

Roman Sandgruber

Brot und Fleisch

Eine kleine Kulturgeschichte des Essens

◆ Nach der griechischen Mythologie hat Göttin Demeter, die „Erd-Mutter“, die Menschen den Ackerbau und die Zubereitung von Brot gelehrt. Doch schon zuvor haben ägyptische Frauen dieses Grundnahrungsmittel hergestellt. Brot trägt die Spur der Bemühung und des Schicksals. Im Christentum wie auch im jüdischen Glauben kommt ihm zentrale Bedeutung zu. Vorhandensein von Brot wird als Segen, sein Fehlen als Fluch Gottes verstanden. In den relativ wohlhabenden Ländern der nördlichen Hemisphäre ist das Fleisch an die Stelle des Brotes getreten, aber auch zum Symbol der unersättlichen Gier, des Konsums, des Tötens geworden. Zugleich verbreitet sich in genau diesen Ländern eine ängstlich auf richtige Ernährung fixierte Lebensweise. Es scheint, dass wir heute beides nicht mehr beherrschen: weder das Fasten als Zeichen radikaler Umkehr noch das Essen als Zeichen dankbarer Vergewisserung der freien Teilung des Lebens und der Gemeinschaft. (Redaktion)

Essen und Trinken sind die elementarsten Bedürfnisse des Menschen. So zählen Mahl und Opfer auch zu den grundlegenden Elementen der religiösen Symbolik. Wird vom Essen gesprochen, so betont man meist den gemeinschaftsstiftenden Aspekt. Doch Essen kann mehr trennen als verbinden.¹ „Was einer isst, kann kein anderer essen“, stellte Georg Simmel in seiner „Soziologie der Mahlzeit“ ganz richtig fest. Die Nahrung kann nicht von mehreren Personen genutzt werden. Essen und Trinken kann man nur allein und tut es doch in Gemeinschaft: Die Nahrung ist im strengen Sinne mit niemandem teilbar, weil sie im Akt des Konsumierens

vom Einzelnen verbraucht und vernichtet wird. Dennoch ist es altes Herkommen, dass die wichtigsten Überlebensmittel, die Nahrungsmittel, unter den Mitgliedern der Gemeinschaft aufgeteilt werden. Dass dabei Hierarchien und Geschlechterrollen zum Ausdruck kommen, ist eigentlich nicht überraschend, wird aber meist ignoriert. Wenn geteilt wird, impliziert man wie selbstverständlich, dass es gleich und gerecht geschieht.²

Die Menge dessen, was jemand zu essen bekam, war – solange nichts so knapp war wie das Essen – nicht nur ein deutlicher Indikator der sozialen Stellung, sondern auch der Macht. Es zieht sich wie

¹ Georg Simmel, Soziologie der Mahlzeit, Der Zeitgeist, Beiblatt zum Berliner Tageblatt Nr. 41 vom 10. Oktober 1910 (= Festnummer zum hundertjährigen Jubiläum der Berliner Universität), 1f (<http://socio.ch/sim/verschiedenes/1910/mahlzeit.htm>).

² Vgl. Eva Barlösius, Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, München 1999.

ein roter Faden durch die Geschichte des Essens, dass die Götter und Helden, Herrscher und Krieger, Kapitalisten und Kirchenmänner durch starkes Essen gekennzeichnet sind.³ Die Geschichte der Macht könnte als Geschichte der Völlerei und der opulenten Mahlzeiten geschrieben werden. Der Mächtigste ist auch der mächtigste Esser, zumindest symbolisch, von Karl dem Großen über Ludwig XIV. bis Otto von Bismarck, Maria Theresia und Königin Victoria. Macht braucht Fülle.⁴ Dass der König eine Fassbreite dicker sein musste als seine Untertanen, unterstrich seine Bedeutung. Er aß und zechte mit seinen Kumpanen. Wenn er schon nicht selbst der stärkste Esser war, so mussten doch seine Vorräte die größten sein.⁵ „Der Fürst ist der Magen des Landes“, meinte der österreichische Merkantilist Wilhelm von Schröder, dem es zwar um eine ökonomische Sinngebung der Feudalrente ging, dem aber auch die wohlbeleibten Herrschergestalten seiner barocken Umgebung recht geläufig waren. Jean Pauls satirische „Leichenrede auf den

fürstlichen Magen“ (1809) wurde zur Abrechnung mit dem Appetit der Mächtigen. Der Fürst repräsentiere das Land, nicht nur mit dem Herzen, sondern auch mit seinem riesigen Magen: „Nun haben wir unsern Landes-Magen verloren, hier liegt sein kalter Rest auf die Bahre hingestreckt ...“⁷

Esshunger und Machthunger sind eng beieinander.⁸ Frauen kamen da viel weniger in Betracht. Die geschlechtsspezifisch ungleiche Verteilung der Nahrung war anfangs vor allem eine Frage der Quantitäten und spiegelt sich in der Parallelisierung von „schwachem Geschlecht“ und „schwacher Nahrung“.⁹ Männlichkeitsrituale in der Form von viel Essen und viel Trinken sind in der Frühneuzeit allgegenwärtig. Als „Vielfraße“ im Todsündenkatalog werden Männer dargestellt. Caroline Bynum hat für das Spätmittelalter das Fasten als einen weiblich besetzten Handlungsraum herausgearbeitet.¹⁰ Die so genannten Fastenwunder, die in zahlreichen Flugblättern des 16. Jahrhunderts beschrieben werden, betreffen ausnahmslos Frauen.¹¹

³ Gert v. Paczensky/Anna Dünnebieber, *Leere Töpfe, volle Töpfe: die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München 1994, 232.

⁴ Thomas Macho, *Machthunger – Vom vollen und vom leeren Leib*, in: mäßig und gefräßig. Hg. v. Annemarie Hürlimann/Alexandra Reininghaus, Wien 1996, 48f; Ulrike Zischka u.a. (Hg.), *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*, München 1993.

⁵ Vgl. Elias Canetti, *Masse und Macht*, München 1960, 1, 243ff; „Ihr seid mein Staat. Ich esse für euch alle“, lässt Karl Friedrich Moser in einer zynischen Fabel des 18. Jahrhunderts den Adler zu den hungrigen Tieren sagen; zit. n. Alois Wierlacher, *Einleitung, Kulturthema Essen*, Berlin 1993, 8.

⁶ Wilhelm v. Schröder, *Fürstliche Schatz- und Rentkammer nebst Unterricht vom Goldmachen*, Leipzig 1704 (1. Aufl. 1686).

⁷ Jean Paul, *Dr. Fenks Leichenrede auf den höchstseligen Magen des Fürsten von Scheerau*, Dr. Katzenbergers Badereise, Heidelberg 1809, Erstes Bändchen, Werkchen, 4 (<http://gutenberg.spiegel.de/jeanpaul/badereis/badew14.htm>).

⁸ Vgl. Sydney M. Mintz, *Zur Beziehung zwischen Ernährung und Macht*, *Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte* 1994, 1, 61–72.

⁹ Vgl. Thomas Macho, *Machthunger* (s. Anm. 4), 54f.

¹⁰ Vgl. Caroline Walker Bynum, *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley 1997.

¹¹ Vgl. Waltraud Pulz, *Frauen und Männer – Fasten und Völlern? Geschlechterdifferenz und außergewöhnliches Essverhalten in der frühen Neuzeit*, in: Christel Köhle-Hezinger u.a. (Hg.), *Männlich. Weiblich. Zur Bedeutung der Kategorie Geschlecht in der Kultur*, Münster 1999, 210.

Der Wettstreit zwischen beleibten und asketischen Eliten neigte sich im Verlauf der Neuzeit und des wirtschaftlichen Wachstums immer mehr zu Gunsten der schlanken Figur. Nicht mehr nur die Fähigkeit, viel zu essen, schätzte man in den Kreisen der höfischen Gesellschaft, sondern auch die Geschicklichkeit und Zivilisiertheit bei der Essenseinnahme und die Pracht der Tafeln. Edle Schlankheit wurde im späten 18. Jahrhundert immer mehr zum Körperideal und mit christlich-aufklärerischen Tugenden, mit Mäßigkeit, Einfachheit und Natürlichkeit in Zusammenhang gebracht.

In armen Gesellschaften ist Essen Ausdruck von Status, Einkommen und Macht. In Wohlstandsgesellschaften hat sich die Ernährungspyramide längst umgekehrt: Angehörige der Unterschichten nehmen mehr an Kalorien zu sich als Oberschichten. Die Menge des Essens ist kein Indikator für Einkommen und Wohlstand mehr. In der modernen Gesellschaft sind die Eliten schlank oder zumindest um Erreichung von Schlankheit bemüht. Übergewicht und Fettleibigkeit werden zu Attributen der Unterschicht. Viel zu essen kann in der modernen Wohlstandsgesellschaft auch kaum mehr als Zeichen der Männlichkeit gewertet werden. Allerdings gibt es noch Reste eines derartigen Selbstverständnisses: in folkloristisch belustigenden Knödelesswettkämpfen und ähnlich archaisch oder ländlich-touristisch anmutenden Wettbewerben.

Brot

Im Schweiß seines Angesichts solle der Mensch sein Brot essen, lautet der Urteilsspruch der Vertreibung aus dem Paradies. Das Bild enthält viel historische Wahrheit, vom Anfang des Ackerbaus und vom Anfang der menschlichen Kultur. Mit dem Ackerbau und dem damit bereiteten Brot begann die Geschichte der sesshaften Menschheit und ihrer Zivilisation.

Brot ist mehr als nur ein Lebensmittel. Es war und ist in der Geschichte des Abendlandes vielerlei: religiöses Symbol, Ausdruck höherer Kultur und Anlass sozialrevolutionärer Gärung. Brot hat in der europäischen Kulturgeschichte einen zentralen Stellenwert: einerseits als Grundnahrungsmittel der Bevölkerung, andererseits als „Herrenspeise“, die einen entscheidenden Modernisierungsschritt gegenüber dem Brei- und Mus-Standard der mittelalterlichen Unterschichtenküche darstellte; im übertragenen Sinn einerseits Symbol und Darstellung des „männlichen Gottes“ Jesus Christus, andererseits Speise, die mit der Weiblichkeit der Hausmutter und Frau in enge Beziehung gebracht wird.¹²

Das durch Sauerteig gelockerte Hochbrot war im Mittelalter die Speise der Herren, Ritter, Bürger und Geistlichen. Für das einfache Volk war es eine Festspeise, während im Alltag Brei und Mus konsumiert wurden.¹³ In der bekannten mittelalterlichen Erzählung vom Meier

¹² Vgl. Wilhelm Ziehr, Bauer, Müller, Bäcker. Das Brot von der Steinzeit bis heute, 1984; Hermann Eiselen (Hg.), Brotkultur, Köln 1995; darin u.a.: Günter Wiegmann, täglich Brot, 230ff, Gertrud Benker, Brot im Christentum, 116ff; Jérôme Assire, Le livre du pain, Paris 1996; Günter Wiegmann, Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967; Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, hrsg. von Hanns Bächtold-Stäubli, 10 Bde, 1927–1942, Nachdruck 1987, Bd. 1, 1590ff.

¹³ Vgl. Gerda Grober-Gluck, Zur Heiligkeit des täglichen Brotes in den bäuerlichen Familien Österreichs um 1930, nach Materialien des Atlas der deutschen Volkskunde, in: Volksfrömmigkeit. Referate der österreichischen Volkskundetagung 1989 in Graz, hg. v. H. Eberhardt, Wien 1990, 285.

Helmbrecht ist das Brot das Zeichen des ersehnten Herrenlebens. Der junge Helmbrecht, dem das Bauernleben zu minder ist und der als Raubritter und letztlich am Galgen endet, isst das weiße Herrenbrot, während sein Vater sich mit dem dunklen, brüchigen Haferbrot begnügt.¹⁴ Die Breie, einstmals Hauptbestandteil der Ernährung, wurden immer mehr vom Brot verdrängt und haben erst in jüngster Zeit unter Gesichtspunkten der Reformkost wieder eine Aufwertung erfahren.

Die Grenze vom Schwarzbrot zum Weißbrot war eine zwischen Land und Stadt, zwischen ärmeren und reicheren Regionen, zwischen Nord und Süd, zwischen Beharren und Fortschritt. Im Mittelmeerraum dominiert das Weißbrot. In Nordeuropa aß und isst man dunkleres Brot. Es gab eine Geographie und eine Soziographie der Brotsorten: Während die Stadtbewohner frisches, feines, weißes Weizenbrot zu essen bekamen, war das Brot der Landbevölkerung hart, grob und dunkel.¹⁵ Man hatte ein weißes Brot für „bessere Zeiten und Leute“.

Brot, die einstige Herren- und Männerspeise, wurde immer mehr zur Alltags- und Frauenspeise. Für Jacob Moleschott und andere Materialisten war es „eine durchgreifende Erfahrung“, dass die billigeren Speisen und Getränke oder die nahrhaften in verringerten Gaben „beim Weibe ausreichen“.¹⁶ Die Brotnahrung ist für ihn quasi naturwissenschaftlich abgesichert die den Frauen adäquate Ernährungsweise, die nur bei Schwangeren und Wöchnerinnen,

wo es um natürliche Reproduktionsfunktionen gehe, durchbrochen werden könne.

Brot ist vorgefertigte Nahrung, die durch die leichte Transportierbarkeit, die gewerblich-industrielle Zubereitung und die Möglichkeit des raschen Genusses in kurzen Arbeitspausen sich für die Industrialisierung als ungemein praktisch erwiesen hat. In der kargen Welt der Arbeiterfamilien war es der wichtigste Bestandteil der täglichen Kost, mit Schmalz oder Marmelade, zum wärmenden Kaffee oder Tee. „Das billigste war ja immer das Brot. Wir haben hauptsächlich von Brot gelebt. Wir haben schon Freude gehabt, wenn wir Schmalz gehabt haben aufs Brot ...“, erzählten alte Arbeiterfrauen.

Brot und Gemeinschaft

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, sagt die Bibel. Elementare Dinge verbinden sich mit dem Brot: Das Überleben, das Zusammenleben, das Erleben. Brot und Wasser, Brot und Wein, Brot und Salz, Brot und Spiele werden zusammen genannt. Man kennt brotlose Künste und Brotberufe, man verdient sein Brot, und der Brotkorb kann einem höher gehängt werden. Die Sprichwörter um das Brot sind nüchtern, fern aller Romantik: „Wes' Brot ich ess', des' Lied ich sing ...“, oder: „Er ist noch nicht weiter gekommen als von der Tischlad bis zum Brotlaib...“

Brot zu haben, und gar gutes Brot, war und ist ein hohes Lob. Dem Ankom-

¹⁴ Werner „*der Gärtner*“, Helmbrecht: mittelhochdeutsch / neuhochdeutsch, hrsg., übers. und erl. von Fritz Tschirch, Stuttgart 2002, Verse 455ff; 477ff: „ich wil ouch unz an mînen tût / von wîzen semeln ezzen brôt / haber der ist dir geslaht“.

¹⁵ Massimo Montanari, *Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung*, München 1999, 42ff.

¹⁶ Zit. n. Jakob Tanner, *Der Mensch ist, was er ißt. Ernährungsmythen und Wandel der Ernährungskultur*, Historische Anthropologie, 4 (1996), 416.

menden wird Brot auf den Tisch gelegt und dazu ein Messer: „Geh, schneid dir ab!“ Es wäre in österreichischen Bauernhäusern eine gröbliche Beleidigung gewesen, kein Stück abzuschneiden und nichts zu essen, aber doch wieder nicht zu viel und nur langsam und erst nach wiederholter Nötigung, um nicht als gefräßig zu erscheinen. Ärmeren Besuchern schnitt der Hausvater selbst einen mächtigen Keil ab. Den Besuchern zeigten die stolzen Bäuerinnen Brotkar und Schmalzhäfen, und vor der Tür österreichischer Bauernhöfe gab es noch eine Viertelstunde Rede und Gegenrede, dann erst war der Besuch überstanden, nachdem man dem scheidenden Gast noch nachgerufen hatte: „Jessa, a Stückl Brot musst du auch mitnehmen!“ und: „Lass denen daheim auch eins kosten!“¹⁷

Das Brot miteinander zu brechen und zu essen, war und ist ein Zeichen der Gemeinschaft, des Zusammenhalts und der Gastlichkeit.¹⁸ Das gemeinsame Essen in Männergruppen kann bei Soldaten historisch weit zurückverfolgt werden. Es sind männliche Begriffe, alle hergeleitet von der lateinischen Wortfolge „cum panis“, der Kumpel, der Kumpan, der Compagnon – Genossen, mit denen das Brot geteilt und genossen wird, außer Haus, im Krieg, im Wald, unter Tag, auf Schiffen und im Wirtschaftsleben, auch wenn unter Kumpelele und Kumpanele inzwischen mehr die

Zechgenossen als die Essgenossen verstanden werden. Die „compania“ nimmt bei gemeinsamen Männerunternehmungen zur See eine besondere Stellung ein. Brot und Mehlspeisen spielen aber auch in anderen Männergesellschaften, bei Holzknechten, Bergleuten, Bauarbeitern oder Handelsreisenden, eine wichtige Rolle. Die „Brotzeit“ wurde damit zum Inbegriff einer männlich dominierten Mahlzeit, auch wenn sie inzwischen mehr aus Speck und Wurst als aus Brot besteht.

Der englische „lord“ (ae. „hlæf-weard“ = Brot-Laib-Wart) ist der „Brotgeber“ oder „Brot-Verwalter“ einer militärischen Männergruppe, während die „lady“ (ae. „hlæf-dize“ = Laib und „dig“ = graben, kneten) als die „Brot-Bereiterin“ erscheint. Die „hlafoetan“ sind die „Brotesser“, die Untertanen.¹⁹ Der Hausherr schnitt das Brot, schenkte den Wein oder den Most ein, bediente sich als Erster – mit den besten Stücken – und verteilte dann die Speise an die Gäste.²⁰

Die Bereitung von Brot war eine Sache der Frauen: das Kneten des Teiges, das Einschießen in den Backofen, das Einkaufen und Herrichten.²¹

Brot und Not

Man war bei den armen Leuten gewohnt, mit Brot sparsam umzugehen. Brot

¹⁷ Johannes Winkler, *Unsere Bauern-Etikette*, Beiträge zur Landes- und Volkskunde des Mühlviertels 7, Rohrbach 1926, 74ff.

¹⁸ Massimo Montanari, *Der Hunger und der Überfluss* (s. Anm. 15), 62; Piero Camporesi, *Das Brot der Träume. Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa*. Aus dem Italienischen von Karl F. Hauber, Frankfurt/New York 1990, 36ff.

¹⁹ Michael Mitterauer, *Warum Europa? Mittelalterliche Grundlagen eines Sonderwegs*, München 2003, 134.

²⁰ *Geschichte des privaten Lebens*, 3, Von der Renaissance zur Aufklärung, hrsg. von Philippe Ariès, Frankfurt 1991, 518 (Allain Collomp, Wohnverhältnisse und Zusammenleben).

²¹ Josef Andessner, *Das Backen des Bauernbrotes im unteren Innviertel*. Oberösterreichische Heimatblätter, 20 (1966), 69–77; Fritz und Thilde Lichtenauer, *Brotbacken am Bauernhof*. Oberösterreichische Heimatblätter, 41 (1987), 3–10.

wurde nicht täglich, sondern in großen zeitlichen Intervallen gebacken. Der Vorrat musste für Wochen und Monate reichen. Frisch gebackenes Brot war eine köstliche Seltenheit und entsprechend begehrt. Wenn Brot gebacken wurde, so wurde es keineswegs frisch gegessen, um nicht zu viel davon zu verbrauchen: „Mühlwarm und ofenwarm macht den größten Bauern arm“, hieß es im Sprichwort. Geizige Bauern waren dafür verschrien, ihren Dienstboten möglichst altes und hartes Brot vorzusetzen, weil man davon nicht so viel zu essen vermag. Es gab Häuser, in denen das Brot weggesperrt und das frische Brot erst angeschnitten wurde, wenn es schon Schimmelspuren zeigte.

Alte Leute erinnern sich an das mit Gersten-, Mais- und Kartoffelmehl gestreckte „Kriegsbrot“, das in tausend Brösel zerfiel. Die Brosamen nicht zu „verunehren“, war ein strenges Gebot. Auch außerhalb der Kriegs- und Notzeiten war gutes Brot ein Zeichen behäbigen Wohlstands. In Notzeiten wurde das Brot aus Gerste, Hafer und Bohnen bereitet, häufig verfault und verdorben und vermischt mit Wurzeln und Gräsern, mit Eicheln und Sägespänen. Im Ersten Weltkrieg wurden lange Listen von Stoffen veröffentlicht, die geeignet sein sollten, das Brotgetreide zu strecken. Wollte man etwa Lupinenmehl verwenden, mussten die Lupinensamen „entbittert“, dann getrocknet, vermahlen und dem Mehl beigemischt werden. Im belagerten, hungernden Przemysl nahmen 1915 Birkenrinden die Rolle eines Ersatzmittels ein, anderswo Brennesselstengel. Und das alles nannte sich „Brot“.²²

„Brot haben oder nicht haben, das ist es, was Geschichte macht“, sagte eine russische Ärztin, welche die neunhunderttägige Belagerung Leningrads im Zweiten Weltkrieg mitgemacht hatte, einer amerikanischen Schriftstellerin: „Nie werde ich vergessen, dass ein Stück Brot dieser Größe – mit dem Fingernagel zeichnete sie ein genau 10 mal 10 cm großes Quadrat auf das Tischtuch – ‚Leben oder Tod bedeutete.‘“²³

Im April 1945 war in Wien Brot das einzige Lebensmittel, das überhaupt zur Ausgabe gelangte: Noch zu Weihnachten 1945 erschien die Lage aussichtslos. Eine Schnitte Brot war ein nobles Geschenk.²⁴ „Ich kann euch nichts geben, kein Stück Brot, keine Kohle zum Heizen, kein Glas zum Einschnneiden“, sagte der damalige österreichische Bundeskanzler Leopold Figl in seiner berühmten Rede zur ersten Nachkriegsweihnacht.

Die Getreideversorgung und Bevorratung war eine der Hauptsorgen der alteuropäischen Städte und Staaten und wurde daher vielfältigen Regulierungen unterworfen. Die Freiheit des Marktes begann mit der von den Physiokraten im 18. Jahrhundert geforderten Freiheit des Getreidehandels. „Brot und Freiheit wachsen auf einem Halm“, heißt es im Sprichwort. In Krisenzeiten waren Zusammenstöße und Aufläufe vor Backhäusern und Brotläden an der Tagesordnung. Die Forderung nach Brot leitete den Beginn der Französischen Revolution ein. Am 5. Oktober 1789 zogen die Pariser Frauen vom Stadthaus, wo sie vergeblich Brot gefordert hatten, nach Versailles, um den König nach Paris zu holen. Brotkrawal-

²² Berta Neuber, Die Ernährungslage in Wien während des Ersten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren (DA Wien 1985).

²³ Helen und George Papshvily, Die Küche in Russland (Time Life Bücher), Amsterdam 1972, 11.

²⁴ Adolf Schärf, April 1945 in Wien, Wien 1948, 38f.

le gab es allerorten. Die Getreidepreise waren die Sturmvögel der Revolution.

Brot war immer Gegenstand und Bestandteil politischer Propaganda. „Denket an das Getreidegesetz und Euren Hunger! Keine Stimme den Brotverteuerern!“, klotzte es im österreichischen Nationalratswahlkampf 1920 von den Plakaten der Sozialdemokratie, während die Christlich-sozialen ihren Wählern besseres Brot in ausreichendem Maß versprochen. „Arbeit und Brot“ war im Deutschland der Zwischenkriegszeit ein zentraler Programmpunkt aller Parteien. 1918 hatte der „Werbedienst der Deutschen Republik“ folgenden Aufruf plakatiert: „Willst du Brot / Ordnung / Frieden? Dann werbe für die Nationalversammlung! Nur die Nationalversammlung verhindert den Zusammenbruch der Wirtschaft, sichert persönliche Freiheit, befestigt die Errungenschaften der Revolution, gibt der Regierung Saft und Kraft, gibt uns allen Brot / Ordnung / Frieden.“ 1932 brachte das „Zentrum“ ein Plakat heraus: „Arbeit und Brot. Das ist das Wichtigste! Keine Experimente. Keine volksfremde Gewaltherrschaft!“²⁵

Brotwecken und Brotlaibe fungieren häufig als optische Signale in der Bildsprache der politischen Grafik, bis hin zu den künstlerisch höchstwertigen Brot- und Hungerplakaten von Käthe Kollwitz, auf denen als einziger sprachlicher Appell das Wort „Brot!“ zu lesen ist.

Brot und Leben – Brot und Tod

Die Bibel ist voll von Broterzählungen und Brotleichnissen. In der christlichen Tradition hat das Brot höchste symbo-

lische Bedeutung und Wirkkraft erlangt: Der „Brotgott“ Jesus Christus, der in Beth-Lehem, dem „Haus des Brotes“ geboren ist, wird zum lebendigen Brot, das vom Himmel herabgekommen ist. Brot, als Hostie in die Nähe des Göttlichen gerückt, wurde für die Christen zur Konkretisierung der realen Präsenz Gottes, das Brotbrechen zur zeremoniellen Handlung: Brot der Lebenden und der Toten. „Unser tägliches Brot gib uns heute!“ – Die erste Vaterunser-Bitte gilt dem Brot, das im griechischen Urtext dieses Gebetes mit der Beifügung „lebens-erhaltend“ versehen ist.²⁶ In den Schöpfungsmythen der alten Hochkulturen spielt das Brot, das, zusammen mit dem Wein, für den Menschen den Anfang der Zivilisation bedeutet, eine zentrale Rolle.

Das Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens oder das Wörterbuch der deutschen Volkskunde geben reichlich Auskunft über Praktiken und Regeln des religiösen und magischen Umgangs mit Brot. Von Magiern und Wunderheilern wurde es zum Brotzauber heranzogen: Schutz glaubte man durch Brot nicht nur vor finsternen Mächten zu finden, sondern auch vor so diesseitigen Störenfriedern wie Wanzen, Flöhen oder Zecken.

Not wird immer mit dem Fehlen von Brot gleichgesetzt. Hunger war und ist eine furchtbare Realität. Aber Hunger entführt gleichzeitig aus der Realität in ein bizarres Land der Träume und Alpträume, voll wildester Phantasien und Delirien. Die Abgründe dieses wohl elendsten Todes unter allen Toden münden in Ängste und Wahnvorstellungen, in Rausch, Trance, zuletzt Apathie.

Aus Europa sind sie weitgehend verschwunden, jene vom Hunger gezeichneten

²⁵ Brot und Werbung. Die Geschichte der Ankerbrotplakate, Ausstellung der PLAKATERIA im Palais Palfy, Wien 1988.

²⁶ Franz Nießen, Botschaft des Brotes: von Brauchtum und Heiligkeit des Brotes, Kevelaer 1985.

Schattenexistenzen, aschfahl, aufgedunsen, ausgemergelt, verkrüppelt, verunstaltet, ausgetrocknet, mit tiefliegenden Augenhöhlen. Es ist schwer möglich, sich dem eindringlichen Panorama der Lebensumstände im vorindustriellen Europa und in der außereuropäischen Gegenwart zu entziehen, wo Hunger der Alltag war und ist. In diesem Sinn ist dies wirkliche Alltagsgeschichte: die Verkrüppelungen und Missbildungen, die Verirrungen und Ängste, die Geschichten um Hexen und Gespenster, die Bewusstseinsveränderungen und Traumzustände, die Stadien von Trance und Delirium, die in Tanzwut und Massenhysterie mündeten und den dunklen Erzählungen vom Hexensabbat oder den utopischen Hoffnungen auf eine verkehrte Welt Nahrung gaben, in der das unterste zuoberst gekehrt sei.

Ins Brot gab man Heilkräuter und Gewürze, Anis und Fenchel, gedörrtes Obst, Früchte. Brot wurde in Hungerzeiten aber auch mit giftigen und rauscherzeugenden Substanzen und Geheimmitteln versetzt, mit Opium, Hanf, Bilsenkraut, Tollkirschen und giftigen Beeren, die tranceartige Zustände erzeugten. Gefürchtet war im Mittelalter die in Hungerjahren massiert auftretende, als Antoniusfeuer oder auch Kribbelkrankheit bezeichnete Mutterkornvergiftung, die sich durch ein unerträgliches Kribbeln der Glieder ankündigte, zu Delirien führte und in ein völliges Absterben der äußeren Gliedmaßen einmündete.

Es war der Hunger, der bis zum 18. Jahrhundert Europa in ein riesiges Haus der Träume verwandelte, voll surrealer Mythologien, nächtlicher Halluzinationen, voll von Vorstellungen von teuflischer Bessenheit und Ängsten vor Vampiren, Ko-

bolden, Hexen oder Werwölfen. Aus den Schrecken des Hungers heraus werden die Ängste, die bizarren Riten und abergläubischen Praktiken, die ekstatischen Traumfolgen und magischen Vorstellungen eines Zeitalters verständlich, das man als das finstere, abergläubische und hinterwäldlerische zu bezeichnen gewohnt ist. Es ist einsichtig, dass der Aufbau einer rationalistischen, aufklärerischen Gedankenwelt viel mit Brot zu tun hat, auch in unserer heutigen Gesellschaft.²⁷

Fleisch

Fleisch ist eine besondere Speise. Für Mittel- und West-Europäer ist es der zentrale Teil der Mahlzeiten, eben die Hauptspeise. Fleisch zu essen, wird in der westlichen Welt als normal erachtet, kein Fleisch zu essen als Ausnahme, als Verzicht und Fastenübung. Gleichzeitig ist Fleisch immer wieder Gegenstand mehr oder weniger umgrenzter Ängste und Tabus.

Die heute weltweit produzierten Fleischmengen sind enorm: etwa 160 Millionen Tonnen pro Jahr. Das sind 26 kg pro Kopf der Weltbevölkerung, davon 40 Prozent Schweinefleisch, 30 Prozent Rindfleisch, 20 Prozent Geflügel, und der Rest verteilt sich auf Schafe, Ziegen, Pferde, Wild und sonstiges Fleisch. 100 Millionen Tonnen oder fast zwei Drittel des gesamten Fleischverbrauchs gehen auf das Konto der Industrieländer. Ihr Verbrauch erreicht 90 kg pro Kopf und Jahr, jener der USA 110 kg, während der Chinas kaum 20 kg erreicht und der Indiens unter zwei Kilogramm liegt. Österreich verbraucht pro Kopf und Einwohner mehr als 90 kg Fleisch und dazu noch fast 10 kg Schlachtfette.

²⁷ Piero Camporesi, *Das Brot der Träume* (s. Anm. 18), 17f; 155ff.

Gewaltige Fleischesser

Der Fleischverbrauch ist einerseits Indikator des Lebensstandards, andererseits Ausdruck unterschiedlicher Lebensstile und entsprechenden Umgangs mit der Natur. Das fällt besonders bei Unterschieden zwischen Fernost und Europa ins Gewicht, spielt aber auch bei unterschiedlichen Ernährungsstilen zwischen mediterraner und nordeuropäischer Kultur eine Rolle.

Die südlichen, mediterranen Kulturen sind vegetarisch ausgerichtet: Brot, Wein, Gemüse, Früchte, Oliven, Nüsse waren in der mediterranen und klassischen Mythologie kennzeichnend für die Götterwelt und das Paradies, in der nordischen hingegen, der gallischen wie der germanischen, stellte man die paradiesischen Mahlzeiten mit riesigen Fleischbergen dar. Nicht zufällig wimmelt es in der griechischen und lateinischen Überlieferung von vegetarischen Philosophen. In der nord- und mitteleuropäischen Denkweise hingegen wird das Fleisch zum Symbol der Macht, zum Vermittler körperlicher Energien, der Mangel an Fleisch jedoch zur Ausgrenzung aus dem Reich der Starken. Die Vorherrschaft des Brotes als Symbol der Kultur wird im Mittelalter ernsthaft in Frage gestellt, bzw. wäre in Frage gestellt worden, wenn nicht das Christentum das Brot, den Wein und das Öl mit neuer symbolischer Kraft versehen hätte.

Die Wissenschaft ist sich nicht einig, ob der Mensch in seinen Anfängen Vege-

tarier oder Aasfresser war. Auf jeden Fall war der Urmensch nicht der stolze Jäger, als der er uns in Geschichtsbüchern gern vorgestellt wird. Wissenschaftlich betrachtet, schreibt der Anthropologe Marvin Harris, sind die Menschen Allesfresser.²⁸ Es geht auf Friedrich Engels und andere Materialisten und Darwinisten zurück, den Übergang zur Fleischkost als den wesentlichen Schritt vom Affen zum Menschen anzusehen und die menschliche Intelligenz mit der Menge des verzehrten Fleisches in Zusammenhang zu bringen: Die Fleischnahrung habe dem Menschen die Körper- und Geisteskraft gegeben, meinte Engels in seiner Schrift über den „Anteil der Arbeit an der Menschwerdung des Affen“.

Fleisch zu essen, und viel davon zu essen, war und ist ein erhebliches Statussymbol. Fleisch bedeutet Macht: Macht über die Tierwelt und Macht über die Welt. Wer mächtig ist, versucht, sein politisches und wirtschaftliches Ansehen durch erhöhten Fleischkonsum zu unterstreichen. Fleisch ist die Speise der Mächtigen und wird in der Literatur- und Kulturgeschichte so verstanden. Der Topos vom bösen Fleischesser zieht sich durch die europäische Literatur, von Jean-Jacques Rousseau bis Günter Grass.²⁹ „Eines ist sicher“, schrieb Jean-Jacques Rousseau, „dass die großen Fleischesser im Allgemeinen grausamer und blutrünstiger sind als die anderen Menschen.“ Manès Sperber sagte es kurz und bündig: „Fleischgenuss macht böse.“³⁰

²⁸ Vgl. Harris Marvin, Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus, Stuttgart 1991, 7.

²⁹ Alois Wierlacher, Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass, Stuttgart 1987, 79f.

³⁰ Vgl. Jean Jacques Rousseau, Emil(e) oder über die Erziehung, Paderborn 1978, 144; Manès Sperber, Wie eine Träne im Ozean, München 1980, 629, zit. n. Alois Wierlacher, Der „wahre Feinschmecker“ oder: Krieg und Frieden bei Tisch, in: Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder (s. Anm. 5), 281.

Fleischessen war häufig mit rituellen Opfern verbunden, bei Juden, Griechen, Römern. Den Göttern musste man das Wertvollste, das Fleisch anbieten. Die Götter bekamen einen symbolischen Teil der geschlachteten Tiere. Den Rest teilten sich die Opfernden, die Priester. Männliches Fleischessen und männliche Opferpriester standen in einem wechselseitigen Konnex. Männer dominierten das Priesteramt, weil es um hochbewertete Positionen und weil es um Fleisch ging. Das Christentum sublimierte die Realität des Opfers: Brot statt Fleisch, Wein statt Blut. Der Verzicht auf Fleisch, verbunden mit strengen Fastengeboten, ist die bewusste Negierung des Machtanspruchs.³¹ Der Mönch verzichtete auf Fleisch und auf Sexualität. Die Fastenzeit bedeutete früher nicht nur Verzicht auf Fleisch, sondern auch sexuelle Enthaltsamkeit.³² Fleischgenuss würde das sexuelle Verlangen stimulieren und sei daher für ein jungfräulich-enthaltssames Leben besonders gefährlich, warnten mittelalterlich-frühneuzeitliche Lebensratgeber.

Jäger sind Fleischesser. Nichts charakterisiert die hartnäckig sich haltende Vorstellung von der Macht des Mannes und der Macht des Menschen über die Natur stärker als die Jagd. Jagen gilt als die erste und nobelste Tätigkeit des Mannes. Jagen ist mit der Bedeutung von Freiheit verknüpft, bringt Prestige und signalisiert Herrschaft, die sich in der Macht über das

Leben der Tiere und der Möglichkeit, sie zu töten und zu essen, ausdrückt.³³

Fleisch repräsentiert den vermeintlichen Sieg über die Natur. Fleisch ist in vielerlei Weise Ausdruck männlicher Vorherrschaft, über Frauen wie über Tiere. Vegetarische Feministinnen erblicken im Fleischgenuss nicht nur ein Zeichen für die Ausbeutung der Tiere, sondern auch für die Unterdrückung der Frau.³⁴ Der Mann als Jäger, Herrscher und Familienerhalter hat, so scheint es, den ersten Anspruch auf Fleisch. Dass zum Macho das Steak gehört, möglichst dick und innen noch blutig, suggeriert uns die Werbung. Fleisch ist der Inbegriff des patriarchalischen Weltbildes des 19. Jahrhunderts, schreibt Albert Wirz.³⁵ „Fleisch, die nahrhafte Kost schlechthin, kräftig und Kraft, Stärke, Gesundheit, Blut schenkend, ist das Gericht der Männer“³⁶, erfährt man bei Pierre Bourdieu.

Die kulturell geprägte Geschlechterrollenteilung weist den Männern eher die animalischen, den Frauen eher die vegetabilischen Speisen zu.³⁷ Wo Fleisch als starkes Nahrungsmittel gilt und gleichzeitig der Eindruck verbreitet ist, Männer würden die „harte“ Arbeit leisten, tendieren die Männer dazu, das Fleisch fast zur Gänze allein zu essen.

Man kann im Fleischgenuss nicht nur ein Zeichen für die Ausbeutung der Tiere, sondern auch für die Unterdrückung der Frau sehen. Es ist daher zu einer Streitfra-

³¹ Nan Mellinger, *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust*, Frankfurt 2000, 47ff.

³² Massimo Montanari, *Der Hunger und der Überfluss* (s. Anm. 15), 23ff, 96ff.

³³ Solche Vorstellungen grassieren auch heute noch, vgl. Hubert C. Ehalt, *Mensch und Tier – Aspekte einer gemeinsamen Geschichte*, Beiträge zur historischen Sozialkunde 23 (1993), 5.

³⁴ Carol J. Adams, *The Sexual Politics of Meat. A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, New York 1991.

³⁵ Albert Wirz, *Die Moral auf dem Teller*, Zürich 1993, 54.

³⁶ Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede, Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Übers. von Bernd Schwibs und Achim Russer, 10. Aufl., Frankfurt am Main 1998, 309.

³⁷ Carol J. Adams, *The Sexual Politics of Meat* (s. Anm. 34), Priyanti Soysa, *Women and Nutrition*, in: *World Review of Nutrition and Dietetics* 52 (1987).

ge der feministischen Bewegung geworden, ob Frauen sich bewusst vegetarischen Denkweisen zuwenden sollten: Während zahlreiche Umwelt-, Friedens- und Fraueninitiativen in der Reduzierung des Fleischverzehrs oder im bewussten Verzicht auf Fleisch eine große Chance und Errungenschaft sehen und viele Frauen ihren geringeren Fleischverbrauch als Beitrag zu einer gesünderen und naturnaheren Lebensweise begreifen, würden manche Frauenrechtlerinnen einen bewussten weiblichen Vegetarismus als falsches Signal verstehen: Feministinnen dürften keine Vegetarierinnen sein, forderte Kathryn Paxton George.³⁸ Ihr Argument: Frauen sollen sich nicht weiter mit Verzicht auf Fleisch auf den damit ausgedrückten Untergebenenstatus festlegen lassen.

Schlachthäuser und Verpackungsmüll

Das Tier zu essen, macht dem modernen Menschen Angst. Das Tierische der Nahrung wird immer mehr zurückgedrängt und verdeckt. Dazu kontrastiert die mittelalterliche Übung, Tiere vor den Augen aller zu schlachten, im Ganzen zu servieren und erst an der Tafel zu zerteilen: nicht nur Vögel und Fische, sondern auch Hasen, Lämmer, Schweine und selbst Ochsen wurden im Ganzen aufgetragen. Nicht nur das: Die fertig zubereiteten Tiere wieder in ihre Körperform und mit dem ursprünglichen Federkleid oder Balg auf die Tafel zu bringen, gehörte zur höchsten Kunst der Köche: nicht nur Rebhühner, Fasane oder Auerhähne, auch Pfauen, Adler

und Schwäne wurden solcher Art zur Dekoration angerichtet.³⁹

Dass das servierte Fleisch etwas mit Tieren und ihrer Schlachtung zu tun hat, will der moderne Konsument gar nicht mehr wahrhaben. Das Schlachten, das an den aggressiven Charakter des Fleischessens erinnert, wurde nicht nur aus hygienischen, sondern auch aus zivilisatorischen Gründen aus dem Gesichtsfeld der städtischen Menschen verbannt. Die österreichische Gewerbegesetz-Novelle von 1883 verlangte in § 27 die Verdeckung des eigentlichen Schlachtraumes und begründete dies „mit der unvermeidlichen Tierquälerei“. Der Fleischkonsument sollte von der Tötungsmaschinerie auf keinen Fall etwas bemerken.

Fleisch kauft der moderne Konsument vorwiegend zerteilt, abgepackt und verhüllt. Der Charakter des Fleisches als Bestandteil eines Tieres ist kaum mehr erkennbar. Die tierische Gestalt ist in Schnitzel, Hamburger, Cevapcici, Fischstäbchen und „Chicken-McNuggets“ versteckt. Ihr Erfolg beruht darauf, dass nichts mehr an das Tier erinnert.

Ekeliges Fleisch und verbotene Tiere

Das leicht verderbliche Fleisch ist ein heikles Lebensmittel. Man verlängerte früher die Haltbarkeit durch Dörren, Ein-salzen oder Räuchern. Die beschränkten Konservierungsmöglichkeiten führten dazu, dass der häufig etwas anrühige Geschmack durch überscharfes Würzen und Salzen überdeckt wurde und auch Maden im Speck als fast unvermeidlich hingenommen werden mussten.

³⁸ Kathryn Paxton George, Should Feminists be Vegetarians?, in: Signs. Journal of Women in Culture and Society 19 (1994), 405–434.

³⁹ Vgl. Ulrike Zischka u.a (Hg.), Die anständige Lust (s. Anm. 4), 75ff.

Die Bandbreite der verzehrten Fleischteile und Tiere war früher wesentlich größer als heute: neben Eingeweiden, Kuheutern, Hoden, Innereien, Augen, Füßen und anderen Körperteilen, die nicht wie heute zum Abfall geworfen oder zu Hunde- und Katzenfutter verarbeitet, sondern zu zum Teil recht wohlschmeckenden Gerichten verwertet wurden, zählten im frühen 19. Jahrhundert in Wien auch noch Schnecken, Frösche, Eichhörnchen, Murmeltiere, Bärenatzen, Steinbockköpfe oder ungeborene Hasen zu den mehr oder weniger geschätzten und von den Kochbüchern offerierten Köstlichkeiten.

Die Zahl der als essbar geltenden Tiere wurde immer mehr eingeschränkt: Die Innereien wurden und werden immer mehr zurückgedrängt. Die tierischen Geschlechtsorgane, lange als besondere Spezialität geschätzt, wurden unter die als wenig oder überhaupt ungenießbar geltenden Teile eingereiht, ebenso wie Augen, Kutteln etc. Marder, Fischotter, Igel, verschiedene Singvögel und Insekten wurden im 18. Jahrhundert auch in Österreich noch gerne gegessen.

Mäuse und Ratten erregen bei Europäern großen Ekel. Als besonders übel gilt es, wenn tote Mäuse in flüssigen oder festen Speisen oder bei Lebensmittelvorräten gefunden werden, ebenso, wenn kleinere Insekten mit dem Essen mitgekocht werden. Andere Tiere, die vor Jahrhunderten in Mitteleuropa durchaus gegessen wurden, lösen inzwischen starken Ekel aus, etwa Schlangen und Raubvögel, Schwäne oder Störche.

Während den Europäern die Ablehnung von Rindfleisch bei den Hindus und von Schweinefleisch bei den Juden, Muslimen und anderen religiösen Gruppie-

rungen des Vorderen Orients, von Hühnern und Eiern in großen Teilen Afrikas oder Teilen Südostasiens als irrational erscheint, neigt er dazu, die europäischen Nahrungstabus bei Pferden, Katzen, Hunden, Ratten, Heuschrecken, Ameisen, Würmern, Raupen, Insekten oder Maden für höchst vernünftig zu halten.

Hunde sind südlich der Sahara und in Südostasien ein hochgeschätztes Nahrungsmittel. Kamele werden im Nahen Osten gegessen, Pferde in Zentralasien. Eine von den amerikanischen Militärs in Auftrag gegebene Studie hat zweiundvierzig Gesellschaften gefunden, in denen Ratten gegessen werden, und wieder anderswo sind Insekten, zum Beispiel getrocknete Heuschrecken, eine geschätzte Speise. Tabuisierungen haben nichts mit zeitweiligem persönlichem Ekel oder geschmacklicher Abneigung zu tun, sondern beruhen auf einem kollektiv empfundenen Untergrund.⁴⁰

Die Israeliten waren nur eines von vielen nahöstlichen Völkern, die in der riesigen Hirtenzone von Nordafrika bis Zentralasien lebten und den Verzehr von Schweinefleisch als problematisch einstufen. Das ist umso bemerkenswerter, als Schweine eine der ersten Tierarten waren, die im Vorderen Orient wegen ihrer Bedeutung als Fleisch- und Fettlieferanten domestiziert wurden. Sonstige Nutzungen hingegen bringen sie fast nicht. Gleichzeitig können Schweine, anders als die Wiederkäuer, Pflanzen mit hohem Zellulosegehalt nur schlecht verdauen. Mit der Zurückdrängung der Wälder und Sümpfe und der Ausdehnung der Weideflächen im Nahen Osten wurde die natürliche Lebensgrundlage des Schweins zurückgedrängt. Die Schweine wurden zu unmittelbaren Nahrungskonkurrenten

⁴⁰ Vgl. Marvin Harris, Wohlgeschmack und Widerwillen (s. Anm. 28), 164ff; 188ff.

des Menschen. Das Verbot des Schweinefleischgenusses hängt folglich nicht mit von Schweinen übertragenen Krankheiten oder einer besonders leichten Verderblichkeit des Schweinefleisches zusammen, sondern war zur ökologischen Überlebensstrategie geworden.⁴¹

Ähnlich verhielt es sich mit den Rindern in Indien. In den älteren Zeiten Indiens war der Fleischverzehr und insbesondere auch Rindfleischverzehr keineswegs tabuisiert oder eingeschränkt. Fleisch wurde von der vorarischen und früharchaischen Bevölkerung zu rituellen und festlichen Anlässen verzehrt. Um die Mitte des ersten Jahrtausends vor Christus scheint mit der zunehmenden Bevölkerungsdichte ein Wandel eingesetzt zu haben, der allmählich zu einer Tabuisierung des Rindfleischkonsums oder überhaupt zu einer fleischlosen Ernährungsweise führte.

Das bekannteste europäische Nahrungstabu betrifft das Pferdefleisch. Nahezu alle Menschen, die sich vor Pferdefleisch ekeln, haben es nie gegessen. Selbst Hungernde zeigten sich ablehnend, wenn ihnen Pferdefleisch als Notnahrung angeboten wurde. Erbozt waren die Linzer Armen, als sie um die Mitte des 19. Jahrhunderts der dortige Regierungsrat Graf Barth von Barthenheim zu einem Festessen einlud und sie erst nachträglich informierte, dass er ihnen Pferdefleisch vorgesetzt hatte. „Graf Barthenheim gibt Euch Rossfleisch zum Essen, dass Ihr alle krank werdet. Nieder mit Ihm! Schlagt Ihn todt! ...“, stand auf einem in der Revolution von 1848 in Linz verbreiteten Flugblatt. Die Meidung des Pferdefleisches geht auf ein gesellschaftlich tradiertes Tabu zurück, das aus magisch-mythischen, religiösen und ökologischen Motiven entstanden war.

Wann und wie es zur Tabuisierung des Katzen- und Hundefleisches gekommen ist, lässt sich noch schwieriger erkennen als beim Pferdefleisch. Der Hypothese, man habe die treuen Vierbeiner frühzeitig aus der Alltagskost ausgegliedert, weil sie als Begleiter, Beschützer, Viehhirten, Mäusevertilger und Kinderersatz wichtige Funktionen übernahmen, kommt einige Plausibilität zu.

Die Aversion, Status-, Zier- und Schoßtiere zu verzehren, die große emotionale Zuwendung und hohes soziales Prestige genießen, ist häufig. Das gilt für Pferd und Hund, für Adler und Löwe, für Zierfisch und Singvogel. Aber bei weitem nicht alle Haustiere, die dem Menschen nahe stehen, sind tabuisiert, und schon gar nicht alle edlen Wildtiere.

Fasten und fleischloses Essen

Die moderne säkularisierte Vegetarierbewegung ist im angelsächsisch-protestantischen Bereich entstanden. Eine Reihe der in England und den USA sich formierenden religiös-sektiererischen Bewegungen tendierten zur fleischlosen Nahrung, die Sandemanianer, die Siebententags-Baptisten, die Shaker, Adventisten und die 1809 entstandene „Bible Christian Church“, aus deren Mitgliedern heraus 1847 in Manchester der erste Vegetarierverein Europas gegründet wurde.

Schon im zweiten Drittel des 19. Jahrhunderts traten auch in Deutschland einzelne Vegetarier auf, unter ihnen Gustav Struve; der als „Struwelpeter“ verunglimpfte Revolutionär hatte bereits 1833 mit „Mandaras Wanderungen“ die erste vegetarische Tendenzschrift in deutscher

⁴¹ Vgl. ebd., 66ff.

Sprache geschrieben. Der junge Inder Mandara schildert darin auf einer fiktiven Reise durch Europa in Briefen in die Heimat die durch den Fleischgenuss verdorbenen christlichen Sitten und rechtfertigt die in seiner Heimat übliche vegetarische Lebensweise. Der zweite maßgebliche Proponent der deutschen Vegetarier war Wilhelm Zimmermann, ebenfalls stark von Rousseau beeinflusst. Er verfasste 1843 das Vegetarierbuch „Der Weg zum Paradies“. Als bedeutendster Theoretiker und Organisator der vegetarischen Bewegung im deutschsprachigen Raum gilt der freireligiöse Pastor Eduard Baltzer. 1866 war er durch einen bei ihm zu Gast weilenden Prediger der „Herrnhuter Brüdergemeine“ auf vegetarisches Gedankengut aufmerksam geworden und sagte sich im Herbst desselben Jahres mit seiner Familie und einigen Freunden aus der Gemeinde vom Fleischgenuss los. 1867 gründete er in Nordhausen mit Freunden aus seiner Gemeinde den „Verein für natürliche Lebensweise“ als ersten Vegetarierversen Deutschlands, den er 1869 in „Deutschen Verein für naturgemäße Lebensweise (Vegetarier)“ umbenannte.

Die nachfolgende Zeit war durch eine rege Entfaltung vegetarischen Vereinslebens gekennzeichnet, in Stuttgart, Pforzheim und Wien, dann in Berlin, Köln und Leipzig. 1884 gab es im Deutschen Reich elf, in Österreich-Ungarn drei, in Frankreich zwei und in Großbritannien 15 Vegetarierversen. Wie überall finden sich auch unter den Vegetariern Fundamentalisten, die Fleischessen als Ausdruck der Herrschaft des Menschen über die Natur prinzipiell ablehnen, und Praktiker, die Fleisch nur der industrialisierten Tierhaltung und

Art der Fleischproduktion wegen oder aus Kostengründen zurückweisen.

Der Vegetarismus versteht sich als gesunde Lebensweise, abgeleitet vom „homo vegetus“, dem gesunden Menschen. Man will den Vegetarismus nicht bloß auf den Verzehr von „Vegetabilien“, das bloße Pflanzenessen, eingeschränkt sehen. Daher werden nicht nur Fleisch, sondern auch Alkohol, Nikotin und Arzneien auf chemischer Basis abgelehnt. Die Pflanzenkost sollte nicht nur der individuelle Weg zu einer gesunden, der menschlichen Natur angepassten Lebensweise sein, sondern wurde auch mit wissenschaftlich kaum haltbaren medizinisch-anthropologischen Argumenten und physiologisch-anatomisch-entwicklungsgeschichtlichen Diskussionen um das menschliche Gebiss und Verdauungssystem zu untermauern versucht.

Der Fleischgenuss wurde und wird aber auch aus ethischen Gründen abgelehnt, entweder weil die tierquälerischen Umstände der Tierhaltung zunehmend ins Bewusstsein rückten oder weil überhaupt der Tiermord als Vorstufe zum Menschenmord verstanden wurde. Voltaire zählte das Töten von Tieren zu den Wurzeln des Krieges. Leo Tolstoi formulierte es schärfer: „Solange es Schlachthäuser gibt, gibt es Schlachtfelder.“ Auch Richard Wagner propagierte 1880 eine fleischlose, nicht so sehr gesündere, sondern aggressionsfreiere Ernährung.⁴²

Aus diesen Gründen war die Haltung der Nationalsozialisten zur vegetarischen Bewegung so ambivalent. Wenngleich sich aus der Vegetarierbewegung kommende völkische Ideen und Bestrebungen nach einer totalen Umgestaltung der Lebensweise mit nationalsozialistischem Gedankengut

⁴² Richard Wagner, Religion und Kunst nebst einem Nachtrage „Was nützt diese Erkenntnis?“, Bayreuth 1881, 238f.

teilweise gut in Übereinstimmung bringen ließen und Adolf Hitler selbst als Vegetarier, Tierfreund und Feind aller Genussgifte dem vegetarischen Lebensideal nahekam, wurden die Vegetarier wegen ihrer pazifistischen und sektiererischen Tendenzen misstrauisch betrachtet.⁴³ Während sie einerseits als das Produkt eines städtischen Intellektualismus und degenerierten Pazifismus denunziert wurden, griff man andererseits vegetarische Ernährungskonzepte auf: fleischlose Rezepte, Backen ohne Ei, Braten ohne Fett ... Es waren weniger die gesundheitspolitischen Aspekte als die Autarkiebestrebungen und Versorgungseingpässe, die dazu zwangen.

Eines der nationalsozialistischen Programme für Ersatzmittel betraf die synthetische, aus Zellulose erzeugte Wurst: Die Forschungsabteilung des deutschen Zellwolle- und Kunstseiderings entwickelte zu Anfang der 1940er Jahre im oberösterreichischen Lenzing unter Aufsicht der SS ein Verfahren, auf Sulfitablauge durch Züchtung einer Pilzrasse eine Eiweißmasse zu produzieren, die zu einer Art Streichwurst verarbeitet werden konnte. Im Sommer 1943 wurde in Lenzing die Produktion dieser „Mycel“- oder „Biosynwurst“ in einer Versuchsanlage aufgenommen. Schon im Sommer 1943 begann man mit Ernährungsversuchen an KZ-Häftlingen. Der rassistische Charakter kommt in der menschenverachtenden Diktion zum Ausdruck: „... habe ich vorsichtigerweise erst einmal die Verfütterung von Biosyn-Vegetabil-Wurst an 100 Häftlinge befohlen ...“, berichtete der zuständige Lagerkommandant. Im Dezember 1943 betrug die tägliche Produktion an Mycel-Eiweiß 5000 kg.

Das reichte angeblich, um den täglichen Eiweißbedarf von rund 100.000 KZ-Häftlingen zu decken, deren Rationen ohnehin auf 1000 Kalorien täglich beschränkt waren. Die Wurst dürfte tatsächlich bis zur Genießbarkeit entwickelt worden sein. Die Errichtung der geplanten Großanlage in Lenzing unterblieb aber schließlich in den Wirren der letzten Kriegsjahre.⁴⁴

Nach dem Zweiten Weltkrieg ist Fleisch sehr billig geworden: durch billiges Tierfutter, vor allem auch aus Überseeländern, durch technische Fortschritte und Mechanisierung der Tierhaltung und durch Züchtung und genetische Eingriffe, generell eine fortschreitende Industrialisierung der Viehwirtschaft. In der Nachkriegszeit gab es für eine übersättigte Bevölkerung und für eine von Agrarüberschüssen geplagte Wirtschaft kaum Anlass, den Fleischverbrauch aus ökonomischen Gründen zu problematisieren. Das europäisch-amerikanische Ernährungsverhalten eroberte die Welt. Auch in Dritte-Welt-Ländern nimmt der Fleischkonsum zu. Umweltprobleme und drohende Überbevölkerung lassen aber Zweifel, wie lange unser verschwenderischer Umgang mit Ressourcen anhalten kann.

Das Fleisch und die Umwelt

Wieviel Fläche erforderlich ist, um eine bestimmte Bevölkerungszahl zu ernähren, ist eine Frage der Bodenproduktivität, aber auch der Art der Ernährung: Eine Küche, die sich ausschließlich oder vorwiegend auf pflanzliche Produkte stützt, ermöglicht eine wesentlich höhere Bevölkerungsdich-

⁴³ Hans Jürgen Teuteberg, Zur Sozialgeschichte des Vegetarismus, in: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 81 (1994), 50.

⁴⁴ Vgl. Roman Sandgruber, Die Lenzinger Zellwolle- und Papierfabrik AG 1938 bis 1950. Eigentumsstrukturen, wirtschaftliche Entwicklung und Ausländereinsatz, Manuskript, Linz 2006.

te. Der Pflanzenbau ernährt auf gleicher Fläche eine bis zu zehnmal größere Menschenmenge als die Viehzucht. Es braucht durchschnittlich sieben bis acht pflanzliche Kalorien, um eine tierische herzustellen. Etwa 38 Prozent der weltweiten Getreidernten werden derzeit verfüttert, in den USA fast 70 Prozent.

Die Nutztierhaltung belastet die Umwelt: Nicht nur ist der Flächenbedarf enorm. Das von Wiederkäuern emittierte Methan trägt auch massiv zum Treibhauseffekt bei, die Überdüngung durch die Exkremente aus Tierfabriken bedroht die Stabilität des Bodens und des Trinkwassers, die modernen Fütterungstechniken gefährden die Gesundheit, Genmanipulationen lassen derzeit noch Science Fiction seiende Folgen erwarten. Die Düngemittel, Traktoren und Kühlhäuser erfordern kostbare fossile Brennstoffe.

Eine generelle, umweltmotivierte Verurteilung der Viehhaltung und des Fleischkonsums schießt aber weit über das Ziel hinaus. Nicht jede Tierhaltung ist ökologisch verschwenderisch. Das auf Wiesen, Almen oder Steppen gewonnene Raufutter ist für den Menschen nicht verwertbar, und eine andere Nutzung dieser Flächen wäre nicht möglich. Auch Schweine können als Abfallverwerter ökologisch sinnvolle Funktionen erfüllen. Erst die Massenproduktion hat die Symbiose aus dem Gleichgewicht gebracht.

Die Kritik am herrschenden Welternährungssystem wurde verschiedentlich in dem provokanten Satz „Das Vieh der Reichen frisst das Essen der Armen“ zusammengefasst. Nach wie vor, trotz weltweiter Agrarüberschüsse, ist die These von der

Energievergeudung durch Fleischproduktion aktuell. 1992 lancierte die „Beyond Beef Coalition“, eine Vereinigung von Umwelt-, Tierschutz- und Entwicklungsorganisationen, eine Kampagne gegen den übermäßigen Fleischgenuss und die damit verbundene Umweltgefährdung. Ein Viertel der Menschheit verbrauche drei Viertel der Ressourcen. Der Konsum von Fleisch sei daran maßgeblich beteiligt.

Der Gedanke, man könne mit einem Verbot von oder Verzicht auf Fleisches- sen die Gesellschaft pazifizieren, den Lebensstandard heben oder die soziale Frage lösen, scheint auch heute unreal.⁴⁵ Aber grundlegende Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten und Ernährungsstile werden aus vielerlei Gründen unumgänglich sein.

Der Autor: Roman Sandgruber, geb. 1947, seit 1988 o. Univ.-Prof. für Wirtschafts- und Sozialgeschichte an der Johannes Kepler Universität Linz, Vorstand des Instituts für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte; seit 1995 Korrespondierendes Mitglied der Österreichischen Akademie der Wissenschaften; von 1998–2003 Mitglied der Österreichischen Historikerkommission zur Erforschung des „Vermögensentzugs während der NS-Zeit sowie der Rückstellungen und Entschädigungen ab 1945“. Präsident des Verbunds oberösterreichischer Museen. Veröffentlichungen: *Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart*, Österreichische Geschichte, Bd. 10, Wien 1995; *Frauensachen – Männerdinge. Eine „sächliche“ Geschichte der zwei Geschlechter*, Wien 2006.

⁴⁵ Hans Jürgen Teuteberg, Zur Sozialgeschichte des Vegetarismus (s. Anm 43), 65.