

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Der Einfluss vorgefertigter Nahrungsmittel auf die
Gestaltung der täglichen Mahlzeiten in Österreich von
1950 bis in die Gegenwart“

Verfasserin

Sara Schmitzberger

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, im November 2007

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 190 313 347

Studienrichtung lt. Studienblatt: Lehramtsstudium UF Geschichte, Sozialkunde und Polit. Bildg. und UF
Französisch

Betreuerin: Univ. Doz. Dr. Gabriele Sorgo

Dank

Besonderer Dank gilt meiner Diplomarbeitsbetreuerin Dr. Gabriele Sorgo, die meine Arbeit mit viel Engagement betreute und mir immer wieder wertvolle Anregungen und Verbesserungsvorschläge gab.

Ebenso möchte ich meinen Eltern Franz und Monika Schmitzberger für die Unterstützung während meines Studiums danken. Durch sie hatte ich das Privileg mich vollständig auf mein Studium konzentrieren zu können, ohne nebenher arbeiten gehen zu müssen.

Großer Dank gilt auch allen Personen, die sich von mir interviewen ließen und mir ihre Zeit und ihr Wissen zur Verfügung gestellt haben.

Nicht zuletzt möchte ich meinen Freunden und Freundinnen danken, die mir im letzten Jahr in persönlichen und diplomarbeitstechnischen Belangen mit Rat und Tat zur Seite gestanden sind, auch sie sollen an dieser Stelle genannt werden. Danke: Nici, Sandi, Eva, Andi, David, Sebastian, Daniela, Robert und Bettina – es ist schön, dass es euch gibt.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
Abbildungsverzeichnis	5
1 Einleitung	6
1.1 Erkenntnisinteresse und Methode.....	6
1.2 Forschungsstand	8
2 Zeitliche und räumliche Abgrenzung	10
3 Definitionen.....	11
3.1 Vorgefertigte Nahrungsmittel.....	11
3.2 Mahlzeit, Mahl- und Tischgemeinschaft.....	13
3.2.1 Typen von Mahlzeiten.....	16
4 Geschichte der Fertigprodukte	19
4.1 Die Geschichte der Fertigprodukte.....	19
4.1.1 Konservennahrung.....	21
4.1.2 Trockennahrung.....	25
4.1.3 Tiefkühlprodukte	28
4.2 Zusammenfassung und Schlussbemerkungen zur Geschichte der Fertignahrung.....	32
5 Geschichte der Mahlgemeinschaft.....	38
5.1 Warum essen Menschen gemeinsam?	38
5.2 Ernährung und Mahlgemeinschaft im Lauf der Geschichte.....	45
5.2.1 Die Anfänge der Ernährungsgeschichte	46
5.2.2 Ernährung von der Antike bis zum Beginn der Industrialisierung.....	48
5.2.3 Die Mahlgemeinschaft vom 19. Jahrhundert bis 1945.....	53
5.2.4 Die alltägliche Mahlzeit in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts	59
6 Einfluss vorgefertigter Nahrungsmittel auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeit – veränderte Nahrungsgewohnheiten und Fertignahrung im Lauf der Zeit	63
6.1 Die 50er und 60er Jahre: Rationalisierung im Haushalt und die Rolle der Frau.....	63
6.1.1 Die Auswirkungen der Haushaltstechnisierung und das Frauenbild.....	64
6.1.2 Fertignahrung und Familienmahlzeit in den 50er und 60er Jahren	67
6.2 1970-1990: Der gesellschaftliche Wandel und das Essen	71
6.2.1 Entwicklungen am Fertigprodukte-Markt in den 1970er und -80er Jahren	72
6.2.2 Fertignahrung und gesellschaftlicher Umbruch	73
6.2.3 Geändertes Essverhalten durch den Anstieg des Fertignahrungskonsums.....	76
6.3 1990 bis heute: Das Nebeneinander verschiedenster Essweisen.....	78
6.3.1 Der Fertignahrungskonsum in der Gegenwart	79
6.3.2 Neue Formen des Essens entstehen.....	82
6.3.3 Fertignahrung und Zeit	86
7 Schlussbemerkungen	89

8 Bibliografie	92
8.1 Literatur.....	92
8.2 Zeitschriften und Periodika.....	96
8.3 Internet	97
9 Anhang.....	99
9.1 Glossar	99
9.2 Interviews.....	100
9.2.1 Protokolle zu den Interviews.....	100
9.3 Abstract	125
9.4 Lebenslauf.....	128

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1	„Der Nimmersatt“, Stahlstich von J. Stöber nach M. Loder, Wien 1818.....	S. 18
Abb. 2	Werbung der Firma <i>Swansonmeals</i> Nr. 1, 1950er Jahre.....	S. 30
Abb. 3	Werbung für Knorr-Suppen, 1950.....	S. 33
Abb. 4	Werbung für Meinel-Löskaffee, 2. Hälfte 1950er Jahre.....	S. 33
Abb. 5	Erste Grafik zur Entstehung der Mahlgemeinschaft nach Pasi Falk, 1994.....	S. 40
Abb. 6	Zweite Grafik zur Entstehung der Mahlgemeinschaft nach Pasi Falk, 1994.....	S. 41
Abb. 7	Kochbuch, Salzburg 1961.....	S. 66
Abb. 8	Werbung der Firma <i>Swansonmeals</i> Nr. 2, 1950er Jahre.....	S. 66
Abb. 9	Grafik über den Verbrauch gekühlter Convenience-Produkte, 2002/03.....	S. 80
Abb. 10	Grafik zur Verwendungsfrequenz von Lebensmitteln im Haushalt, 2002.....	S. 81

1 Einleitung

*“Food, glorious food,
Canned, packaged and frozen,
Food, glorious food,
Which ones have you chosen?
Soups powdered in plastic bags,
Steaks polished and wooden,
Fish cutlets like Arctic crags,
Air-tight pudden?
Food, glorious food,
Pre-cooked and pre-grated,
Food, glorious food,
De-bloody hydrated...”*

J.B. Boothroyd, Olympia now¹

1.1 Erkenntnisinteresse und Methode

Essen in seinen vielfältigen Ausprägungen ist heute mehr denn je ein Bereich im Spannungsfeld zwischen Marktinteressen, persönlichen Vorlieben, sowie gesellschaftlichen Werten und Einstellungen. Obiges Zitat schildert eindrucksvoll und kritisch, welche Formen unser Essen heute angenommen hat, vom Naturgut wurde es zum Industriegut. Viele der heute gängigen Nahrungsmittel enthalten künstliche Zusatzstoffe oder sind derart verändert, dass man ihre ursprüngliche Form nicht mehr erkennen kann. Wer kennt das fertige Kartoffelpüreepulver nicht, dem man die darin enthaltenen Erdäpfel nicht mehr ansieht?

Wie kam es nun zu derartigen Veränderungen im Bereich des Essens und wie hat sich dies in der Folge auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten ausgewirkt? Das ist die Frage, der ich in meiner Diplomarbeit nachgehen und auf die ich Antworten finden will. Um den Rahmen dieser Arbeit überschaubar zu halten, habe ich mein Hauptaugenmerk auf die Untersuchung vorgefertigter Nahrungsmittel im europäischen Raum gelegt, wobei ich besonders den Einfluss von Tiefkühlwaren, Konserven und Trockenprodukten, sowie Fertiggerichten auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten erforschen möchte.

Methodisch werde ich einerseits einen Vergleich der vorhandenen Literatur zum Thema anstreben, andererseits werde ich vor allem im zweiten Teil der Arbeit eine Analyse von

¹ In: **Fernandez-Armesto**, Felipe, Food: A history, London 2001, S. 213.

Statistiken, den Konsum von Fertignahrung in den letzten fünfzig Jahren betreffend, vornehmen. Ebenso habe ich neun Interviews zum Thema „Umgang mit Fertignahrung und Gestaltung der Mahlzeiten“ mit Personen aus meinem Bekanntenkreis durchgeführt. Auszüge daraus werde ich zur Unterstützung meiner Thesen in meine Darlegungen einbauen. Es handelte sich hier um strukturierte Befragungen, zu denen ich einen Fragenkatalog (siehe Anhang) ausgearbeitet habe und die ich während des Sommers 2007 mit Diktiergerät aufzeichnete. Als Impuls für die Vorgehensweise bei den Interviews nützte ich das Buch „Das qualitative Interview“² von Ulrike Froschauer und Manfred Lueger.

Ich unterteile meine Ausführungen in dieser Diplomarbeit in zwei Bereiche, der erste umfasst die Geschichte der Fertigprodukte bis in die 1950er Jahre, sowie die Geschichte der Mahlgemeinschaft. Mir erscheint es wichtig, diese beiden Punkte abzudecken, weil ohne sie kein Zusammenhang mit den weiteren Entwicklungen hergestellt werden kann. Denn die Auflösung des Rituals der Mahlgemeinschaft im 20. Jahrhundert ist nur dann in ihrer ganzen Tragweite zu erfassen, wenn man die Gründe für ihr Entstehen, welches an den Anfang der Menschheit zurückgeht, kennt. Ebenso verhält es sich mit der Geschichte der Fertignahrung, die ein Produkt des Industrialisierungsprozesses ist und die logische Folge der gesellschaftlichen Veränderungen des 20. Jahrhunderts darstellt.

Im zweiten Teil versuche ich auf die Entwicklungen ab den 1950er Jahren bis in die Gegenwart einzugehen. Mit steigendem Wohlstand und Beginn des Massenkonsums veränderten sich die Formen des Essens sehr stark. Welchen Einfluss vorgefertigte Nahrung auf die Gestaltung der Mahlzeiten ausübte, möchte ich in diesem Teil detaillierter untersuchen.

Schließlich sollen im Schlusskapitel die Erkenntnisse, die ich aus dieser Arbeit ziehen kann, zusammengefasst werden.

Zunächst möchte ich noch kurz auf den bisherigen Forschungsstand zu diesem Thema eingehen, bevor ich mein Themengebiet zeitlich und räumlich abgrenze. Im Folgenden präsentiere ich die Definitionen, auf die ich mich in dieser Arbeit beziehe, um schließlich mit dem zweiten Teil zu beginnen, wie ich ihn bereits auf der vorherigen Seite beschrieben habe.

² **Froschauer**, Ulrike/**Lueger**, Manfred, Das qualitative Interview. Zur Praxis interpretativer Analyse sozialer Systeme, Wien 2003.

1.2 Forschungsstand

Die Geschichte der Fertigprodukte ist im Allgemeinen sehr gut aufbereitet. Besonders Hans-Jürgen Teuteberg und Günter Wiegmann haben dieses Thema für den deutschsprachigen Raum gut beschrieben.

Speziell für Österreich ist das Thema Fertignahrung weniger erschlossen. Das umfassendste Werk stammt mit Sicherheit von Angelika Dollinger-Woidich, die sich mit dem Thema „Fertignahrung in Österreich“ (die genauen Zitate befinden sich dort, wo das Werk erstmals herangezogen wird) bis zum Ende der 1980er Jahre beschäftigt hat und hier einen guten Überblick und auch viel Zahlenmaterial liefert. Was die Geschichte der Fertignahrung bis in die 1950er Jahre betrifft, so ist der Ausstellungskatalog von Susanne Breuss „Die Sinalco-Epoche“ sehr hilfreich, da sich hier neben interessanten Fakten auch viel Bildmaterial (vor allem Werbungen) findet.

Zur Geschichte der Mahlgemeinschaft ist die Literatur mannigfaltig. Besonders gut ist sie in Eva Barlösius' „Soziologie der Mahlzeit“ oder im Ausstellungskatalog von Zischka zur Geschichte von Esskultur und Tafelsitten dokumentiert. Ebenso bietet Gunther Hirschfelder einen guten Überblick über die europäische Ernährungsgeschichte im Allgemeinen und zur Kulturgeschichte des Essens gibt es ebenfalls viele Werke, die ich hier nun nicht alle nennen möchte, da sie später ohnehin zitiert werden.

Was den Einfluss von Fertignahrung auf die Gestaltung der Mahlzeiten seit den 1950er Jahren betrifft, so findet man hierfür wesentlich weniger brauchbare Literatur. Die Konsumerhebungen der letzten fünfzig Jahre, erstellt von Statistik Austria, bieten gewisse Anhaltspunkte und für die 50er und 60er Jahre findet man in dem bereits genannten Katalog von Susanne Breuss brauchbare Artikel. Interessant ist das Werk von Ernest Dichter, der als Motivforscher am Anfang der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts für viele Firmen Studien veröffentlichte, in denen er die Kaufmotive für bestimmte Fertigprodukte untersuchte. Das Archiv des Wissenschaftlers befindet sich im Wiener Institut für Publizistik.

Besonders aufschlussreich ist außerdem das Werk „Oikos“ herausgegeben von Michael Andritzky, denn hier wird explizit auf die Veränderung des Haushalts seit der Antike eingegangen und vor allem für die 70er und 80er Jahre finden sich interessante Argumente was den Fertignahrungskonsum betrifft. Für die Gegenwart liefert Hanni Rützler in ihren zahlreichen Studien und Büchern einen sehr guten Überblick über die neuesten Entwicklungen, was die

Mahlgemeinschaft und das Essverhalten der Menschen angeht. Auch die vom deutschen Magazin *Focus* veröffentlichte Analyse der modernen *Foodtrends* ist hochinteressant und beinhaltet viele Statistiken und Umfragenwerte aus dem Jahr 2002.

Der Literaturbestand zum Thema Fertignahrung und Mahlgemeinschaft ist für die Zeit bis 1950 also durchaus breit gefächert, vor allem, was den gesamten deutschsprachigen Raum betrifft. Für Österreich ist die Forschungslage schlechter, detaillierte Informationen sind hier schwer auffindbar, was vermutlich auch daran liegt, dass gerade der Themenbereich Fertignahrung erst in den letzten 20 Jahren wirklich interessant wurde. Zuvor waren Fertignahrungsmittel eher ein Novum am Rande, weshalb diesem Thema weder die Geschichtswissenschaft, noch andere Disziplinen, große Aufmerksamkeit schenkten.

Ich hoffe mit meiner Arbeit einen kleinen Beitrag zur Aufarbeitung der Geschichte der Fertignahrung für Österreich leisten zu können und möchte im Folgenden eine räumliche und zeitliche Abgrenzung zu meinem Thema anbringen.

2 Zeitliche und räumliche Abgrenzung

Da sich insbesondere in den letzten 50 bis 60 Jahren das Essverhalten und die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten massiv verändert haben, erscheint mir eine Betrachtung des Themas in diesem Zeitraum besonders interessant.

Die Einführung vorgefertigter Lebensmittel (insbesondere von Fertigprodukten und –gerichten) auf dem Markt hat die Esskultur in den Industrienationen stark beeinflusst. Weil Fertignahrung ihre massenhafte Verbreitung in Europa ab den 1950/60er Jahren erlebte, werde ich meine Untersuchungen im zweiten Hauptteil meiner Arbeit auch in dieser Zeit beginnen, um sie in der Gegenwart abzuschließen, worunter ich in etwa die letzten beiden Jahre (also 2005/06) verstehe.

Weil eine Geschichte der Fertignahrung und der Veränderungen der täglichen Mahlzeiten jedoch unvollständig bliebe, würde man die Vorgeschichten beider Thematiken ausblenden, möchte ich im ersten Teil meiner Arbeit einen Überblick über die Geschichte der Fertignahrung und der Mahlgemeinschaft geben.

Wie der Titel dieser Diplomarbeit schon sagt, wird es vorwiegend um die Entwicklungen in Österreich gehen. Jedoch werde ich, weil die Literaturlage zu diesem Thema für Österreich eher spärlich ist, vor allem für den ersten Teil meiner Arbeit, die gesamte deutschsprachige Literatur heranziehen, weil ich davon ausgehe, dass die Entwicklungen, was Nahrungsmittelindustrie und Gestaltung der Mahlzeiten in Europa betrifft, ähnlich verlaufen sind.

Da ich im zweiten Teil auch Interviews und Ernährungsberichte heranziehen werde, wird es hier einfacher sein, eine rein österreichische Perspektive auf das Thema zu entwickeln, jedoch behalte ich mir vor – wenn es sinnvoll erscheint – deutsche oder andere aus Europa stammende Werke einzuarbeiten.

3 Definitionen

3.1 Vorgefertigte Nahrungsmittel

Da Literatur zum Thema Fertignahrung eher spärlich vorhanden ist, war es nicht einfach, zufrieden stellende Definitionen für die Begriffe, die dieses Thema betreffen, zu finden. Die einzige Autorin, die das Thema „Fertignahrung in Österreich“ aus historischer und ethnologischer Perspektive umfassend betrachtet hat, ist Angelika Dollinger-Woidich. Besonders ausführlich und treffend beschreibt die Autorin Termini, wie Fertignahrung, Fertigprodukte und Convenience Food, weshalb ich mich auch an ihre Definitionen halten werde.

Was verstehen wir unter *vorgefertigten Nahrungsmitteln*? Heutzutage kaufen wir einen Großteil unserer Lebensmittel als industriell gefertigte Waren: Brot, Nudeln, Fruchtjoghurt – dies alles sind Produkte, die bereits in verarbeiteter Form konsumiert werden.

In meiner Arbeit geht es jedoch nicht um die gesamte Palette industriell gefertigter Nahrung und deren Einfluss auf die Nahrungsgewohnheiten, denn dann müsste sie wohl eher den Titel „Veränderungen des Essverhaltens der Österreicher“ oder Ähnliches tragen. Mir geht es darum gezielt auf den Einfluss von Fertigprodukten und Fertiggerichten auf das Ernährungsverhalten der Menschen einzugehen und deshalb möchte ich diese Begriffe wie folgt eingrenzen:

Unter den Begriffen *Fertigprodukt* und *Fertignahrung* verstehe ich

„Haupt- und Nebenbestandteile von Mahlzeiten, die industriell hergestellt und haltbar gemacht sind, und voneinander unabhängig erzeugt oder verkauft werden. Sie erfordern als vervollkommnende Arbeitsschritte nur mehr das Öffnen und Erwärmen, wenn notwendig Wasserzugabe.“³

Es geht also hier darum, dass Fertigprodukte und Fertignahrung Bestandteile von Mahlzeiten sind (und dies unterscheidet sie vom Fruchtjoghurt oder vom Brot, die üblicherweise nicht nur während einer Mahlzeit verspeist werden), die warm gegessen werden, jedoch keinen großen Arbeitsaufwand für die Köche bedeuten. Hinzu kommt, dass Fertignahrung und -produkte

³ Dollinger-Woidich, Angelika, Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel, Graz 1989, S. 9.

industriell erzeugt und haltbar gemacht sind – Fertignahrung ist nicht leicht verderblich, sondern über längere Zeit haltbar.⁴

Um nur einige Beispiele zu nennen, gehören hier dehydrierte Produkte, wie Trockensuppen oder Kartoffelpüreepulver, Konserven, wie Gemüse- oder Gulaschdosen, sowie Tiefkühlwaren, wie gefrorenes Gemüse dazu.

Schwierig wird es mit der Einordnung der Nudeln, auf die obige Definition genauso passen würde, die ich in meinen Ausführungen aber ausklammern möchte. Nudeln stellen eine eigene Produktgruppe dar, die eine lange Geschichte vorweist und über die ganze Bücher geschrieben wurden (eine gute Zusammenfassung hierzu bietet beispielsweise Massimo Montanari in seinem Werk „Der Hunger und der Überfluss“⁵). Der Einfluss der Nudeln auf die europäische Küche ist zu groß, als das ich ihn im Rahmen meiner Arbeit entsprechend abhandeln könnte, weshalb ich mich dazu entschlossen habe, dieses Lebensmittel auszuklammern.

Zentral für meine Überlegungen ist des Weiteren, der Begriff *Fertiggericht*, den Dollinger-Woidich wie folgt beschreibt:

„Fertiggerichte sind industriell hergestellt, als Portion angerichtet und enthalten charaktergebende Bestandteile und Beilagen (oder sind klassische Eintopfgerichte). Sie sind haltbar gemacht und erfordern als einzige Manipulationen das Öffnen und Erwärmen. Nur im Falle von dehydrierten Gerichten ist eine Wasserzugabe notwendig.“⁶

Fertiggerichte zeichnen sich also dadurch aus, dass sie bereits als Portion angerichtet sind, was bedeutet, dass sie erwärmt so verspeist werden können, wie sie sind. Klassische Beispiele wären die Tiefkühlpizza, oder Mikrowellengerichte, wie die Tiefkühllassagne.

In diesem Zusammenhang taucht auch der relativ neue Begriff der „Frischkühlkost“ auf. Es handelt sich hierbei einerseits um eine Hauptspeise samt Beilagen, die nur noch in der Mikrowelle aufgewärmt werden muss und vorher nicht tiefgekühlt wurde. Andererseits gibt es auch Teigwaren, die nicht mehr als Trockenprodukte angeboten werden, sondern „frisch“ im

⁴ Vgl. *ibid.*, S. 7.

⁵ Vgl. **Montanari**, Massimo, *Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*, München 1993, S. 168-173.

⁶ **Dollinger-Woidich**, Angelika, 1989, S. 8.

Kühlregal stehen. Die Billa/Merkur-Marke „Chef Menü“⁷ und die Spar-Marke „Feine Küche“⁸ bieten jeweils Frischkühlprodukte, wie Topfenockerl mit Erdbeersoße und Brösel oder Esterhazy-Braten mit Spiralnudeln an.

Schließlich taucht auch der Terminus *Convenience Food* bei der Beschäftigung mit dem Thema Fertignahrung immer wieder auf. Dollinger-Woidich schreibt, dass der englische Begriff *convenience* soviel wie *Bequemlichkeit* bedeutet, das heißt, dass Convenience Food vorwiegend in der Bedeutung steht, das Kochen zu erleichtern. Der Terminus ist die älteste Bezeichnung für verarbeitete und vorgefertigte Nahrungsmittel und in dieser Eigenschaft wird er auch gemeinhin verstanden. Die Ethnologin Dollinger-Woidich versteht den Begriff als Übersetzung des deutschen Wortes Fertignahrung, welches ich weiter oben schon behandelt habe.⁹

Wenn ich nun von Convenience Food spreche, meine ich damit den Sammelbegriff für alle vorgefertigten Lebensmittel, unabhängig davon, ob es sich um Fertigprodukte oder ganze Gerichte handelt.

Ich hoffe, ich konnte durch all diese Definitionen Klarheit darüber schaffen, über welche Arten vorgefertigter Lebensmittel ich in meiner Arbeit überhaupt spreche. Im Folgenden versuche ich die Begriffe Mahlzeit, Mahl- und Tischgemeinschaft zu definieren, da diese für meine Überlegungen ebenfalls zentral sein werden.

3.2 Mahlzeit, Mahl- und Tischgemeinschaft

Im Duden-Bedeutungswörterbuch wird *Mahlzeit* als ein „zu bestimmten Zeiten des Tages eingenommenes Essen“¹⁰ definiert, normalerweise ist eine Mahlzeit eine warme Speise und wird mindestens einmal am Tag eingenommen.

⁷ Informationen über diese Marke sind online im WWW abrufbar unter: <http://www.chefmenue.at/>, Stand [08.11.2007].

⁸ Informationen über diese Marke sind online im WWW abrufbar unter: http://www.spar.at/spar-at/popup_at/convenience/fkconv_herbst.html, Stand [08.11.2007].

⁹ Vgl. *ibid.*, S. 7.

¹⁰ **Duden**, Bedeutungswörterbuch, Mannheim & Leipzig & Wien 2002³, S. 599.

Die obige Beschreibung ist sicher einleuchtend, jedoch vernachlässigt sie eine zentrale Komponente des Begriffs Mahlzeit, denn eine solche ist mehr als die bloße Nahrungsaufnahme zu bestimmten Zeiten.

Eva Barlösius definiert Mahlzeit als eine „soziale Institution“¹¹, also ein Modell von Handlungs- und Verhaltensweisen, welches durch einen starken Grad der Habitualisierung (damit ist gemeint, dass Handlungen zu einem fixen Modell und allmählich zur Gewohnheit werden) und Standardisierung gekennzeichnet ist. Was meint die Autorin damit? Eine Mahlzeit unterliegt bestimmten Verhaltensregeln, bei Tisch soll weder geschmatzt, noch gerülpt werden, am besten sitzen die Essenden gerade. In einem Ratgeber für Esskultur, findet sich folgender Kommentar:

„Decken wir also den Tisch auch im Alltag ordentlich mit einem sauberen Tischtuch oder Sets, halten wir auch im Familienkreis die Regeln der gegenseitigen Rücksichtnahme ein, denn wer würde Zuvorkommenheit und Rücksicht eher verdienen als unsere Mitmenschen.“¹²

Die Mahlzeit ist also Regeln unterworfen, die sich beispielsweise in Tischmanieren ausdrücken, die zum „Wohle“ der Gemeinschaft eingehalten werden müssen. Regeln über das Verhalten während einer Mahlzeit haben sich – wie wir im Kapitel über die Geschichte der Mahlgemeinschaft erfahren werden – im Lauf der Zeit eingebürgert und sind allmählich zum Standard geworden.

Neben den Verhaltensregeln bei Tisch sind Mahlzeiten einem zeitlichen Regime untergeordnet, das jeweils kulturell und gesellschaftlich unterschiedlich ist. Waren in den bürgerlichen Haushalten des 19. Jahrhunderts oft drei Mahlzeiten pro Tag üblich, so konnten Arbeiterfamilien oft nur – wenn überhaupt – eine gemeinsame Mahlzeit am Abend zu sich nehmen. Auch heute essen viele Familien nur einmal eine warme Mahlzeit gemeinsam und diese findet am Abend statt. Jedoch gilt dies nur für die Mahlzeit, die zu Hause eingenommen wird – am Arbeitsplatz herrschen häufig genaue Regeln bezüglich der Essenszeiten, die sich selten nach der traditionellen Mahlzeitordnung richten, sondern vielmehr darauf ausgelegt sind Arbeitszeit zu sparen.¹³

¹¹ Barlösius, Eva, Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim & München 1999, S. 176.

¹² Ratzenböck, Annelies/Obermayr, Helmut, Aufgetischt & angerichtet. Eßkultur daheim, Linz 1997, S. 20.

¹³ Vgl. Barlösius, Eva, 1999, S. 180-182.

Im Zusammenhang mit der Definition des Begriffs Mahlzeit, möchte ich auch auf die Termini *Tischgemeinschaft* und *Mahlgemeinschaft* hinweisen, die sich von ersterem unterscheiden. Während Mahlzeit nicht impliziert, WER an der Nahrungsaufnahme Teil hat – die Zahl der Essenden ist für sie nicht ausschlaggebend – wird bei der Tisch- und Mahlgemeinschaft ein klares Augenmerk auf das Zusammensein beim Essen gelegt. Die Begrifflichkeiten Tisch- bzw. Mahlgemeinschaft unterscheiden sich auch wiederum dahingehend, dass die Tischgemeinschaft die Betonung auf das Zusammensein rund um einen Tisch beschreibt, während das bei der Mahlgemeinschaft nicht immer zwangsweise der Fall sein muss, denn Menschen essen auch zusammen am Boden oder rund um ein Feuer.

In diesem Zusammenhang möchte ich einen kurzen Exkurs über die Bedeutung des Tisches für die tägliche Mahlzeit einflechten, die Jean-Claude Kaufmann in seinem Werk „Kochende Leidenschaft“ sehr treffend beschreibt. Der Tisch ist uns als Erbe der schon in vorchristlicher Zeit bestehenden Opferaltäre bis heute erhalten geblieben und erfuhr durch den (von Norbert Elias definierten) Prozess der Zivilisation (Vergleiche hierzu Kapitel 5.1), während dem die Tischmanieren ihre Ausprägung fanden, immer größere Bedeutung. Vor allem aber spielte der Tisch eine wesentliche Rolle bei der Konstituierung der modernen Familie. Durch das Zusammensein bei Tisch wird die Familie als Gemeinschaft erst hergestellt. Der Tisch wird sozusagen das Symbol disziplinierter Ordnung, sowie der Tischmanieren, rund um ihn bildet sich die Familie.¹⁴

Die Geschichte des Tisches ist eine sehr komplexe, ich habe sie hier nur angerissen um zu zeigen, dass auch die Tischgemeinschaft mehr ist, als eine Gemeinschaft von Menschen, die sich um einen Tisch versammelt. Die Tischgemeinschaft ist eng mit der Mahlzeit verbunden und ohne sie auch nicht denkbar. Es geht mir hier darum, dass klar wird, welche Bedeutung Begriffe wie Mahlzeit, Tisch- und Mahlgemeinschaft in sich tragen, denn auf den ersten Blick wird die soziale Dimension dieser Termini nicht sofort erkannt. Genau diese ist mir für meine Arbeit jedoch wichtig, denn ich will mit meinen Überlegungen nicht nur zeigen, wie sich die Art der Lebensmittel, die wir zu uns nehmen, seit den 1950er Jahren verändert hat, sondern vor allem wie sich dies auf die *häusliche* (ich möchte hier darauf hinweisen, dass ich ausschließlich über die gemeinsam in einem Haushalt eingenommenen Mahlzeiten sprechen werde und nicht über

¹⁴ Vgl. **Kaufmann**, Jean-Claude, Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen, Konstanz 2006, S. 208-211.

Mahlzeiten in Kantinen oder Restaurants, da dies den Rahmen einer Diplomarbeit sprengen würde) Tischgemeinschaft und eben die Mahlzeit als soziale Institution ausgewirkt hat und dies ist nur möglich, wenn vorab klar ist, was ich unter den angeführten Begrifflichkeiten verstehe.

3.2.1 Typen von Mahlzeiten

Nun müssen wir auch noch die verschiedenen Typen von Mahlzeiten unterscheiden, denn eine Mahlzeit im Kreis der Familie ist nicht zu vergleichen mit einem Hochzeitsmahl oder einem Geschäftsessen.

Obwohl ich in meiner Arbeit auf die Gestaltung der Mahlzeiten in der familiären Hausgemeinschaft eingehen werde, die vorwiegend das Alltagsmahl betreffen, möchte ich neben den Merkmalen der alltäglichen auch jene, die die außeralltägliche Mahlzeit betreffen, beschreiben. Schließlich gibt es auch in der Hausgemeinschaft hin und wieder Situationen einer außeralltäglichen Mahlzeit, wie das aufwändige Sonntagsessen oder ein Gastmahl mit Freunden. Der Großteil der nächsten beiden Abschnitte stützt sich auf den Artikel „Welche Mahlzeiten gibt es“¹⁵ von Eva Barlösius und Christina von Braun.

Zunächst zu den alltäglichen Mahlzeiten, worunter wir das Essen in der Familie verstehen.

Bis zur Zeit der Industrialisierung aßen normalerweise jene Menschen zusammen, die in einer Hausgemeinschaft lebten und gemeinsam arbeiteten. Durch die Auflösung der traditionellen Hausgemeinschaft löste sich die privat-familiale Tischgemeinschaft jedoch weitgehend auf, bedingt durch unregelmäßige Arbeitszeiten und generell durch die moderne, individualisierte Lebensweise.

Heutzutage zeigen Umfragen aber trotzdem, dass Familien (obwohl das Gemeinschaftsmahl eher eine Ausnahme darstellt) das gemeinsame Essen hoch schätzen und nach Wegen suchen, dieses durchzuführen. Wenn nicht mittags dann vielleicht abends, oder zumindest am Wochenende. Alleine essen vermittelt das Bild von Einsamkeit, denn schon im Mittelalter galt der von der Tischgemeinschaft Ausgeschlossene auch als ausgeschlossen von der Gesellschaft.

¹⁵ **Barlösius**, Eva/**Braun**, Christina von, Essen und Gesellschaft. Die Politik der Ernährung, Innsbruck & Wien & München 2000, S. 26-53.

Es ist die Kommunikation bei Tisch, die neben dem Essen die wichtigste Komponente bei alltäglichen Mahlzeiten darstellt. Untersuchungen zufolge bringen Tischgespräche den Familiensinn hervor, weil bei Tisch viele familiäre Angelegenheiten besprochen werden können. Das Tischgespräch ist ein zentrales Element des alltäglichen Essens, weshalb viele Familien vermutlich immer noch daran interessiert sind, das gemeinsame Mahl aufrecht zu erhalten, auch wenn dies moderner Lebensstil und unregelmäßige Arbeits- und Schulzeiten erschweren.

Wie wir schon festgestellt haben, ist es eine Eigenschaft des gemeinsamen Essens, in gewisser Weise verbindend zwischen den Essenden zu wirken. Genau diese Eigenart machen wir uns bei außeralltäglichen Mahlzeiten zu Nutze. Seien es Festessen im Rahmen der Familie oder Geschäftsessen, überall ist der verbindende Charakter des Mahles von Bedeutung.

Es sind drei Eigenschaften der Mahlzeiten, die der Mensch sich im Rahmen des außeralltäglichen Essens „dienstbar“ macht: Wie bereits angesprochen, ist es einerseits das Zusammengehörigkeitsgefühl der Essenden, welches durch das gemeinsame Mahl gestärkt wird und somit auch für „andere Ziele“ genutzt werden kann.

Eine Eigenschaft des Essens ist außerdem, dass die Pflicht zum Tischfrieden das offene Austragen von Konflikten verhindert – ein weiterer Vorteil, der bei der außeralltäglichen Mahlzeit genutzt wird.

Einige Beispiele für außeralltägliches Essen wären:

- **Religiöse Mahlzeiten**, die Ausdruck der Glaubensgemeinschaft sind und die religiöse Verbrüderung stärken sollen.
- **Friedens- und Vertragsmahlzeiten**, die noch im Frühmittelalter dazu dienten Rechtsakte zu besiegeln, ab dem 11. Jahrhundert aber nur noch symbolischen Wert besitzen, wie ich auf später noch spezifizieren werde.
- **Exklusive Mahlzeiten**, woran nur sozial Gleichgestellte teilnehmen dürfen, da die exklusive Gemeinschaft gefördert werden soll. Durch gemeinsame Belange und Angelegenheiten der Beteiligten soll es zu Verbrüderung zwischen den Beteiligten kommen.
- **Familienfeste**, bei denen Ereignisse, die im Leben eines Familienmitglieds eine entscheidende Rolle spielen, weil beispielsweise dessen Status verändert wird (z.B. Hochzeit, Sponsion...), zelebriert werden.

Es wird nun klar, dass das gemeinsame Einnehmen von Mahlzeiten für die Gemeinschaft von Menschen von großer Bedeutung ist.

Dennoch dürfen die eben angeführten Aussagen nicht darüber hinwegtäuschen, dass es im Lauf der Geschichte immer wieder Situationen gab, in denen Menschen alleine essen mussten oder es auch wollten. Zur Zeit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert waren die ArbeiterInnen oft gezwungen schnell am Arbeitsplatz ihre Speisen zu verzehren. Ebenso wissen wir, dass der chinesische Kaiser meist allein tafelte¹⁶ und auch den gefräßigen Gourmet soll niemand beim Schmausen stören (Vergleiche Abbildung 1: „Der Nimmersatt“ von Joseph Stöber, Wien 1818). Mir liegt es fern, die Mahlgemeinschaft

zu idealisieren und davon auszugehen, dass es keine Alternativen dazu gibt. Natürlich gibt viele Menschen, die häufig alleine essen und die die Vorzüge des individuellen Mahles hoch schätzen. Andere wiederum sind gezwungen allein zu speisen, weil sie allein leben oder es die kurze Mittagspause nicht zulässt, im Kreis der Familie oder der ArbeitskollegInnen zu essen.

Trotz der Tatsache, dass die individuelle Nahrungsaufnahme immer schon existierte, scheint evident, dass die Mahlgemeinschaft zu allen Zeiten eine wichtige Rolle im Gesellschaftsleben der Menschen eingenommen hat, worauf ich später noch genauer eingehen möchte.

Nach der Definition wichtiger Begriffe, folgt nun der erste Hauptteil meiner Arbeit, der sich mit der Geschichte der Fertignahrung, sowie der Mahlgemeinschaft auseinandersetzt. Indem ich die geschichtliche Entwicklung der Fertigprodukte und der Mahlgemeinschaft nachzeichne, möchte ich Kontinuitäten und Brüche betreffend des Einflusses der Fertignahrung auf die Gestaltung der Mahlzeiten herausstellen und dies erscheint mir nur sinnvoll, wenn meine Überlegungen zuvor eine historische Einbettung erfahren.

Abb. 1



Quelle: **Zischka**, Ulrike u.a., 1994, S. 224.

¹⁶ Vgl. **Zischka**, Ulrike/**Ottomeyer**, Hans/**Bäumler**, Susanne, Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, S. 223.

4 Geschichte der Fertigprodukte

Im vorliegenden Kapitel werde ich mich mit der Geschichte der Fertigprodukte und ihres Konsums auseinandersetzen. Es geht mir zunächst darum, einen kurzen geschichtlichen Überblick über die Entwicklung von Fertignahrung bis in die 1950er Jahre zu geben, weil ohne diesen Rahmen eine weiterführende Betrachtung der Geschichte der Fertignahrung unvollständig bleiben würde.

Mich interessiert, wann, wo und wie der Massenkonsum dieser Produkte begonnen hat und wie sie von der Bevölkerung aufgenommen wurden. Wann setzten sie sich flächendeckend durch und warum? Besonders wichtig ist mir die Beantwortung der Frage, ob und inwiefern sich das Ernährungsverhalten der Menschen im deutschsprachigen Raum durch den Konsum von Fertigprodukten bereits vor den 50er und 60er Jahren verändert hat.

4.1 Die Geschichte der Fertigprodukte

Im Folgenden versuche ich die Geschichte der Konserve, der Trocken-, sowie der Tiefkühlprodukte darzustellen, wobei ich zunächst in aller Kürze die Voraussetzungen für die Entwicklung der ersten beiden Konsumgüter beschreiben werde.

Die Voraussetzungen für die Entwicklung der Fertignahrung waren die agrarische und die industrielle Revolution des 19. Jahrhunderts. Spätestens mit der Revolution 1848 wurde in West- und Mitteleuropa das feudale Herrschaftssystem abgeschafft, die traditionelle Agrarordnung (adelige Grundherren hatten Obereigentum über Ländereien, Bauern mussten Abgaben leisten und hatten nur ein Nutzungsrecht des Landes ihres Grundherren) wurde aufgelöst und der einzelne Bauer konnte von nun an frei über sein Land verfügen. Hinzu kamen neue Anbaumethoden, sowie das Aufkommen chemischer Düngemittel, die halfen den Feldertrag zu steigern.

Die Fortschritte in der Landwirtschaft führten dazu, dass die Nahrungsmittelproduktion nicht mehr Hauptbeschäftigungszweig vieler Menschen war, zusammen mit dem gewaltigen

Bevölkerungswachstum dieser Zeit, wurden die Voraussetzungen für die Industrialisierung geschaffen.

Durch den Übergang von der handwerklichen zur maschinellen Erzeugung verschiedenster Produkte, dem Einsatz neuer Techniken (Dampfmaschine!) und der Einführung der Arbeitsteilung in Fabriken stieg die Produktivität enorm an. Genau wie die Agrarrevolution ging auch die Industrialisierung nicht zur gleichen Zeit in ganz Europa von statten. England hatte hier beispielsweise eine Vorreiterrolle inne.

Die Industrialisierung – die natürlich vor allem in den Städten vor sich ging – und das starke Bevölkerungswachstum steigerten die Nachfrage nach Konsumgütern, weil die ArbeiterInnen ihre Nahrung nicht mehr selbst erzeugen konnten, sondern sie vom Markt beziehen mussten. Bald erkannten Kaufleute die hohen Gewinnmöglichkeiten, die sie auf einem Massenmarkt erzielen konnten und es entstand eine Lebensmittelindustrie, die neben den neuen Produktionsmethoden vor allem auch von den neuen und schnellen Transportwegen profitierte.

Es ist leicht vorstellbar, dass vor allem die Industriearbeiterschaft einen dringenden Bedarf an „neuen“ Formen von Lebensmitteln hatte, die preisgünstig waren und eine schnelle Zubereitung ermöglichten. In den kleinen Stadtwohnungen konnten keine Vorräte gestapelt und aufgrund des Platzmangels auch nicht hergestellt werden, ebenso hatten die Arbeiterinnen keine Zeit (und oft auch nicht das Wissen), um Nahrungsmittel haltbar zu machen.¹⁷ Teuteberg führt hierzu treffend an:

„Schon durch die einfache Tatsache, dass beim städtischen Industriearbeiter mindestens zwei Mahlzeiten am Tage nicht mehr in der Familie wie Jahrtausende zuvor, sondern mehr oder minder allein im Kreis fremder Arbeitsgenossen im Betrieb unter Zeitdruck eingenommen wurden, musste zwangsläufig das ganze Wesen der Essweise im Kern ändern.“¹⁸

Man suchte also nach billigen, dennoch nahrhaften Fertigprodukten, die schnell und einfach zuzubereiten waren. Schließlich sollte es nicht lange dauern, bis Konserven- und Trockennahrung auf den Markt kamen.

¹⁷ Vgl. **Mollenhauser**, Hans P., Von Omas Küche zur Fertigpackung. Aus der Kinderstube der Lebensmittelindustrie, Gernsbach 1988, S. S 18-40.

¹⁸ **Teuteberg**, Hans-Jürgen/**Wiegmann**, Günter, Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts, Münster 2005², S. 77.

4.1.1 Konservennahrung

Konservierungsmethoden wie Einsalzen oder Räuchern waren den Menschen schon lange bekannt. Jedoch fanden viele gepökelte oder getrocknete Nahrungsmittel im industrialisierten Europa des 19. Jahrhunderts keinen hohen Absatz mehr, weil die bereits genannte Zeitknappheit sowie der Platz- und auch der Gerätemangel in den Arbeiterhaushalten ihre aufwändige Zubereitung nicht erlaubten. Hinzu kam die Entwicklung eines Weltmarktes, der durch lange Transportwege ebenfalls die Etablierung lange haltbar gemachter Lebensmittel begünstigte.¹⁹

In der Literatur wird häufig Napoleon I. Bonaparte (1769-1821) zitiert, denn er soll den Auftrag zur Erfindung eines Haltbarmachungsverfahrens für Lebensmittel gegeben haben, welches er mit einem hohen Geldbetrag belohnte. Sein Ziel war die Verbesserung der Truppenverpflegung, die bis dahin noch äußerst unzureichend war.²⁰

Dieser Meinung widersetzt sich jedoch Hermann Flick in seinem Artikel „150 Jahre Konservendose“, denn es sei wissenschaftlich umstritten, ob Napoleon diesen Geldbetrag wirklich ausgesetzt und sich der Erfinder der Konservennahrung nicht schon vorher mit Haltbarmachungsmethoden beschäftigt hätte.²¹

Wie dem auch sei, die Anfänge der Entwicklung der Konservierungstechnik mittels Erhitzen unter Luftabschluss (das bei Konservendosen ja angewandt wird) sind dem französischen Koch Nicloas Appert zuzuschreiben, der im Jahr 1796 bereits die theoretischen Grundlagen dafür entwickelt hatte. Acht Jahre später gelang es ihm erstmals Konserven in Glasbehältern herzustellen, dieses Verfahren ließ er 1809 patentieren. Appert verfasste wenige Zeit später das Buch „L’art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales“ (frei übersetzt: *Die Kunst alle tierischen und vegetabilen Substanzen für mehrere Jahre haltbar zu machen*), welches die neue Konservierungstechnik einer breiten Öffentlichkeit zugänglich machte.²²

1810 meldeten Augustes de Heine und Peter Durand in Großbritannien das Patent für die Konservendose aus Weißblech an, die mit Lebensmitteln gefüllt, sterilisiert und luftdicht

¹⁹ Vgl. **Tannahill**, Reay, Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute, Wien 1973, S. 359.

²⁰ Vgl. **Ellermann**, Norbert, Von der Truppenverpflegung zur Volksnahrung. die Erfolgsgeschichte der Konservendose, in: Geschichte lernen. Geschichtsunterricht heute. Vereinigt mit Geschichte, Erziehung und Politik, Heft 108, 2005, S. 37.

²¹ Vgl. **Flick**, Hermann, 150 Jahre Konservendose. Ein geschichtlicher Überblick über das Werden und Wachsen der Konservennahrung, in: Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung/Bundesverband der Obst- und Gemüseverarbeitenden Industrie; Verband der Deutschen Sauerkonserven-Industrie, Band 45, Wolfsburg 1960, S. 87.

²² Vgl. *ibid.*, S. 88.

verschlossen werden konnte. Dieses Patent erweckte das Interesse des Geschäftsmannes Bryan Donkin, in dessen Fabrik schließlich die ersten Konservendosen – zunächst jedoch noch in Handarbeit – erzeugt wurden.

Noch 1840 kann man aber keineswegs von einer massenhaften Erzeugung der Konservendosen sprechen, denn ein/e ArbeiterIn stellte pro Stunde circa fünf Dosen her. Auch das Öffnen war eine schwierige Angelegenheit, da es ja noch keinen Dosenöffner gab. Erst die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erzielten wissenschaftlichen Erkenntnisse lieferten Erklärungen dafür, was beim Sterilisationsverfahren eigentlich vor sich ging. In Deutschland konnte die moderne Konservenindustrie jedoch erst um die Jahrhundertwende aufgebaut werden, als Druckbehälter zur Erhitzung der Nahrungsmittel, Falzdosen und die Dosenverschlussmaschine erfunden waren.²³

Wann hat die Konservendose dann ihren Durchbruch erlebt? Ab wann können wir von einem *Konservenzeitalter*²⁴ sprechen, so wie es Teuteberg in seinem Werk „Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts“ nennt?

Hier scheiden sich in der Forschung die Geister.

Gesichert erscheint, dass man frühestens zwischen der Jahrhundertwende und 1914 von einer wirklichen Konservenindustrie sprechen kann, da die Zahl der Betriebe im Deutschen Reich während dieser Zeit von 172 auf 322 angestiegen ist (um 1913 wurden 100 Millionen Kilo-Dosen erzeugt).

Zuvor dienten die Konserven nahezu ausschließlich der Verpflegung des Militärs und der Seeleute, wozu sie ja ursprünglich auch gedacht waren. Es gab auch Luxusfleischkonserven wie gebratenes Wild oder Geflügel, welches aber nur reichen Schichten zugänglich war.

Teuteberg spricht nun davon, dass in der oben genannten Zeitspanne *„aus dem anfänglichen Notnahrungsmittel für Seeleute und einem Luxusartikel für Reiche ein Volksnahrungsmittel mit steigender Beliebtheit geworden war.“*²⁵ Er räumt jedoch ein, dass dies vorerst nur für die Gemüsekonserven galt, denn die Fleischkonserven erlebten erst mit dem ersten Weltkrieg (1914-1918) ihren Aufschwung.

²³ Vgl. Ellermann, Norbert, 2005, S. 38.

²⁴ Teuteberg, Hans-Jürgen/Wiegelmann, Günter, 2005², S. 78ff.

²⁵ Ibid., S. 83.

Die Meinung, dass die Konservennahrung einige Jahre nach der Jahrhundertwende schon ein Volksnahrungsmittel war, wird nun von Wilhelm Treue bestritten. Dieser führt an, dass (die oben genannten) 100 Millionen Dosen, bei 65 Millionen Menschen, die die deutsche Bevölkerung 1913 ausmachte, auf eine Person gerechnet etwa 1,5 Kilogramm pro Jahr betrugen, was die Konserve noch nicht zu einem Volksnahrungsmittel machte. Von einem Konservenzeitalter kann man laut Treue erst für die Zeit nach dem ersten Weltkrieg sprechen, wo sie als importierte Hilfsgaben für die hungernde deutsche Bevölkerung bereitgestellt wurden. Bis einige Jahre nach dem Krieg seien die Menschen zu arm gewesen, um sich Konserven zu leisten, auch würden deutsche Arbeiter- und Beamten-Haushaltsrechnungen, aus der Zeit um die Jahrhundertwende keinen einzigen Posten für Konserven ausweisen.²⁶

Auch Gunther Hirschfelder greift somit etwas hoch, wenn er schreibt, dass ab den 1890er Jahren der Aufschwung der Konservenindustrie zu verbesserten Lebensbedingungen der Menschen beitrug.²⁷

Angesichts der Berechnungen Treues kann ich mich dieser Meinung ebenso wenig anschließen, wie jener von Teuteberg, denn die Zahlen belegen, dass die Konserve noch nicht die Bedeutung erlangt hatte, die sie schon um die Jahrhundertwende zu einem Massennahrungsmittel gemacht hätte.

Auch in Österreich dürfte die Bedeutung der Konservennahrung bis zum Ende des ersten Weltkrieges eher gering gewesen sein, denn Lohn-Preisvergleiche zeigen, dass sie für die Fabrikarbeitserschaft unbezahlbar waren, weil sie teils mehr kosteten, als ein/e ArbeiterIn an einem Tag verdiente.²⁸

Erlebte die Konserve auch während der beiden Weltkriege einen Aufschwung, weil sie für die Heeresverpflegung in Massen benötigt wurde, so dürfte ihre Bedeutung auch in den 1930er Jahren, als man die Konservenherstellung wieder vermehrt begann, nicht all zu groß geworden sein. Immer noch haftete ihr der Flair des Not- und Kriegsnahrungsmittels an, jedoch bot sie auch

²⁶ Vgl. **Treue**, Wilhelm, Das Aufkommen der Ernährungsindustrie, in: Heischkel-Artelt, Edith, Hg., Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt am Main, Göttingen 1976, S. 99-116.

²⁷ **Hirschfelder**, Gunther, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt 2001, S. 191.

²⁸ Vgl. **Woidich**, Angelika, Convenience food. Entwicklung und Funktion der Fertignahrung in Österreich, Dipl., Wien 1986, S. 131-132.

den Vorteil (und das war zweifellos eine Neuheit) Gemüse und Obst unabhängig von Jahreszeiten konsumieren zu können, zusätzlich sanken mit der Zeit die Preise für die Dosen.²⁹

Nach dem zweiten Weltkrieg, in welchem die Konservennahrung wieder vermehrt konsumiert wurde, weil sie ein praktisches Kriegsnahrungsmittel darstellte, was ihr ja auch schon während des ersten Weltkrieges zu Gute gekommen war, hatten die Konserven mit massiven Imageproblemen zu kämpfen, die sie zum Teil auch heute noch haben. Die grundlegenden Funktionen Haltbarkeit und Transportfähigkeit waren nach dem Krieg nicht mehr von Bedeutung, den Konservendosen haftete wieder das Image der Notnahrung an. Erst in den 1950er Jahren erlebten sie einen Aufschwung, indem sie durch die „Reise- und Campingwelle“ für viele wieder attraktiv wurden – auf Reisen sind ja die gerade genannten Funktionen der Dosen gefragt.³⁰

Wie veränderte sich nun das Ernährungsverhalten der Menschen durch die Einführung der Konservennahrung auf dem Markt?

Bis in die Zeit nach 1945 kann man von keinen maßgeblichen Veränderungen des Ernährungsverhaltens, welches allein durch die Konservennahrung bewirkt worden wäre, sprechen. Sicherlich änderte sich die Form der familiären Mahlgemeinschaft durch die neuen Anforderungen der Fabriken an ihre ArbeiterInnen, die Konserve spielte hier jedoch nicht die wichtigste Rolle.

Erst in den 1950er Jahren fanden Konserven einen erhöhten Absatz, so verdreifachte sich der Gemüsekonserven-Konsum in Westdeutschland zwischen 1953/54 und 1963/64. Gründe dafür waren aber weniger die vielleicht nahe liegenden Eigenschaften, wie die schnelle Zubereitbarkeit oder das Motiv, dass immer etwas Essbares zu Hause wäre. Umfragen zu Folge war für viele Frauen ein Vorteil, dass in Konserven unabhängig von der Saison alle Gemüse- und Obstsorten zu haben waren – von nun an konnte es im Winter Speisen geben, die zuvor vielleicht nur für den Sommer bestimmt waren. Einen besonders hohen Stellenwert hatten in den 1950er Jahren die Obstkonserven, genauer gesagt Konserven, die Südfrüchte enthielten. Vielen Gerichten fügte

²⁹ Vgl. *ibid.* S. 132-133.

³⁰ Vgl. **Kühsehelm**, Oliver, Markenprodukte in der Nachkriegszeit. Wahrzeichen der Konsumkultur am Übergang zur Wohlstandsgesellschaft, in: Breuss, Susanne, Hg., *Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945*, Ausstellungskatalog Wien Museum, Wien 2005, S. 66.

man damals die Ananas hinzu, exotisches Essen war eine Neuheit – wer kennt Hawaii-Schnitzel, Hawaii-Toast oder Pizza Hawaii nicht?³¹

Die Autorin Gudrun M. König führt in einem ihrer Aufsätze an, dass die Adjektive urban, mobil und uniform den modernen Geschmack und Konsum des 20. Jahrhunderts kennzeichnen würden – Eigenschaften, die die Konserve wohl am besten vergegenständlichte.³² Nahrung in Konserven schmeckt tatsächlich immer gleich, der/die KonsumentIn weiß immer was ihn/sie erwartet. Die Uniformierung des Geschmacks, wie König es bezeichnet, ist also mit Sicherheit eine der maßgeblichen Veränderungen, die die Konservennahrung mit sich brachte.

Abschließend fasse ich zusammen, dass die Konservendose seit der Zeit ihrer Entdeckung einen starken Bedeutungswandel erlebt hat: Sie entwickelte sich weg vom Truppennahrungsmittel hin zum Fertigprodukt, welches jegliches Gemüse und Obst zu allen Jahreszeiten und von allen Kontinenten stammend mit immer gleichem Geschmack bereitstellte und zudem noch für den Campingurlaub geeignet war.

4.1.2 Trockennahrung

Das Trocknen von Nahrungsmitteln ist eine der ältesten Konservierungsmethoden in der Geschichte. Die industrielle Erzeugung von Trockenprodukten begann in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und ist eng mit dem allseits bekannten Markennamen *Maggi* verbunden. Da die Literatur großteils Informationen zu den Trockensuppen liefert, werde ich mich in meinen Ausführungen im Großen und Ganzen auch auf diese beschränken, denn Produkte wie der Pudding bleiben in ihrer Bedeutung für das Ernährungsverhalten eher marginal (soweit ich das aufgrund der von mir bearbeiteten Werke einschätzen kann) und eine Geschichte der Nudeln etwa, würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen.

Bevor der Schweizer Julius Maggi nun im großen Stil zu produzieren begann, entwickelte der deutsche Chemiker Justus von Liebig den Fleischextrakt (dieser wird aus Fleisch unter Druck und

³¹ Vgl. **Wildt**, Michael, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“. Mangelserfahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren, Hamburg 1994, S. 155-161.

³² Vgl. **König**, Gudrun M., Das Konservenzeitalter, die Industrialisierung des Geschmacks und das Warenhaus, in: Lysaght, Patricia, Hg., Changing Tastes: Food Culture & the Processes of Industrialization, Basel 2004, S. 278.

durch Dampf extrahiert), dessen industrielle Fertigung bereits 1857 entwickelt war – von diesem Zeitpunkt an konnte die Trockensuppenindustrie die Herstellung beginnen.³³

In Österreich erzeugte die Familie Knorr ab 1870 „präparierte Suppenmehle“ (zum Beispiel aus Hülsenfrüchten und Dinkel), 1889 begann sie mit der Produktion der Erbswurst, die später DAS Trockenprodukt schlechthin werden sollte.³⁴

Durch die Überlegungen des Schweizer Arztes Fridolin Schuler, darüber wie sich billige Volksnahrung herstellen ließe und die anschließende Zusammenarbeit mit Julius Maggi, entstanden die ersten Trockenprodukte, die so genannten Leguminosenmehle. Hier handelte es sich um vermahlene Hülsenfrüchte, die bekanntlich sehr eiweißhaltig sind und so optimal für die Fabrikarbeitserschaft schienen, die aufgrund einseitiger Ernährung häufig mit Proteinmangel zu kämpfen hatte. Wider erwarten erwiesen sich die Leguminosen jedoch als Flop, dennoch entwickelte Maggi weitere Trockenprodukte, die von nun an in praktische Rollen (nicht wie zuvor in Mehlpackungen) verpackt und mit neuen Geschmäckern angereichert wurden. Zudem verstand es Maggi seine Waren durch intensive Reklame und Öffentlichkeitsarbeit an die Leute zu bringen.³⁵ Im Jahr 1886 begann der Unternehmer die heute noch bekannte Maggi-Suppenwürze, die zuvor von Forschern entdeckt worden war, herzustellen. Diese ist seit dem nicht mehr von der Fertigsuppenerzeugung wegzudenken.

Im Gegensatz zu den Konserven, wurden Trockensuppen sehr schnell von der Bevölkerung – genauer gesagt von den für das Kochen zuständigen Frauen – aufgenommen, was vor allem an ihrem relativ niedrigen Preis und an der Tatsache, dass man mit ihnen zeitsparend kochen konnte, lag.³⁶

Vor allem während des ersten Weltkrieges wurde die Trockensuppenerzeugung stark forciert und die Bevölkerung kaufte diese Waren auch gerne, weil sie aufgrund der Knappheit an Lebensmitteln ein günstiges, sättigendes und einfach zuzubereitendes Gericht darstellten.³⁷

³³ Vgl. **Mollenhauser**, Hans P., 1988, S. 232-234.

³⁴ Vgl. **Dollinger-Woidich**, Angelika, 1989, S. 62.

³⁵ **Treichler**, Hans P., Die stillen Revolutionen. Arbeitswelt und Häuslichkeit im Umbruch (1880-1900), Zürich 1992, S. 20-24.

³⁶ Vgl. **Dollinger-Woidich**, Angelika, 1989, S. 60.

³⁷ Vgl. **Kühsehl**, Oliver, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 66.

Die beiden Weltkriege bescherten den Trockenprodukten jedoch wiederum ein schlechtes Image, denn häufig hatten sie sehr schlechte Qualität, weil sie mit minderwertigem Gemüse oder sogar Erde gestreckt wurden. Dieses Image wurden sie, ähnlich den Konserven, auch nach 1945 nicht sofort los.³⁸

Erst als Maggi, Knorr und Co. begannen neue Produkte auf den Markt zu bringen, änderte sich das Image dieser Marken wieder. Die genannten Betriebe stellten 1951 kochfertige Suppen zum Verkauf (also nicht mehr die in Würfel- oder Rollenform abgepackten Trockensuppen), die in Österreich wohl besser unter „Packerlsuppen“ bekannt sind. Sehr schnell wurden diese Suppen von der Bevölkerung aufgenommen. Umfragen zufolge schmeckten sie den Menschen auch besser, als die vorher bekannten Suppenwürfel beziehungsweise –rollen.³⁹

Wie haben sich die Trockenprodukte nun auf das Ernährungsverhalten der Menschen ausgewirkt? In der Zeit bis nach 1945 stellen die Suppen eine zeitsparende und billige Kost dar, die von allen Bevölkerungsschichten, besonders natürlich von der armen und zeitlich voll ausgelasteten Arbeiterschaft, bereitwillig aufgenommen wurde. Jedoch kam es während der Kriege zu herben Qualitätseinbußen der dehydrierten Produkte, was ihr Image schädigte und weshalb in ihnen während und nach dem Krieg wieder verstärkt ein Notnahrungsmittel gesehen wurde.

Dollinger-Woidich schreibt, dass man in den 1950er Jahren wieder begonnen hätte „den Produkten einen Touch von Qualitäts-Markenartikeln zu geben [...]“. ⁴⁰ Dies dürfte auch gelungen sein, denn im Dezember 1953 verbrauchten bereits 53 % der westdeutschen Haushalte Beutelsuppen.⁴¹

Trockensuppen brachten auch eindeutige Veränderungen im Ernährungsverhalten der Menschen in den 50er Jahren mit sich, denn sie stellten komplett fertige Gerichte dar, denen man nichts mehr hinzufügen musste (auch wenn viele Hausfrauen die Suppen noch gerne nachwürzten, um ihnen einen individuellen Charakter zu verleihen).

Natürlich bestand in den 1950ern, wie in den Jahrzehnten zuvor, der Vorteil der Zeitersparnis, den kochfertige Suppen brachten und weshalb sie sich zunehmender Beliebtheit erfreuten. Schließlich waren es aber auch die besseren Werbemöglichkeiten, die die neue Verpackungsform

³⁸ Vgl. **Dollinger-Woidich**, Angelika, 1989, S. 68.

³⁹ Vgl. **Wildt**, Michael, 1994, S. 165.

⁴⁰ **Dollinger-Woidich**, Angelika, 1989, S. 156.

⁴¹ Vgl. Umfragen des Instituts für Demoskopie, Allensbach, zitiert in: **Wildt**, Michael, 1994, S. 165.

der Suppen bot, und die sie immer populärer werden ließen. Wildt schreibt hierzu, – und das gilt ganz generell für alle Waren, die in industrieller Massenerzeugung hergestellt werden – dass die Ästhetik der Waren ganz entscheidend für die Massendistribution war.⁴² Werbung und Verpackung spielten also eine immer größere Rolle und das betraf die Trockensuppen genauso wie alle anderen Konsumgüter, darunter auch Tiefkühlprodukte, von denen ich nun sprechen werde.

4.1.3 Tiefkühlprodukte

*„Was noch vor fünfzig Jahren unerreichbar schien, eine Marktsättigung von fast einhundert Prozent, das ist seit vielen Jahren Realität.“*⁴³ Die Rede ist vom Kühlschrank, jenem heute in jedem modernen Haushalt vorzufindenden Gerät, das auf unsere Ernährungsgewohnheiten einen maßgeblichen Einfluss ausübte und auch die Entstehung einer neuen Produktgruppe ermöglichte, nämlich die der Tiefkühlwaren (darunter verstehe ich eingefrorenes Gemüse, Fleisch, Fisch – aber noch keine tiefgeköhlten Fertiggerichte wie Germknödel inklusive Brösel zum Bestreuen etc.).

Durch die Verbreitung des Kühlschranks und mit ihm des Tiefkühlfaches, sowie der Gefriertruhe veränderte sich nicht nur das Essverhalten der Menschen. Auch der Umgang mit Lebensmitteln, deren Vorratshaltung, sowie ihre Form änderten sich, schließlich sollten die länger haltbaren Konsumgüter ja auch gut in diesem revolutionären Kühlgerät verstaut werden können.⁴⁴

Während der Kühlschrank in den 1930er Jahren schon zur Standardausstattung der US-amerikanischen Haushalte gehörte, wurde in österreichischen Haushalten bis Ende der 1940er Jahre noch mit Hilfe so genannter Eisschränke oder Eiskästen gekühlt. Diese mit Blech ausgelegten Schränke wurden mit künstlich erzeugten oder auch natürlichen, beispielsweise aus vereisten Seen herausgeschnittenen, Eisblöcken bestückt, die die Lebensmittel dann für einige Tage kühlten.⁴⁵

⁴² Vgl. Wildt, Michael, 1994, S. 167-168.

⁴³ Hellmann, Ullrich, Künstliche Kälte. Die Geschichte der Kühlung im Haushalt, Giessen 1990, S. 7.

⁴⁴ Vgl. Breuss, Susanne, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 96.

⁴⁵ Vgl. *ibid.*, S. 100.

Es ist jedoch leicht vorstellbar, dass diese Kühlmethode nicht ideal war, denn das Eis musste umständlich erzeugt oder natürlich gewonnen und anschließend in Höhlen oder dergleichen gelagert werden – der neue Gas- oder Elektrokühlschrank konnte dem Abhilfe schaffen.

Während des zweiten Weltkriegs förderte die nationalsozialistische Wirtschaftspolitik durch ihre „*Kampf dem Verderb*“-Kampagne⁴⁶ bereits die Tiefkühlindustrie, denn im ersten Weltkrieg hatte man gesehen, wie wichtig die langfristige Vorratshaltung für Kriegszeiten war. Da Weißblech, welches für die Konservenerzeugung verwendet wurde, teuer war und zudem für die Rüstungsindustrie gebraucht wurde, wurden neue Konservierungsmethoden besonders gefördert.⁴⁷ In den 1930er Jahren gab es auch bereits elektrische Kühlschränke, doch waren diese ein Privileg reicher Schichten.⁴⁸ Der wirtschaftliche Aufschwung der 1950er Jahre bewirkte die großflächige Verbreitung des Kühlschranks und es wurde auch weniger wohlhabenden BürgerInnen ermöglicht, sich einen Kühlschrank zu leisten.

Nach den entbehrungsreichen Kriegsjahren war der Kühlschrank in den 1950er Jahren zum Inbegriff von Luxus und üppiger Lebensqualität geworden, was aber nicht darüber hinwegtäuschen darf, dass er ein noch immer teures Gerät war, welches 1957/58 gerade einmal circa 20 Prozent der österreichischen und deutschen Haushalte besaßen. Erst Mitte der 60er Jahre lag die Marktsättigung an Kühlschränken bei 60 Prozent, zehn Jahre später bei 95 Prozent.⁴⁹

Dennoch spielte das neue Haushaltsgerät bereits zwischen 1950 und 1960 eine wichtige Rolle und bereitete den Weg für die groß angelegte Tiefkühlindustrie, die fortan mit der Erzeugung von Tiefkühlprodukten beginnen sollte.

Mit der Einführung des Kühlschranks änderte sich zunächst einmal das Einkaufsverhalten der Hausfrauen. Musste diese zuvor mehrmals pro Woche ihre Einkäufe an frischem Gemüse oder Milchprodukten tätigen, wurden Kühlschränke nun damit beworben, dass sie Zeitsparen helfen, weil die Lebensmittel ja länger gelagert und frisch gehalten werden konnten. Auch neue Produkte, wie Coca Cola oder Fruchtojoghurt und Frischkäse kamen durch die Verbreitung der neuen Kühltechnik in den Haushalten auf den Markt und nicht zuletzt war es die Tiefkühltechnik, die neue Möglichkeiten der Vorratshaltung bot. Zunächst wurden Tiefkühltruhen am Land

⁴⁶ **Stender**, Detlef, Das Kühlschrank-Syndrom. Zur Kulturgeschichte des Kühlschranks, in: Schneider, Ursula/Stender, Detlef, Hg., „Das Paradies kommt wieder...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine, Katalog des Museums der Arbeit, Hamburg 1993, S. 85.

⁴⁷ Vgl. **Dollinger-Woidich**, Angelika, 1989, S. 97.

⁴⁸ Vgl. **Stender**, Detlef, 1993, S. 84.

⁴⁹ Vgl. *ibid.*, S. 87-89.

All diese Versprechungen dürften jedoch im Lauf der 50er Jahre noch nicht wirklich zu den Menschen durchgedrungen sein, denn 1963 konsumierten erst 10 % der deutschen Haushalte regelmäßig Tiefkühlahrung.⁵¹

Abb. 2



Quelle: siehe Fußnote 53

⁵² Vgl. **Wildt**, Michael, 1994, S. 170-171.

Betrachtungen. Sie haben jedoch in den USA bereits in den 50ern eine bedeutende Rolle gespielt, wie diese Werbung der Firma *Swansonmeals* (siehe Abbildung 2⁵³) zeigt, auf die ich später noch einmal zu sprechen kommen werde.

Hat sich das Ernährungsverhalten der Menschen in den 1950er und 60er Jahren nun maßgeblich durch die Einführung der Tiefkühlkost verändert? Die angeführten Zahlen sprächen eher dagegen.

Gesichert erscheint mir, dass die Einführung des Kühlschranks an sich, massive Veränderungen des Ernährungsverhaltens gebracht hat. Plötzlich hatte die Hausfrau immer sämtliche (auch verderbliche) Nahrungsmittel zu Hause und konnte so – auch spontan – stets Gäste empfangen. Hinzu kam die neue Vielfalt an Lebensmitteln, die man nun ständig daheim hatte, auch Aspekte wie Genuss und Gesundheit wurden von nun an mit dem Kühlschrank assoziiert. Im Kühlschrank bleibt alles frisch und der gesunde Apfel für jeden Tag kann ihm stets problemlos entnommen werden.⁵⁴

Wie sieht es nun mit Tiefkühlkost, also eingefrorenen Nahrungsmitteln in Form von Gemüse, Fisch, Fleisch, etc. aus? Veränderten diese Produkte das Essverhalten der Menschen?

Durch die Erfindung der künstlichen Kälte konnten im späten 19. Jahrhundert Produkte wie Fleisch und exotische Früchte über die Kontinente hinweg transportiert werden. Es kamen also teils neue Waren, wie Bananen, nach Europa, die vorher unbekannt waren und den Speiseplan der Menschen erweiterten – zunächst natürlich nur jenen der reicheren Schichten.⁵⁵

Die im Handel zu erwerbenden tiefgekühlten Waren, wie Gemüse oder Geflügel, kamen im großen Stil (das heißt als industriell erzeugtes Massenprodukt) erst in den 1950ern auf und setzten sich langsam durch. Dass sie das Essverhalten der Menschen in den 50er und 60er Jahren sofort massiv beeinflusst hätten, scheint mir eine übertriebene Aussage zu sein, denn wie bereits auf den Seiten zuvor angedeutet, wurde Tiefkühlkost 1963 erst in 10 Prozent der deutschen Haushalte regelmäßig konsumiert – eine Zahl, die nicht darauf hinweist, dass die Tiefkühlprodukte schon eine sehr große Bedeutung für die Ernährung der Menschen gehabt hätten.

⁵³ Online im WWW abrufbar unter: <http://www.swansonmeals.com/50th/download/index.html>, Stand [20.12.2006].

⁵⁴ Vgl. **Breuss**, Susanne, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 107.

⁵⁵ Vgl. **Wildt**, Michael, 1994, S. 169.

Die Tiefkühlernahrung wurde erst ab den 1970er Jahren immer wichtiger, vor allem als auch die ersten Fertiggerichte durch das Aufkommen des Mikrowellenherdes interessant wurden.

Detlef Stender schreibt in seinem Artikel: *„Ein Großteil der Tiefkühlkost wird immer noch von Hausfrauen zur Ergänzung des traditionellen Kochens gekauft und offenbar zum Teil auch zu Hause gar nicht in das Tiefkühlfach gelegt, sondern wie frische Zutaten direkt verwandt.“*⁵⁶

Durch Tiefkühlprodukte änderte sich also nicht unbedingt das Essverhalten der Menschen an sich – sie aßen nichts anderes als sonst. Aber die Hausfrau konnte sich Zeit ersparen, indem sie Gemüse schon fertig geputzt und geschnitten kaufte und das noch unabhängig von Jahreszeiten. Hinzu kommt, dass Tiefkühlprodukte, anders als Konservennahrung, *„einen positiven, innovativen und erstrebenswerten Beiklang“*⁵⁷ hatten, weil sie vom bereits erwähnten Prestige des neuen Kühlschranks profitierten, der ja sehr positiv gesehen und angenommen wurde.

Ich halte also fest: Durch die Einführung des Kühlschranks in den Haushalten änderte sich das Ernährungsverhalten der Menschen massiv, wie ich bereits auf den Seiten zuvor beschrieben habe. Die Tiefkühlkost, als Fertignahrung, dürfte das Ernährungsverhalten jedoch in der von mir untersuchten Phase nicht drastisch verändert haben, jedoch übte sie sicherlich einen gewissen Einfluss darauf aus: Zeitersparnis, saisonale Unabhängigkeit und der Vorteil der langen Haltbarkeit verbunden mit dem Image der Frische (ein Image, das Konservennahrung nicht besitzt) waren die Gründe, die zur Verbreitung der Tiefkühlernahrung beitrugen und den Speisezetteln der Menschen einmal mehr vielfältiger werden ließen.

4.2 Zusammenfassung und Schlussbemerkungen zur Geschichte der Fertignahrung

Den dargelegten Ausführungen zu Folge hat die Einführung der Fertigprodukte das Ernährungsverhalten der Menschen im deutschsprachigen Raum durchaus verändert, wobei Konserven- und Trockenprodukte schon früher eine Rolle spielten als Tiefkühlernahrung.

Ab dem Zeitpunkt der Industrialisierung im späten 19. Jahrhundert und der damit einhergehenden Verstädterung mit der verstärkten Berufstätigkeit der Frauen waren neue Formen der

⁵⁶ Stender, Detlef, 1993, S. 94.

⁵⁷ Dollinger-Woidich, Angelika, 1989, S. 174.

Abb. 3



Quelle: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 254.

Speisenzubereitung gefragt, auf die die Wirtschaft reagierte. Zunächst galt vor allem die Zeitersparnis als großer Vorteil der ersten Fertigprodukte, deren bekannteste Vertreter wohl Maggis' und Knorrs' Trockensuppen und die bekannte Erbswurst sind. Hinzu kam der günstige Preis dieser Waren, die sie für einen großen Teil – vor allem der städtischen weniger bemittelten Bevölkerung – attraktiv werden ließen.

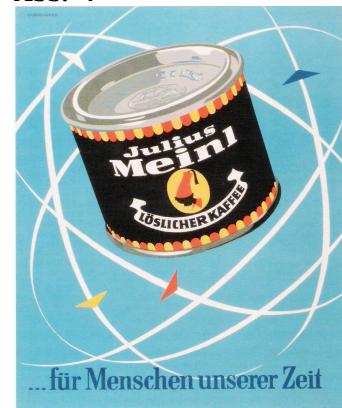
Nach dem ersten Weltkrieg wurde die Konservennahrung, deren Anfänge im 19. Jahrhundert liegen, immer wichtiger. Ähnlich wie die Trockensuppen konnte Konservennahrung schnell zubereitet werden, außerdem war sie lange haltbar

und vor allem in Kriegszeiten stellte sie ein wichtiges Notnahrungsmittel und Mittel zur Verpflegung der Truppen dar.

Trockenprodukte und Konserven halfen also bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts, die Zeit für die Zubereitung der täglichen Mahlzeiten zu verkürzen, sie passten sich der zunehmenden Erwerbstätigkeit der Frauen und auch den veränderten Haushaltsformen an⁵⁸ (die Arbeiterwohnungen um die Jahrhundertwende waren klein und boten wenig Platz zum Kochen und Bevorraten). Dies gilt natürlich vor allem für die städtische Bevölkerung, beziehungsweise für Industriestandorte in ländlichen Gebieten, denn die bäuerliche Bevölkerung ernährte sich noch lange Zeit größtenteils von selbst hergestellten Nahrungsmitteln.

Wie ich bereits angedeutet habe, hatten Konserven und Trockensuppen nach dem zweiten Weltkrieg mit dem Image des Not- und Kriegsnahrungsmittels zu kämpfen, wodurch sie neu beworben werden mussten. In aller Kürze versuche ich nun nebenstehende Reklamen (siehe Abbildungen 3 und 4) zu analysieren, wobei ich mich auf Fragen zur Analyse von Werbungen wie sie Christine Czuma entwickelt hat, stützen werde.

Abb. 4



Quelle: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 255.

⁵⁸ Vgl. Schlegel-Matthies, Kirsten, „Liebe geht durch den Magen“. Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit – geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende?, in: Teuteberg, Hans Jürgen, Hg., Die Revolution am Esstisch: neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 153-154.

Czuma gibt an, dass zur Bildinterpretation folgende Ausgangsfragen gestellt werden können: Wie sehen die Größenverhältnisse der einzelnen Bildelemente aus, wie ist die Farbzusammenstellung gestaltet, welche Größe der Schrift und welche Schriftart liegen vor, gibt es Text- oder Bildelemente, die Bewegung vermitteln, sind besondere sprachliche Mittel verwendet worden?⁵⁹

Die Produkte, wie sie in den abgebildeten Grafiken dargestellt sind, sollen die Eigenschaften *Zeitersparnis*, *Praktikabilität*, sowie *Modernität & Fortschritt* vermitteln. Wie komme ich auf diese Attribute?

Was die Farbzusammenstellung betrifft so schwebt der Meinl-Löskaffee (siehe Abbildung 4) auf blauem Hintergrund, erinnernd an den Himmel; die Dose ist umgeben von weißen, mit Pfeilen bestückten Linien, die an planetare Umlaufbahnen erinnern (wobei wir bei den Bildelementen, die Bewegung vermitteln, wären, nach denen Czuma fragt) – hier wird also Schnelligkeit angedeutet, was andeuten soll, dass man mit Meinl-Löskaffee einfach schneller ist, also Zeit sparen kann. Der relativ klein gehaltene Text spricht vor allem die Themen Modernität und Zeitgemäßheit an: die Botschaft dieser Reklame lautet demnach: *„Verwende Meinl-Löskaffee und du bist modern und sparst zudem noch Zeit“*.

Ähnliches gilt für Abbildung 3, besonders der Text ist hier aufschlussreich – im Verhältnis zum Bild ist er zwar klein, doch er spricht zwei wesentliche Themen an: erstens spart man Zeit (*...in 3 Minuten!*) wenn man eine Knorr Rindsuppe aus dem Beutel kocht, zweitens ist die Suppe *wirklich* und *neu*. Auch hier werden wieder die Fortschrittlichkeit (*neu!*) und die Zeitersparnis angepriesen. Hinzu kommt noch die Eigenschaft der „Echtheit“, die diese Suppe haben soll – ebenfalls ein beliebtes Werbemittel für Fertignahrung: sie wird zwar mehr oder weniger nur aufgewärmt, ist aber *echt, wie selbst- oder hausgemacht*.

In diesem Zusammenhang möchte ich noch einmal auf Abbildung 2 von Seite 30 der Firma *Swansonmeals* zu sprechen kommen. Es handelt sich hier zwar um eine amerikanische Werbung, jedoch sahen deutschsprachige Werbungen in den 50er Jahren auch nicht viel anders aus, wie bei einem Vergleich österreichischer Werbungen im bereits zitierten Ausstellungskatalog *„Die Sinalco-Epoche“*⁶⁰ immer wieder deutlich wird. Die lächelnde Frau auf der Werbung kommt zu

⁵⁹ Vgl. **Czuma**, Christine, Die enttäuschten Kiefermuskeln. Ein kleiner Lehrgang zum Thema Werbeplakate, in: *ide - Informationen zur Deutschdidaktik. Zeitschrift für den Deutschunterricht in Wissenschaft und Schule*, 14. Jahrgang, Heft 4, Wien 1990, S. 87-91, online im WWW abrufbar unter: http://www.mediaculture-online.de/fileadmin/bibliothek/czuma_werbeplakate/czuma_werbeplakate.pdf, Stand [17.01.2007].

⁶⁰ **Breuss**, Susanne, Hg., 2005, Katalogteil: S. 133ff.

spät nach Hause, aber dennoch wird das Essen rechtzeitig fertig sein, wie uns der Text des Bildes sagt. Einerseits haben wir also auch hier wieder den Aspekt der Zeitersparnis, der durch das Fertiggericht ermöglicht wird. Andererseits kommt das Thema *Liebe* mit dazu, mit dem unzählige Fertigprodukte immer mehr beworben wurden. Lächelnd und mit wohlwollendem Blick gibt uns die Frau zu verstehen, dass sie neben der Zeit, die sie für sich offensichtlich beansprucht hat, auch noch Zeit für ihre Familie aufbringen kann – die Frau als „Multifunktionalstalent“⁶¹, die ihren Mann umsorgt und auch das Fertiggericht noch mit Liebe zubereitet.

Auch wenn diese Bildanalysen keineswegs den Anspruch auf Vollständigkeit erheben, möchte ich mit diesem Exkurs zur Interpretation von Reklamen meine These, dass die Bewerbung von Fertigprodukten mit Eigenschaften wie Fortschritt, Zeitersparnis, mit Liebe zubereitet arbeitete, untermauern. Ohne derartige Werbemaßnahmen, hätten Trocken- und Konservennahrung wohl ihr schlechtes Image aus Kriegszeiten nicht so schnell verloren.

Die Geschichte der Tiefkühlahrung als Massenprodukt beginnt erst nach dem zweiten Weltkrieg und hängt mit der Einführung des Kühlschranks zusammen. Durch die Tiefkühltechnik konnte nun nahezu jedes Lebensmittel haltbar gemacht werden, wobei der Durchbruch der Tiefkühlkost erst Mitte bis Ende der 1960er Jahre anzusetzen ist, da sich der Kühlschrank erst in dieser Zeit in den Haushalten durchgesetzt hatte.

Anders als Dosen- und Fertignahrung litt die Tiefkühlkost nie unter Imageproblemen – im Gegenteil mit ihr wurde die Qualität der *Frische* assoziiert, Tiefgekühltes galt als modern und hatte ein hohes Prestige.

Zusammenfassend gilt, dass Fertignahrung im Allgemeinen die Antwort auf die veränderten Lebensverhältnisse der Menschen ist, vor allem zunächst einmal im städtischen Bereich. Die regelmäßige Einnahme von Hauptmahlzeiten zu bestimmten Essenszeiten existierte – durch geänderte Arbeitszeiten in Industriebetrieben – nicht mehr⁶², so musste wenigstens die Speisenzubereitung einfach gestaltet werden und dem wurde die Fertignahrung wohl am besten gerecht. Hans-Werner Prahl bringt es gut auf den Punkt, wenn er schreibt, dass die Entstehung optimierter Konservierungsmethoden und damit einhergehend vorgefertigter Mahlzeiten auf

⁶¹ Vgl. **Sorgo**, Gabriele, Koche nur mit Liebe. Die Multifunktionshausfrau, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 75-85.

⁶² Vgl. **Becher**, Ursula A. J., Geschichte des modernen Lebensstils. Essen-Wohnen-Freizeit-Reisen, München 1990, S. 94.

„ursprünglich staatliche und militärische Interessen“⁶³ zurückzuführen ist. Immerhin war nicht zuletzt der Staat daran interessiert, die arbeitende Bevölkerung ausreichend zu ernähren, denn eine halbwegs gesunde Industriearbeiterschaft war für das Funktionieren der Wirtschaft notwendig. Massenkriege sind des Weiteren nicht möglich, wenn die Truppen nicht einfach und schnell ernährt werden können – auch dem wird die Fertignahrung, allen voran die Konserven, gerecht.

Durch die neuen Konservierungsmethoden konnten Lebensmittel nun unabhängig von saisonalen oder örtlichen Schranken bereitgestellt werden, so kamen durch die Einführung der Kühltechnik auf Transportschiffen exotische Früchte in frischer Qualität nach Europa oder konnten in Dosen eingelegt zu jeder Jahreszeit erworben werden.

Auch das Ernährungsverhalten der Menschen hat sich durch die Verbreitung der Fertignahrung verändert. Unabhängig von Jahreszeiten und Orten konnte nun jedes Gericht, das zuvor vielleicht nur zur Obsterntezeit gegessen wurde, zubereitet werden. Weiters kam es zur Verkürzung des Kochvorgangs und die Hausfrau hatte plötzlich immer etwas zu Hause, war also auch für spontane Besuche bestens vorbereitet.

Hier komme ich noch zu einem kleinen Exkurs betreffend die Rolle der Frau. Ebendiese hat sich durch die Einführung der Fertignahrung zunächst nämlich nicht verändert (obwohl man ja glauben könnte, dass die einfacher gewordene Speisenzubereitung nun auch von den oft kochunkundigen Männern übernommen hätte werden können). Noch bis weit in die Zeit nach 1960 waren fast ausschließlich Frauen für das Kochen zuständig – selbst wenn sie, wie ihr Ehemann, einem Beruf nachgingen. Fertigsuppen und dergleichen haben die Speisenzubereitung erleichtert, jedoch blieb diese weiterhin in der Hand der Frauen. Dollinger-Woidich schreibt, dass die Rolle der Hausfrau immer mehr zu jener der Managerin wurde, die alle im Heim notwendigen Arbeiten zu organisieren hatte und zudem noch Zeit für die Familie und für sich selbst aufbringen sollte. Die Fertignahrung leistete hierzu ihren Beitrag, denn durch die schnelle Zubereitung blieb mehr Zeit für anderes, jedoch verhalf sie nicht dazu, das gängige Hausfrauenbild an sich zu verändern oder gar abzulösen.⁶⁴

Hervorzuheben ist weiters die Vereinheitlichung des Geschmacks, die durch die Fertignahrung herbeigeführt wurde: Dosenravioli und Grießnockerlsuppe von Maggi und Co. schmecken immer

⁶³ **Prahl**, Hans-Werner/**Setzwein**, Monika, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, S. 182.

⁶⁴ Vgl. **Dollinger-Woidich**, Angelika, 1989, S. 224-225.

gleich. Differenzen können nur hergestellt werden, wenn die Köchin dem im Grunde fertigen Gericht, noch ihre eigene Note durch besondere Gewürze und dergleichen, beifügt. Wildt schreibt in diesem Zusammenhang vom „Hausfrauenstolz“⁶⁵, der auch durch die Fertignahrung – vor allem in der von mir behandelten Zeitspanne – bestehen blieb, denn die Hausfrau will dem Fertiggericht einen Touch „Persönlichkeit“ einhauchen. In der Untersuchung über „Verkaufs- und Werbungsprobleme der Knorr Suppen“ kommt der Motivforscher Ernest Dichter zum Ergebnis, Fertigsuppen hätten den Vorteil, dass bei ihrer Zubereitung noch mitgearbeitet werden kann:

„Diese Methode gestattet, etwaige ‚Schuldgefühle‘ ueber ‚Faulheit‘, Lieblosigkeit im Kochen, etc. durch persoeliches ‚Verfeinern‘, ‚Vollenden‘ der Suppe zu ueberwinden. Fertigsuppe bekommt so einen ‚persoelichen‘ Ton.“⁶⁶

Zitiertes Argument wird auch von Herrn Robert O. bestätigt, der in einem der von mir geführten Interviews angab: „Geschmack [von Fertignahrung] ist sehr oft nicht überzeugend. [...] Was ich öfter tue, ist, dass ich noch etwas dazu würze, damit’s vom Geschmack anders wird.“⁶⁷

Fertignahrung hat den Lebensstil der Menschen also zweifelsohne verändert, ich sehe sie als Antwort auf die geänderten Lebensverhältnisse, auf die zunehmende Schnelllebigkeit in unserer Welt. Die Kriege des 20. Jahrhunderts wären ohne die massenhafte Versorgung der Truppen mit Konservendosen wohl anders verlaufen, Frauen hätten ohne die Erfindung der Fertignahrung vielleicht keiner bezahlten Anstellung nachgehen können und exotische Früchte wären uns heute noch nicht bekannt.

Auf die Frage welchen Einfluss vorgefertigte Lebensmittel nun in der Zeit nach 1960 bis in die Gegenwart auf die Lebensweise und die täglichen Mahlzeiten der Menschen hatten, werde ich im zweiten Teil meiner Arbeit eingehen. Dieses Kapitel sollte zunächst dazu dienen, einen Überblick über die Entstehung und erste Verbreitung der Fertignahrung zu geben.

⁶⁵ Wildt, Michael, 1994, S. 172.

⁶⁶ Dichter, Ernest, Verkaufs- und Werbungsprobleme der Knorr Suppen. Ausgearbeitet für: C.H. Knorr A.G., Heilbronn (Neckar), New York 1957, S. 141, in: Archiv für Ernest Dichter, Nr. 1226, Institut für Publizistik und Kommunikationswissenschaften, Wien.

⁶⁷ Interview Nr. 3, Anhang S. 102.

5 Geschichte der Mahlgemeinschaft

5.1 Warum essen Menschen gemeinsam?

Wie Margot Berghaus in ihrem Artikel „Von der Tischgemeinschaft zur Konsumgesellschaft“⁶⁸ schon andeutet, betrifft das Essen immer zwei Seiten der menschlichen Existenz, einerseits gibt es die natürlich-körperliche Seite, die von unseren Trieben gesteuert wird – unser Körper braucht zum Überleben ganz einfach Nahrung, die wir uns beschaffen müssen.

Andererseits hat das Essen eine soziale, beziehungsweise, normative Komponente, es ist also ein kultureller Vorgang, der im Lauf der Geschichte stetig verändert wurde und mit der Zeit immer stärkerer Reglementierung unterlag (Vergleiche hierzu die Überlegungen von Norbert Elias: Anhand von Analysen mittelalterlicher Manieren-Bücher beschreibt er in seinem Werk „Über den Prozeß der Zivilisation“⁶⁹, wie sich Esssitten und Hygienevorstellungen wandelten, weil das Verhalten bei Tisch zum Gegenstand gesellschaftlicher Peinlichkeits- und Schamvorstellungen wurde). Diese Regeln sind heutzutage teilweise nicht mehr von Bedeutung beziehungsweise leben wir in einer Zeit, in der sowohl die strikte Einhaltung der Tischsitten gefordert wird (beispielsweise bei Banketten oder Festen), als auch absolute Lockerheit bei Tisch möglich ist (alltägliche Familienmahlzeiten oder Essen von Fast Food).⁷⁰

Auch Eva Barlösius sieht die Untrennbarkeit von natürlichen und kulturellen beziehungsweise sozialen Momenten beim Essen: „*So hat jedes Essen, selbst solches, das rituelle Funktionen hat, eine körperliche Bedeutung. Und umgekehrt [...]*.“⁷¹

Wir Menschen essen also gerne gemeinsam, jedoch sind andere menschliche Tätigkeiten wie das Bekleiden oder die Körperhygiene keineswegs Aktivitäten, die wir mit anderen teilen.⁷² Aber warum ist dies so?

Schon um die Jahrhundertwende stellte der Soziologe Georg Simmel fest:

⁶⁸ **Berghaus**, Margot, Von der Tischgemeinschaft zur Konsumgesellschaft. Gemeinschaftsbildung durch Essen und Wandlungen in der sozialen Bedeutung des Essens, in: Matreier Gespräche. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien & Heidelberg 1984, S. 243.

⁶⁹ **Elias**, Norbert, Über den Prozeß der Zivilisation. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes, Band 1, Frankfurt am Main 1990¹⁵.

⁷⁰ Vgl. **Zischka**, Ulrike u.a., 1994, S. 375.

⁷¹ **Barlösius**, Eva, Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens, in: Wierlacher, Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen, Hg., Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, S. 100.

⁷² Vgl. **Barlösius**, Eva, 1999, S. 168.

„Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: daß sie essen und trinken müssen. Und gerade dieses ist eigentümlicherweise das Egoistischste, am unbedingtesten und unmittelbarsten auf das Individuum Beschränkte [...]“⁷³

Essen an sich ist demnach ein höchst individueller Akt, der nur allein getätigt werden kann und dennoch zählt es zu jenen menschlichen Aktivitäten, die häufig in Gruppen vorgenommen werden. In diesen Zusammenhang stellt Simmel auch das christliche Abendmahl, welches die Bedeutung der Mahlgemeinschaft im Abendland stark prägte. Die Gläubigen, die das Brot teilen und alle einen Teil des Ganzen Leibes in sich aufnehmen, bilden eine Gemeinschaft untereinander und mit Gott, womit nach Simmel *„das egoistisch Ausschließende jedes Essens am vollständigsten überwunden“⁷⁴* ist.

Das Bild eines allein am Tisch sitzenden Menschen vermittelt Einsamkeit, die Verweigerung der Teilnahme am gemeinsamen Mahl gilt als Ausschluss von der Gemeinschaft. Umgekehrt bedeutet die Einladung zu einer Tischgemeinschaft nichts anderes als Verbrüderung, eine Eigenschaft des Essens, die schon beim mittelalterlichen Friedens- und Versöhnungsmahl genutzt wurde.⁷⁵ Besonders deutlich beschreibt Gerd Althoff das Zustandekommen der Verbrüderung bei Tisch, indem er zahlreiche Beispiele aus dem Mittelalter anführt, bei denen das gemeinsame Mahl dazu diente, Verträge zu besiegeln oder Schwurgemeinschaften zu bilden. Ebenso bedeutete die Verweigerung der Teilnahme an der Mahlgemeinschaft, dass bestimmte Gegebenheiten nicht hingenommen wurden, wie Althoff am Beispiel Heinrichs IV. beschreibt, der nach seinem Gang nach Canossa, das Mahl mit dem Papst verweigerte, um zu zeigen, dass er – trotz seines Wunsches nach Aufhebung des ihm auferlegten Kirchenbannes – kein Bündnis mit dem Kirchenoberhaupt anstrebte.⁷⁶

Es gibt nun viele verschiedene Erklärungsansätze für das Ritual des gemeinsamen Essens. Interessant ist, dass diese aus den verschiedensten Disziplinen wie der Biologie, der Psychologie,

⁷³ **Simmel**, Georg, Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft, Stuttgart 1957, S. 243.

⁷⁴ *Ibid.*, S. 244.

⁷⁵ Vgl. **Zischka**, Ulrike u.a., 1994, S. 16.

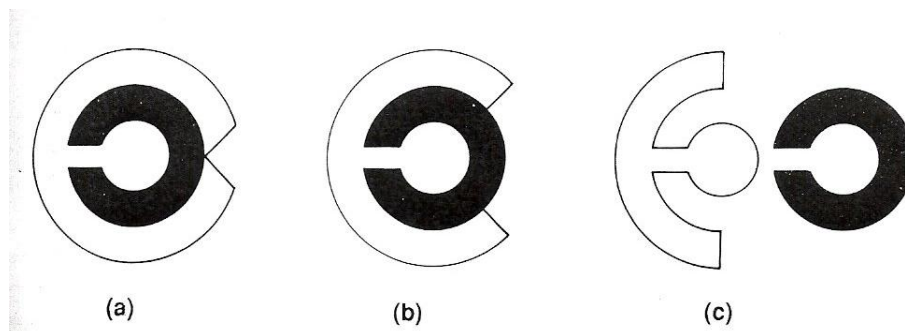
⁷⁶ Vgl. **Althoff**, Gerd, Der frieden-, bündnis- und gemeinschaftsstiftende Charakter des Mahles im frühen Mittelalter, in: Bitsch, Irmgard/Ehlert, Trude/Ertzdorff, Xenja von, Hg., Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1990, S. 13-25.

der Kulturanthropologie, der Soziologie und anderen stammen. Ich werde im Folgenden versuchen, die wichtigsten Theorien herauszugreifen und diese kurz beschreiben.

Der Kulturanthropologe Pasi Falk sieht in seinem Werk „The consuming body“⁷⁷ die Entstehung der Mahlgemeinschaft schon in der pränatalen Ontogenese des Menschen begründet.

Bereits während der Schwangerschaft bilden Mutter und Kind eine Symbiose (Abbildung 5a). Das Kind wird durch die Nabelschnur ernährt und kennt keine Mangelercheinungen, es befindet sich – zumindest was die Ernährung betrifft – in einem Idealzustand. Wird das Kind geboren, kommt es erstmals zu einer Erschütterung dieser Symbiose, das Kind erlebt den beschriebenen Idealzustand (kein Mangel an Nahrung durch Verbindung mit der Mutter) nur noch, wenn es gestillt wird (Abbildung 5b). Jeder Mensch muss sich früher oder später selbstständig ernähren, er ist losgelöst von der Mutter und strebt dennoch danach, den beschriebenen symbiotischen Idealzustand wieder herzustellen, den er immer dann erlebte, wenn er sich Nahrung einverleibt hat (Abbildung 5c).

Abb. 5



Quelle: **Falk**, Pasi, 1994, S. 17.

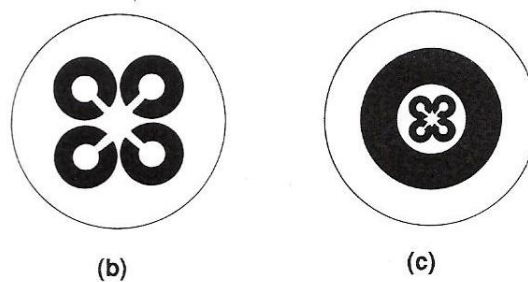
Erläuterung zur Grafik: a) Der weiße Außenring symbolisiert den Bauch der Mutter, in dem das Kind (symbolisiert durch den schwarzen Ring) eingeschlossen ist. b) Das Kind wird geboren (weißer Außenring öffnet sich) es kann den symbiotischen Idealzustand mit der Mutter nur noch erleben, wenn es von ihr gestillt wird. c) Das Kind ist ein eigenständiges Individuum, völlig losgelöst von der Mutter.

Als Folge will der Mensch sich an den ernährungsmäßigen Idealzustand annähern, indem er sich in eine Gruppe eingliedert und mit dieser gemeinsam isst (Abbildung 6b). Die ersten primitiven Gesellschaften bezeichnet Falk daher als „eating-communities“, in denen das Teilen von Nahrung

⁷⁷ **Falk**, Pasi, The consuming body, London & Thousand Oaks & New Delhi 1994.

als „*integrative mechanism of the society*“⁷⁸ zu verstehen ist. Diese Gruppe ist wiederum in ein übergeordnetes Universum eingebunden (Abbildung 6c), aus der das einzelne Individuum schließlich heraustritt, um mit anderen Gruppen Tauschhandel zu betreiben, womit Pasi Falk den Ursprung der Ökonomie erklärt.

Abb. 6



Quelle: **Falk**, Pasi, 1994, S. 22.

Erläuterung zur Grafik: b) Die schwarzen Ringe mit ihren Öffnungen symbolisieren Individuen mit geöffneten Mündern, die eine Mahlgemeinschaft bilden. Durch die Einverleibung von Nahrung, wird das Individuum auch in die Gemeinschaft einverleibt. c) Der schwarze Ring ist das Symbol für die Gesellschaft, in die die Individuen eingebettet sind.

Der Autor sieht die Anfänge der Mahlgemeinschaft also in psychologischen, sowie kulturanthropologischen Ursachen begründet, was sich mit Sigmund Freuds Ansatz zur Begründung des gemeinsamen Mahles deckt, wie es Margot Berghaus treffend beschreibt: Freud ist der Meinung, dass Menschen durch den Akt des gemeinsamen Essens physische und soziale Verbundenheit empfinden, weil sie ja dieselbe Nahrung zu sich nehmen. Die Gemeinschaft in der Gruppe wird demnach durch das Essen erhalten und überhaupt erst erzeugt.⁷⁹

Die Mahlgemeinschaft ist also ein Phänomen, das sich nur durch die Zusammenführung interdisziplinärer Ansätze erklären lässt. Hier müssen auch andere Wissenschaften, wie Psychologie, Anthropologie und Soziologie miteinbezogen werden.

⁷⁸ Ibid., S. 20.

⁷⁹ Vgl. **Berghaus**, Margot, 1984, S. 245-246.

Margot Berghaus, von der ich zuvor bereits gesprochen habe, sieht die Tischgemeinschaft in der Physiologie des Menschen begründet. Sie geht davon aus, dass der Mensch einen gewissen Maßstab benötigt, nach dem er sich bei der Nahrungsaufnahme richten kann. Dieses Maß wird üblicherweise von einer Religion oder einer weltlichen Regierung vorgegeben, in der Praxis sind hier sämtliche Verhaltensregeln beim Essen, das Wie, Wann und Wo der Nahrungsaufnahme und dergleichen gemeint. Nach Berghaus ist der Mensch nicht selbst fähig, das gesunde Maß zu halten, weshalb es so viele Unsicherheiten und Probleme im Zusammenhang mit dem Essen gibt (Magersucht, Fettsucht usw.). Soziale Normierung, so die Autorin, sei besonders für die Nahrungsaufnahme wichtig, denn schon in primitiven Gesellschaften war die Bereitschaft zum Teilen der Nahrung von größter Bedeutung, weil sonst nicht alle Mitglieder ernährt worden wären. Diese soziale Kontrolle beim Essen ist es auch, die das Vergemeinschaftungspotential der Nahrungsaufnahme bedingt.⁸⁰

Ein weiterer Ansatz für die Entstehung von Tischgemeinschaften geht ganz einfach davon aus, dass eine regelmäßige Versorgung mit Nahrung in der Steinzeit (2 500 000 bis 8000 vor Christus) nur durch gemeinsames Wirtschaften möglich war. Funktionale Gründe, wie Arbeitsteilung oder fehlende Geräte, sowie das Angewiesen sein auf die Gruppe bei der Nahrungsbeschaffung, könnten ebenso zur Bildung von Mahlgemeinschaften geführt haben. Es ist also eine physische Notwendigkeit für die Menschen gewesen, sich die Nahrung gemeinsam zu beschaffen und diese – als logische Konsequenz – dann auch gemeinsam zu verzehren. Die Frage, die in diesem Kontext auftaucht ist jedoch, dass die Auflösung der Wirtschaftsgemeinschaft, wie sie mit Beginn der Differenzierung von Arbeit eingetreten ist, auch die Tischgemeinschaft hätte ablösen müssen. Dies war jedoch nicht der Fall, denn auch heute ziehen es viele Menschen vor gemeinsam zu essen, wenn auch nicht mehr unbedingt innerhalb der Familie, sondern ebenso in Mensen, Kantinen oder Wohngemeinschaften.⁸¹

Für einige Forscher stellt die Tischgemeinschaft die „Überwindung der Natur“ dar. Georg Simmel und Norbert Elias, sehen in der Umwandlung des physischen, ja animalischen Essvorgangs in eine kulturelle Handlung den Brückenschlag von Natur zur Kultur. Das primitive körperliche Bedürfnis nach Nahrung wird gesellschaftlich überformt, es wird ihm durch die

⁸⁰ Vgl. *ibid.*, S. 247-253.

⁸¹ Vgl. **Barlösius**, Eva, 1999, S. 169-172.

Auferlegung verschiedener Regeln soziale Bedeutung zu Teil. Durch den Zivilisationsprozess wird das Essen von einer ehemals triebgesteuerten, ja tierischen Angelegenheit zu einer immer höher stehenden gesellschaftlich wichtigen Aktivität. Um als zivilisiert zu gelten, muss man sich bestimmten Regeln unterwerfen, was natürlich auch bei Tisch gilt.⁸²

Hier kommt der Begriff der „Zivilisation“ ins Spiel, der auf vielerlei Arten verstanden werden kann und an dieser Stelle erst abgeklärt werden muss. Norbert Elias versteht unter dem Terminus „Zivilisation“ folgendes:

„Er faßt alles zusammen, was die abendländische Gesellschaft der letzten zwei oder drei Jahrhunderte vor früheren oder vor ‚primitiveren‘ zeitgenössischen Gesellschaften voraus zu haben glaubt. Durch ihn sucht die abendländische Gesellschaft zu charakterisieren, was ihre Eigenart ausmacht, und worauf sie stolz ist: den Stand ihrer Technik, die Art ihrer Manieren, die Entwicklung ihrer wissenschaftlichen Erkenntnis oder ihrer Weltanschauung und vieles andere mehr.“⁸³

Weiters fügt Elias hinzu, dass „Zivilisation“ nichts Statisches ist, vielmehr bezeichnet sie *„einen Prozeß oder mindestens das Resultat eines Prozesses. Es bezieht sich auf etwas, das ständig in Bewegung ist [...]“*⁸⁴

„Der Prozeß der Zivilisation“ im Sinne Norbert Elias beinhaltet zunächst nur die europäische Kultur, der Autor vollführt in seinem Werk so gut wie keine interkulturellen Vergleiche. Dennoch möchte ich festhalten, dass sich im Lauf des Zivilisationsprozesses, wie ihn Elias versteht, die Tischsitten und die Mahlordnung seit dem europäischen Mittelalter (der Schriftsteller zitiert bereits Werke aus dem 12. Jahrhundert⁸⁵) bis ins 19. Jahrhundert ausgeformt haben. Herbeigeführt wurde diese Entwicklung durch die immer stärker werdende Affektkontrolle, was Elias durch die Analyse zahlreicher Manierenbücher und Tischzuchten zu zeigen versucht. An Beispielen wie Verhaltensregeln beim Essen, Toilettenregeln, Ausführungen über das Schneuzen und Spucken will der Wissenschaftler das allmähliche Vorrücken von Scham- und Peinlichkeitsgrenzen belegen.

Im Kapitel „Über den Gebrauch der Gabel beim Essen“ schildert Elias den Übergang vom Essen mit der Hand zum Speisen mit der Gabel. War im Mittelalter die Nahrungsaufnahme mit der

⁸² Vgl. **Barlösius**, Eva, 1999, S. 172-175.

⁸³ **Elias**, Norbert, 1990¹⁵, S. 1-2.

⁸⁴ Ibid., S. 3.

⁸⁵ Vgl. *ibid.*, S. 76.

Hand eine völlig gewöhnliche Aktivität, so änderte sich dies im Lauf der Zeit zunächst im engen Kreis der Oberschicht und breitete sich langsam auch auf die unteren sozialen Schichten aus. Zuerst ist es Fremdzwang, der die Menschen dazu bewegt, mit der Gabel zu essen, denn fettige Hände gelten als peinlicher Anblick. Schließlich wird der Fremdzwang zum Selbstzwang, was Elias wie folgt beschreibt:

„Der gesellschaftliche Standard, in den der Einzelne zunächst von außen, durch Fremdzwang, eingepaßt worden ist, reproduziert sich schließlich in ihm mehr oder weniger reibungslos durch Selbstzwang, der bis zu einem gewissen Grade arbeitet, auch wenn er es in seinem Bewußtsein nicht wünscht.“⁸⁶

Im Lauf der Jahrhunderte kam es so zum Vorrücken von Scham- und Peinlichkeitsgefühlen, was letztendlich die Einführung der Tischsitten (was ich am Beispiel der Benützung der Gabel zu veranschaulichen versucht habe) mit sich gebracht hat.

In diesem Zusammenhang ist noch zu spezifizieren, dass Elias und Simmel weniger die Entstehung des Rituals gemeinsamen Essens an sich beschreiben (so wie es die als erstes dargelegten Ansätze tun), sondern sich mit der Standardisierung des Verhaltens bei Tisch beschäftigen, was zweifelsohne nicht erklärt, WARUM der Mensch gerne gemeinsam isst.⁸⁷ Dennoch scheint es mir wichtig, auch die Komponente der Entstehung der Tischmanieren nicht auszublenden, da diese die tägliche Mahlzeit auch maßgeblich beeinflussen.

Vor allem sind es offenbar psychologische und soziale Gründe, die den Menschen dazu bewegen Speisen gemeinsam mit anderen einzunehmen. Die Erinnerung an die Symbiose mit der Mutter, durch die es nie Mangel gab, aber auch das Eingebunden-sein-wollen in eine Gruppe, sind mögliche Gründe für den Willen des Menschen zur gemeinsamen Einnahme des Mahles.

Auch die schlichte Notwendigkeit der Zusammenarbeit mit anderen, um sich überhaupt Nahrung beschaffen zu können, sowie die Notwendigkeit sozialer Kontrolle beim Essen (damit auch Schwächere ihren Anteil an der Nahrung bekommen), dürften dazu geführt haben, dass der Mensch lieber gemeinsam als einsam speist. Dies hat sich bis heute nicht geändert, obwohl es heutzutage viele unterschiedliche Formen von Mahlzeiten gibt, die ich später genauer untersuchen werde.

⁸⁶ Ibid., S. 173-174.

⁸⁷ Vgl. **Barlösius**, Eva, 1999, S. 174.

Die Tatsache, dass es der Mensch vorzieht, gemeinsam zu speisen, darf jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass es in der Geschichte zahlreiche Beispiele dafür gibt, dass Menschen alleine essen, wie ich im Kapitel 3.2.1 bereits angedeutet habe. Ebenso war die Nahrungsaufnahme schon immer von starker Hierarchisierung geprägt, wie wir zum Beispiel an der patriarchalisch geordneten Gesellschaft des Mittelalters und der Neuzeit erkennen können, wo Hausherr und Hausfrau bestimmte Plätze bei Tisch für sich beanspruchen konnten, die bei Festen wiederum ranghöheren Gästen überlassen wurden. Bei Hofe galt der Stuhl am Kopfende des Tisches als Ehrenplatz, wenn die Tische u-förmig aufgestellt waren befand sich der Ehrenplatz an der Längsseite der Haupttafel.⁸⁸

Diese Überlegungen lassen es nun sinnvoll erscheinen, zunächst eine kleine Geschichte der Ernährung und mit ihr im Zusammenhang der Mahlgemeinschaft anzubringen. Es soll dargestellt werden, welche ernährungsgeschichtlichen Etappen es in der Menschheitsentwicklung gibt, um auch verständlich zu machen, wie rasant sich das Ritual des gemeinsamen Essens im 20. Jahrhundert verändert hat.

5.2 Ernährung und Mahlgemeinschaft im Lauf der Geschichte

Wie ich im vorangehenden Kapitel zu zeigen versucht habe, ist es ein Spezifikum des Menschen Nahrung gemeinsam einzunehmen und das überall auf der Welt. Die Funktionen des Mahls erweiterten sich aber immer mehr und genau dies soll in diesem Kapitel verdeutlicht werden.

So ist die Mahlgemeinschaft schon immer ein Ort der Ein- und Ausgrenzung: bei den Griechen beispielsweise durften Frauen nicht an einem öffentlichen Mahl teilnehmen, denn „*Leur exclusion du banquet public reste la règle [...]*“.⁸⁹ Ebenso betraf der Ausschluss von öffentlichen Banketten die Sklaven, die dazu so gut wie nie Zutritt fanden.

Gleichzeitig sind Selbstdarstellung und Repräsentation auch in der römischen Antike häufig genutzte Funktionen der Mahlgemeinschaft, wie ich im Kapitel 5.2.2 verdeutlichen werde.

⁸⁸ Vgl. Zischka, Ulrike u.a., 1994, S. 138.

⁸⁹ Schmitt Pantel, Pauline, *La cité au Banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Rome 1992, S. 397.

Im Folgenden möchte ich die Geschichte der Mahlgemeinschaft und wichtige Etappen der Ernährungsgeschichte kurz darlegen, damit verständlich wird, wie bedeutsam gemeinsames Essen schon immer war und wie massiv sich dies im 20. Jahrhundert verändert hat.

Vor allem archäologische Funde sind es, die uns Aufschluss darüber geben, was Menschen im Lauf der Geschichte gegessen haben und wie sie ihre Mahlzeiten gestalteten. Knochen- und ganze Skelettfunde können Informationen über Nahrungsgewohnheiten und Hungerperioden liefern, an Schädeln, mit erhaltenen Gebissen, kann am Grad des Zahnabsliffes rekonstruiert werden, was die Menschen verspeist haben.⁹⁰ Von der europäischen Steinzeit bis in die Antike ist daher relativ gut rekonstruierbar, was die Menschen gegessen haben, über die Gestaltung der Mahlgemeinschaft jedoch wissen wir wenig. Hier gibt es erst für die frühen Hochkulturen und schließlich für die griechische und römische Epoche schriftliche Zeugnisse, die uns über die Abhaltung der täglichen Mahlzeiten Auskunft geben.

Zunächst ein kurzer Abriss über die ernährungsgeschichtlichen Anfänge der Menschheit.

5.2.1 Die Anfänge der Ernährungsgeschichte

Waren die frühen Hominiden vor etwa 25 Millionen Jahren noch vorwiegend Pflanzenfresser, so kam es durch den Übergang zum aufrechten Gang vor etwas weniger als zwei Millionen Jahren zur Änderung des menschlichen Ernährungsverhaltens. Das aufrechte Gehen ermöglichte einerseits einen besseren Überblick über die gesamte Umwelt, andererseits bewirkte es, dass die Hände frei für andere Tätigkeiten waren. Es wurden Werkzeuge entwickelt und ständig verbessert, zudem erfanden die Menschen Waffen, die die Jagd nach Tieren erheblich erleichterten. Die hohe Frustrationstoleranz des Menschen führt dazu, dass dieser im Gegensatz zu den Tieren eine wesentlich höhere Ausdauer besitzt und so öfter auftretende Misserfolge leichter hinzunehmen bereit ist, was den enormen Lernfortschritt der ersten Menschen überhaupt erst ermöglichte.⁹¹

⁹⁰ **Zischka**, Ulrike u.a., 1994, S. 33.

⁹¹ Vgl. **Bolognese-Leuchtenmüller**, Birgit, selbst erstellte Mitschrift zur Vorlesung „Sozialgeschichte der Ernährung“, Wien 2003.

Sammeln und Jagen erforderten neue Formen der Zusammenarbeit und Arbeitsteilung, wobei Prahl und Setzwein darauf hinweisen, dass geschlechts- oder altersspezifische Trennungen bei der Arbeitsteilung nicht einheitlich nachweisbar sind.⁹²

Dennoch dürfte es schon in frühgeschichtlicher Zeit eine Hierarchie bei der Verteilung von Nahrung gegeben haben, wie Gerhard Baudy schreibt. Denn die von einer Gruppe erlegten Beutetiere, mussten an den ganzen Stamm verteilt werden, eine Funktion, die meist dem Jäger zukam und hohen Prestigewert besaß.⁹³ Der Autor gibt an, dass die „Tischordnung“ in der Zeit entstand,

„zu der die männlichen Hordenmitglieder sich ganz und gar auf die Jagd verlegten, denn das konnten sie nur, wenn die jeweils erfolgreichen Wildtöter bereit waren, die andern regelmäßig an der Beute teilhaben zu lassen, so daß der Austausch der Nahrung das wechselnde Jagdglück ausbalancierte.“⁹⁴

Dennoch waren Frauen und Männer bei der Nahrungsbeschaffung aufeinander angewiesen, weshalb die Rangbeziehungen unter ihnen eher als gleichberechtigt zu charakterisieren sind. Ernährungsphysiologisch waren die Männer auf die pflanzliche Nahrung, die von den Frauen bereitgestellt wurde, angewiesen, wobei Baudy einräumt, dass es einen gewissen Prestigevorsprung des Mannes gab, da das Fleisch höher bewertet wurde. Es ist trotzdem ein Mythos, davon auszugehen, nur die Männer wären in der Steinzeit für die Nahrungsbeschaffung zuständig gewesen und hätten ihre daheim gebliebenen Frauen versorgt. Beide Geschlechter trugen zur Ernährung der Gruppe bei und nur weil die Frauen pflanzliche Nahrung sammelten, konnten sich Männer überhaupt auf die Jagd spezialisieren.⁹⁵

Eine ernährungsgeschichtliche Zäsur ist schließlich die Domestizierung des Feuers, die den Menschen vor circa 400.000 – 500.000 Jahren gelang. Zunächst erkannten die frühen Hominiden den Vorzug „gebratenen“ Fleisches, wenn sie durch Waldbrände umgekommene Tiere verpeisten.⁹⁶ Als das Feuer schließlich kontrolliert werden konnte, versammelten sich die Menschen der Jäger- und Sammlergesellschaften um die Feuerstelle, wodurch erste Familien und

⁹² Vgl. **Prahl**, Hans-Werner/**Setzwein**, Monika, 1999, S. 34.

⁹³ Vgl. **Baudy**, Gerhard J., Hierarchie oder: Die Verteilung des Fleisches. Eine ethnologische Studie über die Tischordnung als Wurzel sozialer Organisation, mit besonderer Berücksichtigung der altgriechischen Gesellschaft, in: Gladigow, Burkhard/Kippenberg, Hans G., Hg., Neue Ansätze in der Religionswissenschaft, München 1983, S. 131-174.

⁹⁴ Ibid., S. 141.

⁹⁵ Vgl. *ibid.*, S. 144.

⁹⁶ Vgl. **Bolognese-Leuchtenmüller**, Birgit, selbst erstellte Mitschrift zur Vorlesung „Sozialgeschichte der Ernährung“, Wien 2003.

Sippen entstanden.⁹⁷ Durch die erlangte Kontrolle über das Feuer kam es zu einer gewissen Ästhetisierung des Essvorganges an sich, denn die Menschen mussten ihre Zähne und Lippen nicht mehr nur als Ess-Werkzeuge benutzen. Kaumuskeln und die Stärke der Zähne gingen zurück. Der Mund diente nun vermehrt der Kommunikation, „die Triebstruktur wurde in Richtung absichtsvolles Essen modelliert, [...]“.⁹⁸

Mit dem Übergang zu Ackerbau und Viehzucht war die Sesshaftwerdung der Europäer „zwischen 10.000 und 8.000 vor Christus“⁹⁹ endgültig abgeschlossen. Gerste, Hirse und Weizen wurden kultiviert, Hunde, Schafe und Ziegen gezüchtet. Der Mensch konnte sich stärker von der Natur lösen, indem er sich nicht mehr nur an sie anpasste, sondern sich die Natur selber unterwarf, so konnten beispielsweise Hungerperioden und Dürren durch gezielte Vorratshaltung eingedämmt werden.¹⁰⁰

Mit der Sesshaftwerdung bestand die Ernährung vorwiegend aus Suppen und Breien, da die Menschen bereits Getreide zu grobem Schrot vermahlen konnten. Ebenfalls wurden Gemüsebeilagen und seltener Fleisch zum Verzehr gereicht.¹⁰¹

Leider wissen wir wenig über die Gestaltung der Mahlzeiten oder etwaige Tischordnungen in der Steinzeit. Sicher ist, dass das Nahrungsangebot immer vielseitiger wurde und es ist wahrscheinlich, dass am Ende des Neolithikums (etwa 7500 bis 2000 vor Christus) abendliche Mahlzeiten gemeinsam innerhalb einer Familie oder Sippe eingenommen wurden, jedoch lässt sich dies nicht eindeutig nachweisen.¹⁰²

5.2.2 Ernährung von der Antike bis zum Beginn der Industrialisierung

Blieb der Hauptbestandteil der Ernährung für sämtliche europäische Unterschichten bis ins Mittelalter der Brei in all seinen Ausformungen (die Griechen aßen eine Gerstenpaste namens *maza*, die Römer verzehrten ein Getreidegemisch, welches als *puls* bezeichnet wird), so zeichnete sich das Essen in den Oberschichten der Antike bereits durch raffinierte Zubereitungsarten aus.¹⁰³

⁹⁷ Vgl. **Teuteberg**, Hans J./**Wiegmann**, Günter, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, S. 303.

⁹⁸ **Prahl**, Hans-Werner/**Setzwein**, Monika, 1999, S. 35.

⁹⁹ Ibid.

¹⁰⁰ Vgl. *ibid.*

¹⁰¹ Vgl. **Zischka**, Ulrike u.a., 1994, S. 34.

¹⁰² Vgl. **Hirschfelder**, Gunther, 2001, S. 21-37.

¹⁰³ Vgl. *ibid.*

Wichtig beim antiken Festmahl ist vor allem die kulturelle Dimension, denn meist dienten die Gelage dazu die Götter zu verehren, sowie den Zusammenhalt der Polis zu beschwören.¹⁰⁴

Christian Meier spricht davon, dass die gemeinsamen Gelage vor allem die Funktion der Stärkung des Zusammenhaltes der am Mahl Beteiligten hatte. Durch das gemeinsame Darbringen eines Opfers und der Teilnahme am Gelage kommt es zur Annäherung der Gruppenmitglieder untereinander – die Gemeinschaft der Stadt wurde so gestärkt.¹⁰⁵

Was die unteren griechischen Bevölkerungsschichten betraf, die vorwiegend aus Bauern und Sklaven bestanden, so wissen wir lediglich, dass diese in engen Gemeinschaften lebten und innerhalb dieser auch die Mahlzeiten einnahmen. Die Bedeutung der gemeinsamen Mahlzeit lässt sich beispielsweise an der spartanischen Gesellschaft zeigen, deren männliche Mitglieder in drei *Phylen* – darunter versteht man eine Gemeinschaft von Männern einer Altersgruppe – zusammengefasst waren. Die Gruppen der Ältesten führten hier den Namen *Syssiten*, was übersetzt Speisegenossenschaften heißt.

An diesem Beispiel wird deutlich, dass das Ritual der Mahlzeit zur Herstellung von Gemeinschaft, ja zur Definition einer ganzen Gruppe dient. Ausgenommen davon waren jedoch Frauen und Kinder, die natürlich keine Mitglieder der *Phylen* waren, wodurch zum Ausdruck kommt, wie stark durch die Erlaubnis zur Teilnahme an – beziehungsweise – durch den Ausschluss von der Mahlgemeinschaft zwischen den Geschlechtern hierarchisiert wurde.¹⁰⁶

So auch während der Zeit des römischen Imperiums – die römische Bevölkerung nahm (zumindest für die Stadt Rom ist dies belegt) gewöhnlich drei Mahlzeiten pro Tag zu sich, wobei die Tischgemeinschaft aus Frauen, Kindern und Männern bestand, was bei den Griechen noch nicht üblich war, da erstere hier getrennt von letzteren speisen mussten. Üblicherweise bedienten Hausfrauen oder Sklaven die Familie, die geschlechterspezifische Arbeitsteilung ist also bereits vorgegeben, was sich in den folgenden Jahrhunderten kaum ändern wird.¹⁰⁷

Neben den Alltagsmahlzeiten der RömerInnen gab es natürlich auch zahlreiche Festmähler, deren wesentliche Funktion die Repräsentation des Gastgebers und seines Reichtums war:

¹⁰⁴ Vgl. **Prahl**, Hans-Werner/**Setzwein**, Monika, 1999, S. 36.

¹⁰⁵ Vgl. **Meier**, Christian, Opfermahl und Trinkgelage. Soziale Funktionen von Essen und Trinken bei den Griechen der Antike, in: Schultz, Uwe, Hg., Speisen Schlemmen Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens, Frankfurt am Main & Leipzig 1995², S. 26-41.

¹⁰⁶ Vgl. **Hirschfelder**, Gunther, 2001, S. 64.

¹⁰⁷ Vgl. *ibid.*, S. 77-93.

„Denn einen großen Herrn erkennt man daran, daß er im großen Stil hofhält und jeden Tag Gäste bei sich sieht [...]. Zum Leben der guten Gesellschaft gehört es eben, Gäste zum Diner bei sich zu sehen, Reichtum zur Schau zu stellen [...].“¹⁰⁸

Pompöse Gelage mit unzähligen Gängen dienten der Selbstdarstellung, was nun auch bei mittelalterlichen Festessen nicht anders sein soll, wie ich im Folgenden zeigen möchte.

Wie ich bereits im Kapitel 3.2.1 meiner Arbeit angedeutet habe, hatten die frühmittelalterlichen Mahlgemeinschaften häufig bündnisstiftenden Charakter. *„Freundschaft, Bündnis, Genossenschaft und Frieden schloß man mit der rechtsrituellen Handlung des gemeinsamen Mahles.“*¹⁰⁹ Erst als rechtsymbolische Handlungen, wie eben die gemeinsame Einnahme eines Mahles zur Besiegelung von Bündnissen, zu Ritualen erstarren und damit ihren eigentlichen Sinn verlieren, büßt das Mahl spätestens im 11. Jahrhundert seine Funktion als rechtsstiftendes Element ein.

Die Tischmanieren waren bis zu Beginn des 16. Jahrhunderts eher ungezwungen, das heißt, dass sowohl lautes Schlürfen als auch gieriges Essen keinen Anstoß bei Tisch erregten. Erasmus von Rotterdam veröffentlichte 1530 in seiner „Tischzucht“ erstmals Regeln über das Verhalten bei Tisch. Diese neu gesetzten Wertnormen gelten im Grunde auch heute noch.¹¹⁰

Über das Alltagsmahl im frühen Mittelalter wissen wir wiederum wenig. Es ist lediglich bekannt, dass die Speisen einfach gewesen sind und sie höchstwahrscheinlich im Familienverband eingenommen wurden.¹¹¹ Auch für die späteren Phasen des Mittelalters gilt, dass die Bevölkerung häufig unter Hungerperioden zu leiden hatte, weil die Landwirtschaft stark von den klimatischen Gegebenheiten beeinflusst war.

Die uns viel öfter als die Nahrung der gewöhnlichen Menschen überlieferten Fest- und Gastmähler der Oberschichten fielen hingegen sehr üppig aus, weil sie – wie schon die Gelage der Römer – meist zu Repräsentationszwecken dienten.¹¹² Zur Funktion des mittelalterlichen Festmahles schreibt Peter Mittermayr:

¹⁰⁸ Vgl. **Bringmann**, Klaus, Der römische Parvenu lädt zu Tisch. Das Gastmahl des Trimalchio, in: Schultz, Uwe, Hg., 1995², S. 57.

¹⁰⁹ **Althoff**, Gerd, in: Bitsch, Irmgard u.a., 1990, S. 24.

¹¹⁰ Vgl. **Furtmayr-Schuh**, Annelies, Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Esskultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen, Stuttgart 1993, S. 31-32.

¹¹¹ Vgl. **Hirschfelder**, Gunther, 2001, S. 107.

¹¹² Vgl. **Zischka**, Ulrike u.a., 1994, S. 66.

„Das Mahl als zum Kult ritualisierte Handlungsabfolge ist die Verbindung von Kommunikation und Repräsentation. [...] Die Stillung des Hungers tritt zurück hinter der Befriedigung anderer Bedürfnisse. Die Struktur der Darbietung und des Verzehrs von Speisen wird zum Rahmenritual von hoher Signalwirkung und zeichenhafter Repräsentanz.“¹¹³

Als Beispiel für den hohen Repräsentationscharakter mittelalterlicher Festmähler dient etwa das, im Jahre 1509 zum Leichenschmaus des bayrischen Herzogs Albrecht IV. abgehaltene Schaumenü, welches neun Gerichte und siebzehn Speisen umfasste, ein Ritual, welches wir bis ins 18. Jahrhundert hinein immer wieder finden.¹¹⁴

Besonders wichtig erscheint mir für das Mittelalter, dass Nahrungsaufnahme und Mahlzeiten Instrumente sozialer Differenzierung waren. Natürlich gilt das bis zu einem gewissen Grad auch schon für die Antike, jedoch lässt sich für das Mittelalter ganz klar zeigen wie sich die Standeszugehörigkeit durch das Verbot beziehungsweise die Erlaubnis gewisse Nahrungsmittel zu sich zu nehmen, äußerte.

Waren der ärmeren Bevölkerung lediglich dunkles Brot, Breie, Gemüse, seltener gekochtes Fleisch zugänglich, so verzehrten die Oberschichten gebratenes Fleisch, Geflügel, Fisch, Wild, süße Desserts und vieles mehr, wie aus Kochbüchern dieser Zeit hervorgeht.¹¹⁵ Diese Tatsache ließ auch die Begriffe „Herren- und Bauernspeise“¹¹⁶ aufkommen, die die Differenzierung der sozialen Schichten durch die unterschiedlichen Nahrungsmittel sprachlich andeuteten.

Seit dem Mittelalter entwickelten sich auch neue Verhaltensregeln bei Tisch. Ein Prozess der natürlich sehr langsam von statten ging und von Norbert Elias beschrieben wird (Siehe Kapitel 5.1).

Auch das europäische Mittelalter (von 500 – 1500¹¹⁷) war eine Zeit, in der das gemeinsame Mahl große Bedeutung hatte, es spielte beim Abschluss von Verträgen und auch bei den Unterschichten im Familienverband eine wichtige Rolle. Davon änderte sich im Verlauf der Neuzeit wenig.

¹¹³ **Mittermayr**, Peter, Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation, in: Kolmer, Lothar/Rohr, Christian, Hg., Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, Paderborn 2000, S. 9.

¹¹⁴ Vgl. *ibid.*, S. 113-116.

¹¹⁵ Vgl. **Bergner**, Heinz, Das große Festmahl in der mittellenglischen „Prima Pastorum“ des Wakefield-Zyklus, in: Bitsch, Irmgard u.a., 1990, S. 47-48.

¹¹⁶ *Ibid.*

¹¹⁷ Hier richte ich mich nach den Aussagen des Wiener Mediävisten Werner Maleczek, bei dem ich den Grundkurs „Das Mittelalter im Überblick“ besucht habe.

Obwohl sich die Ernährungssituation, was Menge, Qualität und Art der Nahrung betraf mit Beginn der Entdeckungen verschiedenster Kolonialwaren (Zucker, Kaffee, Kartoffel...) stark veränderte, hat sich die Situation der Mahlgemeinschaft während der Neuzeit nur wenig verändert. So schreibt Hirschfelder: „Die familiäre Tischgemeinschaft funktionierte um 1800 ähnlich wie um 1500; aber sie aß anders und sie aß weniger.“¹¹⁸

An den Höfen der Adeligen wurde weiterhin üppig gespeist, die hierarchische Gliederung der Gesellschaft wurde besonders bei Tisch durch bestimmte Sitzordnungen symbolisiert. Weiterhin wurden Festmähler zur Selbstdarstellung der Reichen genutzt.¹¹⁹

Diese Zusammenfassung der historischen Entstehung der Mahlgemeinschaft dient dazu, zu zeigen, dass die Einnahme des gemeinsamen Mahles durch die gesamte Menschheitsgeschichte hindurch eine wesentliche Bedeutung hatte. Keineswegs war das gemeinsame Essen immer eine angenehme Aktivität, denn die Mahlgemeinschaft hat zwar einerseits gemeinschaftsstiftenden Charakter, andererseits ist die Tafel auch ein Ort der Hierarchisierung und Ausgrenzung.

War bei den frühen Hominiden das Teilen der Nahrung eine logische Folge der Tatsache, dass man das, was gemeinsam gesammelt oder gejagt wurde, auch in der Gruppe verspeiste, so finden wir in der Antike Zeichen dafür, dass die Mahlgemeinschaft zur Identitätsstiftung und Stärkung der Gruppe, gleichzeitig aber auch zur Ausgrenzung (etwa von Frauen, Kindern oder Armen) diente. Für die Unterschichten müssen genaue Angaben über die Gestaltung der Mahlzeiten fragmentarisch bleiben, weil es so gut wie keine Überlieferungen darüber gibt.

Im Mittelalter kommt der Einnahme eines gemeinsamen Mahles eine Art rechtsstiftender Charakter zu, denn die gemeinsame Mahlzeit dient dem Abschluss von Verträgen und hat den Zweck Verbindungen jeglicher Art zwischen Menschen herzustellen. Schließlich wird auch im Mittelalter, wie schon bei den Römern, das Mahl zu Repräsentationszwecken genutzt. Je aufwändiger und pompöser die Speisenfolgen ausfielen, desto mehr Reichtum und Macht konnte der Gastgeber demonstrieren.

In der Zeit bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts sollte sich dies im Wesentlichen nicht ändern, wenn auch die neuen Nahrungsmittel aus den Kolonien zahlreiche Veränderungen mit sich brachten, die jedoch mehr die Art und Weise der Zusammenstellung der Speisen änderten, weniger aber die Gestaltung der Mahlzeiten an sich.

¹¹⁸ Hirschfelder, Gunter, 2001, S. 167.

¹¹⁹ Vgl. Zischka, Ulrike u.a., 1994, S. 84.

Zusammenfassend lässt sich konstatieren, dass die Mahlgemeinschaft bis ins 19. Jahrhundert den Zweck der Vergemeinschaftung und der Repräsentation hatte. Gleichzeitig war der Tisch ein Ort sozialer Differenzierung, Hierarchisierung und Ausgrenzung.

Durch die Industrialisierung ab dem 19. Jahrhundert vor allem in den neuen Industriestädten wurden tief greifende Veränderungen der Mahlgemeinschaft herbeigeführt, weil sich die häusliche Gemeinschaft durch die Fabrikarbeit auflöste.

5.2.3 Die Mahlgemeinschaft vom 19. Jahrhundert bis 1945

„Die Kontinuität der Mahlgemeinschaft wurde durch den Prozeß der Industrialisierung und Verstädterung, der im späten 18. Jahrhundert einsetzte, abgebrochen. Bildlich gesprochen: Die Moderne sägt am häuslichen Eßtisch, [...]“¹²⁰

Diese These von Annelies Furtmayr-Schuh erscheint mir für die Zeit der Industrialisierung ab Ende des 18. Jahrhunderts nur teilweise zutreffend, wie ich kurz belegen möchte. Zu kritisieren ist, dass die Autorin von einer *Kontinuität der Mahlgemeinschaft* spricht, ganz so, als hätte es bis Anfang des 19. Jahrhunderts ausschließlich diese Form der Nahrungsaufnahme gegeben und dies würde nun durch die Industrialisierung unterbrochen. Wie ich zuvor gezeigt habe, ist es durchaus üblich, dass Menschen immer wieder alleine essen, weil sie es so wollen oder weil es durch soziale Ausgrenzung bewirkt wird. Furtmayer-Schuhs Zitat könnte dazu verleiten, davon auszugehen, dass die Mahlgemeinschaft seit der Steinzeit (welche vor rund 2,5 Millionen Jahren ihren Anfang nahm) existiert und erstmals im 19. Jahrhundert andere Formen des Essens auftauchen. Das wäre jedoch falsch.

Dennoch ist der Autorin rechtzugeben, wenn Sie angibt, dass es durch die Industrialisierung zu starken Veränderungen der häuslichen Mahlgemeinschaft kam.

Durch die Industrialisierung entstand eine neue Bevölkerungsschicht, nämlich die der Proletarier. Damit entwickelte sich eine völlig neue Lebensform, die nicht mehr ländliche Subsistenzwirtschaft zur Nahrungsversorgung vorsah, sondern die Fabrikarbiterschaft vom Lohn abhängig machte.

¹²⁰ Furtmayr-Schuh, Annelies, 1993, S. 34.

Vor allem wurde das System der täglichen Mahlzeiten massiv verändert, weil plötzlich eine Distanz zwischen Arbeits- und Freizeit, sowie zwischen Wohnraum und Arbeitsplatz bestand. In den Jahrhunderten zuvor richtete sich das Leben der Menschen nach der Natur. Jahreszeitliche Rhythmen und der Wechsel von Tag und Nacht bestimmten die Dauer der Arbeitszeit. Weil kein elektrisches Licht vorhanden war, wurde mit Anbruch der Dunkelheit nicht mehr gearbeitet. Dementsprechend richtete sich auch die Dauer der Mahlzeit nach den natürlichen Gegebenheiten – die Menschen hatten schlicht mehr Zeit zum Essen.¹²¹ Dieses wurde im Kreis der im Haushalt Wohnenden eingenommen. Dennoch darf nicht vergessen werden, dass Bauern bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts hinein häufig getrennt von ihren Knechten und Mägden speisten. Das heißt, jede Gruppe (die Familie des Bauern und die am Hof Arbeitenden) bildete eine separate Mahlgemeinschaft.¹²²

Die Arbeit in der Fabrik dauerte nicht selten zehn bis zwölf Stunden oder mehr, die IndustriearbeiterInnen mussten sich nach dem Rhythmus der Maschinen richten, was bewirkte, dass die Mittagspausen kurz waren. Es blieb nur wenig Zeit zum Essen, weshalb viele, der in den Fabriken Beschäftigten neben der Arbeit essen mussten. Ebenso blieb nun keine Zeit mehr für das Mittagessen, welches in den Jahrhunderten zuvor meist gemächlich im Kreis der Hausgemeinschaft eingenommen worden war. Die Frauen, denen das Kochen oblag, mussten meist selbst in der Fabrik arbeiten, was bedeutete, dass sie abends nach der Arbeit oder früh morgens Speisen zubereiten mussten, die sie und ihre Ehemänner dann in der Fabrik meist nur noch lauwarm oder kalt verzehren konnten.¹²³ Es war auch üblich, dass Kinder oder nicht in der Fabrik tätige Frauen, den Männern das Essen jeden Tag an die Arbeitsstätte brachten.¹²⁴

Erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts begannen vereinzelte Industriebetriebe Ausspeisungen für ihre Belegschaft zu gründen, jedoch erreichten diese erst um die Jahrhundertwende größere Ausdehnung.

Durch die Industrialisierung veränderte sich jedoch nicht nur das Mahlzeitemsystem der städtischen Arbeiterschaft, die städtischen Elemente drangen ebenso in die ländliche Esskultur ein. Wenn sich auch die traditionelle Mahlzeitenordnung (gemeint ist die regelmäßige Einnahme von Speisen im Familienzusammenhang) am Land zunächst nicht auflöste, so wurden dennoch

¹²¹ Vgl. **Hirschfelder**, Gunter, 2001, S. 180.

¹²² Vgl. **Zischka**, Ulrike u.a., 1994, S. 179-178.

¹²³ Vgl. **Hirschfelder**, Gunther, 2001, S. 181.

¹²⁴ Vgl. **Rath**, Claus-Dieter, Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Hamburg 1984, S. 193.

vor allem städtische Menüs, die aus Suppe, Hauptspeise und Dessert bestanden, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts von der Landbevölkerung übernommen.

Wie bereits im Kapitel über die Geschichte der Fertigprodukte angeführt, schuf die im Rahmen der Industrialisierung entstandene Nahrungsmittelindustrie völlig neue Möglichkeiten der Zubereitung von Lebensmitteln. Hungersnöte waren nun weitgehend gebannt, die Städter kauften von nun an ihre Lebensmittel am Markt und waren nicht mehr, so wie die Jahrhunderte zuvor, auf Eigenversorgung angewiesen. Durch Fertignahrung wurde einerseits das Kochen erleichtert und vor allem arbeitende Frauen konnten auf diese Weise Zeit sparen.

Was die Oberschichten betrifft, so wurden die neuen Nahrungsmittel ebenfalls in die Küche integriert, wofür vorwiegend neue Kochbücher verantwortlich waren, die die Frauen der bürgerlichen Haushalte lehrten, wie sie ihre Familie verwöhnen konnten. Vor allem aber wurden die Frauen immer stärker in die Rolle der braven Hausfrau gedrängt, deren Platz in Heim und am Herd sein sollte, was sich schließlich bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts nicht ändern sollte.¹²⁵ Hier wird deutlich wie sehr das tägliche Mahl dazu instrumentalisiert wurde Familie herzustellen, was, wie es Jean-Claude Kaufmann beschreibt, bis heute der Fall ist. In den bürgerlichen Haushalten des 19. Jahrhunderts erhielt die Funktion der Mahlzeit eine neue Bedeutung:

„Neu ist, dass dieses gemeinsame Essen nun nicht mehr zur Kategorie der alltäglichen Praktiken, [...], gehört und explizit eine zentrale Stellung in der häuslichen Sphäre und dem Funktionieren des Familienlebens zugewiesen bekommt. Es wird zum Sinnbild der Familie als treibende Kraft der sozialen Ordnung.“¹²⁶

Es ergeben sich also für die Zeit der Industrialisierung zwei maßgebliche Entwicklungsmuster im Zusammenhang mit der Gestaltung der täglichen Mahlzeit. Einerseits wird die traditionelle Mahlzeitenordnung, die vorsah, dass die zusammenarbeitende- und wohnende Hausgemeinschaft gemeinsam aß, durch die völlig geänderte Arbeitssituation in den städtischen Industriezentren stark verändert. Die Arbeiterschaft isst meist individuell, später werden von vielen Fabriken Kantinen zur Verfügung gestellt, jedenfalls verliert das familiäre Mahl für die Industriearbeiterschaft an Bedeutung. Zugleich entsteht eine Imbisskultur, weil sich vor allem

¹²⁵ Vgl. **Hirschfelder**, Gunther, 2001, S. 186-208.

¹²⁶ **Kaufmann**, Jean-Claude, 2005, S. 99, zitiert nach: Marengo, Claudine, *Manières de table, modèle de mœurs*. XV II^e-XX^e siècle, Paris 1992, S. 13.

allein stehende ArbeiterInnen häufig von am Weg zum Arbeitsplatz gekauften Nahrungsmitteln ernähren.

Andererseits erhält das gemeinsame Mahl eine völlig neue Stellung in den Oberschichten, denn die täglich gemeinsam eingenommene Mahlzeit dient dazu, die Familie herzustellen. Die Mütter und Ehefrauen kochen oder lassen meist kochen, um ihre Liebsten zu verwöhnen, gleichzeitig wird das Essen bei Tisch dazu instrumentalisiert, Ordnung zu erzeugen und die Gruppe zu strukturieren. Die Mahlgemeinschaft ist hier ein Ort der Hierarchie und der Disziplinierung mit dem Vater an der Spitze des Tisches. Streng wird über die Einhaltung der Tischmanieren gewacht, aufgestanden wird erst, wenn die Erwachsenen es erlauben. Beim Essen können sich also auch „soziale Rangordnungen“¹²⁷ ausdrücken, was schon durch die Sitzordnung oder auch dadurch angezeigt wird, wer am Tisch als erster seine Speise erhält.

Ich komme nun zur Ernährungssituation in den Jahren des ersten Weltkrieges, die von Not und Mangel geprägt war, jedoch keine maßgeblichen Änderungen des Mahlzeitemsystems brachte. Da sich die Lebensmittel mit dem fortschreitenden Krieg immer weiter verknäpften, wurden bald unzählige Ersatzstoffe produziert. Dem Brotteig wurden Kartoffelflocken und ein hoher Anteil an Roggenmehl beigemengt, jedoch kamen die Menschen nicht auf die Idee mehr Brei zu essen, der nahrhafter gewesen wäre, stattdessen streckten die Menschen das Brot mit allen möglichen Zutaten. Hirschfelder entwickelt in diesem Zusammenhang die These, dass die Ernährungskultur zählebig ist, das heißt, dass sich die Menschen bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln in Krisenzeiten lieber an althergebrachte Mustern orientieren als kreativ zu werden.¹²⁸

Dieses Argument gilt jedoch nicht für die Phase des Lebensmittelüberflusses, der spätestens ab den 1960er Jahren eintrat, denn hier finden wir immer mehr Innovationen im Ernährungssektor, sowohl was die Art der angebotenen Nahrungsmittel betrifft, als auch deren Zubereitungsweisen.

Zunächst aber zu den Vorgängen in der Zwischenkriegszeit.

Die vor allem auf die Lebensstile und Geschlechterverhältnisse wirkende Umbruchphase der 1920er Jahre, hatte keinen Einfluss auf die Mahlzeitenordnung – Tischgeschirr erhielt nun ein modernes Design, jedoch wurden die Zubereitungsarten der Speisen nicht revolutioniert. Zwar kam es zu einer gewissen Verwissenschaftlichung des gesamten Ernährungssystems,

¹²⁷ **Kleinspehn**, Thomas, Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens, Frankfurt am Main 1987, S. 14.

¹²⁸ Vgl. **Hirschfelder**, Gunther, 2001, S. 211.

beispielsweise kamen Dampf- und Schnellkochtöpfe auf den Markt, dennoch änderte sich für die Gestaltung der täglichen Mahlzeit weder in der Stadt noch auf dem Land etwas. Dreimal pro Tag wurde in der Zwischenkriegszeit üblicherweise auf dem Land im Kreis der Hausgemeinschaft gespeist, wobei es noch in den 1930er Jahren üblich war, dass ein Großteil der ÖsterreicherInnen aus einer gemeinsamen Schüssel aß. Diese spezielle Form des Essens stärkte die Gruppenidentität und das Zusammengehörigkeitsgefühl der ländlichen Bevölkerung.¹²⁹

Kurz möchte ich nun auf die Mahlzeitenordnung während des Nationalsozialismus zu sprechen kommen, da die Diktatur auch in das Mahlzeitemsystem einwirkte und es für ihre Zwecke instrumentalisierte.

Einerseits wurde die Hierarchie bei Tisch durch das Fehlen der im Krieg kämpfenden Männer verändert. Es wuchs eine Generation heran, die die „klassische Tischordnung“ mit dem Vater an der Spitze nicht mehr kannte, ebenso veränderte sich die Art der Lebensmittel, die verzehrt wurden, die Speisepläne gestalteten sich karg.¹³⁰

Besonders wurde das System des Essens von den Nazis für Zwecke des Regimes benutzt: *„Nach der offiziellen Doktrin sollte alles Fremde abgelehnt werden: fremde Speisen, ihre Bezeichnungen, Rezepte und Zubereitungsarten.“*¹³¹

Mit Hilfe umfassender Propaganda wurden der „Eintopfsonntag“ oder fleischlose Tage beworben, durch die Nahrung eingespart werden sollte. Gegen ausländische und vor allem jüdische Einflüsse in der Küche wurde Propaganda betrieben, jedoch kam es zu keiner nationalsozialistischen Revolutionierung der Esskultur, die sich auf die Nachkriegszeit bedeutend ausgewirkt hätte.¹³²

Das Mahlzeitemsystem änderte sich während des Nationalsozialismus weniger in den privaten Haushalten, sondern eher in der Arbeitswelt. Immer öfter wurden, vor allem arbeitende Frauen, in Kantinen versorgt – am Ende des zweiten Weltkrieges ernährten sich rund ein Drittel der Deutschen durch verschiedene Formen der Gemeinschaftsverpflegung.

Nach Kriegsende änderte sich das europäische Küchensystem durch die Wanderungsbewegungen der im Krieg vertriebenen Bevölkerungsteile sehr stark, wenn auch die Regionalküchen bestehen

¹²⁹ Vgl. *ibid.*, S. 219-224.

¹³⁰ Vgl. *ibid.*, S. 225.

¹³¹ *Ibid.*

¹³² Vgl. **Rath**, Claus-Dieter, 1984, S. 176-186.

blieben. Die Nachkriegszeit bedeutete schließlich ein weiteres Mal Hunger und Entbehrungen – dem sollte erst in den 1950er und -60er Jahren ein Ende bereitet werden, als die „Wirtschaftswunderjahre“ enorme Verbrauchssteigerungen bei Lebensmitteln ermöglichten.¹³³

Die Gestaltung der Mahlzeiten zwischen 1914 und 1945 hat sich im Kern nur wenig geändert. Bis zur Machtergreifung der Nationalsozialisten blieb das traditionelle Mahlzeitemsystem (bestimmte Mahlzeitenfolge und Sitzordnung) ohnehin bestehen. Während der Diktatur Hitlers wurde die Tischgemeinschaft dazu instrumentalisiert, die nationalsozialistische Volksgemeinschaft zu stärken. Da die Männer im Krieg waren, bestand auch das herkömmliche Familiengefüge nicht mehr. Diese Veränderung wirkte sich auch auf die Tischgemeinschaft aus. In den Nachkriegsjahren herrschten Armut und Mangel vor, jedoch versuchten die Menschen am Mahlzeitemsystem innerhalb der Hausgemeinschaft so gut es ging festzuhalten – dies ging jedoch nur so weit, wie es die knappe Nahrungsmittelversorgung zuließ.

Ich habe in den ersten beiden Kapiteln über die Geschichte der Mahlgemeinschaft versucht, einen Überblick über die Veränderungen der Mahlzeitemsysteme zu geben. Hierbei komme ich zum Schluss, dass es im Lauf der Geschichte zwar immer wieder Brüche im System der Mahlzeiten gab, dass es aber vor allem *eine* Funktion der Mahlzeit ist, die sich über den gesamten von mir betrachteten Zeitraum zieht: Gemeinsames Essen dient in allen Gesellschaften dazu, Gemeinschaft herzustellen, egal ob es sich dabei um ein römisches Festmahl, die bäuerliche Hausgemeinschaft des Mittelalters oder um das Mahl in der bürgerlichen Familie handelt. Gleichzeitig wird die Mahlgemeinschaft im Lauf der Geschichte immer wieder zum Ort der Hierarchisierung und sozialen Ausgrenzung, sowie ein Ort der Disziplin und der Herstellung von Ordnung. Zusätzlich hatte und hat das Festmahl starken repräsentativen Charakter.

Gemeinschaft und Repräsentation sind die Schlagworte, die die Funktion der Mahlgemeinschaft durch die Jahrhunderte hindurch beschreiben. Ab den 1950er Jahren sollten diese Funktionen brüchig werden.

Im nächsten Kapitel möchte ich kurz auf die Mahlgemeinschaft zwischen 1950 und heute eingehen, jedoch werde ich hier nur überblicksmäßig die Brüche und Veränderungen, die in dieser Phase begonnen haben, darstellen, da ich mich im zweiten Teil meiner Arbeit ohnehin

¹³³ Vgl. **Hirschfelder**, Gunther, 2001, S. 229-242.

ausführlich mit diesem Zeitraum beschäftige. Das folgende Kapitel soll vor allem jene Thesen, die ich für den zweiten Teil meiner Arbeit aufgestellt habe, begründen helfen.

5.2.4 Die alltägliche Mahlzeit in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts

Wie ich bereits angedeutet habe, kam es in den 1950er Jahren zu einer flächendeckenden Lebensmittelversorgung in Europa. Hunger und Mangel waren Vergangenheit. Die Struktur der Mahlzeitenordnung änderte sich jedoch vorerst nicht.

Erst die 60er/70er Jahre brachten grundlegende Veränderungen der täglichen Mahlzeiten mit sich, dafür waren mehrere Faktoren verantwortlich: Die Technisierung des Haushalts schritt immer weiter voran, wobei vor allem die flächendeckende Verbreitung des Kühlschranks die Ernährungskultur maßgeblich veränderte. Plötzlich konnte die Hausfrau auch verderbliche Nahrungsmittel immer zu Hause haben und es war ihr so möglich – auch spontan – stets Gäste zu empfangen. Hinzu kam die neue Vielfalt an Lebensmitteln, die nun ständig vorrätig waren, auch Aspekte wie Genuss und Gesundheit wurden von nun an mit dem Kühlschrank assoziiert – im Kühlschrank bleibt alles frisch und der gesunde Apfel für jeden Tag kann ihm stets problemlos entnommen werden.¹³⁴

Von nun an konnte auch Fertignahrung in Form von Tiefkühlkost über längere Zeit aufbewahrt werden, ihren Einfluss auf die tägliche Mahlzeit werde ich im zweiten Teil dieser Arbeit noch detailliert betrachten.

Ab den 1950er Jahren entstanden Selbstbedienungssupermärkte mit großer Auswahl an Produkten. Die Verpackung der Waren wurde immer aufwändiger und die Kunden konnten das Angebotene selbst angreifen und auswählen. So vergrößerte sich die Palette der Lebensmittel, die zu Hause vorrätig waren immer mehr und schließlich war es die Reisewelle der frühen 60er Jahre, die sich auf die Gestaltung der Mahlzeiten auswirkte. Die Kontakte mit Gyros, Pizza und dergleichen veränderten auch die Nahrungskultur in Österreich, ausländische Restaurants entstanden und auch das Nachkochen fremder Gerichte wurde modern.¹³⁵ Anhand Anna-Elisabeth Weidenholzers Untersuchungen, ergibt sich hierfür am Beispiel chinesischer

¹³⁴ Vgl. **Breuss**, Susanne, Eiskaltes Schlaraffenland. Kühltechnik, Ernährung und Konsum in der „Wirtschaftswunder“-Zeit, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 107.

¹³⁵ Vgl. **Hirschfelder**, Gunther, 2001, S. 242-247.

Restaurants folgendes Bild: Gab es im Jahr 1960 erst ein chinesisches Lokal in Wien, so stieg deren Zahl bis Anfang der 80er Jahre auf 39, im Jahr 1990 existierten in der Hauptstadt bereits 200 derartiger Restaurants. Auch auf dem Land gibt es so gut wie keine Bezirksstadt mehr, die heute nicht ihren „Chinesen“ hätte.¹³⁶

Eine völlige Neuheit im Mahlzeitemsystem wurde durch die neue Imbiss- und Fast Food-Kultur eingeführt, die das Essen im Stehen, an der Theke oder an kleinen Tischchen mit sich brachte und Zeugnis für die individualisierte Form der Nahrungsaufnahme im 20. Jahrhundert ablegt. Zuvor diente das traditionelle Mahl der Herstellung von Gemeinschaft, außerdem symbolisierte es eine gewisse Lebensordnung, denn das Verhalten bei Tisch war gewissen Regeln unterworfen und auch der Tagsablauf wurde davon bestimmt. Beide Punkte treffen für den Schnellimbiss nicht zu, denn gegessen wird, wann eine Person gerade Hunger verspürt und dann tut sie dies häufig alleine. Meist dienen die Hände als Besteck, die Reihenfolge des Essens ist gleichgültig und auch Tischmanieren sind nebensächlich.¹³⁷

Durch die Entwicklung der Imbissstände und Fast-Food-Ketten kam es also erstmals zu einer völligen Neubewertung der täglichen Mahlzeit, die aus dem Gemeinschaftszusammenhang gerissen und zu einer individuell gestaltbaren Handlung umfunktioniert wurde.

Durch den antiautoritären Trend der 1960er Jahre wurde natürlich auch das althergebrachte Mahlzeitemsystem in der Familie in Frage gestellt, denn das streng geregelte Verhalten bei Tisch, wie es die Kriegsgeneration lebte, galt noch immer. Zudem war es diese Generation, die einen kritischeren Umgang mit Massenkonsum und in diesem Zusammenhang mit industriell gefertigter Nahrung forderte.

Verstärkt ergaben sich Diskussionen über den Umgang mit Lebensmitteln und der Umwelt. Diese Tatsache fand schließlich ihren Ausdruck in der Ökologiebewegung, die in den 80er Jahren auch Einzug in die Politik hielt, wie das 1986 bei den „Grünen“ in Österreich der Fall war.

In den 80er und 90er Jahren werden Leichtprodukte und das so genannte *Functional Food* (besitzen über ihren Nährwert hinaus weitere gesundheitsfördernde Wirkungen) immer wichtiger auch Bioprodukte halten Einzug in die Kaufhäuser.¹³⁸

¹³⁶ Vgl. **Weidenholzer**, Anna-Elisabeth, Die Veränderungen der Esskultur in Österreich von 1945-2004, Universität Wien, phil. Dipl., Wien 2004, S. 63-64.

¹³⁷ Vgl. **Zischka**, Ulrike u.a., 1994, S. 371.

¹³⁸ Vgl. **Hirschfelder**, Gunther, 2001, S. 250-255.

Der Wohlstand führt jedoch zu immer häufiger auftretenden ernährungsbedingten Krankheiten wie Fettleibigkeit, Diabetes oder Magersucht. Es kommt zu einer gewissen Orientierungslosigkeit der Esser, die laut Margot Berghaus daran festzumachen ist, dass es keine Autoritäten (wie zum Beispiel feststehende Tischsitten oder eben die Tischgemeinschaft) mehr gibt, die ein gewisses Maß beim Essen vorgeben (Vergleiche hierzu auch Kapitel 5.1):

„Ich gehe davon aus, daß unsere heutige Gesellschaft den Schritt von einer mittleren Versorgungslage zu Überfluß- und Konsumgesellschaft getan hat. In einer Situation des Überangebotes von Speisen nehmen soziale Regelmechanismen beim Essen, die vergemeinschaftend wirken, in ihrer Bedeutung ab, und eine individuell-physische, körperliche Ausrichtung tritt vergleichsweise mehr in den Vordergrund, [...]“¹³⁹

Die These von Berghaus, dass der Mensch eine Autorität bei Tisch braucht, die es ihm ermöglicht, Maß zu halten, wird beispielsweise durch soziologische und psychologische Forschungen über Essstörungen untermauert. Tilmann Habermas' Ausführungen über die historische Entstehung der Bulimie belegen dies, denn:

„Die Verfügbarkeit der Nahrung und die De-Ritualisierung des Essenaktes haben zu einer Individualisierung der Nahrungsaufnahme und der Motive zu essen geführt, die eine Verwendung zu intrapsychischen Abwehrzwecken begünstigen.“¹⁴⁰

Die individualisierte Nahrungsaufnahme hat also weitreichende gesellschaftliche Folgen und Berghaus' Argument, dass der Mensch eine Autorität oder ein verbindliches Reglement beim Essen braucht, die ein gewisses Maß vorgibt, scheint daher durchaus plausibel.

Ein Nachlassen der Regeln bei Tisch ist auch daran zu erkennen, dass viele Familien während der Einnahme der gemeinsamen Mahlzeit fernsehen. Jean-Claude Kaufmann spricht davon, dass der Fernseher hier zuallererst eine Funktion für das oft schwierige Tischgespräch innerhalb der Familie hat. In vielen Familien gestaltet sich das Gespräch während der Mahlzeit als schwierig, Streitthemen sollen vermieden werden und andere Gesprächsstoffe sind oft schwer zu finden. So kann der Fernseher dazu dienen, die oft peinliche Stille bei Tisch zu durchbrechen, gleichzeitig kann das Dargebotene neue Diskussionsanregungen liefern. Dient der Fernseher nicht mehr dazu

¹³⁹ Vgl. **Berghaus**, Margot, 1984, S. 256.

¹⁴⁰ **Habermas**, Tilmann, Heißhunger. Historische Bedingungen der Bulimia nervosa, Frankfurt am Main 1990, S. 179.

Gesprächsstoff zu liefern, sondern alle bei Tisch zu unterhalten, kann er die Tischgemeinschaft auflösen, denn dann isst im Grunde jede/r für sich allein.¹⁴¹

Durch die Berufstätigkeit beider Elternteile, der Möglichkeit, sich schnell einen Imbiss zu kaufen oder in der Kantine zu speisen, wurde die tägliche Mahlzeit massiv verändert. Viele Familien nehmen unter der Woche nur eine oder gar keine Mahlzeit gemeinsam ein, dafür wird das Wochenende gerne für ausgedehntere Familienmahlzeiten genutzt.¹⁴²

Es zeigt sich, dass sich die Bedeutung der Mahlgemeinschaft in den letzten 50 bis 60 Jahren stark verändert hat, wofür viele verschiedene Faktoren, vor allem aber die verstärkte Individualisierung aller Lebensbereiche der Menschen in den Industrieländern und ein damit einhergehender Wertewandel verantwortlich sind.

Inwiefern nun speziell die Fertignahrung die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten beeinflusst hat, möchte ich im nächsten Teil meiner Arbeit untersuchen. Die hier vorgestellte Situation seit den 1950er Jahren soll lediglich einen skizzenhaften Eindruck über die Veränderungen der Mahlzeiten in den letzten Jahrzehnten geben. Eine genaue Analyse folgt in den nächsten Kapiteln.

¹⁴¹ Vgl. **Kaufmann**, Jean-Claude, 2006, S. 140-144.

¹⁴² Vgl. **Furtmayr-Schuh**, Annelies, 1993, S. 37-41.

6 Einfluss vorgefertigter Nahrungsmittel auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeit – veränderte Nahrungsgewohnheiten und Fertignahrung im Lauf der Zeit

Im zweiten Teil meiner Arbeit werde ich den Einfluss von Fertignahrung auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeit untersuchen. Hierbei erscheint es mir sinnvoll chronologisch vorzugehen, weil dadurch ein guter Überblick über die Entwicklungen einzelner Jahrzehnte ermöglicht wird.

Zunächst werde ich mich mit Fertignahrung und Familienmahlzeit zu Beginn der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts auseinandersetzen. Anschließend werde ich mich mit der Epoche der immer weiter fortschreitenden Technisierung der Haushalte und deren Einfluss auf Fertignahrungskonsum und Mahlzeit ab den 1970er Jahren bis in die 1990er Jahre beschäftigen. Zu guter Letzt will ich die neueren Entwicklungen bezüglich Fertigprodukten ab den 90er Jahren bis in die ersten Jahre des 21. Jahrhunderts hinein untersuchen. Die Frage ist hier ob und wie stark sich die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten durch die Einführung von Fertignahrung im Vergleich zu früheren Jahrzehnten verändert hat.

6.1 Die 50er und 60er Jahre: Rationalisierung im Haushalt und die Rolle der Frau

Da ich bereits im Kapitel „Die Geschichte der Fertignahrung“ auf die Anfänge und die Verbreitung der Fertigprodukte in den 1950er und -60er Jahren eingegangen bin, werde ich diese hier nur mehr kurz zusammengefasst darlegen. Viel wichtiger ist mir die Beantwortung der Frage, inwiefern Fertigprodukte und damit im Zusammenhang auch die Rationalisierung der Haushalte, die tägliche Familienmahlzeit verändert haben. Meine These ist, dass sich zunächst wenig an der traditionellen Rolle der Frau als Mutter und Köchin und damit auch nicht an der täglichen Mahlzeit verändert hat. Fertignahrung wurde zwar gerne von den Hausfrauen verwendet, weil sie sich durch die schnellere Essenszubereitung, Zeit für andere Tätigkeiten einsparen konnten, jedoch kommt es zu keiner tatsächlichen Auflösung der familiären Tischgemeinschaft.

Neben Trockenprodukten, die schon vor Ende des 19. Jahrhunderts, eine gewisse Verbreitung fanden, war eine der wichtigsten Rollen von Fertignahrung – vor allem was Konservendosen betrifft – jene des Kriegs- und später des Notnahrungsmittels. Erst ab den 1950er Jahren, den Jahren des so genannten „Wirtschaftswunders“, verliehen die Anbieter von Fertigprodukten ihren Waren ein neues Image, indem plötzlich Funktionen wie Zeitersparnis und Einfachheit der Zubereitung hervorgehoben wurden.

Es stellt sich nun die Frage, wem diese angebliche Zeitersparnis, die die Herstellung einer Trockensuppe im Vergleich zur selbst gemachten Gemüsesuppe zweifellos mit sich bringt, von Nutzen war? Beworben wurden vorgefertigte Nahrungsmittel ja vor allem für Hausfrauen.

Die oben gestellte Frage scheint mir nur zu beantworten, wenn die Technisierung des Haushalts und deren Auswirkung auf die Rolle der Frau in die Überlegungen miteinbezogen werden, denn viele Fertigprodukte konnten ihren Siegeszug nur durch die Elektrifizierung der Küchen antreten – was wäre Tiefkühlgemüse ohne ein entsprechendes Kühlgerät? Ich werde also nun einen kurzen Exkurs über die Rationalisierung in den Haushalten anbringen und anschließend auf die Entwicklungen bei den Fertignahrungsmitteln eingehen.

6.1.1 Die Auswirkungen der Haushaltstechnisierung und das Frauenbild

Die Industrialisierung des späten 19. Jahrhunderts bewirkte, dass die Arbeitszeit in den Fabriken zunehmend den Tagesablauf der Arbeiterschaft bestimmte. Vor allem Frauen mussten vermehrt in Industriebetriebe pilgern, um dort Geld zu verdienen, was natürlich bedeutete, dass für die Hausarbeit weniger Zeit blieb. Jedoch führte nicht nur der Zeitmangel der Arbeiterin zur Neubewertung der Hausarbeit – ebenso kam es infolge des großen Angebots an wesentlich lukrativeren, weil besser bezahlten, Industriearbeitsplätzen, zu einem Mangel an Dienstboten in bürgerlichen Haushalten, was bedeutete, dass der Haushalt auch dort neu organisiert werden musste.

Kein anderes Mittel als die Technik, die ja auch schon der Industrie zu ihrem Aufschwung verholfen hatte, konnte der Schlüssel zur Erleichterung der Hausarbeit sein:

„Das ist das Ziel. Das ganze Haus, mit Wasser, Strom und Gas versorgt, wird dynamisiert zur Nutmaschine. [...] Das Haus ist selbst ein technisierter Körper, angeschlossen an das Netz der Gas-, Elektrizitäts- und Wasserwerke.“¹⁴³

Dieses Zitat beschreibt eindrucksvoll, wie man die Hausarbeit effizienter gestalten wollte: Das Haus wird zu einer „Maschine“ umfunktioniert, die auf Knopfdruck anspringt, durch die man sich unzählige manuelle Arbeitsschritte erspart und damit Zeit für anderes hat, wie beispielsweise für die Arbeit in der Fabrik.

Nun dürfen diese Ausführungen nicht dazu verleiten, die Technisierung des Haushalts geschichtlich zu früh anzusetzen. Dieser Vorgang war ein länger andauernder Prozess, der um die Jahrhundertwende einsetzte, jedoch erst in den 1950er-60er Jahren wirklich abgeschlossen war. Kirsten Schlegel-Matthies schreibt in ihrem Buch „Im Haus und am Herd“, dass die hohen Stromtarife die flächendeckende Verbreitung der elektrifizierten Küche noch bis in die Phase nach dem zweiten Weltkrieg verhindert hätten.¹⁴⁴ Es waren zunächst architektonische Maßnahmen, die die Hausarbeit – allen voran die Arbeit in der Küche – erleichtern sollten, ich verweise hier nur auf Christine Frederick, die die Wegbereiterin der „Frankfurter Küche“ war, die schließlich von der österreichischen Architektin Margarete Schütte-Lihotzky in den 1920er Jahren entwickelt wurde. Es handelt sich hier um eine rationell gestaltete Küche, die sehr klein ist, damit die Wege, die beim Kochen zurückgelegt werden müssen so kurz wie möglich bleiben. Unnötige Handgriffe können vermieden werden, weil die Arbeitsbereiche rationell angeordnet sind.¹⁴⁵

Auch wenn nun der Erfolg, beispielsweise der „Frankfurter Küche“ eher gering blieb, weil sie keine all zu große Verbreitung fand, so erkennt man doch deutlich, dass es ab der Jahrhundertwende und auch schon zuvor, eine Bewegung gab, die aus verschiedenen Gründen (Zeitersparnis, Verbesserung der Position der Frau, Dienstbotenmangel) die Hausarbeit zu erleichtern versuchte.

Mit der flächendeckenden Elektrifizierung der Häuser und sinkenden Strom- sowie Elektrogerätepreisen wurde dann der Einsatz von elektrischen Haushaltsgeräten immer

¹⁴³ **Hellmann**, Ullrich, 1990, S. 143.

¹⁴⁴ Vgl. **Schlegel-Matthies**, Kirsten, „Im Haus und am Herd“. Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930, Stuttgart 1995, S. 172.

¹⁴⁵ Vgl. **Sarti**, Raffaella, selbst erstellte Mitschrift zur Vorlesung „Zur Geschichte der materiellen Kultur: Die Modernisierung des Haushalts“, Wien 2006/07.

verbreiteter und verhalf in den 1950er Jahren (in den USA schon in den 30er Jahren) auch dem Kühlschrank zum durchschlagenden Erfolg.

Es ist jedoch interessant, dass sich die Rolle der Frau durch die Technisierung des Haushalts zunächst kaum änderte. Noch in den 60er Jahren sind es Frauen, die für alle häuslichen Pflichten zuständig sind.

Die Technisierung der Haushalte ab den 1950er Jahren hat also bewirkt, dass das Rollenbild der Frau weg von der bloßen Hausfrau, hin zur der „Familienmanagerin“ umfunktioniert wurde. Durch die Erleichterungen im

Haushalt, war es der Frau jetzt möglich,

Zeit für sich selbst, für ihre Kinder und besonders für ihren Ehemann aufzubringen und daneben noch den Haushalt zu führen. Viele Werbungen und Bilder dieser Phase belegen meine Aussage, wie die Abbildungen 8¹⁴⁶ und 7 verdeutlichen sollen. Im linken Bild, mit welchem Anfang der 50er Jahre geworben wurde, sehen wir eine Frau, die für ihren Mann und dann auch noch für dessen Freund ein Fertiggericht zubereitet und schließlich „ready for him“ ist, also sich nun voll und ganz ihrem Liebsten widmen kann. Ähnliches sagt das zweite Bild aus, wo die Ehefrau alles tut, um ihren Gatten glücklich zu machen – ja sie schneidet ihm sogar seine Speise.

Abb. 8



Quelle: siehe Fußnote 146

Abb. 7



Quelle: Kochbuch, Salzburg 1961, in: **Breuss**, Susanne, Hg., S. 79.

Ich habe diese Bilder eingefügt, weil sie das Image, das die Frau in den 50er und 60er Jahren hatte, gut widerspiegeln. Sie belegen, dass die Rationalisierung im Haushalt und damit meine ich sowohl die Elektrifizierung der Haushalte, als auch das Kochen mit Fertigprodukten noch keine Änderung des Rollenbildes der Frau bewirkt hat. Den Frauen wurden noch mehr und teilweise

¹⁴⁶ Online im WWW abrufbar unter: <http://www.swansonmeals.com/50th/download/3.html>, Stand [10.01.2007].

andere Aufgaben zu Teil, die sie von nun an angeblich spielend erledigen konnten, weil die Hausarbeit weniger aufwändig war. Susanne Breuss führt hierzu an:

„Die Rationalisierung und Technisierung der Hausarbeit hat auch zu einer Stabilisierung der geschlechtsspezifischen Arbeitsteilung beigetragen. Wenn sich die Arbeit dank neuer Hilfsmittel quasi von allein oder zumindest ‚im Nu‘ erledigt, wie häufig suggeriert wurde, dann bestand kaum Anlass dazu, die Zuständigkeit der Frau für den häuslichen Reproduktionsbereich in Frage zu stellen.“¹⁴⁷

Und genau diese Aussage ist es, die darauf schließen lässt, dass sich die Gestaltung der Familienmahlzeit in den 50er und 60er Jahren durch die Einführung von Fertigprodukten noch nicht maßgeblich verändert hat. Nach wie vor sind es die Frauen, die täglich kochen und ihre Familie mit drei Mahlzeiten täglich versorgen. Durch die Einführung von Fertignahrung hatten sie zwar mehr Zeit für andere Tätigkeiten als Kochen, doch stiegen gleichzeitig die Ansprüche, die die Gesellschaft an die Frauen stellte: Mit Liebe sollten sie sich vor allem ihren Männern widmen und auch um das Wohl der Kinder besorgt sein, zudem sollte es für jede Frau selbstverständlich sein, stets auf ihr gepflegtes Äußeres zu achten, um ihrem Ehemann damit eine Freude zu machen.

6.1.2 Fertignahrung und Familienmahlzeit in den 50er und 60er Jahren

Im Jahr 1957 war bereits jede Dritte Wienerin berufstätig, jedoch nahm diese Doppelbelastung niemand – ausgenommen die Lebensmittelindustrie – Ernst.¹⁴⁸ Um nur ein Beispiel zu nennen: Der Umsatz des österreichischen Lebensmittelunternehmens Knorr stieg zwischen dem Beginn der 50er Jahre und 1954 um 20 %. Dies ist wahrscheinlich auf die Einführung der „Knorr Goldaugen Rindsuppe“ und des „Goldaugen Rindssuppenwürfels“ zurückzuführen.¹⁴⁹

Auch die Konsumerhebungen dieser Zeit verzeichnen einen Anstieg der Ernährungsausgaben für sämtliche vorgefertigte Nahrungsmittel: Während in der Konsumerhebung 1954/55 noch gar keine Posten für Fertiggerichte oder Trockensuppen verzeichnet sind, so machte 10 Jahre später 0,09 % der Ernährungsausgaben der Posten „Fertiggerichte und Konserven“ aus, auf

¹⁴⁷ Breuss, Susanne, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 118.

¹⁴⁸ Vgl. Sorgo, Gabriele, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 83.

¹⁴⁹ Vgl. Dollinger-Woidich, Angelika, 1989, S. 136-137.

„Fertigsuppen und Suppenwürfel“ entfielen 0,91 % der Ausgaben für Nahrungsmittel in österreichischen Haushalten. Im Jahr 1974 machten Fertigspeisen in Dosen und tiefgekühlte Fertiggerichte 0,59 % und der Posten „Fertigsuppen“ 0,58 % der Ernährungsausgaben aus, jedoch sind hier die „Suppenwürfel“ nicht erfasst.

Die Vergleichbarkeit der angeführten Daten gestaltet sich schwierig, da jede Konsumerhebung in den letzten 50 Jahren mehr oder weniger andere Posten erhoben hat. Gesichert ist, dass gerade bei Fertiggerichten und Konserven ein Anstieg zu verzeichnen ist, bei den Fertigsuppen ist dies schwer zu sagen, da einmal die Suppenwürfel mit den Fertigsuppen zusammen und dann wieder nur die Fertigsuppen als Posten ausgewiesen waren.

Konsum- erhebung	1954/ 1955 ¹⁵⁰	1964, ¹⁵¹	1974 ¹⁵²
Produkt			

Tiefkühl- gerichte	Keine Daten		0,27 %
Fertigspeisen in Dosen			0,32 %
Fertiggerichte, Konserven		0,09 %	

Fertigsuppen	Keine Daten		0,58 %
Fertigsuppen & Suppenwürfel		0,91 %	

Quelle: ÖSTAT, eigene Berechnungen

Da es schwer war, Daten über Fertigprodukte für die 1950er bis 70er Jahre zu finden, verweise ich auf Michael Wildt, der sich mit der Konsumgeschichte Westdeutschlands in den 1950er Jahren beschäftigt hat. Er führt an, dass der jährliche Verbrauch pro Kopf an Konservennahrung in den Jahren zwischen 1953-54 und 1962-63 von 4 kg auf 8 kg angestiegen ist, hier also

¹⁵⁰ Vgl. **Österreichisches Statistisches Zentralamt & Österreichisches Institut für Wirtschaftsforschung**, Hg., Der Verbrauch der städtischen Bevölkerung Österreichs, Ergebnisse der Konsumerhebung 1954/55, Wien 1956, S. 71.

¹⁵¹ Vgl. **Österreichisches Statistisches Zentralamt**, Hg., Der Verbrauch der städtischen und bäuerlichen Bevölkerung Österreichs. Ergebnisse der Konsumerhebung 1964, Wien 1966, S. 98.

¹⁵² Vgl. **Österreichisches Statistisches Zentralamt**, Hg., Konsumerhebung 1974. Ergebnisse für Österreich, Wien 1976, S. 114.

innerhalb von zehn Jahren eine Verdopplung des Verbrauchs stattgefunden hat.¹⁵³ Auch wenn es sich hier um Zahlen für Deutschland handelt, so nehme ich an, dass diese auch für Österreich ähnlich sein dürften.

Lässt sich meine am Beginn dieses Kapitels formulierte These, dass sich in den 50er und 60er Jahren des 20. Jahrhunderts die Familienmahlzeit durch die verstärkte Verbreitung von Fertignahrung noch nicht maßgeblich verändert hat, nun halten?

Einerseits hat sich die Familienmahlzeit, vor allem im städtischen Bereich, langsam zu verändern begonnen, weil immer mehr Frauen berufstätig waren. Das heißt, dass es üblich war, eine kalte „Mittagsjause“ von zu Hause mitzunehmen oder direkt am Arbeitsplatz zu essen, während sich die Kinder daheim das von der Mutter Vorgekochte aufwärmen konnten.¹⁵⁴ Fertignahrung spielte bei der Zubereitung der Speisen schon eine Rolle, weil die „gute Hausfrau“ so einerseits „immer etwas zu Hause haben konnte“ und andererseits mehr Zeit für ihre Familie aufwenden konnte, weil sie ja weniger lange zum Kochen brauchte.¹⁵⁵

Da die traditionelle Rollenaufteilung in Familien – Frau kocht, macht den Haushalt und versorgt die Kinder; Mann verdient das Geld, lässt sich von der Frau bedienen und wird als Vorstand des Haushalts respektiert – in den 50er und 60er Jahren noch relativ stabil war, bestimmte der Arbeitsrhythmus des Mannes das Familienleben und somit auch die Familienmahlzeiten. Gekocht wurde nicht selten das, was dem Mann schmeckte und wenn es ihm mit den Kindern bei Tisch zu lebhaft war, konnte es auch vorkommen, dass diese schon vorher versorgt wurden, damit beim Essen Ruhe herrschte.¹⁵⁶

Ich konstatiere also: Die Familienmahlzeit mit den Eltern und Kindern an einem Tisch wurde bereits am Beginn der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, wie bereits Jahrzehnte zuvor, von Arbeitszeiten und Schulzeiten der Familienmitglieder bestimmt, wie auch Herr Fritz F. in einem von mir geführten Interview bestätigt. Auf die Frage, ob es in seiner Familie fixe Essenszeiten gäbe, antwortete er: *„Seit dem ich in Pension bin schon. Vorher nicht so, weil das ist automatisch nicht so gegangen, weil ich ja auch Schicht gearbeitet habe, daher war das nicht möglich, aus*

¹⁵³ Vgl. **Wildt**, Michael, Promise of More. The Rhetoric of (Food) Consumption in a Society Searching for Itself: West Germany in the 1950s, in: Scholliers, Peter, Hg., Food, Drink and Identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages, Oxford & New York 2001, S. 74.

¹⁵⁴ Vgl. **Sorgo**, Gabriele, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 78.

¹⁵⁵ Vgl. **Eder**, Franz X., Privater Konsum und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, in: Eder, Franz X./Eigner, Peter/Resch, Andreas/Weigl, Andreas, Wien im 20. Jahrhundert. Wirtschaft, Bevölkerung, Konsum, Innsbruck & Wien & München & Bozen 2003, S. 232.

¹⁵⁶ Vgl. **Sorgo**, Gabriele, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 77.

meiner Sicht.“ Herr F. führte weiters an, dass auch seine Frau sich nach den unterschiedlichen Schulzeiten der Kinder gerichtet habe und immer erst zusammen mit den Kindern zu Mittag gegessen hätte.¹⁵⁷

Trotz der flexibleren Essenszeiten war es immer noch üblich, dass die Frau das Mahl bereitete. Fertignahrung hat diese Tatsache noch nicht verändert – im Gegenteil, nun wurden vor allem Fertigwaren mit dem Image „mit Liebe zubereitet“ oder „bei Mama schmeckt’s am besten“¹⁵⁸ versehen. So war es auch der braven Hausfrau möglich, vorgefertigte Nahrungsmittel auf den Tisch zu bringen, ohne ein schlechtes Gewissen gegenüber ihren Liebsten haben zu müssen.

Für andere zu kochen, hat also mit Liebe zu tun (wie ich bereits im Kapitel „Die Geschichte der Fertignahrung“ angedeutet habe) und dieses Thema wurde auch von der Fertignahrungsindustrie in den 50er und 60er Jahren aufgegriffen. Der Motivforscher Ernest Dichter, der unter anderem Forschungsarbeiten für Fertignahrungsproduzenten verfasst hat, fand in einer Studie, die er Ende der 60er Jahre in der Schweiz durchführte heraus, dass das Kochen für die Familie, der Liebesbeweis der Hausfrau schlechthin ist. Anders als bei Tätigkeiten wie Putzen oder Waschen, kann die Frau ihr „Liebe“ in die selbst gemachten Speisen „einarbeiten“.¹⁵⁹ In diesem Zusammenhang geht Dichter sogar noch weiter und gibt an, dass Hausfrauen bei fertigen Kuchenbackmischungen lieber noch selbst Zutaten, wie Eier oder Milch beifügten „um ihrer symbolischen Rolle als Spenderinnen von Leben gerecht zu werden.“¹⁶⁰ In der Studie über „Verkaufs- und Werbungsprobleme der Knorr Suppen“ kommt Dichter sogar zu folgendem Schluss:

*„Die Idee, die lange und liebende häusliche Herstellung der Suppe durch die Bequemlichkeit eines ‚fertiggekauften‘ Fabriks-hergestellten Produkts zu ersetzen, muss daher in vielen ähnlichen Gefuehle erwecken, wie der Ersatz der Muttermilch durch eine chemisch angereicherte, gekaufte Milch wohl urspruenglich erweckt hat.“*¹⁶¹

¹⁵⁷ Interview Nr. 8, siehe Anhang S. 119.

¹⁵⁸ Eder, Franz X., in: Eder, Franz X. u.a., 2003, S. 232.

¹⁵⁹ Dichter, Ernest, Motivleitstudie über Saucen und Fertiggerichte. Ausgearbeitet für: Knorr-Nährmittel AG, New York & Zürich 1969, S. 11-12, in: Archiv für Ernest Dichter, Nr. 2982/2225 D, Institut für Publizistik und Kommunikationswissenschaften, Wien.

¹⁶⁰ Rainer Gries, Seelsorger des Konsums. Ernest Dichter, der grosse Verführer, in: Neue Zürcher Zeitung online, 28. Juli 2007, online im WWW abrufbar unter: http://www.nzz.ch/nachrichten/kultur/literatur_und_kunst/seelsorger_des_konsums_1.533636.html?printview=true, Stand [28.08.2007].

¹⁶¹ Dichter, Ernest, 1957, S. 116.

Die Werbung für Fertignahrung musste den Frauen (die sie ja hauptsächlich ansprechen wollte) also vermitteln, dass sie immer noch gute Mütter und Hausfrauen waren, auch wenn sie vorgefertigte Lebensmittel verwendeten. Ihre „Liebe“ könnten sie auch dann ausdrücken, wenn sie zu einem Fertigprodukt noch einige eigene Zutaten beifügten, weil dann wiederum der Beigeschmack des „Selbstgemachten“ erhalten blieb.

Ein Faktum am Rande, welches bei meinen Interviews vorkam ist, dass Fertignahrung von den Personen, die in den 50er und 60er Jahren Kinder waren, häufig als etwas Besonderes wahrgenommen wurde. Im Interview Nummer sechs gibt Frau Franziska O. an, dass Dosenananas oder –pfirsiche, genauso wie vorpanierte Fische eine Art Delikatessen für die Kinder darstellten, die es auch nur selten gab.¹⁶² Demnach waren vorgefertigte Nahrungsmittel zu Beginn der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts nicht im Großteil der Haushalte Gang und Gäbe, sondern stellten vielmehr eine Ausnahme dar, was sich in den folgenden Jahrzehnten jedoch veränderte.

In den 50er und 60er Jahren veränderte sich die Familienmahlzeit unter dem Einfluss vorgefertigter Nahrungsmittel noch nicht maßgeblich, auch wenn ein Anstieg ihres Verbrauchs zu erkennen ist. In den Jahren zwischen 1970 und 1980 kommt es zu markanteren Veränderungen, was den Konsum vorgefertigter Nahrungsmittel betrifft.

6.2 1970-1990: Der gesellschaftliche Wandel und das Essen

Die 1970er und -80er Jahre stellen eine Phase massiven gesellschaftlichen Wandels dar. Das Rollenverständnis von Mann und Frau änderte sich, Werte wie Familie und Gemeinschaft wichen verstärkter Individualisierung. Der technische Fortschritt und der steigende Wohlstand erleichterten die Haushaltsführung – mittlerweile konnte sich auch jemand, der nicht kochen konnte, relativ einfach selbst ernähren.

Die These, die ich daher für dieses Kapitel vertrete, ist, dass der Konsum von Fertigprodukten bis zum Beginn der 90er Jahre stetig im Steigen war, wofür vor allem die geänderten Lebensverhältnisse (vermehrte Berufstätigkeit der Frau, Zunahme von Singlehaushalten,

¹⁶² Vgl. Interview Nr. 6, siehe Anhang S. 107.

verstärkte Technisierung der Haushalte etc.) der Menschen verantwortlich waren. Die Kernfamilie, die sich dreimal täglich rund um den Esstisch versammelte, verschwand allmählich fast ganz und wurde von anderen Formen des Essens abgelöst.

6.2.1 Entwicklungen am Fertigprodukte-Markt in den 1970er und -80er Jahren

Der untenstehenden Tabelle ist ein signifikanter Anstieg des Verbrauchs von Tiefkühlgerichten zu entnehmen, deren Anteil an den Ernährungsausgaben sich zwischen 1974 und 1993/94 mehr als verdreifacht hat. Die Posten „Fertigspeisen in Dosen“ und „Fertiggerichte, Konserven“ sind schwer vergleichbar, weil hier unterschiedliche Ausgabenpositionen erhoben wurden, jedoch stieg der Verbrauch bei „Fertiggerichte, Konserven“ zwischen 1984 und 1993/94 immerhin um 0,09 %. Ebenso vermehrte sich der Konsum von Tiefkühlgemüse um 0,10 % in eben genanntem Zeitraum.

Konsum- erhebung	1974 ¹⁶³	1984 ¹⁶⁴	1993/ 94 ¹⁶⁵
Produkt			

Tiefkühl- gerichte	0,27 %	0,41 %	0,84 %
Fertigspeisen in Dosen	0,32 %		
Fertiggerichte, Konserven		0,26 %	0,35 %

Tiefkühl- gemüse		0,44 %	0,54 %
Gemüse- konserven	0,52 %		
Getrocknetes Gemüse	0,03 %	0,09 %	0,08 %

Quelle: ÖSTAT, eigene Berechnungen

¹⁶³ Vgl. Österreichisches Statistisches Zentralamt, Hg., Konsumerhebung 1974, S. 114.

¹⁶⁴ Vgl. Österreichisches Statistisches Zentralamt, Hg., Konsumerhebung 1984, Hauptergebnisse, Wien 1986, S. 56-58.

¹⁶⁵ Vgl. Österreichisches Statistisches Zentralamt, Hg., Konsumerhebung 1993/94: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 1/1997, 52. Jahrgang, Wien 1997, S. 31-33.

Der Anstieg des Verbrauchs vorgefertigter Nahrungsmittel in der Zeit zwischen 1970 und 1990 ist den zitierten Konsumerhebungen nach also klar erkennbar.

Noch deutlicher wird der vermehrte Konsum, wenn man den Absatz von Tiefkühlkost und Dosenkonserven im Bereich der Fertiggerichte in Österreich zwischen 1980 und 1987 betrachtet. In seiner Diplomarbeit gibt Klaus Pichler an, dass der Absatz von Fertiggerichten in dieser Phase von 4.500 Tonnen, auf 7.500 Tonnen gestiegen ist.¹⁶⁶

Sehr interessant wären natürlich vor allem Verkaufszahlen von Fertigprodukt-Herstellern, wie Knorr oder Inzersdorfer, jedoch öffneten diese, nach mehrmaligen Anfragen, ihre Archive nicht für meine Recherchen. Die Statistiken weisen jedenfalls darauf hin, dass der Verbrauch an vorgefertigten Nahrungsmitteln immer stärker ansteigt, die Frage ist nun, warum immer mehr Menschen auf Fertignahrung zurückgriffen und wie dies die Gestaltung der Mahlzeiten beeinflusst hat.

6.2.2 Fertignahrung und gesellschaftlicher Umbruch

Um die gestellte Frage zu beantworten, ist es wichtig, die gesellschaftlichen Umbrüche der 70er und 80er Jahre mit einzubeziehen. Das Jahr 1968 bildete eine Zäsur für die gesellschaftliche Entwicklung Österreichs, denn vor allem die Jugend wurde von einer linksgerichteten Politisierungswelle erfasst. Grundsätzlich machte sich eine antiautoritäre Haltung in der Gesellschaft breit, die sich gegen traditionelle Familienmodelle und vor allem auch gegen die Unterdrückung der Frau stellte. Auch der Wohlstand stieg immer weiter an und die Konsumgesellschaft erreichte ihre volle Blüte. Durch die Auflösung traditioneller Bindungen und Lebensweisen, kam es zu einer immer stärkeren Individualisierung¹⁶⁷, die sich nun auch auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten auswirken sollte.

Folgende Faktoren sind im Wesentlichen für das geänderte Mahlzeitenverhalten der Menschen verantwortlich: die verbesserte rechtliche Situation der Frauen und der Anstieg der arbeitenden Frauen, der Anstieg der Einpersonenhaushalte, sowie die weite Verbreitung elektrischer

¹⁶⁶ Vgl. **Pichler**, Klaus, Entwicklung und Funktion der Fertignahrung (Convenience Food) in Österreich, Wirtschaftsuniversität Wien, Dipl., Wien 1988, S. 82.

¹⁶⁷ Vgl. **Hanisch**, Ernst, Der lange Schatten des Staates. Österreichische Gesellschaftsgeschichte im 20. Jahrhundert, in: Wolfram, Herwig, Hg., Österreichische Geschichte 1890-1990, Wien 1994, S. 456-483.

Küchengeräte, wie beispielsweise des Mikrowellenherdes, der die Arbeit der Speisenzubereitung praktisch unnötig machte.

Zunächst zur rechtlichen Situation der Frauen. Schon Ende der 1950er Jahre gab es in Österreich und Deutschland Bestrebungen, eine Gleichberechtigung zwischen Männern und Frauen zu erreichen. Das deutsche „Gleichberechtigungsgesetz“ von 1957 stärkte zwar die Position der Frauen in manchen Bereichen, zu einer tatsächlichen Gleichbehandlung kam es aber nicht. Frauen sollten zum Beispiel nur dann erwerbstätig sein dürfen, wenn sich dies mit Haushalt und Familie vereinbaren ließ.¹⁶⁸ Erst die Reformen Mitte der 70er Jahre, brachten eine tatsächliche Besserung der rechtlichen Situation der Frau.

Haushaltsführung und Erwerbstätigkeit sollten von nun an einvernehmlich gestaltet werden, beide Eheleute mussten gleichermaßen zur Deckung der familiären Bedürfnisse beitragen.¹⁶⁹ Es überrascht daher nicht, dass die Zahl der erwerbstätigen Frauen, seit 1971 ständig zunahm, so waren in diesem Jahr 30,4 % aller Erwerbstätigen in Österreich Frauen, 1991 war die Quote schon auf 37,7 % angestiegen, Tendenz steigend.¹⁷⁰

Im Zusammenhang mit der vermehrten Erwerbstätigkeit der Frauen und den Individualisierungstendenzen innerhalb der Gesellschaft im Allgemeinen, ist auch der starke Zuwachs an Ein- und Zwei-Kinder-Familien beziehungsweise die Zunahme „kinderloser“ Familien zu sehen. Letztere vermehrten sich zwischen 1961 und 1991 um 20 %.¹⁷¹

Natürlich bewirkten die eben genannten Veränderungen auch einen Anstieg an Ein- und Zweipersonenhaushalten, während Mehr-Personenhaushalte seit den 50er Jahren im Rückgang begriffen sind. Als Hintergrund für diese Entwicklung führt Jürgen Schierz an, dass die heute übliche „industrielle“ Wirtschaftsform eine Haushaltsökonomie kleinerer Haushalte überhaupt erst ermöglicht. Kennzeichen dieser Wirtschaftsweise sind: *„eine kapitalintensive, familienfremde Arbeitsordnung, eine Struktur von Massenproduktion und –konsum, eine*

¹⁶⁸ Vgl. **Schwab**, Dieter, Gleichberechtigung und Familienrecht im 20. Jahrhundert, in: Gerhard, Ute, Hg., Frauen in der Geschichte des Rechts. Von der Frühen Neuzeit bis zur Gegenwart, München 1997, S. 790-827.

¹⁶⁹ **Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich** vom 31. Juli 1975, 412. Bundesgesetz: Neuordnung der persönlichen Rechtswirkungen der Ehe, online im WWW abrufbar unter: <http://ris1.bka.gv.at/bgbl-pdf/index.aspx?page=doc&id=10868.bgblpdf&db=bgblpdf&rank=1>, Stand [25.09.2007].

¹⁷⁰ Vgl. **Statistik Austria**, Hg., Statistisches Jahrbuch Österreichs 2007, Wien 2006, S. 194.

¹⁷¹ Vgl. **Österreichisches Statistisches Zentralamt**, Hg., Veränderungen in der Familienstruktur. Ergebnisse der Volkszählungen 1961-1991, in: Statistische Nachrichten 1/1997, S. 12.

*gesellschaftlich abgesicherte Daseinssicherung.*¹⁷² Die Auflösung der Großfamilie und die Abnahme der wirtschaftlichen Bedeutung für ihre Mitglieder, erlaubten also die Bildung kleinerer Haushaltsformen. Dies ging wiederum mit technischem Fortschritt und kulturellen Veränderungen einher.¹⁷³

Ein derartiger technischer Fortschritt ist sicherlich die Einführung des Mikrowellenherdes in die Haushalte der 1980er Jahre, sowie die fortschreitende Technisierung der Haushalte im Allgemeinen.

Obwohl der Mikrowellenherd bereits Anfang 1960 auf den europäischen Markt kam, wurde das Gerät doch erst in den 80er Jahren für eine vermehrte Anzahl österreichischer Haushalte interessant. Als Gründe für die schleppende Verbreitung der Mikrowelle führt Eva Wagner an, dass österreichische Frauen – anders als US-Amerikanerinnen – stärker an traditionellen Kochgewohnheiten festhielten, zudem allgemein eine höhere Sensibilität gegenüber der Mikrowellenstrahlung bestand und auch der Fachhandel auf die steigende Nachfrage nicht genügend reagiert hätte. Erst ab 1983 verzeichnete der Handel größere Verkaufszahlen an Mikrowellengeräten. Weil Tiefkühlschränke nun fast in jedem Haushalt zu finden waren und die Nahrungsmittelerzeuger immer mehr Fertiggerichte auf den Markt brachten, erfreute sich auch die Mikrowelle immer größerer Beliebtheit. Interessant ist, dass es zu 80 % Männer waren, die in ein derartiges Gerät investierten, die Gründe dafür sind spekulativ, jedoch führt Wagner einige Punkte an, die die Dominanz der Männer beim Kauf einer Mikrowelle erklären könnten. Einerseits hätte das männliche Geschlecht weniger Vorbehalte gegen die Funktionsweise des neuen Herdes, andererseits kann sich nun auch der nicht im Kochen geschulte Mann selbstständig ein Essen zubereiten, ohne dabei von seiner Frau abhängig zu sein.¹⁷⁴

Ein weiterer Grund für die Verbreitung der Mikrowelle ab den 80er Jahren ist mit Sicherheit, dass sowohl die Preise der Haushaltsgeräte als auch die Energiepreise seit den 50er Jahren sukzessive gesenkt wurden, weil der Haushalt als wichtiges Wirtschaftssubjekt entdeckt worden war.¹⁷⁵ Elektrische Haushaltsgeräte wurden für alle Bevölkerungsschichten leistbar, so verfügten 1960 nicht einmal 3 % aller deutschen Haushalte über ein Tiefkühlgerät, Anfang der 80er Jahre

¹⁷² **Schierz**, Jürgen, Die Verkleinerung der Haushalte, in: Andritzky, Michael, Hg., Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, S. 189.

¹⁷³ Vgl. *ibid.*, S. 188-189.

¹⁷⁴ Vgl. **Wagner**, Eva, Zur Sozialgeschichte der Haushalts-Technisierung. Absatzstrategien der Elektrofirmen versus Arbeitssituation der Frauen im Haushalt, Universität Wien, Diss., Wien 1990, S. 187-188.

¹⁷⁵ Vgl. **Bähler**, Anna/**Indermühle**, Stefan/**Kraut**, Sabine, Die Technisierung der Haushalte, in: Pfister, Christian, Hg., Das 1950er Syndrom. Der Weg in die Konsumgesellschaft, Bern & Stuttgart & Wien 1996, S. 401-404.

war diese Zahl auf nahezu 60 % angestiegen, Kühlschränke (vermutlich auch teilweise mit Tiefkühlfach) fanden sich in dieser Zeit fast in allen Heimen wieder.¹⁷⁶

In dem deutschen Technikfolgensurvey von 1988 wird deutlich, dass bereits ein Viertel aller Familien mit Kindern über ein Mikrowellengerät verfügte. Bei Familien mit Kindern, deren Mütter berufstätig waren, lag der Anteil sogar bei 40 %.¹⁷⁷

Wie ich bereits im vorhergehenden Kapitel angedeutet habe, wurde die Hausarbeit durch die Technisierung jedoch nicht unbedingt weniger, wie man sich das noch in den 50er Jahren erwartet hätte. Vielmehr kam es zu einer Verlagerung der weiblichen Arbeit im Haushalt. Wenn auch die körperlichen Tätigkeiten zu Hause abgenommen hatten, so steigerten sich die bessere technische Ausstattung und die Ansprüche, die an die Hausfrau gestellt wurden: Alles musste sauberer und das Essen aufwändiger gestaltet sein, gleichzeitig konnte sie sich nun anderen Tätigkeiten, wie der Kindererziehung, widmen. Die Technisierung der Haushalte bewirkte jedoch noch keine gerechtere Rollenaufteilung zwischen Mann und Frau, nach wie vor waren es die Frauen, die den Großteil der Hausarbeit leisteten.¹⁷⁸

6.2.3 Geändertes Essverhalten durch den Anstieg des Fertignahrungskonsums

Nachdem ich nun die Faktoren, die die gesellschaftlichen Änderungen der 70er und 80er Jahre und vor allem die Neuerungen, die sich dadurch für die Hausarbeit und das weibliche Geschlecht im Allgemeinen ergaben, darzulegen versucht habe, stellt sich die Frage, wie diese Entwicklungen das Essverhalten der Menschen, vor allem im Bezug auf Fertignahrung, verändert haben.

Folgendes Zitat beschreibt die Umbrüche, die neuen Formen des Essens betreffend, sehr deutlich:

„The communion of eating together is easily broken by a device which liberates household denizens from waiting for mealtimes. In alliance with prêt-à-porter meals the microwave makes possible the demise of cooking and eating as social acts. The first great revolution in the history of food is in danger of being

¹⁷⁶ Vgl. *ibid.*, zitiert nach: Haase, Ricarda, *Das bisschen Haushalt...? Zur Geschichte der Technisierung und Rationalisierung der Hausarbeit*, Stuttgart 1992, S. 24.

¹⁷⁷ Vgl. **Mollenkopf**, Heidrun, *Der Haushalt – ein Maschinenpark*, in: Andritzky, Michael, Hg., 1992, S. 144-148.

¹⁷⁸ Vgl. **Bähler**, Anna u.a., in: Pfister, Christian, Hg., 1996, S. 403.

undone. The companionship of the campfire, cooking-pot and common table, which have helped to bond humans in collaborative living for at least 150,000 years, could be shattered.”¹⁷⁹

Ob die Veränderungen die gemeinsame Mahlzeit betreffend, so drastisch sind, wie im obigen Zitat beschrieben, ist nicht anzunehmen, denn von einer „Zerschlagung“ des Gemeinschaftsmahls kann man weder in den 70er und 80er Jahren, noch in der Gegenwart sprechen.

Dass sich die Mahlzeitsysteme zwischen 1970 und 1990 jedoch stark gewandelt haben, ist eine Tatsache und Fertignahrung, vor allem in Form von Fertiggerichten, war eine der Ursachen für und gleichzeitig auch eine der Antworten auf diese Veränderungen. Wie ich zu Beginn dieses Kapitels in der Tabelle über den Verbrauch an vorgefertigten Nahrungsmitteln bereits gezeigt habe, machte der Konsum von Tiefkühlgerichten im Jahr 1974 0,27 % der Ernährungsausgaben eines österreichischen Haushalts aus, diese Zahl war 20 Jahre später auf 0,84 % gestiegen. Die Ausgaben für andere vorgefertigte Lebensmittel, wie Gemüsekonserven stiegen zwar auch, aber nicht so drastisch, woran sich die erhöhte Bedeutung von gänzlich vorgefertigten Gerichten für die Bevölkerung zeigt.

In den 70er und 80er Jahren wurden also die Grundsteine für eine Entwicklung gelegt, die bis heute andauert, die Mahlzeit erfuhr eine starke Entritualisierung, plötzlich konnte sie an nahezu allen Orten (auf der Straße, vor dem Fernseher, am Arbeitsplatz etc.) eingenommen werden, jegliche Etikette wurde hintangestellt.

Es ist nur logisch, dass in Familien, wo beide Partner arbeiten gehen, nur noch wenig Zeit zum Kochen bleibt und das gemeinsame Familienmahl daher höchstens noch am Abend stattfinden kann – aus Zeitmangel wird jedoch auch hier gerne auf ein fertiges oder zumindest halbfertiges Gericht zurückgegriffen. Bereits 1976 trafen sich nur noch 15 % der deutschen Familien zu allen drei Mahlzeiten am Esstisch.¹⁸⁰

Auch die steigende Zahl von Singlehaushalten erklärt schon ab den 1980er Jahren den starken Anstieg des Verbrauchs vorgefertigter Nahrung. In Verbindung mit Mikrowelle und Tiefkühlschrank, die sich ab dieser Zeit in immer mehr Haushalten fanden, wurde die Auflösung traditioneller Essweisen nun gänzlich ermöglicht, denn auch jene Personen, die eigentlich nicht kochen konnten, konnten sich nun selbstständig ernähren. Dies wird im Interview Nummer drei mit Robert O. bestätigt, der angibt, dass der Verzehr von Fertignahrung im Laufe seines Lebens

¹⁷⁹ **Fernandez-Armesto**, Felipe, 2001, S. 249-250.

¹⁸⁰ Vgl. **Tränkle**, Margarete, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost – Zur Entritualisierung des Essens, in: Andritzky, Michael, Hg., 1992, S. 393.

immer häufiger geworden ist. Verändert habe sich dies insbesondere, als er nicht mehr bei seiner Familie gelebt hat, sondern als Single. Seit dieser Zeit ernähre er sich ein bis zweimal pro Woche von einem Fertiggericht, wie Pizza oder Frischkühlkost.¹⁸¹

Fertignahrung trug also eindeutig zur Auflösung der traditionellen Mahlzeit bei, sie war die Antwort auf die geänderten Lebensverhältnisse der Menschen. Zusammen mit den technischen Errungenschaften war sie eine praktische Notwendigkeit für zahlreiche arbeitende Mütter und wenig kochbegabte Singles.

Jedoch stoppte die Entwicklung Ende der 80er Jahre nicht, ganz im Gegenteil, Fertignahrung wurde ein fixer Bestandteil der täglichen Ernährung vieler Menschen. Bereits während der 80er Jahre kam es zur Ausformung verschiedenster Essweisen. Die Individualisierung hat demnach einerseits die Auflösung traditioneller Mahlzeitsysteme bewirkt, gleichzeitig kam es aber auch zu einer Renaissance des aufwändigen Kochens und der Familienmahlzeit, wie ich im folgenden Kapitel zeigen möchte.

6.3 1990 bis heute: Das Nebeneinander verschiedenster Essweisen

Mit den 70er und 80er Jahren wurde eine gesellschaftliche Wende eingeleitet, die wohl am besten mit den Schlagworten „Hedonismus“ und „Individualisierung“ zu beschreiben ist.¹⁸² Erlebnis und Genuss sind die Werte, die unsere heutige Gesellschaft prägen, gefolgt von einem ständig zunehmenden Trend des Individualismus. Dass diese Entwicklung natürlich eng mit Konsumverhaltensweisen zusammenhängt und damit auch mit Ernährungsformen, habe ich bereits im vorherigen Kapitel zu zeigen versucht. Die Fragen, die ich für diesen Abschnitt formulieren möchte sind nun: Wie hat sich der Fertignahrungs-Konsum im letzten Jahrzehnt entwickelt, welche Ernährungsformen gibt es heute und welche Rolle spielt Convenience Food dabei? Wie hat sich die tägliche Mahlzeit in den 1990ern verändert und welche Rolle spielt der Faktor „Zeit“ im Zusammenhang mit steigendem Fertignahrungskonsum?

¹⁸¹ Vgl. Interview Nr. 3, siehe Anhang S. 103.

¹⁸² Vgl. **Sinus Lebensweltforschung**, Voll im Trend: Hedonismus und Individualisierung, in: Andritzky, Michael, Hg., 1992, S. 201.

6.3.1 Der Fertignahrungskonsum in der Gegenwart

Was den Fertignahrungskonsum in Österreich betrifft, so ist der Anteil der Ernährungsausgaben für vorgefertigte Nahrungsmittel in den letzten zehn bis fünfzehn Jahren kontinuierlich gestiegen, wie untenstehende Tabelle an ausgewählten Beispielen zeigt.

Konsum- erhebung	1993/ 94 ¹⁸³	1999/ 00 ¹⁸⁴	2004/ 05 ¹⁸⁵
Produkt			

Konservierte Fische	0,35 %	0,80 % (inkl. Meeresfrüchte)	0,98 % (inkl. Meeresfrüchte)
------------------------	--------	--	--

Obst: konserviert, gefroren	0,24 %	0,90 %	1,01 %
--------------------------------	--------	--------	--------

Tiefkühl- gemüse	0,54 %	-	0,84 %
---------------------	--------	---	--------

Tiefkühl- gerichte	0,84 %	1,52 %	kein Ergeb- nis ¹⁸⁶
Fertiggerichte, Konserven	0,35 %	0,52 %	

Quelle: ÖSTAT/Statistik Austria, eigene Berechnungen

Besonders im letzten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts (1993 und 2000) zeigt der Vergleich der Konsumerhebungen einen markanten Anstieg im Verbrauch sämtlicher Fertignahrungsmittel. „Konserviertes und gefrorenes Obst“ erlebte beispielsweise einen Verbrauchszuwachs von mehr als zwei Drittel, der Konsum von Tiefkühlgerichten wuchs von 0,84 % auf 1,52 % und auch konservierte Fische wurden von den österreichischen Haushalten mehr als doppelt soviel wie in den Jahren 1993/94 eingekauft.

¹⁸³ Vgl. **Österreichisches Statistisches Zentralamt**, Hg., Konsumerhebung 1993/94, S. 31-33.

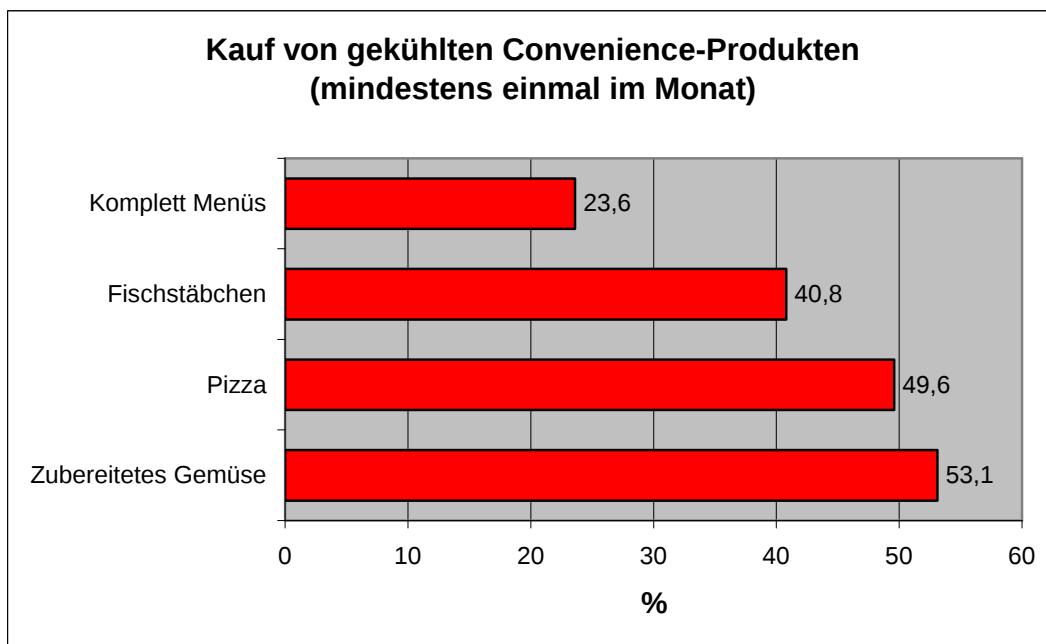
¹⁸⁴ Vgl. **Statistik Austria**, Hg., Verbrauchsausgaben. Hauptergebnisse der Konsumerhebung 1999/00, Wien 2001, S. 18-19.

¹⁸⁵ Vgl. **Statistik Austria**, Hg., Verbrauchsausgaben. Hauptergebnisse der Konsumerhebung 2004/05, Wien 2006, S. 39-41.

¹⁸⁶ Es handelt sich hier um Ergebnisse mit einer Zufallsfehlerwahrscheinlichkeit von 95 %, weshalb sie nicht angeführt werden.

Noch deutlicher wird die steigende Beliebtheit von Fertignahrungsmitteln in der Focus-Marktanalyse „Der Markt für Essen und Genießen“¹⁸⁷ beschrieben. Anhand zahlreicher Daten, zusammengestellt aus verschiedenen internationalen und deutschen Studien, zeigt die Analyse, dass der Fertigprodukte-Markt hohe Zuwachsraten zu verzeichnen hat und dass auch die VerbraucherInnen weltweit immer häufiger zu Ferticlebensmitteln greifen. Tiefgekühlte (Teil-) Fertiggerichte weisen zwischen 2000 und 2001 eine Zuwachsrate von 13 % auf, einen 10 %igen Zuwachs erlebte Tiefkühlobst und auch gefrorenes Fleisch und Geflügel erreichten eine Vergrößerung des Absatzes von 12 % innerhalb eines Jahres.¹⁸⁸ Vor allem gekühlte Convenience-Produkte erfreuen sich im neuen Jahrtausend immer größerer Beliebtheit, wie das folgende Diagramm verdeutlicht:

Abb. 9



Quelle: TdW Intermedia 2002/03 (Trend)¹⁸⁹, eigene Grafik

In jedem zweiten deutschen Haushalt wird der TdW-Erhebung¹⁹⁰ nach mindestens einmal im Monat eine Fertigpizza verspeist und auch komplette Menüs werden in mehr als einem Fünftel dieser Haushalte im angegebenen Zeitraum verzehrt.

¹⁸⁷ **Focus**, Der Markt für Essen und Genießen. Getränke- und Foodtrends, 2002, online im WWW abrufbar unter: www.medialine.de, Suchbegriff: Food Trends (Login erforderlich), Stand [11.10.2007].

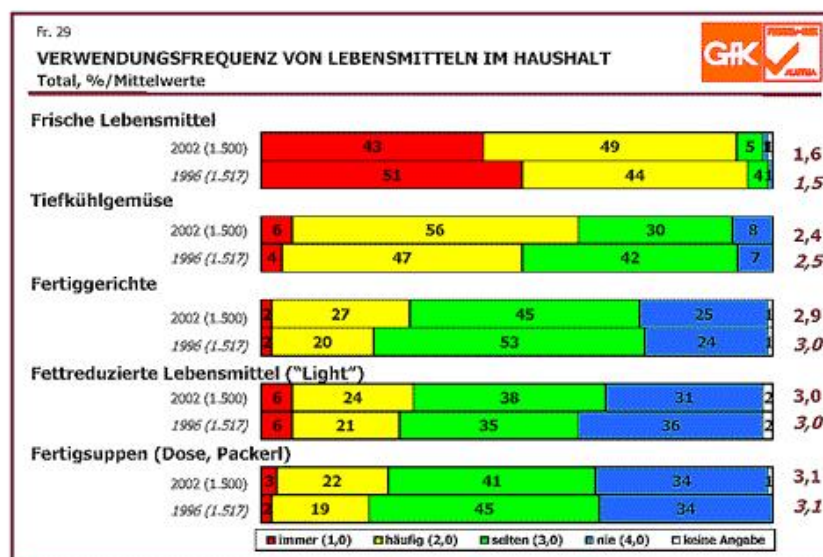
¹⁸⁸ Ibid., zitiert nach: A.C. Nielsen Global Services, S. 1.

¹⁸⁹ Zitiert in: **Focus**, 2002, S. 2.

Nun handelt es in der Focus-Marktanalyse um internationale beziehungsweise deutsche Daten, was natürlich die Frage aufwirft, inwiefern diese Zahlen auch für Österreich gelten. Angesichts der relativ dünnen Datenlage in unserem Land, was den Fertigprodukte-Markt betrifft, musste ich auf deutsches Material ausweichen, ich gehe jedoch davon aus, dass die Zahlen für Österreich ähnlich sein dürften, denn wie ich bereits gezeigt habe, ist auch am internationalen Markt ein deutlicher Trend zu mehr Convenience-Nahrung sichtbar.

Um zu demonstrieren, dass auch die ÖsterreicherInnen immer häufiger Fertignahrung konsumieren, möchte ich die Ernährungsstudie 2002¹⁹¹, erstellt von der Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler in Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsinstitut GfK anführen:

Abb. 10



Quelle: Österreichische Ernährungsstudie 2002

In Abbildung 10 geht hervor, dass die Zahl der ÖsterreicherInnen, die *häufig* Tiefkühlgemüse, Fertiggerichte und Fertigsuppen konsumieren, gestiegen ist, während die Zahl derjenigen, die

¹⁹⁰ Diese Abkürzung steht für „Typologie der Wünsche“. Es handelt sich hier um eine deutsche Studie, in der die heutigen Lebensstile mit ihren differenzierten Konsum- und Mediengewohnheiten untersucht wurden.

¹⁹¹ Leider konnte ich keine vollständige Version der Ernährungsstudie 2002 ausfindig machen, jedoch sind die wichtigsten Teile davon online im WWW abrufbar unter: <http://www.lebensmittelnat.at/article/archive/8164>, Stand [12.10.2007].

immer frische Lebensmittel verwenden im Vergleichszeitraum 1996 und 2002 gesunken ist, wie in obiger Grafik ersichtlich ist.

Auf die Eingangs gestellte Frage über die Entwicklung des Fertignahrungskonsums in Österreich, kann ich also eine eindeutige Antwort geben: In allen Bereichen, seien es Tiefkühlgemüse, vorgefertigte Suppen oder Fertiggerichte sind die Absatzzahlen gestiegen und wurde das Sortiment erweitert. Neben den altbekannten Fertigprodukten, wie Tiefkühlwaren oder Konserven, gibt es heute einen zunehmenden Trend zu kompletten Fertiggerichten und so genannter Frischkühlkost, wie beispielsweise die Billa/Merkur-Marke „Chef Menü“. Dass sich Frischkühlprodukte auf dem Markt immer mehr durchsetzen, zeigt eine Umfrage des Meinungsforschungsinstituts „Market“, in der hervorgeht, dass nahezu ein Drittel der ÖsterreicherInnen mindestens einmal im Monat ein Frischkühlprodukt genießt. Besonders beliebt sind diese Nahrungsmittel bei den 18- bis 29jährigen: 52 % dieser Gruppe konsumieren monatlich mindestens einmal ein tiefgekühltes Fertiggericht, 56 % ernähren sich mindestens einmal pro Monat von Frischkühlkost. Die Mehrheit der Befragten führte an, dass sie der Meinung seien, bei Frischkühlprodukten blieben wichtige Vitamine und Nährstoffe erhalten und sie seien die beste Lösung für eine vollständige Mahlzeit, wenn man wenig Zeit hat.¹⁹²

6.3.2 Neue Formen des Essens entstehen

Nachdem gezeigt wurde, dass Fertignahrung, insbesondere Fertiggerichte heute einen starken Aufwärtstrend, besonders innerhalb der Gruppe der jüngeren Generation, erlebt, möchte ich mich der Frage nach den neuen Ernährungsstilen im Zusammenhang mit Fertigprodukten und der Gestaltung der Mahlzeiten widmen.

Wie die soeben angeführten Daten zum Verbrauch der Fertignahrung zeigen, kann man eindeutig von einem Trend zu mehr Convenience-Food sprechen. Die Gründe dafür werden von Hanni Rützler¹⁹³ zusammengefasst: Einerseits spielt die Emanzipation der Frau eine große Rolle dafür, dass nicht mehr dreimal täglich ein vollständig selbst zubereitetes Essen auf den Familientisch kommen kann. Da Frauen heute vielfach berufstätig sind und somit immer weniger Zeit für den

¹⁹² **Market Institut**, Frischkühlkost auf der Überholspur, Linz 2006, online im WWW abrufbar unter: http://market.at/news/index.php/action.view/entity.news_detail/key.318/, Stand [15.10.2007].

¹⁹³ Vgl. **Rützler**, Hanni, Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft, Wien 2005, S. 29-43.

Haushalt aufwenden können, müssen vor allem sie (die im Übrigen immer noch zum Großteil für alle Haushaltstätigkeiten zuständig sind¹⁹⁴) vermehrt zu einfachen Kochlösungen greifen und hier stellen Fertigprodukte eine willkommene Alternative dar. Hinzu kommt das durch unterschiedliche Arbeits- und Berufszeiten die Koordinierbarkeit der gemeinsamen Mahlzeiten immer schwieriger wird, was wiederum dazu führt, dass sich beispielsweise Kinder nach der Schule selbst ein Fertiggericht in der Mikrowelle aufwärmen müssen, wie auch im Interview mit Herrn Erwin H. belegt wird:

„Bei uns ist es speziell so, praktisch meine Tochter geht in Ried in die Schule und wir essen um zwei Uhr zu Mittag, wenn ich von der Arbeit komme und sie kommt um sechs Uhr heim, dann macht sie sich ein Fertiggericht, entweder so Fischstäbchen oder sie macht sich schnell eine Pizza.“¹⁹⁵

Rützler führt des Weiteren die Individualisierung als Grund dafür an, warum immer weniger Menschen täglich selbst kochen. Aus Gründen, die ich bereits im Kapitel über die Mahlgemeinschaft dargelegt habe, isst der Mensch lieber in Gesellschaft als allein, daher verwundert es nicht, dass Personen, die allein leben, weniger kochen, sondern entweder außer Haus essen oder sich ein schnelles Fertiggericht zubereiten. Zudem verschwinden auch die Kochkenntnisse. Besonders jüngere Menschen wiesen *„ein erschreckendes Maß an Unkenntnis und Unvermögen bei der alltäglichen Nahrungszubereitung“*¹⁹⁶ auf, so Kirsten Schlegel-Matthies. Auch Rützler führt an, dass vor allem jüngere Frauen angeben nicht kochen zu können, während Frauen mittleren und höheren Lebensalters eher zu ihren guten Kochkenntnissen stehen.¹⁹⁷

Auch wenn von Adjektiven wie „erschreckend“ vielleicht Abstand genommen werden muss, so führen moderner Lebensstil und ein geändertes Rollenverständnis zu geänderten Essweisen, jedoch kann keineswegs vom Verlust der familiären Mahlgemeinschaft gesprochen werden, wie dies Annelies Furtmayer-Schuh tut. Die Autorin ist der Meinung, dass heute Wert- und Orientierungsmuster, die durch die gemeinsame Familienmahlzeit weitergegeben wurden, immer brüchiger werden und es Jugendlichen dadurch an einem Fundament für persönliche und

¹⁹⁴ Vgl. Carrigan, Marylyn/Szmigin, Isabelle, „Mothers of invention“: maternal empowerment and convenience consumption, in: European Journal of Marketing Vol. 40, No. 9/10, 2006, S. 1122.

¹⁹⁵ Interview Nr. 7, siehe Anhang S. 112.

¹⁹⁶ Schlegel-Matthies, Kirsten, in: Teuteberg, Hans Jürgen, Hg., 2004, S. 159.

¹⁹⁷ Vgl. Rützler, Hanni, 2005, S. 34.

gesellschaftliche Beziehungen fehle. Schließlich liefere nur noch der Weg in Sekten oder der Drogenkonsum jungen Menschen den ersehnten Halt.¹⁹⁸

Es spricht einiges dagegen, dass nur die familiäre Tischgemeinschaft imstande ist, den Menschen Halt in Form sozialer Beziehungen zu vermitteln, denn über ein Drittel der Mahlzeiten außer Haus werden häufig in Gesellschaft (Arbeitsplatz oder Restaurants) eingenommen, wie in der Studie „Ernährungskultur in Österreich“ ersichtlich wird.¹⁹⁹ Hinzu kommt, dass es um die Familienmahlzeit nicht ganz so schlimm bestellt ist, wie Furtmayer-Schuh dies darstellt.

In Österreich nahmen Mitte der 90er Jahre nahezu zwei Drittel der Menschen, die ein Mittagessen zu sich nahmen, dieses im familiären Zusammenhang ein. Angeführt wurde diese Zahl vom Abendessen, welches von etwa 70 % der ÖsterreicherInnen, die ein Abendessen verzehrten, im Kreis der Familie verspeist wurde.²⁰⁰

Auch wenn noch immer viele Menschen im inneren ihrer Familie essen, so haben sich die Formen dieser Mahlzeiten jedoch stark verändert. Jean-Claude Kaufmann weist darauf hin, dass es heute eine neue Ordnung der familiären Mahlzeit gibt. Einerseits existiert die Möglichkeit, dass sich jedes Familienmitglied am Kühlschrank selbst bedient. Dann gibt es Schnellgerichte, die gemeinsam eingenommen werden, die aber ohne großen Aufwand zubereitet wurden. Gleichzeitig kochen vor allem Frauen an Feiertagen oder wichtigen familiären Festtagen große Festessen, in die sie viel Liebe und Zeit investieren.²⁰¹ Auch innerhalb der Familie können wir von einer Differenzierung des Mahlzeitemsystems sprechen, jedoch kann dies keineswegs mit dem Verlust der Mahlgemeinschaft gleichgesetzt werden. Die Familienmahlzeit gibt es nach wie vor, nur ihre Form hat sich geändert.

Dennoch lässt sich konstatieren, dass die Familienmahlzeit heute eine Form des Essens unter vielen ist. Die Differenzierung der Lebensstile bewirkt natürlich auch eine Pluralisierung der Ess- und Kochgewohnheiten. Es existiert demnach ein Nebeneinander konservativer und moderner Formen des Essens. Zu unterscheiden sind also zum Beispiel die traditionelle Familienmahlzeit, das Einnehmen von kalten Snacks zur Stillung des kleinen Hungers, das Fertigessen, das moderne FamilienmanagerInnen gerne ihren Kindern auftragen oder das Gruppen-Kochen, zu

¹⁹⁸ Vgl. **Furtmayer-Schuh**, Annelies, 1993, S. 39-40.

¹⁹⁹ **Landsteiner**, Günther/**Mayer**, Maria, Ernährungsweisen und Eß- und Trinkkulturen in Österreich, Endbericht des multidisziplinären Forschungsprojektes „Ernährungskultur in Österreich“, Band 2: Praxisformen des Essen, Trinkens und Kochens, Empirische Ergebnisse einer repräsentativen Umfrage, Wien 1994, S. 17.

²⁰⁰ Vgl. *ibid.*, S. 19.

²⁰¹ Vgl. **Kaufmann**, Jean-Claude, 2006, S. 118.

dem sich Freunde treffen, um gemeinsam eine Mahlzeit herzustellen.²⁰² Rützler führt den Begriff des „Convenience-Cooking“ ein, damit meint sie, dass vor allem die jüngere Generation ein genaues Wissen über die Handhabung von Fertignahrung hat und vor allem auch Bescheid weiß, wo welche Produkte zu bekommen sind. Gleichzeitig sind es aber auch junge Menschen, die den sozialen Zusammenhang beim Essen wieder zunehmend suchen und *Koch-Events* mit der Familie oder Freunden veranstalten.²⁰³

Ich möchte nun auch auf den Gender-Aspekt aufmerksam machen, der besonders bei den neuen Formen des Kochens zu berücksichtigen ist. Auch wenn es heute keine Besonderheit mehr darstellt, wenn ein Mann einen Kochkurs besucht und es häufig Männer sind, die als Hobbyköche für die Zubereitung von Spezialitäten verantwortlich sind, so sind für die alltägliche Nahrungszubereitung immer noch die Frauen zuständig. *„Männer haben das Kochen auch im Privaten professionalisiert und perfektioniert“*²⁰⁴, den Frauen bleibt immer noch die Last des Alltags.

Die eben geschilderte Pluralisierung kommt auch in einem meiner Interviews gut zum Ausdruck, in dem Benjamin O. ein 24-jähriger WG-Bewohner angibt:

„Ich esse schon in der Arbeit, aber am Abend nach der Arbeit brauche ich schon noch was. Ich meine da gehe ich auch oft billig essen, ins Café runter auf ein Menü. Oder ich haue mir was ins Rohr, richtig kochen tu ich selten. Nur wenn sich ein paar Leute zusammenfinden.“

Auf meine Frage, ob er nicht kochen kann, antwortet er: *„(Daran) liegt’s auch, ist eh klar. Es freut mich gar nicht.“*²⁰⁵

Diese Aussagen fassen die heute üblichen Ernährungsweisen gut zusammen: Herr O. isst entweder in der Arbeit oder nach der Arbeit außer Haus. Wenn er zu Hause bleibt, bereitet er sich schnell ein Fertiggericht zu und nur in Gesellschaft wird hin und wieder gemeinsam gekocht. Er hat keine Lust zu kochen und über Kochkenntnisse verfügt er eher nicht. Eindrucksvoll kommt in diesem Interview zum Ausdruck, wie sich viele – vor allem jüngere Menschen – heute ernähren.

²⁰² Vgl. **Eberle**, Ulrike/**Hayn**, Doris, Marktentwicklungen, in: Eberle, Ulrike/Hayn, Doris/Rehaag, Regine/Simshäuser, Ulla, Hg., Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft, München 2006, S. 70.

²⁰³ Vgl. **Rützler**, Hanni, 2005, S. 35-36.

²⁰⁴ **Köstlin**, Konrad, Modern essen. Alltag, Abenteuer, Bekenntnis. Vom Abenteuer, entscheiden zu müssen, in: Mohrmann, Ruth, Hg., Essen und Trinken in der Moderne, Münster & New York & München & Berlin 2006, S. 17.

²⁰⁵ Interview Nr. 9, siehe Anhang S. 122.

Es gibt unzählige Möglichkeiten der Nahrungsaufnahme, gewählt wird, was praktisch ist und Zeit spart.

6.3.3 Fertignahrung und Zeit

Die Zeit ist es auch, der ich im Folgenden noch einige Überlegungen widmen möchte, denn es scheint mir sehr interessant der Frage nachzugehen, warum das Sparen von Zeit heute so wichtig ist und warum dies auf die Ernährung so großen Einfluss hat.

Um Anknüpfungspunkte, den Zeitaspekt betreffend, zu haben, möchte ich kurz einige Überlegungen aus dem Buch „Die Zerstörung der Zeit“ von Hans-Willy Hohn anbringen, der die Zeit als Produkt der Marktökonomie beschreibt, in der sie zu einer immer knapperen Ware wurde. Der Autor führt an, wir Menschen gingen heute davon aus, dass unser gegenwärtiges Verständnis von Zeit schon immer gültig war und, dass auch in früheren Epochen die Zeit als gegebene, einteilbare Größe betrachtet wurde. Hohn geht davon aus, dass Zeit viel mehr als soziales Konzept zu sehen ist, dass durch die unterschiedlichen Organisationsformen von Gesellschaften konstituiert wird und einer ständigen Veränderung unterliegt. Erst nachdem naturalisierte Austauschbeziehungen zwischen den Menschen entstanden waren, wurde die Einheit von Arbeit und Zeit aufgebrochen und es kam zur Ökonomisierung der Arbeit. Zuvor standen Arbeit und Rhythmus (saisonal oder täglich) in keinem Gegensatz, sondern wurden als Eins begriffen. Der industrielle Kapitalismus stellt den Höhepunkt dieser Entwicklung dar. Arbeitszeit und freie Zeit wurden voneinander getrennt. Zeitabschnitte und Taktvorgaben bestimmten von nun an den Arbeitsprozess. Zeit wurde zu einer Ware, deren Einsparung Geld bringen konnte.²⁰⁶

Zeit wurde also zu einem Wert an sich und auch wenn ein Großteil der Menschen in Industrieländern sich heute nicht mehr tayloristischen Produktionsvorgaben unterordnen müssen, so ist das lineare Zeitregime, welches sich in Arbeit und Freizeit unterteilt geblieben und beherrscht auch den modernen Lebensstil völlig. Der Spruch „Time ist money“ kommt nicht von ungefähr und auch in Hans-Willy Hohns Buch wird deutlich, dass Zeit etwas Wertvolles ist.

²⁰⁶ Vgl. **Hohn**, Hans-Willy, Die Zerstörung der Zeit. Wie aus einem göttlichen Gut eine Handelsware wurde, Frankfurt am Main 1984, S. 5-15.

Das vermehrte Aufkommen von Fertignahrung, seit der industriellen Revolution, hat also auch viel mit der Einstellung zu Zeit zu tun – denn die Zeit, die normalerweise zum Kochen verwendet wird, kann durch vorgefertigte Nahrung eingespart werden und man kann sie für andere Tätigkeiten nutzen. In all meinen Interviews wurde als besonderer Vorteil der Fertignahrung angegeben, dass mit ihrem Einsatz Zeit gespart werden könnte. Dem Zusammenhang zwischen Zeitersparnis und Convenience-Produkten wird auch in einer englischen Studie²⁰⁷, zu finden im *European Journal of Marketing* nachgegangen. Diese Studie dient Marketing-Zwecken und es wird darin der Frage nachgegangen, wie Mütter ihre Rolle als Familien-Versorgerinnen sehen und ob Convenience-Food ihnen dabei helfen kann, ihr arbeitsintensives Leben besser zu gestalten. Viele Mütter verwenden zwar Fertigprodukte, jedoch haben sie ein schlechtes Gewissen dabei, weil Fertignahrung als weniger gesund und nicht so geschmackvoll angesehen wird. Die Studie rät Marketingexperten daher, Convenience-Produkte von ihrem schlechten Image zu befreien, indem Themen wie Haltbarkeit, Nährwert und Qualität als positive Seiten der Fertigprodukte hervorgekehrt werden.

In der Studie wird auch der Faktor Zeit im Zusammenhang mit der Verwendung von Fertignahrungsmitteln untersucht und hier möchte ich eine Verknüpfung mit dem von Hohn beschriebenen Verständnis von Zeit anbringen.

*„An important lifestyle change that accompanies motherhood is the increasing sense of ‚lack of time‘, as they struggle to manage their home and working lives with the demands of children.“*²⁰⁸

Wenn nach Hohn davon ausgegangen wird, dass Zeit etwas Wertvolles ist und arbeitende Mütter davon ständig zu wenig haben, also unter „lack of time“ leiden, ist klar, dass jede zeitintensive Tätigkeit (zum Beispiel Kochen) abgekürzt werden soll. Fertignahrung spielt hierbei natürlich eine wichtige Rolle, wobei nicht nur das Sparen von Zeit ein Vorteil vorgefertigter Nahrung ist, sondern auch das *Timing*²⁰⁹. Damit ist gemeint, dass durch die Verwendung von Fertigprodukten große Flexibilität erreicht werden kann. Egal zu welcher Zeit, Convenience-Produkte erlauben es ständig ohne großen Aufwand ein fertiges Gericht bereit zu stellen.

In der Studie kommt also klar zum Ausdruck, dass das Sparen und der flexible Umgang mit Zeit wesentliche Kaufmotive für Fertignahrung sind. Weil Zeit in unserer Gesellschaft so großen Wert

²⁰⁷ Carrigan, Marylyn/Szmigin, Isabelle, 2006, S. 1122-1142.

²⁰⁸ Ibid., S. 1124.

²⁰⁹ Ibid., S. 1125.

hat und wir uns völlig unter das kapitalistische Zeitregime untergeordnet haben, wollen wir Zeit in Form von Waren und Dienstleistungen kaufen.²¹⁰

Convenience-Produkte helfen uns also Zeit zu sparen, die in unserer Gesellschaft als so wertvoll betrachtet wird. In Zeiten der Flexibilisierung am Arbeitsmarkt und einer Gesellschaft, die sich an Konsum und Erlebnis orientiert, ist es also kein Wunder, dass Fertignahrung immer wichtiger wird und die Verkaufszahlen solcher Produkte in den letzten 50 Jahren beständig steigen.

²¹⁰ Vgl. *ibid.*, S. 1124.

7 Schlussbemerkungen

Welchen Einfluss hatten und haben vorgefertigte Nahrungsmittel auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten in Österreich in den letzten fünfzig Jahren? Dies war meine eingangs gestellte Forschungsfrage, auf die ich nun eine Antwort geben werde.

Wie ich im Kapitel über die Geschichte der Mahlgemeinschaft zu zeigen versucht habe, handelt es sich hier um ein Phänomen, welches schon seit den Anfängen der Menschheit besteht. Egal für welche Zwecke das gemeinschaftliche Mahl im Lauf der Geschichte immer wieder instrumentalisiert wurde (Repräsentation, Abschluss von Verträgen, Herstellung von Familie...), Fakt ist, dass der Mensch es schätzt in Gesellschaft zu essen. Ob hierfür eher psychologische oder historisch-ökonomische Gründe ausschlaggebend sind, wird wohl nie mit absoluter Sicherheit beantwortet werden können, wahrscheinlicher ist ein Zusammenspiel vieler Faktoren, die das Gemeinschaftsmahl für den Menschen so wichtig machen.

Durch die Einführung vorgefertigter Nahrungsmittel, welche (wie ich bereits in der Geschichte der Fertignahrung gezeigt habe) eng mit der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts verbunden ist, wurde das Gemeinschaftsmahl stark beeinflusst. Industrialisierung und Fertignahrung stehen in engem Zusammenhang, denn durch die Berufstätigkeit der Frau, war keine Zeit zum Kochen mehr und so stellten fertige Nahrungsmittel eine praktische Alternative dar. Gleichzeitig hielten sie als Delikatessen auch in bürgerlichen Haushalten Einzug und in Kriegs- und Krisenzeiten waren sie ein wichtiges Notnahrungsmittel.

Die tägliche Mahlzeit veränderte sich bereits in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, hierfür sind zwar eher die geänderten Arbeitszeiten und die Tatsache, dass nun beide Geschlechter tagtäglich in Fabriken standen, verantwortlich. Ab den 1950er Jahren spielen Fertignahrungsmittel jedoch eine immer wichtigere Rolle bei der Gestaltung der Mahlzeiten.

Auch wenn in den 50er und 60er Jahren noch von keiner massenhaften Verbreitung vorgefertigter Lebensmittel die Rede sein kann, so begannen sie doch langsam zu einem fixen Bestandteil in den Küchen zu werden und von da an sollte sich ihr Verbrauch auch kontinuierlich vergrößern. Er sollte derart steigen, dass wir heute bereits von „Convenience Cooking“ sprechen, gemeint ist das Kochen mit fertigen Zutaten, die es uns ermöglichen in Kürze ein vollständiges Gericht zuzubereiten.

Wie hat sich nun die Gestaltung der Mahlzeiten im letzten halben Jahrhundert durch die Fertignahrung verändert?

Hier ist sicherlich wieder von einer gegenseitigen Beeinflussung zwischen den geänderten Lebensumständen und vorgefertigter Nahrung auszugehen.

Einerseits sind es die gesellschaftlichen Umbrüche der 1960er/70er Jahre, die einen wesentlichen Einfluss auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeit hatten. Die Emanzipation der Frau und die Individualisierungstendenzen in der Gesellschaft wirkten sich natürlich massiv auf die Mahlgemeinschaft aus. Dass Fertignahrung hier auch eine Rolle spielte, ist klar. Durch Mikrowelle und Fertigpizza konnte sich plötzlich jede noch so kochunbegabte Person, selbstständig ernähren. Hinzu kommt, dass das Essen in Kantinen oder in Restaurants auch für die meisten Menschen leistbar wurde, was das tägliche Kochen schlichtweg unnötig machte.

Die enorme Wichtigkeit des Zeitsparens, auf die ich in meinem letzten Kapitel genauer eingegangen bin, und die in Zeiten der Flexibilisierung am Arbeitsplatz immer mehr an Bedeutung gewinnt, öffneten den Fertigprodukten Tür und Tor. Besonders berufstätige Mütter, die den Ansprüchen von Familie und Arbeit gleichermaßen gerecht werden wollen, sind auf Fertignahrung angewiesen, weil sie sonst, die an sie gestellten Forderungen nur unzureichend erfüllen könnten.

Dennoch darf dies nicht darüber hinwegtäuschen, dass gerade die Familienmahlzeit in Österreich noch mindestens einmal täglich stattfindet. Offenbar wird auf das gemeinsame Essen immer noch sehr viel Wert gelegt, auch wenn sich die Formen des Essens und das, was und womit gekocht wird, stark verändert haben. Heute kann es durchaus sein, dass eine Familie zwar gemeinsam an einem Tisch sitzt, aber jeder sein eignes Fertiggericht ist und vielleicht auch noch nebenbei der Fernseher läuft. Auch kommt es oft vor, dass sich Freunde zum Kochen treffen und gemeinsam ein Gericht zubereiten, das dann auch in der Gruppe verspeist wird. Kurz, die Formen der Mahlgemeinschaft haben sich heute stark verändert und Fertignahrung leistete hierbei einen nicht unerheblichen Beitrag.

Eine entscheidende Veränderung, die Fertignahrung gebracht hat, ist, dass es durch sie möglich wurde, schnell und ohne viel Wissen, ein Gericht herzustellen. In Zeiten, in denen zum Kochen nur mehr oder weniger rohe Zutaten zur Verfügung standen, musste man wissen, wie man eine Speise zubereitete. Durch die vorgefertigten Lebensmittel wurde dies immer unnötiger und der

Mensch konnte sich auch dann ernähren, wenn er allein war – also niemanden zur Verfügung hatte, der für sie oder ihn kochte.

Obwohl wir also heute in der Lage sind uns völlig autark (soll heißen, nur durch den Gang in den Supermarkt oder in ein Restaurant) zu ernähren, löste sich die Mahlgemeinschaft aber nicht auf. Hier haben wir es mit einem Phänomen zu tun, dass sich nicht so einfach zerstören lässt, die Gründe dafür habe ich in der Geschichte der Mahlgemeinschaft bereits erläutert.

Ich komme also zum Schluss, dass Fertignahrung zwar sehr wohl einen großen Einfluss auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten hat. Zusammengefasst lässt sich aber konstatieren, dass sich durch sie und die geänderten Lebensumstände zwar die Formen der Mahlgemeinschaft geändert haben, dass sie aber keineswegs zu ihrer Auflösung geführt hat.

Fertignahrung kommt den Bedürfnissen nach Praktikabilität, Einfachheit und Schnelligkeit gut nach, weshalb sie in unserer schnelllebigen Zeit auch so geschätzt wird. Jedoch darf nicht vergessen werden, dass es heute wieder zunehmend den Trend zum langsamen Essen und bewussten Kochen gibt, ansonsten wären biologische Produkte oder die Slow-Food-Bewegung (1986 von Carlo Petrini gegründete Initiative gegen die Vereinheitlichung der Geschmäcker durch Industrie-Nahrung, die heute bereits weltweit aktiv ist und einen Gegenpol zum *fast life* bilden möchte.²¹¹) nicht im Vormarsch.

Jedes Extrem bewirkt offenbar wieder eine Umkehr, wie das am Beispiel Schnellgerichte und Slow-Food gut erkennbar ist. Der Wert der Mahlgemeinschaft für den Menschen darf also nicht unterschätzt werden – Fertignahrung konnte sie (wie es gerne propagiert wird) jedenfalls nicht ersetzen, wenn ihr Einfluss auf unsere Küche auch maßgeblich ist und sie heute für viele Menschen vermutlich nicht mehr wegzudenken wäre.

²¹¹ **Slow Food Austria**, online im WWW abrufbar unter: http://www.slowfoodaustria.at/index.php?option=com_wrapper&wrap=Philosophie&Itemid=26, Stand [30.10.2007].

8 Bibliografie

8.1 Literatur

Althoff, Gerd, Der friedens-, bündnis- und gemeinschaftsstiftende Charakter des Mahles im frühen Mittelalter, in: Bitsch, Irmgard/Ehlert, Trude/Ertzdorff, Xenja von, Hg., Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1990, S. 13-25.

Bähler, Anna/**Indermühle**, Stefan/**Kraut**, Sabine, Die Technisierung der Haushalte, in: Pfister, Christian, Hg., Das 1950er Syndrom. Der Weg in die Konsumgesellschaft, Bern & Stuttgart & Wien 1996, S. 401-404.

Barlösius, Eva, Anthropologische Perspektiven einer Kulturosoziologie des Essens und Trinkens, in: Wierlacher, Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen, Hg., Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, S. 85-101.

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

Barlösius, Eva/**Braun**, Christina von, Essen und Gesellschaft. Die Politik der Ernährung, Innsbruck & Wien & München 2000.

Baudy, Gerhard J., Hierarchie oder: Die Verteilung des Fleisches. Eine ethnologische Studie über die Tischordnung als Wurzel sozialer Organisation, mit besonderer Berücksichtigung der altgriechischen Gesellschaft, in: Gladigow, Burkhard/Kippenberg, Hans G., Hg., Neue Ansätze in der Religionswissenschaft, München 1983, S. 131-174.

Becher, Ursula A. J., Geschichte des modernen Lebensstils. Essen-Wohnen-Freizeit-Reisen, München 1990.

Berghaus, Margot, Von der Tischgemeinschaft zur Konsumgesellschaft. Gemeinschaftsbildung durch Essen und Wandlungen in der sozialen Bedeutung des Essens, in: Matreier Gespräche. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien & Heidelberg 1984, S. 243-259.

Bergner, Heinz, Das große Festmahl in der mittellenglischen „Prima Pastorum“ des Wakefield-Zyklus, in: Bitsch, Irmgard u.a., 1990, S. 45-58.

Bolognese-Leuchtenmüller, Birgit, selbst erstellte Mitschrift zur Vorlesung „Sozialgeschichte der Ernährung“, Wien 2003.

Breuss, Susanne, Eiskaltes Schlaraffenland. Kühltechnik, Ernährung und Konsum in der „Wirtschaftswunder“-Zeit, in: Breuss, Susanne, Hg., Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Ausstellungskatalog Wien Museum, Wien 2005, S. 96-108.

Bringmann, Klaus, Der römische Parvenu lädt zu Tisch. Das Gastmahl des Trimalchio, in: Schultz, Uwe, Hg., Speisen Schlemmen Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens, Frankfurt am Main & Leipzig 1995², S. 56-70.

Dichter, Ernest, Motivleitstudie über Saucen und Fertiggerichte. Ausgearbeitet für: Knorr-Nährmittel AG, New York & Zürich 1969, S. 11-12, in: Archiv für Ernest Dichter, Nr. 2982/2225 D, Institut für Publizistik und Kommunikationswissenschaften, Wien.

Dichter, Ernest, Verkaufs- und Werbungsprobleme der Knorr Suppen. Ausgearbeitet für: C.H. Knorr A.G., Heilbronn (Neckar), New York 1957, S. 141, in: Archiv für Ernest Dichter, Nr. 1226, Institut für Publizistik und Kommunikationswissenschaften, Wien.

Dollinger-Woidich, Angelika, Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel, Graz 1989.

Duden, Bedeutungswörterbuch, Mannheim & Leipzig & Wien 2002³.

Eberle, Ulrike/**Hayn**, Doris, Marktentwicklungen, in: Eberle, Ulrike/Hayn, Doris/Rehaag, Regine/Simshäuser, Ulla, Hg., Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft, München 2006, S. 67-72.

Eder, Franz X., Privater Konsum und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, in: Eder, Franz X./Eigner, Peter/Resch, Andreas/Weigl, Andreas, Wien im 20. Jahrhundert. Wirtschaft, Bevölkerung, Konsum, Innsbruck & Wien & München & Bozen 2003, S. 201-285.

Elias, Norbert, Über den Prozeß der Zivilisation. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes, Band 1, Frankfurt am Main 1990¹⁵.

Falk, Pasi, The consuming body, London & Thousand Oaks & New Delhi 1994.

Fernandez-Armesto, Felipe, Food: A history, London 2001.

Froschauer, Ulrike/**Lueger**, Manfred, Das qualitative Interview. Zur Praxis interpretativer Analyse sozialer Systeme, Wien 2003.

Furtmayr-Schuh, Annelies, Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Esskultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen, Stuttgart 1993.

Habermas, Tilmann, Heißhunger. Historische Bedingungen der Bulimia nervosa, Frankfurt am Main 1990.

Hanisch, Ernst, Der lange Schatten des Staates. Österreichische Gesellschaftsgeschichte im 20. Jahrhundert, in: Wolfram, Herwig, Hg., Österreichische Geschichte 1890-1990, Wien 1994.

Hellmann, Ullrich, Künstliche Kälte. Die Geschichte der Kühlung im Haushalt, Giessen 1990.

Hirschfelder, Gunther, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt 2001.

Hohn, Hans-Willy, Die Zerstörung der Zeit. Wie aus einem göttlichen Gut eine Handelsware wurde, Frankfurt am Main 1984.

Kaufmann, Jean-Claude, Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen, Konstanz 2006.

Kleinspehn, Thomas, Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens, Frankfurt am Main 1987.

König, Gudrun M., Das Konservenzeitalter, die Industrialisierung des Geschmacks und das Warenhaus, in: Lysaght, Patricia, Hg., Changing Tastes: Food Culture & the Processes of Industrialization, Basel 2004, S. 269-286.

Köstlin, Konrad, Modern essen. Alltag, Abenteuer, Bekenntnis. Vom Abenteuer, entscheiden zu müssen, in: Mohrmann, Ruth, Hg., Essen und Trinken in der Moderne, Münster & New York & München & Berlin 2006, S. 9-21.

Kühsehelm, Oliver, Markenprodukte in der Nachkriegszeit. Wahrzeichen der Konsumkultur am Übergang zur Wohlstandsgesellschaft, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 66.

Landsteiner, Günther/**Mayer**, Maria, Ernährungsweisen und Eß- und Trinkkulturen in Österreich, Endbericht des multidisziplinären Forschungsprojektes „Ernährungskultur in Österreich“, Band 2: Praxisformen des Essen, Trinkens und Kochens, Empirische Ergebnisse einer repräsentativen Umfrage, Wien 1994.

Meier, Christian, Opfermahl und Trinkgelage. Soziale Funktionen von Essen und Trinken bei den Griechen der Antike, in: Schultz, Uwe, Hg., 1995², S. 26-41.

Mittermayr, Peter, Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation, in: Kolmer, Lothar/Rohr, Christian, Hg., Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, Paderborn 2000, S. 9-10.

Mollenhauser, Hans P., Von Omas Küche zur Fertigpackung. Aus der Kinderstube der Lebensmittelindustrie, Gernsbach 1988.

Mollenkopf, Heidrun, Der Haushalt – ein Maschinenpark, in: Andritzky, Michael, Hg., Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, S. 144-148.

Montanari, Massimo, Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1993.

Pichler, Klaus, Entwicklung und Funktion der Fertignahrung (Convenience Food) in Österreich, Wirtschaftsuniversität Wien, Dipl., Wien 1988.

Prahl, Hans-Werner/**Setzwein**, Monika, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999.

Rath, Claus-Dieter, Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Hamburg 1984.

Ratzenböck, Annelies/**Obermayr**, Helmut, Aufgetischt & angerichtet. Eßkultur daheim, Linz 1997.

Rützler, Hanni, Was essen wir morgen? 13 Food Trends der Zukunft, Wien 2005.

Sarti, Raffaella, selbst erstellte Mitschrift zur Vorlesung „Zur Geschichte der materiellen Kultur: Die Modernisierung des Haushalts“, Wien 2006/07.

Schierz, Jürgen, Die Verkleinerung der Haushalte, in: Andritzky, Michael, Hg., 1992, S. 188-189.

Schlegel-Matthies, Kirsten, „Im Haus und am Herd“. Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930, Stuttgart 1995.

Schlegel-Matthies, Kirsten, „Liebe geht durch den Magen“. Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit – geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende?, in: Teuteberg, Hans Jürgen, Hg., Die Revolution am Esstisch: neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 148-161.

Schmitt Pantel, Pauline, La cité au Banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques, Rome 1992.

Schwab, Dieter, Gleichberechtigung und Familienrecht im 20. Jahrhundert, in: Gerhard, Ute, Hg., Frauen in der Geschichte des Rechts. Von der Frühen Neuzeit bis zur Gegenwart, München 1997, S. 790-827.

Simmel, Georg, Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft, Stuttgart 1957.

Sinus Lebensweltforschung, Voll im Trend: Hedonismus und Individualisierung, in: Andritzky, Michael, Hg., 1992, S. 201-205.

Sorgo, Gabriele, Koche nur mit Liebe. Die Multifunktionshausfrau, in: Breuss, Susanne, Hg., 2005, S. 75-85.

Stender, Detlef, Das Kühlschrank-Syndrom. Zur Kulturgeschichte des Kühlschranks, in: Schneider, Ursula/Stender, Detlef, Hg., „Das Paradies kommt wieder...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine, Katalog des Museums der Arbeit, Hamburg 1993, S. 82-99.

Tannahill, Reay, Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute, Wien 1973.

Teuteberg, Hans J./**Wiegelmann**, Günter, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986.

Teuteberg, Hans-Jürgen/Wiegelmann, Günter, Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts, Münster 2005².

Tränkle, Margarete, Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost – Zur Entritualisierung des Essens, in: Andritzky, Michael, Hg., 1992, S. 393-404.

Treichler, Hans P., Die stillen Revolutionen. Arbeitswelt und Häuslichkeit im Umbruch (1880-1900), Zürich 1992.

Treue, Wilhelm, Das Aufkommen der Ernährungsindustrie, in: Heischkel-Artelt, Edith, Hg., Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt am Main, Göttingen 1976, S. 99-116.

Wagner, Eva, Zur Sozialgeschichte der Haushalts-Technisierung. Absatzstrategien der Elektrofirmen versus Arbeitssituation der Frauen im Haushalt, Universität Wien, Diss., Wien 1990.

Weidenholzer, Anna-Elisabeth, Die Veränderungen der Esskultur in Österreich von 1945-2004, Universität Wien, phil. Dipl., Wien 2004.

Wildt, Michael, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“. Mangelerfahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren, Hamburg 1994.

Wildt, Michael, Promise of More. The Rhetoric of (Food) Consumption in a Society Searching for Itself: West Germany in the 1950s, in: Scholliers, Peter, Hg., Food, Drink and Identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages, Oxford & New York 2001, S. 63-80.

Woidich, Angelika, Convenience food. Entwicklung und Funktion der Fertignahrung in Österreich, Dipl., Wien 1986.

Zischka, Ulrike/Ottomeyer, Hans/Bäumler, Susanne, Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994.

8.2 Zeitschriften und Periodika

Carrigan, Marylyn/Szmigin, Isabelle, „Mothers of invention“: maternal empowerment and convenience consumption, in: European Journal of Marketing Vol. 40, No. 9/10, 2006, S. 1122-1142.

Ellermann, Norbert, Von der Truppenverpflegung zur Volksnahrung. die Erfolgsgeschichte der Konservendose, in: Geschichte lernen. Geschichtsunterricht heute. Vereinigt mit Geschichte, Erziehung und Politik, Heft 108, 2005, S. 37-39.

Flick, Hermann, 150 Jahre Konservendose. Ein geschichtlicher Überblick über das Werden und Wachsen der Konservennahrung, in: Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung/Bundesverband der Obst- und Gemüseverarbeitenden Industrie; Verband der Deutschen Sauerkonserven-Industrie, Band 45, Wolfsburg 1960, S. 87-100.

Österreichisches Statistisches Zentralamt & Österreichisches Institut für Wirtschaftsforschung, Hg., Der Verbrauch der städtischen Bevölkerung Österreichs, Ergebnisse der Konsumerhebung 1954/55, Wien 1956.

Österreichisches Statistisches Zentralamt, Hg., Der Verbrauch der städtischen und bäuerlichen Bevölkerung Österreichs. Ergebnisse der Konsumerhebung 1964, Wien 1966.

Österreichisches Statistisches Zentralamt, Hg., Konsumerhebung 1974. Ergebnisse für Österreich, Wien 1976.

Österreichisches Statistisches Zentralamt, Hg., Konsumerhebung 1984, Hauptergebnisse, Wien 1986.

Österreichisches Statistisches Zentralamt, Hg., Konsumerhebung 1993/94: Monatliche Verbrauchsausgaben der Haushalte, in: Statistische Nachrichten 1/1997, 52. Jahrgang, Wien 1997.

Österreichisches Statistisches Zentralamt, Hg., Veränderungen in der Familienstruktur. Ergebnisse der Volkszählungen 1961-1991, in: Statistische Nachrichten 1/1997, S. 9-15.

Statistik Austria, Hg., Statistisches Jahrbuch Österreichs 2007, Wien 2006.

Statistik Austria, Hg., Verbrauchsausgaben. Hauptergebnisse der Konsumerhebung 1999/00, Wien 2001.

Statistik Austria, Hg., Verbrauchsausgaben. Hauptergebnisse der Konsumerhebung 2004/05, Wien 2006.

8.3 Internet

Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich vom 31. Juli 1975, 412. Bundesgesetz: Neuordnung der persönlichen Rechtswirkungen der Ehe, online im WWW abrufbar unter: <http://ris1.bka.gv.at/bgbl-pdf/index.aspx?page=doc&id=10868.bgblpdf&db=bgblpdf&rank=1>, Stand [25.09.2007].

Chef-Menü von Billa/Merkur:
<http://www.chefmenue.at/>, Stand [08.11.2007].

Czuma, Christine, Die enttäuschten Kiefermuskeln. Ein kleiner Lehrgang zum Thema Werbeplakate. in: ide - Informationen zur Deutschdidaktik. Zeitschrift für den Deutschunterricht in Wissenschaft und Schule. 14. Jahrgang, Heft 4. Wien 1990. S. 87-91, online im WWW

abrufbar unter: [http://www.mediaculture-online.de /fileadmin/bibliothek/czuma_werbeplakate/czuma_werbeplakate.pdf](http://www.mediaculture-online.de/fileadmin/bibliothek/czuma_werbeplakate/czuma_werbeplakate.pdf), Stand [17.01.2007].

Ernährungsstudie 2002, Teile davon online im WWW abrufbar unter: <http://www.lebensmittelnet.at/article/archive/8164>, Stand [12.10.2007].

Focus, Der Markt für Essen und Genießen. Getränke- und Foodtrends, 2002, online im WWW abrufbar unter: www.medialine.de, Suchbegriff: Food Trends (Login erforderlich), Stand [11.10.2007].

Market Institut, Frischkühlkost auf der Überholspur, Linz 2006, online im WWW abrufbar unter: http://market.at/news/index.php/action.view/entity.news_detail/key.318/, Stand [15.10.2007].

Rainer Gries, Seelsorger des Konsums. Ernest Dichter, der grosse Verführer, in: Neue Zürcher Zeitung online, 28. Juli 2007, online im WWW abrufbar unter: http://www.nzz.ch/nachrichten/kultur/literatur_und_kunst/seelsorger_des_konsums_1.533636.html?printview=true, Stand [28.08.2007].

Slow Food Austria:

http://www.slowfoodaustria.at/index.php?option=com_wrapper&wrap=Philosophie&Itemid=26, Stand [30.10.2007].

Spar:

http://www.spar.at/spar-at/popup_at/convenience/fkconv_herbst.html, Stand [08.11.2007].

Swanson-Meals:

<http://www.swansonmeals.com/50th/download/3.html>, Stand [10.01.2007].

<http://www.swansonmeals.com/50th/download/index.html>, Stand [20.12.2006].

9 Anhang

9.1 Glossar

Convenience-Food:

Bezeichnung für verarbeitete und vorgefertigte Nahrungsmittel. Im Vordergrund steht die Eigenschaft der „Bequemlichkeit“, weil sie einfach und schnell zuzubereiten sind.

Fertiggericht:

Sind bereits als Portion angerichtete Speisen, die haltbar gemacht wurden und nur noch geöffnet und anschließend erwärmt werden müssen.

Produktgruppen sind:

- tiefgekühlte Fertiggerichte, wie Tiefkühlpizza.
- Frischkühlkost, wie Bratenschnitte mit Soße und Nudeln, nicht tiefgekühlt und in Portionsschalen angerichtet.

Fertigprodukt/Fertignahrung:

Haupt- oder Nebenbestandteile von Mahlzeiten, die nur noch geöffnet und eventuell unter Wasserzugabe erwärmt werden müssen. Sie sind über längere Zeit haltbar und können schnell zubereitet werden.

Produktgruppen sind:

- dehydrierte Lebensmittel (Trockenprodukte), wie Trockensuppen.
- Konservendosen, wie Dosengulasch.
- Tiefkühlprodukte, wie gefrorenes Gemüse.

Mahlgemeinschaft/Tischgemeinschaft:

Die Mahlgemeinschaft bezeichnet eine Gemeinschaft von Essenden. Die Tischgemeinschaft meint eine Gruppe von Menschen rund um einen Tisch, die nicht unbedingt miteinander essen müssen.

Mahlzeit:

Ein Essen, welches zu bestimmten Zeiten des Tages verzehrt wird und einem Modell von Handlungs- und Verhaltensweisen unterworfen ist.

9.2 Interviews

Leitfragen:

Zur Person:

Geburtsjahr, Geschlecht, Beruf/ Ausbildungsgrad, Familienstand, derzeitige Haushaltsgröße (wie viele Personen?), Haushaltsgröße der Herkunftsfamilie, Aufgabenteilung der Haushaltsmitglieder, wohnhaft in Großstadt oder auf dem Land/Kleinstadt?

Zum Fertignahrungs-Konsum:

- Was bedeutet für Sie Fertignahrung – was verstehen Sie darunter?
- Seit wann kennen sie Fertignahrungsmittel bzw. seit wann benützen oder essen Sie diese, wie oft verwenden Sie derartige Lebensmittel in etwa? Schon als Baby (Fertigmilch, Babybrei...) – oder gab es selbst gemachte Grieß- und Obstbreie?
- Kaufen Ihre Eltern gerne Fertignahrung oder nur auf Wunsch der Kinder? War Fertignahrung alltäglich oder eine Delikatesse? Oder wurde sie nur im Notfall verwendet, sozusagen als zweite Wahl?
- Warum greifen Sie zu Fertignahrung?
- Was halten Sie für die Vor- bzw. Nachteile der Fertignahrung?
- Wie oft verzehren Sie ein Fertiggericht? Immer häufiger oder immer seltener? In welchen Situationen?
- Wie viele Mahlzeiten nehmen Sie täglich ein? Wo nehmen Sie diese ein?
- Kochen Sie häufig oder eher selten selbst? Für andere oder nur für sich allein?
- Was kochen Sie (z.B. schnelle Küche, aufwändige Menüs etc.)? Verwenden Sie zum Kochen Fertigprodukte oder großteils frische Zutaten (z.B. frisches Gemüse oder Tiefkühlgemüse)? Inwiefern hat sich dies im Laufe Ihres Lebens verändert?
- Essen Sie lieber alleine oder gemeinsam mit anderen Menschen (z.B. im Kreis der Familie, in der Kantine...)?
- Wenn Sie eine Familie haben: Wie gestaltet sich eine Mahlzeit (am Wochenende anders als unter der Woche, gibt es Tischgespräche, Essen Sie immer zu einem bestimmten Zeitpunkt oder wann Sie gerade Hunger verspüren...)?
- Wenn es was Besonderes sein soll, welche Produkte ziehen Sie vor?
- Auf welches Fertigprodukt könnten Sie am wenigsten verzichten? Warum?
- Welches war/ist Ihr Lieblingsfertigprodukt?

9.2.1 Protokolle zu den Interviews

Die Interviews Nr. 1, 2, 4 und 5 habe ich nicht schriftlich zitiert, weil ich sie in meiner Arbeit nicht verwertet habe. Sie sind aber auf dem beigelegten Datenträger gespeichert und können mit dem dazugehörigen Protokoll digital geöffnet werden.

Protokoll zum Interview Nr. 3

Umfeld:	
Ort, Zeit, Datum	13.06.2007, 20.50 Uhr, Oberösterreich, Braunau am Inn
Raum	Garten
Fragen zur Person:	
Name	Robert O.
Geburtsjahr	1959
Beruf/Ausbildungsgrad	Sozialpädagoge
Familienstand	ledig
Derzeitige Haushaltsgröße (wie viele Personen?)	1 Person, Singlehaushalt
Haushaltsgröße der Herkunftsfamilie	6 Kinder, Eltern – 8 Personen; eigene Familie (vor Trennung): 3 Personen
Aufgabenteilung der Haushaltsmitglieder	Mutter machte am meisten im Haushalt, Vater war berufstätig, Mädchen mussten mehr im Haus mitarbeiten als die Buben
Wohnhaft in Großstadt oder auf dem Land/Kleinstadt?	Kleinstadt

Transkription:

Sara:

Was bedeutet für dich Fertignahrung, was verstehst du darunter?

Robert O.:

Fertignahrung? Ahm, Dosenprodukte, Tiefkühlprodukte zum großen Teil, Schnellsuppen – Trockenprodukte, die man dann nur mit heißem Wasser übergießt oder Dinge, die man einfach nur ins Rohr gibt, die schon fix und fertig sind, also ein Fertiggericht – das ist für mich Fertignahrung.

Sara:

Seit wann kennst du Fertignahrungsmittel, seit wann benützt du und isst du sie? Und wie oft verwendest du heute derartige Lebensmittel? Kennst du sie schon aus deiner Kindheit?

Robert O.:

In meiner Kindheit gab es eher wenige Fertigprodukte.

Sara:

Wie war das mit Fertigmilch, Babybrei...?

Robert O.:

Ich bin relativ lange gesäugt worden, ich kann das insofern schwer sagen, ich war das letzte Kind.

Sara:

Kannst du dich nicht erinnern, dass es daheim Hipp-Gläser gegeben hätte?

Robert O.:

Nein, kann ich mich nicht mehr erinnern.

Sara:

Und Fertigmilch, so Flascherl-Milch hat auch kein Kind bekommen?

Robert O.:

Nein, ich auf jeden Fall nicht.

Sara:

Seit wann kennst du dann die Fertignahrungsmittel?

Robert O.:

Fertignahrungsmittel kenne ich erst, soweit ich mich jetzt spontan erinnere, seit meiner Jugend – so bewusst. Ich weiß es nicht so als Kind, da haben wir so was sicher auch schon öfter mal gehabt.

Sara:

Ja hat die Mama zum Beispiel öfter Mal eine Fertigsuppe gemacht daheim?

Robert O.:

Selten, ganz ganz selten. Das wurde eigentlich immer alles frisch gemacht. Das einzige vielleicht so Suppenwürfel oder so, die hat es schon gegeben. Aber wenn es gegangen ist wurde eine Rindsuppe immer aus Rindsknochen ausgekocht.

Sara:

Und Dosen?

Robert O.:

Dosen hat es schon gegeben.

Sara:

Die hat deine Mama auch hergenommen? Und Tiefkühlsachen?

Robert O.:

Tiefkühlsachen gab es auch – aber eher wenig.

Sara:

Als du ein Kind warst?

Robert O.:

Ja.

Sara:

Und du selbst jetzt? Seit wann benützt du Fertignahrung? Du würdest sagen seit deiner Jugend – seit wann ungefähr, seit welchem Alter verwendest du sie?

Robert O.:

Verwenden tu ich sie erst seit dem ich allein lebe, als Student.

Sara:

Und in deiner ersten eigenen Familie, habt ihr sie da auch benutzt, bei deinem ersten Kind zum Beispiel? Hat der Hipp bekommen?

Robert O.:

Da schon. Mein Sohn bekam Hipp. Und auch diese Gemüsebreie und Flascherl. Das war in den 80er Jahren.

Sara:

Du würdest also sagen du isst Fertignahrung seit deiner Jugend, als Kind noch kaum?

Robert O.:

Kaum, ja.

Sara:

Haben deine Eltern, wenn sie vielleicht einmal ein Fertigprodukt gekauft haben, wie eine Packerlsuppe oder einen Pudding zum Beispiel, dieses gerne gekauft oder eher auf Wunsch von den Kindern?

Robert O.:

Ich glaube das haben sie gerne gekauft.

Sara:

Und war das alltäglich oder mehr eine Delikatesse, als du ein Kind warst?

Robert O.:

Das hat es schon öfter gegeben. Vielleicht nicht ganz alltäglich, aber es war auch nicht selten, es war keine Delikatesse.

Sara:

Ihr habt euch also nicht besonders gefreut, wenn es einmal eine Packerlsuppe gegeben hat...oder Dosenravioli?

Robert O.:

Nein. Nein überhaupt nicht – das war eine Seltenheit.

Sara:

Und wenn es einmal eine Packerlsuppe gegeben hat, war das dann eher im Notfall, weil keine Zeit war, so als zweite Wahl?

Robert O.:

Das war eher so als zweite Wahl. Weil meine Mutter eigentlich immer wenn es gegangen ist frisch gekocht hat. Wo ich mich noch erinnern kann, bei Pasta asciutta da hat sie so Knorr- oder Maggi-Fix dann schon öfter genommen.

Sara:

Als du noch ein Kind warst?

Robert O.:

Ja. Ab und zu. Dann hat sie's auch wieder ganz normal gekocht so mit Gemüse.

Sara:

Dann gehen wir mehr in die Gegenwart. Warum greifst du heute zu Fertignahrung? Was ist da der ausschlaggebende Grund?

Robert O.:

Weil es schnell geht. Fallweise auch, weil man nicht viel Zeit hat. Weil es schnell geht, man kommt heim von der Arbeit und hat Hunger und will nicht groß herumkochen.

Sara:

Hat es vielleicht auch etwas mit dem Wissen zu tun? Glaubst du, wenn du das Kochen besser gelernt hättest oder so, würde es dann anders sein?

Robert O.:

Vielleicht, kann ich jetzt nicht so sagen.

Sara:

Also du greifst auf Grund von Schnelligkeit zu Fertignahrung?

Robert O.:

Einfachheit kommt auch dazu.

Sara:

Und wie ist es mit dem Geschmack?

Robert O.:

Geschmack ist sehr oft nicht überzeugend. Es geht sehr oft um die Befriedigung von Hunger. Was ich öfter tue, ist, dass ich noch etwas dazu würze, damit's vom Geschmack anders wird.

Sara:

Eine eigene Note beifügen?

Robert O.:

Ja.

Sara:

Was haltest du für die Vor- oder Nachteile von Fertignahrung? Vielleicht einmal die Vorteile.

Robert O.:

Vorteile: Weil es schnell geht, es ist auch vom Einkaufen her nicht so umständlich, weil man nicht so viele Produkte kaufen muss, sondern man hat ein paar Produkte... Für die Familie schaut vielleicht mehr Zeit heraus. Die Kinder können sich zum Teil selber etwas machen, also Jugendliche, wenn sie dann alleine daheim sind – sicher ein Vorteil und wahrscheinlich auch ein Grund, warum sie manche Leute hernehmen. Nachteil ist vielleicht der Nährwert oder weil man im Endeffekt nicht genau weiß, was man wirklich zu sich nimmt. Anscheinend ist Fertignahrung sehr oft sehr fetthaltig oder salzhaltig – was man, wenn man selber kocht, selber bestimmen kann, da hat man keinen Überblick, was man zu sich nimmt. Ja und geschmacklich ist es auch oft nicht das Gelbe vom Ei.

Sara:

Wie oft verzehrst du ein Fertiggericht, wie Lasagne, eine Fertigpizza? Ist das eher immer häufiger oder eher immer seltener geworden im Laufe deines Lebens?

Robert O.:

Das ist eher immer häufiger geworden.

Sara:

Im Lauf der Zeit? Wahrscheinlich wie du als Single gelebt hast war es mehr, als wie du dann selbst eine Familie gehabt hast?

Robert O.:

Ja genau.

Sara:

Und wie oft in der Woche verzehrst du so ungefähr ein Fertiggericht?

Robert O.:

Ein bis zweimal.

Sara:

Was ist das dann?

Robert O.:

Eine Pizza sehr oft oder eine Lasagne oder ein Chef Menü (diese fertigen Tassen), Tiefkühlfisch.

Sara:

Ein bis zweimal – nicht öfter?

Robert O.:

Nein, ein bis zweimal.

Sara:

Und in welchen Situationen machst du dir ein Fertiggericht? Am Abend, wenn du heimkommst oder schnell zu Mittag oder am Wochenende, alleine oder wenn du mit jemandem beieinander bist?

Robert O.:

Am Abend oft, wenn ich Mittag nicht so ausreichend gegessen habe und wenn ich aber nicht nur eine Jause will, dann ist es öfter Mal ein Fertiggericht, eine Pizza halt. Am Wochenende auch öfter Mal, wenn ich länger geschlafen habe und ich dann frühstücke und nicht gleich zu Mittag esse und dann am Nachmittag kommt dann der Hunger und da ist es dann ganz praktisch wenn man sich Fertiggerichte macht.

Sara:

Wieviele Mahlzeiten nimmst du täglich ein und wo nimmst du die ein?

Robert O.:

Ja drei unter der Woche. Das Klassische: Frühstück und Abendessen daheim und Mittag meistens in der Arbeit oder in einem Gasthaus.

Sara:

Also Kantine oder Restaurant?

Robert O.:

Genau.

Sara:

Und am Wochenende?

Robert O.:

Am Wochenende hauptsächlich daheim, ab und zu Restaurant.

Sara:

Kochst du häufig oder eher selten selbst, für andere oder nur für dich allein?

Robert O.:

Also wenn ich koche, dann gemischt für mich allein oder für andere. Und kochen tu ich nicht so häufig.

Sara:

Was kochst du dann? Eher schnelle Küche oder aufwändige Menüs?

Robert O.:

Eher schnelle Küche.

Sara:

Verwendest du zum Kochen Fertigprodukte? Also auch so was wie Dosenchampignons oder Mais in der Dose oder Tiefkühlprodukte, oder großteils frische Zutaten wie frisches Gemüse – also alles was man selber erst schneiden muss und so weiter?

Robert O.:

Da würde ich sagen, ich weiß auch nicht....

Sara:

Kaufst du oft frisches Gemüse und kochst du daraus was, oder frisches Fleisch...oder ist es dann doch oft Gemüse aus dem Tiefkühlregal?

Robert O.:

Das ist sehr gemischt. Das ist sowohl als auch. Sowohl frisches Gemüse, wie auch...

Sara:

Also du mischst zum Beispiel frisches Gemüse mit einem Dosenmais?

Robert O.:

Zum Beispiel ja. Aber eben auch Tiefkühlgemüse, auch öfter wenn es um Gemüse geht.

Sara:

Hat sich das im Lauf deines Lebens verändert? Hattest du einmal Zeiten wo du nur frisch gekocht hast, nur mit frischen Zutaten oder ist das in etwa immer gleich geblieben?

Robert O.:

Nein, es ist eher so geworden, dass die Fertizutaten eher mehr geworden sind, so wie Tiefkühlprodukte oder Dosen oder so was.

Sara:

Hängt das mit deinem Leben als Single zusammen, so von der Familie weg?

Robert O.:

Zu einem gewissen Grad auch, ja. Weil es halt einfacher ist von der Bevorratung her, von der Haltbarkeit her. Wenn man Sachen frisch kauft und verbraucht sie dann nicht, dann wird das oft schlecht und man schmeißt auch Sachen weg. Da ist es natürlich einfacher, wenn man sich ein Tiefkühlgemüse kauft, wo ich halt dann die Portionen hernehme. So ist es auch mit Dosensachen.

Sara:

Weil es einfach von der Bevorratung her viel praktischer ist und man hat sie halt immer daheim.

Robert O.:

Man kauft sich ein paar Sachen und wenn man sie braucht dann hat man sie, egal ob Wochenende ist oder am Abend.

Sara:

Isst du lieber allein oder gemeinsam mit anderen Menschen? Also lieber im Kreis der Familie oder von Freunden oder in der Kantine oder lieber alleine?

Robert O.:

Nein lieber schon in Gemeinschaft.

Sara:

Als du noch eine Familie hattest, sowohl deine eigene als auch die Herkunftsfamilie, wie hat sich da eine Mahlzeit gestaltet? Am Wochenende anders als unter der Woche, gab es Tischgespräche, habt ihr immer zu einem bestimmten Zeitpunkt gegessen oder war das eher verschieden, wann jeder Hunger gehabt hat. Reden wir mal von der Herkunftsfamilie?

Robert O.:

Naja in der Herkunftsfamilie war es zum Teil unterschiedlich, also halt Mittag und am Wochenende war immer gemeinsames Essen. Abendessen oder Jause oder so war am Wochenende auch gemeinsam zu einer bestimmten Zeit. Unter der Woche hat es sich ein bisschen anders gestaltet – je nachdem wann halt die Geschwister heimgekommen sind. Es hat zwar schon immer eine gemeinsame Zeit gegeben – auch unter der Woche. Wenn eben der Papa heimgekommen ist am Abend, bei uns hat es eigentlich immer am Abend auch was Warmes gegeben, weil der Papa in der Arbeit halt Mittag nur eine Jause gehabt hat. Jetzt hat die Mama am Abend eigentlich immer frisch gekocht. Das war bei uns ein bisschen umgedreht. Wobei wir Kinder dann zum Teil warm mit gegessen haben oder einfach nur gejausnet haben.

Sara:

Und habt ihr zu Mittag auch was Warmes bekommen?

Robert O.:

Zum Teil. Also ich ganz persönlich war ein Schlüsselkind in meiner Schulzeit. Wenn ich von der Schule heimgekommen bin, hab ich eher so eine Kleinmahlzeit gehabt, ich habe mir halt Toasts gemacht oder irgendwas aufgewärmt was halt Mama vom Vortag übrig gelassen hat. Und ich habe dann auch erst sehr oft am Abend mit dem Papa und mit der Mama so richtig gegessen.

Sara:

Weil die anderen Geschwister schon gar nicht mehr so richtig daheim gewohnt haben wie du...

Robert O.:

Genau.

Sara:

Und wie du dann eine eigene Familie gehabt hast, wie war das da? Da sind wir dann so in den 80er Jahren.

Robert O.:

Da haben wir eigentlich so halbwegs fixe Zeiten gehabt. Am Abend hat es meistens eine Jause gegeben. Ab und zu wurde etwas gekocht – aber eher selten, weil wir eigentlich am Mittag alle schon gegessen haben.

Sara:

Habt ihr Mittag dann miteinander gegessen, in der Familie?

Robert O.:

Nein. Da war jeder in der Arbeit.

Sara:

Also es hat dann am Abend eine gemeinsame Jause gegeben. Und am Wochenende?

Robert O.:

Am Wochenende ist gekocht worden.

Sara:

Und war das dann ein besseres Essen irgendwie?

Robert O.:

Eigentlich schon. Da gab es dann Schnitzel oder Kalbsbraten oder Steak...da wurde dann schon ein bisschen größer aufgekocht, speziell am Sonntag.

Sara:

Es hat also nicht jeder gegessen, wann er gerade Hunger hatte, sondern das war irgendwie geregelt.

Robert O.:

Es hat sicher jeder auch irgendwo gegessen, wenn er gerade Hunger gehabt hat, aber es hat schon so eine generelle Essenszeit gegeben. Eben unter der Woche bei meiner Herkunftsfamilie, da wenn der Papa heimgekommen ist, das war so um halb sechs, sechs Uhr – da war dann eben Essenszeit.

Sara:

Wie war das mit den Tischgesprächen? Hat man die als angenehm empfunden oder war das eher ein bisschen mühsam oder war das doch eine angenehme Zeit in der Familie so das Essen das gemeinsame?

Robert O.:

Also das habe ich eigentlich nicht so als unangenehm in Erinnerung, weil es war halt eher relaxed, es hat jeder ein bisschen erzählt, was halt am Tag passiert ist, mein Papa hat erzählt was in der Arbeit war und meine Mama halt wenn es irgendwelche Probleme gegeben hat – es war nicht unangenehm. Es hat die Tischgespräche immer gegeben.

Sara:

Und dann bei deiner eigenen Familie?

Robert O.:

Auch.

Sara:

Wenn du jetzt was Besonderes kochst, welche Produkte ziehst du dann vor zum Kochen? Kaufst du dann was Spezielles ein, Bioprodukte oder Delikatessen, teure Produkte oder genauso den Mais in der Dose und Fertigprodukte?

Robert O.:

Nein, dann schaut man schon, dass man was qualitativ hochwertigeres kauft.

Sara:

Auf welches Fertigprodukt könntest du am wenigsten verzichten und warum?

Robert O.:

Ja es gibt so viele.

Sara:

Ist ganz egal, es können auch 10 Sachen sein. Was würde dir wirklich abgehen, wenn du alles mal durchdenkst, zum Beispiel Tiefkühlsachen, Trockensache, Dossensachen oder Glassachen.

Robert O.:

Was würde mir da wirklich abgehen?

Sara:

Sugo vielleicht?

Robert O.:

Ja, Sugo... Fertigpizza, weil ich Pizza gern mag und sie praktisch ist. Ja und Fisch vielleicht, Tiefkühlfisch.

Sara:

Ok. Sugo, Fisch, Gemüse...Gemüse – hast du das überhaupt gesagt?

Robert O.:
Nein, weil das kann man dann frisch kaufen. Und vielleicht so Dinge, wie Joghurt oder so Dessertgeschichten, wie Topfencreme oder Schokojoghurt oder so Nachspeisenartiges, was man halt fertig kauft, das ist doch auch recht praktisch so.

Sara:
Ja und was ist oder war dein Lieblings-Fertigprodukt?

Robert O.:
Wenn man es von der Häufigkeit her nimmt, wie ich es kaufe und esse, dann ist es eine Fertigpizza.

Sara:
Würdest du geschmacklich auch sagen, dass ist dein Lieblingsprodukt? Oder vom Geschmack her, was findest du da echt gut?

Robert O.:
Fisch oder so in verschiedensten Variationen, aber Fisch ist ja meistens nicht gewürzt, wenn du jetzt irgend so einen Fertigfisch kaufst. Ansonsten finde ich die Sachen oft eher überwürzt.

Sara:
Ja aber das würde auch dazu zählen, also wenn du sagst so Schollen oder so, auch wenn du es dann selber würzt, aber im Prinzip ist es trotzdem auch ein Fertigprodukt.

Robert O.:
Da gibt es schon gute Sachen.

Sara:
Das ist auch wirklich etwas, wo du sagst, dass magst du auch voll gerne?

Robert O.:
Mh.

Sara:
Fällt dir sonst noch was ein?

Robert O.:
Und eben Pizza, weil man bei der Pizza halt auch viel variieren kann. Weil du kannst dir eine Fertigpizza kaufen. Du kannst dir eine Margarita kaufen und kannst halt dann noch selbst was drauf tun, das du daheim hast und noch nachwürzen und das Grundprodukt selbst ist ok. Wobei es da auch große Unterschiede gibt – auch von der Marke her. Es gibt ganz einfache, die schmecken eher immer gleich und wenn du sie öfter isst, hast du dich davon relativ schnell abgegessen. Ich weiß nicht, durch die Geschmacksverstärker oder was da drinnen ist. Und es gibt aber auch manche, die sind besser, wie zum Beispiel die von Ja! Natürlich, diese Margarita, die ist vom Teig her irgendwie...da hat man das Gefühl, man hat eine selbst gemachte Pizza. Also da gibt es auch Unterschiede.

Sara:
Ist noch irgendwas unklar? Oder hättest du noch das Gefühl, du möchtest noch was sagen, irgendwas, was dir noch einfällt, was noch wichtig sein könnte in diesem Kontext?

Robert O.:
Ja, dass natürlich die Fertigprodukte viel stärker auf den Markt drängen, weil es wird auch viel mehr Werbung dafür gemacht. Es gibt wahrscheinlich auch viel mehr Firmen, die Fertigprodukte herstellen, das Angebot ist viel größer geworden.

Sara:
Das ist dein Empfinden. Ist das in deiner Kindheit noch anders gewesen?

Robert O.:
Ja, das war viel anders. Also es hat bei Weitem nicht so viele Sachen gegeben, das hat sich eher auf Tiefkühlprodukte und Dosensachen beschränkt. Aber es hat kein so ein Chef Menü gegeben.

Sara:
Und in deiner Studentenzeit, hattest du da schon einen Mikrowellenherd?

Robert O.:
Nein, ich habe nie einen gehabt.

Sara:
Und hast du in deiner Studentenzeit vielleicht dann schon so Fertigprodukte- oder gerichte wie so eine Pizza schon öfter mal gemacht?

Robert O.:
Ja, das schon. So in den 80er Jahren.

Sara:
Und in den 70er Jahren? Hast du da noch eine Idee, wie das da so war?

Robert O.:
Ich weiß es nicht, so von meinem Empfinden her war das da noch nicht so stark. Weil vor allem auch zum Beispiel, ich kann mich erinnern, wie ich ein Bub war, da wurde die erste Pizzeria bei uns im Ort aufgemacht und das war eher ganz was Besonderes.

Sara:
Also da war noch kein dran Denken an eine Fertigpizza, die man sich daheim dann in den Ofen schiebt?

Robert O.:
Genau, das hat es eigentlich überhaupt nicht gegeben. Oder auch eine Fertiglasagne oder so was, die hat man selbst gemacht, wer sie gekannt hat. Und das hat sich sicherlich stark verändert und passt auch zum Zeitverhalten. Die Leute haben weniger Zeit, es sind viel mehr Leute berufstätig. Es gibt viel mehr Singlehaushalte, denke ich auch und auch Leute, die irgendwie alleine leben auf der einen Seite. Auf der anderen Seite könnte man vielleicht auch glauben, dass das Ernährungsbewusstsein gestiegen ist.

Sara:
Danke für das Interview.

Protokoll zum Interview Nr. 6

Umfeld:	
Ort, Zeit, Datum	Ranshofen (OÖ), 28.06.2007, 14.17 Uhr
Raum	Haus von Frau O.
Fragen zur Person:	

Name	Franziska O.
Geburtsjahr	1958
Beruf/Ausbildungsgrad	gelernte Kindergärtnerin, heute Bio-Bäuerin
Familienstand	verheiratet
Derzeitige Haushaltsgröße (wie viele Personen?)	sehr unterschiedlich, ständig nur 3 (Eltern und ein Kind) – aber Großvater ist oft da und ein älterer Sohn ist im Moment auch ständig da, insgesamt 4 Kinder, manchmal kommt die Verwandtschaft (mind. einmal pro Woche)
Haushaltsgröße der Herkunftsfamilie	7 Personen (Eltern, 4 Kinder, Großvater)
Aufgabenteilung der Haushaltsmitglieder	Haushalt → Frau und jüngere Tochter hilft, Mann macht im Haushalt Reparaturarbeiten, sehr selten abwaschen oder abtrocknen
Wohnhaft in Großstadt oder auf dem Land/Kleinstadt?	Kleinstadt-Nähe, nicht „tiefstes Land“

Transkription:

Sara:

Was bedeutet für dich Fertignahrung, was verstehst du darunter?

Franziska O.:

Ich habe ja schon gehört, dass man zwischen Fertigprodukten, Fertiggerichten und Fertignahrung unterscheidet – und da geht es um Fertignahrung oder?

Sara:

Ganz generell, da gehört eigentlich alles dazu, das ist so ein Überbegriff.

Franziska O.:

Was ich da drunter verstehe? Also mal die Fertiggerichte alle, die was man kaufen kann, die Tiefkühlsachen und das alles. Und dann halt auch die Fix-Einbrenn oder Suppenwürfel, die gehören da auch dazu. Was gehört den noch dazu?

Sara:

Dosen vielleicht?

Franziska O.:

Ja ist eh klar, genau. Alles was nicht frisch ist oder? Alles was man nicht frisch selber verarbeitet. Ketchup und Senf, Dosenchampignons und Mais und Ananas und diese Sachen. Fertignahrung? Jetzt muss ich mal überlegen, was ich noch alles als Fertignahrung halbwegs verwende.

Sara:

Es muss auch nicht vollständig sein, nur was dir jetzt mal einfällt. Nur das wir mal wissen von was wir reden.

Franziska O.:

Ja eh mal, die Konserven und haltbare Sachen eigentlich.

Sara:

Genau, das ist auch so ein Punkt – all das, was man lagern kann.

Sara:

Gehen wir mal zum nächsten. Seit wann kennst du Fertignahrungsmittel und seit wann benutzt oder isst du die? Also wenn du zum Beispiel an deine Baby-Zeit denkst, hast du Fläschchen mit Fertigmilch bekommen oder bist du gestillt worden?

Franziska O.:

Nein, ich hab Fläschchen mit Fertigmilch bekommen.

Sara:

Und Breie oder so, das Hipp-Zeug.

Franziska O.:

Das weiß ich gar nicht, ob es da Hipp schon gegeben hat. Nein, ich glaube, dass Mama...vielleicht hat es das schon gegeben...aber Mama hat halt in die gewässerte Milch irgendwas reingekocht. Kindergrieß und so, Milupa und so hat es vielleicht schon gegeben, das kann ich jetzt gar nicht sagen.

Sara:

Aber du weißt schon, dass du ein Flascherl gekriegt hast?

Franziska O.:

Gestillt bin ich nicht worden, weil meine Mama nicht stillen konnte. Sie hat auch die anderen Kinder nicht gestillt, glaube ich.

Sara:

Da wird es irgendeine Fertigmilch gegeben haben.

Franziska O.:

Ja.

Sara:

Und so gesehen kann man sagen, du kennst es seit du ein Baby bist, aber bewusst, weißt du das, als du ein Kind warst, hat es da so was schon gegeben? Dosen zum Beispiel oder Trockensuppen oder Pudding?

Franziska O.:

Trockensuppen genau, Pudding hat es auch gegeben.

Sara:

Habt ihr das auch zu Hause gekocht?

Franziska O.:

Ja, auf alle Fälle. Und das war noch was Besonderes...obwohl Pudding war nicht mehr so besonders. Aber so, was weiß ich, Dosenpfirsich oder Dosenananas, das war schon was Besonderes.

Sara:

Und das hat es gegeben?

Franziska O.:

Wie ich klein war...da hat es das wenig gegeben, weil meine Mama, durch das, dass wir eine Landwirtschaft hatten halt ganz viel selber verarbeitet hat. Die hat selber Kompotte gemacht und das alles und Kirschen und Zwetschken und Ribisel haben wir alles selber gehabt und das hat es einfach hauptsächlich gegeben.

Sara:

Und das du so was wie Fertigsuppen oder Tiefkühlgemüse selber hergenommen hast?

Franziska O.:

Ja ich hab selber zu kochen begonnen, als ich geheiratet habe. Als Student was hab ich denn da gegessen...ich muss überlegen.

Ja Dosen und Tiefkühlgemüse haben wir da schon gekauft, aber wenig Fertiggerichte. Mikrowelle gab es sowieso noch nicht. Die Mikrowelle ist bei uns – das sie alle gehabt haben – erst 85/90er Jahre aufgekomen. Aber ich habe nach wie vor KEINE Mikrowelle.

Sara:

Also du kennst Fertignahrung quasi schon seit deiner Kindheit, aber du hast sie selber erst hin und wieder benutzt, seit du selbst einen Haushalt hattest.

Franziska O.:

Naja benützt...wenn man Pudding und das und Suppenwürfel, oder Ketchup dazu rechnet, dann haben wir das immer schon benützt glaub ich. Obwohl Ketchup, das hat es daheim, als ich klein war noch nicht gegeben.

Sara:

Und Tiefkühlgemüse, habt ihr das daheim gehabt?

Franziska O.:

Nein, das sowieso nicht. Weil Mama einen Haufen Gemüse selber gehabt hat.

Sara:

Und im Winter?

Franziska O.:

Und wann, dann...die hat auch lange keine Gefriertruhe gehabt die Mama. Ich kann mich gar nicht erinnern wann wir die erste Gefriertruhe gekriegt haben. Und dann hat sie sie eh selber eingefroren, die Sachen, die sie selber vom Garten gehabt hat.

Sara:

Aber nichts Gekauftes?

Franziska O.:

Nein, das hat es bei meiner Mama nie gegeben.

Sara:

Und bei dir selber dann, hast du das dann hergenommen, als du einen eigenen Haushalt gehabt hast, so Tiefkühlgemüse oder Fischstäbchen?

Franziska O.:

Fischstäbchen wie die Kinder klein waren, die waren was Gutes, was Besonderes, ab und zu halt. Aber da kann ich mich schon erinnern, das hat es schon gegeben, so panierte Fische, so Quadrate, so ähnlich wie Fischstäbchen – das hat es ab und zu gegeben, das war auch was Besonderes.

Sara:

Das wäre nämlich eh die nächste Frage, ob die Eltern Fertignahrung gerne gekauft haben oder mehr auf Wunsch der Kinder? Also ob es alltäglich oder eine Delikatesse war, als du ein Kind warst.

Franziska O.:

Nein, da war es eine Delikatesse auf alle Fälle.

Sara:

Also man hat es nicht im Notfall verwendet, so als zweite Wahl, weil man halt jetzt schnell was machen muss.

Franziska O.:

Nein, das hat die Mama noch nicht getan, das war eher was Besonderes.

Sara:

Und bei deiner eigenen Familie war das dann auch eher so?

Franziska O.:

Nein, nein, Fischstäbchen und so, das hab ich dann schon daheim gehabt manchmal wenn ich schnell was gebraucht habe.

Sara:

Und war es dann was Besonderes oder nicht?

Franziska O.:

Doch, was Besonderes war es trotzdem. Sie haben sich gefreut, wenn es das gegeben hat.

Sara:

Und hast du das gerne gekauft oder weil du wusstest, dass es die Kinder gerne mögen oder halt weil es schnell geht?

Franziska O.:

Beides. Weils praktisch war und es die Kinder gerne mochten. Es ist unterschiedlich, einmal weil ich halt schnell etwas gebraucht habe und dann wieder habe ich mir gedacht, mach ich ihnen halt Fischstäbchen oder so.

Sara:

Und warum greifst du zu Fertignahrung, was ist da der Hauptgrund, wenn du es jetzt benutzt, so was wie Tiefkühlgemüse oder Dosen, Mais aus der Dose?

Franziska O.:

Erstens weil man es selber auch nicht ständig verfügbar hat und das kann man dann halt lagern und hat es verfügbar, wenn man es braucht. Aus dem Grund hauptsächlich, ja und weil es auch schmeckt...der Mais, der von Ja!Natürlich in den Gläsern, der Bio-Mais, den kauf ich dann auch mit einem guten Gewissen, weil ich mir denke das ist auch gescheiter. So viel essen wir eh nicht davon aber es ist halt was Besonderes trotzdem noch, wenn wo ein Mais drinnen ist. Hauptsächlich greife ich wegen dem Einfachen zu Fertignahrung. Weil es einfach ist, weil du hast Tomaten nicht ständig selber und einfrieren tut man selber auch nicht so viel. Ich weiß noch ein Jahr, da habe ich ganz viele Tomaten gehabt, da habe ich selber das Ketchup gemacht und halt auch viel so Tomatenmark eingefroren. Das weiß ich noch, das hat Mama auch immer von den eigenen Tomaten gemacht und eingefroren. Und das habe ich auch lange Zeit getan, aber jetzt habe ich nicht mehr so viele Tomaten, jetzt hab ich nur das, was wir halt selbst essen.

Sara:

Kaufst du das dann auch schon mehr, so Ketchup und Tomatenmark?

Franziska O.:

Ja, ich kauf es halt in Bioqualität.

Sara:

Aber der Hauptgrund, warum du Fertignahrung kaufst ist das Einfache und Schnelle?

Franziska O.:

Nein, die Haltbarkeit, sicher weil du es lagern kannst und wenn du es brauchst hast du es da, das ist das Praktische einfach.

Sara:

Ja dann wären wir eh bei den Vor- und Nachteilen der Fertignahrung. Was wäre dann ein Vorteil? Eben wahrscheinlich die Haltbarkeit und die Verfügbarkeit.

Franziska O.:

Ja genau.

Ja es ist natürlich eine Zeitsache, dass man schnell was machen kann. Und das man Früchte, die man sonst nicht hat, zu dieser Jahreszeit, dass man die dann da hat.

Ein Nachteil ist, dass es nichts Frisches mehr ist und, dass es konserviert ist natürlich. Und das der Nährwert einfach nicht mehr der ist, als wenn es frisch wäre. Und du kannst auch manche Speisen...also manche Speisen werden einfach anders, jetzt vom Zubereiten her, weil es praktischer ist. Zum Beispiel weiß ich's beim Tomatenmark, wenn ich es eingefroren habe, das war dann oft so wässrig und flüssig und das gekaufte ist halt konzentrierter, da hast du dann einen anderen Geschmack drinnen.

Sara:

Also würdest du sagen der Geschmacksfaktor ist ein Vor- oder ein Nachteil? Also schmecken Fertigprodukte für dich gut oder ist das schon eher was, was nicht so gut ist?

Franziska O.:

Da müsste ich sehr unterteilen. Weil bei Fertiggerichten, da isst man sich mit der Zeit wahrscheinlich ziemlich ab. Und so was gibt es bei uns sowieso fast überhaupt nicht. Der Geschmack ist sicher individueller, wenn du selber kochst. Aber diese Fertigprodukte, wie... Ich mache zum Beispiel meistens selber eine Einbrenn, aber wenn die Soße doch noch zu dünn ist, dann tu ich halt einen Soßenbinder dazu. Oder wenn es mich nicht freut, dass ich Suppenknochen koche, dann nehme ich halt Suppenwürfel her.

Sara:

Aber beim Suppenwürfel, ist da der Geschmack gut?

Franziska O.:

Ja, mag ich schon.

Sara:

Also da kann man nicht generell sagen, dass das ein Nachteil wäre, zwar bei den Fertiggerichten, aber die andere Fertignahrung ist nicht immer schlecht, wenn ich das so zusammenfassen kann.

Franziska O.:

Nein.

Sara:

Wie oft verzehrst du oder wird in deiner Familie ein Fertiggericht verzehrt? Eine Fertigpizza oder eine Fertiglasagne, die du ins Rohr schiebst.

Franziska O.:

Eigentlich so gut wie fast nie. Das hab ich früher manchmal gekauft, wie die Kinder noch so klein waren, dass sie noch nicht kochen konnten. Und wenn wir aber fortgefahren sind, und wir haben sie daheim gelassen, so mit 10-12 Jahren oder so, da hab ich ihnen eine Fertigpizza gekauft, damit sie was ins Rohr schieben konnten. Das hat es vielleicht manchmal gegeben. Aber sonst ein Gericht direkt. Halt Fischstäbchen oder so was.

Sara:

Das ist aber kein Gericht, da muss man mehr tun, da muss man eine Beilage dazu machen, weil das kann man so kaum essen.

Franziska O.:

Gerichte gibt es eigentlich nie.

Sara:

So gesehen kannst du auch nicht sagen, ob das häufiger oder seltener geworden ist?

Franziska O.:

Bei uns? Nein bei uns nicht. Insgesamt ist es sicher häufiger geworden.

Sara:

Wie viele Mahlzeiten nimmst du täglich ein und wo nimmst du die ein?

Franziska O.:

Dreimal meistens, fast immer, daheim in der Küche am Tisch.

Sara:

Ist es eine Ausnahme wenn es nicht so ist?

Franziska O.:

Ja. Im Alltag ist es so.

Sara:

Und kochst du häufig oder eher selten selbst?

Franziska O.:

Sehr häufig.

Sara:

Für andere oder für dich allein?

Franziska O.:

Für andere. Für mich allein wenig.

Sara:

Wenn du allein bist, kochst du dann auch was?

Franziska O.:

Da mach ich ganz was Einfaches, Eierspeise vielleicht.

Sara:

Kochst du unter der Woche eher schnelle Küche oder eher aufwändigere Sachen?

Franziska O.:

Naja. Es kommt darauf an, wie viele Leute da sind. Wenn mehrere Leute da sind und es zählt sich aus, dann koche ich halt ein Fleisch. Und wenn wir nur zu zweit oder zu dritt sind, dann gibt es eher was Einfaches.

Sara:

Und verwendest du dann zum Kochen viele Fertigprodukte, also ist da viel an fertigem Zeug dabei, das du irgendwie zusammen tust. Oder nimmst du größtenteils frische Zutaten, wie frisches Gemüse.

Franziska O.:

Großteils Frisches ja.

Sara:

Und hat sich das im Lauf deines Lebens verändert? Also hast du schon mal mehr Fertigprodukte oder noch weniger hergenommen?

Franziska O.:

Ich denke mir, ich weiß es jetzt gar nicht mehr so genau, aber so vorm Heiraten, in der Zeit, als ich in einer Wohngemeinschaft war, so in den 70er Jahren, da hat es sicher eher so was Fertiges gegeben. Ich meine, ich habe damals auch von der Arbeit aus Essen gehen können, da hat es so Essensmarken gegeben. Jetzt hab ich da auch nicht so viel selber kochen zu braucht. Ich habe verschiedene Stationen gehabt, wo ich nachdenken muss – ich weiß gar nicht mehr, wie ich in Ostermiething war als Kindergärtnerin...ich glaube, da ist was für die Kinder gebracht worden und ich hab da mitgegessen, ich glaub so war das, Wahnsinn, das ist schon so weit weg.

Aber es war sicher damals mehr, als ich mich selber allein versorgen musste

Sara:

Isst du lieber allein oder gemeinsam mit anderen Menschen?

Franziska O.:

Schon gemeinsam. Alleine essen ist nicht so lustig. Obwohl ich es manchmal auch genießen kann, aber das ist halt nur der Entspannungs-Effekt, dass mal Ruhe ist und man nicht so viel kochen muss. Aber generell lieber mit anderen.

Sara:

Und in deiner Herkunftsfamilie, wie hat sich da eine Mahlzeit gestaltet? War das am Wochenende anders als unter der Woche?

Franziska O.:

Am Wochenende hat es einfach was Besseres gegeben. Unter der Woche hat Mama jeden Tag einen Apfel-Dünster als Nachspeise gemacht, das hat einfach dazu gehört. Und am Wochenende hat es eine besondere Nachspeise gegeben. Keinen Apfel-Dünster, sondern, was weiß ich, Tutti-Frutti hat das geheißen, das war so gut oder Pudding.

Sara:

Und vom Aufwand her gab es am Wochenende was Besseres?

Franziska O.:

Ich weiß gar nicht, ob das zeitlich immer unbedingt soviel aufwändiger gewesen ist. Weil Schnitzel zum Beispiel ist nicht so aufwändig.

Obwohl meine Mutter hat immer gut gekocht, immer was Frisches, selbst Zubereitetes.

Sara:

Und wie ist das heute, gibt es da am Wochenende was anderes als unter der Woche?

Franziska O.:

Heute ist es so – das kommt auch darauf an wie viele Leute wir sind – aber wenn wir eher wenige sind, dann gibt es eher am Wochenende was Einfaches, wenn wir nur zu zweit oder zu dritt sind, dass ich grad eine Toast mache oder so was. Aber wenn wir mehrere sind, dann gibt's auch am Wochenende was Besseres.

Sara:

Und gibt's Tischgespräche bei euch, wir da geredet? Was wird da geredet von den Themen?

Franziska O.:

Ja bei uns gibt es genug Tischgespräche. Alles mögliche, was halt so vorfällt oder politische Themen...wird besprochen. Oder was in der Umgebung oder in der Familie oder Weltpolitisch passiert. Bei uns ist es nicht so, dass wir zeitlich getrennt sind beim Essen. Manchmal auch. Aber grundsätzlich können wir uns einteilen zu welcher Zeit wir essen.

Sara:

Ihr esst also immer zu einem bestimmten Zeitpunkt? Bei euch isst nicht jeder wenn er Hunger hat. Es gibt die drei Mahlzeiten und die sind fix.

Franziska O.:

Ja. Dazwischen isst schon mal jeder irgendwas, einen Apfel...

Sara:

War das in deiner Herkunftsfamilie auch so, ist da auch am Tisch geredet worden?

Franziska O.:

Schon. Weniger, aber das hatte andere Gründe. Weil es oft sehr spannungsgeladen war, dass der Radio gerannt ist und wir still waren. Aber der Radio ist auch deshalb gerannt, dass sie nicht so viel miteinander haben reden müssen, mein Papa und mein Bruder.

Sara:

Wenn du was besonderes kochst, weil du jemanden einlädst zum Beispiel, was ziehst du dann für Produkte vor, kaufst du dann noch was Teureres oder noch was Besseres oder gibt es da das, was du unter der Woche genau so verkochst.

Franziska O.:

Nein es gibt schon dann öfter was Besonderes. Wenn ich zum Beispiel keine Tomaten habe, dann kauf ich welche, was ich unter der Woche nicht tue. Oder, dass ich einen Schinken kaufe. Unter der Woche tue ich sicher eher Sachen verarbeiten, die da sind, wo ich dann was daraus mache. Wenn ich jemanden einlade, kaufe ich eher was Besonderes dazu.

Sara:

Aber du schaue schon, dass du was Gesundes einkaufst, dass es biologisch ist?

Franziska O.:

Ja. Ich schaue schon, dass ich es biologisch kriege. Und wenn ich es nicht biologisch kriege kaufe ich es auch nicht so gern. Manchmal kauf ich es dann auch nicht. Aber wenn meine Tochter für die HBLA kochen muss, da muss man dann Sachen kaufen, die man sonst nie kauft, zum Beispiel Qimiq. Ich habe überhaupt nicht gewusst was Qimiq ist.

Sara:

Das wäre eh ein gutes Beispiel für ein Fertigprodukt.

Franziska O.:

Ich dachte mir was ist das. Ich habe das überhaupt noch nie gehört. Aber das ist anscheinend jetzt auch schon wieder Gang und Gäbe.

Sara:

Auf welches Fertigprodukt könntest du am wenigsten verzichten und warum?

Franziska O.:

Zum Beispiel Suppenwürfel oder Senf. Das was man sich selber nicht so leicht macht. Was aufwändig ist, dass man es selber nicht macht.

Tiefkühlsachen hab ich nicht so viel daheim, das ist auch eher was Besonderes – das tu ich halt heim, damit ich was da habe, wenn ich Reis mit Erbsen und Karotten und Gemüse oder so mache. Pommes Frites gibt es überhaupt nie. Durch das, dass wir selber Erdäpfel haben. Dosenprodukte ah ja...auf passierte Tomaten möchte ich auch nicht verzichten, weil das ist praktisch einfach für Pasta asciutta und bei Dosen. Naja wenn ich Pizza mache so Schwammerl oder so drauf, da kann man auch verzichten – ich brauche sie nicht wahnsinnig viel.

Ketchup, Senf, passierte Tomaten, Suppenwürfel, Pudding – das sind so die Sachen, die gingen mir ab.

Sara:

Und hast du vielleicht ein Lieblingsfertigprodukt, wo du sagst, das schmeckt auch voll gut und das magst du voll gern?

Franziska O.:

Fällt mir nichts ein. So Germknödel oder Marillenknoedel gibt es eigentlich überhaupt nicht bei mir. Da könnte ich höchstens den Pudding sagen. Da muss ich in Zukunft öfter drauf achten, was Fertigprodukte sind, von dem was ich hernehme.

Sara:

Ich kann mir auch gut vorstellen, wenn man eine Landwirtschaft hat, wird man, dadurch, dass man viel selber hat, automatisch weniger zu Fertigprodukten greifen, wie vielleicht jemand der in der Stadt wohnt und halt einfach sowieso schwerer an das frische Zeug kommt.

Franziska O.:

Ja sicher, klar. Oder ich komme oft nicht zum Einkaufen – ich muss extra immer zum Einkaufen fahren. Ein anderer, der in der Stadt wohnt, der geht beim Heimgehen, beim Geschäft vorbei und nimmt sich halt schnell was mit. Ich muss mich immer eher danach richten, was ich daheim habe, was muss weiter.

Sara:

Bei dir ist beim Kochen auch das Schnelle nicht unbedingt im Vordergrund?

Franziska O.:

Nein, nicht unbedingt, manchmal halt, aber allgemein nicht so. Ich habe einfach das Privileg, dass ich mir zum Kochen Zeit nehmen kann.

Sara:

Und dann geht es dir halt darum, dass du verbrauchst, was du daheim hast, dass nichts schlecht wird.

Franziska O.:

Ja genau. Dass ich frisch koche, was wir haben oder wenn was über bleibt von dem was wir im Hofladen verkaufen ein Topfen oder ein Joghurt...Es ist nicht so, dass ich am Vortag immer weiß, was ich am nächsten Tag koche. Ich schaue eher in der Früh, was ist da und was gehört weiter.

Sara:

Danke für das Interview.

Protokoll zum Interview Nr. 7

Umfeld:	
Ort, Zeit, Datum	Ranshofen, 29.06.2007, 10.05 Uhr
Raum	Haus von Herrn Erwin H.
Fragen zur Person:	
Name	Erwin H.
Geburtsjahr	1953
Beruf/Ausbildungsgrad	gelernter Bäcker und Konditor, heute: Chemie-Facharbeiter
Familienstand	verheiratet
Derzeitige Haushaltsgröße (wie viele Personen?)	3 Personen (Eltern, 1 Kind)
Haushaltsgröße der Herkunftsfamilie	4 Personen (Eltern, Kind)
Aufgabenteilung der Haushaltsmitglieder	Hausarbeit: Frau (kochen...) Arbeit draußen, Technisches: Mann
Wohnhaft in Großstadt oder auf dem Land/ Kleinstadt?	Nahe Kleinstadt

Transkription:

Sara:

Was bedeutet für dich Fertignahrung, was verstehst du darunter?

Erwin H.:

Für mich ist Fertignahrung so viel wie chemisches Essen, weil viele Zusatzstoffe drinnen sind, damit sie haltbar ist und ich bin es gewohnt, dass es normale, herkömmliche Küche gibt.

Sara:

Was würdest du zu Fertignahrung zählen, welche Beispiele? Ist das für dich nur ein Fertiggericht, wie Lasagne oder Fertigpizza oder gehört da auch Dosenmais oder Tomatensoße dazu?

Erwin H.:

Nein, das gehört nicht dazu, weil das sind Sachen, die man in selbst gemachte Gerichte einbauen kann und das andere sind reine Fertiggerichte, wo ich ein bisschen Wasser dazu geben muss und das ich 15 oder 10 Minuten am Ofen ziehen lasse und dann ist das Essen fertig.

Sara:

Also ist für dich Fertignahrung ein Fertiggericht?

Erwin H.:

Ja.

Sara:

So abgepacktes Zeug würdest du nicht dazu zählen? Tiefkühlgemüse zum Beispiel oder Fischstäbchen?

Erwin H.:

Nein, das würde ich nicht dazu zählen, weil das muss man selber noch mal fertig aufbereiten und Dosengerichte gebe ich in die Mikrowelle, die kann sich jeder selber machen, wenn er will und damit ist aber auch das Familienessen verloren gegangen.

Sara:

Seit wann kennst du Fertignahrungsmittel, seit wann benützt du oder isst du sie? Wenn du an deine Kinderzeit denkst: Bist du gestillt worden oder hast du Fertigmilch im Fläschchen gekriegt?

Erwin H.:

Ich bin gestillt worden und bekam nachher auch die Fertigmilch.

Sara:

Und so Breie, so Hipp-Gläser?

Erwin H.:

Das hat es bei uns damals noch weniger gegeben. Da hat man viel mehr selbst gemachten Spinat und so Sachen gekriegt. Oder Obst wurde mit dem Löffel abgeschält und so hat man das zum Essen gekriegt.

Sara:

Kennen tust du Fertignahrung dann aber schon seit du klein bist?

Erwin H.:

Ja.

Sara:

Und wenn du dich dann erinnerst, so im Lauf deiner Kindheit hat es dann schon so was wie Fertigsuppen oder Packerlsuppen gegeben?

Erwin H.:

Das hat es dann schon gegeben.

Sara:

Hast du das dann auch schon bekommen daheim?

Erwin H.:

Daheim eher nicht, aber Pudding oder so hat es schon gegeben. Die Suppen sind alle frisch selber gemacht worden, frisch ausgekocht.

Sara:

Weißt du wann deine Eltern einmal so was gekauft haben einen Pudding oder so eine Suppe – war das dann auf Wunsch von euch Kindern oder hat es das einfach gegeben?

Erwin H.:

Ich meine der Pudding der war generell da und den hat es gegeben, wenn wir Kinder gesagt haben wir wollen einen Pudding.

Sara:

Und war das dann eine Delikatesse oder war das dann schon was Alltägliches, das es schon immer mal gegeben hat?

Erwin H.:

Nein, das war schon eher für uns damals eine Delikatesse.

Sara:

Fertigsuppen oder Packerlsuppen?

Erwin H.:

Nein, hat es nie gegeben

Sara:

Tiefkühlgemüse – hat es das schon gegeben als du ein Kind warst?

Erwin H.:

Also da kann ich mich nicht mehr dran erinnern, dass wir so was hatten. Wir hatten einen Gemüsegarten und da ist das Zeug alles vom Garten gekommen und ist dann eingewintert worden.

Sara:

Also, das man so fertige Packerl gekauft hätte?

Erwin H.:

Nein, das war damals nicht. Da wurde alles selbst gemacht und dann wurde es im Keller eingelagert, je nachdem – sortenmäßig. Das eine wurde in Sand gelegt, das andere wurde so kühl gelagert.

Sara:

Habt ihr eine Gefriertruhe gehabt?

Erwin H.:

Nein, da hat es noch keine Gefriertruhe gegeben. Es war halt ein Kühlschrank da und das war alles.

Sara:

Kannst du dich erinnern wann ihr eine Gefriertruhe gekriegt habt?

Erwin H.:

Eine Gefriertruhe haben wir bekommen da werde ich vielleicht so 10 Jahre alt gewesen sein.

Sara:

Also dann so in den 60er Jahren. Und habt ihr dann so was gekauft, so Fertig-Tiefkühlgemüse oder so?

Erwin H.:

Nein, das ist nie gekauft worden und bei meinen Eltern daheim wird das heute noch nicht gekauft, weil die machen das Gemüse alles selbst und heute wird es halt eingefroren.

Sara:

Es gibt ja viele Familien, die kochen heute oder auch früher im Notfall wenn es schnell gehen muss ein Fertiggessen, so als zweite Wahl. Das war dann bei euch nicht so, oder gab es das?

Erwin H.:

Die Pizza habe ich kennen gelernt, da war ich so 15-16 Jahre.

Sara:

Das war dann schon fast in den 70er Jahren. Also da ist das aufgekommen. Und hast du es dann auch benutzt?

Erwin H.:

Ja, wir sind halt dann mal in ein Gasthaus gegangen, wo es Pizzen gegeben hat. Weil früher hat es die Pizzerias noch nicht so gegeben, da hat halt irgendein Gastwirt so Pizzen dazu gemacht.

Sara:

Wurden da auch die fertigen Pizzen genommen oder schon selbst gemachte?

Erwin H.:

Nein, nein. Das waren die eingefrorenen, die sind schon frisch gewesen, die sind vom Erzeuger gemacht und belegt worden und dann sind sie schockgefroren worden und praktisch kamen sie dann ins Rohr, da gibt es eigene Pizzaöfen – da kommt es rein und dann ist das fertig.

Wenn ich heute drüben (*Café gegenüber Herrn H.'s Haus*) eine esse, ist das genauso. Die sind nicht schon vorgebacken oder was, die sind nur erzeugt, das ist der Teig mit den ganzen Auflagen und das kommt dann ins Rohr und heute gibt es ja spezielle Pizzaöfen und das wird dann aufgebacken.

Sara:

Und du weißt, dass es das früher auch schon gegeben hat?

Erwin H.:

Mh.

Sara:

Warum greifst du zu Fertignahrung, was ist da der Grund?

Erwin H.:

Das ist dann Zeitmangel. Das ist dann wirklich reiner Zeitmangel. Ich meine wir machen auch wenn es heute schnell gehen muss Fischstäbchen oder was. Und da ist dann Kartoffelpüree schnell dazu gemacht oder auch einen Kartoffelsalat.

Sara:

Macht ihr das selbst das Kartoffelpüree?

Erwin H.:

Das machen wir selbst ja. Oder einen Kartoffelsalat dazu und dann ist das eine Mahlzeit zum Essen.

Sara:

Aber das ist wirklich eher wenn es schnell gehen muss?

Erwin H.:

Ja.

Sara:

Was hältst du für die Vorteile von Fertignahrung?

Erwin H.:

Also ich halte von den Vorteilen überhaupt nichts, weil gerade durch die speziellen richtigen Fertigprodukte, die es heute gibt, sich die Familie verliert beim Essen. Weil jeder macht sich was wenn er will und isst wenn er will. Und da gibt es das Familienessen nicht mehr.

Sara:

Also das wär schon mal der Nachteil für dich, das man sagt jeder macht sich halt irgendwas und dann isst er es beim Fernsehen.

Erwin H.:

Genau. Bei uns ist es speziell so, praktisch meine Tochter geht in Ried in die Schule und wir essen um zwei Uhr zu Mittag, wenn ich von der Arbeit komme und sie kommt um sechs Uhr heim, dann macht sie sich ein Fertiggericht, entweder so Fischstäbchen oder sie macht sich schnell eine Pizza.

Sara:

Eben, weil's praktisch ist und weil's schnell geht

Erwin H.:

Ja genau. Oder auch mal einen Kebab.

Sara:

Weil man's halt auch alleine isst. Sonst noch ein Nachteil.

Erwin H.:

Ja der Geschmack.

Sara:

Aha, nicht so gut?

Erwin H.:

Nein, bei einem Fertiggericht schmeckt alles gleich. Wir haben in der Firma auch die Fertiggessen, praktisch auch die Tiefkühlkost, die was ich dann 40-45 Minuten ins Rohr geben muss und dann kann ich sie essen. Das ist schon alles vorgekocht, das muss nur mehr noch erhitzt werden. Da sind gewisse Fleischsorten drin oder so was, aber das ist alles ein Geschmack. Und das kannst du aber auch gar nicht so nachwürzen, dass du sagst es schmeckt mir.

Sara:

Sind das schon so fertige Tassen?

Erwin H.:

Genau. Wie du's auch in den Flugzeugen kriegst.

Sara:

Das man sich nur mehr aufwärmt?

Erwin H.:

Genau, ja.

Sara:

Und das schmeckt alles irgendwie ähnlich?

Erwin H.:

Ja.

Sara:

Isst du das dann in der Arbeit öfter mal?

Erwin H.:

Selten einmal. Wir haben jetzt begonnen selbst zu kochen in der Arbeit. Wir stellen einen Mann ab, der kocht, teilweise auch ich selbst.

Sara:

Könnt ihr da alle kochen?

Erwin H.:

Ja gut, ich habe eine Ausbildung gemacht. Ich habe damals vor 20 Jahren vom Roten Kreuz aus eine Ausbildung gemacht als Koch für Massenverpflegung.

Sara:

Das heißt du hast da dann viel Erfahrung? Habt ihr da auch schon Fertigzeug hergenommen? Weil Massenverpflegung da hat man das ja auch?

Erwin H.:

Nein, da wird alles frisch gekocht.

Sara:

Echt? Mit frischen Zutaten?

Erwin H.:

Komplett frische Zutaten, ja. Ich meine es kommt schon mal vor, wenn du irgendwelche Eintöpfe machst, wo Bohnen oder so was drin sind, die von der Dose kommen – aber das ist auch schon alles. Die anderen Zutaten sind alle frisch.

Sara:

Aber man mischt selber alles zusammen.

Wie oft verzehrst du ein Fertiggericht, wenn man auch das in der Arbeit mit ein bezieht?

Erwin H.:

Na alle zwei bis drei Monate einmal.

Sara:

Aha, also wirklich sehr selten.

Und ist das im Lauf deines Lebens häufiger oder seltener geworden? Vielleicht wie du ein Jugendlicher warst, ich weiß nicht wie du da gelebt hast, hast du da so was vielleicht noch öfter hergenommen?

Erwin H.:

Nein damals wie ich jugendlich war, hat es das überhaupt nicht gegeben. Das ist angegangen 1980 wie ich in der Fabrik angefangen habe. Weil da ist nämlich nicht gekocht worden und wir hatten damals kürzere Jausenzeiten. Jetzt haben wir uns das unter der Arbeit ins Rohr reingegeben und das ist dann fertig gewesen, gegessen worden und dann konnten wir wieder weitertun.

Und dadurch, dass die Jausenzeiten länger geworden sind und wir mehr Leute geworden sind, wurde das leichter und wir konnten einen Mitarbeiter abstellen zum Kochen.

Sara:

Und es wurde der Fertiggericht-Konsum im Lauf deines Lebens weniger kann man sagen?

Erwin H.:

Ja.

Sara:

Und in welchen Situationen hast du so was gegessen? Ja gut, das haben wir vielleicht eh schon gesagt. Also wenn es schnell gehen muss oder halt in der Arbeit auch wenn es schnell gehen muss.

Weg von den Fertiggerichten, wie viele Mahlzeiten nimmst du täglich ein und wo nimmst du die ein?

Erwin H.:

Frühstück und die Hauptmahlzeit nehme ich daheim ein und je nach Schicht...wenn ich schichtfrei habe daheim und sonst in der Arbeit.

Sara:

Aber du schaust, dass du drei Mahlzeiten am Tag verteilt kriegst?

Erwin H.:

Ja.

Sara:

Also in der Früh, mittags und abends. Und isst du Mittag immer warm oder am Abend immer warm?

Erwin H.:

Nein, also warm ists mittags. Abends ists meistens Obst.

Sara:

Gut, also entweder in der Arbeit oder daheim.

Erwin H.:

Ja.

Sara:

Du selbst – kochst du eher häufig oder eher selten selbst?

Erwin H.:

Eher selten.

Sara:

Macht das dann eher deine Frau?

Erwin H.:

Ja.

Sara:

Und kocht ihr dann für andere oder nur für euch allein?

Erwin H.:

Nein, wenn sie kocht, dann kocht sie für alle.

Sara:

Also dann esst ihr mit der Familie, also die Leute, die halt daheim wohnen.

Erwin H.:

Da essen halt die Leute, die daheim sind und dann teilweise, wenn sie unterschiedlich heim kommen, dann werden so Gerichte gemacht, die man dann wieder aufwärmen kann.

Sara:

Aha. Die was sich dann jeder halt aufwärmt wann er Zeit hat.

Und wie ist das dann daheim im Alltag. Wird da eher aufwändig gekocht oder eher schnelle Küche, das heißt jetzt nicht Fertigessen...?

Erwin H.:

Nein, schon eher aufwändig.

Sara:

Also auch mit Nachspeisen.

Erwin H.:

Genau.

Sara:

Werden zum Kochen meistens frische Zutaten verwendet oder halt schon auch viele Fertigprodukte? Also wird da eher frisches Gemüse hergenommen oder Tiefkühlgemüse?

Erwin H.:

Es wird schon eher Tiefkühlgemüse hergenommen. Aber wir haben frische Salate und das alles und frisches Fleisch, was selber eingefroren ist in der Tiefkühltruhe, das wird dann verwendet.

Sara:

Hat sich das im Lauf deines Lebens verändert? Hat man früher noch schneller oder aufwändiger gekocht als jetzt?

Erwin H.:

Das ist vielleicht früher aufwändiger gewesen, aber als Kind fällt dir das weniger auf, weil bei uns war die Oma zuständig fürs Kochen und das ist dir nicht so aufgefallen, du warst entweder in der Schule oder draußen und man hat das gar nicht so richtig mitbekommen, wann die Oma gekocht hat. Da hat es halt geheißen jetzt ist es zum Essen.

Sara:

...dann sind alle rein und haben gegessen.

Und ganz generell: Isst du lieber alleine oder gemeinsam mit anderen Leuten?

Erwin H.:

Nein schon gemeinsam mit anderen.

Sara:

Also das alleine da sitzen magst du nicht so?

Erwin H.:

Nein.

Sara:

Bei dir daheim, wie gestaltet sich da eine Mahlzeit, ist das am Wochenende anders als unter der Woche zum Beispiel?

Erwin H.:

Am Wochenende ist das auf alle Fälle anders, weil am Wochenende sind wir beisammen.

Sara:

Also hast du da frei am Wochenende?

Erwin H.:

Nicht jedes Wochenende, aber ich muss einmal im Monat am Sonntag arbeiten und sonst sind wir am Wochenende beieinander, Samstag und Sonntag.

Sara:

Und gibt es da dann auch was Aufwändigeres, was Besonderes?

Erwin H.:

Nein, das machen wir eigentlich nicht. Bei uns ist das ganz egal, weil wenn meine ältere Tochter unter der Woche mal heimkommt, weil sie frei hat oder Urlaub hat. Da kann es sein, dass auch mal unter der Woche mal aufwändiger gekocht wird als an einem Sonntag.

Sara:

Das ist also nicht so traditionell, dass es Samstag oder Sonntag immer einen Schweinsbraten gibt?

Erwin H.:

Nein. Aber wie es früher traditionell war, am Sonntag hat es nur Schnitzel gegeben. Das gibt es bei uns heute auch unter der Woche, wenn ich weiß, heute sind alle beisammen und von den Kindern wird der Wunsch geäußert, dass sie ein Schnitzel oder einen Schweinsbraten möchten, dann wird das halt gemacht.

Sara:

Aha, das hat sich eher ein bisschen angeglichen, je nach dem wann die Kinder heimkommen.

Erwin H.:

Genau ja.

Sara:

Und gibt es da Tischgespräche oder ist es da still am Tisch?

Erwin H.:

Nein, da wird schon geredet.

Sara:

Und was so?

Erwin H.:

Komplett belanglos. Was sich so tut. Die andere erzählt von der Arbeit, die andere was sie am Wochenende erlebt hat.

Sara:

Esst ihr dann zu einem bestimmten Zeitpunkt oder wann jeder Hunger hat? Aber das hast du eh schon gesagt. Es gibt schon die drei Essenszeiten normal?

Erwin H.:

Ja schon.

Sara:

Ist das Mittag immer zur gleichen Zeit? Oder so ungefähr?

Erwin H.:

Mittag ist das so circa 12 Uhr.

Sara:

Und das wir auch immer eingehalten?

Erwin H.:

Das wird eigentlich schon immer eingehalten.

Sara:

Und wenn du arbeiten bist, macht das deine Frau dann auch eher so? Oder kocht sie sich dann eher...

Erwin H.:

Wenn sie allein ist macht sie sich nur einen Salat oder so was. Oder es kann mal sein, dass sie zum Nachbarn auf eine Pizza geht. Weil wenn die Töchter beide nicht da sind, dann geht sie da rüber, da hat sie jemanden zum Reden.

Sara:

Da wird dann nicht gekocht, da wird dann gewartet bis du kommst?

Erwin H.:

Da wird nicht gewartet bis ich komme, weil an einem Sonntag, wenn ich arbeite, kochen wir selbst in der Arbeit. Da wird halt am Abend nur eine Kleinigkeit gegessen.

Sara:

Auf jeden Fall, wenn sie alleine isst wird eher nicht gekocht, zumindest nichts Größeres.

Erwin H.:

Nein.

Sara:

Und wenn es jetzt etwas Besonderes sein soll, sagen wir man lädt jemanden ein oder so, welche Produkte werden dann eher gekauft, vielleicht noch was Teureres oder Besseres als sonst, oder spezielle Delikatessen oder genauso wie man halt für den Alltag auch einkauft?

Erwin H.:

Nein da wird halt so eingekauft wie man halt im Alltag auch einkauft. Weil man kann aus der richtigen Hausmannskost genauso Delikatessen machen.

Sara:

Also da wird kein großer Unterschied gemacht?

Erwin H.:

Nein.

Sara:

Kocht man dann aufwändiger, wenn man jemanden einlädt?

Erwin H.:

Nein, auch nicht. Das seh ich auch nicht ein, warum man da aufwändiger kochen soll.

Sara:

Nein, eh.

Und auf welches Fertigprodukt könntest du am wenigsten verzichten und warum, wenn du so überlegst? Gibt es da was, wo du sagt, das ginge dir ab, Suppenwürfel vielleicht.

Erwin H.:

Also Suppenwürfel kannst du schon mal schnell brauchen, ich nehme auch Pudding her und was wir auch viel hernehmen sind die Fische, wie Fischstäbchen und dann gibt's da noch panierte Dorschfilets, was schon eingefroren ist. Was ich als schnelle Küche machen kann.

Sara:

Also das ginge dir schon ab, wenn es das nicht gäbe?

Erwin H.:

Ja.

Sara:

Fällt dir noch was ein?

Erwin H.:

Nein eigentlich von dem nichts. Erstensmal halte ich von dem ganzen Dosenessen nichts, was wirklich die Fertiggerichte wären.

Sara:

So Gulasch und Ravioli.

Erwin H.:

Was ich nur rausschütte aufs Teller und in die Mikrowelle reintue und wieder raus. Ich kenne einige von mir in der Arbeit, wenn sie keine kochende Frau daheim haben, die leben halt von dem.

Sara:

Ja oder wenn man's nicht kann oder sich die Zeit nicht nimmt.

Gibt es ein Lieblingsfertigprodukt?

Erwin H.:

Lieblingsfertigprodukt hab ich eigentlich nicht.

Sara:

Weils eher was ist, was man halt nur macht, wenn es sein muss. Und vom Geschmack überzeugt es dich auch nicht?

Erwin H.:

Nein, vom Geschmack überzeugt es mich überhaupt nicht.

Sara:

Auch nicht Marillenknödel, so süße Sachen, oder Germknödel?

Erwin H.:

Germknödel, die muss ich nicht haben. Und die Marillen- oder Zwetschken-Knödel die mach ich mir selber, die machen wir aus dem Kartoffelteig.

Sara:

Aha, ja. Da tut ihr euch dann auch die Arbeit an.

Erwin H.:

Ja.

Sara:

Weil da haben schon ein paar gesagt, so was würde ihnen abgehen, weil das machen sie nicht mehr.

Ja gut, danke für das Interview.

Erwin H.:

Bitte.

Protokoll zum Interview Nr. 8

Umfeld:	
Ort, Zeit, Datum	Ranshofen, 15.15 Uhr, 01.08.2007
Raum	Haus von Herrn F.
Fragen zur Person:	
Name	Fritz F.
Geburtsjahr	1933
Beruf/Ausbildungsgrad	Gelernter Zimmermann, 20 Jahre Baugewerbe, 25 Jahre Chemie-Fabrik, heute: Pensionist
Familienstand	verheiratet, seit 52 Jahren
Derzeitige Haushaltsgröße (wie viele Personen?)	2 Personen
Haushaltsgröße der Herkunftsfamilie	Herr F. wuchs bei Zieheltern auf, er war das achte Kind in dieser Familie (wurde

	mit 13 Tagen von seinen leiblichen Eltern weggegeben). 4 Kinder starben jedoch als Babies. Herr F. kannte diese nicht mehr, er lebte mit seinen Zieheltern und zwei Geschwistern im Haushalt, sie waren also zu sechst. Der Vater aß jedoch meistens auswärts.
Aufgabenteilung der Haushalts-mitglieder	Mama hat gekocht, Vater ging arbeiten. Herr F. musste fast nichts im Haushalt tun – sie hatten ja auch keinen Besitz. Heute: Frau kocht, Herr F. trocknet Geschirr ab (obwohl er vorher nicht wollte), seit er in Pension ist macht Herr F. die Gartenarbeit und was beim Haus so anfällt. Besonders wichtig ist ihm der tägliche Sport mit seiner Frau.
Wohnhaft in Großstadt oder auf dem Land/ Kleinstadt?	kleiner Ort, Nähe Kleinstadt

Transkription:

Sara:

Was bedeutet für dich Fertignahrung und was verstehst du darunter?

Fritz F.:

Grundsätzlich gibt es bei uns keine Fertignahrung. Meine Frau kocht jeden Tag und daher fällt die Fertignahrung...ähm was verstehst du unter Fertignahrung?

Sara:

Ich? Ja, also Fertiggerichte, wie Fertigpizza und Fertiglasagne.

Fritz F.:

Nein, haben wir nicht, ab und zu eine Pizza haben wir schon, das stimmt schon.

Sara:

Oder so Dosen, Fischstäbchen.

Fritz F.:

Nein, gibt es bei uns nicht. Wir holen uns den Fisch unten beim Fischer, den möchte ich und den krieg ich.

Sara:

Was ist mit Tiefkühlgemüse?

Fritz F.:

Was wir selber einfrieren, das haben wir schon.

Sara:

Aber in den Packerln, das Gekaufte, das habt ihr nicht?

Fritz F.:

Nicht leicht. Ab und zu kommt das schon vor aber eher weniger.

Sara:

Alle Tiefkühlsachen fallen da darunter und die Dosen, Mais in der Dose, Bohnen in der Dose.

Fritz F.:

Mais, Bohnen nicht. Sie kauft ab und zu – wie soll ich sagen, was ist da alles drin, ich weiß es gar nicht. Zum Kaiserschmarren was zum dazu Essen, so ein Kompott, mit Mandarinen oder Pfirsich – so was gibt es aber auch ganz minimal. Ich würde sagen 90 % essen wir, was wir selber haben. Wie es jetzt ist, Tomatenmark haben wir jetzt 16 Dosen gemacht, selber eingefroren.

Ist eh klar. Wir haben Tomaten draußen zum Saufüttern. Das machen wir jedes Jahr so. Es gibt nichts Besseres als was Gutes.

Sara:

Seit wann kennst du Fertignahrungsmittel? Bist du als Baby gestillt worden oder hast du ein Fläschchen gekriegt?

Fritz F.:

Nur Flascherl, freilich.

Sara:

Hat es da schon Trockenmilch gegeben?

Fritz F.:

Nein, da hat es eine Ziegenmilch und Kuhmilch gegeben.

Sara:

So bist du gefüttert worden.

Fritz F.:

Mich haben sie mit Ziegenmilch aufgezogen. Wir haben ja nur zwei Geißen gehabt.

Sara:

Babybrei hat es nicht gegeben?

Fritz F.:

Nein, nein. Damals in den 30er Jahren stell dir vor. Wenn es sie gegeben hätte, hätten sich das meine Leute nicht leisten können. Und ich bin 33 auf die Welt gekommen und da hat es so was noch nicht gegeben.

Sara:

Aber so einen selbst gemachten Grießkoch, als du größer warst, das hat es dann auch gegeben?

Fritz F.:

Das ist selbstverständlich, ist ein klarer Fall.

Sara:

Seit wann kennst du selber Fertignahrungsmittel, vielleicht im Krieg?

Fritz F.:

Unterm Krieg ist was von den Amis reingekommen. Aber ich war nicht in der Ami-Zone, wir haben Russen gehabt und die waren arme Hunde, die waren ärmer als wir, weil die haben wirklich nichts gehabt.

Sara:

Ich habe mal gelesen, dass auch den Soldaten oft Konserven mitgegeben wurden.

Fritz F.:

Drum sag ich dir ja, ich bin in der Russen-Zone aufgezogen worden und die Russen haben ja selbst nichts gehabt. Bei den Amis hat es sehr wohl so was gegeben in der Ami-Zone, bei den Franzosen auch – das ganze Dosen-Zeug.

Also ich würde sagen, wie ich beruflich fort gekommen bin, sagen wir ab dem 48er Jahr, von dort weg kenn ich Fertignahrung circa.

Sara:

Habt ihr da so was gekriegt?

Fritz F.:

Du hast sowohl Fischkonserven gekriegt, da bin ich nach Vorarlberg raus gekommen, da haben wir die schon gekriegt. Und von diesem Datum an, hab ich mich auch zum Teil selber verpflegt und da hat es sie natürlich mehr gegeben. Was ich heute nicht mehr habe.

Aber damals das Kennen lernen, kann man ruhig auf 48 fixieren.

Sara:

Und Soldaten?

Fritz F.:

Ich habe mit Soldaten keinen Kontakt gehabt. In der Arbeit nicht, weil da waren Franzosen.

Sara:

Warst du kein Soldat?

Fritz F.:

Nein, mich haben sie nicht brauchen können, beim ersten Mal war ich zu jung und beim zweiten Krieg war ich zu alt, da haben sie mich nicht mehr brauchen können und glaubst du wie böse, dass ich da drüber war, dass sie mich nicht haben brauchen können.

Sara:

Aber war eh gut.

Haben deine Eltern Fertignahrung gekauft?

Fritz F.:

Nein.

Sara:

Und vielleicht wie du Papa geworden bist, für deine Kinder?

Fritz F.:

Schon ab und zu.

Sara:

War das dann eine Delikatesse wenn es Fischstäbchen gegeben hat?

Fritz F.:

Ja schon. Ich bin ja über zehn Jahre nach Salzburg gefahren, da hab ich daheim nur Samstag und Sonntag gelebt, da wird es schon so was gegeben haben.

Sara:

Und Pudding?

Fritz F.:

Ja selbstverständlich. Ja das waren schon bessere Sachen. Ich habe zwar nichts davon, weil ich esse keinen Pudding. Aber die Kinder haben das sehr wohl gekriegt.

Sara:

Wenn du in deinem Leben mal zu Fertignahrung gegriffen hast, warum war das so?

Fritz F.:

Ja das war bedingt, weil ich nicht anders gekonnt habe. Weil wenn ich zum Beispiel am Abend von der Arbeit heim gekommen bin, dann habe ich mir die Fertignahrung beim Kramer kaufen müssen, verstehst du mich? So einfach war das.

Sara:

Weil du selber nicht kochen konntest?

Fritz F.:

Nein, nein. Da war keine Möglichkeit nicht vorhanden. Was ich mir selber gemacht hab: Hirn mit Ei – kennst du nicht? Ist aber gut, eine Feinheit.

Sara:

Aber sonst, was hast du dir denn so gekauft?

Fritz F.:

Fertigsachen. Hauptsächlich Fisch, oder hauptsächlich Wurst, Wurstwaren.

Sara:

Aber so Pizza und so Zeug hat es noch nicht gegeben.

Fritz F.:

Nein, Pizza hat es damals noch nicht gegeben. Das war da noch gar nicht aktuell.

Sara:

Was hältst du für die Vor- oder Nachteile von Fertignahrung?

Fritz F.:

Ja der Vorteil ist der, dass es griffbereit ist und schnell fertig. Der Nachteil ist der, weil man nicht weiß was drinnen ist, es wird zwar angegeben aber sind wir uns ganz ehrlich, aber 99 % von dem weiß ich nicht was das überhaupt ist. Und gegen so was bin ich überhaupt – was der Bauer nicht kennt frisst er nicht.

Sara:

Und wie oft verzehrst du ein Fertiggericht?

Fritz F.:

Ja ganz wenig. Eher sehr wenig sagen wir so.

Sara:

Ist das im Lauf deines Lebens häufiger oder seltener geworden?

Fritz F.:

Ja im Laufe der Zeit sehr viel seltener. Weil früher war es eher gezwungener Maßen und jetzt bin ich daheim. Und ich hab daheim gesagt, wenn ich daheim bin möchte ich was Gescheites zum Essen. Weil ich war 20 Jahre am Bau und da hab ich die meiste Zeit nichts Warmes zum Essen gehabt verstehst du mich. Da haben wir eben kalte Verpflegung gehabt und wie ich dann heim gekommen bin wollte ich was Gescheites essen. Also eine warme Speise, selbst gemacht, das was man sich halt leisten kann. Heute ist das ja kein Problem, du kriegst alles.

Sara:

Und es ist ja auch nicht so teuer.

Fritz F.:

Sind wir uns ganz ehrlich, ich habe meine 45 Jahre runtergebogen und meine Frau kriegt auch ein bisschen was. Wir können uns schon was kaufen, so ist das nicht. Und wir lassen uns nichts abgehen, wir tun auch nicht prassen verstehst du mich, aber ein Luxusleben gibt es nicht. Es braucht nicht wenig sein, aber gut.

Sara:

Genau. Und wie viele Mahlzeiten nimmst du täglich ein?

Fritz F.:

Frühstück. Um 9 Uhr oder so um halb 10 einen halben Liter Flüssigkeit und ein Schusterleibchen dazu. Um halb 12 Uhr ist Mittagessen und um 17 Uhr eine karge Brotzeit, aus fertig.

Sara:

Und wo isst du da immer? Daheim?

Fritz F.:

Ich war lange auswärts, drum gibt's es daheim.

Sara:

Und kochst du häufig oder selten selbst oder nie?

Fritz F.:

Nie.

Sara:

Und deine Frau kocht die dann immer für euch beide, oder kommen schon öfter Kinder?

Fritz F.:

Ja schon, aber größtenteils sind wir die letzten Jahre alleine.

Sara:

Aber sie kocht immer?

Fritz F.:

Ja freilich.

Sara:

Und kocht sie dann eher schnelle Küche oder aufwändig?

Fritz F.:

Nein sie kocht das, was verlangt wird, manchmal dauerts ein bisschen länger.

Sara:

Aber schon was Gescheites?

Fritz F.:

Was Gescheites ja genau.

Sara:

Gibt's nicht so was Schnelles?

Fritz F.:

Nein, nein. Das gibt es bei uns nicht. Da müsste es schon mit dem Teufel zu gehen, dass es einen panierten Leberkäse gibt.

Sara:

Also sie tut sich was an beim Kochen?

Fritz F.:

Ja genau, sehr richtig.

Sara:

Und nimmst sie dann zum Kochen Fertigprodukte oder eher mehr frische Zutaten? Also eher Dosenmais oder Dosentomaten?

Fritz F.:

Nein, das haben wir selber. Nein ich weiß es nicht, außer die Gewürze und so halt...

Sara:

Aber ihr habt viele frische Zutaten, so aus dem Garten?

Fritz F.:

Selbstverständlich.

Sara:

Und im Winter?

Fritz F.:

Im Winter haben wir es vom Gefrierschrank raus.

Sara:

Aber auch das, was ihr selber eingefroren habt?

Fritz F.:

Ja, weil wir frieren jede Menge ein. Petersiel und Schnittlauch und Kohlrabi und Tomaten sowieso jede Menge und Karotten. Was halt so gedeiht und heuer gedeiht's gut – weil ich's mit Liebe betreuen tue.

Sara:

Du tust den Garten betreuen?

Fritz F.:

Ja freilich. Seit ich in Pension bin, mach ich das.

Sara:

Und deine Frau gar nicht oder schon auch?

Fritz F.:

Sie kennt sich beim Unkraut besser aus, beim jäten, du weißt schon.

Sara:

Isst du lieber allein oder gemeinsam mit anderen Menschen?

Fritz F.:

Nein wir essen grundsätzlich miteinander.

Sara:

Ist dir auch lieber?

Fritz F.:

Ja das ist wie bei den Schweinen, wenn mehrere beieinander sind fressen sie lieber.

Sara:

Und wie die Kinder noch bei euch gewohnt haben, wie hat sich da eine Mahlzeit gestaltet, war das am Wochenende anders als unter der Woche?

Fritz F.:

Ja selbstverständlich. Am Sonntag hat es ein anderes Mittagessen gegeben, das meinst du ja?

Sara:

Ja.

Fritz F.:

Sagen wir so. Sonntag hat es immer Fleisch gegeben. Wir sind aber keine Fleischesser, nicht gar so. Wir haben schon Fleisch, Rindfleisch halt. Aber mit dem Schweinefleisch – erstens darf ich nicht, aber es schmeckt auch nicht so. Wir haben dreimal in der Woche Gemüse und so oder Mehlspeisen, das ist uns lieber.

Sara:

Und in deiner Herkunftsfamilie, wart ihr da immer beieinander beim Essen?

Fritz F.:

Ja, zu zweit, Mama und ich, weil der Vater war ja fort.

Sara:

Hat es da dann am Wochenende auch was Besseres gegeben als unter der Woche?

Fritz F.:

Weniger, das ist kärglich runtergegangen, muss ich schon sagen.

Mir ist es erst gut gegangen wie ich fort war. Ich möchte nicht klagen, mir ist es gut gegangen, wir haben immer zu Essen gehabt. Wir haben auch in der Nachbarschaft welche gehabt, denen es nicht so gut gegangen ist, unterm Krieg. Weil ich habe 50 Hasen gehabt daheim und da haben immer welche sterben müssen. Die haben sich selbst vermehrt, also der 50er Stand ist immer da gewesen. Und wenn der Vater da gewesen ist, der hat sich immer welche mitgenommen und natürlich Hasenfleisch hat es schon gegeben. Aber wir haben Nachbarn gehabt, die das nicht hatten.

Sara:

Und ein Feldchen habt ihr auch gehabt?

Fritz F.:

Haben wir auch gehabt.

Sara:

Ihr esst heute immer zu einem bestimmten Zeitpunkt?

Fritz F.:

Ja selbstverständlich. Mittag um Punkt halb 12 sitzen wir bei Tisch.

Sara:

Das war auch schon immer so, so mit den fixen Zeiten?

Fritz F.:

Seit dem ich daheim bin in Pension schon. Vorher nicht so, weil das ist automatisch nicht so gegangen, weil ich ja auch Schicht gearbeitet habe, daher war das nicht möglich, aus meiner Sicht.

Sara:

Und Frau und Kinder?

Fritz F.:

Die haben sehr wohl zu Mittag gegessen. Aber das war auch mit dem Schule gehen – wie war das – bis eins oder so haben sie Schule gehabt, also hat das mit 12 Uhr auch nicht mehr hingehaut.

Sara:

Gibt es da Tischgespräche beim Essen?

Fritz F.:

Selten, tun wir nicht. Früher mit den Kindern schon, weil da gibt es immer wieder was. Aber so streiten tun wir halt ab und zu, aber normal nicht. Beim Essen nicht, bei uns hat es immer geheißen beim Essen muss Ruhe sein, das war schon daheim so und das ist üblich. Aber das soll nicht heißen... aber ein Gespräch offiziell nicht.

Sara:

Wenn jetzt deine Frau was Besonderes kocht, weil sie jemanden einlädt oder so oder weil Geburtstag ist, wird dann was Besseres gekauft als sonst? Kauft man da bessere oder teurere Produkte.

Fritz F.:

Was heißt teuer?

Sara:

Oder qualitativ hochwertiger?

Fritz F.:

Vielleicht besser ja, aber kommt nicht oft vor. Weil meine Frau kocht sowieso gut und das Schlechteste kaufen wir sowieso nicht ein und dem was nicht passt, der braucht auch da nicht essen, ganz einfach. Weil schlecht kochen tut sie nicht, meine Frau kocht sehr gut und daher braucht man da nicht weiß ich was kaufen.

Sara:

Gibt es ein Fertigprodukt auf das ihr nicht verzichtet könntet? Also wenn es jetzt Pizza nicht gäbe oder Tiefkühlgemüse oder Tiefkühlfisch?

Fritz F.:

Nein, ginge mir überhaupt nicht ab.

Sara:

Oder Suppenwürfel?

Fritz F.:

Ja Suppenwürfel, das ist... aber kochen tut meine Frau, aber meistens kochen wir ein Stück Rindfleisch und Knochen.

Sara:

Auch selbst?

Fritz F.:

Ja freilich. Beim Bauern haben wir jetzt eh einen Haufen Knochen gekriegt. Das ist ja ganz was anderes. Du weißt es ja gar nicht was in den Suppenwürfel alles drinnen ist.

Sara:

Ja doch, weiß ich schon. Nehmt ihr Maggi her?

Fritz F.:

Maggi schon, ja.

Sara:

Weißt du auch nicht was da drinnen ist?

Fritz F.:

Ja, das weiß ich schon. In Bregenz sind wir auf der Maggi-Wiese tanzen gegangen, jeden Samstag, weißt du wie es da immer gestunken hat – unwahrscheinlich. Ich hab lange kein Maggi nicht gebraucht.

Sara:

Und hast du ein Lieblingsfertigprodukt? Zum Beispiel gibt's bei euch Fertiggermknödel oder Fertigmarillenknödel oder so?

Fritz F.:

Nein, das macht die Frau alles selber. Wir glauben, dass sich das die Kinder auch selber machen, ich bin mir zwar nicht sicher aber vielleicht doch. Eigenproduktion, man nimmts an.

Sara:

Was mich noch interessieren würde, du hast gesagt Konserven, das hast du so 1948 kennen gelernt, war das eher was Gutes oder eher nicht so?

Fritz F.:

Was heißt gut. Ja ich hab's als gut empfunden, weil ich hab zum Teil auch keine andere Wahl gehabt, verstehst du mich. Wie gesagt hauptsächlich Wurst und Fischkonserven und so was halt. Wir haben schon sehr wohl ausgesucht. Mit der Zeit kommst du drauf welche Konserve geschmacklich besser ist und so, aber viel mehr, nein.

Sara:

Aber dann wie du sie nicht mehr so gebraucht hast, weil halt der Wohlstand gekommen ist, hat man dann nicht mehr so viele Konserven gekauft oder schon noch?

Fritz F.:

Nein nicht. Weil am Bau bei einer halben oder dreiviertel Stunde Mittag, da kannst du nicht viel essen. Es hat zwar Betriebe gegeben im Zementwerk, da konnten wir Mittagessen gehen, das war für uns ein Leckerbissen – ein gescheites Essen zu Mittag, aber da sind wir gefahren wie die Feuerwehr, dass wir hinkommen und dann sind wir sofort bedient worden, damit wir wieder in einer dreiviertel Stunde zurückkommen auch. Also haben wir das runterschlingen müssen, aber trotzdem war es gut. Oder in der Papierfabrik – die haben natürlich einen Fraß gehabt aber trotzdem das war was Warmes. Aber sonst meistens im Baugewerbe Kaltverpflegung Mittag. Das war natürlich alles mögliche was du dir denken kannst, hauptsächlich Wurstkonserven oder Würstchen.

Sara:

Und so Packerlsuppen?

Fritz F.:

Haben wir auch gemacht.

Sara:

Hat es das schon gegeben?

Fritz F.:

Ja freilich, Packerlsuppen hat es schon gegeben.

Sara:

Wann hat es die gegeben?

Fritz F.:

Das war auch schon sehr bald. In den 50er Jahren hat es schon so was gegeben.

Sara:

Und war das eher was Gutes?

Fritz F.:

Ja die Würze war vorhanden und uns hat es geschmeckt, kommt drauf an was du gewohnt warst. Uns hat es geschmeckt, weil uns nichts anderes über geblieben ist. Weil im Wirtshaus Essen wäre erstens zeitmäßig nicht gegangen und das hätten wir uns nicht leisten können, weil der Verdienst nicht so war.

Sara:

Und nehmt ihr heute Packerlsuppen her?

Fritz F.:

Nein.

Sara:

Dann Danke für das Interview.

Protokoll zum Interview Nr. 9

Umfeld:	
Ort, Zeit, Datum	Ranshofen, 17.55 Uhr, 01.08.2007
Raum	Haus von Sara Schmitzberger
Fragen zur Person:	
Name	Benjamin O.
Geburtsjahr	1983
Beruf/Ausbildungsgrad	gelernter Kfz-Mechaniker, angestellt als Betriebsschlosser
Familienstand	ledig
Derzeitige Haushaltsgröße (wie viele Personen?)	2 Personen, 2-Männer-WG
Haushaltsgröße der Herkunftsfamilie	6 Personen (Eltern, 4 Kinder)
Aufgabenteilung der Haushaltsmitglieder	Buben arbeiten im Haushalt weniger, dafür mehr draußen am Bauernhof, später

	mussten die Buben zwecks Gerechtigkeit auch Hausarbeiten wie WC-Putzen, Bad reinigen etc. übernehmen, mehr arbeiteten sie draußen. Heute: in der WG wird die Arbeit aufgeteilt, die beiden machen sich aus, wann wieder geputzt werden soll und arbeiten dann einen ganzen Nachmittag zusammen daran. Kochen und Abwaschen machen die beiden nicht zusammen.
Wohnhaft in Großstadt oder auf dem Land/ Kleinstadt?	Kleinstadt

Transkription:

Sara:

Was bedeutet für dich Fertignahrung, was verstehst du darunter?

Benjamin O.:

Fertignahrung bedeutet für mich vorrangig schnelles Essen, ist praktisch und ist meistens das Gleiche vom Geschmack her.

Sara:

Und welche Produkte würdest du hier dazu zählen, was fällt dir da ein?

Benjamin O.:

Fertigprodukte, ja... gleich mal Pizza, Fertignudeln, das ganze Iglo-Tiefkühl-Zeug, Fertigsugo. Ich weiß nicht, ob man Kebab und das Ganze auch dazu zählen kann? Ich sehe das irgendwie auch schon fast so.

Sara:

Ja, schwer zu sagen, von der Definition her eher nicht, weil das ist dann eher Fast Food, aber ist ja egal, es geht ja um deine Meinung. Wie sieht's aus mit Konserven?

Benjamin O.:

Esse ich wenig, vielleicht mal einen Fisch.

Sara:

Und würdest du sagen Dosenmais ist eine Fertignahrung oder nicht so?

Benjamin O.:

Eher nicht, weil Mais kauft ja jeder in der Dose eigentlich, das kriegst du ja fast nicht anders.

Sara:

Sugo?

Benjamin O.:

Sugo, ja, gut das kann man eigentlich schon selber machen, aber tu ich auch nie.

Sara:

Aber für dich ist das vorrangig, was ich so raushöre, Gerichte, also so was wie Pizza, Fertiglasagne oder die Packerl oder die Nudelsnacks was es da so gibt. Also das ist mal ganz klar Fertignahrung.

Benjamin O.:

Ja genau.

Sara:

Seit wann kennst du Fertignahrungsmittel oder seit wann nützt du oder isst du sie?

Benjamin O.:

Seit ich von daheim ausgezogen bin.

Sara:

Ja gekannt wirst du sie schon haben?

Benjamin O.:

Gekannt hab ich sie schon länger natürlich. So auf Festivals, die Pastasnacks und alles. Aber richtig genutzt hab ich sie erst seit ich nicht mehr daheim bin.

Sara:

Naja als du ein Baby warst, hast du Fertigmilch gekriegt oder wurdest du gestillt?

Benjamin O.:

Nein. Ich bin schon gestillt worden.

Sara:

Und so Baby-Breie, so Hipp und so?

Benjamin O.:

Ich weiß es nicht ganz genau. Also Hipp hat es schon gegeben.

Sara:

Es könnte auch sein, dass du einen selbst gemachten Obstbrei gekriegt hast?

Benjamin O.:

Ja, das auf jeden Fall.

Sara:

Du bist auf jeden Fall gestillt worden und bist als Baby nicht sofort damit in Kontakt gekommen, nimm ich mal an.

Benjamin O.:

Nein.

Sara:

Aber als Kind, hat es da bei euch daheim hin und wieder mal so was gegeben wie Tiefkühlpizza?

Benjamin O.:

Eigentlich gar nicht. Ich bin vom Bauernhof. Es hat meine Mama immer geschaut, dass sie das nutzt, was wir zur Verfügung haben, dass das auch verkocht wird. Von dem her bin ich von klein auf extrem gesund ernährt worden. Das Ungesunde ist erst gekommen, als ich ausgezogen bin.

Sara:

Also du kennst Fertignahrung im Prinzip von daheim her nicht, erst seit du ausgezogen bist?

Benjamin O.:

Ja.

Sara:

Und mit welchem Alter bist du ausgezogen?

Benjamin O.:

Nach dem Zivildienst. Da war ich 19.

Sara:

Also da hat das so richtig begonnen?

Benjamin O.:

Ja, das war ja auch so – durch das, dass ich die ganze Zeit das Zeug von daheim gegessen habe, war das für mich was Besonderes nachher. Also Fertigpizza oder so was ist wirklich gut gewesen und ich hab mir das dann massenweise reingehauen. Ich habe ein gutes Jahr lang nichts anderes mehr gegessen.

Sara:

Das ist die nächste Frage: Haben die Eltern Fertignahrung gerne gekauft oder eher weil ihr das gewollt habt?

Benjamin O.:

Wenn dann, weil wir das wollten ja.

Sara:

Also so Fischstäbchen zum Beispiel.

Benjamin O.:

Ja genau, nur wegen uns.

Sara:

Das war dann eine Delikatesse eigentlich für euch?

Benjamin O.:

Für uns schon, für uns wars was Besonderes.

Sara:

Also es war auf jeden Fall nicht alltäglich?

Benjamin O.:

Nein.

Sara:

Und ihr habt das dann wahrscheinlich auch nicht im Notfall verwendet, wenn keine Zeit war, dass die Mama da schnell schnell was macht.

Benjamin O.:

Nein, hat es nicht gegeben, dadurch, dass meine Mama immer daheim war, weil sie keine andere Arbeit hat... Es hat immer fix was zu Essen gegeben, Mittagessen, Frühstück – selbst gemacht.

Sara:

Ja und warum greifst du zu Fertignahrung?

Benjamin O.:

Aus Zeitgründen.

Es ist so eine Sache bei mir. Ich habe zwar eine WG, aber mein Mitbewohner fährt jeden Tag zum Essen heim. Und für mich alleine kochen? Ich koch da jetzt nicht Vollgas auf mit Salat und einem gescheiterten Gericht. Das ist meistens zu viel Arbeit und es kostet auch viel Geld, wenn du dir ein ganzes Gericht kochen musst, da haust du schnell eine Pizza in den Ofen rein und die Geschichte hat sich.

Sara:

Aber du isst schon daheim, oder isst du in der Arbeit?

Benjamin O.:

Jaja, ich esse schon in der Arbeit, aber am Abend nach der Arbeit brauche ich schon noch was. Ich meine da gehe ich auch oft billig essen, ins Café runter auf ein Menü. Oder ich haue mir was ins Rohr, richtig kochen tu ich selten. Nur wenn sich ein paar Leute zusammenfinden.

Sara:

Liegt's auch am Können?

Benjamin O.:

Liegt's auch, ist eh klar. Es freut mich gar nicht.

Sara:

Was hältst du für die Vor- oder Nachteile von Fertignahrung?

Benjamin O.:

Vorteile sind...eigentlich schmeckt es gar nicht so schlecht oft und es geht halt verdammt schnell. Es ist vergleichsmäßig – für einen allein – sehr billig.

Ein Nachteil ist der Geschmack und die Ernährung an sich. Also man merkt's irgendwann mal. Es schmeckt alles irgendwann auf Dauer gleich.

Irgendwo geht schon mal ein Salat ab – es ist nichts Gesundes.

Sara:

Wie oft verzehrst du ein Fertiggericht in der Woche?

Benjamin O.:

Ja, wenn ich eine normale Arbeitswoche, die fünf Tage hat hernehme, sicher drei Tage.

Sara:

Und wurde das im Lauf deines Lebens häufiger oder seltener?

Benjamin O.:

Das hängt vom Leben selber ab, von den Leuten, mit wem ich mich gerade abgebe. Jetzt mit der Freundin – dich kocht natürlich wieder. Aber so, wenn ich daheim bin in der Wohnung dann esse ich eigentlich nur das (Fertignahrung) oder halt Gasthaus-Essen.

Sara:

Also das du dir allein ein Gericht kochst?

Benjamin O.:

Das ist schon eher was Besonderes, weil für mich allein mach ich's nicht. Da müssen schon ein paar Leute zusammen kommen und sagen ok, jetzt kochen wir was. Direkt kochen tu ich auch nicht, dass ich jetzt drei Tage dasselbe esse.

Sara:

Die Frage, in welchen Situationen du ein Fertiggericht isst, erübrigt sich dann quasi.

Benjamin O.:

Ja ich probier eigentlich alles aus. Ich hab da den gesamten Markt schon durch glaube ich. Ich freu mich wenn's was Neues gibt.

Sara:

Wieviele Mahlzeiten nimmst du täglich ein und wo nimmst du die ein?

Benjamin O.:

Auf drei komme ich sicher.

Sara:

Also so das Klassische?

Benjamin O.:

Ja schon. Das Frühstück ist mir schon recht wichtig, da esse ich schon relativ viel. Aber das kaufe ich meistens auf dem Weg zur Arbeit. Ja und eine Jause am Vormittag, um 10 Uhr herum. Meistens ein größeres Weckerl. Mittagessen tu ich dann auch noch. Wobei ich dann am Abend nicht mehr wirklich viel brauche. Es macht mir nichts, wenn ich am Abend keine gescheite Mahlzeit mehr habe.

Sara:

Aber du schaust, dass du dreimal über den Tag verteilt isst?

Benjamin O.:

Ja schon. Aber das Meiste esse ich bis um eins, da hab ich das meiste gegessen. Meistens esse ich in der Arbeit. Oder daheim am Abend.

Sara:

Kochst du häufig oder eher selten selbst?

Benjamin O.:

Eher selten.

Sara:

Kochst du für andere oder für dich allein?

Benjamin O.:

Dann koche ich Nudeln mit Sugo, fällt aber auch schon fast unter Fertiggericht. Oder ich koche Eierspeise oder hin und wieder Salat. Wenn ich koche, dann mit anderen. Ein Fertiggericht koche ich für mich allein, auch nicht für zwei Leute.

Sara:

Verwendest du zum Kochen Fertigprodukte oder großteils frische Zutaten, eher frisches Gemüse oder eher Tiefkühlgemüse?

Benjamin O.:

Eher frisches Gemüse wenn ich kochen würde.

Sara:

Isst du lieber alleine oder gemeinsam mit anderen Menschen, so ganz generell?

Benjamin O.:

Schon mit anderen Menschen zusammen.

Sara:

Und wie war das in deiner Familie, wie hat sich da eine Mahlzeit gestaltet, war das am Wochenende anders als unter der Woche, gab es am Wochenende was Besseres als unter der Woche, oder kann man das nicht so sagen?

Benjamin O.:

Am Freitag gab es meistens kein Fleisch und am Samstag gab es meistens was Kleineres, so Toast oder so. Am Sonntag gab es ein gescheites Essen: Schnitzel, Hendl, Rostbraten. Was Gescheites mit Fleisch.

Sara:

Das war schon eindeutig anders unter der Woche und am Wochenende.

Benjamin O.:

Ja. Das es am Sonntag was Besonderes gegeben hat und am Freitag kein Fleisch. Aber sonst nicht wirklich.

Sara:

Habt ihr immer zu einem bestimmten Zeitpunkt gegessen oder wann jeder grad Hunger hatte?

Benjamin O.:

Nein, alle zusammen. Um halb eins sind alle am Tisch gegessen.

Sara:

Habt ihr dann Tischgespräche geführt oder wart ihr immer still, musstet ihr still sein?

Benjamin O.:

Nein. Ist locker gewesen.

Sara:

Und was wurde da so geredet?

Benjamin O.:

Alles mögliche. Was halt so am Tag passiert.

Sara:

Wenn es etwas Besonderes sein soll und du lädst Leute zum Essen ein, was würdest du dann eher kaufen. Das, was du immer kaufst oder was besonders Gutes, Teures oder Delikatessen?

Benjamin O.:

In erster Linie was, was nicht schwer zu kochen ist. Sparen würde ich nicht. So wirklich sparen tu ich beim Essen eh nicht, weil es ist mir ja wichtig, also mir ist das egal, wenn ich am Tag 10-15 Euro fürs Essen ausbebe, Hauptsache ist, ich hab was Gescheites.

Sara:

Gescheit heißt für dich: guter Geschmack oder gesund?

Benjamin O.:

Es muss mir schmecken, es muss eine gescheite Mahlzeit sein. Es muss auch meistens ein Fleisch dabei sein für mich. Zu einer gescheiten Mahlzeit gehört meistens Fleisch. Aber ich kriege schon ein schlechtes Gewissen, wenn ich den ganzen Tag nur Leberkäsesemmel oder so esse.

Sara:

Also es soll ein bisschen ausgewogen sein, mit Gemüse oder Salat dabei.

Benjamin O.:

Mh. (zustimmend)

Sara:

Auf welches Fertigprodukt könntest du am wenigsten verzichten und warum?

Benjamin O.:

Ich könnte es gar nicht sagen. Wenn jeden Tag jemand für mich kochen würde, dann bräuchte ich es eh nicht.

Sara:

Ja aber wenn es zum Beispiel kein Sugo oder keine Pizza geben würde, wäre das für dich dann schwieriger?

Benjamin O.:

Ja. Ich würde halt auf was anderes zurückgreifen.

Sara:

Aber du hast nicht ein Produkt von dem du sagst das brauchst du?

Benjamin O.:

Nein, gibt's mittlerweile gar nicht mehr, weil ich mich schon relativ abgegessen habe davon.

Sara:

Also du hast kein Lieblingsfertigprodukt?

Benjamin O.:

Nein, das ist wirklich schwer.

Sara:

Zum Beispiel Marillenknödel oder Germknödel, gibt es das öfter?

Benjamin O.:

Ja, habe ich auch schon gemacht. Aber das ist ein bisschen schwierig, weil da ist kein Fleisch drinnen. Und das süße Zeug ist für mich keine Hauptspeise. Das ist eher eine Nachspeise.

Sara:

Auf jeden Fall kann man sagen für dich sind Fertigprodukte ein wichtiger Bestandteil des Lebens?

Benjamin O.:

Ja, ich finde sie auch praktisch. Ich wüsste auch nicht wie ich's anders gemacht hätte. Sicher wäre es irgendwie gegangen mit dem Kochen und allem.

(belanglose Sequenz)

Sara:

Hast du eine Mikrowelle? Und ist die notwendig für dich?

Benjamin O.:

Ja, hab ich. Aber ich brauch sie fast gar nicht.

Sara:

Echt?

Benjamin O.:

Nein, ich schmeiß alles ins Backrohr. Aber in die Mikro selten. Das ist nur wenn du dir einen fertigen Burger oder so was kaufst.

Sara:

Kennst du von Merkur die Chef-Menüs?

Benjamin O.:

Ja, kenne ich. Hab ich schon öfter ausprobiert. Das ist zum Beispiel ein Mikrowellenessen, aber das esse ich ganz selten.

Sara:

Weil es dir nicht schmeckt?

Benjamin O.:

Es schmeckt mir zu wenig für das, was es dann kostet. Weil, das ist nicht so billig und für das Geld kann ich fast ins Gasthaus gehen.

Da zahlst du gleich mal drei Euro und für fünf Euro kauf ich mir im Gasthaus ein gescheites Essen.

Sara:

Danke für das Interview.

9.3 Abstract

Diese Diplomarbeit beschäftigt sich mit der Frage, ob und inwiefern vorgefertigte Nahrungsmittel einen Einfluss auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten hatten und haben. Zeitlich und räumlich liegt der Schwerpunkt der Betrachtungen auf den Entwicklungen in Österreich in den letzten 50 Jahren. Methodisch wurde ein Vergleich der Literatur zum Thema, in Verbindung mit der Analyse von Statistiken und Konsumerhebungen angestrebt. Selbst geführte Interviews wurden zur Spezifizierung gewisser Sachverhalte eingebaut. Einen Überblick über die verwendete Literatur bietet die in dieser Arbeit angefügte Bibliografie.

Nach der Einleitung, und der Definition wichtiger Begriffe, wird zuerst die Entstehungsgeschichte vorgefertigter Nahrungsmittel untersucht. Es wird der Frage nachgegangen, ob Fertigprodukte bereits am Beginn ihrer Verbreitung das Ernährungsverhalten der Menschen beeinflusst haben und welche Gründe für den vermehrten Konsum vorgefertigter Lebensmittel verantwortlich waren. Durch die langen Arbeitszeiten in Fabriken und die Berufstätigkeit der Frauen in den Städten wurde Fertignahrung ein immer wichtigerer Bestandteil der Ernährung. Ebenso erwiesen sich Konserven als wichtiges Mittel zur Verpflegung der Truppen in den beiden Weltkriegen. Außerdem stellten sie zusammen mit Trockenprodukten ein wichtiges Notnahrungsmittel dar. Ab den Jahren des österreichischen Wirtschaftswunders erlebten Fertignahrungsmittel ihren Aufstieg. Die Möglichkeit, mit ihnen Zeit zu sparen und immer etwas zu Hause zu haben, machten sie für viele Hausfrauen attraktiv. Dennoch fanden diese Nahrungsmittel in den 50er Jahren noch keine massenhafte Verbreitung und ihr Einfluss auf die Gestaltung der Mahlzeiten blieb noch relativ gering.

Der nächste Teil der Diplomarbeit versucht die Geschichte der Mahlgemeinschaft seit den Anfängen der Menschheit darzustellen. Die Gemeinschaft bei Tisch ist eine soziale Institution, die gewisse Funktionen erfüllt. Umso erstaunlicher sind die Veränderungen der täglichen Mahlzeiten im 20. Jahrhundert. Gemeinsam essen zu wollen scheint ein Spezifikum der menschlichen Gattung zu sein, das gemeinsame Einnehmen von Nahrung ist ein sozialer Akt mit weitreichender Bedeutung. Schon im Mittelalter wurden durch die gemeinsame Nahrungsaufnahme Bündnisse geschlossen, wurde durch den Ausschluss von der Mahlzeit, auch der Ausschluss von der Gemeinschaft signalisiert. Die Gemeinschaft bei Tisch war lange Zeit eine Notwendigkeit für den Menschen weil das, was gemeinsam gejagt und gesammelt und später

angebaut und geerntet wurde auch in der Gruppe verzehrt werden sollte. Dies veränderte sich durch die geänderten Lebensbedingungen im 19. und 20. Jahrhundert. Strikte Arbeitszeiten und die Loslösung vom Rhythmus der Tages- und Jahreszeiten wandelten auch die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten. Heute isst der Mensch oft außerhalb des familiären Zusammenhangs: in Kantinen, Restaurants oder im Gehen. Moderner Lebensstil und Individualisierung haben die Formen der Nahrungsaufnahme stark verändert.

Da sich diese Veränderungen besonders ab den 1950er Jahren in unserer Gesellschaft ereignet haben, wird im nächsten Teil der Arbeit den neueren Entwicklungen nachgegangen, wobei die Jahrzehnte zwischen 1950 und 1970, 1970 und 1990, sowie 1990 bis in die Gegenwart jeweils genauer untersucht werden.

In erst genannter Periode wird erforscht, inwiefern Fertignahrung und damit im Zusammenhang die Rationalisierung der Haushalte zur Veränderung der Essgewohnheiten beigetragen haben. Hierbei stellt sich heraus, dass es noch zu keiner markanten Veränderung der familiären Mahlgemeinschaft durch den vermehrten Verbrauch vorgefertigter Nahrung gekommen ist. Eher waren geänderte Arbeits- und Schulzeiten der Grund, warum häufig nicht mehr alle drei Hauptmahlzeiten innerhalb der Familie eingenommen wurden. Immer noch war es üblich, dass die Frauen zu Hause kochten. Fertignahrung stellte für sie eine zeitsparende Alternative zum herkömmlichen Kochen dar, jedoch sollte, die durch Schnellgerichte eingesparte Zeit wiederum für Ehemann und Kinder eingesetzt werden.

Erst zwischen 1970 und 1990 begannen vorgefertigte Lebensmittel eine immer wichtigere Rolle zu spielen. Durch die gesellschaftlichen Umbrüche der 1960er und -70er Jahre kam es zu massiven Veränderungen der täglichen Mahlzeiten. Moderner Lebensstil, Individualisierungstendenzen in der Gesellschaft, die Emanzipation der Frau, sowie die fortschreitende Technisierung der Haushalte (wie etwa durch den Mikrowellenherd) bewirkten, dass Fertigprodukte immer beliebter wurden und ihr Absatz vergrößerte sich beständig. Es entstanden verschiedenste Formen der Mahlgemeinschaft, was besonders in den 90er Jahren eine immer stärkere Ausprägung fand.

Der gegenwärtige Fertignahrungskonsum ist weiterhin im Steigen begriffen, heute gibt es ein Nebeneinander verschiedenster Essweisen. Convenience Produkte sind vor allem für die jüngere Generation Gang und Gäbe. Sie haben jedoch die tägliche Mahlzeit nicht abgelöst, sondern sie verändert. Noch immer isst ein Großteil der österreichischen Familien zumindest einmal täglich gemeinsam. Was hier verzehrt wird hat sich im Vergleich zu den 50er Jahren gewandelt, denn es

kann durchaus sein, dass alle Familienmitglieder Unterschiedliches essen, auch wenn sie gemeinsam an einem Tisch sitzen.

Fertignahrung hat die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten in Österreich in den letzten 50 Jahren also stark beeinflusst, jedoch wurde die Familienmahlzeit von ihr nicht aufgelöst.

9.4 Lebenslauf

Persönliche Daten

Name: Sara Schmitzberger
Wohnort: Wien
Geburtsort und Datum: Braunau am Inn (OÖ), 05. November 1981
Geschwister: zwei jüngere Brüder
Eltern: beide Lehrer

Bildungsweg

1988 – 1996	Besuch der Volks- und Hauptschule in Ranshofen (OÖ).
1996 – 2001	Besuch der Höheren Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Braunau.
2000	<i>Certificate in English for International Business and Trade (University of Cambridge)</i> – außerschulische Prüfung.
2001	<i>Certificat de français de l'Hôtellerie et du Tourisme (Chambre de commerce et d'industrie de Paris)</i> – außerschulische Prüfung.
2001	Matura mit Auszeichnung bestanden.
Oktober 2001 – Jänner 2002	Arbeit als Entwicklungshelferin in Indien (Projekt: <i>African-Indian-Trust Fund</i>).
Oktober 2002	Beginn des Projektstudiums „Internationale Entwicklungen“, Umstieg auf das Lehramtsstudium „Französisch“ und „Geografie und Wirtschaftskunde“ im Sommersemester 2003.
Oktober 2003 – November 2007	Nochmaliger und letzter Umstieg auf das Lehramtsstudium „Geschichte, Sozialkunde und politische Bildung“ und „Französisch“. In Geschichte legte ich einen gewissen Schwerpunkt auf Ernährungs- und Konsumgeschichte, soweit dies im Rahmen eines Lehramtsstudiums möglich ist.
September 2005 – Jänner 2005	Auslandssemester an der Universität Avignon.
Mai 2006	Fünftägige geschichtliche Exkursion über die „Nationalen Problemzonen der Habsburgermonarchie“ mit Herrn Dr. Bruckmüller (Brünn, Olmütz, Bratislava, Budapest, Győr).