

Erst das Fressen, dann die Moral? – Die soziokulturelle Dimension von Nahrung, Nahrungserwerb und Nahrungsverzehr

Eine kurze Einführung

Werner Schön

„Erst das Fressen, dann die Moral? – Die soziokulturelle Dimension von Nahrung, Nahrungserwerb und Nahrungsverzehr“ so lautete das Thema der DGUF-Jahrestagung 2005 in Worms. Den zugehörigen kulinarischen Höhepunkt stellte das von unserer Gastgeberin Mathilde Grünewald kreierte und organisierte „Zeitreisemenü“ dar. Für die Teilnehmer zur Erinnerung, den anderen zur Anregung, sind die Rezepte versehen mit einigen kulturhistorischen Erläuterungen, in diesem Heft abgedruckt. Um die mögliche Breite des Themas zu umreißen, möchte ich einige Überlegungen vorstellen, die uns bei den Tagungsvorbereitungen beschäftigten:

Beschaffung und Verzehr von Nahrung sind in der Regel soziale Leistungen, die eben auch soziale Bedürfnisse befriedigen und nicht nur das pure Überleben ermöglichen sollen.

Dabei ist die Kenntnis der natürlichen Umwelt der jeweiligen uns interessierenden archäologischen Periode für alle Überlegungen grundlegend erforderlich. Neben Bodenart und Güte ist die Rekonstruktion des Klimas von großer Bedeutung, um erkennen zu können, was überhaupt angebaut oder gesammelt werden konnte und mit welchen Erträgen zu rechnen war.

Aufbauend auf diesen Kenntnissen kann dann erst beurteilt werden, wie weit ein menschlicher Eingriff in den Naturhaushalt erfolgte und wie deren Nutzung sich im Laufe der Zeit veränderte. Zugleich wird dabei deutlich, daß unabhängig von den jeweiligen überregional als üblich angesehenen Wirtschaftssystemen, wie z.B. den unterschiedlichen neolithischen Kulturen, regionale Anpassungen vorgenommen worden sind.

In Wechselwirkung von diesen „natürlichen“ Vorgaben und ihrer jeweiligen Nutzung werden sich die internen und externen sozialen Beziehungen der menschlicher Gemeinschaften gestaltet haben.

So sind aus dem Tierreich – von unterschiedlichsten Arten – Nahrungsgeschenke zahlreich belegt. Oft ist die Absicht dabei, von dem poten-

tiellen Geschlechtspartner nicht gefressen zu werden. Menschliche Verhaltensweisen sind über die biologisch/physiologische Bedürfnissbefriedigung hinaus kulturell geprägt und haben somit nicht nur individuelle Antriebe, sondern werden ebenfalls gesellschaftlich-religiös geboten und entsprechend belohnt. Essen hat heutzutage letztlich auch mit Identitätsfindung, mit Selbstdarstellung, Genuss und Kommunikation zu tun. Dabei wird in letzter Zeit zunehmend der Zusammenhang von Körperfülle und mangelnder Bildung herausgestellt.

Natürlich kann eine Tagung ein derart weitgefassetes Thema nur punktuell beleuchten, auch sind viele Aspekte bezüglich ihrer Auswirkungen auf unseren heutigen Umgang mit Nahrung und Nahrungsverzehr und dessen Auswirkungen kaum untersucht, geschweige denn in archäologischem Kontext. Dazu kommt das generelle Problem, dass selbst im günstigsten möglichen Fall, also guten Erhaltungsbedingungen für organisches Material und Auswertung aller pflanzlichen und tierischen Reste, wir nur einen Eindruck der prinzipiell genutzten Ressourcen erhalten. Selbst die quantitative Versorgung über einen längeren Zeitraum ist nur indirekt über Analysen des menschlichen Skelettmaterials faßbar. So lassen Isotopenanalysen im Wesentlichen relative Anteile an mariner bzw. terrestrischer oder pflanzlicher und tierischer Nahrung erkennen. Für die Zukunft ist hier sicherlich mit weiteren und genaueren Analysemethoden zu rechnen. Natürlich können wir nur ausnahmsweise im Grabbrauch eine Wertschätzung bestimmter Lebensmittel oder sogar ihrer möglichen religiösen Implikationen erkennen.

Im folgenden möchte ich einen Teil der Einführung in das Tagungsthema wiedergeben, die ich in Worms vorgetragen habe. Dieser Teil der Ausführungen beruht im wesentlichen auf einem im Jahr 2000 gehaltenen Vortrag des Ernährungswissenschaftlers Uwe Spiekermann, in dem er sich mit der Entwicklung seiner Disziplin beschäftigte.

Einleitend zu unserem Tagungsthema möchte ich daher einen kurzen Abriss einer vielleicht sehr deutschen Entwicklung aufzeigen, da Ernährung hier schon früh als staatlich zu regelnde Aufgabe angesehen wurde. Damit wurde Ernährung zum Gegenstand von Ideologie und ist es bei manchen Menschen auch heutzutage.

Ernährungsgewohnheiten und Geschmacksprägungen werden durch Erziehung vermittelt. Um darauf einzuwirken, ist die Ernährungswissenschaft seit mehr als einhundert Jahren tätig. So wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit der Kalorienberechnung eine Grundlage entwickelt, auf der man festlegte, mit welchen Nahrungsmitteln die Funktion und Gesundheit des menschlichen Körpers aufrecht erhalten werden kann. In Rahmen der zunehmenden Industrialisierung konnte so exakt berechnet werden, wieviel Nahrung ein Arbeiter benötigte. Da aber Qualitätsmaßstäbe nicht berücksichtigt wurden, konnte ein entsprechend geringes Existenzminimum zu Grunde gelegt werden.

Andererseits wurde von der Arbeiterbewegung der berechnete Eiweißbedarf als Grundrecht angesehen und eingefordert. Im Verlauf des ersten Weltkrieges wurden Rationierungen auch dadurch umgesetzt, dass sog. Volks- und Kriegsküchen in den größeren Städten die Essensausgabe übernahmen. Der Versuch, den Mangel wissenschaftlich zu optimieren, führte allerdings zu einer derartig geringen Qualität, dass sogar während der Hungerkrise 1916/17 nur wenige Menschen die staatliche Versorgung annahmen.

Erst im Verlauf der zwanziger Jahre wurden die Kenntnisse, die aus der Entdeckung der Vitamine (1911) folgten allmählich umgesetzt. D.h. dann erst wurden Mangelkrankungen bei anscheinend ausreichender Nahrungsmenge erkannt. Seit den späten 1920er Jahren wurde gesunde Ernährung als präventive Gesundheitspolitik angesehen. Damals wurden Kernpunkte der Empfehlungen folgendermaßen zusammen gefaßt: Esst „deutsch“, also regional, esst „gesund“, also mehr frisches Obst und Gemüse.

Daran änderte sich auch nach 1933 nichts, nur wurden jetzt die Gesundheits- und Ernährungsziele rassistischen Idealen verpflichtet - letztlich der gezielten Modellierung des Volkskörpers. Gegen zunehmende Krebserkrankungen, Alkoholismus und akuten Gebissverfall forderte der Reichszahnärztführer (Dr. Struck) die Zucht des Einzelnen, sowie eine „artgemäße Nahrungs- und Lebensweise“. Dies wurde mit einer natürlichen, einfachen und unverfälschten Kost von deutschem Acker verbunden. Letztlich steht dahinter bereits die systematische Kriegsvorbereitung, wofür im Agrarbereich die „Er-

zeugungsschlacht“ unter Einsatz von Technik und Wissenschaft propagiert wurde. Dazu kam generell die ernährungswissenschaftliche Grundlagenforschung u.a. mit bedeutenden Institutionen wie dem 1939 gegründeten „Reichsvollkornbrotausschuß“, der immerhin mehr als 100 Mitarbeiter hatte.

Ohne noch auf die Nachkriegszeit einzugehen, die auch einige, heute sicher als kurios anzusehende Ansichten beizutragen hätte, möchte ich mit einem Absatz aus dem Resümee des genannten Vortrages des Ernährungswissenschaftlers Uwe Spiekermann schließen: *„Die Geschichte der Ernährungsziele ist die Geschichte ihrer Nichtbeachtung. Das denkende und praktisch handelnde Kulturwesen Mensch berücksichtigt sie nur in Grenzsituationen, zumal wenn es sich um akute Probleme der Gesundheit handelt. So „normal“ und wichtig körperliche Leistungs- und Funktionsfähigkeit jedoch sein mögen, so „normal“ und wichtig sind auch die sozialen und kulturellen Dimensionen des Essens.“*

Abschließend möchte ich zum Stichwort der „soziokulturelle Dimension...“ aus einem Artikel in der ZEIT vom 18. Mai 2006 *„Verwildert, verlottert, verludert“* von Jürgen Körnig und Werner A. Perger zitieren. Beschrieben wird darin die mittlerweile europaweite Problematik von Jugendlichen, die ohne Kontrolle und Erziehung der Eltern aufwachsen. Ein in Großbritannien populärer Fernsehkoch hat in einer Reality-Show ein typisches Schulessen vorgeführt und an einer Schule anschließend für einen völlig anderen Speiseplan gesorgt. *„Nachdem die Kinder über mehrere Wochen frisches Gemüse, Salat und Obst genossen hatten, konnten die Lehrer, wie sie selbst erstaunt berichten, nachmittags wieder vernünftigen Unterricht geben. Verhaltensstörungen waren wie weggeblasen. Und viele Schüler brauchten nicht mehr jene asthma boosts, Sprühstöße gegen Atemnotanfälle. An britischen Schulen gehören sie sonst zur Grundversorgung.“* - Ein aufschlussreiches Beispiel für die „Nebenwirkungen“ der Nahrung, die eben nicht nur Sättigung und Erhaltung der körperlichen Funktionsfähigkeit gewährleistet.

Dr. Werner Schön

An der Lay 4

D - 54578 Kerpen-Loogh

wernerm.schoen@t-online.de