

Die „Suppenfrage“ in der Anthropologie

Sortiertes und Unsortiertes zum Tagungsthema¹

Bernd Herrmann

Der folgende Beitrag verbindet Aspekte der Historischen Anthropologie und solche der Umweltgeschichte mit dem Tagungsthema.

Warum die Tagungsmacher nicht den Mut zur dritten Alitteration im Thema aufbrachten (Küche, Kochen, Kauen), weiss ich nicht. Ich vermute, dass noch Nachwirkungen jener Forschungstradition wirksam sind, die eine kulturwissenschaftliche Beschäftigung mit dem Essen sowohl als Materie wie als Vorgang als profan denunzierte und ausschloss. Es bedurfte immerhin erheblicher Anstrengungen, bis weit nach den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts endlich solche Untersuchungen möglich wurden. Die Schrittmacherfunktion der Kulturanthropologie (Norbert Elias, Claude Levi-Strauss und Marvin Harris) ist dabei unübersehbar. Die Historiker und Kunsthistoriker nahmen sich zeitlich noch später einschlägiger Themen an, von vereinzelt Ausnahmen abgesehen. Die jüngeren Tagungsteilnehmer werden dies nicht glauben wollen, doch ist der gegenwärtig in unserer Gesellschaft enthemmt praktizierte Hedonismus des Gaumens erst ein Produkt der toskanischen Wende der Nach-68er-Zeit. Zur Zeit des Wirtschaftswunders ersetzte noch Quantität die Qualität, eine immerhin stammesgeschichtlich als existenzsichernd erprobte Strategie. Der niedergangstheoretischen Parallelisierung einer Pflege heutiger Gaumenfreuden mit solchen früherer Epochen wird hier nun allerdings nicht nachgegeben.

Wie auch immer, die drei Bereiche der Tagung reden in Wahrheit über
die Nahrungsbereitstellung,
die Nahrungszubereitung,
die Nahrungsaufnahme.

Der Betrachtungsfokus der Tagung blendet dabei Bereiche aus, die zwingend einzubeziehen wären und die ich deshalb mit aufgenommen habe.

Zunächst erscheinen die drei Bereiche logisch aufeinander folgend. Stellen wir sie jedoch in einen größeren Zusammenhang, wird erkennbar, dass sie einander nicht wie in einem Stufenmodell sequentiell folgen, sondern dass sie sich polyvalent aufeinander beziehen, zumeist in der geometrischen Grundform eines Dreiecks (Abb. 1), dessen Hierarchie aber nicht durch einen der Eckpunkte vorgegeben ist. Das Tagungsthema nimmt zwar seinen Anfang bei der einfachen Wahrheit, dass Menschen Nahrung zu sich nehmen müssen. Aber, so wie es einen individuellen Stoffwechsel gibt, so gibt es einen gesellschaftlichen, und es ist gerechtfertigt, beide in Beziehung zu setzen. Diese Beziehung beschreibt das Sozial-Metabolische Regime.² Wenn von den Eckpunkten des Dreiecks geredet wird, ist über gesellschaftliche Parameter zu reden. Ich will dies mit Hilfe dreier bekannter ontologischer Setzungen illustrieren:

Der Titel meines Beitrags ist eine leicht erkennbare Anspielung, die im Heine-Jahr erlaubt sei:

Ob man es so ausdrückt:

A: „Die Suppenfrage regiert die Welt“ (Heine),

oder anders:

B: „Erst kommt das Fressen, dann die Moral“ (Brecht),

man landet bei der Einsicht:

C: „Der Mensch ist, was er isst“.

1. Sozial-metabolische (humanökologische) Prolegomena

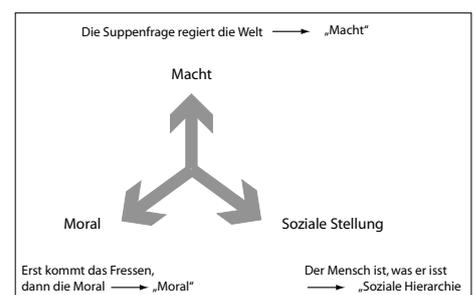


Abb. 1: Wie die „Suppenfrage“ mit der sozialen Organisation der Menschen verbunden gedacht werden kann.

¹ Schriftliche Fassung meines Vortrags vom 6.4.2006 in Schwäbisch-Hall. Sie behält Struktur und Rhetorik des Vortrags weitestgehend bei. Meine Einladung zur Tagung verdankte sich der freundlichen Initiative von Herrn Kollegen Untermann.

² Fischer-Kowalski/Weisz 1999.

Die Aussagen markieren Endpunkte jener Ebene, deren geometrisches Äquivalent das besagte Dreieck ist. Sie ist eine Metaebene gesellschaftlicher Konstruktionen, auf die sich jede Handlung des Alltagslebens direkt oder indirekt bezieht, bzw. von der individuelles Handeln vorgesteuert wird. Damit bezeichnen die drei Eckpunkte letztlich zentrale Begriffe der *conditio humana*.

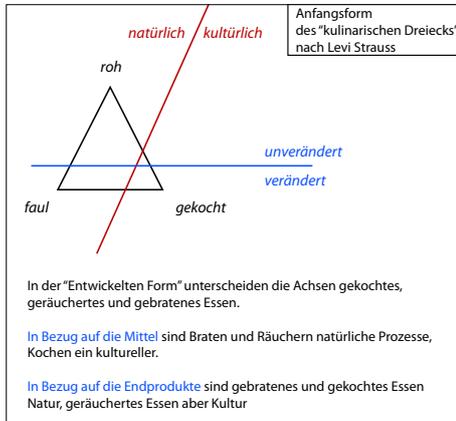


Abb. 2: Das Kulinarische Dreieck nach Levi-Strauss. Ableitungen nach Levi-Strauss; Böhmer-Bauer 1990 und Hauer 2000.

In den Ebenen der Alltagskultur werden die Begriffsfelder als Wirkkräfte sichtbar bzw. erfahrbar. Sie sind Ausdruck sehr elementarer Bereiche menschlichen Seins, denen essentialistische Qualität nachgesagt wird (vergleichbar den abstrakten Ideen Platons, den Kategorien Kants, den Verhaltensmustern von Lorenz). Sie gehören zu den (angeborenen) „Strukturen“.

Das Dreieck ist übertragbar in das „kulinarische Dreieck“ von Levi-Strauss (Abb. 2) und daraus abzuleitende Grundphänomene, die in symbolischen Oppositionen der Welterfahrung niedergelegt sind. Die Bezüge zwischen den Eckpunkten werden durch Achsen gebildet, die parallel zu den Seiten des Dreiecks laufen und dabei Gruppen sehr elementarer Oppositionen bilden.

Meine Darstellung folgt in den nächsten drei Absätzen bis in die Formulierungen hinein der meines Erachtens nach besten Darstellung des Kulinarischen Dreiecks in deutscher Sprache von Böhmer-Bauer.³ Hilfreich ist auch eine neuere Ausführung von Hauer.⁴

Die Küche stellt nach Levi-Strauss die Verbindung zwischen Natur und Kultur dar. Sie gehört beiden Bereichen an und spiegelt diese Dualität in jeder ihrer Erscheinungsformen wider.

Nahrung stellt sich für den Menschen in drei wesentlichen Zuständen dar: roh, gekocht und verfault. Im Gekochten sieht Levi-Strauss die kulturelle Verwandlung des Rohen, während das Verfaulte die natürliche Verwandlung des Rohen darstellt. Diese drei Begriffe stellt er im „kulinarischen Dreieck“ einander gegenüber. Der rohe Zustand bildet keinen ausgeprägten Pol, während die beiden anderen Zustände in entgegengesetzten Richtungen ausgeprägt sind. Diesem Grunddreieck liegt der doppelte Gegensatz verarbeitet/unverarbeitet und Kultur/Natur zugrunde. Das Dreieck kann jeder Kultur als formaler Rahmen dienen, um andere Gegensätze, zum Beispiel kosmologischer oder soziologischer Art, zum Ausdruck zu bringen.

Da für keine Küche etwas nur gekocht, sondern immer auf eine bestimmte Weise zubereitet ist, wird das kulinarische Dreieck um die Begriffe „Gebraten“, „Gesotten“ und „Geräuchert“ erweitert. Gebratenes und Gesottenes verkörpern für viele Kulturen die Grundzubereitungsarten der Nahrung. Der Gegensatz zwischen beiden Zubereitungsarten besteht in der unterschiedlichen Einwirkung des Feuers. Die gebratene Nahrung steht mit dem Feuer in direkter Verbindung, während die gesottene Nahrung aus einem doppelten Vermittlungsprozess entsteht: Durch das Wasser, in das sie gelegt ist und den Behälter, der beides enthält. In doppelter Hinsicht ist demnach das Gebratene auf die Seite der Natur und das Gesottene auf die der Kultur gestellt: Real, weil das Gesottene einen Behälter erfordert, also einen Kulturgegenstand, und symbolisch, da die Kultur eine Vermittlung zwischen dem Menschen und der Welt bewirkt, ebenso wie das Kochen eine Vermittlung durch das Wasser bewirkt. Der Gegensatz, der das Gebratene auf die Seite der Natur stellt und das Gesottene auf die der Kultur, umfasst gleichzeitig den Gegensatz zwischen un bearbeiteter und bearbeiteter Nahrung. Bei vielen Gesellschaften wird das Gebratene dem Rohen zugerechnet, das heißt dem Unverarbeiteten, und das Gesottene dem Verfaulten. Weiterhin kann bei der Zubereitungsart unterschieden werden, dass das Gebratene von außen zubereitet wird, das Gesottene von innen (in einem Behälter). Das Gesottene untersteht häufig

³ Böhmer-Bauer 1990, 19 ff.

⁴ Hauer 2000.

der „Endo-Küche“, ist also zum Gebrauch für eine kleinere geschlossene Gruppe bestimmt. Das Gebratene gehört dagegen oft der „Exo-Küche“ an, die auch die Versorgung von Fremden übernimmt. So steht das Gesottene möglicherweise für die Festigung, das Gebratene für die Lockerung der familiären oder gesellschaftlichen Bindungen.

Als dritten Begriff der Zubereitungsarten unterscheidet Levi-Strauss das Räuchern, das der abstrakten Kategorie des Gekochten am nächsten kommt. Kochen verzögert ebenso wie das Räuchern das Verrotten, geräucherte Nahrung widersteht der Fäulnis aber viel länger als eine auf andere Art zubereitete Nahrung. Wie bei der Technik des Bratens befindet sich während des Räuchervorgangs nichts außer Luft zwischen Feuer und Fleisch. Der Unterschied besteht darin, dass beim Braten die dazwischen liegende Luftschicht minimal ist, beim Räuchern aber maximal. Das schließt die Gegensatzpaare nah/fern (zum Feuer) und schnell/langsam (bei der Beseitigung des Rohen) ein. Braten geht ohne Kulturgegenstand vor sich, zum Räuchern ist ein Rost oder ähnliches nötig.

Die Bedeutung des Kulinarischen Dreiecks ist, ich vermute seiner Komplexität wegen, nicht besonders intensiv erprobt worden. Nicht um hier eine besondere anwaltliche Position für das Kulinarische Dreieck zu übernehmen, ist mir diese ausführlichere Darstellung wichtig. Sondern um darauf hinzuweisen, dass die theoriegeleitete Wissenschaft hier ein Epistem vorfindet, dessen analytische Kraft noch seiner breiteren Bewährungsprobe harret, besonders, wenn das Thema Küche und Kochen in einen größeren Zusammenhang menschlicher Handlungsweisen eingebettet wird. Dabei wird entscheidend, dass nach der Einsicht von Levi-Strauss „die Küche“ den Übergang von Natur zu Kultur markiert.

Mir genügt dieser Hinweis, die grundlegende Bedeutung der strukturellen Oppositionen ins Gedächtnis zu rufen, bevor ich am folgenden Überblick einschlägige sozial-metabolische Bezüge demonstriere. Zuvor ist das mit den drei Substantiven der Tagung heimlich zugrunde gelegte Menschenbild zu korrigieren: Sie suggerieren einen Prozess, an dessen Ende der Mensch steht, den man sich (polemisch gesprochen) offenbar als Hafergrützemann aus Maler Kleksel (Wilhelm Busch) denkt. Der Hafergrützemann repräsentiert drei Sachverhalte, die den Nahrungsdiskurs beherrschen. Zum einen versteht er den Menschen als Endpunkt der Nahrungspyramide im Sinne einer Teleologie der Nahrung. Danach wäre es die Bestimmung eines Nahrungsmittels, in einer menschlichen Mahlzeit zu enden. Diese Facette wird besonders sichtbar in zeremoniellen Mahlzeiten. Der zweite Sachverhalt missversteht die menschliche Mahlzeit als Endstufe natürlicher Zyklen, als Endstufe der Verwertung. Spätestens seit Eintritt in die städtische Lebensweise sollten Menschen wissen, dass dies so nicht ist. Der dritte Sachverhalt schließlich bezieht sich auf die Nahrung als Identitätssymbol, ich esse (dieses oder jenes), also bin ich. Ökologisch ist dieses Menschenbild nicht haltbar, sozialhistorisch ein anderes kaum denkbar.

Wie die Zusammenhänge im Sinne des sozial-metabolischen Regimes gedacht werden könnten (die auf ihre Erarbeitung in eigenen Forschungsprogrammen warten), versuche ich in der Tabelle Abb. 3 zu skizzieren:

	Strategie	Entscheidungsgrundlage	zirkuläre Abhängigkeit (führt zu / hängt ab von)	soziale Grundstruktur
Nahrungsproduktion	sammeln anbauen	Kosten Nutzen	Landnutzung	Territorialität Herrschaft
Nahrungsbereitstellung	Pflanze Tier	auswählen ausrotten	funktionelle (d. i. kulturelle !) Biodiversität	Verteilungssysteme
Nahrungszubereitung	roh gekocht	einfach komplex	gesund krank	soziale Stratifizierung
Nahrungsaufnahme	einfach komplex	Gourmand Gourmet	Körperkultur	Menschenbild
Entsorgungssystem	Vorstellungen von: Verunreinigung und Tabu; Ästhetik. Prozesse der Zivilisation			Entsorgungssysteme

Abb. 3: Heuristische Darstellung der Zusammenhänge, die zumeist auf Oppositionen gegründet sind. Der Komplexitätsgrad nimmt in der Tabelle von links nach rechts zu, er nimmt zugleich tendenziell nach oben zu. Nahrungsproduktion und Nahrungsbereitstellung bilden zwar eine funktionelle Einheit, sind jedoch aus Gründen der inneren Systematik hier voneinander getrennt worden.

Natürlich fehlen in dieser Zusammenstellung wichtige Dinge, von denen ich nur die anthropologischen Dimensionen des Tötens um des Essens willen nenne.⁵ „Für die Tiere ist jeden Tag Treblinka“ hat in unserer Zeit Isaac Bashevis Singer gesagt, und sich dabei vielleicht im Vergleich vergriffen. Richtig aber ist, dass Kulturgeschichte und Archäologie zwar wissen, dass ehemals im November/Dezember die Sau geschlachtet und wie sie zerlegt wurde. Aber richtig ist auch, dass wir fast nichts über die Kultur des Schlachtens wissen. Die Arbeit von Doll leistet hier hervorragende Pionierdienste,⁶ kann aber wegen von ihr verfolgter anderer Aspekte nicht zu den von mir angemahnten Themen vordringen.

2. Thematisches aus der Skelettquelle

Die klassische Quelle der physischen Historischen Anthropologie ist die Skelettquelle. Umfang und Qualität thematisch einschlägiger Informationen aus der Skelettquelle sind weder kontinuierlich noch folgen sie einem hierarchisch einsichtigen Schema. Häufig besteht die anthropologische Literatur dem Titel nach aus Generalthemen, obwohl es nur um Punktuell- oder Ausschnitthaftes geht, um dann im Einzelfall zu bedauern, dass die Quelle konkret nichts oder nur Vages hergibt.

Das Missverhältnis zwischen Anspruch und Aufklärungsleistung resultiert in der Hauptsache daraus, dass Knochen oder Zähne auf die Fülle von Umwelteinflüssen im Prinzip nur mit der Veränderung von vier Reaktionsparametern reagieren können (Anbau – Abbau; Auflockerung – Verdichtung). Entsprechend sind Veränderungen an Knochen und Zähnen in den meisten Fällen lediglich Symptome einer Krankheit bzw. eines physischen Zustands, nicht aber diagnostisch spezifische Zeichen für den konkreten Sachverhalt. So kommt es dann häufiger zu zirkulären Argumentationen: Die Annahme des Bearbeiters stützt sich auf den Befund, der sich auf die Annahme des Bearbeiters stützt.

Entsprechend sieht meine Übersicht über küchen- und nahrungs- bzw. ernährungsrelevante Befunde an Skeletten auch etwas mager aus (Abb. 4):

am äußeren Aspekt	nach analytischer Transformation	Aussageebene
Abriebmuster an Zähnen; Veränderungen am Knochen, z. B. an Zehengliedern; Verfärbungen		Nahrungskomponenten; ernährungsbedingte Habituation; Nahrungszubereitung
	Isotopien	Trophiestufen (Nahrungshauptkomponenten, Intergeburtenabstände); Wanderungen
	Spurenelemente	z. B. (Pb-) Intoxikationen
	DNA	genetisch bedingte Nahrungsverträglichkeit
Eisenmangel; Nieren-/Blasensteine; Skorbut; Rachitis; Zahnkaries; Zahnbildungsstörungen; Harris' Linien		ernährungsbedingte Krankheiten
	Eingeweideparasiten	Gartenwirtschaft; Küchen- und persönliche Hygiene

Abb. 4: Einige nahrungs- und ernährungsrelevante Indikatoren, die aus dem Skelett ermittelt werden können.

Besonders aufschlussreich ist das Beispiel der Harris-Linien, für die es nach der beeindruckenden Plausibilitäts-Erwägung McHenrys keinen ähnlich fundierten Versuch einer kausalen Rückführung für diese Strukturen gegeben hat.⁷ Zumeist ohne Rückgriff auf diese Quelle, hat sich in Aufsätzen und Lehrbüchern seine Verdachtsdiagnose (und die seiner Vorläufer) längst zu einer sicheren Gewissheit verdichtet. Dabei steht ein kausaler Beweis der adäquaten Ursache für eine (historische) menschliche Population bis auf den heutigen Tag aus. Dennoch ist die Jagd auf die Harris-Linie im Skelettmaterial bis heute ungebrochen, wobei ihr Auffinden verwechselt zu werden scheint mit ihrer Erklärung.

⁵ Baranzke et al. 2000.

⁶ Doll 2003.

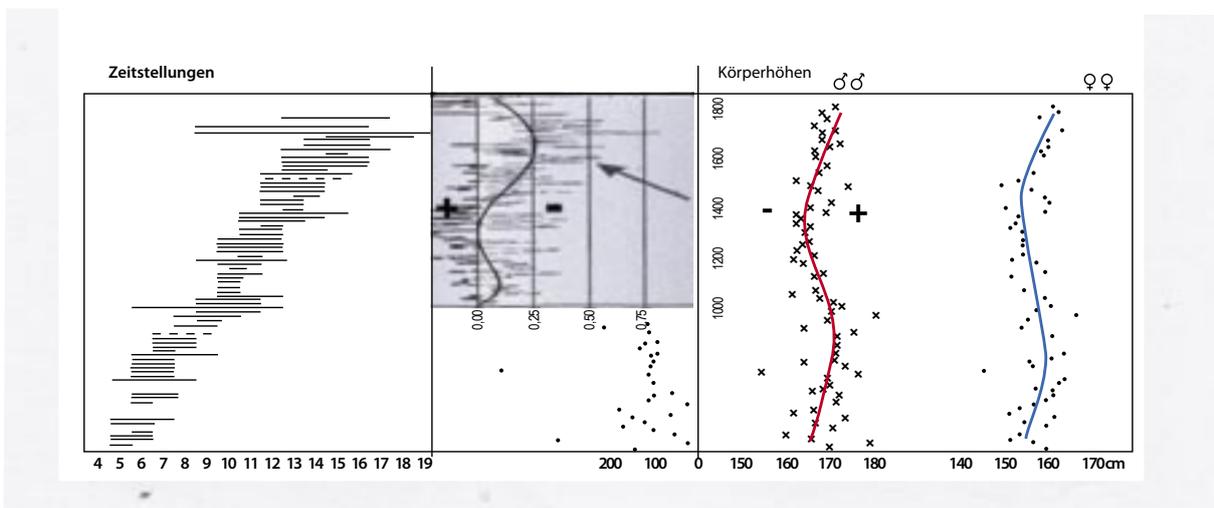
⁷ McHenry 1968.

Solche Beispiele ließen sich vermehren. Bei aller berechtigten Kritik sollte nun nicht der Eindruck entstehen, als sei vieles nur intelligent erfunden. Allerdings warten die Aussagen aus morphologischer Diagnostik oftmals immer noch auf ihre fundierte Absicherung. Vielleicht reicht „Plausibilität“ als erkenntnistheoretische Fundierung ja aus. Es spricht nur eben nicht für die Dynamik einer Disziplin, wenn seit 30 oder 40 Jahren kein einschlägiger Fortschritt gegenüber dem zu sehen ist, was die Urheber solcher diagnostischer Vorschläge in die Literatur einbrachten. Manches hat sich eben durch die endlose Wiederholung zur vermeintlichen Gewissheit verdichtet, ist deswegen aber nicht wirklich sicherer geworden.

Der Fortschritt durch die analytischen Techniken ist unbestreitbar und großartig, aber er bezieht sich doch auf Ebenen, die nicht die Alltagsgeschichte im Sinne der *histoire événementielle* wiedergeben, sondern sie erfassen die *Nahrungshauptkomponenten über ein großes Zeitfenster*. Das wäre anders, wenn aus dem Knochen Strukturen isoliert und analysiert werden könnten, für die sich konkrete Bildungsdaten angeben ließen. Solche Strukturen liegen bisher nicht vor, bzw. sind, wo sie vermutet werden, bisher nicht chronobiologisch interpretierbar.⁸ Die Erfassung genetisch bedingter Individualeigenschaften, die ernährungsrelevant sein können, wie etwa die Laktoseintoleranz, befindet sich noch im Anfangsstadium.⁹

Dass die Körperhöhe ein Indikator für Lebensqualität auch in historischen Bevölkerungen ist, ist eine Einsicht, deren Fundierung überraschender Weise den Wirtschaftshistorikern zu danken ist. In der Bundesrepublik sind hier die Münchner Wirtschaftshistoriker um John Komlos hervorzuheben. Hierzu braucht man nicht nur große Datensätze, sondern auch ausreichende und vernetzungsfähige Daten zur Nahrungsmittelproduktion, zum Einkommen und zur Wirtschaftsstruktur. Erst unter diesen Voraussetzungen werden die Daten belastbar und zeigen dann auch eindrucksvolle Effekte.¹⁰

3. Thematisches, über das die Skelettquelle nichts sagt, andere Quellen aber schon



Die Rekonstruktion der Körperhöhe aus dem Skelett ist dagegen von anderer Qualität als direkt ermittelte Rekrutendaten historischer Populationen. Sie zeigen selbst unter massenstatistischen Gesichtspunkten viel größere Fehler der Mittelwerte. Außerdem fehlen diffizile Schichtenmodelle für Skelettserien. Dennoch lohnt sich der Blick auf eine Langzeitentwicklung, wenn es gelingt, aus ihnen auf die Indikatoren von Nahrungsverfügbarkeit zu schließen (Abb. 5).

Der synchrone Zusammenhang zwischen größerer Körperhöhe und niedrigerer Temperatur (und mit ihr assoziierter biologischer Determinanten) ist augenfällig und wäre theoriekonform, wenn der Zusammenhang einer Nachprüfung standhalten sollte.

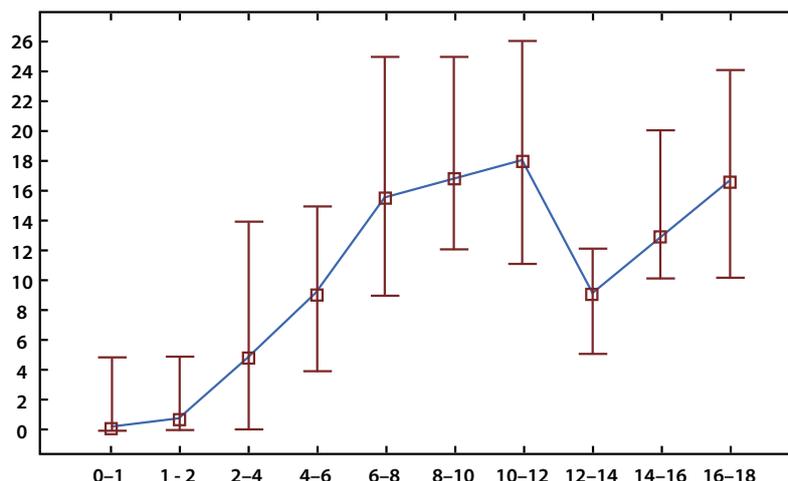
Abb. 5: Skizzierter Zusammenhang zwischen mittleren Körperhöhen-schätzungen aus Skelettserien des Mittelalters und der Frühen Neuzeit (rechts, aus Herrmann 1987) und Jahresmitteltemperatur. Zeitstellungen der Skelettserien links. In der Mitte eingeblendet die Kurve der mittleren Temperatur (aus Glaser 2001).

8 Zum Beispiel Herrmann/Danielmeyer 1994.

9 Herrmann et al. 2007.

10 Zum Beispiel Baten 1999 oder Schuster 2005.

Abb. 6: Anzahl von Linien sistierenden Wachstums im Querschnittsbild des Oberschenkelbeins bei mittelalterlichen Kindern und Jugendlichen aus Thüringen. Gepoolte Daten von 300 Individuen (Herrmann/Danielmeyer 1994). Auffällig ist die geringe Zahl von Wachstumsstillständen in der Altersgruppe der 12- bis 14-jährigen. Zu bedenken ist das Nachlaufen des biologischen Phänomens, so dass es sich hier um ein Ergebnis eines Prozesses handeln muss, der bereits in der davor liegenden Altersgruppe eingesetzt haben muss. Insgesamt ist damit der klassische Altersbereich von Initianten bezeichnet.



Dass sich „biologischer Lebensstandard“ (im Sinne der Wirtschaftsgeschichte) in der Knochenstruktur niederschlägt, lässt sich im histologischen Bild am Beispiel von Kindern und Jugendlichen aus dem mittelalterlichen Thüringen zeigen (Abb. 6).

Im Moment gibt es keine andere belastbare Deutung für die absolut geringe Zahl spezifischer Bildungen in der Altersgruppe der 12- bis 14-jährigen, als durch den Rückgriff auf eine gesellschaftliche (vielleicht institutionelle?) Ursache. Diese wird in der optimalen Versorgung der Kinder dieser und der davor liegenden Altersgruppe gesehen. Dann wäre eine optimale und verstetigte Nahrungsversorgung eine Voraussetzung dafür, dass auch opportunistische Infektionskrankheiten in signifikant geringerem Maße wirksam wurden.¹¹

So gut wie nichts wissen wir über einzelne Zutaten zur Nahrung, und bislang sind auch keine erfolgreichen Versuche bekannt, spezifische Nahrungsinhaltsstoffe aus dem Skelett nachzuweisen. Matossian hat in ihrem bei uns wenig rezipierten Buch überzeugend auf die Möglichkeit aufmerksam gemacht,¹² dass die nicht immer intendierte Aufnahme von Nahrungszusatzstoffen mit pharmakologischer Wirkung (Gewürze, Halluzinogene) zu kollektiven psychotischen Zuständen geführt habe.

Fraglos wäre dies ein interessanter Aspekt, den ich an einem grundsätzlichen Beispiel illustrieren möchte, der uns zunächst in völlig anderen Bereiche führt. Etwa zeitgleich mit der flächendeckenden Einführung der Kartoffel kommt es im 18. Jahrhundert zu einem sprunghaften Anstieg der Bevölkerung. Von Gundlach hatte – unabhängig von Matossian – darauf verwiesen,¹³ dass in den Samen vieler Ackerunkräuter des Getreides pharmakologisch wirksame Substanzen enthalten sind, denen eine Fertilitätshemmende Wirkung unterstellt werden kann. Gewiss hängt deren Wirksamkeit von den Verarbeitungsformen des Getreides ab, aber grundsätzlich ist nicht auszuschließen, dass die Getreidegrundnahrung eine gewisse pharmakologische Last enthielt. Die Kartoffel und ihr Vorläufer, die Topinambure, sind dagegen frei von solchen Belastungen. Es ist plausibel, in beiden Früchten *eine* indirekte Ursache des Bevölkerungsanstiegs zu sehen. Nur: Der empirische Beweis wäre erst dann erbracht, wenn nachgewiesen wäre, dass es zu einer Verstoffwechslung der besagten Substanzen gekommen ist. Dieser Beweis steht aus.

Er wäre direkt verknüpft mit einem Thema, das die Skelettanalyse bislang auch nicht in den Griff bekam: den Hunger.

Definitive Beweise von chronischer Nahrungsunterversorgung am Skelett sind mehr als diffizil und praktisch nicht erforscht. Man muss vor Verwechslungen warnen. Es werden in der Regel am Skelett die Folgen opportunistischer Infektionskrankheiten als ernährungsbedingt vorgestellt. Das trifft nur insofern zu, als die reduzierte Nahrungsaufnahme Folge eines anderen pathologischen Geschehens sein kann, etwa um

11 Herrmann/Danielmeyer 1994.

12 Matossian 1989.

13 Gundlach 1986.

ein einfaches Beispiel zu nennen, der Diarrhöe. Das führt zu mitunter moralisch absurden Konstruktionen, wie die Sozialhistoriker es für das Frankreich des *Ancien Régime* und bis ins 19. Jahrhundert wissen, wenn Kinder trotz ausreichender Nahrungsversorgung in einen strategischen Infantizid zum Sterben gebracht wurden, indem die Amme sie regelmäßig mit roher Ziegenmilch fütterte.

Gesicherte Gräberfelder oder Skelettdepots nach Hungerkatastrophen sind meines Wissens in der Literatur Mangelware. Und wer jetzt an die Grönländischen Normannen von Herjolfsnes denkt, wäre gut beraten, die Originalpublikationen aus den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts und die wenigen Folgeuntersuchungen sorgfältig nach wirklichen Beweisen des Hungers abzuklopfen, die sich aus den Skeletten zweifelsfrei und ohne Beweiskonkurrenz ergäben. Natürlich sind diese Menschen verhungert, es lässt sich nur nicht aus dem Skelett belegen. Bedenkenswert scheint mir auch nach wie vor das Argument, dass man Meuvret entgegenhielt, als er in seinem berühmt gewordenen Aufsatz auf den Zusammenhang zwischen Getreidepreisentwicklung und demographischen Schwankungen hinwies:¹⁴ Man sterbe nicht so ohne weiteres Hungers mit dem Ozean vor der Tür, dem Fluss durchs Dorf und dem Wald und dem Feld hinter dem Haus. Dass demographische Entwicklungen auch und vor allem an soziale Parameter geknüpft sind, sollte wohl in der heutigen Bundesrepublik kein halbwegs Informierter bestreiten wollen. Noch nie lebte eine Bevölkerung in Deutschland auf so hohem materiellem Niveau, und noch nie war die Kinderzahl so gering. Auch ist die Differenzierung zwischen chronischem und akutem Hunger meines Wissens in der anthropologischen Literatur bisher nicht akzeptabel erfolgt. Das Thema Hunger wäre sicher ein eigenes Tagungsthema und daher hier nicht weiter zu strapazieren.

Schließen möchte ich mit dem Hinweis, dass das Tagungsthema auch in den umwelthistorischen Bereich hinein verlängert werden könnte. Zur allgemeinen Überraschung wird man dabei ebenfalls auf erhebliche Informationsdefizite stoßen. Ich meine hier nicht nur Aspekte der Nahrungsproduktion, obwohl zum Beispiel der transkontinentale Ochsenhandel in Europa, der ja erst Mitte des 19. Jahrhundert zum Erliegen kam, kaum noch bekannt ist.

Es sind vor allem Themen der Nahrungssicherung, wie die Schädlingsbekämpfung¹⁵ und der Qualitätskontrolle, die der Bearbeitung harren. Dass es Reinheitsgebote für Bier und Wein gab und auch Qualitätskontrollen für Mehl und Backwaren ist zwar bekannt, aber nicht gut untersucht. Noch geringer sind die Kenntnisse über Fleischbeschau und Frischeprüfung. Immerhin weiss man, dass den Rebhühnern in Erfurt, wenn sie nicht sofort verkauft werden konnten, am nächsten Tag ein Bein abgeschnitten werden musste. Und dass in Basel der Rheinfisch nur am Fangtag verkauft werden durfte, an Ortsfremde hingegen noch am zweiten Tag. Solche Beispiele der Alltagsgeschichte harren ihrer systematischen Erfassung. Dann können auch Historiker sich ein besseres Bild von Ernährung und Küche der Menschen machen, die keine Geschichte schreiben, aber ohne die Geschichte nicht denkbar ist.

Prof. Dr. Bernd Herrmann
Johann-Friedrich-Blumenbach-Institut für Zoologie
und Anthropologie der Universität Göttingen,
Abteilung Historische Anthropologie und Human-
ökologie
Bürgerstraße 50, D-37073 Göttingen
und
Seminar für Mittlere und Neuere Geschichte der
Universität Göttingen
bherrma@gwdg.de; www.anthro.uni-goettingen.de

14 Meuvret 1946.

15 Herrmann 2006.

Literatur

- Baranzke, Heike/Gottwald, Franz-Theo/Ingensiep, Hans-Werner (Hrsg.): *Leben, Töten, Essen: anthropologische Dimensionen*. Stuttgart 2000.
- Baten, Jörg: *Ernährung und wirtschaftliche Entwicklung in Bayern 1730–1880*. Stuttgart 1999.
- Böhmer-Bauer, Kunigunde: *Nahrung, Weltbild und Gesellschaft. Ernährung und Nahrungsregeln der Massai als Spiegel der gesellschaftlichen Ordnung*. Saarbrücken/Fort Lauderdale 1990.
- Doll, Monika: *Haustierhaltung und Schlachtsitten des Mittelalters und der Neuzeit*. Rahden 2003.
- Fischer-Kowalski, Marina/Weisz, Helga: *Society as a hybrid between material and symbolic realms: Towards a theoretical framework of society-nature interaction*; in: *Advances in Human Ecology* 8, 1999, 215–251.
- Glaser, Rüdiger: *Klimageschichte Mitteleuropas: 1000 Jahre Wetter, Klima, Katastrophen*. Darmstadt 2001.
- Gundlach, Christoph von: *Agrarinnovationen und Bevölkerungsdynamik aufgezeigt am Wandel der Dreifelderwirtschaft zur Fruchtwechselwirtschaft unter dem Einfluß der Kartoffeleinführung im 18. Jh.* Geowiss. Diss. Universität Freiburg 1986.
- Hauer, Thomas: *Carl Friedrich von Rumohr und Der Geist der bürgerlichen Küche*. Phil. Diss. Universität Karlsruhe 2000.
- Herrmann, Bernd: *Anthropologische Zugänge zu Bevölkerung und Bevölkerungsentwicklung im Mittelalter*; in: *ders./Sprandel, Rolf (Hrsg.): Determinanten der Bevölkerungsentwicklung im Mittelalter*. Weinheim 1987, 55–72.
- Herrmann, Bernd: *Zur Historisierung der Schädlingsbekämpfung*; in: *Meyer, Torsten/Popplow, Marcus (Hrsg.): Technik, Arbeit und Umwelt in der Geschichte. Günter Bayerl zum 60. Geburtstag*. Münster u. a. 2006, 317–338.
- Herrmann, Bernd/Danielmeyer, Anja: *Bone structures reflecting rhythm, seasonality, and life-style of past human populations*; in: *Naturwissenschaften* 81, 1994, 399–401.
- Herrmann, Bernd/Schilz, Felix/Fehren-Schmitz, Lars/Schütt, Rebecca/Pollmann, Jutta/Hummel Susanne: *Der Knochen als molekulares Archiv*; in: *Nova Acta Leopoldina N.F.* 94, 2007, 21–27.
- Matossian, Mary: *Poisons of the Past. Molds, epidemics, and history*. New Haven u. a. 1989.
- McHenry, Henry M.: *Transverse lines in long bones of prehistoric California Indians*; in: *American Journal of Physical Anthropology* 29(1), 1968, 1–17.
- Meuvret, Jean: *Les crises de subsistances et la démographie de la France d'ancien régime*; in: *Population* 1, 1946, 643–650.
- Schuster, Klaus: *Wirtschaftliche Entwicklung, Sozialstruktur und biologischer Lebensstandard in München und dem südlichen Bayern im 19. Jahrhundert (Studien zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte 25)*. St. Katharinen 2005.