische Schulsystem derzeit auf das FUER-Modell des Forschungsprojektes „Förderung und Entwicklung reflektierten Geschichtsbewusstseins“ zurück. Dieses beschreibt nicht nur den Ablauf von historischem Denken und Lernen, sondern identifiziert mit der historischen Frage-, der Methoden-, der Orientierungs- und der Sachkompetenz, vier unterschiedliche, einander überlappende, Kompetenzdomänen, die die Vielzahl an Einzel-

kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten des historischen Denkens strukturieren (Körber 2007).

Am Beginn von historischem Denken und Lernen stehen – so das FUER-Modell – Verunsicherungen und Interessen, die durch den Rückgriff auf die Vergangenheit aufgelöst bzw. befriedigt werden sollen. Der eigentliche Prozess des historischen Denkens und Lernens beginnt mit der Transformation solcher Interessen und Verunsicherungen in historische Fragestellungen (Schreiber 2006:20f). Die dazu notwendigen Kern- und Einzelkompetenzen werden dem Kompetenzbereich „historische Fragekompetenz“ zugeordnet, der gleichzeitig in einer engen Wechselwirkung mit den anderen Operationen historischen Denkens steht. So hat die Fragestellung Einfluss auf Material- und Quellenrecherche, aber auch die Gattung und Form der entwickelten Narrationen. Umgekehrt können Re- bzw. De-Konstruktionsprozesse zu neuen Orientierungsbedürfnissen führen bzw. eine Modifikation der Fragestellungen notwendig machen. Letztlich kann der Prozess des historischen Denkens als spiralförmig beschrieben werden, der nie zu seinem ursprünglichen Ausgangspunkt zurückfindet und immer neue historische Fragestellungen, Orientierungsbedürfnisse und Narrationen produziert (Schreiber 2007a:158-

163; Schreiber 2007b:197f, 211f; Schreiber 2007c:249f).

Während Einzelkompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten etwa im Umgang mit Quellen oder zur Präsentation von Narrationen noch relativ konkret ausgebildet werden können, stellen die Operationen historischer Denkprozesse hohe Anforderungen an SchülerInnen sowie Lehrpersonen. Die SchülerInnen müssen komplexe historische Denkoperationen leisten und dabei die Summe der gelernten Skripts, Fähigkeiten und Fertigkeiten überschreiten (Pandel 2013:211). Die Lehrenden stehen vor der Herausforderung, Lernarrangements zu entwickeln, die individuelle historische Lehr- und Lernprozesse möglich machen. Vor allem auf Grund des individuellen Charakters des Geschichtsbewusstseins ist die Initiierung historischer Denkprozesse im Unterricht nicht immer einfach. Das zeigt sich schon beim Ausgangspunkt für historische Denkprozesse, den historischen Fragen. Von den Autoren des FUER-Modells werden historische Fragen auf individuelle Verunsicherungen und Interessen zurückgeführt (Schreiber 2007a:156). Interessierte SchülerInnen zu historischem Denken anzuregen erscheint auf den ersten Blick unproblematisch. Institutionelle Zwänge, etwa durch die Lehrpläne, andere schulische Prioritäten der SchülerInnen, aber auch die zusehends heterogener zusammengesetzten Schulklassen sowie äußerst inhomogene Interessenslagen machen es manchmal schwierig, gesamte Klassen für ein Thema zu begeistern und damit den Prozess des historischen Denkens auf dem Interesse aufzubauen.

Allerdings nennt das FUER-Modell neben dem Interesse noch wei-

tere Auslöser für historische Denkprozesse, die im Unterricht nutzbar gemacht werden können: Historische Denkprozesse können etwa durch das Bewusstmachen zeitbedingter Alteritätserfahrung oder durch einen Widerspruch zwischen wahrgenommenen und eigenen Konzepten ausgelöst werden. Aber auch Verunsicherungen in der Gegenwart oder in Bezug auf die Zukunft, die durch die Beschäftigung mit Vergangenheit aufgelöst werden, eignen sich, so das FUER-Modell, als Auslöser für historisches Denken (Schreiber 2007a:155f). Während Interessen also äußerst individuell sind, können aktuelle politische Probleme, Situationen und Herausforderungen als Verunsicherung verstanden werden, die durch geeignete historische Fragen mit Hilfe von Geschichte aufgelöst werden können.

Eine Möglichkeit, historische Denkprozesse durch historische Fragen im Unterricht in Gang zu setzen, will der nachfolgende Vorschlag am Beispiel des Nahrungsmittels Milch bzw. der österreichischen Milchwirtschaft skizzieren. Damit knüpft der hier vorgestellte Unterrichtsvorschlag an eine aktuelle und manchmal durchaus kontrovers geführte Debatte an. Das Problem sinkender Milchpreise bei gleichzeitig steigenden Verbraucherpreisen in den Geschäften sowie die wirtschaftliche Situation mancher österreichischer bzw. europäischer Milchbauern ist dabei Ausdruck eines grundlegenden Transformationsprozesses, der viele Wirtschaftsbereiche erfasst hat (Schermer 2015:38). Neben den Akteuren der Milchwirtschaft betrifft dieser Prozess auch die SchülerInnen, die als KonsumentInnen Maßnahmenpakete zur Unterstützung der österreichischen bzw. europäischen Milchwirtschaft in Form von Steuern, Abgaben und Milchpreisen finanzieren und gleichzeitig von einem nie da gewesenen Sortiment unterschiedlichster und innovativer

Milch- und Molkereiprodukte aus der ganzen Welt profitieren.

Einerseits besteht das Ziel dieses Vorschlages darin, dass SchülerInnen am Beispiel des Nahrungsmittels Milch eigene historische Fragestellungen und sinnhafte Narrationen entwickeln. Dazu muss mit Hilfe von Arbeitswissen ausgewähltes (Quellen-)Material erschlossen werden, um auf dessen Grundlage historische Fragestellungen und sinnhafte Narrationen zu entwickeln. Andererseits soll dieser Prozess mit Hilfe der „Matrix historischen Denkens“ offen gelegt und zum Abschluss reflektiert werden. Grundsätzlich umfasst dieser Vorschlag vier Phasen, deren theoretische Fundierung und praktische Umsetzung hier dargelegt werden.

Phase I: Erfassen der Problemsituation

In der ersten Phase werden Zeitungsartikel bzw. Ausschnitte über die aktuelle Situation der österrei-

chischen bzw. europäischen Milchwirtschaft (M1-4) und allgemeines Arbeitswissen (A1) zur Verfügung gestellt. Im Sinne der Multiperspektivität deckt dieses Material die Positionen unterschiedlicher politischer Akteure, aber auch die Konsumenten- und die Produzentenseite ab (Pandel 2013:350-352). Das Ziel besteht darin, die aktuelle Situation der österreichischen Milchwirtschaft mit Hilfe der Zeitungsartikel und des Arbeitswissens zu erschließen und Probleme, Herausforderungen aber auch die Absichten der einzelnen Akteure herauszuarbeiten. Die Ergebnisse werden in der „Matrix des historischen Denkens“ (S. 41) in der Spalte Problem/Verunsicherung stichwortartig festgehalten. Als Erweiterung der ersten Phase kann mit den SchülerInnen diskutiert werden, ob das zur Verfügung stehende Material wirklich alle relevanten Positionen und Akteure abdeckt oder ob weiterführende Recherchen erforderlich sind.

A1: Die Lage der österreichischen Milchwirtschaft

Das Problem sinkender Milchpreise bei gleichzeitig steigenden Verbraucherpreisen in den Geschäften und die schwierige wirtschaftliche Situation mancher österreichischer bzw. europäischer Milchbauern ist Ausdruck eines grundlegenden Transformationsprozesses, der viele Wirtschaftsbereiche erfasst hat: Im Falle des Nahrungsmittels Milch wurde die staatlich streng reglementierte Milchversorgungswirtschaft der Nachkriegszeit in den vergangenen 30 Jahren in einen deregulierten, offenen Markt transformiert, was für die österreichischen bzw. die europäischen Milchbauern neue Chancen und Verdienstmöglichkeiten, aber auch Probleme mit sich brachte. Ein Teil der österreichischen Milchbauern konnte die sukzessive Deregulierung nutzen um Produktions- und Exportquoten zu steigern. Sinkende Milchpreise wurden durch Effizienzsteigerung, Vergrößerung der Betriebseinheiten und andere Rationalisierungsmaßnahmen teilweise kompensiert. Manche Betriebe setzten in diesem Prozess auf alternative, nachhaltige und biologische Produktions- und Vertriebsformen, mit denen sich höhere Erträge erzielen lassen. Auch mit Hilfe professioneller Vermarktungsstrategien und immer neuer Produkte konnte der Absatz gesteigert werden. Trotzdem hat sich die Zahl der Milchbauern in Österreich seit dem EU-Beitritt 1995 mehr als halbiert. Die wachsende Konkurrenz europäischer Großproduzenten, eine rückläufige Nachfrage nach Milch- und Molkereiprodukten auf dem Weltmarkt sowie das EU-Handels embargo gegen Russland verschärfte die Ertragssituation in den letzten Jahren weiter, so dass auf politischer Ebene Maßnahmen zur wirtschaftlichen Absicherung der Milchbauern diskutiert und teilweise auch umgesetzt wurden. Das grundsätzliche Problem der Überschussproduktion in Österreich und Europa wurde jedoch nicht angegangen.

Sus 2015:28-30; Schermer 2015:34; Die Presse 2016.

M1: AK zu Milchgipfel: Wenn Unterstützungen, dann aus bestehenden Agrarförderungen! (14. Juni 2016)

Wien (OTS) – „Wir haben Verständnis für die schwierige Lage der Milchbauern“, sagt Silvia Angelo, Leiterin der AK Wirtschaftspolitik, anlässlich des heutigen Milchgipfels. „Aber wenn Unterstützungen angedacht sind, dann müssen diese aus den Agrarfördertöpfen fließen. Die Steuerzahler und Konsumenten sehen nicht ein, warum jährlich rund zwei Milliarden Euro an Agrarsubventionen in Österreich verteilt werden, und die offenbar nicht dort ankommen, wo sie gebraucht werden.“ (...) Klar ist, dass die Situation der Milchbauern nicht überfallsartig gekommen ist. Der Wegfall der Milchquote wurde vor über zehn Jahren beschlossen. Dass nun die Bauern immer mehr und mehr Milch produzieren in der Hoffnung, ihre ohnehin schon hohen Exporte weiter zu steigern, liegt schon auch in ihrer eigenen Verantwortung. „Sie haben selbst am Milchpreisverfall mitgeholfen“, so Angelo. (...)

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20160614_OTSO165/ak-zu-milchgipfel-wenn-unterstuetzungen-dann-aus-bestehenden-agrarfoerderungen [22. Dezember 2016].

M2: Milchbauern: „Verdienen tun wir nichts“ (4. Juni 2016)

(...) Haben österreichische Bauern auf Dauer überhaupt eine Chance gegen die europäische Konkurrenz? Landwirtschaftsminister Andrä Rupprechter (ÖVP) glaubt schon: „Mittelfristig steigt die Nachfrage nach Milch – und zwar stärker als die weltweite Produktion.“ Vor allem mit Spezialmilch könnten die heimischen Bauern punkten. Für Heumilch werden beispielsweise 34 Cent pro Liter bezahlt, für Biomilch 41 Cent, für Bio-Heumilch sogar 47 Cent. (...)

http://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5002783/Milchbauern_Verdienen-tun-wir-nichts?from=simarchiv [22. Dezember 2016].

M3: Bio ist kein Allheilmittel (20. Mai 2016)

Wien. „Die Biobauern haben keine Sorgen“, betont Martina Hörner. Angesprochen auf den Milchmarkt muss die Geschäftsführerin der Rewe-Biomarke „Ja! Natürlich“ vor Journalisten dieser Tage die Quadratur des Kreises vollführen: Einerseits will sie zeigen, dass sich Qualität für die 80 Bauern, die ihre Molkereien mit Bio-Heublumenmilch beliefern, aufgrund des Preiszuschlags von 22 Cent bewährt. Gleichzeitig sendet sie das Signal aus: „Bio ist nicht die Lösung für den ganzen Milchmarkt, sondern eine Alternative.“ (...) In Österreich rutschten sie im April erstmals unter die 30-Cent-Marke. Für eine kostendeckende Produktion benötigt ein Bauer im Alpenraum zumindest 40 Cent. (...) In der Milchkrise gelten die Biobauern als Symbol für die Kraft von Qualität, die sich rentiert. Steigende Liefermengen setzen aber auch ihre Preise zunehmend unter Druck. (...)

<http://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/4992171/Bio-ist-kein-Allheilmittel> [22. Dezember 2016].

M4: Hilfspaket für Milchbauern (14. Juni 2016)

(...) Die Vertreter der SPÖ und der Grünen bewerten den „Milchdialog“ grundsätzlich als positiv, vermissen aber eine nachhaltige Perspektive für die österreichische Milchwirtschaft. „Die subventionierte Überproduktion an konventionell erzeugter Milch muss zurückgefahren werden“, so SPÖ-Agrarsprecher Erwin Preiner. Den Erlass der Sozialversicherungsbeiträge für ein Quartal bezeichnete der grüne Agrarsprecher Wolfgang Pirkhuber als „Not-Not-Maßnahme“ und als „Almosen“. Relativ unzufrieden mit dem Milchgipfel zeigte sich Team-Stronach-Agrarsprecher Leo Steinbichler: Das Landwirtschaftsministerium, die Landwirtschaftskammer, der Bauernbund und Experten würden ihre Schuld an der Milchkrise verschleiern.

(<http://oesterreich.orf.at/stories/2780286/>) [22. Dezember 2016].

Arbeitsanweisung für die Phase I:

- Benenne die in den Zeitungsausschnitten formulierten Probleme und Herausforderungen der österreichischen bzw. europäischen Milchwirtschaft und trage deine Ergebnisse in die entsprechende Spalte der „Matrix des historischen Denkens“ ein.
- Nimm zu den vorgeschlagenen Lösungen Stellung und bewerte sie.

Phase II: Entwickeln einer historischen Fragestellung

Innerhalb des FUER-Modells stellen die Ergebnisse der ersten Phase jene Verunsicherungen und Problemstellungen in der Gegenwart dar, die mit Hilfe von Vergangenheit aufgelöst werden sollen und die letztlich geeignet sind, den Prozess des historischen Denkens in Gang zu setzen. In der zweiten Phase wird zusätzliches Arbeitswissen (A2-A4) sowie ausgewähltes Quellenmaterial (Q1-Q10) über die Lage der österreichischen Milchwirtschaft in der Zwischenkriegszeit zur Verfügung gestellt. Das Arbeitswissen dient zur besseren Kontextualisierung des Quellenmaterials. Bei den Quellen handelt es sich um eine beschränkte Auswahl an Zeitungsberichten aus der Zwischenkriegszeit, die mit dem österreichischen Milchwirtschaftsfonds einen Aspekt behandeln, der eine ähnliche Problemlage wie heute aufweist. Die Zeitungsartikel wurden aus Platzgründen gekürzt und bilden nur einige wenige, ausgewählte Aspekte und Perspektiven ab, können aber durch weiterführende Recherchen ergänzt werden.

Das Ziel der zweiten Phase ist die Entwicklung von historischen Fragestellungen, deren Beantwortung eine Orientierungshilfe zur Bewertung der aktuellen Situation der österreichischen bzw. europäischen Milchwirtschaft schafft. Dazu entscheiden sich die SchülerInnen für ein in der Phase I herausgearbeitetes Problem und transformieren dieses unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Quellen und des Arbeitswissens in eine historische Fragestellung, die auf Handlungsmöglichkeiten, Probleme und Lösungsstrategien in einer ähnlichen historischen Konstellation abzielt. Die ausformulierte Frage wird in der entsprechenden Spalte der „Matrix des historischen Denkens“ eingetragen.

A2: Verwaltung von Mangelwirtschaft und Überschuss

Die Geschichte der österreichischen Milchwirtschaft hat seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts eine wechselvolle Geschichte hinter sich. Perioden des Milchüberschusses wechselten mit Krisenzeiten ab, in denen die Milchversorgung der Bevölkerung schwierig war, mitunter, wie in der Zeit der beiden Weltkriege, sogar vollständig zusammengebrochen ist. Bis in die späten 1980er Jahre wurde der österreichische Milchmarkt staatlich streng reglementiert. Während und unmittelbar nach den beiden Weltkriegen ging es dabei vor allem um die Sicherstellung der Versorgung der Bevölkerung mit Milch und Molkereiprodukten. Nach der Stabilisierung der Milchversorgung in den 1920er bzw. den 1950er Jahren überstieg die Milchproduktion rasch die Inlandsnachfrage nach Milch- und Molkereiprodukten. Die staatlichen Eingriffe dienten dabei der Verwaltung der Überkapazitäten. Preise, Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Milch wurden so geregelt, dass die Erzeugerpreise stabil gehalten und Milch weiterhin wirtschaftlich erzeugt, verarbeitet und mit Hilfe von Subventionen exportiert werden konnte.

Sandgruber 2002: 244f; Schermer 2015:34.

A3: Die österreichische Milchpropagandagesellschaft

Nach dem ersten Weltkrieg wurde die österreichische Milchwirtschaft – unter anderem mit Hilfe von Völkerbundkrediten – modernisiert und deren Produktionskapazitäten ausgebaut. Die so entstandene Überschussproduktion führte bald zu einem Verfall der Milchpreise. Die 1927 gegründete Milchpropagandagesellschaft sollte durch ihre Tätigkeiten die Inlandsnachfrage nach Milch- und Molkereiprodukten anheben und so die Milchpreise stabilisieren. Dazu organisierte sie großzügige Imagekampagnen, führte die österreichische Schulmilchaktion ein und versuchte Milch als gesunde Alternative zu alkoholischen Getränken in Bahnhöfen und Kantinen zu positionieren. In Wandervorträgen, mit eigenen Publikationen und mit Zeitungsinseraten wurden der Nährwert sowie die gesundheitsförderlichen Aspekte von Milch und Molkereiprodukten beworben. Zusätzlich wurde versucht die Konsumenten von der besonderen Qualität heimischer, österreichischer Produkte zu überzeugen.

Sandgruber 2002:244f.

A4: Mindestpreise, Kontingentierung und der österreichische Milchausgleichsfonds

Die Bemühungen, die Milchpreise über verstärkte Nachfrage zu stabilisieren, stellten sich in der Zwischenkriegszeit bald als unzureichend heraus. Steigende Arbeitslosenzahlen, sinkende Kaufkraft sowie die weltweite Wirtschaftskrise ließen in den 1930er Jahren die Milchpreise weiter sinken und verschärften die Situation der österreichischen Milchwirtschaft. Auf das für viele Molkereien und Milchproduzenten existenzbedrohende Missverhältnis zwischen Angebot und sinkender Nachfrage reagierte die österreichische Regierung mit der Einführung von Mindestpreisen, der Kontingentierung der Milchproduktion und der Schaffung des Milchausgleichsfonds, der sich durch eine Abgabe auf verkaufte Milch finanzierte. Milch, die am Inlandsmarkt nicht verkauft werden konnte, wurde mit Mitteln des Milchausgleichsfonds gestützt und für den Export weiterverarbeitet. Der Milchausgleichsfonds als Maßnahme zur Exportsubvention brachte den Bauern stabile Preise für am Inlandsmarkt unverkäufliche Ware, war jedoch nicht unumstritten und Gegenstand heftiger Kontroversen.

Doppler 2011:72-76; Sandgruber 2002:244f; Wimmer 1988:6.

Q1: Milchausgleichsfonds

(...) In der Sitzung des Ausschusses für Land- und Forstwirtschaft des Nationalrates vom 16. d. M. wurde das Gesetz, (...) betreffend die Errichtung eines Milchausgleichsfonds (...) angenommen. (...) Demnach wird also am 1. Oktober 1931 das Gesetz über den Milchausgleichsfonds in Kraft treten. Der eigentliche Zweck dieses Ausgleichsfonds ist es, die Disparität zwischen den Preisen für Frischmilch und denen für Molkereiprodukte auszugleichen, um so eine systematische Organisation der Milchverwertung zu ermöglichen. Gegenwärtig beträgt diese Disparität etwa 30% zu Ungunsten der Molkereiprodukte, denn die Frischmilch wird zu einem durch Zoll und ausgeschalteten Einfuhrbedarf geschützten Inlandspreis verkauft, während für Molkereiprodukte infolge des ziemlich beträchtlichen österreichischen Exportes auch im Inlande annähernd das Preisniveau des Weltmarktes zur Geltung kommt. Dieses Preisgefälle ist einerseits Ursache einer sehr prekären Situation der Milchverarbeitenden Betriebe und andererseits eine Quelle ständiger Unruhen, Fluktuationen und Konjunkturschwankungen der Milchverwertung und des Milchmarktes. Wenn es durch den Ausgleichsfonds gelingt, hier eine wirtschaftliche Konsolidierung zu schaffen, dann wäre wohl das den Frischmilcherzeugern aufgelastete Opfer nicht umsonst gebracht. (...)

Auszug aus: Wiener Landwirtschaftliche Zeitung. Illustrierte Zeitung für die gesamte Landwirtschaft vom 25. Juli 1931:5.

Q2: Soll der Milchausgleichsfonds eine Quelle der Korruption werden?

(...) Die bürgerlichen Mehrheitsparteien haben noch rasch vor Parlamentsschluß ein Gesetz durchgebracht, wonach jeder Milchproduzent der Milch in Städte mit mehr als 5000 Einwohnern liefert, zwei Groschen für den Liter in einen Milchausgleichsfonds einzuzahlen hat. Dieser Milchausgleichsfonds hat einerseits den Zweck, eine Verbilligung der Milch in den Industrieorten und großen Städten zu verhindern, die bei der katastrophalen Arbeitslosigkeit und in deren Gefolge furchtbaren Absatzkrise unbedingt eintreten würden, andererseits aber auch den Zweck auf Kosten der Konsumenten die christlichsozialen Genossenschaftsmolkereien (...) zu sanieren. Da die gesamte Frischmilch (...) nicht verkauft werden kann, sollen die christlichsozialen Landmolkereien als Entschädigung für die Verarbeitung der Milch aus dem Ausgleichsfonds subventioniert werden. (...) Man beabsichtigt auch eine gewisse Kontingentierung der Milch, das heißt irgendeiner Landmolkerei, der es schon sehr schlecht geht und die dringend finanzielle Hilfe benötigt, wird die Milchzufuhr nach Wien „verbotten“. Dafür erhält sie aber entsprechend hohe Mittel aus dem Ausgleichsfonds als „Entschädigung“. (...)

Auszug aus: Arbeiter-Zeitung. Zentralorgan der Sozialdemokratie Deutschösterreichs vom 2. August 1931:9.

Q3: Jubiläumstagung der N.-Ö. Landes-Landwirtschaftskammer

(...) Auf die Milchwirtschaft übergehend, bemerkte der Referent rückblickend, daß in der ersten Nachkriegszeit noch ein derartiger Milchmangel vorhanden war, daß aus dem Ausland eingeführt werden mußte. Die Kammer richtete also ihre Bemühungen zunächst auf die Hebung der Produktion (...) Da eine gleichförmige Steigerung der Verwertung von Frischmilch am Wiener Markte nicht zu erzielen war, schritten Regierung und Kammer zur Schaffung des Milchausgleichsfonds, der durch einen geringen Abzug von den Frischmilchpreisen zugunsten der verarbeitenden Industrie vor einer Überbelieferung des Wiener Marktes schützen soll. Tatsächlich ist es auf diese Weise gelungen, in Österreich einen stabilen Preis zu erhalten der die Produktionskosten halbwegs deckt (...). Die gezeigten Maßnahmen stellen also den richtigen Weg dar. (...) Für die Zukunft wird es sich erweisen, daß die strenge geschlossene Zusammenarbeit aller Produzenten mit der Kammer als Interessensvertretung ein Bollwerk schaffen wird, das unter Leitung des Präsidenten Reither den sicheren Schutz der landwirtschaftlichen Produktion gewährleistet. (...)

Auszug aus: Der Bauernbündler. Zeitung des Niederösterreichischen Bauernbundes vom 26. März 1932:3f.

Q4: Gegen den Milchausgleichsfonds

(...) Der Milchausgleichsfonds wurde ins Leben gerufen, um den Frischmilchpreis zu halten. Diesen Zweck wird und kann er aber bei unseren speziellen wirtschaftlichen Voraussetzungen nicht erfüllen (...) Wir besteuern und senken damit den Normalpreis der Frischmilch zugunsten von Molkereiprodukten, die auf dem Inlandmarkt keine Aufnahmsmöglichkeit mehr finden! Wir wollen die Exportmöglichkeit durch Ausfuhrprämien heben, mit anderen Worten die Überproduktion stützen, und das ist volkswirtschaftlich falsch; es aber sogar durch eine Steuer auf das gleiche Produkt zu versuchen, das ohnedies durch Überproduktion bereits den Inlandmarkt zerstört hat, ist vollends sinn- und aussichtslos. Zu den Ursachen des sinkenden Milchpreises in Österreich zählt erstens einmal die allgemeine Senkung der Warenpreise überhaupt, wovon natürlich auch die Milch- und Molkereiprodukte nicht ausgenommen sind, und weiters die vollständig verfehlten wirtschaftspolitischen Maßnahmen der letzten Jahre auf dem Gebiete der Landwirtschaft, mit dem Ziele, die Eigenversorgung unserer nationalen Wirtschaft zu erreichen. (...) Die starke Steigerung der Molkereiprodukten-Erzeugung in Österreich (1924 betrug die Einfuhr noch 40 Mill. S., 1930 betrug der Exportüberschuß bereits mehr als 8 Mill. S) ist (...) der ziffermäßige Ausdruck für die Vernachlässigung anderer, besser gesagt, Flucht aus anderen für unsere nationale Versorgung

viel wichtigeren Produktionszweige, vor allem aus dem Getreidebau. (...) Denn er [der Milchausgleichsfonds soll den Zustand, daß wir zu viel Frischmilch, ja Milch überhaupt haben, künstlich weiter ermöglichen und das ist ein volkswirtschaftliches Ünding. Er soll die Überschwemmung mit Molkereiprodukten, bzw. Haltung einer Übermenge von zehntausenden Milchkühen im Lande weiter ermöglichen, er will, so sagt man uns, den Export dieser Produkte durch Zuschüsse ermöglichen; (...) Aber wir müssen uns auch fragen, was sagt das Ausland dazu? Wird es sich nicht gegen die Überschwemmung mit unseren Molkereiprodukten wegen der eigenen Wirtschaft wehren?

Auszug aus: Wiener Landwirtschaftliche Zeitung. Illustrierte Zeitung für die gesamte Landwirtschaft vom 2. Jänner 1932:4f.

Q5: Wien und die Milchwirtschaft

(...) Am 1. Oktober 1931 trat das Gesetz über den Milchausgleichsfonds in Kraft. (...) Wenn man bedenkt, welchen Frischmilchbedarf Wien, etwa 720.000 Liter im Tag, Graz und Linz allein haben, kann man sich eine richtige Vorstellung machen, welche Summen in diesen Fonds einfließen. Diese Beträge werden unter den Betrieben aufgeteilt, die ihre Milch nicht unmittelbar an Konsumenten absetzen können, sondern verarbeiten müssen und daher für diese Milch einen viel geringeren Erlös erzielen. (...)

Durch ein Preishalte- und Kundenschutzübereinkommen wurde die Wiener Bevölkerung am 18. Juni 1933 von einer bedeutenden Milchpreiserhöhung überrascht. (...) Jetzt bestehen gesetzliche Milchpreise, aber infolge der Preiserhöhung kommt weniger Milch dem direkten Konsum zu. (...) Während die städtische Bevölkerung infolge der geschwächten Kaufkraft gezwungen ist, den Konsum an Frischmilch einzuschränken, droht dem Produzenten, daß die Festsetzung eines Mindestmilchpreises für ihn illusorisch wird. Denn lieferte der Produzent früher die Milch zu einem billigeren Preise, so bekommt er heute wohl einen höheren Preis für die Frischmilch, aber nur für eine geringere Menge, weil der Konsum zurückgegangen ist. (...) Freilich ist der Milchausgleichsfonds berufen einen Ausgleich zwischen den Konsummilch- und Wertmilchpreisen zu schaffen. Aber ob dieser Fonds infolge Verarbeitung der großen Milchüberschüsse zu Butter und Käse auf die Dauer den an ihn gestellten Forderungen entsprechen kann, ist noch sehr in Frage. Denn auch bei Butter und Käse ist ein Konsumrückgang zu verzeichnen. (...) Dazu kommen auch die Absperrungsmaßnahmen der für den Export für österreichische Milchprodukte in Betracht kommenden Staaten. So mußte, nur um Absatzmöglichkeiten zu schaffen, Butter um 98 Groschen für das Kilogramm von der österreichischen Grenze nach England geliefert werden. Um aber die Produzenten schadlos zu halten, wurden ihnen für das Kilogramm aus den Mitteln des Milchausgleichsfonds 3,10 Schilling vergütet. Dieses Beispiel zeigt, mit welchen Schwierigkeiten der Export zu kämpfen hat. Und zugleich sind die Absatzschwierigkeiten im Inland noch größer geworden. (...)

Auszug aus: Arbeiter-Zeitung. Zentralorgan der Sozialdemokratie Deutschösterreichs vom 9. Dezember 1933:5.

Q6: Die Wahrheit über die „Maßnahmen zum Schutz der Landwirtschaft“. Regierungspolitik gegen die Kleinbauern und Arbeiter – für die Großbauern und Großgrundbesitzer

(...) Auf Kosten der Arbeiter und Kleinbauern bekommen die Großbauern und Grundgrundbesitzer Subventionen, Zollschutz, Steuernachlässe usw. Dabei wird aber immer vom „Schutz der bäuerlichen Produktion“ gesprochen. Bewußt verweisen sämtliche bürgerlichen Parteien die Klassengegensätze auf dem Dorfe. Sie versuchen, den Kampf der kleinen Bauern gegen die großen Bauern und Großgrundbesitzer zu verhindern, indem sie den Gegensatz von „Städter“ und „Bauer“ betonen.

Es gibt in Österreich 366.000 Klein- und Mittelbauern und 67.000 Großbauern und Großgrundbesitzer. Diese letzte verschwindend kleine Zahl unterstützt der Staat, während die 366.000 Klein- und Mittelbauern elend zugrunde gehen. Eine ganze Reihe von Maßnahmen und Gesetzen der Regierungen der letzten Jahre zeigt diese Entwicklung sehr deutlich. Um nur einige Beispiele dieser agrarischen Maßnahmen gegen die Kleinbauern zu nennen: (...) Milch. Milchausgleichsfonds und Milchregulativ begünstigen die kapitalistischen Großmolkereien auf Kosten der Kleinbauern und Milchmeier. Jeder Milch verkaufende Bauer muß zwei Groschen pro Liter für diesen Fonds zahlen, d. i. fast 10 Prozent des Milchpreises. Aus diesem Fonds werden dann die butter- und käseverarbeitenden Molkereien unterstützt. Butter und Käse wieder sind mit einem hohen Zoll belegt, damit die Produzenten den Preis im Inland hochhalten und einen Dumpingexport treiben können. So verdienen die kapitalistischen Molkereien auf Kosten der Arbeiter und Bauern.

Österreich hat die niedrigsten Löhne und die höchsten Preise in Europa und daher ist auch das Elend der Arbeiter und Bauern ungeheuer.

Auszug aus: Die rote Fahne. Zentralorgan der Kommunistischen Partei Österreichs, vom 12. August 1932:7.

Q7: Wird die Milch teurer? Die Auswirkungen des Milchregulativs und des Milchausgleichsfonds

In der Produktions- und Ernährungspolitik des neuen Österreich spielt die Milchwirtschaft eine bedeutende Rolle. Wir können heute den Inlandsbedarf aus der heimischen Erzeugung decken (...) Es ergibt sich ein Überschuß an Milch, der, in Molkereiprodukte umgesetzt, bereits im Jahre 1930 zu einem Export im Werte von 8,024.000 S geführt hat.

Diese Entwicklung eines so wichtigen Zweiges der Landwirtschaft stellte die Regierung vor neue Aufgaben. Im Interesse der Konsumenten muß eine gleichmäßige Marktbelieferung gesichert werden, die auch dem Landwirt die Stetigkeit des Absatzes gewährleistet, besonders muß die Versorgung der großen Konsumzentren, also vor allem Wiens, unabhängig von allen Schwankungen in eine geregelte Bahn geleitet und nicht zuletzt eine Preisbildung angestrebt werden, die die Produktionskosten des Landwirtes deckt und die Verbraucher vor Preissteigerung dieses lebenswichtigen Artikels schützt. (...) Stellt das Milchregulativ einen Schutz der Konsumenten vor nicht einwandfreier Milch, einen Zwang auf die Produzenten in diesem Sinne dar, so kommt dem Bundesgesetz betreffend die Errichtung eines Milchausgleichsfonds, die Bedeutung zu, eine Selbsthilfsaktion der Landwirtschaft in die Wege zu leiten, indem man es dem Landwirt möglich macht, bei verschiedenartiger Verwertung der Milch, annähernd gleiche und gleichmäßige Preise zu erzielen. Der Kernpunkt der Frage ist, daß der Landwirt, der Frischmilch verkauft, eine bessere Einnahme hat als jener, der Wertmilch absetzt, das heißt, der daraus Butter und Käse erzeugt. Durch gesetzgeberische Maßnahmen auf diesem Gebiet muß daher eine Überflutung der Märkte mit Frischmilch, was gleichzeitig einen Preissturz der Milch bedeutet, vermieden werden, was sich nur erzielen läßt, wenn die Frischmilch liefernden Landwirte ein Opfer zugunsten der Butter- und Käse erzeugenden bringen, die angesichts des niederen Weltmarktpreises für Molkereiprodukte nur durch ein System des Preisausgleiches geschützt werden können. Zu diesem Zweck soll eine öffentliche Körperschaft (Fonds) geschaffen werden, deren Verwaltung (Kommission) das Recht hat, anlässlich der entgeltlichen Veräußerung von Kuhmilch Beiträge einzuhoben und aus den dadurch erzielten Geldmitteln Zuschüsse an die Milchprodukte Erzeugenden zu gewähren. Voraussichtlich wird nach dem Gesetz das geschaffen werden soll, der Frischmilch erzeugende Landwirt zwei Groschen per Liter opfern, damit der Fonds für die Ausgleichsquote zustande kommt. Es wird dennoch eine kleine Spanne im Preis von Frischmilch und Wertmilch erhalten bleiben, damit der Frischmilch liefernde Bauer nicht das Interesse daran verliert. (...) Die Förderung der milchverarbeitenden Betriebe wird auf dem Wege der Prämiiierung der Exportware bestehen, und zwar je nach ihrer Qualität. Da tun sich große Zukunftsmöglichkeiten für unsere Landwirtschaft auf. Sind ja z. B. Tirol und Vorarlberg, die nach Frankreich und besonders nach Amerika ausführen, in der ersten Reihe der Exportländer für Molkereiprodukte zu nennen. Sicherlich wird die Zukunftsgestaltung auch von dem Abschluß der neuen Zollverhandlungen abhängen, sie wird ebenfalls in hohem Maße durch die Ausgestaltung des Molkerei- wie des Genossenschaftswesens beeinflusst werden, wodurch sich die Auswirkung des Milchausgleichgesetzes wesentlich leichter gestaltet.

(...)

Auszug aus: Reichspost. Unabhängiges Tagblatt für das christliche Volk vom 22. Juni 1931:7.

Q8: Die Neuregelung des Milchverkehrs

Im Ministerrat vom Dienstag, den 24. d., wurde der Beschluß gefaßt, eine Verordnung über die Regelung des Milchverkehrs ergehen zu lassen. Obwohl von verschiedenen Seiten die Verordnung als einschneidend und hindernd betrachtet wurde, gelang es doch, sie in eine Form zu bringen, die sowohl für den Milcherzeuger als auch den Händler sowie auch ganz speziell für den Verbraucher der Milch von Vorteil ist. Die Bestimmungen dieser Verordnung laufen darauf hinaus, den gesamten Milchverkehr in den Städten in geregelte Bahnen zu bringen, die hygienische Beschaffenheit der Milch zu verbessern und die Milchpreise stabil zu erhalten. (...) Die Ordnung der Verhältnisse im Verkehr mit Milch, die durch die genannte Verordnung erwirkt wird, liegt in erster Linie darin, daß unreelle Unterbietungen des Preises sehr erschwert, wenn nicht ausgeschlossen sind. (...) Der Vorteil, den diese Milchverordnung für den Milcherzeuger, also den Landwirt, bringt, liegt hauptsächlich darin, daß eine gewisse Einheitlichkeit im Milchpreise gewährleistet ist. (...) Wenn nun der Verkaufspreis der Milch herabgesetzt wird, muß selbstverständlich auch der Preis, den der Milcherzeuger, das ist der Landwirt, für die Milch bekommt, herabgesetzt werden.

Die österreichische Landwirtschaft, die heute in ihrer Existenz bedroht ist, würde es kaum mehr ertragen, wenn der Preis, den sie für die erzeugte Milch bekommt, neuerdings herabsinken würde. Eine Folge der Herabsetzung des Milchpreises wäre sicherlich die, daß die Landwirte infolge der Unrentabilität der Milcherzeugung dieselbe einschränken würden. Österreich, das heute in puncto Milch- und Molkereiprodukten ein Ausfuhrstaat geworden ist, der speziell in den letzten zwei Jahren diese Ausfuhr an Butter und Käse gewaltig gehoben hat, würde dadurch wieder zum Einfuhrstaat werden und eine Unmenge von Arbeit und Kapital, die dem Ausbau der österreichischen Milchproduktion gedient haben, wäre nutzlos aufgewendet worden.

Auszug aus: Reichspost. Unabhängiges Tagblatt für das christliche Volk vom 29. März 1931:13.

Q9: Eine Demonstration der Kühe auf der Ringstraße?

Zu den Gruppen von Gewerbetreibenden, die demonstrieren wollen, gehören auch die Milchmeier. Gestern verlautete, daß die Milchmeier mit ihren Kühen auf der Ringstraße demonstrieren wollen. Es hieß, daß fünftausend Kühe vor das Parlament ziehen sollen. Aber der Demonstration stehen Schwierigkeiten entgegen, nicht nur weil die Polizei sie nicht erlauben will, sondern weil die Gefahr besteht, daß sich die an den warmen Stall gewöhnten Kühe verkühlen. Die Demonstration der Milchmeier richtet sich gegen den Milchausgleichsfonds, beziehungsweise dagegen, daß sie Beiträge für ihn zahlen sollen. Der Milchausgleichsfonds ist aber auf Verlangen und zur Unterstützung der Milchproduzenten geschaffen worden. Die Beiträge dienen ausschließlich zur Förderung der Milchproduktion und zur Stützung der Milchpreise. Die Kühe werden also nicht aufmarschieren und der Regierung bleibt der Schmerz erspart, das fromme, treue, bodenständige Vieh in Rebellion zu sehen: aber es bleibt die Frage offen, ob das Verbot der Regierung sich nur gegen das weibliche Rindvieh oder gegen das Rindvieh beiderlei Geschlechtes richtet. Jedenfalls: Kühe und christlichsoziale Funktionäre gehören an die Futterkrippe und sollen nicht dem rauhen Luftzug der Straße ausgesetzt werden.

Auszug aus: Arbeiter-Zeitung. Zentralorgan der Sozialdemokratie Deutschösterreichs vom 18. Jänner 1933:4.

Q10: Milch darf nicht billiger werden

Ganz ähnlich wie mit dem Fleisch verfährt die klerikofaschistische Wirtschaftspolitik mit der Milch. Die städtische Bevölkerung kann infolge der Senkung der Löhne und Gehälter nicht so viel Milch kaufen, als die Bauern auf den Markt bringen möchten. Die Regierung sucht nun auch die Milchproduktion unrentabel zu machen, damit die Bauern weniger Milch produzieren und weniger Milch auf den Markt bringen. Durch Drosselung der Produktion sollen trotz der Senkung der Massenkaukraft die Preise gehalten werden. Zu diesem Zwecke werden die Abgaben, die die Bauern an den Milchausgleichsfonds bezahlen müssen, immer wieder erhöht. So hat die Regierung neuerlich verfügt, daß für die Milch, die in molkereimäßig behandeltem Zustand an Wiederverkäufer in Wien verkauft wird, neben dem allgemeinen Beitrag für den Milchausgleichsfonds noch ein Sonderbeitrag von 2 Groschen je Liter entrichtet werden muß. Immer mehr Abgaben, nur damit die Produktion gedrosselt werde und der Preis nicht heruntergehe!

Überdies haben die Molkereien und die Milchgroßhändler ein Kundenschutzkartell geschlossen. Kein Kleinhändler darf mehr die Milch von einem anderen Großhändler bekommen als dem, der sie bisher geliefert hat. Die Kleinhändler sind dadurch den Molkereien und den Großhändlern vollständig ausgeliefert. Die Konkurrenz zwischen den verschiedenen Molkereien und Großhändlern wird ausgeschaltet, damit nur ja der Preis nicht durch den Wettbewerb gedrückt werde! Der eigentliche Führer dieses Kartells ist der Landwirtschaftsminister Reither.

Auszug aus: Arbeiter-Zeitung. Zentralorgan der Sozialdemokratie Deutschösterreichs vom 2. Juni 1935:3.

Arbeitsanweisung für die Phase II

- Entscheide Dich für ein aktuelles Problem der österreichischen Milchwirtschaft und formuliere eine historische Frage. Begründe Deine Auswahl.
- Verschaffe Dir mit Hilfe des Arbeitswissens und der Quellen einen Überblick über die Lage der österreichischen Milchwirtschaft in der Zwischenkriegszeit.
- Überlege, ob deine Frage mit diesem Material beantwortet werden kann und ändere gegebenenfalls deine Frage.
- Formuliere deine Frage schriftlich aus und trage sie in die entsprechende Spalte der Matrix des historischen Denkens ein.

Phase III: Erstellen einer sinnhaften Erzählung

Die ausformulierte historische Fragestellung soll in der Phase III in Form einer schlüssigen und nachvollziehbaren Erzählung beantwortet werden. Dazu ist zunächst eine genauere Beschäftigung mit den Quellen notwendig. Die SchülerInnen sollen vor allem die Perspektivität der Quellen und deren Absichten reflektieren. Die inhaltliche Erschließung und Auswertung des Quellenmaterials, aber auch eventuelle weiterführende Recherchen werden durch die historische Fragestellung vorstrukturiert. Bei der Informationssuche, der Auswahl und Identifizierung geeigneter Textpassagen, aber auch bei der Interpretation können historische Fragestellungen somit eine wertvolle Orientierungshilfe bieten. Die fertige Erzählung soll stichwortartig in der Matrix des historischen Denkens festgehalten und als Minipräsentation aufbereitet werden.

Tabelle 1: Milcherzeugung in Österreich (in 1.000t): 1918–1934

1918	1.202,3 t
1920	1.274,9 t
1923	1.882,1 t
1927	2.250,9 t
1930	2.486,8 t
1934	2.617,0 t

Tabelle 2: Rohmilcherzeugung von Kühen in Österreich (in 1000t): 1995–2015

1995	2.948,2 t
2000	3.233,2 t
2005	3.113,7 t
2010	3.257,7 t
2015	3.537,7 t

Quelle: Statistik Austria http://www.statistik.at/web_de/statistiken/land_und_forstwirtschaft/viehbestand_tierische_erzeugung/milch/index.html [9. Jänner 2016].

Arbeitsaufträge für die Phase III

- Beantworte mit Hilfe der Zeitungsartikel und des Arbeitswissen deine ursprüngliche historische Frage.
- Trage dein Ergebnis stichwortartig in der entsprechenden Spalte der Matrix des historischen Denkens ein und bereite mit Hilfe der Matrix eine Minipräsentation vor. In der Minipräsentation legst Du deine historische Fragestellung offen, erklärst, auf welchem aktuellen Problem diese Frage aufgebaut wurde, und beantwortest diese.

Phase IV: Analyse und Reflexion

In der vierten Phase werden die Ergebnisse präsentiert, verglichen und der gesamte Prozess des historischen Denkens noch einmal auf einer Metaebene reflektiert. Dazu werden die einzelnen Erzählungen zunächst im Klassenplenum vorgestellt, indem auf der Grundlage der Matrix des historischen Denkens der gesamte Prozess – vom ursprünglichen Problem über die darauf aufbauende Fragestellung bis hin zur Beantwortung in Form einer Erzählung – offengelegt wird. Die einzelnen Präsentationen werden anschließend miteinander verglichen und dahingehend diskutiert, ob Fragestellung und Narration geeignet sind, die ursprüngliche Verunsicherung durch den Rückgriff auf die Vergangenheit aufzulösen, bzw. ob sich aus der Vergangenheit vielleicht neue Sichtweisen, Lösungsansätze und Handlungsspielräume für die Gegenwart ergeben. Als Ergebnissicherung wird vorgeschlagen die „Matrix des historischen Denkens“ zu vervollständigen.

Im Anschluss an die Minipräsentationen soll der Prozess des histo-

rischen Denkens noch einmal im Plenum aufgerollt und gemeinsam reflektiert werden. Probleme und Schwierigkeiten, die sich bei der Formulierung der historischen Fragestellung ergeben haben, können dabei genauso diskutiert werden, wie der Einfluss des zur Verfügung stehenden Materials auf die Fragestellung. Fragen, die auf der Grundlage der Quellen nicht beantwortet werden konnten, können als Ausgangspunkt für weiterführende Recherchen verwendet werden. Besonders eignet sich dazu der virtuelle Zeitungslesesaal der Österreichischen Nationalbibliothek (<http://anno.onb.ac.at/>), wo historische österreichische Periodika z.T. im Volltext durchsuchbar sind und SchülerInnen mit den richtigen Recherchestrategien rasch zu Ergebnissen kommen können. Mitunter ergeben sich aus der Beschäftigung mit den Quellen aber auch neue Interessen und neue Orientierungsbedürfnisse, die ganz im Sinne der spiralförmigen Konzeption historischen Denkens durch das FUER-Modell einen neuen Prozess historischen Denkens initiieren können.

Arbeitsaufträge Phase IV

- Vervollständige bzw. ergänze während der Präsentationen, die Matrix des historischen Denkens.
- Vergleiche die Probleme, Herausforderungen, Lösungsvorschläge und Interesse der Gegenwart mit jenen der Vergangenheit und arbeite Unterschiede und Gemeinsamkeiten heraus.
- Bewerte, ob sich aus den Fragestellungen und Erzählungen neue Erkenntnisse für die ursprünglichen Probleme ergeben haben und trage deine Ergebnisse in die entsprechenden Spalte ein.

LITERATUR

P. BRABECK-LETMATHE, Ernährung für ein besseres Leben. Eine Reise von den Anfängen der industriellen Nahrungsproduktion zur Nutrigenomik. Frankfurt am Main 2016.

S. DOPPLER, Die Milchwirtschaft im Raum des heutigen Österreich von 1872–2006. Salzburg 2011.

A. KÖRBER u.a. (Hg.), Kompetenzen historischen Denkens. Ein Strukturmodell als Beitrag zur Kompetenzorientierung in der Geschichtsdidaktik. Neuried 2007.

Milchpreis in zwei Jahren um 30 Prozent gesunken, in: Die Presse vom 14. Juni 2016 (<http://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/5014929/Milchpreis-in-zwei-Jahren-um-30-Prozent-gesunken>) [22. Dezember 2016].

H. PANDEL, Geschichtsdidaktik. Eine Theorie für die Praxis. Schwalbach 2013.

M. SCHERMER, Die Milchwirtschaft in Österreich. Ein Beispiel für sozio-technische Transformation, in: Österreichische Zeitschrift für Soziologie 40 (2015), 33–51.

R. SANDGRUBER, Die Landwirtschaft in der Wirtschaft – Menschen, Maschine, Märkte, in: F. LEDERMÜLLER, (Hg.), Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft im 20. Jahrhundert. Wien 2002, 191–408.

W. SCHREIBER u.a. (Hg.), Historisches Denken. Ein Kompetenzstrukturmodell. Neuried 2006.

W. SCHREIBER, Kompetenzbereich historische Fragekompetenzen, in: W. SCHREIBER u.a. (Hg.), Kompetenzen historischen Denkens. Ein Strukturmodell als Beitrag zur Kompetenzorientierung in der Geschichtsdidaktik. Neuried 2007, 155–193.

W. SCHREIBER, Kompetenzbereich historische Methodenkompetenzen, in: W. SCHREIBER u.a., Kompetenzen historischen Denkens. Ein Strukturmodell als Beitrag zur Kompetenzorientierung in der Geschichtsdidaktik. Neuried 2007, 194–235.

W. SCHREIBER, Kompetenzbereich historische Orientierungskompetenzen, in: W. SCHREIBER u.a. (Hg.), Kompetenzen historischen Denkens. Ein Strukturmodell als Beitrag zur Kompetenzorientierung in der Geschichtsdidaktik. Neuried 2007, 236–264.

A. SUS, Zum Einfluss von Agrarreformen auf die Lebenswelt österreichischen Landwirt*innen. Wien 2015.

I. WIMMER, Die Milchwirtschaft in Österreich. Wien 1988.

Matrix historischen Denkens		Reflexion					
		Erzählung					
Problem / Verunsicherung	Historische Frage						

WIR RÄUMEN UNSER LAGER

THEMENPAKETE ZU GÜNSTIGEN PREISEN

- **Wirtschaft (€ 15,- + Versandkosten)**
 - Bevölkerung und Industrialisierung: Zur Frage des demographischen Übergangs
 - Die Weltwirtschaftskrise 1929–1939
 - Dorf – Region – Globalisierung
 - Konsumieren im 20. Jahrhundert
 - Kaufleute, Greißler und Shopping Malls
 - Landgrabbing. Globale Kontexte und regionale Fallstudien
 - Konsumieren in Österreich 19. und 20. Jahrhundert (*Querschnitte*)

- **Sozialgeschichte (€ 20,- plus Versandkosten)**
 - Kulturpflanzen – Landwirtschaft – Gesellschaft
 - Naturkatastrophen in der Geschichte
 - Rock'n'Roll – Soul – HipHop. Jugend und Musikkonsum
 - Verwandtenehen. Ein interkulturelles Problemfeld
 - Katastrophen. Lernen für die Zukunft?
 - Piraterie. Ein Phänomen mit Geschichte
 - Hunger im historischen Kontext

- **Zivilgesellschaft (€ 20,- plus Versandkosten)**
 - Der Kampf ums Recht
 - Politische Beteiligung
 - Zivilgesellschaft, Partizipation und lokale Sozialpolitik
 - Politik anders gemacht – Alternative politische Partizipation
 - GrenzÜberschreitungen. Internationale Netzwerke, Organisationen, Bewegungen und die Politik der globalen Ungleichheit vom 17. bis zum 21. Jahrhundert (*Globalisierung & Entwicklungspolitik*)



VGS – Verein für Geschichte und Sozialkunde

c/o Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien
 Universitätsring 1, A-1010 Wien,
 Tel. ++43/1/4277-41330, Fax ++43/1/4277-9413
 e-mail: vgs.wirtschaftsgeschichte@univie.ac.at, <http://vgs.univie.ac.at>

EDITION WELTREGIONEN

Band 24: Arktis und Subarktis Geschichte, Kultur, Gesellschaft

Gertrude Saxinger/Peter Schweitzer/Stefan Donecker/ (Hg.)
ISBN 978-3-7003-1979-5, 224 Seiten, Wien 2016, New Academic Press

Die Arktis und Subarktis sind seit Jahrtausenden besiedelt. Die hier versammelten Beiträge beschreiben Gesellschaften rund um den nördlichen Polarkreis und umfassen die Entdeckungs- und Kolonialgeschichte seit dem Mittelalter. Darüber hinaus spannen sie einen Bogen vom historischen und aktuellen Wettlauf um Bodenschätze über orale Geschichte und oral orientierte Kulturen, arktisches Kunstschaffen, Genderdebatten, indigene politische Prozesse, historische und rezente internationale Geopolitik sowie Aufarbeitung des kolonialen Erbes bis hin zu Themen wie Klimawandel und Ökologie. Der Band bietet eine Auswahl von relevanten Themenfeldern, die heute im Zentrum der arktischen und subarktischen gesellschaftlichen Diskurse stehen.

Ein verbindendes Element bilden dabei Kolonisierungsprozesse und deren vielfältige, oftmals sehr verworrene Auswirkungen. Dies spannt wiederum den Bogen zur Einbettung der Region in globale Prozesse und politische sowie ökonomische Globalisierung mit ihren diversifizierten lokalen Konsequenzen. Neoliberale Prozesse haben in einer gesellschaftlich sich rapide verändernden Region neue Herausforderungen mit sich gebracht. Gleiches gilt für den im Norden massiv spürbaren Klimawandel, der nicht nur Umweltauswirkungen, sondern ganz besonders auch kulturelle und soziale Veränderungen mit sich bringt. Die AutorInnen aus Geschichte, Kunstgeschichte, Politikwissenschaft und Sozialanthropologie richten sich an ein breites Publikum, das sich auf die Reise durch die unterschiedlichen Länder und Regionen rund um den nördlichen Polarkreis aufmachen möchte.

Inhalt

Gertrude SAXINGER: Einleitung

Eleanor Rosamund BARRACLOUGH – Stefan DONECKER: Europa und die Arktis vor 1800. Entdeckungen, Begegnungen und Kontakte

Peter SCHWEITZER: Der hohe Norden als Teil des globalen Südens? Koloniale und postkoloniale Entwicklungen in der Arktis und Subarktis

Sonja LÜHRMANN: Russisch-Amerika und die Folgen

Stephan DUDECK – Lukas ALLEMANN: Indigene Oral History entlang des Eismeeress von Lappland bis zum Lena-Delta

Alicia KRÖMER – Lukas ALLEMANN: Arktische Assimilierungspolitiken – indigene Kinder in Internatsschulen des 20. Jahrhunderts

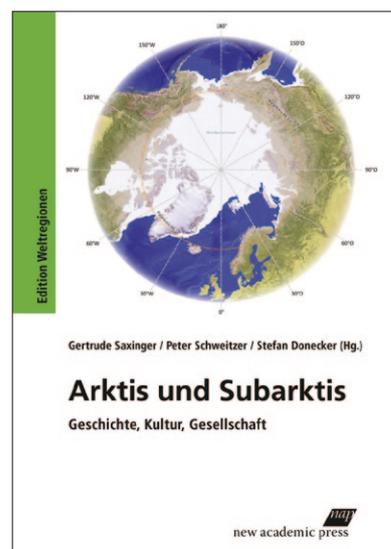
Verena TRÄGER: Kunst im Spannungsfeld von Tradition und Innovation. Grönlands Kunstszene

Joachim Otto HABECK: Gender Shift im Hohen Norden Russlands: Verlauf und Folgen des sowjetischen Modernisierungsprojekts

Annett BARTSCH – Alexandra MEYER: Klimawandel in der Arktis: Perspektiven aus den Natur- und Sozialwissenschaften

Emma WILSON – Florian STAMMLER – Gertrude SAXINGER: Jenseits von Extraktivismus und alternativen Kosmologien: Arktische Gesellschaften und die Rohstoffindustrie in unsicheren Zeiten

Miguel RONCERO: Sicherheit in der Arktis: Hohe Politik im Hohen Norden



Preis für AbonnentInnen der Zeitschrift „Historische Sozialkunde“:

€ 20,- (+ Versandkosten)