

Leseprobe © Verlag Ludwig

DORIS TILLMANN
KIEL KOCHT

Leseprobe © Verlag Ludwig

Leseprobe © Verlag Ludwig

Doris Tillmann

KIEL KOCHT

Lebensmittelerzeugung, Ernährung und
Esskultur im 19. und 20. Jahrhundert

Mit weiteren Texten von Julian Freche, Sonja Kinzler,
Sandra Scherreiks und Katrin Seiler-Kroll

Fotografien von Matthias Friedemann

Ludwig

Leseprobe © Verlag Ludwig

Diese Publikation wird herausgegeben vom Kieler Stadt- und Schiffahrtsmuseum und erscheint begleitend zur Sonderausstellung »Kiel kocht. Lebensmittelerzeugung, Ernährung und Esskultur im 19. und 20. Jahrhundert« im Stadtmuseum Warleberger Hof vom 25. November 2018 bis 09. Juni 2019.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über portal.dnb.de abrufbar.

Das Werk ist in allen seinen Teilen urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig.
Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung durch elektronische Systeme.

© 2018 Kieler Stadt- und Schiffahrtsmuseum

Verlag Ludwig
Holtenauer Straße 141
24118 Kiel
Tel.: 0431-85464
Fax: 0431-8058305
info@verlag-ludwig.de
www.verlag-ludwig.de

Titelfoto, Objektfotografie, Bildbearbeitung: Matthias Friedemann
Coverentwurf: Eckstein & Hagedstedt
Gestaltung und Satz: Inge Schumacher
Titelbild: Topf und Kelle, um 1900/10 und um 1920/30, Kieler Stadt- und Schiffahrtsmuseum

Gedruckt auf säurefreiem und alterungsbeständigem Papier
Printed in Germany

ISBN 978-3-86935-353-1

Leseprobe © Verlag Ludwig

Inhalt

Einführung.....	7
1820–1870	
Die bürgerliche Esskultur setzt sich durch.....	13
1870–1914	
Moderne Großstadtversorgung	52
1914–1918	
Ernährung unter dem Zeichen des Krieges	100
1918/19–1933	
Not, Krisen und Reformideen.....	114
1933–1945	
Ernährung im Zeichen von Kriegsvorbereitung und Kriegswirtschaft.....	148
1945–1948	
Nachkriegsnot.....	172
1948–1968	
Wirtschaftswunder und neuer Wohlstand.....	186
1968–1989	
Zentralisierung und Modernisierungstrends	232
Autorenverzeichnis / Bildnachweis	256

Leseprobe © Verlag Ludwig

Leseprobe © Verlag Ludwig

Einführung

Die regionale Küche – ein Marketingkonstrukt

Essen und Trinken sind heute, da wir in der Fülle von Wohlstand und Überproduktion leben, ein beliebtes Trend-Thema, befeuert durch Lifestyle-Magazine oder Kochsendungen. Ob Mode-Diät, Bio-Kost oder vegane Ernährung: was und wie wir essen, gilt nicht mehr allein unserem körperlichen Sättigungsbedürfnis und dem kulinarischen Genuss, sondern ist auch Ausdruck unserer persönlichen Entscheidung und gilt als Statement eines individuellen Lebensstils. Nie waren Lebensmittel in Deutschland so preiswert wie heute, nie war das Angebot so reichhaltig und so vielseitig und die Freiheit des Marktes so umfassend. In dieser irritierenden Vielfalt der globalisierten Welt steigt zugleich das Bedürfnis nach regionaler Bindung, und es regt sich immer wieder der Wunsch nach einer regionalen Esskultur, die in der Geschichte und Tradition einer Landschaft oder Stadt verankert und die daher fester Bestandteil der lokalen Identität ist.

Kindheitserinnerungen ranken sich gern um Lieblings Speisen und Situationen rund um den Familienesstisch. Sie sind Teil des kulturellen Konstrukts »Heimat«, ebenso wie vertraute Orte oder Konventionen, mit denen wir aufgewachsen sind. Dass dem Heimischen bei der Ernährung eine besondere Bedeutung zugeschrieben wird, das weiß

auch die Werbung, und so hat ein schleswig-holsteinischer Marketingverbund den Markenbegriff »feinheimisch« kreiert und dabei das Qualitätsattribut »fein« angefügt. Die regionale Gebundenheit meint dabei weit mehr als nur die gute Ökobilanz durch kurze Transportwege. Das Regionale ist stets positiv konnotiert und verbunden mit Wertvorstellungen wie echt, ehrlich, unverfälscht durch fremde Einflüsse. Eine große in Kiel ansässige Lebensmittelvertriebskette, die auch eine regionale Produktpalette führt, nennt sich »Familia« und spielt damit auf die Familiengebundenheit der Ernährung an, also auf eben den Familientisch, der unser Zuhause-Gefühl ausmacht. Die Beispiele sind zahlreich: Die Idee regionaler, heimischer Ernährung findet sich im Gastronomieslogan »Futtern wie bei Muttern« ebenso wie im Landesimage vom »echten Norden«. Hohe Wertschätzung wird auch der vermeintlichen historischen Originalität entgegengebracht, nicht selten ist die Herkunftsgeschichte eines Lebensmittels wichtig für das Markenimage: Naheliegender Beispielsfall sind hier die Kieler Sprotten, die sich schon Kaiser Wilhelm II. regelmäßig aus seinem Reichskriegshafen liefern ließ und über deren Ursprung in Kiel oder Eckernförde seit einigen Jahren eine skurrile Diskussion entbrannt ist.

Was jedoch macht die Regionalität der Ernährung aus? Ist es der Verbrauch heimischer Lebensmittel, deren Anbau oder Gedeihen vor Ort naturräumlich vorgegeben

Leseprobe © Verlag Ludwig

oder landschaftstypisch ist? Oder sind es regionaltypische Zubereitungsarten, denen wir uns verbunden fühlen, die »echt« und einzigartig sind, nicht austauschbar in einer globalisierten Welt? Gibt es regionale Spezialitäten oder vielleicht *das* Kieler Kochbuch, die speziellen Kieler Rezepte oder Gerichte? Oder finden wir die »Kiel-spezifischen« Ernährungsaspekte eher in der besonderen Geschichte der Stadt. Sind es vielmehr historisch bedingte Ernährungs-Ereignisse, die in der kollektiven oder individuellen Erinnerung verankert sind, wie etwa der Steckrübenwinter 1916/17 oder Notzeit und Schwarzmarkt nach 1945; ist es die »Fresswelle« des Wirtschaftswunders oder auch die ganz persönliche Erinnerung an die erste italienische Eisdiele in der Stadt, vielleicht sogar der erste McDonald's-Besuch in Kiel?

Tatsächlich stößt uns die Suche nach der Geschichte einer regionalen oder heimischen Ernährungsweise viel stärker auf historisch-politische oder soziale und vor allem mentale Entwicklungen vor Ort, als auf vermeintlich prägende landschaftliche, klimatische oder anderweitig naturräumliche Gegebenheiten. Letztere sind eigentlich nur bei stark selbstversorgerischen Lebensweisen wirklich bestimmend, die von Erträgen des eigenen Landes abhängig sind. Diese haben sich jedoch vor allem in abgelegenen, rückständigen Gebieten ohne Zugang zum Warenhandel erhalten, während Wohlstand und Weltoffenheit im Ernährungsbereich zu Innovationen führten, die sich meist nur wenig später in allen sozialen Schichten verbreiteten. Gerade im städtischen Raum sank der Selbstversorgungsgrad im Lebensmittelbereich schon seit dem Mittelalter, und bei steigender Verstädterung nahm die Arbeitsteilung zwischen gewerblicher Lebensmittelproduktion, weiträumigem Handel und privatem Haushalt immer mehr zu. Lebensmittel wurden spätestens im 19. Jahrhundert zu großräumig gehandelten und entsprechend weitverbreiteten Konsumgütern. Ihr Verbrauch unterlag neben Verfügbarkeit und Preis vor

allem überregionalen Einflüssen von Mode und Konvention, später auch von Werbung, Medien und Propaganda auf das Ernährungsverhalten. Vermeintlich regionaltypische Produkte aus dem näheren Umland spielten immer seltener eine Rolle für die Grundversorgung der Bevölkerung; sie haben sich oft nur als Relikte gehalten.

Mit den bürgerlich-patriotischen Bewegungen des frühen 19. Jahrhunderts entstand jedoch ein starkes Bedürfnis nach einer nationalen Identität und damit auch die Idee von vermeintlich charakteristischen Landes- oder Nationalgerichten und lokalen Spezialitäten, die nicht immer mit den realen Ernährungsgewohnheiten der jeweiligen Bevölkerung übereinstimmten. Die kulturelle Abgrenzung auf dem Gebiet der Ernährungsweise erfolgte unter verschiedenen Einflüssen: Zum einen versuchte das Bürgertum sich gegen die Adelskultur abzusetzen und lehnte die höfisch französische Küche als »fremd« ab. Sie war zwar der Ursprung professioneller Kochkunst und blieb weiterhin Grundlage der Speisenzubereitung, aber seit Anfang des 19. Jahrhunderts tauchten zunehmend Kochbücher und Anleitungen für die bürgerliche Küche auf, die sich schlichter und bodenständiger gab; Sparsamkeit gehörte zu ihren obersten Tugenden. Die Kochbücher waren an die Hausfrau gerichtet, die dem privaten Haushalt vorstand und bediente damit das bürgerliche Familienideal. Dass sie oft mit einem regionalen Titel versehen sind, etwa »Niedersächsisches Kochbuch« oder »Anleitung der bürgerlichen Küche für Schleswig-Holstein« ist vor allem dem Erscheinungsort der Bücher zu verdanken, die Rezepte unterscheiden sich regional nicht voneinander.

Gleichzeitig wandte sich in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die noch immer merkantilistisch-protektionistische Wirtschaftspolitik gegen den Import ausländischer, also fremder Nahrungsmittel. Insbesondere die Einfuhr von teuren Luxuswaren – Zucker, Kaffee, Tee – sollte eingedämmt werden; sie durften nur in den

Leseprobe © Verlag Ludwig

Städten vertrieben werden. Die ärmeren sozialen Schichten insbesondere auf dem Land sollten vor vermeintlich unangemessenen Bedürfnissen und dem ausländischen Einfluss geschützt werden und weiterhin an ihren alten Nahrungsgewohnheiten festhalten. So war es wirtschaftspolitisch erwünscht, nicht nur für diese Kreise eine preiswerte »heimische Kost« zu propagieren.

Der Begriff »heimisch« changiert dabei zwischen den Bezugspolen Nation und Familie als Keimzellen bürgerlicher Identität. Beide Ideale – Nation und Familie – verschmolzen im Zuge der patriotischen Bewegungen Mitte des Jahrhunderts miteinander, und die in der Küchenliteratur beschriebene hausfrauliche Familienarbeit wurde mit vaterländischem Gedankengut verbrämt. So findet sich im weit verbreiteten Kochbuch für »Die holsteinische Küche« der Wahlspruch:

*»Holstein's Hausfrau fromm und bieder
Holstein's Küche nett und rein,
Holsten-Treue, frohe Lieder;
Schwesterchen, also soll es sein.«¹*

Damit war allerdings nicht die Idee einer speziell holsteinischen Küche geboren, sondern es wurde lediglich das patriotische Bewusstsein der Hausfrau beschworen. Das Buch, das ebenso wie seine vielen Vorgänger aus anderen Landesteilen nur überregionale Rezepte beinhaltete, wurde bis zum Ersten Weltkrieg über dreißigmal aufgelegt. Kurz nach 1900 war dann tatsächlich auch eine Rezeptsammlung unter dem Titel »Kieler Kochbuch für den bürgerlichen Haushalt«² erschienen. Aber auch dieses Buch, das sehr auf Sparsamkeit im bürgerlichen Haushalt abhebt, führt keine landschaftlich gebundenen Rezepte oder Zutaten auf. Der regionale Bezug im Buchtitel ist nicht mehr als nur ein Etikett.

Die faktische Modernisierung und Verstädterung Ende des 19. Jahrhunderts mit der Erfahrung von Entfremdung bzw. Entwurzelung in breiten Bevölkerungsschichten ging einher mit einer mentalen Gegenbewegung, in

der alles Landschaftsgebunden-Bodenständige eine ideelle Aufwertung erfuhr. Begriffe wie ländlich, heimisch, ursprünglich, unverfälscht wurden positiv belegt und fanden als Wertbegriffe Eingang in die Lebensmittelwerbung. Spätestens mit der Reichsgründung nahm die aufstrebende Lebensmittelindustrie die vermeintlich regionale Zuschreibung der Gerichte und Nahrungsmittel zu Werbezwecken auf. Die Herkunft der Produkte wurde zum Markenzeichen, dabei ging es nicht nur um Lebensmittel mit ländlich-bäuerlicher Herkunft, sondern auch um großstädtische Industrieerzeugnisse, etwa Frankfurter Würstchen ebenso wie Kieler Sprotten. Dieses Marketing funktionierte besonders gut bei Produkten mit weiträumigem Vertrieb, konnte man doch auf die Werbewirksamkeit bekannter Städte setzen. Auch die berühmten Kieler Sprotten wurden eher selten an der Förde gegessen, sondern nach Berlin und in andere Großstädte exportiert, wo sie als maritime Delikatessen aus dem Reichskriegshafen beliebt waren. Die herkunftsbezogene Warenwerbung prägte nun ihrerseits sehr nachhaltig bestimmte Landesklyschees. Die Idee einer typisch regionalen Ernährungsweise ist noch heute vor allem ein Marketingkonstrukt und ein Werbeversprechen, das sich inzwischen auch im Tourismus gut verwerten lässt.

Aber selbst wenn sich eine typische regional ausgeprägte Küche als Legende und werbewirksame Imagekampagne entlarven lässt, so sind die regionalspezifischen Aspekte der Ernährungsgeschichte dennoch hochinteressant und diesbezügliche lokale bzw. stadtgeschichtliche Untersuchungen sehr lohnenswert: Die Lokalgeschichte bietet durch eine räumliche Eingrenzung die Möglichkeit, die komplexen Faktoren und Zusammenhänge der Ernährungsgeschichte in der vertikalen Zusammenschau chronologisch zu ordnen und abzubilden. Der städtische Mikrokosmos des historischen Alltagslebens, in dem sich zugleich Wertvorstellungen und Zeitgeist spiegeln, zeigt sehr konkret und exemplarisch allgemeingültige Ent-

Leseprobe © Verlag Ludwig

wicklungen bis hin zur global organisierten Ernährungswirtschaft. Die kleinräumige Betrachtung ermöglicht außerdem einen interessanten Wechsel der Perspektiven zwischen Lebensmittelerzeugern und Verbrauchern bzw. Verbraucherinnen und damit zwischen betriebs- und volkswirtschaftlichen und privaten Belangen. Kiel als extrem schnell wachsende Stadt ist ein gutes Beispiel dafür, wie sich Lebensmittelversorgung und Ernährung unter verschiedenen äußeren Einflüssen in den letzten 200 Jahren verändert haben; etliche Entwicklungen sind hier generalisierbar für großstädtische Prozesse, andere wiederum sind singulär und aus verschiedenen Gründen sehr spezifisch für die Stadt an der Förde.

Was ist Ernährungsgeschichte? Historisch-wissenschaftlicher Zugang zum Thema und Fragestellungen

Der Begriff Ernährung umfasst vielfältige Aspekte: Da ist zunächst die Ernährungswirtschaft, bei der es um die sogenannte Lebensmittelkette »vom Acker bis zum Teller« geht; sie umfasst Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelgroß- und -einzelhandel sowie den Außer-Haus-Markt der Gastronomie und angrenzende Bereiche. Dabei spielen auch Ernährungswissenschaften und Lebensmittelchemie sowie -technologie eine entscheidende Rolle.³ Die Ernährungswirtschaft ist heute eine globale Branche, bestimmt von internationalen Großkonzernen mit dem Bestreben nach Gewinnmaximierung, und zwar beginnend bei der weltweiten landwirtschaftlichen Erzeugung bis hin zum – durch massive Marketingkampagnen gesteuerten – privaten Konsum.⁴

Auch volkswirtschaftliche und ernährungspolitische Gesichtspunkte spielen eine Rolle; dies gilt besonders

in Zeiten von Krieg und Krisen, in denen die Lebensmittelversorgung und Gesundheit der Bevölkerung von staatlicher Seite gesichert werden sollten. Solche historisch-politischen Gegebenheiten waren bis in die jüngere Vergangenheit viel stärker bestimmend für die Ernährungsweise als Klima- oder Naturkatastrophen, die als Auslöser von Hungersnöten und Versorgungsengpässen seit über 200 Jahren in Mitteleuropa eine geringere Rolle spielen. Heute sind es vor allem Fragen der globalen Verteilung, die die Ernährungspolitik international beschäftigt. Politische Einflussnahme auf die Ernährung gab es auch unter ideologischen Vorzeichen und einhergehend mit manipulativen Propagandakampagnen etwa in der NS-Zeit. Im Fokus von Volkswirtschaft und Gesundheitspolitik steht auch die Versorgung und Ernährungsweise einzelner – zumeist unterprivilegierter – gesellschaftlicher Gruppen. So war Ende des 19. Jahrhunderts die sogenannte Soziale Frage eng verknüpft mit der Ernährung in der Arbeiterschaft. Eine gute Küche und ein gemütliches Heim in den unteren Sozialschichten galten als Garant für Zufriedenheit und sollten vor politischen Unruhen schützen.

Doch nicht nur wirtschaftliche, politische und volkswirtschaftliche Aspekte sind wichtig: Was Menschen essen und was nicht, in welchen Zubereitungsformen und zu welchen Mahlzeiten, das ist nicht allein von der ökonomischen Situation abhängig, sondern ebenso stark mental bedingt. Jenseits des Grundbedürfnisses nach Sättigung ist unsere Ernährung vor allem ein Zeichen kultureller Identität. Die Esskultur umfasst das gesamte kulturelle Umfeld der menschlichen Ernährung, also auch entsprechende Konventionen und das ihnen zugrundeliegenden Wertgefüge. Essen hat stets mit der Präsentation von sozialem Status oder politischer und religiöser Macht zu tun. Es geht um Ernährung als Ausdruck und als Symbol bestimmter Positionen, aber auch um brauchungsgebundene Ernährung mit ihren Ritualen und

Leseprobe © Verlag Ludwig

Zeremonien sowie um moralische oder religiöse Aspekte – etwa Speisen als Symbole der Reinheit oder der Sünde. Nicht zuletzt lässt sich auch die regionale oder nationale Zugehörigkeit durch Ernährungskonventionen markieren. Das bereits erwähnte Konstrukt von »Nationalgerichten« oder auch nur regionaltypischen Speisen dient diesem Zweck. Daher befasst sich das breite Feld der wissenschaftlichen Ernährungssoziologie mit Tischsitten, Ess- und Trinkkultur als Ausdruck sozialer und kultureller Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gemeinschaft. Im 20. Jahrhundert ist vor allem der massive Einfluss von Werbung bewusstseinsbildend und prägt das Ernährungsverhalten weit mehr als andere kulturelle Einflüsse.

All diese Aspekte berücksichtigend, widmet sich die lokale Ernährungsgeschichte in einer Großstadt wie Kiel in erster Linie der Entwicklung von Produktion, Vertrieb und Konsum industrieller Lebensmittel; es ist die Geschichte von der zunehmend zentralen Versorgung der urbanen Gesellschaft, jeweils unter spezifischen zeit-historischen bzw. politischen sowie sozialen und kulturellen Gegebenheiten vor Ort.

Daher werden im Folgenden die ernährungsgeschichtlichen Prozesse chronologisch in verschiedene Epochen gegliedert, in denen sich ein besonderer Wandel abzeichnet. Es geht dabei um die Anfänge der Industrialisierung in dänischer Zeit sowie um die Hochindustrialisierung in wilhelminisch-preußischer Zeit, als der Reichskriegshafen »boomte« und Kiel zur Großstadt wurde, es geht um die Notzeit im Ersten Weltkrieg und um die Krisen der Weimarer Zeit, um die stark ideologisch und politisch bestimmten Ernährungsweisen unter nationalsozialistischer Herrschaft einschließlich des Zweiten Weltkriegs, um die Nachkriegsnotzeit bis zur Währungsreform, um die Jahre des Wirtschaftswunders sowie schließlich um moderne Ernährungstrends am Ende des 20. Jahrhunderts. In den einzelnen Epochen wird die lokale Lebensmittelwirtschaft, also die Pro-

duktion von Lebensmitteln in Handwerk und Industrie, beleuchtet sowie der Handel einschließlich Werbung und Vertriebsformen dargestellt. Die vor Ort verfügbaren Lebensmittel mit ihren Wareneigenschaften und ihren Markenimages werden vorgestellt sowie ihr Konsum und ihre Verarbeitung in der Küche unter Berücksichtigung der sich wandelnden Küchentechnik in den verschiedenen sozialen Milieus. Auch Küchenarbeit und -berufe und die hieran anknüpfende Frage nach deren geschlechtsgebundener Bewertung als Frauen- oder Männerarbeit ist unser Thema. Der Verzehr der Nahrung und die damit verbundenen Konventionen wie die Tischsitten sowie Sonderformen, etwa saisonale Ernährungsweisen, Festtagessen, Speisen außer Haus und die Entwicklung der Gastronomie schließen die jeweiligen Epochenkapitel ab.

Als Quellen werden archivalische und andere schriftliche Überlieferungen zur Rekonstruktion der Kieler Ernährungsgeschichte herangezogen, etwa historische Adressbücher, Annoncen des Lebensmittelhandels, Kochbücher und Rezepthefte, sozialgeschichtliche Studien oder entsprechende amtliche Statistiken zur Ernährungssituation. Doch die Quellenlage ist schwierig, denn es gibt keinen systematischen Zugang zu diesem komplexen Thema. So setzt sich die Kieler Ernährungsgeschichte vielmehr aus einer Aneinanderreihung und Verknüpfung von Einzelinformationen zusammen.

Eine ebenso wichtige wie beredte Quelle sind die küchengeschichtlichen Sachzeugnisse der Kieler Museumssammlung, die im Rahmen dieser Abhandlung kulturhistorisch erschlossen und präsentiert werden. Diese Publikation erscheint begleitend zur gleichnamigen Ausstellung »Kiel kocht« vom 25. November 2018 bis 09. Juni 2019 im Kieler Stadtmuseum Warleberger Hof und stellt die wichtigsten Exponate in separaten, dem jeweiligen Epochenkapitel zugeordneten Katalogteilen vor. Die gezeigten Sammlungsobjekte aus dem Kieler Museums-

Leseprobe © Verlag Ludwig

bestand sind originäre Dokumente der Geschichte mit eigenständigem Vermittlungswert: Bilder und Fotos aus der Kieler Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelproduktion sowie Werbung, die auf den Handel und das Markenimage bestimmter Lebensmittel verweisen, außerdem Herde, Möbel, Küchengerät und Kochbücher, die den Standard und Wandel der Speisezubereitung dokumen-

tieren oder Geschirre und Besteck, die Rückschlüsse auf Tischsitten und Ernährungskonventionen ermöglichen. Das Buch und die Ausstellung ergänzen einander und wollen in der chronologischen Abfolge einzelner Abschnitte der Kieler Stadtgeschichte jeweils die verschiedenen Aspekte der regionalen Ernährung aufzeigen und sie mit überregionalen Entwicklungen verbinden.

Anmerkungen

- 1 Johanna Kuß: Die holsteinische Küche oder Anleitung zur Führung des Hausstandes in einer Anzahl auf Erfahrung begründeter, bewährter Anweisungen, 4. verm. u. verb. Auflage, Altona 1864, S. IV.
- 2 »Kieler Kochbuch für den bürgerlichen Haushalt« (ohne Autorenangabe und Jahr) erschienen beim Kieler Verlag Haase & Co.
- 3 Hierzu vgl.: Unser Täglichs Brot. Die Industrialisierung der Ernährung, Ausstellungskatalog Technoseum – Landesmuseum für Arbeit in

Mannheim, 2011, Uwe Spiekermann: Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland. 1840 bis heute, Göttingen 2018.

- 4 Vgl. Roman Rossfeld: Ernährung im Wandel: Lebensmittelproduktion und -konsum zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur, in: Heinz-Gerhard Haupt u. Claudius Torp (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990, Frankfurt/Main 2009.

Leseprobe © Verlag Ludwig

1820–1870

Die bürgerliche Esskultur setzt sich durch

Wandel in Bevölkerung, Handel und Ernährungswirtschaft

Der stärkste Wandel von Ernährungsweisen und Esskultur vollzog sich in Deutschland mit dem Wechsel von der agrarisch geprägten vormodernen hin zur städtischen Gesellschaft. Um 1800 lebten erst etwa 25 % der deutschen Bevölkerung in Städten und rund 75 % auf dem Land. Die wenigen kleinen Städte waren in ein größeres landwirtschaftlich geprägtes Umfeld eingebettet, das diese mit Lebensmitteln versorgte. Während bei der landwirtschaftlichen Bevölkerung hinsichtlich der Nahrung eine weitgehende Selbstversorgung vorherrschte, war die Stadtgesellschaft arbeitsteilig organisiert; hier gab es Handel und Handwerk, und die Bürger bezogen vorwiegend käufliche Nahrungsmittel. Doch die Agrargesellschaft wandelte sich ab Mitte des 19. Jahrhunderts in eine Industriegesellschaft, um im weiteren Laufe der Zeit zur Dienstleistungsgesellschaft zu werden.

Diese Umwandlung erfolgte unter anderem durch die zunehmende Mechanisierung der Landwirtschaft und

die daraus resultierende Freisetzung von Arbeitskräften – nicht zuletzt durch die Aufhebung der Leibeigenschaft. In der Hoffnung auf bessere Lebensverhältnisse wanderten sie in die Städte ab, die sich dadurch schnell vergrößerten. Der Prozess der Urbanisierung erreichte einen Höhepunkt in Europa vor allem im späten 19. Jahrhundert. Mit der Zunahme von Lohnarbeit ging die Selbstversorgung auf dem Lebensmittelsektor zurück. Die Bedeutung des Lebensmittelhandwerks bzw. -gewerbes und des Lebensmittelhandels stieg entsprechend. Noch lange waren diese Gewerbezweige in den Städten zünftig organisiert und obrigkeitlich streng reglementiert, doch insbesondere der Handel drängte nun zunehmend auf wirtschaftliche und politische Freiheit, die er für seine Weiterentwicklung brauchte.

Außerdem brachten schon seit dem 18. Jahrhundert neue Handelsbeziehungen überseeische Lebensmittel auf den Markt wie Zucker, Reis, Kaffee, Kakao, Südfrüchte etc., die dem Handel lukrative Geschäfte versprachen. Produktionssteigernde Technologien in der Landwirtschaft und auch erste lebensmitteltechnologische Neuerungen

Leseprobe © Verlag Ludwig



bei Verarbeitung und Konservierung der Nahrung – alle zunächst unter dem Vorzeichen der Nahrungssicherheit entwickelt – führten zur Veränderung und speziell zur Diversifizierung in der Ernährungsweise¹. Genannt sei hier auch die aufstrebende Lebensmittelchemie: So entwickelte Justus von Liebig seit den 1840er Jahren einen flüssigen Fleischextrakt und vermarktete ihn sehr erfolgreich. Gleichzeitig setzte die Industrialisierung der Ernährungswirtschaft mit verbesserter technischer Verarbeitung der landwirtschaftlichen Rohprodukte etwa in den maschinell betriebenen Mühlen ein. In den wachsenden Städten entstanden Großbetriebe zur Versorgung der Bevölkerung, so wurde die erste Großbäckerei in Berlin 1844 gegründet.

Zu Beginn dieser Umbruchszeit, also Anfang des 19. Jahrhunderts, war Kiel als Hafenstadt mit ca. 10.000 Einwohnern ein städtischer Mittelpunkt und ein Handelszentrum der gutswirtschaftlich geprägten östlichen Agrarregion Schleswig-Holsteins. Insbesondere zur Probstei, die mit ihren guten Böden und wohlhabenden Bauern als Kornkammer an der Förde galt, pflegten die Kieler gute Handelskontakte². Landwirtschaftliche Waren zur

direkten Versorgung der Bevölkerung wie Gemüse oder Eier lieferten auch die an die kleine Stadt angrenzenden Bauerndörfer wie Brunswik, Russee, Meimersdorf oder auch Gaarden, das über eine kleine Fähre mit Kiel verbunden war; Fisch brachten die Ellerbeker Fischerfrauen in die Stadt.

Kiel und Holstein waren Teil des dänischen Gesamtstaates, der Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts eine merkantilistische Wirtschafts- und Handelspolitik verfolgte; ihr unterlag auch die Entwicklung von Handel und Lebensmittelgewerbe. Dabei wurden die produktiven Kräfte im Inland und die Exporte heimischer Waren aktiv gefördert, um Überschüsse im Außenhandel zu erwirtschaften. Starke Zoll- und Einfuhrbeschränkungen sollten die heimische Wirtschaft schützen; sichtbares Zeichen der protektionistischen Wirtschaft war die Zollschranke an der Klinke in Kiel. Die obrigkeitliche Reglementierung des Handels erfolgte durch eine königlich dänische Hökereiordnung, die den Warenverkehr insbesondere von Importen, also den sogenannten Kolonialwaren, in Stadt und Land steuerte. Zur Förderung des Handels und Stärkung der inländischen Wirtschaft waren

Leseprobe © Verlag Ludwig



Fotopanorama Kieler Hafen 1866, Foto Friedrich Brandt

große Infrastrukturmaßnahmen in Angriff genommen worden, so der Schleswig-Holsteinische Canal bzw. Eider-Canal; Kiel bekam damit eine direkte Anbindung an die Zentren überseeischen Handels.

Für kurze Zeit erfuhr der Kieler Handel einen enormen Aufschwung durch die Kontinentalsperre während der Napoleonischen Kriege; doch deren Ende mit der Niederlage Dänemarks und dem Kieler Frieden brachte Kiel im sogenannten Schweden- oder Kosakenwinter eine harte Besatzungszeit mit Hunger und Not. Es folgten Staatsbankrott und Wirtschaftskrise einhergehend mit einem Anstieg der Getreidepreise. Erst Ende der 1820er Jahre kam es wieder zu einem allmählichen Aufschwung mit einem Anstieg der Handelsaktivitäten.

Der wirtschaftliche Höhepunkt jeden Jahres war bis Mitte des Jahrhunderts der Kieler Umschlag als wichtigster Handelstermin mit Geld- und Warenumschlag, zugleich wurde ein Jahrmarkt mit Vergnügung und Volksbelustigung sowie einem üppigen Angebot an Essen und Trinken abgehalten. Aber auch hier gab es bald neue gewerbliche Tendenzen: 1832 fand im Zusammenhang mit dem Umschlag erstmals eine Kunst-, Industrie- und

Gewerbeausstellung statt. Seit der Gründung der Börse und damit der Einführung des bargeldlosen Handels verlor der Umschlag seine Bedeutung.

Die Bevölkerung der Stadt wuchs bis Mitte des Jahrhunderts auf ca. 15.000 Menschen an, Ende der 1860er Jahre waren es bereits über 20.000, was vor allem auf eine steigende Abwanderung vom Land in die Stadt zurückzuführen ist. Längst war Kiel über die Grenzen der Stadtmauer hinaus gewachsen, nun entstanden die neuen Stadtviertel Exerzierplatz oder Damperhof mit erster, noch recht kleinräumiger innerstädtischer Wohn- und Mietshausbebauung. Auch frühe industrielle Produktionen wurden verzeichnet, und zwar in Form kleiner Manufakturen oder gewerblicher Verarbeitungsbetriebe: 1781 zählte die Berufsstatistik noch 6 »Fabrikanten«, 1864 waren es 54³.

Die Einrichtung einer Dampfschiffahrtslinie (1819), der Altonaer Chaussee (1832) und der Kiel-Altonaer Eisenbahn (1844) hatten durch schnellere und weitreichende Transportmöglichkeiten einen großen Einfluss auf die Entwicklung von Handel und Gewerbe in Kiel. Die Kieler Krämerkompagnie wuchs entsprechend: sie hatte 1844

Leseprobe © Verlag Ludwig

73 Mitglieder. In der Mitte des 19. Jahrhunderts hatte sich in Kiel bereits eine große Zahl von Gewürz- und Kolonialwarenhändlern angesiedelt, die »fremde Waren« vertrieben. Damals war Kiels Entwicklung wiederum stark politisch geprägt durch die schwierige Loslösung von Dänemark. Sie sollte u. a. ein Ende der protektionistischen Wirtschaftspolitik sowie Einführung der Gewerbefreiheit und damit die Öffnung neuer Märkte bringen.

Die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts war von kulturellen und mentalen Veränderungen geprägt: Der Beginn der Industrialisierung ging einher mit dem seit der französischen Revolution einsetzenden kulturellen und sozialen Wandel, bei dem der Adel nicht nur seine politische, sondern auch seine gesellschaftliche Leitfunktion zu Gunsten des Bürgertums verlor. Das galt auch für Kiel, wo Ende des 17. Jahrhunderts über 70 Adelsfamilien ihre Wohnsitze hatten und entsprechend große Haushaltungen führten. Viele Gutsbesitzer verbrachten hier den Winter und genossen das gesellschaftliche Leben in der Stadt. So trafen in Kiel adelige und bürgerliche Gesellschaft aufeinander, und adeliger Lebensstil war lange Zeit Vorbild für das aufstrebende Bürgertum, etwa bei gesellschaftlichem Umgang und Etikette, bei Wohnkultur und Tischsitten. Anfang des 19. Jahrhunderts kehrte sich diese Entwicklung um: Der biedermeierliche Stil hielt Einzug in die Adels Häuser. In Kiel hatten die Universität und die Professorenschaft großen gesellschaftlichen Einfluss, so dass sich hier ein aufgeklärter Geist und Lebensstil durchsetzten; zahlreiche bürgerliche Vereine wurden Mitte des 19. Jahrhunderts gegründet, so 1841 die Liedertafel, 1843 der Kunstverein, 1844 der erste Turnverein.

Seit dieser Zeit bestimmten bürgerliche Konventionen auch die Esskultur. Zentrales Moment neuer gesellschaftlicher Werte und Normen war die Familie: An ihrer Spitze stand der Vater, der mit seinen Geschäften oder anderem außerhäuslichen Erwerb für ihre Versorgung zuständig war, während die Hausmutter im häuslichen Bereich ver-

antwortlich für die Familienarbeit und Kindererziehung war. Gesinde gab es nur verhältnismäßig wenig, bei Handwerkerfamilien zählten auch die Lehrlinge und Gesellen zum Haushalt, so dass die zu versorgende Familiengröße in Kiel durchschnittlich bei etwa fünf bis sechs Personen lag. Familienbrauchtum rund um die Ernährung und Tischsitten waren Spiegel und zugleich gesellschaftlicher Kitt dieser Strukturen, die auch in nicht-bürgerlichen Schichten zum gesellschaftlichen Ideal wurden. Zunehmende Lohnarbeit und in ihrer Folge das Auseinanderdriften von Erwerbs- und Familienarbeit ließen ein an Küche und Hauswirtschaft gebundenes Frauenideal entstehen und verfestigten es.

Lebensmittelwirtschaft und Versorgung

Für die Lebensmittelproduktion und -versorgung in der Stadt war traditionell das Lebensmittelhandwerk zuständig. Seine Produktion und der Warenvertrieb einschließlich der Preisgestaltung waren seit dem Mittelalter zünftig geordnet. Das wichtigste Lebensmittelhandwerk waren die Bäcker, und zwar die Grobbäcker, die das preiswerte Roggen- oder Schwarzbrot lieferten, sowie die Feinbäcker, die feines Weißbrot aus Weizenmehl herstellten. Das Bäckeramt – also die Bäckerzunft – fand 1472 in Kiel seine erste Erwähnung; seine Mitglieder boten ihre Waren in den »Brotschrangen« feil, die sich bis 1731 am St. Nikolaikirchhof, danach unter den Schwibbögen des Rathauses befanden.⁴ Seit der Frühen Neuzeit gab es nur noch das Amt der Weißbäcker in Kiel mit dem alleinigen Recht zum Brotverkauf. Noch 1843 bestätigte die Amtsrolle des Weißbäcker-Amtes, dass »weder zu Lande noch zu Wasser fremdes Brodt oder fremdes Mehl zur Stadt zum Verkauf gebracht werden« darf, und zwar bei »Strafe der Confiscation zu Gunsten der Armenhäuser«. Die Grobbäcker

Leseprobe © Verlag Ludwig

durften nur den in den Haushalten vorbereiteten Teig gegen Lohn in ihren Öfen abbacken. Das Backen von Brot in privaten Haushalten war in den Städten nicht üblich, weil es in den Häusern keine geeigneten Backöfen gab. Im Kieler Adressbuch von 1862 sind sechs solcher Grobbäcker verzeichnet. Nicht nur das Bevölkerungswachstum, sondern vor allem die Umstellung der Ernährungsweise weg von der traditionellen Grütz- und Breikost, führte in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu Neugründungen von Bäckereien in Kiel, darunter z. B. auch 1815 die Stadtbäckerei Lange am Markt oder 1833 die Bäckerei Flügge, die sich später zu einer Brotfabrik weiterentwickelte. Die Entwicklung des Bäckerhandwerks verlief weitgehend analog zum Wachstum der Kieler Einwohnerschaft: 1787 waren es 16 Meisterbetriebe, 1835 stieg die Zahl auf 28, und 1864 konnten 51 selbständige Meister registriert werden⁵.

Große Nähe zum Bäckerhandwerk hatte auch das nicht in Ämtern organisierte Handwerk der »Kuchenbäcker« und das Konditorgewerbe, das seit 1722 in Kiel belegt ist. Die meist von auswärts zugewanderten Konditoren waren auf vornehme, zunächst adelige Kundschaft ausgerichtet. So führte Diedrich Diedrichsen 1732 den Titel »Hofkonditor«, weil er die herzogliche Hofführung im Kieler Schloss belieferte. Der »Conditor« Eduard Tröglen empfahl sich im Kieler Adressbuch von 1862 mit *»sämtlichen Sorten eingemachter Früchte und Fruchtsyrups, Gelees, Torten, Desserts, Eis, feinsten Chokoladen, Lübecker Marzipane, nebst einer reichen Auswahl hübscher und billiger Weihnachtsconfituren«*⁶. Es gab in Kiel also schon Mitte des 19. Jahrhunderts ein sehr umfangreiches Angebot an exquisiten Süßwaren. Die Konditoren übernahmen Ende des 18. Jahrhunderts auch den Kaffeeauschank und fanden dabei ein vorwiegend akademisches Publikum wie im Universitätskaffeehaus in der Kehdenstraße oder dem Akademischen Kaffeehaus in der Schuhmacherstraße.

Als weiteres wichtiges Lebensmittelhandwerk waren die Schlachter im Amt der Knochenhauer organisiert, die ihre Verkaufsbuden in der Küterstraße hatten. Ihren Betrieben oblag die Schlachtung und Verarbeitung von Vieh, insbesondere von Rindern und Schweinen, die sie auf eigene Rechnung auf Märkten oder bei Bauern ankauften. Die zünftig organisierten Schlachter nahmen in der Regel keine Haus- oder Lohnschlachtungen vor. Das Schlachtvieh wurde komplett verarbeitet und verkauft, dem Schlachterhandwerk nachgeordnet waren Gerbereien oder andere Verarbeiter von tierischen Produkten. Frischfleisch wurde lange bis zur Reife abgehängt. Es war sehr teuer und galt als Festtagsspeise. Konserviertes Fleisch wurde in Form von Wurst- und Räucherwaren angeboten, aber auch gesäuerte Waren wie Schwarzsauer kamen in den Verkauf. Wichtiges Verkaufsgut war das beim Schlachten anfallende tierische Fett wie Speck, Schmalz und Talg für die Verwendung in der Küche zum Braten und Sieden. Die Tierzucht und -haltung war dementsprechend auf einen hohen Fettansatz ausgerichtet. Wie stark der Fleischkonsum bzw. die Nachfrage nach Fleisch während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts stieg, zeigt die Statistik: 1787 gab es 22 Schlachtermeister in Kiel, 1803 waren es 27, 1821 stieg die Zahl auf 36, 1835 auf 43, 1840 auf 48 und 1864 auf 85 Meister⁷, so dass trotz steigender Nachfrage von einer starken Überbesetzung dieses Handwerks in Kiel gesprochen wurde.

Eine Sonderstellung unter den Kieler Lebensmittelversorgern hatten die Fischer und Fischhändler⁸. In der Nähe von fast allen norddeutschen Küstenstädten siedelten sich seit dem Mittelalter Fischerfamilien zur Versorgung der städtischen Bevölkerung an, so auch in Ellerbek bei Kiel. Der Fisch wurde täglich frisch im Straßenhandel oder in Buden am Bootshafen an die private Kundschaft verkauft. Die Küstenfischerei an der Förde und der Kieler Bucht erbrachte saisonale Überschüsse insbesondere an Heringen und Sprotten, die von den Fischerfamilien als

Leseprobe © Verlag Ludwig



«Bei den Bückling-Räucherern in Ellerbeck», Illustration aus der Zeitschrift »Gartenlaube« von Wilhelm Ludwig Heinrich Claudius 1877

Leseprobe © Verlag Ludwig

Räucherfische konserviert und in den Handel gebracht wurden. Hieraus entstand ein lukratives Exportgeschäft ins weitere Umland, so dass sich bald Fischverarbeitung und -handel zu eigenständigen Gewerben entwickelten; Kieler Räuchereien und Fischexporteure verarbeiteten ab Mitte des 19. Jahrhunderts zunehmend Fische aus Skandinavien, weil die kleingewerbliche Fischerei an der Förde den Bedarf an Rohwaren kaum mehr decken konnte.

Allmählich blühte auch das als Manufaktur oder Fabrik konzessionierte Lebensmittelgewerbe in Kiel auf, also nicht unter Zunftzwang stehende Betriebe, die unter Einsatz von Maschinen und Lohnarbeit Nahrungs- und Genussmittel herstellten. Sie arbeiteten meist nicht nur für die Versorgung der Stadt, sondern auch für den weiterreichenden Vertrieb: An Fabriken und Manufakturen der Lebens- und Genussmittelbranche gab es in Kiel Mitte des 19. Jahrhunderts z. B. eine Zichorienfabrik von Kelmm zur Herstellung von Kaffeesurrogaten, die den in Mode gekommenen Kaffeeegenuss auch für weniger begüterte Familien möglich machte, und die Schokoladenfabrik von Bünning sowie zwei Zuckerraffinaden von Jaspersen und Petersen⁹, es waren jedoch für heutige Begriffe eher Kleinbetriebe mit sehr wenigen Arbeitskräften. Die fabrikmäßige Produktion aus Rübenzucker war erstmals 1801 erprobt worden und löste sehr schnell die teure Herstellung aus überseeischem Zuckerrohr ab. Bis zur Mitte des Jahrhunderts entwickelte sich Zucker zu einem preiswerten Massenprodukt, das vor allem bei der Konservierung von Lebensmitteln Verwendung fand.

Auch die Verarbeitungs- bzw. Veredlungsbetriebe heimischer Agrarerzeugnisse wie des Brotgetreides veränderten sich. Das Korn wurde in den konzessionierten Mühlen im Kieler Umland gemahlen, die ihre Produkte an den Lebensmittelhandel vor Ort weitergaben. In der Eckernförder Chaussee (heute Eckernförder Straße 69) gab es seit Mitte des 18. Jahrhunderts eine städtisch konzessionierte Graupenmühle. Gegen Zahlung eines

entsprechenden »Windgeldes« durch den Müller verpflichtete sich die Stadt, keine weiteren Graupen- und Grützmüller auf dem Stadtfeld zuzulassen. Die aus dieser Zeit stammende alte Bockwindmühle wurde später durch eine »Dampf-Brennerei und Destillation« ergänzt, auch der Mühlenbetrieb wurde auf Dampfantrieb umgestellt. Im Kieler Adressbuch von 1848 sind dann insgesamt sechs Grützmacher aufgeführt¹⁰.

Lebensmittel waren schon früh lukrative Handelsgüter, das gilt insbesondere für Genussmittel und Luxuswaren, etwa Wein oder Gewürze. Die Kaufleute waren in Ämtern organisiert, auch in Kiel gab es die traditionsreiche Krämerkompagnie. Wie bei anderen Handelsgütern war der Lebensmittelhandel in Groß- und Klein- bzw. Einzelhandel gegliedert. Der Fern- und Großhandel sorgte für den Gütertransport und die Einlagerung zum Weiterverkauf, während der Einzelhandel – auch als Direkt-, Detail- oder Kleinhandel bezeichnet – den Verkauf von Handelsgütern an Privatkunden als Endabnehmer übernahm. Er war in der Regel nur den ortsansässigen städtischen Kaufleuten erlaubt, die ihre Waren in Buden (Läden) oder Marktständen feilhielten. Der ebenfalls gebräuchliche Begriff der Hökerei geht auf den Kleinhandel eines mit seinen Waren auf der Erde sitzenden oder hockenden unzüftigen Händlers zurück. Daneben gab es noch den mobilen oder fahrenden Handel, der nur mit Ausnahmekonzessionen in die Stadt kam. Das Kieler Adressbuch von 1862 zählt bereits fünfzig als »Gewürz- und Colonialwarenhandlungen« bezeichnete Lebensmittelhändler aller Kategorien auf, darunter teilweise recht kleine Geschäfte und Hökereien¹¹.

Ansässige Lebensmittelhändler verkauften vor allem Produkte aus der Landwirtschaft und den ihr nachgeordneten Gewerben, etwa Mühlenprodukte, getrocknete Hülsenfrüchte, Honig, konservierte Butter, Speck etc., die die Kaufleute bei Zwischenhändlern oder direkt von den Mühlen und anderen Herstellern erwarben und an

Leseprobe © Verlag Ludwig



Firmen-Briefkopf der Kieler Graupenmühle Dampf-Brennerei und Destillation um 1860

ihre Kunden weitergaben. So inserierte die »Gewürz- und Colonialwarenhandlung« Herrmann Werner in der Fleethörn im Kieler Adressbuch von 1862 etwa den Verkauf von »Kaltenhöfer Dampfmühlenfabrikaten«, also Mehl und Grütze aus Kaltenhof.

Im Einzelhandel an die Verbraucher abgegeben wurden auch einheimische Fabrikwaren, also Lebensmittel oder Zutaten, die entsprechend dem Hökerreglement im Inland hergestellt bzw. veredelt waren, dazu zählten etwa der vor Ort raffinierte Zucker sowie Sirup als sein Nebenprodukt, ferner Salz, Essig oder Senf und gelegentlich auch Fisch in konservierter Form: Stockfisch, eingesalzene oder geräucherte Heringe. Neben den »Fabrikwaren« stieg auch der Handel mit Importwaren, den sogenannten Kolonial-

waren, zu denen nicht nur Kaffee, Tee oder Kakao zählten. So war zum Beispiel die Nachfrage nach Reis gewachsen, der in der bürgerlichen Küche immer beliebter wurde. Gern wurde er mit Rosinen oder Trockenfrüchten als Süßspeise gegessen, entsprechend wurden diese Produkte zunehmend angeboten. Frische Zitrusfrüchte kamen vor allem im Herbst und Winter über den Hamburger Hafen nach Kiel und galten als saisonale Delikatesse. In getrockneter Form kamen sie als kandierte Früchte in den Handel. Traditionelle Handelswaren waren auch Salz und vielfältige Gewürze, die in den Haushalten vor allem für die Lebensmittelkonservierung gebraucht wurden. Neben den allgemeinen Lebensmittelhändlern gab es zunehmend spezialisierte Handlungen, die Waren von