

Wirtschaft

- Nahrungsmittelversorgung

Nahrungsmittelversorgung

Inhaltsverzeichnis

1. Nahrungsmittelversorgung im vorindustriellen Deutschland

2.

3.

4.

5.

1. Nahrungsmittelversorgung im vorindustriellen Deutschland

Die Qualität des Elementaren. Lebensmittelkontrolle zwischen Haushalt und Laboratorium im späten 19. Jahrhundert.

Ernährung ist klagenstark. Klagen über die Qualität der Nahrung, über Verunreinigung und Verfälschung, über die umfassende Entwertung der Lebensmittel sind stets präsent, steht Ernährung auf der Tagesordnung. Sicher ist, dass nichts sicher ist. Anspruch und Wirklichkeit treffen konfliktreich aufeinander: Leib und Leben sollen geschützt, die elementaren Bedürfnisse befriedigt werden. Treu und Glauben, Leistung und Gegenleistung gilt es in Einklang zu bringen – und dies nicht nur im bürgerlich-rechtlichen Sinne. Derartige Anspruchshaltungen sind offenkundig widersprüchlich. Ernährung ist demnach nicht nur auf einen objektiven Nenner zu bringen, auf klar definierbare Qualität, auf eindeutige Verfälschungen und offenkundige Täuschungen. Die Rede über Ernährung hängt vielmehr von den jeweiligen Bewertungsmaßstäben ab. Güte, Wert und Qualität der Lebensmittel und Speisen sind abhängig vom wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Kontrollrahmen, er erst entscheidet über die richtige und rechte Ernährung, er erst macht Klagen über Ernährung verständlich.

Die vielfältigen Veränderungen, die gemeinhin (und verfälschend) unter dem produktionslastigen Begriff der Industrialisierung subsumiert werden, höhlten in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die seit dem Hochmittelalter ausgebildeten Kontrollmechanismen im Lebensmittelsektor aus. Die Sprache des alten Rechts, der Zunftordnungen und obrigkeitlicher Reglements entsprach immer weniger den Gegebenheiten des Warenaustausches und des sozialen Wandels. Lebensmittel und Ernährung waren von Ort zu Ort verschieden, rechtliche Vorgaben griffen auf dem Lande kaum, in den Städten immer weniger. Eine einheitliche Lebensmittelqualität war eine Fiktion, schien unmöglich. Man behelf sich mit einem Flickenteppich rechtlicher und wirtschaftlicher Maßregeln. Preistaxen, Gewichtsbestimmungen und die strikte Regelung der Konkurrenzverhältnisse sollten

Konsumenten und Verkäufer vor Übertreibung schützen, Lebensmittelvisitation der „Policey“ verdorbene und verfälschte Nahrungsmittel im Markt verhüten.

Seit Beginn des 19. Jahrhunderts gerieten diese Kontrollinstitutionen unter Druck. Intensivierte Konkurrenzwirtschaft bis hin zur Gewerbefreiheit ließen die obrigkeitliche Schutzmacht deutlich schwinden. Die wenigen Versuche, strafrechtliche Bestimmungen gegen gesundheitsschädliche Produkte überregional zu kodifizieren – so etwa im Preußischen Allgemeinen Landrecht von 1794 – blieben jedenfalls ohne durchschlagende Kraft. Zeitgleich aber wuchs der Bedarf an Rechtsnormen rasch, führten doch Verbesserungen im Transportwesen (Chausseebau, Eisenbahnen) wie auch das Ende langbestehender Zollschränken zu einem vermehrten Warenaustausch. Der während der frühen Neuzeit zumeist noch enge Kontakt zwischen lokaler Agrarproduktion und städtischer Versorgung wurde nach und nach durchbrochen, immer mehr Produkte entstanden unter kaum näher bekannten Bedingungen. Versorgung wurde im 19. Jahrhundert zu einem fremden Element, von dem zuerst die Haushalte, dann die urbanen Zentren entlastet wurden. Die wachsende Bedeutung künstlicher Kost ließ Fremdversorgung zunehmend üblich werden.

Parallel veränderte sich das Wissen über Nahrung und Ernährung – ohne jedoch bereits in den Alltag vorzudringen. Die biochemische „Natur“ organischer Stoffe wurde schon in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts erkundet, später dann systematisch erforscht. Auch der Mensch wurde naturalisiert, stand als Naturwesen im Stoffwechsel mit Materie, Pflanzen- und Tierreich. Folgerichtig bewegten sich die Bewertungsmaßstäbe von Wissenschaft und Alltag stark auseinander. Während sich die frühe Lebensmittelpolizei – analog zu den Haushalten – noch vornehmlich auf Kontrolle mit Hilfe menschlicher Sinnesorgane beschränkte, wurden nun mechanische und optische Hilfsmittel immer wichtiger. Vergrößerungsgläser und Mikroskope halfen, Trichinen zu erkennen. Der Rahmgehalt oder aber das spezifische Gewicht der Milch konnte durch Instrumente wie das Cremometer oder das Laktodensimeter ermittelt werden.

Mit derart beschränkten Mitteln führten vor allem Mediziner und Apotheker die Lebensmittelkontrolle vor Ort aus und gaben der örtlichen Kontrolltätigkeit exekutive Kraft. Doch landwirtschaftliche Produkte waren nicht über eine Leiste zu schlagen, waren höchst heterogen. Der natürliche Fettgehalt der Milch variierte Mitte des 19. Jahrhunderts je nach Fütterung, Rasse und Gesundheitszustand der Kuh um bis zu 1,5 Prozentpunkte. Die frühe Lebensmittelkontrolle konnte daher nur grobe Verfälschungen nachweisen, fehlte es doch an klar definierten und akzeptierten Normen für die einzelnen Lebensmittel, an die sich Produzenten orientieren konnten und wollten. Entsprechend beschränkte sich die Qualitätskontrolle vor allem auf den Schutz der öffentlichen Gesundheit. Bemerkenswert aber ist, dass sich hierbei nicht Mediziner, sondern Chemiker beruflich etablieren konnten (und, bei Trichinen, natürlich Tierärzte). Dies war ein Reflex auf die für das 19. Jahrhundert typischen neuartigen Fälschungsmöglichkeiten. Seit der Mitte des Jahrhunderts gewannen „künstliche“ Färbe- und Konservierungsmittel an Bedeutung. Sie ermöglichten die Produktion neuer Lebensmittel, dienten aber auch der Vortäuschung nicht vorhandener Produktqualität. Altbewährte Arten der Lebensmittelbeurteilung wurden dadurch vielfach obsolet. Gegen diese moderne chemische Schönung half jedoch chemische Kompetenz. Sie wurde zum Garanten für reine, unverfälschte Ware. Chemiker lieferten zudem gerichtsverwertbare „objektive“ Dokumentationen von Abweichungen und Verfälschungen.

Die Mythen von Zahl und exakter Analyse lieferten ebenfalls Schrittmacherdienste für eine nicht nur privatwirtschaftliche, sondern auch öffentliche Etablierung der Handels- und Nahrungsmittelchemiker. Diese einseitige Professionalisierung führte zu zunehmend ausgefeilteren Analysemethoden und einer immer spezifischeren Fachsprache. Lebensmittelkontrolle entschwand so dem Alltagswissen – doch wer wollte die höhere Effizienz der chemischen Kontrolle wirklich bestreiten?

Grundlagen dieser Entwicklung legten umfassende Gesetzeswerke, die zuerst in den Einzelstaaten und Provinzen, seit 1879 auch für das gesamte Deutsche Reich erlassen wurden. Ihre Bedeutung gerade vor der Jahrhundertwende war jedoch noch begrenzt. Die Fleischbeschau zeigt dies deutlich: Trichinen – zuvor unbenannt und unbekannt – waren seit den 1860er Jahren zu einer allgemeinen Gefahr geworden, Massenerkrankungen forderten Hunderte von Toten.

Nach der Entdeckung der Übertragungswege reagierten die beiden besonders betroffenen Staaten Sachsen und Preußen jedoch sehr unterschiedlich. Während Sachsen 1861 die Fleischbeschau landesweit regelte, erließ die preußische Obrigkeit nur in einzelnen Provinzen Maßregeln. Auch das dortige Fleischbeschaugesetz von 1868 bewirkte nicht die öffentlich vielfach erhoffte Zentralisierung der Schlachtung in Schlachthöfen und regelte ebenfalls gerade die Fleischbeschau nur oberflächlich. Daran änderte auch die Novelle von 1881 nichts. Erst das reichsweite Fleischbeschaugesetz von 1900 schuf langsam Abhilfe. Die Säumigkeit des Staates bedeutete zugleich, dass häusliche Fleischkontrolle weiterhin üblich blieb. Das galt auch für die Mehrzahl anderer Lebensmittel, denn das international gewiss vorbildliche deutsche Nahrungsmittelgesetz von 1879 blieb weitgehend folgenlos, auch wenn es einige Formen der Verfälschung und Täuschung reichsweit unter Strafe stellte. Es fehlte vielfach schlicht das qualifizierte Kontrollpersonal (unweigerlich denkt man an die heutigen gut gemeinten Luftnummern in der Bauwirtschaft, der Altenpflege oder der Kinderbetreuung). Besonders Preußen war institutionell nicht in der Lage, dem geltenden Recht auch Geltung zu verschaffen. Während die südlichen Bundesstaaten schon seit langem über medizinische und chemische Kontrollinstanzen verfügten, mussten diese oberhalb des Mains erst nach und nach aufgebaut werden. Nur langsam schlifft sich dieses Nord-Süd-Gefälle ab, erst eine wesentlich verbesserte und durch die Promotion aufgewertete Ausbildung der Nahrungsmittelchemiker sowie die Gründung zahlreicher städtischer Untersuchungsämter führten seit den 1890er Jahren zu deutlichen Verbesserungen. Wegbereiter waren auch mehrere Spezialgesetze im Lebensmittelsektor, obgleich diese vorrangig agrarischen Wirtschaftsinteressen dienten (so etwa für die Zucker- und Fettproduktion). Trotz dieses dichter werdenden öffentlichen Rechts- und Kontrollrahmens erhöhten sich zugleich die Anforderungen an die Haushalte. Das immer vielfältigere Warenangebot erforderte genauere Kenntnisse, um den Wert der nicht mehr selbst produzierten Güter abschätzen zu können.

Schon in der ersten Hälfte des bürgerlichen 19. Jahrhunderts halfen Kochbücher, später auch speziellen Haushaltsratgeber bzw. hauswirtschaftliche Rubriken in Familien- und Frauenzeitschriften. Sie informierten nicht nur über bewährte Zubereitungstechniken, sondern dienten der Orientierung über Lebensmittel und ihre Be- und Verwertungsmöglichkeiten. Während dies bei der Mehrzahl der Dienstboten und Köchinnen noch im Haushalt erlernt wurde, begann mit dem seit Ende der 1880er Jahre zunehmend institutionalisierten Hauswirtschaftsunterricht die quasi öffentliche Vermittlung grundlegender Kenntnisse über Lebensmitteln und Haushaltsgerätschaften.

Die immer stärkere, teils selbstbewusst gewählte Fremdversorgung der Haushalte gebär so einen Wissensbereich, der das tradierte Lernen von der Hausmutter oder Köchin durchbrach. Teils privatwirtschaftlich, teils staatlich organisiert, vermittelte die Hauswirtschaftslehre grundlegende Kenntnisse zum erfolgreichen Umgang mit einer neuen Warenwelt. Auf lange Sicht wichtiger war jedoch die Verlagerung der älteren Kontrollfunktionen des Haushalts auf die rückwärtigen Versorgungsstrukturen in Industrie und Handel. Markenartikel bezeichneten nicht mehr allein Herkunft, sondern wurden tendenziell Garanten einheitlicher Produktqualität. Ein Qualitätsimage war seit den 1870er Jahren verkaufsfördernd und gewinnbringend, so dass sich zumindest größere Firmen bemühten, unverfälschte und stets gleichartige Ware zu liefern.

Dies galt auch für die Mehrzahl der sich vor allem am Ende des 19. Jahrhunderts bildenden Branchenverbände. Gegenüber Staat und Chemikern waren sie Lobbyisten, doch nach innen wirkten sie qualitätssichernd. Doch neben und später vor „die Industrie“ trat im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts zunehmend Massenfiliabetriebe und die gemeinwirtschaftlichen Konsumgenossenschaften. Letztere führten schon seit der Jahrhundertwende regelmäßige chemische Kontrollen durch, garantierten ihren Käufern somit kontrollierte (und verpackte) Produkte transparenter Güte.

Dies ermöglichte hochwertige und erschwingliche Güter auch und gerade in der Arbeiterschaft. Die Selbstkontrolle bei Produzenten und Händler sowie die erfolgreiche Professionalisierung der Chemiker bot schließlich unmittelbar nach der Jahrhundertwende Chancen für umfassende Begriffsbestimmungen und Kennzeichnungsvorschriften im Lebensmittelmarkt. Nicht der Staat, sondern Produzenten, Händler und Wissenschaftler legten noch vor dem Ersten Weltkrieg einvernehmliche Standards für immer mehr Lebensmittel fest. Hatten die diese Akteure um die Jahrhundertwende noch in teils intensiven Konflikten um die Ordnung im Lebensmittelmarkt gerungen, so ermöglichte ihr Bedeutungsgewinn zugleich wegweisende Kompromisse. Die Kartellierung der deutschen Wirtschaft fand ihr Pendant in der Kooperation der „interessierten Kreise“ auch im Lebensmittelsektor. Wissenschaftliche Experten und wirtschaftliche Repräsentanten nahmen für sich in Anspruch, Sachwalter der Konsumenten zu sein. Abseits einiger weniger Käuferligen, von Hausfrauenvereinigungen und dann Konsumentenkammern waren die Verbraucher an den Festschreibungen von Lebensmittelqualität und Kontrollverfahren jedoch nicht beteiligt. Das änderte sich auch nicht während der Mangel- und Hungerjahre 1914-1923, in denen die Qualität des Elementaren in den Städten kaum mehr gewährleistet werden konnte. Während der Weimarer Republik etablierten die Experten mit dem Lebensmittelgesetz von 1927 und seinen zahlreichen Folgeverordnungen dann einen verbesserten Ordnungs- und Kontrollrahmen, der auch noch für die Bundesrepublik Deutschland und die DDR Bestand haben sollte.

Normierung und Standardisierung nahmen weiter zu, ebenso die Chemisierung der Kontrolltätigkeit. Die von Experten und Anbietern definierte und vom Staat institutionalisierte Kontrolle war durchaus erfolgreich – doch von einem direkten Einfluss der Konsumenten auf die Laboratorien konnte durchweg nicht mehr die Rede sein. Der veränderte Schutzrahmen und die neuen Kontrolleliten verweisen vielmehr auf die wachsende Entwertung des praktischen Wissens der bisherigen Garanten für die Qualität der Versorgung – nämlich der Hausfrauen. Männlich konnotiertes wissenschaftliches und wirtschaftliches Wissen ersetzte tendenziell die Alltagskompetenz der (bürgerlichen) Frauen. Dies war wichtig für deren fortschreitende

Emanzipation in Wirtschaft und Öffentlichkeit. Doch es ist gewiss auch ein wichtiger Faktor für die heutigen Klagen im Ernährungssektor, die von geringer hauswirtschaftlicher Kompetenz und der Abhängigkeit von Expertensystemen gekennzeichnet sind.

Verlinkungen:

->

Quellen:

Internetquellen

-> <https://uwe-spiekermann.com/2018/10/23/die-qualitaet-des-elementaren-lebensmittelkontrolle-zwischen-haushalt-und-laboratorium-im-spaeten-19-jahrhundert/>

->

->

Sekundärliteratur

->

->

->