



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

Getränke im Wandel

Veränderungen des Konsumstils von Kaffee, Bier und
Erfrischungsgetränken

Verfasserin

Katrin Dichatschek

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 312

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Diplomstudium Geschichte

Betreuerin:

a.o. Univ. Prof. Dr. Birgit Bolognese-Leuchtenmüller

Inhaltsverzeichnis

1	VORWORT	1
2	EINLEITUNG	2
3	KAFFEE	6
3.1	Die Vorgeschichte	8
3.2	Historische Entwicklung im deutschsprachigen Raum	11
3.2.1	Der Kaffee im 19. Jahrhundert	15
3.2.2	Die Versorgungslage während des Ersten Weltkriegs	16
3.2.3	Konsum und Verbreitung nach dem Zweiten Weltkrieg	17
3.2.4	Die Bedeutung des Kaffees zu den Mahlzeiten	19
3.3	Neuerungen im 20. Jahrhundert.....	22
3.3.1	Der entkoffeinierte Kaffee	22
3.3.2	Der Instantkaffee	23
3.3.3	„Espresso-Revolution“	24
3.3.4	Kaffeehaus-Ketten	25
3.4	Kaffee – ein Frauengetränk?	26
3.5	Ersatzkaffee	28
3.6	Quantitative Erfassung des Kaffeeverbrauchs in Deutschland und Österreich ...	34
3.7	Exkurs: Das Kaffeehaus	39
3.7.1	Die Anfänge	39
3.7.2	Entwicklung in Europa	39
3.7.3	Das Wiener Kaffeehaus	41
4	BIER.....	43
4.1	Das Bier in Österreich.....	44
4.1.1	Historische Entwicklung.....	44
4.1.1.1	Bierkrawall und Bierboykott	49
4.1.1.2	Auswirkungen der Industrialisierung auf das Bier	50
4.1.2	Quantitative Erfassung des Bierverbrauch	52
4.1.3	Exkurs: Statistische Erhebung von Wiener Arbeiterfamilien.....	57
4.2	Das Bier in Deutschland	59

4.3	Alkoholfreies Bier.....	64
4.3.1	Historische Entwicklung.....	64
4.3.2	Die Herstellungsmethoden	66
4.3.3	Quantitative Erfassung	67
5	ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	69
5.1	Historische Entwicklung.....	69
5.1.1	Die Vorindustrielle Zeit.....	69
5.1.2	Innovationen – mit Blick auf England und Amerika.....	70
5.1.3	Veränderungen des Trinkverhaltens	74
5.1.4	Die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts	74
5.1.5	Die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts	75
5.1.5.1	Coca-Cola	77
5.1.5.2	Nicht alles war Coca-Cola.....	80
5.2	Mineralwasser.....	82
5.2.1	Wirtschaftliche Entwicklung	83
5.2.2	Quantitative Erfassung	84
5.2.2.1	Österreich.....	84
5.2.2.2	Deutschland	86
5.3	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Limonaden)	87
5.3.1	Definition.....	87
5.3.2	Quantitative Erfassung von Limonaden	88
5.3.2.1	Österreich.....	88
5.3.2.2	Deutschland	90
6	RESÜMEE.....	92
7	ABBILDUNGSVERZEICHNIS	97
8	LITERATURNACHWEIS.....	98
8.1	Wirtschafts- und Interessensverbände.....	103
8.2	Online	104

9	ANHANG.....	106
9.1	Röstkaffeeverbrauch in Deutschland 1850-1979	106
9.2	Entwicklung von Mineralwasser in Österreich	107
9.3	Entwicklung des Verbrauchs von Mineral- und Heilwasser in Deutschland.....	108
9.4	Entwicklung des Verbrauchs von Limonaden in Österreich	109
9.5	Getränkeverbrauch in Österreich seit 1980.....	110
10	ABSTRACT (DEUTSCH/ ENGLISCH).....	111
11	LEBENS LAUF	113

1 Vorwort

Als für mich die Entscheidung feststand Geschichte zu studieren, wusste ich, dass mein Schwerpunkt in der Sozialgeschichte liegen würde. Dass es in diesem Rahmen aber die Ernährung sein würde, auf die ich mich im Besonderen bezog, entwickelte sich erst in dem letzten Drittel meines Studiums. Neben den Vorlesungen und Seminaren, die ich zu diesem Thema besuchte, inspirierte mich das Buch „Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute“¹ von Gunther Hirschfelder letztendlich nicht nur dazu, meine Diplomarbeit diesem Thema zu widmen, sondern, und nicht wie eigentlich geplant, mich auf eine historische Betrachtung von Getränken bzw. des Trinkkonsums zu konzentrieren. Denn als ich das Buch las, fiel mir auf, dass es in der Geschichte der Ernährung hauptsächlich um das Essen bzw. die Esskultur ging, und dass das Trinken in der Betrachtung eher zweitrangig war. Als ich meiner Betreuerin Frau Univ. Prof. Birgit Bolognese-Leuchtenmüller den Vorschlag unterbreitete, stieß ich sofort auf Zuspruch und damit war der Grundstein für diese Arbeit gelegt.

In diesem Sinne möchte ich die Gelegenheit nützen und mich bei Frau Univ. Prof. Bolognese-Leuchtenmüller für ihre Unterstützung, die Anregungen und ihre Hilfe bedanken. Ihre Vorlesungen und Seminare begleiteten mich durch mein ganzes Studium und so war ich auch sehr froh, als sie sich dazu bereit erklärt hatte, diese Arbeit zu betreuen.

Ein weiterer Dank gebührt meiner Familie – vor allem meinem Vater, der mir während meines Studiums immer mit Rat und Tat zur Seite stand und mich in jeglicher Situation unterstützte.

Zum Schluss möchte ich mich auch noch bei meinen besten Freundinnen bedanken, die nicht nur während dieser Phase meines Lebens für mich da waren und auf deren Unterstützung ich mich immer verlassen konnte. Auch für die neu gewonnenen Freunde/innen, die ich im Laufe meines Geschichtsstudiums kennenlernen durfte und die mit mir durch alle Höhen und Tiefen des Unilebens gingen, bin ich sehr dankbar.

¹ Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute (Frankfurt/ Main 2005).

2 Einleitung

Kaffee, Bier und alkoholfreie Erfrischungsgetränke mögen zwar im ersten Hinblick keine Gemeinsamkeiten haben, doch bei näherer Betrachtung werden Zusammenhänge und Parallelen erkennbar. Nicht nur, dass ihr Stellenwert untereinander wechselte, auch der Wandel vom Nahrungs- zum Genussmittel ist feststellbar.

Die folgende Arbeit gliedert sich in drei Teile, wobei dieser ein analoger Aufbau zugrunde liegt. Am Beginn wird jeweils die historische Entwicklung erörtert und auf Innovationen eingegangen, die die Konsumgewohnheiten veränderten. Im Folgenden wird ein Konnex zur quantitativen Entwicklung hergestellt, die anhand von Graphiken einen Überblick bieten sollen. Im Mittelpunkt steht also der Zusammenhang zwischen wirtschafts- und sozialhistorischen Entwicklungen und dem Pro-Kopf-Verbrauch der einzelnen behandelten Getränkegruppen.

Bei der Verwendung der Einheit des „Pro-Kopf-Verbrauches“ muss jedoch festgehalten werden, dass es sich um eine „sehr abstrakte Größe, die üblicherweise aus den Produktions- und Außenhandelsziffern und der Gesamtzahl der Bevölkerung eines Landes berechnet wird“, ² handelt. Es muss also berücksichtigt werden, dass der Konsum – in diesem Fall jener von Getränken – nicht bei allen Einwohnern gleich sein kann. Einerseits kommt es zu altersbedingten und geschlechtsspezifischen Unterschieden. Wenn man etwa den Bierkonsum betrachtet, variiert der Verbrauch zwischen Jüngeren und Älteren, aber vor allem auch zwischen Frauen und Männern. Erfrischungsgetränke galten beispielsweise im 19. Jahrhundert eher als ein Getränk der Kinder und Jugendlichen. Es müssen auch regionale, schichtspezifische oder berufsbedingte Unterschiede Beachtung finden. Irmgard Eisenbach-Stangl wies unter anderem darauf hin, dass der in der Zweiten Republik einsetzende Fremdenverkehr die Zahlen verfälschen würde. Es darf nicht außer Acht gelassen werden, dass die Darstellung durch den „Pro-Kopf-Verbrauch“ einen internationalen Vergleich zulässt, ³ der in diesem Fall zwischen Österreich und Deutschland stattfinden soll.

Trotz allem bin ich der Meinung, dass der „Pro-Kopf-Verbrauch“, auch wenn es sich dabei um eine abstrakte Größe handelt, den Getränkekonsum in einer Weise darstellt, die eine

² Irmgard Eisenbach-Stangl, Der Bier-, Wein- und Spirituosen-Konsum in der Republik Österreich. In: Hubert Christian Ehalt/ Manfred Chobot/ Rolf Schwendter (Hg.), Essen und Trinken. Kulturjahrbuch. Wiener Beiträge zu Kulturwissenschaft und Kulturpolitik Bd.7 (Wien 1988). S.22.

³ Eisenbach-Stangl, Der Bier-, Wein- und Spirituosen-Konsum. S.22.

bessere Vorstellung dazu vermittelt, wie hoch oder niedrig die Trinkgewohnheiten der Zeit waren. Zentrales Element dieser Darstellung soll es sein, die Veränderungen des Getränkekonsums aufzuzeigen und zu erklären.

Der Kaffee, dem der erste Abschnitt dieser Arbeit gewidmet ist, beinhaltet neben der oben genannten Gliederung auch ein Kapitel über Kaffeesurrogate, die einen wesentlichen Teil des Sujets darstellen. So stellte Roman Sandgruber treffend fest, „der größere Teil der Kaffeegeschichte zwischen 1800 und 1950 ist Geschichte des Ersatzkaffees“.⁴ In einem Exkurs wird schließlich auch die Geschichte der Kaffeehäuser erläutert, die gerade für Österreich typisch sind.

Der zweite Teil beschäftigt sich mit dem einzigen hier behandelten alkoholischen Getränk, dem Bier. Dies mag auf den ersten Blick zwar unpassend erscheinen, ist aber aufgrund seiner Stellung in dem hier behandelten Zeitraum nicht wegzudenken. Weiters spielt es in der Konsumveränderung bzw. in der Veränderung des Trinkverhaltens eine nicht unwesentliche Rolle. Nicht nur, dass der Kaffee das Trinken von Bier beeinflusste, auch der Konsum von Erfrischungsgetränken veränderte das Trinkverhalten, vor allem im 20. Jahrhundert. In einem Exkurs wird der Bierverbrauch von Wiener Arbeiterfamilien beleuchtet. Letztendlich wird auch auf alkoholfreies Bier eingegangen.

Kohlensäurehaltige Erfrischungsgetränke, im Speziellen Mineralwasser und Limonaden, stellen den letzten Teil dieser Arbeit dar. Auf eine Darstellung von Wellness-Getränken und Energy-Drinks sowie speziellen isotonischen Getränken wurde aufgrund ihrer vergleichsweise neuen Markteinführung verzichtet. Auch hier wird ein Zusammenhang zwischen historischen und quantitativen Entwicklungen aufgezeigt, wobei aufgrund von fehlenden oder nicht vorhandenen statistischen Erfassungen sich eine Gesamtdarstellung des behandelten Zeitraums als schwieriger erwies. Grund dafür ist die Tatsache, dass sich ihre Beliebtheit als Massengeränk erst nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelte.

⁴ Roman Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». Sozialgeschichte des Kaffeekonsums in Österreich. In: Daniela U. Ball (Hg.), Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Coffee in the Context of European Drinking Habits (Zürich 1991). S.64.

Geographisch wird versucht sich auf Österreich und Deutschland zu konzentrieren, wobei es nicht ausblieb, andere Regionen mit einzubeziehen, um einen historischen Gesamtüberblick zu gewährleisten. Insbesondere wenn an die technischen Innovationen der Industriellen Revolution gedacht wird, ließ sich dies nicht vermeiden. Da sich Österreich sowie Deutschland im Lauf der Geschichte territorial veränderten, liegt das Augenmerk auf dem heutigen Gebiet – wenn nicht anders gekennzeichnet. Wenn von Deutschland nach dem Zweiten Weltkrieg gesprochen wird, ist darunter die Bundesrepublik Deutschland zu verstehen.

Zeitlich begrenzt sich die folgende Darstellung über den Wandel des Getränkekonsums im Wesentlichen auf das 18. bis 21. Jahrhundert – aufgrund der statistischen Erfassungen bis zum Jahr 2011 – wobei versucht wurde, eine kurze Vorgeschichte zusätzlich aufzuzeigen. Im Mittelpunkt steht die Industrielle Revolution, die maßgeblich für die Veränderungen verantwortlich war.

Im Anhang befinden sich Statistiken, die für die dargestellten Graphiken verwendet wurden. Zum größten Teil handelt es sich dabei um unveröffentlichtes Zahlenmaterial, das vom „Forum natürliches Mineralwasser“, dem „Verband der Getränkehersteller Österreichs“, dem „Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V.“ und der Wirtschaftskammer Österreich zur Verfügung gestellt wurde.

Der Begriff „Konsum“ bzw. „Konsumieren“ geht auf das lateinische Verb „consumere“ zurück und implizierte „das Verwenden und Verbrauchen von Gegenständen, aber auch deren Beseitigung und Veräußerung“.⁵ Verstand man im 17. Jahrhundert darunter ausschließlich den genusslichen Verzehr von Speisen, so dehnte sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Definition auf den käuflichen Erwerb von Produkten aus. Im 20. Jahrhundert wurde „Konsum“ zu einem Schlüsselbegriff, der durch die Wirtschaftswissenschaften definiert war. Darunter wird der „Ge- und Verbrauch von Gütern und Dienstleistungen vor allem in privaten Haushalten bzw. von Privatpersonen verstanden“,⁶ die marktvermittelt

⁵ Franz X. Eder, Vom Mangel zum Wohlstand. Konsumieren in Wien 1945-1980. In: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005).S.24.

⁶ Eder, Vom Mangel zum Wohlstand. S.24.

erworben wurden.⁷ In der folgenden Darstellung ist mit dem Begriff das Trinken von Kaffee, Bier und alkoholfreien Erfrischungsgetränken gemeint.

Schließlich ist noch anzumerken, dass in der vorliegenden Diplomarbeit auf die Differenzierung zwischen männlicher und weiblicher Formulierung verzichtet wird, um den Lesefluss nicht zu beeinträchtigen. Wenn daher in den folgenden Kapiteln personenbezogene Begriffe lediglich in männlicher oder in einer einheitlichen Form ausgedrückt werden, so stellt dies keinesfalls eine Diskriminierung dar, vielmehr soll die Lesbarkeit gewährleistet werden.

⁷ Eder, Vom Mangel zum Wohlstand. S.24.

3 Kaffee

*„Heiß wie das Feuer,
schwarz wie die Nacht und
süß wie die Liebe soll der Kaffee sein.“⁸*

Der Kaffee ist mittlerweile ein fester Bestandteil unseres Alltags geworden, sei es „als Muntermacher zum Frühstück, zur Förderung der Konzentration im Büro, in geselliger Runde am Nachmittag oder vielleicht auch in Form eines starken Espresso nach dem gehaltvollen Diner am Abend“.⁹ Das „Kaffeetrinken“ wird dabei als gesellschaftliche Institution angesehen und wird mit einer hochentwickelten materiellen Kultur ebenso in Verbindung gebracht, wie mit Literatur und Musik. Das war jedoch nicht immer so. Europa nahm sich erst zwischen 1600 und 1800 dem Kaffeekonsum an.¹⁰

Medizinisch gesehen wirkt das in den gerösteten Kaffeesamen enthaltene Coffein auf das Zentralnervensystem des Menschen in dem Sinne, dass es das geistige Aufnahme- und Erinnerungsvermögen steigert und eine aufkommende Müdigkeit verringert. Mit Sicherheit sind dies die Faktoren, die die Beliebtheit und Ausbreitung des Kaffeekonsums vorantrieben. Ein übermäßiger Konsum kann aber zu innerer Unruhe und Schlafstörungen führen, wie man heute weiß. Im 16. Jahrhundert beispielsweise war der Kaffee noch eher für seine verdauungsfördernde Wirkung bekannt, in späteren Jahrhunderten wurde er als wirksame Arznei gegen Gicht, Rheuma, „Steinleiden“, Wassersucht, aber auch Hysterie und Lethargie bezeichnet. Angelehnt an die anfängliche kirchliche Ablehnung – so wurde der Kaffee als „Teufelselixier“ bezeichnet – waren vor allem französische Mediziner der Meinung, dass das Trinken von Kaffee das menschliche Leben verkürzen, dem Körper notwendige Säfte entziehen, zu Impotenz und zu „furchtbarer Leidenschaft“ führen würde. Eine Annahme, die spätestens mit der Entdeckung des Coffeins 1820 durch den Chemiker Friedrich Ferdinand Runge widerlegt wurde, denn nun wurde bewiesen, dass sich die Wirkung hauptsächlich auf das Nervensystem und somit auf die Stimmung des Menschen beschränkt. Trotzdem empfahl die im 19. Jahrhundert aufkommende Naturheilkunde statt Kaffee lieber auf Kräutertees, Obstsäfte oder Mineralbrunnenwasser auszuweichen.¹¹

⁸ Ulla Heise, Kaffee und Kaffeehaus. Eine Geschichte des Kaffees (Frankfurt am Main 2002). S.128.

⁹ Martin Krieger, Kaffee. Geschichte eines Genussmittels (Köln/ Weimar/ Wien 2011). S.9.

¹⁰ Krieger, Kaffee. S.9-11.

¹¹ Hans-Jürgen Teuteberg, Kaffee. In: Thomas Hengartner/ Christoph Maria Merki (Hg.). Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch (Frankfurt, Main 1999). S.81-82.

Zusammenfassend kann festgehalten werden: der Kaffee erlangte im 17. Jahrhundert medizinische Bedeutung. Im 18. Jahrhundert wurde ihm eine intellektuelle Wirkung zu gute gesprochen (Klarheit und Nüchternheit). So meinte Montesquieu schon, der Kaffee „befähigt sehr viele dumme Menschen zu zeitweilig klugen Handlungen“. ¹² Im Zeitalter der Industrie, dem 19. Jahrhundert, half der Kaffee nicht nur die längeren Arbeitstage zu überstehen, er bekämpfte auch den Hunger und galt als „Löser der Sozialfrage“, wie es Heinrich Eduard Jacob bezeichnete. Durch die Arbeiter in den Fabriken und Werkstätten wurde es zum Massenkonsum. ¹³

Weiters kann festgehalten werden, wie Lotte Janeczek auch schon feststellte, dass die ernährungstechnische Bedeutung nicht in seinem geringen Nährwert, sondern im Koffeingehalt zu finden war, der als Regulator wirkte. Dabei kann man ihn mit einem Schmiermittel vergleichen, das die Maschine Mensch positiv beeinflusst. In fast allen Naturvölkern findet man Nahrungsmittel oder Getränke, die eine aufputschende Wirkung mit sich bringen, umso nachvollziehbarer ist es, dass gerade der „überbeanspruchte Organismus des Kulturmenschen eine derartige Belebung“ ¹⁴ nützlich findet. ¹⁵

Es wird deutlich, dass der Kaffee viele Facetten mit sich bringt, von Beginn an ein diskutiertes Gut war und innerhalb der Gesellschaft polarisierte.

¹² Heinrich Eduard Jacob, Sage und Siegeszug des Kaffees. Die Biographie eines weltwirtschaftlichen Stoffes (Hamburg 1952). S.249.

¹³ Jacob, Sage und Siegeszug des Kaffees. S.249.

¹⁴ Lotte Janeczek, Untersuchungsergebnisse über Produktion, Verbrauch und Preisbildung von Milch, Zucker, Kaffee (Wien 1935). S.24.

¹⁵ Janeczek, Untersuchungsergebnisse über Produktion, Verbrauch und Preisbildung. S. 24.

3.1 Die Vorgeschichte

In Europa hörte man erstmals im 16. Jahrhundert von einem aus dem Orient stammenden „schwarzen Getränk“, das eine „außerordentlich klare Wirkung im Kopf hervorbringen“¹⁶ sollte. Das Wort „Kaffee“ ging auf die arabische Bezeichnung „qahwah“ und auf das Türkische „kahveh“ zurück, das mit „an Appetitlosigkeit leiden“ oder „keinen Hunger haben“ übersetzt werden kann. Weiters kann es auch Kraft und Stärke oder aber Wein bedeuten, da ein übermäßiger Weinkonsum zu einem Sättigungsgefühl führen sollte.¹⁷ Oft wurde auch von Bun, Buna, Ban oder Bunch gesprochen, das im Deutschen mit dem Wort „Bohne“ gleichgestellt werden kann. Es wurde als „letztes Kulturgeschenk des Orients an den Occident“¹⁸ angesehen und wird in unserer Zeit - nach Erdöl - als das wichtigste Welthandelsgut betitelt.¹⁹ Der Anbau findet mittlerweile in über 100 Ländern statt und beschäftigt weltweit circa 25 Millionen Menschen, die mehr als sieben Millionen Tonnen Rohkaffee produzieren.²⁰ Der Kaffee löste überall, wo er im Laufe seiner Geschichte ankam, unterschiedliche Reaktionen aus, „die einen betrachteten es als Segen der Götter, die anderen als Teufelstrank“.²¹

Die aus Ostafrika beziehungsweise aus Äthiopien, genauer auf Kaffa, stammende Kaffeepflanze (*coffea arabica*) fand dort schon früh Verwendung, wenn auch in anderer Form. Einerseits wurden die Kaffeekirschen als Nahrungsmittel verwendet. Den Kriegern dienten sie in zerstampfter Form als Fett- und Eiweißspender mit stimulierender Wirkung.²² Andererseits wurde aus den vergorenen Kaffeekirschen ein alkoholisches Getränk hergestellt. Erst die Araber begannen die Kaffeebohnen zu rösten und manifestierten so den heutigen Gebrauch von Kaffee,²³ wenngleich das auch einer Legende zufolge aus der Region von Kaffa zwischen dem 6. und 9. Jahrhundert stammen solle. Diese besagt, dass eine entlaufene Ziegenherde von einer Pflanze gefressen hätte und der Hirte, mit Namen Kaldi, daraufhin selber davon probiert habe. Auf den Rat seiner Frau hin brachte er die Früchte in ein benachbartes christliches Kloster, wo die Mönche es als Werk des Teufels deklarierten und sie ins Feuer warfen. Der Duft, der daraufhin auftrat, wurde als so gefährlich angesehen, dass sie die Bohnen mit

¹⁶ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.11.

¹⁷ Felipe Ferré, Kaffee. Eine Kulturgeschichte (Tübingen 1991). S.17-18.

¹⁸ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.12.

¹⁹ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S. 11-12.

²⁰ Krieger, Kaffee. S.11-12.

²¹ Ferré, Kaffee. S.18.

²² Vgl. Krieger, Kaffee. S.63.

²³ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.15.

Wasser übergossen, damit der „teuflische Geist“ nicht entweichen könne. Als einige Neugierige in der Nacht den Trank probierten und die anregende Wirkung feststellten, soll der Kaffee entdeckt worden sein. Auch im Jemen machte man sich diese Legende zu eigen und bis heute bestehen zahlreiche Variationen davon.²⁴

Durch wen beziehungsweise wann die Kaffeesamen auf die arabische Halbinsel gelangten, ist nicht eindeutig belegt. Wahrscheinlich kamen die Araber während des 14. oder 15. Jahrhunderts im Rahmen der islamischen Expansion damit in Afrika in Kontakt.²⁵ Von einem intensiveren Handel zwischen Afrika und dem arabischen Raum kann erst seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts gesprochen werden.²⁶ „Sicher ist nur, daß der innovative, muslimisch geprägte Siegeszug des Kaffees (1450-1600) zwar dem letzten Winkel der hochkultivierten Welt der Araber – und hier ganz speziell den Sufi-Gemeinschaften – entwuchs, aber danach der weniger feinsinnigen Machtentfaltung des Osmanischen Großreiches zu danken ist“.²⁷

Im Jemen verbreitete sich das Kaffeetrinken zu Beginn in den sufischen Orden, die es als Wachmacher für ihre nächtlichen spirituellen Exerzitien gebrauchten,²⁸ ging dann an die Bevölkerung über und wurde schließlich zum Volksgetränk, obwohl kurzzeitig diskutiert wurde, ob es dem Islam überhaupt entsprechen würde. Festzuhalten ist hier aber auch, dass es zuerst hauptsächlich als Medikament gegen Schwermut und Müdigkeit Verwendung fand.²⁹

Über Istanbul (1517) verbreitete sich das Getränk in Richtung Norden und Westen bis es schließlich um 1600 im ganzen Osmanischen Reich gebräuchlich war. „Trinkrituale privater Gastlichkeit (bei Beduinen, Diplomaten, Handelsleuten) haben sich herausgebildet“,³⁰ und wurden auch an europäische Reisende weitergegeben.³¹ So waren es auch jene, die eine erste Nachricht von dem schwarzen Trank im 16. und 17. Jahrhundert nach Europa brachten. Zu

²⁴ Krieger, Kaffee. S.62.

²⁵ Krieger, Kaffee. S.64.

²⁶ Krieger, Kaffee. S.68.

²⁷ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.21.

²⁸ Vgl. Ralph Hattox, Coffee and Coffeehouses. The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East (Seattle 1985). S.74ff.

²⁹ Krieger, Kaffee. S.78-79

³⁰ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.25.

³¹ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.21-25.

den ältesten Berichterstattem kann der Augsburger Arzt Leonhardt Rauwolf gezählt werden, der in seinem 1582 erschienen Buch es wie folgt beschreibt:

„Unter anderem habens ein guet Getränk, welliches sie hochhalten tuen. ‚Chaupe‘ wird es von ihnen genennet, das ist gar nahe wie Dinten so schwartz vnd in Gebresten, sonderlich dess Magens, gar dienstlich. Dieses pflegens am Morgen frü, auch an offnen orten, von jedermeniklich one alles abscheuwen zu trincken, auß jrrdinen vnnd Porcellanischen tieffen Schälein, so warm alß sies könden erleiden, setzten offt an, thun aber kleine trüncklein, vnd lassens gleich weiter, wie sie neben einander im krayß sitzen, herum gehen. Zu dem Wasser nehmens die Frücht ‚Bunnu‘ von Inwohnern genennet, die außten inb jrer größe vnd farb, schier wie die Lorbeer, mit zwey dünnen Schelflein umbgeben, anzusehen vnd fernerer jren alten berichten nach, auss India gebracht werden (...) Dieser Tranck ist bey jnen sehr gemein, darumb dann deren, so da solches ausschencken, wie auch der Krämer, so die Frücht verkauffen, in Batzar hin jnd wider nit wenig zu finden; so haltens das auch wol so hoch vnd gesund seyn, als wir bey vns den Wermutwein, oder noch andere Kräuterwein (...).“³²

Auch zahlreiche weitere Berichte, vor allem von Engländern und Franzosen, lassen sich hierzu finden. Auf diese kann hier aber nicht näher eingegangen werden.³³

„Von Beginn an war der Kaffee im Orient ein soziales Getränk“³⁴ und wurde bei Treffen jeglicher Art von Männern und Frauen konsumiert, wenngleich Frauen (außer Prostituierte oder Serviererinnen) kein Kaffeehaus besucht haben – ein Verhaltensmuster, das auch in Europa zu gewisser Zeit vorherrschte, wie im Laufe der Arbeit noch dargelegt wird. Getrunken wurde der Kaffee ungefiltert und ungesüßt in kleinen Tassen. Eine Besonderheit stellte der „kisher“ dar, der bis zum 18. Jahrhundert Verbreitung fand und auch als „Kaffee des Sultans“ bekannt war. Dabei handelte es sich um einen Aufguss aus getrockneten Kaffeeirschen und der dünnen Haut der Bohnen.³⁵ Unsere Variante, nämlich die Kaffeebohnen zu rösten und vor allem zu mahlen, hat ihren Ursprung mit großer Wahrscheinlichkeit im frühen 16. Jahrhundert und stammt aus Syrien, wo auch die

³² Teuteberg, Kaffee. S.86.

³³ Vgl. Ferré, Kaffee. S.25ff.

³⁴ Krieger, Kaffee. S.106.

³⁵ Krieger, Kaffee. S.106-108.

Kaffeemühle entstand. Der neue, mildere und aromatischere Geschmack fand ab der Mitte des 16. Jahrhunderts seine Verbreitung und somit auch seinen Weg ins europäische Bewusstsein.³⁶

Der Triumphzug des Kaffees lässt sich auf zwei Faktoren zurückführen. Einerseits bot er den Muslimen eine „legale Alternative“ zum Alkohol beziehungsweise zum Wein und andererseits etablierte sich die neue Institution des Kaffeehauses.³⁷

3.2 Historische Entwicklung im deutschsprachigen Raum

Wie schon erwähnt hörte man in Europa zum ersten Mal im 16. Jahrhundert von dem neuen Getränk namens Kaffee. Im frühen 17. Jahrhundert importierten die Venezianer größere Mengen nach Italien, wodurch das Kaffeetrinken einen gewissen Umfang annahm. In der Folge erreichte der arabische Kaffee vor allem durch die entstandenen Levante-Handelskompanien weitere europäische Länder. Außerdem gelangte er auf dem Landweg, bedingt durch die Türkenkriege, von Istanbul und den Balkan donauaufwärts nach Wien und weiter nach Süd- und Mitteldeutschland. Obwohl überall öffentliche Kaffeewirtschaften entstanden – hier ist vor allem Wien zu nennen, das die österreichische Kaffeehauskultur etablierte und verbreitete sowie Leipzig als Zentrum des neuen Genussmittelkonsums – kann von einem regelmäßigen Kaffeekonsum erst nach 1700 gesprochen werden. Aufgrund der Tatsache, dass Kaffeebohnen zunächst nur pfundweise in kleinsten Mengen im Handel erhältlich waren und als teure Geschmacksverbesserer für unter anderem Liköre und Konfekte Verwendung fanden, war dieses Gut vor allem begüterten Adeligen und bürgerlichen Patriziern vorbehalten.³⁸ Der Konsum von Genussmitteln betonte dabei ständische Rangunterschiede und führte zu einer Regulierung sozialer Beziehungen und Herrschaftsansprüche. Norbert Elias und Pierre Bourdieu waren sich dabei einig, dass solche differenzierenden gesellschaftlichen Rangabzeichen benötigt wurden.³⁹

³⁶ Annerose Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert)* (Stuttgart 2004). S.88.

³⁷ Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*. S.88-89.

³⁸ Teuteberg, *Kaffee*. S.87-88.

³⁹ Hans-Jürgen Teuteberg, *Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate*. In: Daniela U. Ball, *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Coffee in the Context of European Drinking Habits* (Zürich 1991). S. 171.

Zur Verbreitung des Kaffeekonsums haben aber vor allem auch die wachsenden Anbauflächen auf den Kaffeeplantagen in den Kolonien und das von den Hafen- und Handelsstädten ausgehend größer werdende Kaffeeangebot mit tendenziell sinkenden Preisen eine wichtige Rolle gespielt. Quellen belegen, dass der Kaffee bis 1715 ein absolutes Luxusgut war, das auch als Heilmittel oder Aphrodisiakum verwendet wurde. Nur relativ wenige bzw. besonders wohlhabende Haushalte konnten sich das Kaffeetrinken morgens oder nachmittags leisten, und auch dann wurde sehr sparsam damit umgegangen. Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts kann erst von einer Ausbreitung gesprochen werden, so erreichte es nun auch ländliche Gebiete.⁴⁰ Prinzipiell hing die Verbreitung des Kaffees von den dafür festgesetzten Preisen, der Stärke der Anregungen und dem Maß an Nachahmungssucht ab, wodurch man davon sprechen kann, dass es durchschnittlich 60-70 Jahre dauerte, bis der Kaffee von den gesellschaftlich höchsten Schichten die Bauern, Arbeiter und Bediensteten erreichte – der Zeitraum umfasst etwa zwei Generationen.⁴¹

Einfache Haushalte verwendeten hauptsächlich billigen Ersatzkaffee oder einen damit vermischten bzw. mit viel Wasser oder Milch verdünnten Bohnenkaffee. Eine Tatsache, die historisch wenig Beachtung fand, da hauptsächlich allgemein von „Kaffee“ gesprochen wurde. Ein Grund, warum der im 19. Jahrhundert so häufig beschriebene übermäßige Kaffeeverbrauch der „arbeitenden Klassen“ kritisch zu betrachten ist. Wie bei allen Nahrungsinnovationen herrschte das Bestreben vor, es der wohlhabenden Schicht gleichzutun. Die hohen Kolonialkaffeepreise geben jedoch ein Indiz dafür ab, dass es sich um Ersatzkaffee gehandelt haben muss. Lediglich bei besonderen Anlässen wurde er mit echten Kaffeebohnen versetzt, weshalb viele Quellen vom „schlappen Kaffee“ sprechen.⁴²

Seit dem Beginn des 18. Jahrhunderts ist eine nach Region und sozialer Schicht unterschiedliche Ausbreitung festzustellen. Großbauern beispielsweise konsumierten eher Kaffee und beschmierten Butterbrote – vor allem jene, die Kartoffeln noch ablehnten – als Kleinbauern, Tagelöhner oder das Gesinde, das an der morgendlichen Breikost und dem Dünnbier festhielt. Aber auch Heimarbeiterfamilien auf dem Land, die sich im späten 18. Jahrhundert etablierten, griffen zum „schlappen Kaffee“. Sie hatten durch ihre Nebenerwerbstätigkeit (Spinnen oder Weben) Bargeld und Kontakt zu den städtischen

⁴⁰ Teuteberg, Kaffee. S.89-90.

⁴¹ Wiegelmann, Alltags- und Festtagsspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert (Münster/ New York/ München/ Berlin). S.167.

⁴² Teuteberg, Kaffee. S.90.

Märkten.⁴³ Ärmere Schichten aßen meist eine Kaffeesuppe, die in einem Napf zubereitet wurde, was auch aus Kochbüchern des 19. Jahrhunderts zu erschließen ist. Solch ein „Kaffeemus“ – dabei handelte es sich um in Fett getauchte Brotbrocken oder Semmeln, die mit warmer Milch oder Kaffee übergossen wurden – wurde auch zu Mittag gegessen. Neben dieser Form der Zubereitung war der herkömmliche Gebrauch, den Kaffee aus einer Tasse zu trinken, vorherrschend. Im Gegensatz zu nord- und mitteldeutschen Gebieten etablierte sich der Kaffee in den Werktagmahlzeiten in Süddeutschland und Österreich jedoch erst im 19. und 20. Jahrhundert, auf das im Folgenden noch näher eingegangen wird.⁴⁴

Betrachtet man nun die regionale Ausbreitung, so ist festzustellen, dass sie in Europa unterschiedlich von statten ging. Beispielsweise wurde in den städtischen Bürgerhäusern Norddeutschlands und Sachsens der Gebrauch nach 1750 üblich. Am Land fand das Heißgetränk erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhundert seine Verbreitung – auch bedingt durch die umherziehenden französischen Truppen während des Siebenjährigen Krieges.⁴⁵ In Deutschland wurde der Kaffee vor allem vom Mittel- und Niederrhein bis nach Brandenburg bzw. auch Sachsen getrunken. Auch bei der Landbevölkerung und in den ärmeren städtischen Kreisen wurde Mitte des 18. Jahrhunderts schon regelmäßig Kaffee konsumiert.⁴⁶

In Österreich ging der Kaffeekonsum Ende des 18. Jahrhunderts über die Oberschicht hinaus. Vor allem bei Heim- und Industriearbeitern in Vorarlberg, Wien und im Wiener Umland fand das Getränk Verbreitung. So geben auch autobiographische Erzählungen Zeugnis davon ab, indem zum Beispiel beschrieben wird, dass es am Pfingstsonntag einen halben Liter gezuckerten Kaffee mit Brot gab, dass es innerfamiliäre Unterschiede beim Kaffeekonsum gab oder dass es in Häuslerhaushalten früher üblich war, Kaffee zu trinken als bei den Bauern – eine Erklärung dafür dürfte die engere Beziehung zur Stadt- und Geldwirtschaft gewesen sein.⁴⁷ Vergleicht man den Kaffeekonsum in ländlichen Industrieregionen mit rein bäuerlichen Landschaften, so lässt sich auch hier feststellen, dass es sich bei Letzteren deutlich später etablierte, nämlich mit Ausnahme der sehr reichen Bauern erst im 20. Jahrhundert. Ein Grund dafür war der teure Preis, so war unter anderem der Bauernkaplan

⁴³ Teuteberg, Kaffee. S.90-91.

⁴⁴ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S.175-176.

⁴⁵ Teuteberg, Kaffee. S.91.

⁴⁶ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S.167-168.

⁴⁷ Vgl. Therese Weber (Hg.), Häuslerkindheit. Autobiographische Erzählungen (Wien/ Graz 1984).

Adolf Trientl davon überzeugt, dass im Kaffeekonsum der Untergang der Tiroler Landwirtschaft läge. Kaffee wurde bei den Bauern zum Statussymbol, der bei Besuchsmahlzeiten nicht wegzudenken gewesen wäre. Für die Verbreitung des Kaffeetrinkens, vor allem im ländlichen Raum Österreichs, war auch das Militär verantwortlich, denn während der Okkupation Bosniens 1878 wurde erstmals an die Soldaten Kaffee ausgeschenkt. In der Folge rechtfertigten Bauernknechte ihren Umzug in die Städte bzw. die Arbeit in Fabriken mit dem fehlenden Kaffee (und Zucker) am Land.⁴⁸

Auch die zu dieser Zeit verhängten Kaffeeverbote wirkten sich gegen ihren eigenen Ursprung eher positiv auf seine Verbreitung aus, denn jene, die ihn noch nicht kannten, wurden nun darauf aufmerksam. „Die Berichte über Verbote und Strafen, der Zwang, die Bohnen heimlich zu rösten und das Trinken vor Aufsichtsbeamten zu verbergen, erhöhten den Reiz des Neuen und stärkten die Gemeinschaftsbindungen der Kaffeemahlzeiten.“⁴⁹ Allerdings sah der Merkantilismus aufgrund einer möglichen Ausweitung der Geldausfuhr eine Beschränkung des Kaffeetrinkens vor, die um 1780 wieder rückgängig gemacht wurde. Chr. W. Dohm erwähnte treffend: „Der Geschmack hat über die Vernunft, die Mode über die Gesetze gesiegt“.⁵⁰ Gegen Ende des 18. Jahrhunderts breitete sich das Kaffeetrinken wieder aus. Kaffee beeinflusste immer mehr die Speisenfolge, wobei dies verständlich war, zumal es in vielen Gebieten kein ähnliches Getränk gab. Durch seine Dominanz wurde etwa statt Brei, Kaffee mit Brot und Aufstrich konsumiert. In der Folge war dies ein Eingriff in Bereiche der bäuerlichen Wirtschaft, wie etwa die Häufigkeit beim Brotbacken.⁵¹

Weitere Faktoren für die uneinheitliche regionale Ausbreitung waren neben den örtlich unterschiedlichen Preisen bzw. Verboten die unterschiedlich hohe Nachahmungssucht. Wie Hans-Jürgen Teuteberg schon feststellte, bedeutete die Einführung des Kaffeetrinkens überall eine Neugestaltung der Mahlzeitenordnungen und einen Eingriff in die traditionelle Land- und

⁴⁸ Roman Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». Sozialgeschichte des Kaffeekonsums in Österreich. In: Daniela U. Ball (Hg.), Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Coffee in the Context of European Drinking Habits (Zürich 1991). S.61-62.

⁴⁹ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S.168.

⁵⁰ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S.167.

⁵¹ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S.168-169.

Hauswirtschaft. Ende des 19. Jahrhunderts fand man den Kaffee endgültig in allen Regionen und sozialen Schichten vor.⁵²

3.2.1 Der Kaffee im 19. Jahrhundert

„Der Kaffee half hungern“⁵³ und trug dazu bei, die Leistungsfähigkeit der Arbeitskraft zu erhöhen, trotz seines niedrigen Nährwerts. Mit dem Einsetzen der neuen Beleuchtungstechniken und der damit verbundenen Verlängerung der Arbeitszeiten bot sich der Kaffee als Wachmacher an. Bereits Anfang des 19. Jahrhunderts veränderte sich die moralische und handelspolitische Sichtweise zum Positiven. Die ökonomische Funktion des Kaffees als Nachfragestimulanz und Disziplinierungsmittel wurde zunehmend verstehen gelernt, denn Genussmittel seien wahre Menschenfreunde, die dem Organismus über Schwierigkeiten hinweg helfen sollten.⁵⁴ So konnte dem Kaffee eine Doppelfunktion zugesprochen werden, denn er war sowohl bei der kaufkräftigen Ober- und Mittelschicht beliebt, als auch beim verarmten Proletariat, da er rasch zubereitet, während der Arbeit schnell getrunken und vor allem Müdigkeit und Hunger unterdrückend wirkte. Weiters war er meist qualitativ besser als die oft verdorbene und verfälschte Milch in den Städten.⁵⁵

Der Kaffee, vielmehr die Kaffeesurrogate wurden bis zum Ende des 19. Jahrhunderts auch fester Bestandteil in den Arbeiterfamilien. Er bildete gemeinsam mit Kartoffeln und Branntwein eine Einheit in der Arbeiterkost (Trilogie der Arbeiternahrung). Der vor allem getrunkene Zichorienkaffee wurde unabhängig von schwankenden Kaffeepreisen konsumiert und kann daher nicht als reines Notgetränk bezeichnet werden. Gewerbeaufsichtsbeamte argumentierten damit, dass der Kaffee förderlich für die Verdauung der Kartoffeln gewesen sei, was auch eine Erklärung dafür wäre, dass die billigere Milch nicht getrunken wurde. Obwohl einige Experten dieser Zeit der Meinung waren, Zichorienkaffee sei für die Arbeiter gesundheitsschädigend, waren sich doch mehr darüber einig, dass damit der Alkoholismus in den Arbeiterfamilien eingedämmt werden konnte.⁵⁶

Ein weiterer Grund für den zunehmenden Kaffeekonsum der arbeitenden Schicht war der Zeitdruck und die mangelhafte hauswirtschaftliche Kenntnis der Arbeiterinnen. Da sie von

⁵² Teuteberg, Kaffee. S.91.

⁵³ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.57.

⁵⁴ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.57.

⁵⁵ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.61.

⁵⁶ Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.183-184.

klein auf arbeiten mussten, sei es in Fabriken oder Heimarbeit, wussten sie es nicht besser. Durch die sinkenden Löhne und die gleichzeitige Arbeitstagverlängerung waren Frauen und Kinder gezwungen mitzuarbeiten, damit das Einkommen zum Überleben reichte. Das „Essen“ des Kaffees als Suppe mit eingebrocktem Brot ersetzte deswegen die Hauptmahlzeit, da es sich sowohl um eine warme Mahlzeit handelte als auch um die Stimulans, die der Kaffee mit sich brachte.⁵⁷ Wie „Die österreichische Erhebung über Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse von Wiener Arbeiterfamilien“ zeigt, wurden sowohl in Deutschland als auch in Österreich im Zeitraum von 1916/17 beispielsweise 3,8 Prozent der gesamten Nahrungsmittelausgaben für Kaffee (und Tee) ausgegeben, was mehr war als für Kartoffeln, Obst oder Gemüse.⁵⁸

3.2.2 Die Versorgungslage während des Ersten Weltkriegs

Während des Ersten Weltkrieges wurde die Versorgung der österreichischen Bevölkerung mit Kaffee schwierig. Bereits 1915 wurde schon absehbar, dass ein Mangel auftreten würde und man zum Frühstück wieder auf die zuvor verbreitete Getreidesuppe übergehen müsse.⁵⁹ Kaffee war zur Gänze importiert worden, was nach dem Kriegsausbruch unter anderem durch die englischen Absperrungsmaßnahmen massiv beeinträchtigt war. Die Regierung beschloss sich daraufhin einzuschalten und verfügte über Maßnahmen, um der Kaffeeknappheit und den steigenden Preisen entgegen zu wirken. In den „Beiträgen zur Kriegswirtschaft“ über „Die Kriegsernährungswirtschaft in Österreich“ wird dabei hingewiesen, dass es:

1. *Zu einer Sperre der inländischen Kaffeevorräte und Verfügungsrecht der Regierung über diese Vorräte;*
2. *Verteilung des Kaffees in kleinen Teilen zum Zweck der Ergänzung und Verbilligung der inländischen Kaffeevorräte;*
3. *Regelung der Einfuhr;*
4. *Verbrauchsregelung*⁶⁰

⁵⁷ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.141.

⁵⁸ Walter Schiff, Die österreichische Erhebung über Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse von Wiener Arbeiterfamilien, Methode und Ergebnisse (Heidelberg 1917). S.572.

⁵⁹ Johann Joachim, Österreichs Volksernährung im Krieg. In: Veröffentlichungen des Vereins „Die Bereitschaft“ Band I (Wien 1915). S.37.

⁶⁰ Ludwig Freiherrn von Nordeck zur Rabenau, Die Kriegsernährungswirtschaft in Österreich. In: Volkswirtschaftliche Abteilung des Kriegsernährungsamts, Beiträge zur Kriegswirtschaft, Heft 44/46 (Berlin 1918). S.97

kommen sollte, wodurch ähnlich wie in Deutschland („Kriegsausschuss für Kaffee, Tee und deren Ersatzmittel“) die „Kriegs-Kaffee-Zentrale“ ins Leben gerufen wurde, die über die Kaffeevorräte verfügen und durch die Verbrauchsregelung, der Bevölkerung gewisse Kaffeemengen zustehen sowie die Kaffeepreise möglichst niedrig halten sollten. Diese stiegen durch Spekulationen sehr an. Durch Kaffeekarten bzw. Bezugsscheine wurden die Rationierungen geregelt, wobei die Verbrauchsquote allgemein auf 2/8 Kilogramm gebrannten Kaffee für zwei Monate pro Kopf festgelegt wurde. Für Städte und Industrieorte betrug die Quote 3/8 Kilogramm. Weiters schloss Österreich-Ungarn mit Deutschland ein Abkommen, wonach Kaffee in Holland nur gemeinsam eingekauft sowie das Kontingent wie folgt aufgeteilt werden sollte: Deutschland sollte 70 Prozent, Österreich 22,5 Prozent und Ungarn 7,5 Prozent erhalten. Die Verbrauchsquote für die Kaffeekarten wurde im darauf folgenden Jahr herabgesetzt und es wurde beschlossen, die Kaffeevorräte zu strecken, um so eine Kriegskaffeemischung zu erlangen – sie bestand aus karamellisiertem Rohrzucker, Rübenmehl und Kaffee – und somit die Versorgung für ein weiteres Jahr zu gewährleisten. Auch 1917 setzte man die Quote ein weiteres Mal herab, nämlich auf 1/8 Kilogramm der Kaffeemischung.⁶¹

Auch die Kaffeesurrogat-Industrie musste sich gewissen Regelungen unterwerfen, je nach dem, welches Ersatzmittel sie verwendeten. Hier spielte vor allem Gerste, Zichorien, Feigen und später getrocknete Zuckerrüben eine wichtige Rolle. Kaffeesurrogate wurden nur so weit hin vom Staat geregelt, dass ein Viertel des erzeugten Getreidekaffees an das Volksernährungsamt gegeben werden musste.⁶²

3.2.3 Konsum und Verbreitung nach dem Zweiten Weltkrieg

Nach dem Zweiten Weltkrieg etablierte sich das Kaffeetrinken in bäuerlichen Strukturen, anders als in Nord- oder Mitteldeutschland, erst in weiten Teilen Österreichs mit Ausnahme der Städte Wien und Graz und ihrer Umgebung sowie Vorarlberg. Dies „muss wohl mit den spezifischen, autarken Strategien zu erklären sein, die von der Landwirtschaft in der Abwehr der Agrarkrise hier eingeschlagen wurden“, ⁶³ stellte Roman Sandgruber fest. Gab es keine Möglichkeit zur kommerziellen Verwertung von Milch bzw. war die Dienstbotenwirtschaft noch stark vorhanden, so musste mit einer erheblichen Mehrausgabe gerechnet werden bzw.

⁶¹ Freiherrn von Nordeck zur Rabenau, Kriegsernährungswirtschaft in Österreich. S. 97-99.

⁶² Freiherrn von Nordeck zur Rabenau, Kriegsernährungswirtschaft in Österreich. S. 98-99.

⁶³ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.63.

gab es, wenn man zum Beispiel Kaffee statt Suppe frühstückte, keine alternative Verwendung für die Milch. Zu dieser Neuentwicklung zählte auch die Anpassung des Kaffeegeschirrs. Statt den Kaffee wie früher mit dem Löffel zu „essen“, ging die bäuerliche Gesellschaft dazu über, Tassen mit Henkel – ganz der Vorstellung des Bürgertums entsprechend – zu verwenden.⁶⁴

„Das Kaffeeservice wurde zum Statussymbol der fünfziger Jahre, das in keiner bäuerlichen Aussteuer mehr fehlen durfte und vorerst einmal den Ehrenplatz im Gläserkasten der hohen Stube erhielt, als äusseres Zeichen, dass mit dem Kaffee auch im Bauernhaus der Anschluss an das städtische Vorbild und die Zivilisation der Industriegesellschaft hergestellt war.“⁶⁵

Erst ab den 1950er Jahren wurde der echte Bohnenkaffee für die breite Bevölkerung leistbar.⁶⁶ Er wurde zum beherrschenden Alltagsgetränk, der gleichzeitig den Konsum von Kaffeesurrogaten drastisch zurück gehen ließ.⁶⁷ Möglich wurde dies durch eine Senkung des Verbraucherpreises für fertig abgepackten Röstkaffee, wodurch der Kaffeekonsum mit dem wachsenden Realeinkommen steigen konnte. Vergleicht man die kaffeetrinkenden Nationen Europas bis zum Ende des 20. Jahrhunderts mit einander, so lässt sich eine Neuordnung der Reihung feststellen. Die Mittelmeerstaaten, die einst Vorläufer waren, wurden nun durch die skandinavischen Länder abgelöst. Ein Grund dafür dürfte die Strukturverschiebung auf dem allgemeinen Getränkemarkt gewesen sein.⁶⁸ Österreich nahm bzw. nimmt mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von acht Kilogramm, der seit 2000 annähernd konstant blieb, eine Spitzenposition innerhalb Europas ein.⁶⁹

Der Kaffee war nun auch kein soziales Statussymbol mehr, wodurch sich eine demokratische Konsumform entwickeln konnte. Dennoch muss festgehalten werden, dass ohne die Zeit der Kaffee-Ersatzstoffe, die immerhin mehr als ein Jahrhundert andauerte, eine

⁶⁴ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.63.

⁶⁵ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.63.

⁶⁶ M. Bödding, Kaffee, Tee und Kakao. In: Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Vol.2(4) (Basel 2007). S.366.

⁶⁷ Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.190.

⁶⁸ Teuteberg, Kaffee. S.107.

⁶⁹ Österreichischer Kaffee- und Tee-Verband, Kaffee in Österreich, online unter <<http://www.kaffeeteeverband.at/cms/cms.php?pageName=89>> (zugegriffen am 6.November 2012, 14:16).

Geschmacksveränderung hin zum Kaffee bzw. eine Umgestaltung der traditionellen Mahlzeiten fast nicht möglich gewesen wäre. Heutzutage stehen Bohnenkaffee und Kaffeesurrogate in keinerlei Konkurrenz mehr zueinander. Im Gegenteil, der Ersatzkaffee ist ebenso wie der koffeinfreie Kaffee in das Repertoire der Trinkkultur aufgenommen worden.⁷⁰

3.2.4 Die Bedeutung des Kaffees zu den Mahlzeiten

Betrachtet man nun die Stellung des Kaffees in den Mahlzeiten im Zeitraum des beginnenden 20. Jahrhunderts, setzt sich der Kaffee an Sonntagen allgemein von Schleswig-Holstein bis Kärnten durch. Bei Alltags- und Festspeisen dagegen konnte man einen Rückgang an Kaffeekonsum bemerken.⁷¹

Sieht man sich die Werktagsmahlzeiten an, so ist das Frühstück zunächst noch als „Morgensuppe“, „erstes Frühstück“ und Kaffeetrinken bezeichnet worden, bei dem unter anderem als Speisen Bratkartoffeln, gebratene Mehlspeisen, Breie (Grütze) und verschiedene Suppen genannt wurden. In Österreich wurde lange Zeit die einfache Brennsuppe serviert. Kaffee wurde zu dieser Zeit noch kaum verwendet. Das allmähliche Vordringen der Kaffeemahlzeit von Norden her lässt in der Folge erkennen, dass der Morgenkaffee an Werktagen bis nicht nur in die großen Städte, sondern auch in ländliche Bezirke im deutschen Sprachraum vordrang. Abbildung 1 zeigt vom Rheinland und der Pfalz quer durch Deutschland bis nach Mecklenburg und Ostpreußen als erste Morgenmahlzeit an einem Werktag eine Mischung von Suppe, Brei, Kartoffeln und Kaffee. Südlich dieser Zone galt für Österreich die Verwendung von Suppen am Morgen wie die süddeutsche Bezeichnung „Mahlzeit“ erkennen lässt. Das Vordringen der Kaffeemahlzeit von Norden wird erkenntlich, indem sich der Gebrauch des Kaffeetrinkens in einer breiten Mischzone zeigt. Inselbildungen um die großen Städte Breslau, München, Graz und besonders Wien lassen sich deutlich erkennen.⁷²

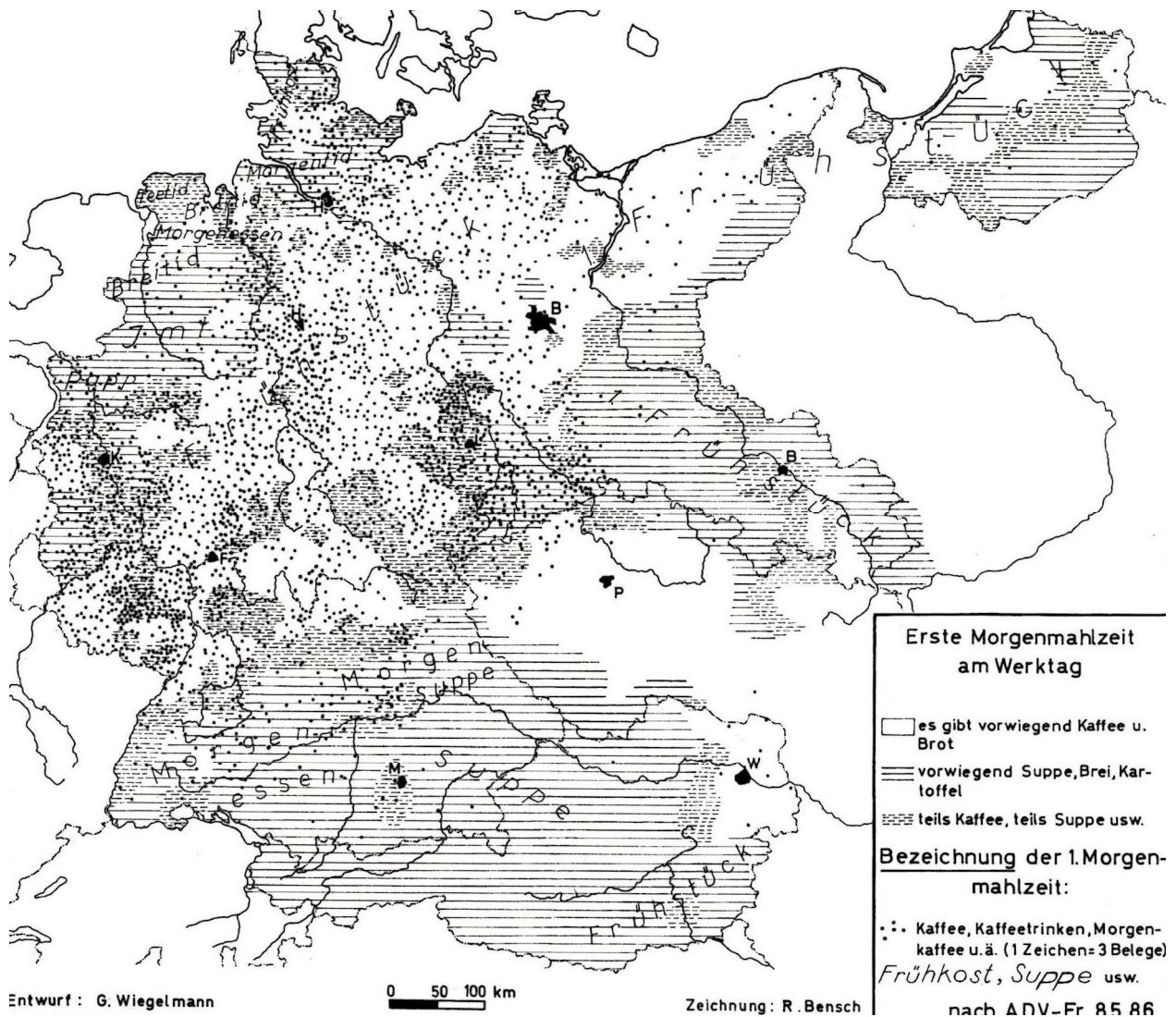
⁷⁰ Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.190 und Teuteberg, Kaffee. S.112.

⁷¹ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S.176.

⁷² Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S.177.

Abbildung 1:

STELLENWERT DES KAFFEES BEIM FRÜHSTÜCK



Quelle: Günter Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert (Münster/ New York/ München/ Berlin 2006). S.347.

Dennoch gab es in stadtnahen und verkehrsoffenen Regionen Österreichs im 19. Jahrhundert schon Kaffee als bäuerliches Alltagsgetränk, das die Suppen und Breie als Frühstücksspeisen ablöste. Dies war vor allem dort der Fall, „wo eine kommerzialisierte Milchwirtschaft die Vermarktung der Milch gestattete und die Verwendung des Kaffees als Surrogat begünstigte“.⁷³ Der Übergang fiel in diesen Gebieten auch nicht allzu schwer, da zuvor hauptsächlich die wenig beliebte Brennsuppe gegessen wurde. Dünner Kaffee ersetzte nun die

⁷³ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.62-63.

Milchsuppe, wodurch es zu einer Abnahme des Milchverbrauches am Land kam – gleichzeitig aber auch zu einer Zunahme in den Städten, vor 1914 vor allem in Niederösterreich, dem nördlichen Burgenland und in der Nähe der größeren Provinzhauptstädte Graz und Linz. Hier ist ebenso Vorarlberg zu nennen, das aufgrund der kommerziellen Milchwirtschaft und des Einflusses der Industrialisierung auf einen alltäglichen Kaffeekonsum umstieg. Nach dem Zweiten Weltkrieg ersetzte der übersüße Kaffee die Frühstückssuppe vollständig.⁷⁴

Die Verbreitung des Kaffeetrinkens am Nachmittag im beginnenden 20. Jahrhundert entwickelte sich ähnlich der Entwicklung des Morgenkaffees. Markanter als beim Morgenkaffee ist die Südgrenze ausgebildet. Hinzu kommt im bayrischen und fränkischen Raum als Bezeichnung der Nachmittagsmahlzeit „Brotzeit“ und „Abendbrot“. Wäre Kaffeetrinken dort üblich gewesen, würde man dies wohl an den Bezeichnungen erkennen. Offensichtlich war dort die Bier- und Mostvesper gebräuchlich. Für Österreich und die nordöstlichen Nachbarn galt als Bezeichnung hauptsächlich Jause und im westlichsten Teil „Marende“. Kaffeetrinken war hier üblich.⁷⁵

Kaffeetrinken hatte zu den warmen Speisen nur eine Randbedeutung, daher gab es auch keine neuen Benennungen nach dem Getränk. Als Beispiel galt die Mittagsmahlzeit. In den norddeutschen Gegenden, besonders in Niedersachsen, wo der Mittagskaffee üblich war, gab es morgens noch eine Kaffeemahlzeit. Das zweite Frühstück oder die Abendmahlzeit bestanden dort nur aus warmen Speisen. Österreich wies in diesem Zeitraum „Kaffee“ als Bezeichnung des zweiten Frühstücks, des Mittag- und des Abendessens nicht auf.⁷⁶

Schließlich ist noch die Verbreitung des Kaffeetrinkens an Sonntagen und niederen Festen zu erwähnen. Das Frühstück am Sonntag hatte in der Regel Kaffee als fixen Bestandteil. Lediglich in wenigen kleineren Bezirken Österreichs war um 1930 noch das sonntägliche Suppenfrühstück (Oberösterreich, östliches Nordtirol und Pinzgau)⁷⁷ üblich. Zum

⁷⁴ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.62-63.

⁷⁵ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S. 184-185.

⁷⁶ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S.186-187.

⁷⁷ Vgl. Franz Wirleitner, Die Bauernkost im Lande Salzburg: eine volkskundliche Betrachtung (Salzburg 1951).

Sonntagessen konsumierte man Bohnenkaffee und Kuchen statt dem an Werktagen üblichen Korn- oder Zichorienkaffee mit Brot und einem besseren Aufstrich.⁷⁸

3.3 Neuerungen im 20. Jahrhundert

Das 20. Jahrhundert kann als Zeitalter der Kaffeerevolution deklariert werden, denn zu keiner Zeit gab es gleich mehrere fundamentale Wandlungsprozesse. Zwar gab es, wie aufgezeigt wurde, seit dem 17. bzw. 18. Jahrhundert mit dem Erscheinen des Kaffees in Europa immer wieder neue Trends oder Modeerscheinungen, doch waren diese nie so geballt wie im letzten Jahrhundert. Hier stehen nicht ausschließlich die Einführung neuer Produkte im Mittelpunkt der Betrachtung, sondern auch die sozialen Veränderungen. Sicherlich gab es eine Neuinterpretation des Kaffees durch den Dampfdruck, den Schaum der Milch oder chemischer Verfahren, aber auch das räumliche und gesellschaftliche Umfeld veränderte sich.⁷⁹ In der Zwischenkriegszeit hatten diese Neuerungen in Österreich jedoch noch keine große Bedeutung. Damals stand Bohnenkaffee immer noch in Verbindung mit Luxus.⁸⁰

3.3.1 Der entkoffeinierte Kaffee

Die Lebensreformbewegung in Deutschland, die um die Jahrhundertwende einen immer größeren Stellenwert einnahm, sprach sich gegen das Koffein aus.⁸¹ Durch die Industrialisierung erlangte das Koffein – und somit der Kaffee – und die aus ihm entstehende Nervosität in der öffentlichen Debatte einen anderen Stellenwert. Martin Krieger bezeichnete es als „Zeitalter der Nervosität“, das aus dem Rhythmus der Maschinen, festgelegten Arbeitsabläufen und einer Beschleunigung des Alltags entsprang. Ersatzkaffee war die einzige Alternative, bevor ein koffeinfreier Kaffee auf den Markt kommen sollte. Dies machte sich der Bremer Kaufmann Ludwig Roselius zur Aufgabe, indem er mit Kaffeespezialisten und Chemikern der Kaffeebohne das Koffein entziehen wollte, ohne dass das charakteristische Aroma des Kaffees verloren ging. Die dafür 1906 gegründete „Kaffee-Handels-Aktiengesellschaft“ (HAG) konnte sich erst kurz vor dem Ersten Weltkrieg etablieren. Durch

⁷⁸ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. S.188.

⁷⁹ Krieger, Kaffee. S.226.

⁸⁰ Joachim Steinlechner, Kaffee, Kakao, Tee. Österreichs Außenhandel mit Kolonialwaren 1918-2004. Import – Vertrieb – Konsum. Kulturwissenschaft Band 21 (Wien 2008). S.100.

⁸¹ Vgl. Florentine Fitzen, Gesünder Leben. Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert (Stuttgart 2006).

moderne Vermarktungsstrategien, die er zum Teil aus den Vereinigten Staaten übernommen hatte, steigerte sich der Bekanntheitsgrad insofern, dass das Überleben des „Kaffee HAG“ während des Ersten Weltkriegs und darüber hinaus gesichert war. Getreu dem Motto der Lebensreformbewegung warb man mit dem Slogan „Für die Gesundheit – schont Herz und Nerven“, der sich bis in die 1950er Jahre hielt. Durch die Reglementierung der Bohneneinfuhr während des Ersten Weltkrieges und teilweise in den ersten Nachkriegsjahren, war dieser entkoffeinierte „Kaffee HAG“ zum Teil ausschließlich auf ärztliches Attest der Bevölkerung zugänglich. Bedingt durch die Währungsreform 1923 in Deutschland konnte an alte Erfolge angeknüpft werden und unter der Zweitmarke SANKA (sans caféine) wurden weitere europäische Länder beliefert.⁸² Während des Zweiten Weltkrieges und den damit verbundenen erneuten Rationierungen produzierte die seit 1933 genannte „Kaffee-HAG Aktiengesellschaft“ statt für die zivile Bevölkerung einen aus den Restbeständen des Rohkaffees hochkonzentrierten Tubenkaffee für Flugzeugpiloten und U-Boot-Besatzungen.⁸³

Neben dem ersten Roselius-Verfahren bediente man sich zum Entkoffeinieren neben dem direkten Verfahren auch des Schweizer-Wasser-Prozesses (der heute kaum noch verwendet wird), des Kohlendioxid-Verfahrens oder des Triglycerid-Verfahrens.⁸⁴

3.3.2 Der Instantkaffee

Als zweite Kaffeerevolution kann der lösliche Kaffee angesehen werden, der zwar schon in den 1860er Jahren erfunden wurde, aber seit 1939 unter dem Namen „Nescafé“ seinen Siegeszug antrat. Laut Martin Krieger handelt es sich beim Instantkaffee um keinen festen Bestandteil der gemahlenen Bohne, sondern vielmehr um einen hochkonzentrierten getrockneten Extrakt aus aufgebrühtem Kaffee. In Kriegszeiten hatte dieses Extrakt einen großen Aufschwung erlangt, beginnend im Ersten und später im Zweiten Weltkrieg. Damit die Konsumenten das Produkt besser verwenden konnten, war eine Mischung des Kaffeeextrakts mit Trägerstoffen notwendig. Zunächst war dies Zucker oder Milchpulver mit dem typischen Eigengeschmack, in der Folge – zu Beginn des 20. Jahrhunderts – kam ein geschmackloser Kohlenhydratenstoff auf den Markt, später folgten Polysaccharide als

⁸² Krieger, Kaffee. S.227-232.

⁸³ Alexander Schug, 100 Jahre Kaffee-Handels-Aktiengesellschaft. In: Kraft Foods Deutschland (Hg.), 100 Jahre Kaffee HAG. Die Geschichte einer Marke (Bremen 2006). S.47-53.

⁸⁴ Entkoffeinierter Kaffee. In: Lebensmittelllexikon. Wissen, was man isst!, online unter <<http://www.lebensmittelllexikon.de/e0001050.php>> (zugegriffen am 12.November 2012, 18:36).

Aromastoffe. Die Firma Nestlé hatte bereits eine jahrzehntelange Geschichte hinter sich. Der aus Frankfurt am Main stammende Apotheker Heinrich (Henri) Nestlé ließ sich 1830 als Drogist in Vevey (Schweiz/ Genfer See) nieder, wo auch heute noch der Hauptsitz liegt. 1930 ersuchte die brasilianische Regierung die schweizerische Nestlé AG, eine bessere Lagerfähigkeit des Kaffees zu entwickeln. Im Hintergrund stand das Wissen einer jahrzehntelangen Erfahrung von Konservierung von Lebensmitteln. Bis 1938 wurde unter Leitung des Lebensmittelchemikers Max Morgenthaler geforscht, ehe das neue Marktprodukt „Nescafé“ angeboten werden konnte. Das Ziel der Brasilianer, Kaffee haltbarer zu machen, war in Form dieses Instantprodukts erreicht. Absatzmarkt war zunächst die Schweiz und in der Folge die anderen europäischen Länder.⁸⁵

Im Zweiten Weltkrieg wurde das neue Produkt neben der Verwendung in Truppen, auch für die zivile Bevölkerung am Markt platziert. Großbritannien und Frankreich errichteten eigene Produktionsstätten. In Deutschland bemühte sich die „Deutsche Aktiengesellschaft für Nestlé Erzeugnisse“ das Produkt zu vermarkten. Insbesondere sollte dieser Kaffee in der Wehrmacht leistungsfördernd und konzentrationssteigernd einen Kriegserfolg erbringen. In Kappeln/ Schleswig-Holstein wurde für die Produktion von Nescafé das dort befindliche Werk für Milchpulver erweitert, wobei Zwangsarbeiter während des Krieges zum Einsatz kamen.⁸⁶

Hatte Nescafé in den Anfangsjahren das Monopol für löslichen Kaffee, entwickelte sich ab den 1950er Jahren ein starker Wettbewerb. Die „Deutsche Extrakt Kaffee“ in Hamburg wurde 1955 von Walter Jacobs (Jacobs Kaffee), Max Herz (Tschibo), Eduard Schopf (Eduscho) und Bernhard Rothfos (Kord) begründet. Der lösliche Kaffee wurde zu einem Massenprodukt, das für breite Bevölkerungsschichten konzipiert wurde. Ab den 1960er Jahren kam es schließlich zu einer einschneidenden Veränderung für den Markt des Instantkaffees mit der Einführung der aromaschonenden Gefriertrocknung.⁸⁷

3.3.3 „Espresso-Revolution“

Jahrzehnte vor der Erfindung des löslichen Kaffees kam es in Italien zu einer weiteren Veränderung, die aber erst nach dem Zweiten Weltkrieg einen Aufstieg mit den Kaffeebars erfuhr. Durch die Erfindung von Filtrierautomaten für Kaffee in der ersten Hälfte des 19.

⁸⁵ Krieger, Kaffee. S.233-236

⁸⁶ Krieger, Kaffee. S.237-238.

⁸⁷ Krieger, Kaffee. S.238-24.

Jahrhunderts in England und Frankreich konnte der Kaffee tassenweise und frisch aufgebrüht serviert werden. Um die Jahrhundertwende erfuhr diese Kaffeeart in Italien ihre Bedeutung. Das Prinzip des neuen Geräts bestand jetzt darin, dass Wasser weit über dem Siedepunkt erhitzt, der Dampf durch eine Schicht des gemahlten Kaffees und einen Filter gepresst wurde. Durch den extrem heißen Wasserdampf lösten sich die im Kaffeepulver enthaltenen Bitterstoffe. Dies bedeutete, dass der Espresso deutlich milder wurde und damit ab den 1950er Jahren die Grundlage für die „Espresso-Revolution“ bildete. Nach dem Zweiten Weltkrieg entstand eine starke Nachfrage nach dem viele Jahre entbehrten Getränk.⁸⁸

Als Vorreiter für die weitere Entwicklung entstanden in der angelsächsischen Welt „Espressobars“. Ähnlich wie die Ausbreitung der Kaffeehäuser im 17. Jahrhundert entsprangen seit Mitte der 1950er Jahre an jeder Ecke Kaffeebars, deren Herzstück die Espressomaschine war. Mit dieser entstanden durch die Aufschäumung der Milch mit dem überschüssigen Dampf neue Kaffeearten, wie etwa der Cappuccino statt dem Milchkaffee. Auch die Kombination aus einer Buchhandlung und einem „Café“ sollte sich seit den späten 1950er Jahre und bis heute bewähren. Ausgehend von London erreichte die Entwicklung auch Deutschland und andere europäische Länder. So verbreitete der Espresso ein neues Lebensgefühl, das mit der Atmosphäre eines traditionellen Kaffeehauses nur mehr wenig gemein hatte. Auch gehobene Kreise nahmen diese neue Form an.⁸⁹

3.3.4 Kaffeehaus-Ketten

Der Vollständigkeit halber soll noch die letzte „Revolution“ des 20. Jahrhunderts angeschnitten werden, nämlich jene der weltweit operierenden Kaffeehaus-Ketten, die durch die Verbreitung der Kaffeebars entstehen konnten. Sie war prägend für den Kaffeekonsum der letzten Jahrzehnte. Damit in Verbindung gebracht wird vor allem der Name „Starbucks“, dessen Entstehung auf die Vereinigten Staaten der 1960er Jahre zurückzuführen ist. Neu war dabei, dass die Kaffeebohnen selbst geröstet wurden, wodurch die Nische der Feinschmecker gedeckt wurde. In den 1980er Jahren wurde nach italienischem Vorbild eine Atmosphäre kreiert, die durch Jazz-Musik und legere Kleidung der Angestellten ein modernes visuelles wie akustisches Umfeld erzeugte. Mit der Einführung des Franchise-Modells wurde „Starbucks“ die Möglichkeit geboten in den 1990er Jahren auch außerhalb der USA zu

⁸⁸ Krieger, Kaffee. S.242-243.

⁸⁹ Krieger, Kaffee. S.244-245.

expandieren. Trotz der Expansion anderer Ketten ist kein anderes Unternehmen auf diesem Sektor so mächtig wie Starbucks.⁹⁰

In Österreich fand man 2001 die erste Starbucks-Filiale vor, doch trotz großer Pläne des Unternehmens findet man heute (Stand 2012) lediglich zwölf Standorte, wobei sich elf in Wien und eines in Wien-Schwechat am Flughafen befindet.⁹¹ Im „Wirtschaftsblatt“ hieß es dazu, dass vor allem der in Relation zu den traditionellen Kaffeehäusern teure Kaffee ein Hindernis darstellt. Gleichzeitig wird das dortige Angebot – man denke nur an die verschiedenen Geschmacksrichtungen oder die Auswahl von Milch – eher von einem jüngeren Publikum in Anspruch genommen.⁹²

3.4 Kaffee – ein Frauengetränk?

Von Interesse ist hier die vergleichende Sichtweise des Kaffeekonsums im Sinne der „gender history“. Der Kaffeekonsum von Frauen hing demnach sehr eng mit den Trinksitten der Männer zusammen. Geschlechtsspezifische Ernährungspraktiken betrafen Verhaltenserwartungen, legitimierten neue Formen zwischen den Geschlechtern und ergaben bei Getränken, wie dem Kaffee etwa, eine neue Kultur der Lebenswelt. Dies betraf einmal die Kaffeepausen-Kultur, das Kaffeehaus in seiner großen Beliebtheit insbesondere im 18. Jahrhundert und als Alternative das Kaffeekränzchen.⁹³

Soll eine Charakterisierung vorgenommen werden, so lässt sich sagen, dass dem Kaffee eine weibliche Komponente zu Gute kommt – im Gegensatz zum Alkohol mit einer männlichen. Das hat vor allem finanzielle, aber auch soziale Gründe, wie etwa die bürgerliche Differenzierung der Geschlechtsrollen, die Beschränkung des weiblichen Gasthaus- und Wirtshausbesuches, die Verbürgerlichung und Familiarisierung der Arbeiterschaft, die

⁹⁰ Krieger, Kaffee. S.246-249.

⁹¹ Österreich ist hartes Pflaster für Kaffee-Kette Starbucks. In: Wiener Zeitung.at 3.11.2011, online unter <http://www.wienerzeitung.at/nachrichten/wirtschaft/international/408771_Oesterreich-ist-hartes-Pflaster-fuer-Kaffee-Kette-Starbucks.htm> (zugegriffen am 10.November 2012, 14:19).

⁹² Martin Fellhuber, Starbucks auf der Suche nach alter Stärke. In: Wirtschaftsblatt.at 1.10.2012, online unter <<http://wirtschaftsblatt.at/home/boerse/analysen/1295912/Starbucks-auf-der-Suche-nach-alter-Staerke?from=suche.intern.portal>> (zugegriffen am 10.November2012, 12:05).

⁹³ Heidi Witzig/ Jakob Tanner, Kaffeekonsum von Frauen im 19. Jahrhundert. In: Daniela U. Ball (Hg.), Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Coffee in the Context of European Drinking Habits (Zürich 1991). S.153-155.

ungleiche Aufteilung der Nahrungsmittel vor allem in den Arbeiterhaushalten oder das geringe Einkommen der Frau.⁹⁴

Das Kaffeekränzchen war gekennzeichnet neben dem informellen Charakter für die geladenen Anwesenden als eine Veranstaltung, die auf Gegenseitigkeit beruhte. Trafen sich Männer zunehmend in den Kaffeehäusern, um ihre Angelegenheiten zu besprechen, entstanden bei den Frauen geschlechtsspezifische Aspekte, die einer Alltagskultur der Weiblichkeit immer mehr entsprachen. Für Frauen stand die Pflege des Beziehungsnetzes – Verwandtschaft und Bekanntschaft – zunehmend im Mittelpunkt. Der expandierende Kaffeekonsum fand insbesondere unter Frauen in einer rigiden Arbeitswelt Bedeutung als Medium für Geselligkeit und Elixier für kurzfristige Erholung. Frauen tranken in den Pausen regelmäßig Kaffee (Männer zog es eher zu alkoholischen Getränken).⁹⁵

Bis zu den 1840er Jahren war es nicht üblich, dass Frauen in den Wiener Kaffeehäusern waren. Lediglich die Sitzkassiererin stellte eine Ausnahme dar.⁹⁶ Das war auch der große Unterschied zu den Salons, die als Domänen des Mannes fungierten. Die Frauen bereiteten sich den Kaffee zu Hause zu. Vor allem sie sollten über die Entbehrung von Kaffee geklagt haben. Im 19. Jahrhundert zählten Lotteriespielen und Kaffeetrinken zu den Lasten einer Frau.⁹⁷ Im Frauenzimmerlexikon von 1715 lässt sich unter dem Begriff „Caffé-Cränztgen“ folgendes finden:

„Ist eine tägliche oder wöchentliche Zusammenkunfft und Versammlung einiger vertrauter Frauenzimmer...worbey sie sich mit Caffee trincken und L'Ombre-Spiel divertiren und ergötzen.“⁹⁸

Obwohl solche Kaffeekränzchen in allen Schichten vorzufinden waren, sind sie doch eine hauptsächlich im Klein- und Mittelbürgertum verbreitete Angelegenheit gewesen und auf den städtischen Raum konzentriert. Am Land bzw. in bäuerlichen Kreisen waren sie kaum vorhanden. Dort dominierte nach wie vor der Dorfgasthof.⁹⁹

⁹⁴ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.63.

⁹⁵ Witzig/ Tanner, Kaffeekonsum von Frauen im 19. Jahrhundert. S.156-159.

⁹⁶ Roman Sandgruber, Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genussmittel (Wien/ Köln/ Graz 1986). S.62.

⁹⁷ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.64.

⁹⁸ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.145.

⁹⁹ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.145-147.

Roman Sandgruber beschreibt weiters, dass laut der 1896 durchgeführten Arbeiterinnen-Enquete ein großer Teil der Arbeiterinnen vom Kaffee lebte. Sie nahmen sich den Kaffee von zu Hause mit und erwärmten ihn, jedenfalls wo es ging. Er wurde sowohl zum Frühstück als auch zu Mittag und zur Jause konsumiert, meist wurde Brot dazu gegessen. Auch hier muss festgehalten werden, dass es sich meist um Kaffeesurrogate – hauptsächlich wahrscheinlich um Zichorienkaffee – gehandelt haben muss. Auch die Werbung hatte sich die Stellung der Frau als Hauptkonsumentin zu gute gemacht, wenn man etwa die „Titze-Tante“ in Kannenform betrachtet.¹⁰⁰

3.5 Ersatzkaffee

Im deutschsprachigen Raum Mitteleuropas wurde über 200 Jahre lang mehr Ersatzkaffee konsumiert als echter Bohnenkaffee. Trotzdem fanden die Kaffeeersatzmittel in der Geschichte lange keine bzw. nur wenig Beachtung. Der im späten 18. Jahrhundert aufkommende Begriff des Surrogats war negativ bewertet, er wurde in Verbindung gebracht mit schlechtem/ minderwertigem Ersatz oder gar bewusster Verfälschung, eine Meinung, die sich unter anderem bis heute aufrecht erhielt. Dabei ist festzuhalten, dass „viele Werkstoffe unserer modernen Welt einen Ersatz für ältere, natürlich gewonnene Materialien darstellen und die ganze Industrialisierung letztlich als ein tiefgreifender Prozess des Surrogierens aufgefasst werden kann“.¹⁰¹ So ist rein sachlich eine Abwertung nicht mehr haltbar. Die Verfälschung aus gewinnbringender Absicht, die durchaus auch zu gesundheitlichen Schäden führen konnte, trug maßgeblich zum schlechten Ruf bei. Lange Zeit bestanden keine Mittel, eine bewusste Verfälschung zu überprüfen. Erst die im späten 18. Jahrhundert entstandene moderne Chemie bot die Möglichkeit zur Überwachung.¹⁰²

Ab der Mitte des 18. Jahrhunderts breitete sich der Kaffeekonsum, verstärkt durch die herumziehenden Truppen während des Siebenjährigen Krieges, aus. Die Obrigkeit reagierte darauf – es sollte ein Abfließen des Geldes vermieden werden – indem der breiten Volksschicht das Kaffeetrinken erschwert bzw. untersagt werden sollte. Dies wurde bis 1780

¹⁰⁰ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.64.

¹⁰¹ Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.170.

¹⁰² Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.169-170.

aufrecht erhalten, in Preußen und Österreich sogar etwas länger. Durch die Maßnahmen entwickelten sich ein erster Kaffeeschmuggel und die Verbreitung von Ersatzkaffee.¹⁰³ Das Aufkommen von Kaffeesurrogaten förderte aber auch die Verbreitung des Bohnenkaffees. Manche Historiker vertreten sogar die These, dass der Kaffee ohne Surrogate nie zu solch einem Alltagsgetränk geworden wäre, da der Kolonialkaffee bis zum Ende des 19. Jahrhunderts für die einfacheren Bevölkerungsschichten zu teuer gewesen wäre. Durch diese Ersatzmittel konnte die breite Masse das Kaffeetrinken zumindest äußerlich imitieren bzw. an Festtagen echten Bohnenkaffee genießen. Der Anbau von geeigneten Ersatzpflanzen wurde vom Staat frühzeitig gefördert, da das Geld für die teuren Luxusimporte im eigenen Land bleiben sollte. Es wurde empfohlen, neben Kastanien, Roggen und Weizen auch Nüsse, Hülsenfrüchte, Reis, Gerste, Mandeln, Bucheckern, Eicheln oder Karotten zu rösten. Das Ergebnis wurde als „Bauernkaffee“ bezeichnet. Eine andere Methode stellten dünne Aufgüsse mit echten Kaffeebohnen dar oder eine Mischung aus beiden. Der quantitative Stellenwert lässt sich zunächst nicht ermitteln.¹⁰⁴ Trotzdem kann gesagt werden – wie Roman Sandgruber auch treffend formulierte – „der größere Teil der Kaffeegeschichte zwischen 1800 und 1950 ist Geschichte des Ersatzkaffees“.¹⁰⁵

In Österreich spielte neben den oben genannten auch Erdmandeln und Lupine – in Tirol und Kärnten auch als Feldbohne bekannt – im ausgehenden 18. Jahrhundert eine nicht unbedeutende Rolle. Die Samenkörner der Lupine, die in Bauerngärten angebaut wurde, wurden ähnlich der Herstellungsmethode des echten Kaffees getrocknet, in Fett geröstet, gemahlen und mit Zucker vermischt. Im Ötztal war er unter „Stragelkaffee“, im Montafon unter „Spinnabündler“ bekannt. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts ging man dazu über, Kaffeesurrogate eher beim Krämer zu kaufen als sie selbst herzustellen.¹⁰⁶ Vor dem Ersten Weltkrieg hatte aber auch der Feigenkaffee eine ernstzunehmende Rolle als Ersatzmittel gespielt – in Deutschland fand er nur in einzelnen Gebieten Beliebtheit.¹⁰⁷

Es etablierten sich auch Surrogatkaffeehäuser, in Wien waren es 1857 bereits 71 neben den 140 „normalen“ Kaffeehäusern. Dort durfte kein echter Bohnenkaffee serviert werden und

¹⁰³ Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.172-173.

¹⁰⁴ Hans Jürgen Teuteberg/ Günter Wiegmann, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986). S.193.

¹⁰⁵ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.64.

¹⁰⁶ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.64-65.

¹⁰⁷ Fritz Bürstner, Kaffee-Ersatzmittel vor und während der Kriegszeit. In: Volkswirtschaftliche Abteilung des Kriegsernährungsamts (Hg.), Beiträge zur Kriegswirtschaft Heft 43 (Berlin 1918). S.5.

auch nicht Billard gespielt werden, wie es sonst ja typisch für die Kaffeehäuser dieser Zeit war.¹⁰⁸

Timme aus Arnstadt soll zu Beginn des 18. Jahrhunderts den Zichorienkaffee erfunden haben. Die in Mitteleuropa wildwachsende Zichorie wurde wie folgt verarbeitet: die bitter schmeckende Wurzel wurde gewaschen, Zuckerrüben, Speisefett oder Speiseöle sowie kohlensauen Alkalien zugegeben, zerkleinert und geröstet. Das zermahlene Produkt wurde mit Wasser oder Wasserdampf behandelt. Durch staatliche Privilegien geschützt entstand 1769/70 in Braunschweig und Berlin eine erste große fabrikatorische Produktionsstätte, die das gebrauchsfertige „Zichorienpulver“ vermarktete.¹⁰⁹ Andere Quellen lassen jedoch darauf schließen, dass der Zichorienkaffee in den Niederlanden und in Nordfrankreich bereits bekannt war.¹¹⁰

Verpackt wurde es in zylindrischer Form aus blauer Farbe, die Schutzmarke bildete einen Zichoriensamen aussäenden deutschen Landmann, der vor einem mit Kaffee beladenen Segler in einer Palmenlandschaft stand. Das Bild wurde mit dem Spruch „Ohne euch gesund und reich“ vollendet. Dies sollte so viel wie „Deutsche trinkt deutschen Kaffee und ihr bleibt gesund“ bedeuten. Dieses auch als „Preußischer Kaffee“ bezeichnete Gut erwirtschaftete aufgrund des im Vergleich zum Bohnenkaffee niedrigen Preises, der geschickten Reklame sowie der staatlichen Unterstützung einen hohen Absatz. Auch die Napoleonische Kontinentalsperre wirkte sich positiv auf die Verkaufszahlen aus. Es kann festgehalten werden, dass bis zum Ersten Weltkrieg dieser Zichorienkaffee eines der bedeutendsten Handelsprodukte war, unter anderem übernahmen Frankreich, Belgien, Holland, Ungarn und Russland dieses Getränk. Getrunken wurde er in reiner Form oder wer es sich leisten konnte mit Bohnenkaffee vermischt. Ob der bittere Geschmack des Bohnenkaffees – er wurde ja bis zum Ende des 19. Jahrhunderts aus preislichen Gründen ohne Zucker, Milch oder Sahne getrunken – den Konsum von Kaffeesurrogaten begünstigte, ist nicht erwiesen.¹¹¹

¹⁰⁸ Sandgruber, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». S.65.

¹⁰⁹ Teuteberg/Wiegelmann, Unsere tägliche Kost. S.193-194.

¹¹⁰ Bürstner, Die Kaffee-Ersatzmittel vor und während der Kriegszeit. S.2.

¹¹¹ Teuteberg/Wiegelmann, Unsere tägliche Kost. S.194-195.

Eine geschmackliche Verbesserung zu erzielen, bestrebte man während des gesamten 19. und beginnenden 20. Jahrhundert durch Kaffee-Essenzen und Kaffeegewürzen, aber auch durch Innovationen bei Kaffeemaschinen oder durch die Erfindung des Kaffeefilters von Melitta Benz 1908. Im Folgenden konsumierten in Deutschland und Österreich 80 Prozent der Kaffeetrinker gefilterten Kaffee, wodurch es auch zu einer Aufwertung des Geschmacks des Surrogatkaffees kam.¹¹²

Daraus lässt sich jedoch nicht schließen, dass der Verbrauch von Bohnenkaffee rückläufig war, denn einerseits tranken diejenigen, die es sich leisten konnten, ohnehin echten Kaffee und die anderen gingen nun dazu über den billigeren Mischkaffee (halb Zichorien, halb echte Kaffeebohnen) zu trinken – davor tranken sie eben keinen.¹¹³ So lässt sich in einem Artikel aus dem Jahr 1790 folgendes lesen:

„Sonst tranken ihn nur die Herrschaften des Sonntags; jetzt, da der Caffee durch die Cichorien so wohlfeil geworden, trinken sie ihn alle Tage zweimal, und auch das Gesinde und Jedermann trinkt Caffee. Man trinkt freilich nur Cichorien; aber Caffeebohnen müssen doch darunter seyn; Zucker oder Syrop darf auch nicht fehlen, welches doch auch ausländische Producte sind, wofür Geld ausgeht; Milch ird auch mehr dazu verbraucht, folglich die Butter täglich theurer. – Kurz es ist sonnenklar, daß durch den Cichorienbau das Caffetrinken ausgebreitet, die Einfuhr der Caffeebohnen vergrößert und das Ausschleppen des Geldes dafür in andere Welttheile vermehrt worden ist.“¹¹⁴

Die Idee einen idealen Ersatzkaffee, der dem echten Bohnenkaffee am ähnlichsten war, zu finden, blieb das ganze 19. Jahrhundert bestehen. Da auch die Medizin den Konsum von Kaffeesurrogaten befürwortete, wurde der sogenannte „Gesundheitskaffee“ propagiert. Ab 1890 wurde so auch von der Firma Kathreiner ein erster „Malzkaffee“ hergestellt, der sich aus Geste und Roggen zusammensetzte. Bis 1894 nahmen sich in Deutschland 64 Betriebe der

¹¹² Steinlechner, Kaffee, Kakao, Tee. S.42.

¹¹³ Teuteberg/Wiegelmann, Unsere tägliche Kost. S.195.

¹¹⁴ Bürstner, Die Kaffee-Ersatzmittel vor und während der Kriegszeit. S.3.

Idee an, da der Geschmack und das Aussehen dem Bohnenkaffee noch ähnlicher war als der Zichorienkaffee.¹¹⁵

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts befürworteten in Deutschland auch die „Volkskaffeehallen“ (Kaffeeklappen) den Ersatzkaffee, vor allem da er billig und einfach zuzubereiten war. Armen wurde so die Möglichkeit geboten, Kaffee (Malzkaffee) und eine warme Mahlzeit zu erlangen. Weiters sollten sie die Menschen davon abhalten in Kneipen oder Biergärten zu gehen. Auch förderten sie die Entwicklung von betrieblichen Kantinen sowie die Mitnahme von heißem Kaffee in eingewickelten Emailkannen – der Vorläufer der Thermosflasche – zum Arbeitsplatz.¹¹⁶

Mit dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges wurde die Rohstoffbeschaffung zur Herstellung der Kaffeesurrogate in Deutschland zunehmend schwieriger. Der deutschen Bevölkerung in der Heimat sowie dem Militär an der Front waren nur mehr Kaffeesurrogate zu Teil geworden. Vor allem während dem Winter von 1916/17 war die Versorgungslage von Kaffee besonders schwierig, wodurch ähnliche Rohstoffe Verwendung fanden, wie während der letzten Hungersnot 1846/47.¹¹⁷

Getreide wurde beispielsweise für die Kaffeeindustrie in den ersten Kriegsmonaten noch aus der Ernte von 1914 bezogen, bis im Juni 1915 die Beschlagnahmung der vorhandenen Getreidebestände beschlossen wurde. Die Kaffeeersatzmittelindustrie bekam im gleichen Jahr für die Herstellung von Malz- und Gerstenkaffee von der Reichsfuttermittelstelle 135 000 Tonnen Gerste zugesprochen, von denen aber nur 40 Prozent geliefert wurden. Bei den Zichorienwurzeln fand man eine ähnliche Situation vor, allerdings wurde ein zusätzlicher Bestand von Belgien zugekauft – durch die Kriegsereignisse wurden die Verträge für nichtig erklärt, danach entstand ein wildes Handeln und die Preise schossen in die Höhe. Im August 1915 wurden die gesamten Bestände, die nicht für die belgische Bevölkerung vorgesehen waren, beschlagnahmt und nach Deutschland gebracht, wodurch die Erzeugung bis zum Herbst 1916 gesichert werden konnte. Schließlich bediente sich auch der Futterhandel an der Zichorienwurzel, was aber bald unterbunden wurde. Betrachtet man die Fabrikfeigen, so wurden diese vor allem aus der Türkei, der Schweiz und Holland bezogen, bis zum

¹¹⁵ Teuteberg/Wiegmann, Unsere tägliche Kost. S.195.

¹¹⁶ Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.185.

¹¹⁷ Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.188.

Kriegseintritt Italiens auch von dort – 1917 dann nur noch aus der Türkei. Es kann also bis 1916 von keiner Kaffee- bzw. Kaffeeersatzmittelnnot gesprochen werden.¹¹⁸ Allein diese Maßnahmen verdeutlichen, welchen Stellenwert man dem Kaffee zusprach.

1916 wurde der Kriegsausschuss für Kaffee, Tee und deren Ersatzmittel G.m.b.H. in Berlin gegründet. Aufgrund der immer knapper werdenden Ernährungssituation in Deutschland konnte weniger Getreide/ Streckungsmittel für die Ersatzkaffeeproduktion zur Verfügung gestellt werden. Weiters konzentrierte sich die Landwirtschaft eher auf den Anbau von Möhren, Rüben und Gemüse – als auf Zichorien zum Beispiel – da damit höhere Preise erzielt werden konnten. Mit der voranschreitenden Knappheit wurden zunehmend Kaffeeersatzmittel aus sogenannten „freien Rohstoffen“ hergestellt. Dazu zählten neben widerrechtlich erworbenen Zucker- oder Runkelrüben auch Ersatzmittel aus Kohlrüben oder Erzeugnisse aus Steinobstkernen, Walnussschalen und ähnlichen Stoffen. Aber auch entöltes Traubenkernmehl, Ackerquecken, Maiskeime, Haferspelzen, Akaziensamen, Kartoffelpülpe, Obsttrester, Rübenköpfe, Rübenblätter, Sämereien, Maisspindeln oder Heidekraut, um nur einige zu nennen, kamen zur Verwendung. Speziell in den letzten Kriegsjahren verwendete so mancher Hersteller solche Mittel, um sich wirtschaftlich zu bereichern.¹¹⁹ Aber auch Topinambur- und Dahlienknollen, Löwenzahn- und Schwarzwurzel, Kletten, Rosskastanien, Schilfrohrwurzeln, Linsen, Farne und Blumenzwiebeln sowie Kürbiskerne, Moosbeeren, Gurken, Holunderbeeren, Sonnenblumenkerne, Hanf, Mäusedorn und Besenginster wurden benützt. Selbst aus Wein- und Bierhefe soll Kaffee hergestellt worden sein.¹²⁰

Die Zuteilung von Kaffee-Ersatzmitteln war hingegen während des Zweiten Weltkrieges relativ gesichert. Der besonders dünne Ersatzkaffe blieb dabei vorherrschendes Alltagsgetränk.¹²¹

¹¹⁸ Bürstner, Kaffee-Ersatzmittel vor und während der Kriegszeit. S.7-10.

¹¹⁹ Bürstner, Kaffee-Ersatzmittel vor und während der Kriegszeit. S.14.

¹²⁰ Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.188.

¹²¹ Teuteberg, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. S.188.

3.6 Quantitative Erfassung des Kaffeeverbrauchs in Deutschland und Österreich

Den Kaffeeverbrauch quantitativ zu erfassen ist zumindest bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts relativ schwierig, einerseits da kein flächendeckendes Zahlenmaterial bzw. uneinheitliche Angaben zur Verfügung stehen und andererseits, da die Röstverluste nicht einberechnet wurden.¹²² Auch aufgrund der zahlreichen Mischungen lässt sich kein exakter Wert ermitteln. Trotzdem soll hier ein Versuch unternommen werden, einen Überblick herzustellen und die wirtschaftliche Bedeutung von Kaffee aufzuzeigen. Zuerst wird das Augenmerk auf Deutschland gelegt, im Anschluss soll vertiefend auf Österreich eingegangen werden.

Betrachtet man nun unter diesen Kriterien den Zeitraum von 1850 bis 1979 in Deutschland so lässt sich feststellen, dass der Röstkaffeeverbrauch von 0,692 Kilogramm (17,3 Liter) 1850 auf 5,607 Kilogramm (140,2 Liter) 1979 pro Kopf anstieg, wie Abbildung 2 deutlich macht.¹²³ Ein Rückgang ist jeweils nach den beiden Weltkriegen und den folgenden Krisenjahren zu erkennen. Ausschlaggebend dafür waren die militärische Blockadepolitik, die staatliche Kriegsbewirtschaftung bzw. die Autarkiepolitik des Dritten Reiches sowie die Einschränkung der Haushalte in Notzeiten. Abgesehen davon stieg der unter Preisschwankungen leidende Verbrauch tendenziell langsam, aber stetig an. Ein erster Höchstwert wurde 1909 mit 2,217 Kilogramm (55,4 Liter) erreicht. Obwohl 1950 und 1951 weniger Kaffee konsumiert wurde als ein Jahrhundert zu vor, stieg der Wert in den folgenden Jahren in der Bundesrepublik Deutschland, wie auch in den anderen Industriestaaten, mit dem wachsenden Massenwohlstand stetig an.¹²⁴

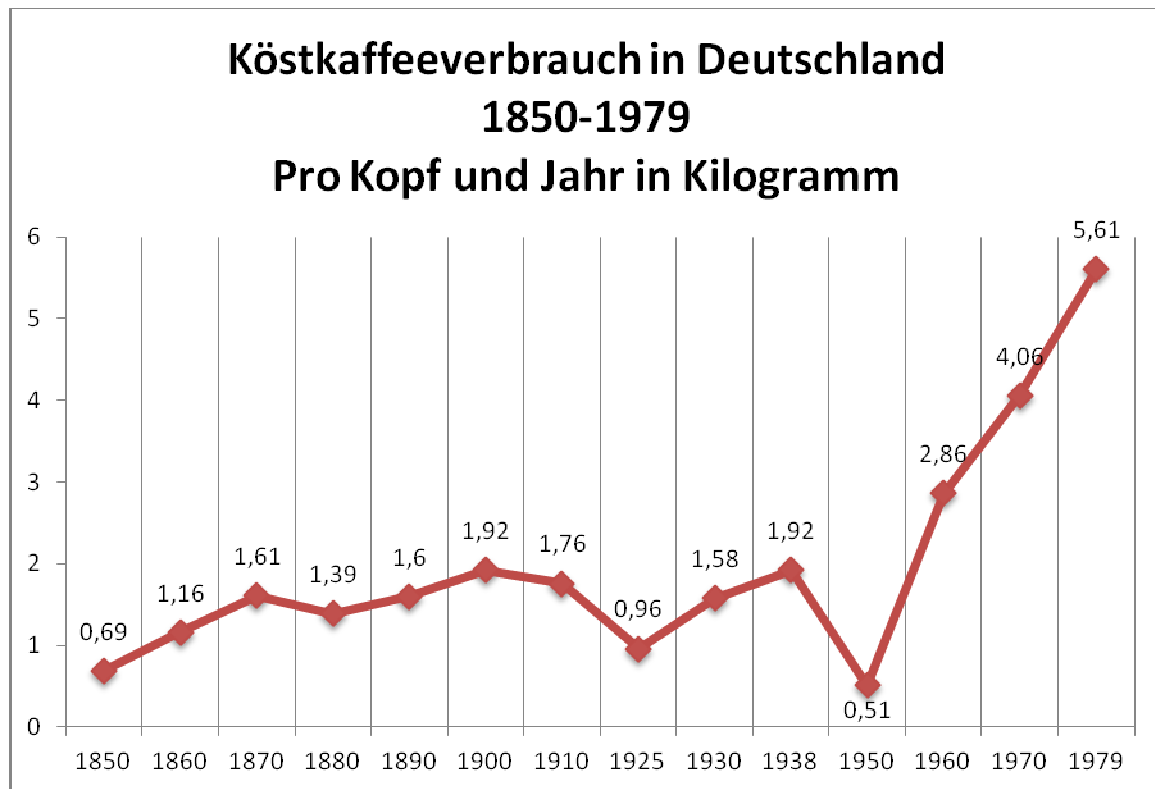
¹²² Teuteberg, Kaffee. S.92.

¹²³ Vgl. Teuteberg/ Wiegmann, Unsere tägliche Kost. S.198.

¹²⁴ Teuteberg, Kaffee. S.92.

Abbildung 2:

RÖSTKAFFEEVERBRAUCH IN DEUTSCHLAND 1850-1979

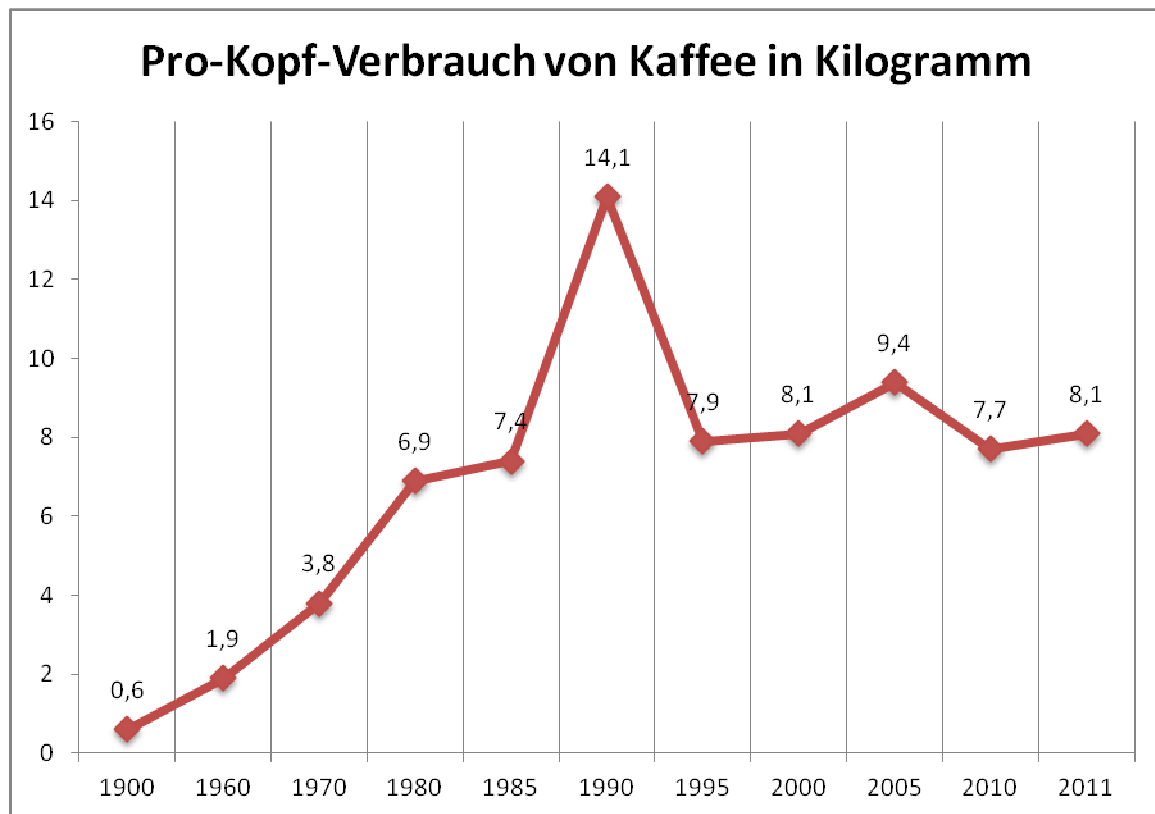


Quelle: Hans-Jürgen Teuteberg/ Günter Wiegmann, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986). S.198.

Blickt man auf Österreich, so lässt sich folgende Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches an Rohkaffee feststellen. In den Jahren von 1900 bis 1991 stieg der Verbrauch stetig an, wenn auch zu Beginn, nämlich von 1900 mit 0,6 Kilogramm bis 1960 mit 1,9 Kilogramm noch langsam. In den nächsten 10 Jahren verdoppelte sich der Verbrauch bereits, was bis zu den 1990er Jahren in etwa so weiter ging, wie im Folgenden aufgezeigt wird.

Abbildung 3:

PRO-KOPF-VERBRAUCH VON KAFFEE IN ÖSTERREICH 1900-2011



Quelle: Daten bis 1990: Kaffee- und Tee-Verband Wien, 40 Jahre Kaffee- und Tee-Verband 1952-1992 (Wien 1992). S.30. Daten von 1990-2011: Wirtschaftskammer Österreich. Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie), Auf persönliche Anfrage (Wien, erhalten am 26.November 2012).

Ähnliche Werte liegen uns auch aus dem Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in der Gesamtdarstellung von 1920-2004 vor. Zwischen 1920 und 1937 herrscht ein konstanter Wert vor. Der Höhepunkt in der Zwischenkriegszeit ist im Jahr 1931 zu erfassen mit 1,46 Kilogramm. Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch in den 1930er Jahren ist deckungsgleich mit dem Verbrauch in der ersten Hälfte der 1950er Jahre und so wurde auch 1960 erst wieder der Höchststand von 1931 übertroffen. Zwischen 1978 und 1990 ist eine Verdreifachung festzustellen. Ein Spitzenwert lässt sich dem Jahr 1990 mit 11,34 Kilogramm zuschreiben, nach einem folgenden Rückgang stabilisierte sich der Pro-Kopf-Verbrauch bis 2004 bei 6,24 Kilogramm.¹²⁵ Die Entwicklung von 2004 bis 2011 lässt sich anhand der Daten der Wirtschaftskammer weiter darlegen. Diese beginnen mit dem Jahr 1990, für das ein etwas höherer Pro-Kopf-Verbrauch (14,1 Kilogramm) errechnet wurde also zuvor angegeben. Das resultiert aus der unterschiedlichen Errechnungsweise der Einheit, wie in der „Einleitung“

¹²⁵ Steinlechner, Kaffee, Kakao, Tee. S.57-58.

schon erklärt wurde. Von 2004 bis 2007 stieg der Verbrauch pro Kopf und Jahr unter Schwankungen auf 12,5 Kilogramm an, im Weiteren wird der Wert wieder rückläufig. 2007 wurde in Österreich im Durchschnitt 2,6 Tassen Kaffee pro Tag getrunken.¹²⁶ In der Folge pendelte sich der Wert bei zirka acht Kilogramm ein.¹²⁷

Anfang des 20. Jahrhunderts war Österreich einer der größten Importländer Europas, was Kaffee betraf. Die Tatsache, dass 1915 noch zirka 90 000 Tonnen importiert wurden, lässt darauf schließen.¹²⁸ Setzt man das Augenmerk auf die Zwischenkriegszeit, so ist in Österreich durch die schwierige wirtschaftliche Lage, in der es sich befand, der Handel mit Genussmitteln bescheiden – dennoch stand der Kaffee an erster Stelle. Die Abdeckung der Grundbedürfnisse von Nahrungsmitteln hatte eindeutig Vorrang. 1920 wurden über 2700 Tonnen Kaffee im Wert von über sieben Millionen Schilling eingeführt und bis 1931 kam es zu einer stetigen Steigerung. Zu erwähnen ist hier sicherlich auch, dass in diesem Zeitraum der Weltmarktpreis für Kaffee ein Minimum erreichte, bedingt durch steigende Weltvorräte und Rekordernten. Mit der gewaltsamen Vernichtung von Rohkaffee, vor allem in Brasilien, stabilisierte bzw. erhöhte sich der Preis für Bohnenkaffee wieder, wodurch in Österreich die Importmengen bis 1933 zurückgingen bzw. bis 1937 stabil blieben.¹²⁹

Ähnlich der Situation nach dem Ersten Weltkrieg gestaltete sie sich auch nach dem Zweiten Weltkrieg. So wurden in den Jahren 1947 und 1948 nicht einmal die Hälfte des Kaffees importiert wie im Jahr 1920. In der Folge sollte es aber zu einem rasanten Anstieg kommen, auch wenn man meinen könnte, dass der Handel mit Genussmitteln vor allem in dieser schwierigen Zeit eine sekundäre Rolle gespielt haben sollte. Vergleicht man die Einfuhr von Kaffee mit jenen von Fleisch etwa, so stand 1950 der Kaffeeimport mit 112,7 Millionen Schilling dem von Fleisch mit 156,6 Millionen Schilling gegenüber – die Kaffeesurrogate nicht einberechnet. Diese Werte sprechen für sich. Obwohl es in den folgenden zehn Jahren zu einer kontinuierlichen Steigerung kam, war Österreich noch von einem Kaffeeboom entfernt. Die Verdrängung des Ersatzkaffees, die in diese Zeit fällt, ist hier als neue

¹²⁶ Wirtschaftskammer Österreich. Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie), Auf persönliche Anfrage (Wien, erhalten am 26.November 2012).

¹²⁷ Vgl. Österreichischer Kaffee- und Tee-Verband, Kaffee in Österreich, online unter <<http://www.kaffeeteeverband.at/cms/cms.php?pageName=89>> (zugegriffen am 6.November 2012, 14:16).

¹²⁸ Steinlechner, Kaffee, Kakao, Tee. S.43.

¹²⁹ Steinlechner, Kaffee, Kakao, Tee. S.94-98.

Konsumgewohnheit der Österreicher zu nennen. Nicht nur der Rückgang der Einfuhrmengen von Feigen, sondern auch die relative Teuerung des Feigenkaffees war festzustellen. Joachim Steinlechner vertrat die Meinung, dass während dieser Dekade, die er als „Übergangszeit“ bezeichnete, vermehrt auf in Österreich hergestellten Malzkaffee ausgewichen wurde. Bedingt durch starke Preisschwankungen wurde in den 1960er Jahren die „International Coffee Organisation“ (ICO) gegründet, die durch ein Quotensystem Angebot und Nachfrage regeln sollte.¹³⁰

Zwischen 1977 und 1992 steigerten sich zwar die Einfuhrmengen von 25 621 Tonnen auf über 125 000 Tonnen, der Einfuhrwert war aber durch die sinkenden Weltmarktpreise rückläufig. In diesen 15 Jahren wurde Österreich auch zu einem nicht unbedeutenden Re-Exporteur von Kaffee, was mit der Öffnung der osteuropäischen Märkte zusammenhing (96 Prozent des Gesamtkaffeeexportes gingen dorthin).¹³¹

Anfang der 1990er Jahren gingen sowohl die eingeführten Kaffeemengen als auch der Re-Export zurück, obwohl die Einfuhrwerte stiegen. Durch Preisschwankungen am Weltmarkt, die sich durch die ganzen 1990er Jahren zogen, ging auch der Kleinhandelspreis für Kaffee kontinuierlich bis 2004 zurück. Das Konsumverhalten der Kaffeetrinker in Österreich blieb im Großen und Ganzen gleich.¹³²

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass in Österreich zwischen 1920 und 2004 der Kaffeekonsum, verglichen mit Tee oder Kakao etwa, dominierend war. Einige interessante Fakten zum Konsum von Kaffee sollen abschließend erwähnt werden. Laut einer Studie der „Österreichischen Verbraucheranalyse“ (ÖVA) von 2004 tranken 53,6 Prozent Frauen und 46,4 Prozent Männer Kaffee, wobei es ab dem 30. Lebensjahr zu einem vermehrten Konsum kommen sollte. Die regionale Verbreitung in Österreich ist überall nahezu gleich, obwohl Oberösterreich, Steiermark und Salzburg etwas über dem Durchschnitt lagen.¹³³

¹³⁰ Steinlechner, Kaffee, Kakao, Tee. S.123-126.

¹³¹ Steinlechner, Kaffee, Kakao, Tee. S.133-134.

¹³² Steinlechner, Kaffee, Kakao, Tee. S.147-150.

¹³³ Steinlechner, Kaffee, Kakao, Tee. S.231-233.

3.7 Exkurs: Das Kaffeehaus

Als Ort des Kaffeekonsums in der Gesellschaft soll in der Folge auf das Kaffeehaus eingegangen werden.

3.7.1 Die Anfänge

Wie auch der Kaffeekonsum selbst stammt das Kaffeehaus aus der arabischen Welt und wurde von den Osmanen übernommen. Bevor es sich etablierte, gab es nur die Möglichkeit in Tavernen zu gehen, die jedoch von der Obrigkeit aufgrund der Tatsache, dass dort Alkohol ausgeschenkt wurde, missbilligt wurden. Sie besaßen einen zweifelhaften Ruf und wurden hauptsächlich von Nichtmuslimen, Christen und Juden besucht. Mit dem Kaffeehaus gab es nun auch für die gläubigen Muslime einen Ort der Begegnung und Vergnügung. Solch erste Einrichtungen entwickelten sich im frühen 16. Jahrhundert in Ägypten, Syrien und dem Irak.¹³⁴ Dieser neue öffentliche Raum stand den Männern zu jeder Zeit zur Verfügung und bot die Möglichkeit, sich außerhalb des eigenen Heims in einem adäquaten Umfeld zu treffen.¹³⁵ Weiters bot das Kaffeehaus auch eine passende Bühne für (Märchen-) Erzähler, Volkssänger und Darsteller, die Volksliteratur weitergaben und die Menschen in die Kaffeehäuser lockten.¹³⁶ Trotz alledem wurde die Institution sozial und politisch kritisiert. So unterstellte man den Besuchern, darin ihre Zeit mit Nichtstun, Glücksspiel oder dem Konsum von Rauschgift zu verschwenden. Außerdem gefiel der Obrigkeit das oppositionelle Gerede nicht.¹³⁷ Auch der christliche Klerus missbilligte anfangs aufgrund seiner „heidnischen Herkunft“ das türkische Getränk sowie die neu entstandenen „Kaffeeschenken“, da die Menschen vom Gottesdienst abgehalten und der Tagesrhythmus bzw. die gottgewollte Standesordnung durcheinander gebracht würden.¹³⁸

3.7.2 Entwicklung in Europa

In der Mitte des 17. Jahrhunderts begannen sich die ersten Kaffeehäuser Europas zu etablieren – ausgehend von den damals wichtigsten Städten wie etwa Oxford, Venedig, Marseille, London, Paris, Amsterdam, Antwerpen, Hamburg und Wien – und wurden „neben den Salons

¹³⁴ Menninger, Genuss im kulturellen Wandel. S.89.

¹³⁵ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.25-26.

¹³⁶ Heise, Kaffee und Kaffeehaus. S.35-39.

¹³⁷ Menninger, Genuss im kulturellen Wandel. S.89-90.

¹³⁸ Teuteberg, Kaffee. S.103.

als wichtigste Träger und Vermittler der neuen bürgerlichen Öffentlichkeit, als Orte, wo sich literarische, philosophische und politische Diskussionen zusammen mit kommerzieller Kommunikation zuerst und vor allem relativ frei entfalten und artikulieren konnten“,¹³⁹ gehandelt. Zugänglich waren sie zu Beginn jedem zahlungsfähigen Mann, anders als bei den elitären Salons auch einer breiteren Schicht, nämlich neben dem Großbürgertum auch dem Mittelstand. Die Einrichtung diene der Kontaktnahme und Nachrichtenvermittlung, in der „der klare Kopf den Vorrang hatte“ (anders als in Wein- und Bierschenken).¹⁴⁰ Für breite Kreise der städtischen Bevölkerung wurden dadurch neue Freiheitsräume geschaffen, die die moderne Freizeitwelt und das spätere städtische Vergnügungsleben mitprägten.¹⁴¹

Anders waren hingegen die englischen „coffee houses“, die anfangs sehr wohl exklusive Clubs waren und nur ihren Mitgliedern Einlass gewährten. Dies änderte sich mit zunehmender Verbreitung jedoch rasch und so wurden auch sie zu Stätten, wo politisch-literarische Fragen diskutiert, ärztliche und rechtliche Konsultationen erteilt und Versicherungen und Geschäfte geschlossen wurden. Charakteristisch waren für solche „großen Kaffeehäuser“ des 18. Jahrhunderts feine Möbel, Kristallspiegel und Marmorböden, die stilbildend wirkten. Weiters können diese Institutionen als Anfänge der bürgerlichen Freizeitkultur angesehen werden, da ältere ständische Unterscheidungen und Tageseinteilungen erstmals durchbrochen wurden. Betrieb man erfolgreich ein Kaffeehaus, so wurde das Repertoire erweitert. Übernachtungsmöglichkeiten wurden ebenso geschaffen wie Spezialräume für Dienstboten oder Fuhrknechte oder einen Saal, der als öffentlicher Versammlungsort diente. Damit war ein Übergang zu einem feinen Restaurant oder Hotel geschaffen. Neben diesen „großen Kaffeehäusern“ entstanden kleine Kaffeewirtschaften, die den Wein- und Bierschenken nicht unähnlich waren und einen eher schlechten Ruf genossen. Sie machten den Kaffee beim „einfachen Volk“ populär.¹⁴²

¹³⁹ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.60.

¹⁴⁰ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.60.

¹⁴¹ Teuteberg, Kaffee. S.103.

¹⁴² Teuteberg, Kaffee. S.88-89.

3.7.3 Das Wiener Kaffeehaus

Am Beispiel des Wiener Kaffeehauses soll exemplarisch seine Geschichte dargelegt werden. Der Legende zufolge erbeutete die Wiener Bevölkerung nach der zweiten Türkenbelagerung eine beträchtliche Menge an Kaffee. Als Anerkennung seine Tapferkeit bei der Verteidigung wurde dem raizischen Kundschafter Koltschitzky die Bewilligung zur Errichtung eines Kaffeehauses erteilt. Festzuhalten ist an dieser Stelle, dass Angehörige seiner Volksgruppe maßgeblich an der Einfuhr des Kaffees in Europa beteiligt waren. In der Tat bekam der armenische Kaufmann Johannes Diodato 1685 das Hofprivileg zum Ausschank von Kaffee verliehen, weitere Konzessionen sollten bald folgen. Obwohl es in Wien, im Vergleich zu London oder Paris etwa, weniger solcher Einrichtungen gab, konstituierte sich langsam eine Kaffeehauskultur.¹⁴³

Will man das nun in Zahlen fassen, so lässt sich sagen, dass es um 1700 lediglich vier Kaffeehäuser in Wien gab, 1714 wurden elf bürgerliche Kaffeesieder und 1737 bereits 37 gezählt, darunter zwei mit zusätzlichen Dekreten, acht Vorstadtkaffeehäuser, elf bürgerliche und 16 hofbefreite. Zu bedenken ist jedoch, dass die reelle Zahl höher gewesen sein dürfte. Von 1770-1839 stieg die Zahl von 48 auf 88 Kaffeehäuser an. Roman Sandgruber bemerkt weiters, dass es mit der Revolution 1848 zu einer Hochblüte kam, so fand man 1857 zu den 140 noch 71 Surrogatkaffeehäuser vor. In jenen wurde kein echter Bohnenkaffee serviert und kein Billard gespielt. Ein rasanter Anstieg folgte bis 1880, wo über 600 Kaffeehäuser gezählt wurden.¹⁴⁴

Wie ist sich nun ein Kaffeehaus gegen Ende des 18. Jahrhunderts vorzustellen? Charakteristisch waren seine Spiegel und Kristallluster, eine Uhr, der Billardtisch, Porzellan sowie Marmortische und Sessel. „Die Kaffeehäuser boten all das, was im 18. Jahrhundert Luxus symbolisierte“,¹⁴⁵ so wurde auch nicht nur Kaffee, sondern auch Tee, Schokolade, Punsch, Limonade, Mandelmilch, Brautsuppe (Chaudau), Rosoglio, Gefrorenes und Zucker angeboten. Als sich 1788 – erstmals im Café Bellevue – Kaffeehauskonzerte etablierten, fand man auch Frauen im Publikum, denn bis circa 1840 zählte die Sitzkassiererin zu der einzigen. Mit dem Bau der Ringstraße brach auch für die Kaffeehäuser eine neue Ära an. Das „Familienkaffee“ setzte sich ab der Mitte der 1870er Jahre durch. Neben den Billardzimmern

¹⁴³ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.60.

¹⁴⁴ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.61-62.

¹⁴⁵ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S. 62.

oder eigenen Spielsälen der Männer etablierten sich Damensalons und Wintergärten, die mit modernsten Möbeln, Spiegelscheiben, exquisiten Tapeten und Gaslicht – später mit elektrischem – ausgestattet wurden. Der typische Wiener Kaffeehausstil war damit geboren.¹⁴⁶

¹⁴⁶ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.62.

4 Bier

*„Im Bier liegt Weisheit,
im Bier liegt Kraft.“¹⁴⁷*

Im 18. und 19. Jahrhundert prägten die wirtschaftlichen und technologischen Entwicklungen den Konsum von Alkohol. Vor der industriellen Zeit war Alkohol nicht für jeden leistbar, auch wenn Berichte über Trunkenheitsexzesse vielleicht ein anderes Bild vermitteln möchten. Auch der Unterschied zwischen städtischen und ländlichen Gebieten muss nicht nur im österreichischen Raum Beachtung finden, denn bis ins 19. Jahrhundert war das Hauptgetränk der Bauern das Wasser. Lediglich an Festtagen oder im Wirtshaus wurde Alkohol getrunken, und dann nicht zu wenig. Auch wenn die Trunkenheit bei diesen Anlässen als ein Problem der ländlichen Bevölkerung angesehen wurde, war der generelle Alkoholverbrauch bei Bauern doch relativ gering.¹⁴⁸ Roman Sandgruber zitierte einen Vorarlberger Pfarrherrn, der sich über die Trinkgewohnheiten der Bauern im späten 18. Jahrhundert wie folgt äußerte:

„Wein galt als Medizin, die der Arzt zur Kräftigung eines Genesenden anordnete, Brantwein diente als äußeres Mittel zu Gliederwaschungen, Bier war lange Zeit selbst in Städten wenig bekannt, die Erzeugung von Obstmost noch weniger üblich, so daß dem Bauersmann nur die Milch und das frische Wasser als Getränk blieben.“¹⁴⁹

So kann also festgehalten werden, dass trotz vorhandenen Trinkgelagen, die eine soziale und kulturelle Bedeutung inne hatten – wie etwa bei Ernten, Hochzeiten, Beerdigungen, an kirchlichen Festtagen oder Markttagen – eine sporadische Trunkenheit vorhanden war, das das Konsumverhalten der ländlichen Bevölkerung charakterisiert. In der Folge sollte sich erst der Konsum von Alkohol zu Hause entwickeln. Das kann als Zeichen einer steigenden Kaufkraft oder einem größer werdenden Einfluss der Städte angesehen werden.¹⁵⁰

¹⁴⁷ Christoph Wagner, Das große Buch vom Bier. Eine Kulturgeschichte der österreichischen Bierbraukunst (Wien/ München 1984). S.173.

¹⁴⁸ Roman Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Wien 1982). S.181.

¹⁴⁹ Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. S.181.

¹⁵⁰ Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. S.181-182.

Anders war die Situation in den Städten. Da trinkbares Wasser seltener zu finden war bzw. die Wasserquellen der Gefahr ständiger Seuchen ausgesetzt waren, musste zwangsläufig der Alkohol eine bedeutendere Stellung inne haben. Dennoch soll der Alkoholverbrauch im Vergleich nicht übermäßig gewesen sein. Berichte aus dieser Zeit verdeutlichen eher, dass in den Bierschenken mehr gegessen als getrunken wurde. Weiter hieß es, dass in Österreich kein Branntwein, Wein üblicherweise mit Wasser und ein gutes Bier, da es für die Masse der Bevölkerung zu teuer gewesen sei, seltener getrunken worden wäre. Betrachtet man den Alkoholverbrauch der Gesamtbevölkerung, die im österreichischen Raum ländlich geprägt war, so war im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert der Obstmost vorherrschend.¹⁵¹ Da in diesem Kapitel aber primär der Bierkonsum im Vordergrund stehen soll, wird auf den angesprochenen Konsum von Obstmost sowie auf die Bedeutung des Weins nicht näher eingegangen. Dazu nur so viel, das Bier (und der Branntwein) ersetzte vor allem bei der Unter- und Mittelschicht letztlich den Wein. Als Grund dürfte hierfür unter anderem die Preisentwicklung zu nennen sein.¹⁵²

Was ist nun Bier? Hasso Spode bezeichnet „Biere“ als Alkoholika „auf der Basis stärkehaltiger Substanzen, in der Regel Cerealien“,¹⁵³ bei denen es – anders als bei Wein – durch verschiedene Verfahren zu einer Umwandlung von Enzymen zu (Malz-) Zucker kommt. In der Getränketechnologie erfolgt dies im Brauprozess durch Mälzen, Darren und Maischen.¹⁵⁴

4.1 Das Bier in Österreich

4.1.1 Historische Entwicklung

Das Bierbrauen ist zwar ein sehr altes Gewerbe, hatte aber bis zum Spätmittelalter geschmacklich nicht viel gemein mit dem uns heute bekannten Getränk. Erst durch die

¹⁵¹ Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. S.182-183.

¹⁵² Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. S.187.

¹⁵³ Hasso Spode, Alkoholika (Bier, Spirituosen, Wein). In: Thomas Hengartner/ Christoph Maria Merki (Hg.), Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch (Frankfurt am Main 1999). S.34.

¹⁵⁴ Spode, Alkoholika (Bier, Spirituosen, Wein). S.34.

Zugabe von Hopfen, die zu dieser Zeit häufiger wurde, kann von Bier in unserem Sinne gesprochen werden.¹⁵⁵ Blickt man auf die Geschichte des Bieres zurück, so lässt sich sagen, dass es seit dem späten Mittelalter und der frühen Neuzeit zunehmend zu einem herrschaftlich-bürgerlichen Getränk wurde. In bäuerlichen Strukturen war Bier als Haustrunk um 1900 etwa lediglich im Innviertel, im Salzburger Flachgau, Pongau und Lungau sowie in Kärnten und dann auch nur zu bestimmten Anlässen verbreitet. Wenn man sich etwa die Verbrauchsangaben in Abbildung 5 ansieht, bestätigt sich diese Aussage. Ab dem Spätmittelalter wurde ein bäuerliches Bierbrauen immer seltener, lediglich das kärntnerische Steinbier konnte sich bis ins 18. Jahrhundert halten – es wurde aber auch nur zu Festzeiten oder bei Gasthausbesuchen konsumiert.¹⁵⁶

Bei Steinbier handelte es sich um eine Mischung aus Wasser, Wacholder, Hopfen und Hafermalz, das in einem Holzbottich durch Zugabe von glühendheißen Steinen zum Sud gebracht wurde, wodurch es schäumte und trüb wurde. Was die Qualität dieses Steinbiers anbelangte, so beschrieb ein aus dem Jahre 1765 k.k. Hofdekret, dass man in Kärnten ein schlechtes Bier gebraut hätte. Aufgrund der fiskalisch schlechten Erfassung konnte die Obrigkeit das Steinbierbrauen nicht verbieten und so kam es bis ins 20. Jahrhundert zu Auseinandersetzungen zwischen jenen und städtischen Kesselbauern. Durch die steuerliche Gleichstellung mit dem stärkeren Kesselbier rentierte sich die Produktion von Steinbier ab 1917 nicht mehr.¹⁵⁷ 1858 gab es in Kärnten immerhin noch 65 solcher Steinbierbrauereien. Über Geschmack lässt sich bekanntermaßen streiten, und so war es beim Steinbier nicht anders. In „Skizzen einer Fußreise durch Österreich“ beschreibt auch Joseph Kyselak 1829 das Steinbier als „...elendste Getränk, welches je auf der Welt gekünstelt werden kann“.¹⁵⁸ Der Primus des Stiftes Viktring war hingegen anderer Meinung, er betonte sogar den gesundheitlichen Aspekt des Getränks, denn durch den beinhalteten Wacholder soll es besonders für die Verdauung gut gewesen sein.¹⁵⁹

Die Frage, warum es zu einem Rückgang des Bierkonsums kam, kann damit beantwortet werden, dass die Qualität des Bieres eine nicht sehr gute war. In keiner Weise kann sie mit der heutigen verglichen werden. Der Grund dafür lag im Sauerwerden des Bieres, denn die

¹⁵⁵ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.33-34.

¹⁵⁶ Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. S.188.

¹⁵⁷ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.34.

¹⁵⁸ Vgl. Joseph Kyselak, Skizze einer Fußreise durch Österreich (Salzburg/ Wien 2009).

¹⁵⁹ Wagner, Das große Buch vom Bier. S.12-13.

schlechten bzw. warmen Keller lieferten keinen Schutz. Das Bierbrauen fand zwar bis ins 19. Jahrhundert in den kühlen Monaten statt, aber die schlechte Lagerfähigkeit konnte das nicht wettmachen.¹⁶⁰

Die Beliebtheit des Bieres wuchs Mitte des 16. Jahrhunderts stetig an und verminderte im Folgenden den Konsum von Wein – wie die Abbildung 4 auch zeigt. Mit Verboten von Hausbrauen bei Bauern und Müllern wurde versucht, die herrschaftlichen Brauhäuser zu stärken. Auch die Vergabe von Privilegien oder der Tavernenbann spielte dabei eine Rolle. Zur gleichen Zeit etablierte sich aber auch das städtische Brauwesen.¹⁶¹ „Das Braugewerbe wurde zu einer Branche, in der der Prozeß der Kapitalisierung und Konzentration sehr rasch fortschritt“.¹⁶² Vor allem die städtische Unter- und Mittelschicht bediente sich des Getränks, denn Bier war günstiger als Wein. Roman Sandgruber zitierte dazu den Wiener Chronisten Pezzl, der sich wie folgt äußerte:

*„Der billigste Wein kostet so viel wie das Bier der mittleren Preisklasse, nämlich 6 Kreuzer. Der billige Wein vermehrt den Hunger, während ein gleich großes Glas Bier mehr Fette und Nahrung, und zudem durch seine betäubenden Ingredienzien einen festen tiefen Schlaf bringt. So wird diesen Leuten viel mehr Bier als Wein getrunken.“*¹⁶³

Der billigere Preis rührte von einem technischen Fortschritt, der im 19. Jahrhundert das Brauwesen veränderte. Nicht nur die Entwicklung änderte sich, sondern gab es nun auch bessere Kühlmöglichkeiten. Auch geschmacklich kam es zu einer Verbesserung,¹⁶⁴ obwohl Skeptiker befürchteten, dass diese Modernisierung sich negativ auf den Geschmack des Bieres auswirken würde. Der eigentliche Brauvorgang veränderte sich jedoch nicht. Die Innovationen, die die industrielle Revolution im 19. Jahrhundert mit sich brachte, zeigten an, dass der hygienische Standard höher und die Bierbereitung rationeller wurde.¹⁶⁵ Wie im Folgenden noch aufgezeigt wird, wurde der Bierverbrauch in den Städten sehr hoch. Die

¹⁶⁰ Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. S.188.

¹⁶¹ Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. S.188.

¹⁶² Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.35.

¹⁶³ Vgl. Johann Pezzl, Skizze von Wien 1787. S.276.

¹⁶⁴ Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. S.188-189.

¹⁶⁵ Wagner, Das große Buch vom Bier. S.13.

Urbanisierung und die Verbreitung des Biers als Hastrunk bei den Bauern, das sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts etablierte, trugen das Ihrige dazu bei.¹⁶⁶

Neben dem preislichen Faktor waren die klimatischen Bedingungen ausschlaggebend für den Konsum von Bier. Dort wo ein Weinanbau nicht möglich war, konnte sich Bier schneller durchsetzen, wenn man etwa Nordtirol, Bayern oder Salzburg betrachtet. Mit der steigenden Nachfrage, beginnend im 16. Jahrhundert, wandelte sich auch das als Weinstadt bekannte Wien und bevorzugte zunehmend das Bier. Konnte man 1701 bereits 27 Bierhäuser zählen, so wurden es in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts über 500. Zu Recht kann diese Zeit also als Blütezeit der Bierhäuser bezeichnet werden.¹⁶⁷

Auch die Vielfalt nach Erzeuger und Brauweise war beträchtlich – über hundert verschiedene Herkunftsorte wurden verzeichnet. Generell wurden zu dieser Zeit (erste Hälfte des 18. Jahrhunderts) Biere aus drei Grundstoffen, nämlich Weizen, Gerste und Hafer unterschieden. Weiters differenzierte man beim Weizenbier das gemeine Weißbier, ein Doppelbier und ein Weinbier – letzteres unterschied sich durch die Zugabe von gekochten gärenden Wein von den anderen. Beim Gerstenbier gab es das Weißgerstenbier, das Braunbier, das Märzenbier, das Luftbier, welches unter anderem mit Ingwer, Lorbeer oder Rosmarin verfeinert wurde, und das Einbock, das mit Honigtrank und Gewürzen versetzt war. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts kam es zu einer „Bierrevolution“, einerseits durch die Erfindung des Lagerbiers durch Anton Dreher in den 1830er Jahren und zum Anderen durch die Verbreitung des Pilsener Biers Ende der 1850er Jahre. Durch diese Entwicklung kam es zu einem neuen Trinkverhalten: die Wohlhabenden konsumierten fortan das teurere und bittere Pilsner Urquell, das Schwechater Lager, das sich in der mittleren Preislage befand, wurde vornehmlich von dem Mittelstand getrunken und das St. Marxer Abzugbier, welches durch Innovationen außer Mode kam und am billigsten war, tranken die Arbeiter.¹⁶⁸

Wie schon erwähnt, wurde für die Verbreitung des Bierkonsums als ein Faktor der Preisanstieg von Wein angegeben. Ein weiterer Faktor war, dass sich durch die steigenden Löhne mehr Menschen ein Bier kaufen konnten und nicht mehr nur Wasser trinken mussten. Neben dieser Verschiebung der relativen Preise stand das Bier also einerseits für Verarmung, andererseits aber auch für einen steigenden Massenkonsum und eine Hebung des

¹⁶⁶ Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. S. 189-190.

¹⁶⁷ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.35.

¹⁶⁸ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.35.

Masseneinkommens. „Bier wurde zum Modegetränk der Intelligenz des Vormärz, der Beamten, Studierenden, Künstler und mittleren Bürger, die alle es sich wohl auch leisten hätten können, ein Glas Wein zu trinken“,¹⁶⁹ schrieb Roman Sandgruber in seinem Werk „Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genussmittel“. Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts traf sich die geistige Elite in den Bierhäusern – später sollten es dann die Kaffeehäuser werden.¹⁷⁰

Adolf Cluss ging 1916 der Frage nach, ob Bier als ein unentbehrliches Volksgenussmittel angesehen werden muss. Da es sowohl als diätisches Reizmittel als auch als Nahrungsmittel zu betrachten war, bejahte er die Frage. Die Kombination also aus Energielieferant – ein Liter Lagerbier wurde mit 500 Kalorien berechnet – und Genussmittel stellte die Unentbehrlichkeit dar. Die Bedeutung als Genussmittel wurde damit gerechtfertigt, dass neben dem Alkoholgehalt Bier auch Extrabestandteile enthielte, wie etwa Kohlensäure oder aromatische Stoffe und eine positive Wirkung für die Herztätigkeit, das Hirn, das zentrale Nervensystem und die Verdauungsfunktion hätte. Auch dass durch die Gärung Hefezellen Stoffe mit bakterizider Wirkung produzieren, wurde dem Bier positiv angerechnet.¹⁷¹

Da die im Ersten Weltkrieg kämpfenden Soldaten an eine gewisse Menge Alkohol (von der Vorkriegszeit) gewohnt waren, bekam 1916 die Versorgung der Truppen mit Bier, aber auch anderen Alkoholika, eine Bedeutung. Bis dahin gab es ein Alkoholverbot, in der Folge eine Milderung der Verordnung.¹⁷²

„Warum? Ganz einfach, weil es sich zeigte, daß man im Schützengraben nicht lediglich bei Tee, Limonaden oder Kracherln existieren kann und daß ein guter Schluck Bier oder Wein – unter Umständen auch stärkere Alkoholika – Leib und Seele ganz anders zusammenhält, als Wasser oder gar die charakterlosen Ersatzgetränke.“¹⁷³

¹⁶⁹ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.36.

¹⁷⁰ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.35-36.

¹⁷¹ Adolf Cluss, Das Bier und unsere Volksernährung im Weltkrieg (Wien/ Leipzig 1916). S.4-9.

¹⁷² Cluss, Das Bier und unsere Volksernährung. S.9-10.

¹⁷³ Cluss, Das Bier und unsere Volksernährung. S.10.

Deutsche Brauereien lieferten fortan an die Front. Zuzüglich wurden von der Heeresverwaltung in den besetzten Gebieten Brauereien errichtet oder unter eigene Kontrolle gestellt. Auch die k.u.k. Heeresleitung versorgten soweit es möglich war, ihre Truppen mit „geistigen Getränken“.¹⁷⁴ Bei alledem darf aber nicht vergessen werden, dass die Versorgungslage von Getreide keine leichte war. Nicht nur Ernteauffälle führten zu einem Mangel. Dies versuchte man unter anderem durch Gerste auszugleichen.¹⁷⁵

4.1.1.1 Bierkrawall und Bierboykott

Wenn die Geschichte des Bieres betrachtet wird, dürfen die Bierkrawalle und -boykotte nicht außer Acht gelassen werden, die häufig mit Streikaktionen in Verbindung standen. Als Auslöser für soziale Konflikte wurde häufig Alkohol – bzw. durch seine Vorrangstellung das Bier – angesehen. Der Ursprung dieser Bierkrawalle lag zwar in München der 1840er Jahre, schwappte aber auch auf Österreich über, wobei darüber weit weniger bekannt ist. Zu finden waren sie in den Bierregionen, wie etwa dem Innviertel oder Salzburg. Dafür verantwortlich waren hauptsächlich Preiserhöhungen. Weitere Ausschreitungen fanden in Deutschland und Österreich in den 1870er Jahren statt. So fanden etwa von der Grazer Arbeiterschaft organisierte Demonstrationen 1872 statt, aber auch in Oberösterreich kam es zu dieser Zeit wieder zu sogenannten „Lebensmittelunruhen“, deren Ursprung in den Bierpreiserhöhung lagen. Auch in Wien waren ähnliche Vorfälle zu verzeichnen.¹⁷⁶

Bis dahin handelte es sich um spontane Aktionen, die von der Exekutive rasch unterdrückt werden konnten. In den 1890er Jahren nahm der Bierboykott andere Formen an, nämlich eine rationelle Konfliktformalisierung. „Für eine Konsumverweigerung durch solidarische Gruppen war das Bier als zumindest teilweise entbehrlicher Massenkonsumartikel ähnlich wie der Tabak besonders geeignet.“¹⁷⁷ Da dies die Biererzeuger schwer traf – Bier war damals ein wenig lagerfähiges und schnell verderbliches Produkt – schlossen sie sich zu einem Kartell zusammen. Gleichzeitig konnte die Entwicklung eines Boykotts durch den ausschließlichen Konsum des Biers in Gasthäusern leicht überwacht werden.¹⁷⁸

¹⁷⁴ Cluss, Das Bier und unsere Volksernährung. S.9-11.

¹⁷⁵ Vgl. Cluss, Das Bier und unsere Volksernährung. S. 3.

¹⁷⁶ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.39-40.

¹⁷⁷ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.40.

¹⁷⁸ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.40.

In den letzten Jahren des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts weiteten sich die Bierboykottbewegungen aus. So fanden nun auch in Tirol, Kärnten, Niederösterreich und dem Salzkammergut Bierboykotte statt, die sich entweder gegen einzelne Brauereien oder die gesamte Branche richten konnten. Neben dem gleichbleibenden Ziel einer Preissenkung stand auch die Unterstützung von Streikforderungen auf einer breiteren, solidarischen Basis der gesamten Arbeiterschaft.¹⁷⁹

4.1.1.2 Auswirkungen der Industrialisierung auf das Bier

Wie schon erwähnt wurde, spielte die Industrialisierung, was das Bier betraf – und da ist sowohl der Konsum als auch der technische Fortschritt zu nennen – eine nicht unbedeutende Rolle. „Kein Getränk ist mit dem Aufblühen von Industrie und Handel im 19. Jahrhundert so eng verknüpft wie das Bier“,¹⁸⁰ stellte Christoph Wagner treffend fest. Nicht nur dass der Ausstoß von Bier sich innerhalb kürzester Zeit verzehnfachen konnte, auch für die werktätigen Massen wurde es zu einem billigen Genussmittel. Es wurde zum „Volksgetränk“ und bot eine Flucht vom tristen Arbeitsalltag der damaligen Zeit.¹⁸¹

Für den Siegeszug des Bieres im 19. Jahrhundert können drei Faktoren genannt werden. Einerseits kam es zu einer Veränderung der politisch-ökonomischen Situation. Der Wirtschaftsliberalismus hielt als Reaktion auf den Merkantilismus des 18. Jahrhunderts Einzug. Die Bedeutung einer optimalen Erschließung staatlicher Einnahmequellen für ein absolutistisches Staatswesen trat in den Hintergrund und der Gedanke eines freien Wettbewerbes der Privaten kam in die Köpfe der Menschen. Die Aristokratie musste sich eingestehen, Schranken aufzugeben und sich einer Gewerbefreiheit zu unterstellen, wie es der internationale Trend vormachte. So konnte sich das bis zum 18. Jahrhundert noch in Zünften organisierte Brauwesen zu einer Industrie entwickeln. Für Österreich war auch die deutsche Entwicklung hin zum Nationalstaat mit nur einem Zollverein nicht unbedeutend.¹⁸²

Als zweite Ursache kann die technologische Revolution genannt werden, die mit rasantem Tempo vor sich ging. Sie betraf nicht nur das Brauwesen selbst, sondern auch sein

¹⁷⁹ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.40-41.

¹⁸⁰ Wagner, Das große Buch vom Bier. S.135.

¹⁸¹ Wagner, Das große Buch vom Bier. S.135.

¹⁸² Wagner, Das große Buch vom Bier. S.135.

Nebengewerbe. Anton Dreher, der als österreichischer Braupionier bezeichnet wird, bediente sich erstmals der Dampfkraft. Auch Erfindungen wie das Mikroskop, mit dem die Bierhefe entdeckt wurde, oder das Thermometer und das Saccharometer halfen dabei, den Brauvorgang zu verwissenschaftlichen. Als Carl von Linde die Kühlmaschine erfand, konnte man die komplizierte Kühlung mit Natureis hinter sich lassen und zu einer künstlichen Großraumkühlung übergehen. Weiters kam es zu einer Verbesserung des Malzvorganges durch Darren. Durch das Einführen von Eisen- und Aluminiumtanks, das durch die aufstrebende Eisen- und Stahlindustrie möglich wurde, konnten die unpraktischen und qualitativ bedenklichen Holzfässer ersetzt werden. Natürlich stellten die Neuerungen im Transportwesen, wie etwa die Dampflokomotive oder die Dampfschiffe, einen nicht unwichtigen Faktor für den Vertrieb des Bieres dar. Konnte zuvor der Konsument nur das lokale Bier trinken, so hatte er nun die Möglichkeit nach Geschmack zu entscheiden, denn durch die Einführung von Kühlwaggons konnte eine gleichbleibende Qualität gewährleistet werden.¹⁸³

Während der Bierkonsum anhaltend stieg, gab es immer weniger Brauereien - weniger Brauer erzeugten aber mehr Bier. In der Festnummer der österreichischen Zeitschrift für Bierbrauerei vom 15. Oktober 1874 anlässlich der internationalen Hopfen- und Bier-Ausstellung in Hagenau wurde dann auch nach den Gründen für diese Entwicklung gesucht. Man gab dafür die starke Konkurrenz an, die offenbar einen großen Wettbewerb auslöste. Im Fortschritt und in der besseren Bildung sieht man, so die Publikation, die Gründe, wenn man in diesem Konkurrenzkampf bestehen wollte. Psychologisch – und das stellt den dritten Faktor dar – erkannte man in diesen Phänomenen den Grund für einen zunehmenden Alkoholkonsum, der sich am Beispiel von Wien einmal in einer idyllischen Seite mit Wirtshäusern und Brauhäusern in umliegenden Dörfern sowie als Konkurrenz als billiges Volksgetränk gegenüber dem Wein zeigte. Das typische Wiener Bürgertum und Teile des Militärs tummelte sich in diesem Milieu. Andererseits gab es den Alkoholismus mit seinem Gesicht: dem Einkommensverlust, dem Verfall des Familienlebens, Krankheiten besonders bei Männern und dem Hang zur Gewalttätigkeit. Otto von Leixners Beschreibung in seinem 1883 erschienen Buch "Unser Jahrhundert" meinte dazu, dass weniger der Bierkonsum als vielmehr

¹⁸³ Wagner, Das große Buch vom Bier. S.135-136.

der Wettbewerb zwischen Bier und Branntwein, der immerhin die zehnfache Alkoholkonzentration wie Bier aufweist, dafür verantwortlich sei.¹⁸⁴

4.1.2 Quantitative Erfassung des Bierverbrauch

In Abbildung 4 wird der zuvor schon angesprochene Bedeutungswechsel von Wein und Bier sichtbar. Die Tabelle weist den Alkoholkonsum von Wein und Bier pro Kopf und Jahr in den Städten Wien, Graz und Linz auf. Der Zeitraum umfasst die Jahre 1730 bis 1913. Aufgrund der Vollständigkeit des Zahlenmaterials sowie der Bedeutung der Stadt als solche soll das Augenmerk auf Wien gelegt werden.

Auf den ersten Blick wird deutlich, dass der Konsum von Wein rapide zurückging, wogegen jener von Bier massiv anstieg. Betrachtet man die Zeit von 1730 bis 1800 nun etwas genauer, so lässt sich feststellen, dass der Pro-Kopf-Verbrauch von Wein kontinuierlich von 160 auf 120 Liter zurückging – und auch bis zum Ende des hier veranschaulichten Zeitraumes sank der Konsum von Wein weiter bis schließlich 1913 ein Tiefstwert von nur mehr 25,9 Litern erreicht wurde. Bei Bier lässt sich hingegen in den ersten 70 Jahren unserer Betrachtung schon ein relativ schneller Anstieg von 65 auf 145 Liter feststellen, was definitiv ein erster Höchstwert war. Kam es bis 1830 zu einem Rückgang von Bier auf knapp 95 Liter, sank der Verbrauch im Folgenden nicht mehr unter 100 Liter – die Krisenzeiten der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts nicht einberechnet. Im Gegenteil, der Pro-Kopf-Verbrauch blieb mit Ausnahme der 1850er Jahre über 130 Liter – 1870 wurde sogar ein Höchstwert erreicht (167,8 Liter), der nur 1900 annähernd ähnlich war. Vergleicht man die Werte mit den anderen Städten, so muss hier doch festgehalten werden, dass trotz der lückenhaften Zahlen der Alkoholkonsum in Wien eindeutig höher war. Christoph Wagner gibt dabei zu bedenken, dass der Bierkonsum im 19. Jahrhundert in Wien auch deshalb anstieg, da sich die Bevölkerungsstruktur der Reichshauptstadt änderte. Durch einen Zustrom von „Gastarbeitern“/ Arbeitsmigranten, die sich bessere Lebensbedingungen und einen erhöhten Wohlstand erhofften, wuchs Wien in dieser Zeit zu einer Millionenstadt heran. Dies bedingte aber auch das soziale Elend der Zeit.¹⁸⁵

¹⁸⁴ Wagner, Das große Buch vom Bier. S.136.

¹⁸⁵ Wagner, Das große Buch vom Bier. S.145.

Abbildung 4:

ALKOHOLKONSUM IN ÖSTERREICHISCHEN STÄDTEN (pro Kopf und Jahr in Litern)

	Wein			Bier		
	Wien	Graz	Linz	Wien	Graz	Linz
1730	160,0			65,0		
1750	160,0			80,0		
1780	140,0			127,0		
1800	120,0			145,0		
1830	73,4	27,8	23,5	94,9	77,5	91,6
1840	44,0	25,8	21,3	137,7	101,5	103,8
1850	43,6	38,1	16,1	107,1	60,6	72,9
1860	47,6	65,6	23,3	136,4	102,5	120,3
1870	37,4			167,8		
1880	38,2	39,2	17,4	144,5	72,5	126,9
1890	47,4			133,1		
1900	32,9			163,4		
1910	35,6	39,5	15,5	128,8	103,5	110,0
1913	25,9		12,3	134,4		127,7

Quelle: Roman Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Wien 1982). S.187.

Im Bundesländervergleich von 1860 bis 1913 – mit Ausnahme vom Burgenland und Vorarlberg – wird ersichtlich, dass der Pro-Kopf-Verbrauch durchschnittlich in Salzburg am höchsten war (nur Wien lag 1860 weiter vorn). Ab 1880 lag Wien an zweiter Stelle und am dritten Platz löste ab 1900 Oberösterreich Niederösterreich ab. Deutlich am wenigsten Bier wurde in Tirol getrunken, wie die Tabelle in Abbildung 5 zeigt. In Kärnten und der Steiermark wurde zwar mehr Bier konsumiert als in Tirol, dennoch ist eine relativ große Differenz zu der Spitzengruppe sichtbar.

In der Zeitspanne von 1937 bis 1983 ist Zahlenmaterial auch für das Burgenland und Vorarlberg vorhanden, wodurch ein Gesamtüberblick von Österreich möglich wird. Zwar ist zu dieser Zeit nach wie vor Salzburg führend, was den Bierverbrauch betrifft, gefolgt von Oberösterreich bis zumindest in die 1960er Jahre, dann verändert sich das Trinkverhalten der Österreicher. Während der 1960er Jahre holte Tirol (und auch Vorarlberg) auf und verdrängt Oberösterreich auf Platz drei – 1983 zum Beispiel wurde in Tirol fast gleichviel Bier konsumiert wie in Salzburg. Christoph Wagner bemerkte sogar, dass der Bierverbrauch pro Kopf in den frühen 1980er Jahren höher war als in der Bundesrepublik Deutschland.¹⁸⁶

¹⁸⁶ Wagner, Das große Buch vom Bier. S.28.

Der Pro-Kopf-Verbrauch stieg auch in Kärnten rasant an, wurden dort 1950 noch 46 Liter pro Kopf getrunken, waren es 1983 schon 141 Liter. Die Zahlen für das Burgenland spiegeln die Stellung als Weinregion wieder, obwohl auch hier ein deutlicher Anstieg zu sehen ist. Mit anfänglichen sieben Litern im Jahr 1937 wurden fast fünfzig Jahre später immerhin 77 Liter Bier getrunken, was mehr war als in Wien.

Österreich kann also durchaus als Bierland bezeichnet werden. Dass die für das Bierbrauen nötigen Rohstoffe ausreichend und in höchster Qualität vorhanden waren und auch noch sind, trug ausschlaggebend dazu bei. Gerste und Hopfen können gut angebaut werden. Letzteres fand vor allem im Oberösterreich und in der Steiermark statt. Dies kann sicher als Indiz dafür herangezogen werden, dass der Pro-Kopf-Verbrauch in Oberösterreich so hoch war. Als letzte Zutat ist das Brauwasser zu nennen, das auch in einwandfreier Qualität vorhanden ist.¹⁸⁷ Dass die Salzburger die größten Biertrinker waren und sind, ist wohl kaum verwunderlich. Als die Preis- und Wechselkurssprünge nach 1918 ihren Lauf nahmen, entwickelte sich etwa zwischen Bayern und Salzburg sogar ein „seltsamer Grenzverkehr“ oder „Bierkrieg“, wie es Roman Sandgruber bezeichnete. So kamen die Bayern nach Salzburg, wenn dort das Bier billiger war und als sich die Krone stabilisierte, fuhren die Österreicher nach Bayern.¹⁸⁸

Abbildung 5:

BIERVERBRAUCH IN ÖSTERREICH – BUNDESLÄNDERVERGLEICH (pro Kopf und Jahr in Liter)

	1860	1880	1900	1913	1937	1950	1960	1969	1979	1983
Wien	136	145	163	134	32	45	57	77	69	74
Niederösterreich	90	141	121	100	25	29	63	84	80	80
Oberösterreich	87	111	140	123	49	47	90	115	123	119
Salzburg	127	151	283	206	76	82	117	157	149	164
Steiermark	30	48	69	86	29	42	71	89	94	104
Kärnten	37	31	60	55	29	46	76	115	128	141
Tirol	20	16	42	47	36	40	83	139	142	162
Vorarlberg					39	40	89	115	110	114
Burgenland					7	18	51	67	65	77
Österreich					33	42	72	99	104	109

Quelle: Roman Sandgruber, Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel (Wien/ Köln/ Graz 1986). S.37.

¹⁸⁷ Wagner, Das große Buch vom Bier. S.7.

¹⁸⁸ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.37-38.

Auch im Blick auf Gesamtösterreich lässt sich eine Veränderung ersehen. Vor 1914 wurden durchschnittlich 100 Liter Bier pro Kopf getrunken. Bedingt durch den Ersten Weltkrieg war die Produktion von Bier rückläufig – die Erzeugung ging bis 1916/17 auf ein Zehntel zurück.¹⁸⁹ „Die späten zwanziger Jahre aber waren ein Jahrzehnt des Bieres. Nie vorher und nachher war der Alkoholverbrauch so sehr vom Bier dominiert wie in diesen ‚wilden‘ Zeiten.“¹⁹⁰

Zwischen dem Höchststand 1929 und dem Tiefststand 1936/37 wurde ein Konsumrückgang von etwa 60 Prozent verzeichnet. Ausschlaggebend dafür war die Wirtschaftskrise, die unter anderem auch den Bierabsatz lähmte.¹⁹¹ Als ein weiterer Grund kann die hohe Arbeitslosigkeit angesehen werden, die zu dieser Zeit einen Höhepunkt erreichte. Hinzu kam, dass viele Arbeitslose keine Unterstützung erhielten, was einen Konsumrückgang bewirkte. Vor allem bei Genussmitteln und im Speziellen bei Alkohol wurde gespart.¹⁹² Ende der 1930er Jahre und bis 1943/44 erreichte der österreichische Bierkonsum wieder den Stand der zwanziger Jahre. Dies war im Gegensatz zum Ersten Weltkrieg durch die bessere Rohstoffversorgung möglich. Zu einem Zusammenbruch der Bierversorgung in Zweiten Weltkrieg kam es erst im letzten Kriegsjahr. Seit 1949 kam es zu einem raschen Anstieg.¹⁹³ Durch den „Anschluss“ Österreichs an Deutschland ging aber auch die Arbeitslosigkeit wieder zurück. Durch die daraus bedingte Verbesserung der Lebensverhältnisse der Arbeiter – und Bier wurde eben die Bedeutung eines proletarischen Getränkes zugesprochen – stieg der Bierkonsum wieder.¹⁹⁴

Waren es 1950 noch 42 Liter pro Kopf, stieg der Wert 1960 bereits auf 72 Liter, 1969 auf 99 Liter, zehn Jahre später auf 104 Liter und 1983 auf 109 Liter an. In Abbildung 6 wird die weitere Entwicklung sichtbar. 1990 erreichte der Bier-Pro-Kopf-Verbrauch einen Höchstwert von 121 Litern, im Folgenden wurde er leicht rückläufig. Ab 2000 bis 2011 pendelte sich der Konsum pro Jahr bei durchschnittlich zirka 108 Litern ein. Konnte er 2008 noch auf 110 Liter leicht ansteigen, ging er bis 2010 auf 106 Liter zurück. Dieser letzte Anstieg wird auf die

¹⁸⁹ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.38.

¹⁹⁰ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.38.

¹⁹¹ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.38.

¹⁹² Irmgard Eisenbach-Stangl, Eine Gesellschaftsgeschichte des Alkohols. Produktion, Konsum und soziale Kontrolle alkoholischer Rausch- und Genußmittel in Österreich 1918-1984 (Frankfurt/ New York 1991). S.125.

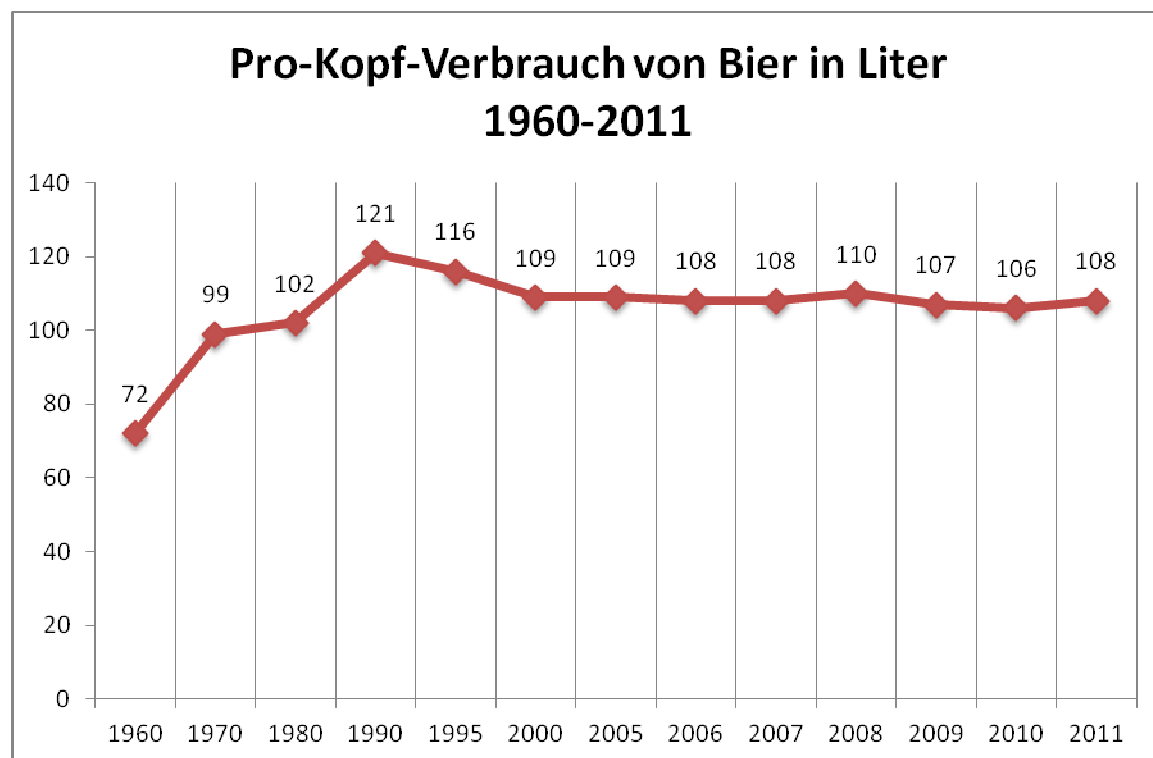
¹⁹³ Sandgruber, Bittersüße Genüsse. S.38.

¹⁹⁴ Eisenbach-Stangl, Eine Gesellschaftsgeschichte des Alkohols. S.129.

Fußball-Europameisterschaft 2008 zurückgeführt.¹⁹⁵ Im letzten Jahr ist ein leichtes Plus zu verzeichnen.

Abbildung 6:

ENTWICKLUNG DES BIER-PRO-KOPF-VERBRAUCHS IN ÖSTERREICH 1960-2011



Quelle: Verband der Brauereien Österreichs, Jahresbericht Juni 2011 bis Juni 2012, online unter http://www.bierserver.at/cms/download/jahresbericht_2012.pdf (zugegriffen am 14. November 2012, 15:21).

Wie diese Darstellung schon zeigt, konnte sich der Alkoholkonsum bzw. der Bierkonsum in der Zweiten Republik ungestört entfalten. Eine günstige wirtschaftliche Entwicklung bis zu den 1970er Jahren führte dazu, dass die Einkommen anstiegen, die Staatskasse wurde wieder voller und die Abstinenzbünde wurden unbedeutender. Diese Gründe führten zu einem Konsumanstieg von Bier, der der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung Österreichs folgte.¹⁹⁶ Den Höchstwert, den der Bierverbrauch in den 1980er Jahren erreichte, lässt sich mit großer Wahrscheinlichkeit auch auf den „Weinskandal“ von 1985 zurückführen, denn in einem gewissen Ausmaß wurde als Konsequenz vermehrt Bier statt Wein getrunken. Dennoch muss

¹⁹⁵ Bierkonsum: Österreich ist „Vizeweltmeister“, österreich.ORF.at 23.02.2009, online unter <http://oesv1.orf.at/stories/344299> (zugegriffen am 2. Dezember 2012, 15:54).

¹⁹⁶ Eisenbach-Stangl. Eine Gesellschaftsgeschichte des Alkohols. S.130-131.

berücksichtigt werden, dass in Österreich bei alkoholischen Getränken, sei es das hier dargestellte Bier, der Wein oder Spirituosen, eine schichtspezifische aber auch regionale, geschlechts- und altersspezifische Geschmacksvorliebe besteht und den Verbrauch beeinflusst.¹⁹⁷

4.1.3 Exkurs: Statistische Erhebung von Wiener Arbeiterfamilien

In der „österreichischen Erhebung über Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse von Wiener Arbeiterfamilien“ findet der Konsum von alkoholischen Getränken bzw. die Ausgaben für diesen Beachtung. Sie umfasst 119 Haushaltsrechnungen von Wiener Arbeitern, vornehmlich aus der obersten Schicht, da sie hauptsächlich durch Arbeiterorganisationen (Gewerkvereine) zur Teilnahme gebracht wurden.¹⁹⁸

Durchschnittlich wurde pro Familie in etwa fünf Prozent des Einkommens für Alkoholika ausgegeben, was gleichzeitig auch bedeutete, dass lediglich für Nahrungsmittel, Wohnen und Kleidung mehr investiert wurde. In der Erhebung nahm der Alkoholkonsum damit den vierten Platz von insgesamt 20 Ausgabengruppen ein. Zwar unterschieden sich die Ausgabenhöhen mitunter beträchtlich, aber keine einzige Familie war abstinente.¹⁹⁹ In den Wirtschaftsrechnungen von den Jahren 1912 bis 1914 wird diesbezüglich angegeben, dass in manchen Haushalten die Ausgaben so niedrig seien, dass praktisch fast von Abstinenz gesprochen werden könne, wogegen bei anderen sehr hohe Ausgaben getätigt wurden. Dass für alkoholische Getränke somit drei Viertel aller Ausgaben für Genussmittel entfallen, ist mit Vorsicht zu bewerten.²⁰⁰ Wenn man bedenkt, dass der Mann durchwegs fast der einzige Alkoholkonsument war, sprechen die Ausgaben von durchschnittlich einem Achtel des Einkommens einer Familie für sich. Weiters wurde festgestellt, dass der Beruf und die Beschäftigung Einfluss auf das Trinkverhalten nimmt, jedoch nicht als einziger Faktor bewertet werden darf. Zwar lassen sich bei einigen Berufen plausible Erklärungen finden, bei anderen jedoch nicht. So liegt etwa der höchste durchschnittliche Alkoholkonsum bei den

¹⁹⁷ Irmgard Eisenbach-Stangl, Der Bier-, Wein- und Spirituosen-Konsum in der Republik Österreich. In: Hubert Christian Ehalt/ Manfred Chobot/ Rolf Schwendter (Hg.), Essen und Trinken. Kulturjahrbuch. Wiener Beiträge zu Kulturwissenschaft und Kulturpolitik Bd.7 (Wien 1988). S.27.

¹⁹⁸ Schiff, Die österreichische Erhebung über Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse. S.513.

¹⁹⁹ Schiff, Die österreichische Erhebung über Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse. S.586.

²⁰⁰ Erhebungen des k.k. Arbeitsstatistischen Amtes im Handelsministerium, Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse von Wiener Arbeiterfamilien in den Jahren 1912 bis 1914. Sonderheft zur „Sozialen Rundschau“ 1916 (Wien 1916). S.62.

Eisengießern. Wie auch bei den Schmieden, die an dritter Stelle der Erhebung liegen, ist dies wohl mit der großen Hitze, der sie während ihrer Tätigkeit ausgesetzt sind, zu erklären. Dass auch Brauereihilfen in der Auflistung weit vorne liegen, ist selbsterklärend. Warum aber ein derart hoher Konsum bei Webern – sie sind an zweiter Stelle platziert – Privatbeamten oder Maler und Anstreicher vorhanden ist, findet keine schlüssige Erklärung. Je wohlhabender eine Familie war, desto höher wurden auch die Ausgaben für alkoholische Getränke. Wird aber berücksichtigt, dass nur der Mann als Konsument vorhanden ist, so ist der Konsum rückläufig.²⁰¹

Bis jetzt war nur von alkoholischen Getränken allgemein die Rede. Wenn man nun den spezifischen Verbrauch dieser 119 Arbeiterfamilien genauer betrachtet, steht das Bier, für das zwei Drittel der Ausgaben verwendet wurden, ganz weit vorne. Je mehr finanzielle Mittel eine Familie zur Verfügung hatte, desto signifikanter änderte sich das Konsumverhalten. So fällt der Bierverbrauch, jener von Wein erhöht sich und der des Branntweins ist schwankend unregelmäßig.²⁰²

In wie weit diese 119 Familien repräsentativ für die gesamte Arbeiterschaft der Zeit sind, sei dahin gestellt. Feststeht jedoch, dass sie der bereits aufgezeigten Entwicklung unterliegen und somit als Beispiel herangezogen werden können.

Weitere Daten zum Bierverbrauch von Wiener Arbeiterhaushalten ließen sich erst wieder ab 1950 finden. Das „Wirtschafts- und sozialstatistische(s) Handbuch 1945-1969“ liefert dazu folgende Zahlen: zwar wird hier der durchschnittliche Jahresverbrauch in Kilogramm pro Nahrungsverbrauchseinheit angegeben, wahrscheinlicher dürfte meiner Meinung nach aber die Angaben für Getränke in Liter sein (so wie es in den folgenden Bandausgaben der Fall ist). Wiener Arbeiterhaushalte haben im Jahr 1950 14,5 Kilogramm (bzw. Liter) Bier verzehrt. Unter beträchtlichen Schwankungen (der niedrigste Wert wurde 1954 mit 10,3 Kilogramm erreicht) stieg der Verbrauch auf 22,4 Kilogramm (bzw. Liter) 1960 an.²⁰³ Bis 1970 kam es zu einem kontinuierlichen Anstieg auf 34,8 Liter pro Nahrungsverbrauchseinheit von Wiener Haushalten (hier sind die Angaben bereits in Liter). Zwischen 1961 und 1970

²⁰¹ Schiff, Die österreichische Erhebung über Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse. S.586-589.

²⁰² Schiff, Die österreichische Erhebung über Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse. S.589-590.

²⁰³ Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Wirtschafts- und sozialstatistisches Handbuch 1945-1969 (Wien 1970). S.461.

umfasste so eine Einheit den durchschnittlichen Verbrauch eines über 20 Jahre alten Mannes, einer gleichaltrigen Frau wurden hingegen 0,86 Verbrauchseinheiten zugerechnet. Die Anzahl der untersuchten Haushalte betrug in dem dargelegten Zeitraum zwischen 58 und 74.²⁰⁴ Der Bierverbrauch von Angestellten- und Pensionistenhaushalten lag deutlich darunter²⁰⁵ – auch die weitere Entwicklung folgt diesem Muster. Im weiteren Verlauf kam es bei Wiener Arbeiterhaushalten zu einer Steigerung des Konsumverhaltens von Bier. 1975 wurde etwa ein durchschnittlicher Jahresverbrauch von 42,1 Liter Bier gemessen.²⁰⁶ Bis 1977 sank der Wert auf 30,6 Liter bevor es bis 1980 wieder zu einem Anstieg auf 42,7 Liter Bier kam, ein Wert der zirka jenem vor fünf Jahren entsprach. Bei den Angestellten- und Pensionistenhaushalten in Wien ist hingegen eine entgegengesetzte Entwicklung zu beobachten: Zwischen 1975 und 1980 stieg der Bierverbrauch an, bevor er gegen Ende des Untersuchungszeitraumes wieder absank.²⁰⁷

Zusammenfassend kann also von 1950 bis 1980 in Wiener Arbeiterhaushalten ein unter Schwankungen steigender Bierverbrauch festgestellt werden. Eine Gliederung nach Berufsgruppen, wie es bei den ersten Erhebungen der Fall war, wurde nicht mehr fortgesetzt, weshalb hier auch nicht näher darauf eingegangen werden konnte.

4.2 Das Bier in Deutschland

Dass der Bierverbrauch in Deutschland auch vor dem hier betrachteten Zeitraum sehr hoch war, wird von der Tatsache unterstützt, dass Bier ein tägliches Volksgetränk war. Nicht nur, dass es ein fester Bestandteil der Nahrung war – man denke etwa an die morgendliche Biersuppe, die in dem Kapitel über „Die Bedeutung des Kaffes zu den Mahlzeiten“ im beginnenden 20. Jahrhundert schon Beachtung fand – sondern auch die verschiedenen Biersorten, die teilweise einen sozialen Statuscharakter hatten, weisen darauf hin. So war in Süddeutschland etwa im Gegensatz zum Bier der Wein durch den höheren Preis ein

²⁰⁴ Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Wirtschafts- und sozialstatistisches Handbuch 1970 (Wien 1971). S.357.

²⁰⁵ Vgl. Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Wirtschafts- und sozialstatistisches Handbuch 1970. S.358-359.

²⁰⁶ Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Wirtschafts- und sozialstatistisches Handbuch 1975 (Wien 1976). S.382.

²⁰⁷ Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Wirtschafts- und sozialstatistisches Handbuch 1980 (Wien 1982). S.320-322.

Konsumgut der bessergestellten Schichten. Eine Entwicklung, die sich auch in Österreich parallel dazu zeigte. Die Diskussion über exzessives Trinken, das unter anderem aus sittlich-religiösen Gründen verurteilt wurde, fand in Deutschland statt, wenn auch zum Teil etwas früher als in Österreich. Dennoch blieb es im 17. und 18. Jahrhundert in katholischen sowie protestantischen Gebieten ein Massengetränk, wenngleich es auch zu regionalen Unterschieden kam. Wie schon angedeutet, war beispielsweise der Bierverbrauch in Bayern ansteigend, während er in Norddeutschland abnahm.²⁰⁸

Die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts wird in der Literatur als Niedergang des Bieres bezeichnet, denn in Preußen ging der Pro-Kopf-Verbrauch etwa auf unter 20 Liter zurück. Der Vormärz leitete aber auch eine Trendwende ein: Einerseits kam es zu einem Imagewechsel des untergärigen Bieres, da Intellektuelle, Künstler und Handwerksgesellen in den Städten dieses teurere Lagerbier als modern, demokratisch und national ansahen. Dem standen die obergärigen heimischen Sorten gegenüber. Andererseits machte sich auf dem Land die Temperenzbewegung für eine Substitution des Branntweins durch Bier stark. Zu einem bedeutenden Wirtschaftsgut wurde dieses alkoholische Getränk wieder im Deutschen Kaiserreich. Weiters kam es zu einer steigenden Sortenvielfalt, wobei die untergärigen Biere die obergärigen Produkte verdrängten und zu regionalen Spezialitäten machten. Neue Absatzstrategien wurden durch die Industrialisierung möglich, wodurch es zu einer Verhäuslichung des Konsums und einem Zurückdrängen des Branntweins kam. Aller Modernität zum Trotz stand das Bier für Tradition und Respektabilität.²⁰⁹

Von 1870 bis 1900 kam es zu einer Verdoppelung des Pro-Kopf-Verbrauches auf 120 Liter. Bis 1913 sollte der Wert aber bedingt durch Steuererhöhungen und Antialkoholbewegungen um ein Siebtel sinken. Trotzdem kann von einer Etablierung des Biers gesprochen werden.²¹⁰

Vor allem Bayern konnte als klassisches Bierland bezeichnet werden. Hier konnte ein Pro-Kopf-Verbrauch von 246 Litern 1900 und immerhin noch 233 Liter im Jahr 1913 festgestellt werden.²¹¹ Der Süden bzw. Südwesten Deutschlands stellte aber generell eine Sonderstellung

²⁰⁸ Alfred Heggen, Alkohol und bürgerliche Gesellschaft im 19. Jahrhundert. Eine Studie zur deutschen Sozialgeschichte (Berlin 1988). S.16-18.

²⁰⁹ Spode, Alkoholika (Bier, Spirituosen, Wein). S.40.

²¹⁰ Spode, Alkoholika (Bier, Spirituosen, Wein). S.40.

²¹¹ Mikulas Teich, Biertrinker, Brauereiunternehmer und Staat. Deutschland 1800-1914. In: Hannes Siegrist/ Hartmut Kaelble/ Jürgen Kocka (Hg.), Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert) (Frankfurt/ New York 1997). S.672.

innerhalb des Landes dar. So spricht Heinrich Tappe auch von der ungebrochenen Liebe der Bayern zum Bier. Während im Norden etwa ein Rückgang des Bierkonsums zu verzeichnen war, konnte es hier seine dominierende Stellung nicht nur halten, sondern vergrößern. Sogar in schlechten Erntejahren lag der Pro-Kopf-Verbrauch nicht unter 110 Liter und während der 1840er Jahre betrug er sogar das Fünffache des preußischen Wertes. Ein Grund dafür war aber auch die später einsetzende Veränderung der Esskultur. Ein anderer mag in der untergärigen Braumethode zu finden sein, der sowohl den Alkoholgehalt als auch den Geschmack veränderte und eine längere Lagerfähigkeit ermöglichte, was wiederum eine positive Auswirkung auf den Transport bzw. Export hatte.²¹²

Nicht nur die Industriearbeiterschaft ließ vom Hochprozentigen ab und wandte sich dem Bier zu. Gleichzeitig kam es auch zu einer Verlagerung des Konsums auf die arbeitsfreie Zeit. Es entwickelte sich also zum Genussmittel hin und ließ die Zeit hinter sich, als es ein unentbehrliches Nahrungs- und Stärkungsmittel war, womit eine ähnliche Entwicklung wie in Österreich zu erkennen ist. Vergleicht man die Berufsgruppen, so lässt sich feststellen, dass der Bierverbrauch um 1900 in der Arbeiterschaft bereits höher war als bei Angestellten oder Beamten.²¹³ 1909 sollte die Arbeiterbevölkerung neun Zehntel des in Deutschland getrunkenen Biers konsumiert haben. Dies stellte zumindest Emil Struve fest, der ein Fachmann für brauereiwirtschaftliche Fragen war.²¹⁴ Das bürgerlich-respektable Bier entwickelte sich also zum „sozialdemokratischen Saft“, wie es Hasso Spode ausdrückte. Ein sozialer Angleichungsprozess war zwar schon erkennbar, die regionalen und geschlechtsspezifischen Unterschiede waren aber noch beträchtlich.²¹⁵

Die bürgerliche Sozialreform nahm sich der sogenannten „Alkoholfrage“ an, die hauptsächlich in der Arbeiterschaft gesehen wurde. Zwar wurde in Deutschland nicht so eine extreme Meinung vertreten wie in Österreich die Abstinenzbewegung forderte, dennoch vertrat die deutsche Sozialdemokratie einen „Mäßigkeitsstandpunkt“. Gewerkschaften organisierten daraufhin „Bierboykotte“, wie etwa 1894 in Berlin - eine Entwicklung, die

²¹² Heinrich Tappe, Alkoholkonsum in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert. Entwicklung und Determinanten des Trinkverhaltens. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Peter Borscheid/ Clemens Wischermann (Hg.), Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./ 20. Jahrhundert (Stuttgart 2004). S.285-286.

²¹³ Spode, Alkoholika (Bier, Spirituosen, Wein). S.40.

²¹⁴ Teich, Biertrinker, Brauereiunternehmer und Staat. S.674.

²¹⁵ Spode, Alkoholika (Bier, Spirituosen, Wein). S.40-41.

parallel auch in Österreich zu finden war, wie oben auch schon aufgezeigt wurde. Preiserhöhungen in Bayern hatten sogar „Bierkrawalle“ zur Folge. Dies war auch in der Tatsache begründet, dass das Bier noch die Stellung eines Nahrungsmittels inne hatte, was der Jahreskonsum von 2000 Litern von Münchner Bauarbeiter bestätigt.²¹⁶

In der Dekade vor dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges ließ sich aufgrund des gestiegenen Lebensstandards ein gewisser Wohlstand erkennen, der den Konsum von alkoholischen Getränken hin zum Genussmittel veränderte und ihn in die Freizeit verlagerte, wodurch sich gleichzeitig auch ein Massenmarkt für alkoholfreie Erfrischungsgetränke etablieren konnte.²¹⁷

Während des Ersten Weltkrieges kam es zu einer staatlichen Produktionsbeschränkung, die schon vorher immer wieder gefordert, aber erst bedingt durch den Krieg umgesetzt wurde. Als Folge ging der Pro-Kopf-Bierverbrauch auf 35 Liter zurück. Die Zwischenkriegszeit kann in Deutschland als „selten nüchterne Epoche“²¹⁸ bezeichnet werden. Durch die Lockerungen der Restriktionen erhöhte sich der Bierkonsum zwar wieder, konnte den Stand, den es während des Kaiserreichs hatte, jedoch nicht wieder erreichen. So war beispielsweise die konsumierte Menge an Ersatz-/ Kaffee (und Tee) drei Mal so hoch wie jene von Alkoholika.²¹⁹ 1933 konnte etwa ein Bierkonsum von 60 Litern verzeichnet werden.²²⁰ Auch die Jahre des Zweiten Weltkrieges waren von einer Mangelwirtschaft geprägt, die den Genussmittelkonsum stark einschränkten und sich danach auch nur langsam erholten.²²¹

Der weitere Verlauf des Bierkonsums wird durch Abbildung 7 ersichtlich. Die angegebenen Zahlen beziehen sich bis 1990 auf die Bundesrepublik Deutschland, ab 1991 auf Gesamtdeutschland. Dargestellt wird der Pro-Kopf-Verbrauch in Liter von 1950 bis 2011.

Auffallend ist, dass es bis 1975 zu einem kontinuierlichen Anstieg kam. Waren es 1950 noch zirka 36 Liter, erhöhte sich der Wert in den nächsten zehn Jahren bereits auf über das doppelte

²¹⁶ Spode, Alkoholika (Bier, Spirituosen, Wein). S.41.

²¹⁷ Tappe, Alkoholverbrauch in Deutschland. S.287-288.

²¹⁸ Hasso Spode, Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland (Opladen 1993). S.250.

²¹⁹ Spode, Die Macht der Trunkenheit. S. 250-251.

²²⁰ Spode, Alkoholika (Bier, Spirituosen, Wein). S.42.

²²¹ Tappe, Alkoholverbrauch in Deutschland. S.290.

(94,7 Liter) und bis 1965 sogar auf das dreifache (122 Liter). Hasso Spode bemerkte dazu, dass in den 1960er Jahren erstmals in der Bundesrepublik die Verbrauchswerte des Kaiserreichs wieder erreicht wurden.²²² Vor allem die sogenannte „Fresswelle“ der 1950er Jahre bedingte den Alkohol- bzw. Bieranstieg.²²³ Von 1970 bis 1990 blieb der Pro-Kopf-Verbrauch sogar auf über 140 Liter. Der absolute Spitzenwert wurde 1975 mit 147,8 Litern erreicht – im Gegensatz zu Österreich, wo er erst 1990 verzeichnet wurde. In Deutschland kam es zu dieser Zeit bereits zu einem kontinuierlichen Rückgang, der sich bis heute weiter fortsetzte. Bis 2000 ging der Pro-Kopf-Verbrauch um nahezu 20 Liter zurück und erreichte einen Wert von 125,6 Liter, 2005 sogar „nur“ mehr 115,3 Liter. Diese Zahlen lagen zwar noch deutlich über dem österreichischen Verbrauch, in der Folge, genauer gesagt 2010, kam es zu einer Annäherung. War der Konsum in Deutschland bei 107,4 Liter pro Kopf, lag er in Österreich schon bei 106 Litern. 2011 konnte Österreich (108 Liter) erstmals einen höheren Wert erlangen als Deutschland. Diese 106,6 Liter Deutschlands lassen sich mit dem Verbrauch der frühen 1960er Jahre vergleichen.

Die Gründe für den zunehmenden Konsumrückgang lagen nach Heinrich Tappe nicht nur in der veränderten Einstellung der Bevölkerung, sondern auch in der Alterung der Gesellschaft, denn die jüngere, konsumstarke Altersgruppe wurde im Vergleich zu älteren Verbrauchern geringer. Auch die gesellschaftliche Akzeptanz bezüglich eines hohen Alkoholkonsums soll geringer geworden sein.²²⁴

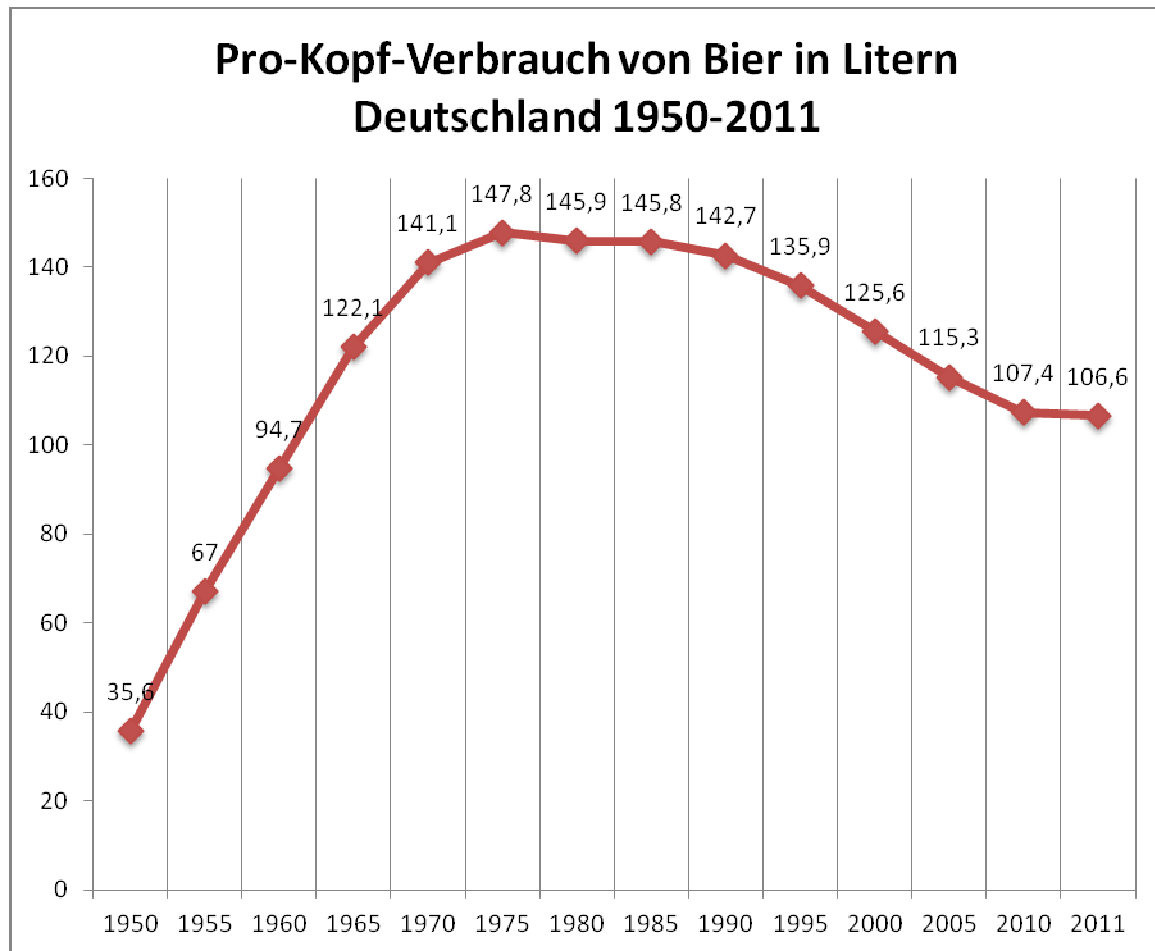
²²² Spode, Die Macht der Trunkenheit. S.251.

²²³ Tappe, Alkoholverbrauch in Deutschland. S.292.

²²⁴ Tappe, Alkoholverbrauch in Deutschland. S.292-293.

Abbildung 7:

BIER-PRO-KOPF-VERBRAUCH IN DEUTSCHLAND 1950-2011



Quelle: Bierverbrauch in Deutschland 1950-2011. In: Deutscher Brauer-Bund e.V., Die Brauwirtschaft in Zahlen, online unter <<http://www.brauer-bund.de/index.php?id=56>> (zugegriffen am 29.November 2012, 17:39).

4.3 alkoholfreies Bier

4.3.1 Historische Entwicklung

Durch die Verdrängung des Alkohols aus der Arbeitswelt in die Freizeit Anfang des 20. Jahrhunderts entstand ein Massenmarkt für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, wodurch erstmals auch ein alkoholfreies Bier angeboten wurde. Diese veränderte Einstellung zu Alkohol lag einerseits in dem neuen Körper- und Gesundheitsbewusstsein und andererseits in

dem beginnenden Breitensport begründet.²²⁵ So warb etwa die Berliner Kronenbrauerei in den 1920er Jahren für „Arndt's alkoholfreies Bier“ mit dem Slogan „Nach tausendjährigen Versuchen endlich das Rätsel gelöst!“²²⁶

Zu einer größeren Verbreitung sollte es aber erst in den 1970er Jahren kommen, als der aus der DDR stammende Braumeister Ulrich Wappler ein alkoholfreies Bier für die VEB Engelhardt-Brauerei in Berlin entwickelte. Das als Autofahrerbier (Aubi) bezeichnete Getränk wurde 1972 auf der Leipziger Messe präsentiert und sollte anfangs ausschließlich auf Autobahnraststätten der DDR zu finden sein. In größerem Ausmaß wurde das alkoholfreie Bier in Deutschland und Österreich seit dem Beginn der 1990er Jahre produziert.²²⁷ Die Gründe für diese neue Innovation liegen auf der Hand. Einerseits kam es zu einer Absenkung der Promille-Grenze für Autofahren und andererseits zu einer beginnenden Fitnesswelle.²²⁸ Das Ess- und Trinkverhalten der Bevölkerung veränderte sich zu dieser Zeit zunehmend. Es kam zu einem steigenden Bewusstsein für einen gesünderen Lebensstil, die eine körperliche und geistige Fitness miteinschloss.²²⁹ Neben den Autofahrern sind die Sportler die primären Konsumenten dieses Produkts und dies auch deswegen, da das alkoholfreie Bier isotonisch wirkt.²³⁰ Bei den Autofahrern soll es hingegen soziale Gründe haben, wie Axel Kiesbye, Braumeister bei Trumer und Gründungsmitglied/ Pressereferent des Vereins BierIG, gegenüber „A la Carte, Magazin für Ess- und Trinkkultur“ feststellte:

*„damit der Fahrer nicht zu sehr außen steht – alkoholfreies Bier ist ein Zweckprodukt, ein Hopfengetränk, das mit Bier an und für sich nichts zu tun hat.“*²³¹

2007 gab es in Deutschland bereits 70 verschiedene alkoholfreie Bier. In Österreich wurden hingegen nur vier hergestellt.²³² „Birell“ war das erste aus österreichischer Erzeugung – es

²²⁵ Tappe, Alkoholverbrauch in Deutschland. S.287-288.

²²⁶ Tappe, Alkoholverbrauch in Deutschland. S.288.

²²⁷ Alkoholfreies Bier ist für Autofahrer die beste Alternative Bier zu trinken, online unter <<http://www.bierundwir.de/sorten/alkoholfrei.htm>> (zugegriffen am 30.November 2012, 11:15).

²²⁸ Moritz Fiege: MORITZ FIEGE Frei, online unter <<http://www.moritzfiege.de/genuss-bierkultur/sortenbeschreibungen/moritz-fiege-frei/>> (zugegriffen am 30. November 2012, 12:09).

²²⁹ Alkoholfreies Bier ist für Autofahrer die beste Alternative Bier zu trinken, online unter <<http://www.bierundwir.de/sorten/alkoholfrei.htm>>.

²³⁰ Florian Holzer, Bier oder nicht Bier (2007/1), online unter <<http://www.alacarte.at/Bier%20oder%20nicht%20Bier.199.98.html>> (zugegriffen am 30.November 2012, 14:03).

²³¹ Florian Holzer, Bier oder nicht Bier (2007/1), online unter <<http://www.alacarte.at/Bier%20oder%20nicht%20Bier.199.98.html>> .

wurde bereits 1977 von der Brauerei Schloss Eggenberg eingebracht. Bekannt sind das „Null Komma Josef“ der Ottakringer Brauerei oder das erste in den 1970er Jahren in der Bundesrepublik Deutschland hergestellte „Clausthaler“.²³³

4.3.2 Die Herstellungsmethoden

Um den Alkohol aus dem Bier zu entfernen, können heutzutage zwei bzw. eigentlich drei Verfahren angewendet werden. Bei der älteren und einfacheren Methode wird dem Bier eine spezielle Hefe zugefügt, die weniger Alkohol, dafür aber mehr Gäraromen produziert. Dies bedeutet, dass es entweder zu einer Vergärung kommt oder die Gärung durch Pasteurisierung unterbrochen wird.²³⁴ Der Gärprozess wird also abgebrochen, bevor sich ein nennenswerter Anteil an Alkohol bilden konnte. Die zweite Methode wird als „Dialyseverfahren“ bezeichnet.²³⁵ Dabei wird das Bier mit hohem Druck durch eine semipermeable Membran gepresst, wodurch der Alkohol entzogen wird. Da dem Bier dadurch aber auch Aromen entzogen werden, destilliert man den Extrakt und fügt es dem Ursprungsbier wieder zu. Da dieses Verfahren sehr kompliziert ist, wird es lediglich von größeren Brauereien herangezogen.²³⁶ Schließlich kann noch durch vorsichtiges Erhitzen dem Bier der Alkohol entzogen werden. Da Alkohol schneller verdampft als Wasser, entsteht das Endprodukt alkoholfreies Bier.²³⁷

Alkoholfreies Bier wird genauso wie das herkömmliche Bier aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser produziert. Auch durch die Anwendung der oben beschriebenen Verfahren bleibt ein geringes Maß an Alkohol enthalten. Die gesetzlichen Vorgaben besagen, dass ein

²³² Florian Holzer, Bier oder nicht Bier (2007/1), online unter

<<http://www.alacarte.at/Bier%20oder%20nicht%20Bier.199.98.html>> .

²³³ Sepp Wejwar, Unter der Promillegrenze. In: GENUSS Online. Trinken 28.06.2010, online unter

<<http://www.genuss-magazin.eu/?+Unter+der+Promillegrenze+&id=2500%2C4481597%2C%2C%2CY2Q9OTI%3D>> (zugegriffen am 30. November 2012, 09:03).

²³⁴ Florian Holzer, Bier oder nicht Bier (2007/1), online unter

<<http://www.alacarte.at/Bier%20oder%20nicht%20Bier.199.98.html>>.

²³⁵ Bier, Herstellung, Sorten, Geschichte, online unter

<http://www.goruma.de/Service/Bier_Herstellung_Sorten_und_Geschichte/#Q> (zugegriffen am 30. November 2012, 16:54).

²³⁶ Florian Holzer, Bier oder nicht Bier (2007/1), online unter

<<http://www.alacarte.at/Bier%20oder%20nicht%20Bier.199.98.html>>.

²³⁷ Bier, Herstellung, Sorten, Geschichte, online unter

<http://www.goruma.de/Service/Bier_Herstellung_Sorten_und_Geschichte/#Q>.

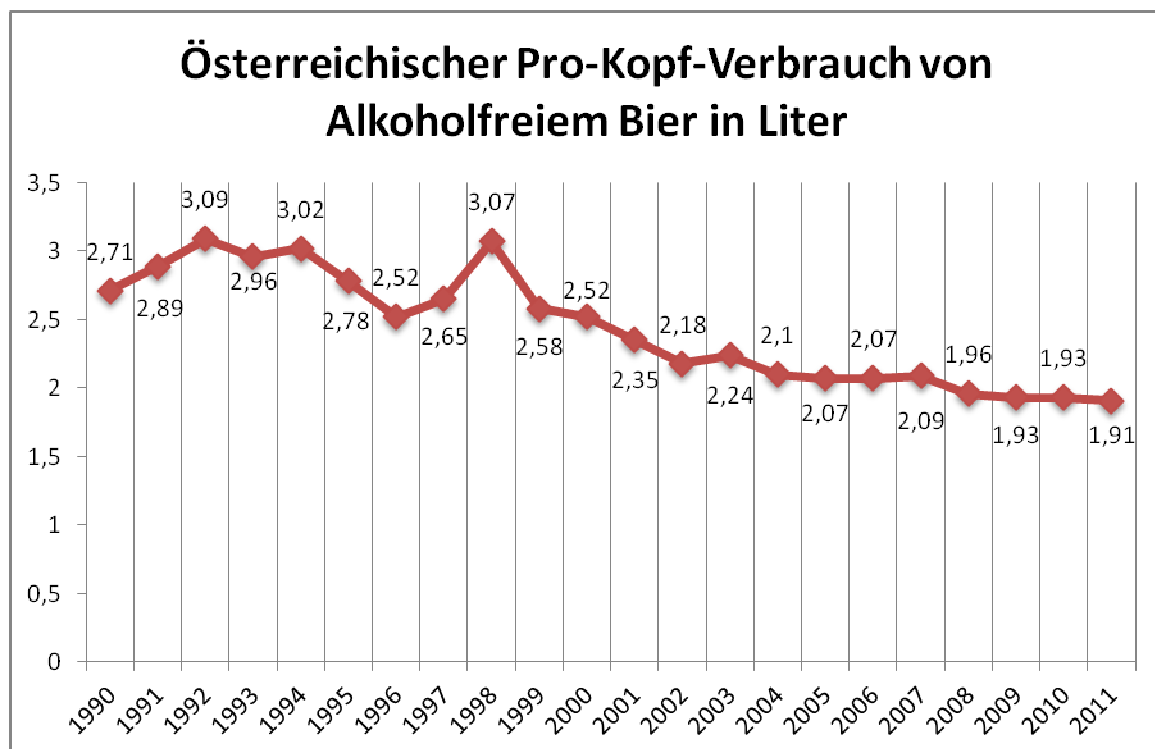
Alkoholgehalt von bis zu 0,5 Volumsprozents erlaubt ist, aber nicht überschritten werden darf. Die meisten Marken sind jedoch weit unter diesem Richtwert zu finden.²³⁸

4.3.3 Quantitative Erfassung

Da die Geschichte des alkoholfreien Biers – wie schon dargelegt wurde – erst mit der mengenmäßig höheren Produktion wirklich relevant wird, soll die quantitative Betrachtungsweise sich an diesem orientieren und mit dem Jahr 1990 beginnen. Um bei einer einheitlichen Mengenangabe zu bleiben, wird in Abbildung 8 der Pro-Kopf-Verbrauch angegeben.

Abbildung 8:

ÖSTERREICHISCHER PRO-KOPF-VERBRAUCH VON ALKOHOLFREIEM BIER



Quelle: Wirtschaftskammer Österreich. Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie), Auf persönliche Anfrage (Wien, erhalten am 26.November 2012).

²³⁸ Alkoholfreies Bier ist für Autofahrer die beste Alternative Bier zu trinken, online unter <http://www.bierundwir.de/sorten/alkoholfrei.htm>.

Auf den ersten Blick lässt sich schon erkennen, dass der Pro-Kopf-Verbrauch von alkoholfreiem Bier entgegen aller Pressemitteilungen in dem relativ kurzen Zeitraum von 1990-2011 rückläufig ist. Seinen Höhepunkt hatte es eindeutig in den 1990er Jahren. Der Konsum lag in diesem Jahrzehnt zwischen 2,52 Litern (1996) und 3,02 Litern 1994 – lediglich das Jahr 1992, in dem der Höchstwert von 3,09 Litern erreicht wurde und 1998, das mit einem ähnlichen Wert von 3,07 Litern verzeichnet wurde, stachen heraus.

Im neuen Jahrtausend lag der Spitzenwert bei 2,52 Litern. Ab 2008 sank der Verbrauch auf unter 2 Liter pro Kopf, bei dem er sich bis heute hielt. Der Konsum war bis auf das Jahr 2003, indem ein Plus von zirka zwei Prozent erreicht wurde, und 2007 – eine spärliche Steigerung von 0,8 Prozent – kontinuierlich rückläufig. 2011 wurde schließlich der absolute Tiefstwert von 1,91 Litern pro Kopf verzeichnet.

In Hektolitern bedeutet das, dass in den 1990er Jahren ein Durchschnittsverbrauch von zirka 226 000 Hektolitern vorhanden war, im Gegensatz zu dem Zeitraum von 2000-2011, wo ein Durchschnitt von 174 000 Hektoliter verzeichnet wurde.²³⁹

²³⁹ Wirtschaftskammer Österreich. Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie), Auf persönliche Anfrage (Wien, erhalten am 26.November 2012).

5 Erfrischungsgetränke

Seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts hat sich in Österreich und Deutschland der Konsum von alkoholfreien Getränken stark verändert. Bei natürlichen Mineral-, Quell- und Tafelwässern sowie bei gesüßten Erfrischungsgetränken aus künstlich erzeugten Mineralwässern (Sodawasser) kam es zu einem rasanten Anstieg. Insbesondere seit 1950 ist der Stellenwert von Mineralwässern unbestritten hoch.²⁴⁰ Im Folgenden soll also auf die Veränderung von solchen Wässern sowie auf Limonaden und Brausen eingegangen werden.

5.1 Historische Entwicklung

5.1.1 Die Vorindustrielle Zeit

Zunächst wurde bestimmten Quellwässern eine heilende Wirkung nachgesagt. Neben der Bedeutung im Badewesen, das zuerst im Römischen Reich Verbreitung fand und anschließend im Mittelalter wieder zur Mode wurde, erhoffte man sich besonders in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts ein Mittel zur Bekämpfung der aus Amerika eingeschleppten Syphiliskrankheit gefunden zu haben. In Deutschland vergaben die Fürsten im 17. und 18. Jahrhundert Privilegien zur Errichtung staatlich geförderten „Gesundbrunnen“ mit ihren Bade- und Trinkkuren, die aber vornehmlich für den Adel prädestiniert waren. Dies lag an der Tatsache, dass aus ökonomischen Gründen ein Versand im größeren Stil noch nicht möglich war. Dies änderte sich erstmals um 1800, als es durch die napoleonische Herrschaft zu einer Aufhebung der alten Zunftprivilegien und einer neuen Zollgrenze kam. Den Besitzern von „Gesundbrunnen“ wurde es damit möglich natürliches Mineralwasser in stoßsicheren glasierten Tonkrügen, die von „Kannenbäckern“ hergestellt wurden, über kürzere Distanzen zu versenden. Dahinter standen zwar primär noch medizinisch-therapeutische Intentionen. Da aber erkannt wurde, dass durch die Zugabe von Zucker, Zitronen oder anderen Kräuteressenzen es zu einer Gewinnsteigerung kam, wodurch sich auch der Kundenstamm vergrößerte, wurden solche kohlenensäurehaltigen Erfrischungsgetränke

²⁴⁰ Hans Jürgen Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. In: Rolf Walter (Hg.), Geschichte des Konsums. Erträge der 20. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte; 23.-26. April 2003 in Greifswald. Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Beiheft Nr.175 (Stuttgart 2004). S.123.

besonders an heißen Tagen verkauft. Als Vorbild wurden die „limonadiers“ des 17. und 18. Jahrhunderts angesehen, die Wasser mit Natureis und Zucker, Zitronen oder Lakritze auf den Straßen zum Kauf anboten.²⁴¹

In Deutschland wurde diese Entwicklung von kleinen Gastwirten adaptiert, die nun sogenannte „Selterwassermacher“ auf die Straßen schickten. Sie hatten kunstvoll verzierte Behälter auf dem Rücken, in denen Limonaden in verschiedenen Geschmacksrichtungen vorhanden waren. Sie waren nach dem hessen-nassauischen Dorf Selters benannt, wo man mit dem Wasser aus dem „Sauerbrunnen“ frühzeitig Handel trieb. „Als nun die einsetzende Urbanisierung und Industrialisierung den Massenkonsum von Nahrungsmitteln differenzierend steigerte, gewann der Versand von Mineralwasser an Bedeutung, wobei die Nachahmung des auf dem Markt schon so erfolgreichen ‚Selterswassers‘ zunächst eine große Rolle spielte, weshalb man auch andernorts diese rechtlich noch nicht geschützte Markenbezeichnung übernahm.“²⁴² Er kann also als erster umfassender Produktbegriff bezeichnet werden, der sowohl natürliche als auch künstliche Mineralwässer miteinschloss. In der Folge sollte es erst vornehmlich durch rechtliche Regulierungen zu einer Differenzierung von Quell-, Mineral- und Tafelwässer kommen.²⁴³

5.1.2 Innovationen – mit Blick auf England und Amerika

Für die künstliche Nachbildung der Mineralwässer musste zunächst die Kohlensäure chemisch nachgewiesen werden. Dies gelang Chemikern wie Robert Boyle, Friedrich Hoffmann, Tobern Olof Bergmann, Jakob Berzelius oder Antoine Laurent Lavoisier erst im 17. und 18. Jahrhundert. Damit wurde eine gewerbliche Produktion ermöglicht.²⁴⁴

1767 wurde von Joseph Priestley in Leeds (England) das erste künstlich mit Kohlensäure versetzte Getränk produziert. Durch Experimente in einer Brauerei mit Wasser und Gas, welches aus den Gärbottichen aufstieg, entstand „sprudelndes Wasser“. Heute ist die Verbindung als Kohlendioxyd bekannt. Da man zu dieser Zeit der Meinung war, dass es eine antiseptische Wirkung hätte, genauso wie die natürlichen Mineralwässer, stieg für die Medizin der Wert dieses Getränkes. Diese fälschliche Annahme, dass es Skorbut verhindern

²⁴¹ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.126-127.

²⁴² Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.127.

²⁴³ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.127.

²⁴⁴ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.128.

könne – eine Krankheit, die häufig bei Schiffsbesatzungen auf hoher See durch Vitamin C-Mangel auftrat – führte immerhin dazu, dass er von der Royal Society mit der höchsten Auszeichnung geehrt wurde. Dadurch kam es aber noch nicht zu einer kommerziellen Nutzung, dies unternahm der Chemiker und Apotheker Thomas Henry in den beginnenden 1770er Jahren. Er war davon überzeugt, dass es ein Heilmittel gegen „Faulfieber, Ruhr, Galleerbrechen etc.“²⁴⁵ sei. Weiter riet er seinen Kunden das mit Kohlensäure versetzte Wasser mit Limonade – einer Mischung aus Zucker, Wasser und Zitronensaft – zu mischen, wodurch er der Erste war, der mit dem Verkauf von süßen, künstlich sprudelnden Erfrischungsgetränken begann.²⁴⁶

Zwanzig Jahre später erst sollten in ganz Europa künstlich mit Kohlensäure versetzte Mineralwässer zum Verkauf stehen, jedoch mit unterschiedlichen Erfolgen. Da manche künstlich hergestellten Mineralwässer Natriumbikarbonat enthielten, das im Englischen unter „sodium“ bekannt ist, bürgerte sich für das Getränk der Name „soda water“, also Sodawasser ein. Bis 1800 wurde es ausschließlich als medizinisches Getränk angesehen, wodurch es der Staat auch besteuern ließ. In Großbritannien war Ende des 18. Jahrhunderts vor allem das von dem Schweizer Schweppe produzierte Sodawasser beliebt.²⁴⁷

Betrachtet man die Geschichte von kohlesäurehaltigen Erfrischungsgetränken, lässt sich ein Blick nach Amerika nicht vermeiden. Auch dort begann sich die Wissenschaft für ihre Eigenschaften sowie für ihre Herstellung zu interessieren. Benjamin Silliman (Chemiker/Yale University) war jedoch derjenige, der es zu einer Handelsware machte. Inspiriert durch seine Reise nach Europa und dem Erfolg des Sodawassers dort, begann er selbst mit der Herstellung und Abfüllung. Durch die enorm große Nachfrage ging er 1807 dazu über, das Wasser in Flaschen abzufüllen, was dann auch in anderen Städten Verbreitung fand.²⁴⁸

Joseph Hawkins verfolgte einen anderen Absatzplan. Sein Vorbild waren die Mineralquellen und Pumpräume der europäischen Kurorte. Dadurch inspiriert, sollte das Sodawasser mittels eines Brunnens den Kunden angeboten werden, also ohne es zuvor in Flaschen zu füllen. Zwar wurde seine Idee patentiert, doch der Verkauf in kurbadeähnlichen Einrichtungen, dem

²⁴⁵ Tom Standage, *Sechs Getränke, die die Welt bewegten* (Düsseldorf/ Zürich 2006). S.207.

²⁴⁶ Standage, *Sechs Getränke*. S.206-207.

²⁴⁷ Standage, *Sechs Getränke*. S.208.

²⁴⁸ Standage, *Sechs Getränke*. S.209-210.

er nachging, scheiterte, denn die Drugstores waren die Führenden im Handel. Sie griffen schließlich auch seine Idee auf. Sodabars entstanden, die in den 1820er Jahren schon große Verbreitung fanden. Das Innovative dabei war, dass das Sodawasser vor Ort hergestellt und konsumiert wurde. Flaschen mit abgefülltem Wasser wurden jedoch aus Europa importiert, zumindest bis 1826.²⁴⁹

Wie beim Kaffee und beim Bier – aber auch bei anderen Getränken – war es ebenfalls beim Sodawasser die Wirkung als Heilmittel, die ihm zumindest nachgesagt wurde, die zu seiner Verbreitung beitrug und beim Erfrischungsgetränk endete. Der Status, den es als Erfrischungsgetränk zugesprochen bekam, sei besonders bei Hitze und Erschöpfung am höchsten. Aber vor allem die Verwendung bei der Herstellung von sprudelnder Limonade brachte dem Sodawasser die Stellung als erstes modernes kohlenensäurehaltiges Erfrischungsgetränk ein. Seit dem beginnenden 19. Jahrhunderts trank man es mit Wein und seit den 1830er Jahren mit Sirup, der in verschiedenen Geschmacksrichtungen vorhanden war (Maulbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Ananas oder Sarsaparillwurzel).²⁵⁰

Das amerikanische System der Massenproduktion setzte ein, das von speziellen Maschinen, Standardisierungen und billiger Produktion für große Mengen gekennzeichnet war. Das neu angebotene Getränk entsprach dem Geschmack der Massen und wurde von allen Bevölkerungsschichten konsumiert.²⁵¹ Mary Gay Humphrey schrieb 1891 in „Harper’s Weekly“ dazu folgendes:

*„Das größte Verdienst des Sodawassers liegt in seinem demokratischen Gebrauch, und deshalb ist es auch geeignet, zum Nationalgetränk zu werden. Der Millionär mag Champagner trinken und der arme Mann das Bier, aber beide trinken sie Sodawasser.“*²⁵²

Ihr Ansatz mag wohl stimmen, aber zum amerikanischen Nationalgetränk wurde ein anderes, auch wenn Sodawasser ein Teil davon ist.²⁵³

²⁴⁹ Standage, Sechs Getränke. S.210.

²⁵⁰ Standage, Sechs Getränke. S. 210-211.

²⁵¹ Standage, Sechs Getränke. S.212.

²⁵² Standage, Sechs Getränke. S.212.

²⁵³ Standage, Sechs Getränke. S.212.

Richtet man nun den Blick wieder auf den deutschsprachigen Raum, so ließ sich feststellen, dass die artifiziell hergestellten Heilwasser-Surrogate zwar preislich billiger waren, auch wenn sie ausschließlich über Apotheken verkauft wurden, aber sich geschmacklich nicht unterschieden. Diese Marktlücke machte sich Friedrich Adolph August Struve zu Eigen, indem er Anfang des 19. Jahrhunderts naturgetreue Nachbildungen von natürlichen Mineralquellen produzierte. In „Trinkgärten“, die in den größeren Städten Sachsens zu finden waren, konnten seine Produkte gekauft und konsumiert werden. In der Folge entwickelte sich zudem ein Versand. Auch bei dieser Innovation stand der medizinische Aspekt im Vordergrund. So sollten dadurch Minderbemittelte eine preiswertere Alternative zu den sonst sehr teuren „Brunnenkuren“ ermöglicht werden. Bedingt durch seine Errungenschaft, wurden ab 1840 ähnliche „Mineralwasser-Fabriken“ gegründet.²⁵⁴

Auf Struves Erfolg lässt sich der beginnende Siegeszug der Limonaden als Massengeränk zurückführen, denn in den schon erwähnten „Trinkgärten“ wurden auch künstliche Limonaden offeriert. Zwar stellte das bei ihm sowie bei anderen Anbietern zunächst nur eine Nebeneinnahmequelle dar, wurde aber bald zum Hauptgeschäft. Dass eine Produktion erst zu diesem Zeitpunkt möglich wurde, unterlag mehreren Gründen. Einerseits war eine gewerbliche Weiterverarbeitung von Obst aufgrund der geringen Haltbarkeit bzw. einer fehlenden Konservierungstechnik bis zum beginnenden 20. Jahrhundert nicht durchführbar. Andererseits kann der relativ hohe Zuckerpreis sowie geringe Obsterträge bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts als Ursache genannt werden. Weiters fielen die künstlich erzeugten Limonaden – zumindest in Deutschland – nicht mehr unter die Kategorie der apothekerpflichtigen Medikamente. Sie zählten fortan zu den steuerfreien Lebensmitteln, die keiner zünftigen oder kommunalen Kontrolle unterlagen. Zwar förderte diese Regelung Verfälschungen, dem wirkte aber eine 1904 in Deutschland entstandene Richtlinie entgegen. Diese besagte, „dass es sich bei Brauselimonaden um gashaltige Getränke handele, die mit destilliertem oder sonst wie einwandfreiem Trinkwasser unter Zusatz von Zuckersirup, Essenzen, Fruchtsäuren, Farbstoffen und Schaummitteln hergestellt werden mussten“.²⁵⁵ Zudem förderten technische Innovation, wie etwa mechanische Saftpresen, eine Produktionssteigerung.²⁵⁶

²⁵⁴ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.129-130.

²⁵⁵ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.132-133.

²⁵⁶ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.133.

5.1.3 Veränderungen des Trinkverhaltens

Den größten Stellenwert im Getränkekonsum hatten bis zu den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts der Kaffee bzw. die Kaffee-Surrogate sowie alkoholische Getränke inne, wobei hier vornehmlich das Bier zu nennen ist. Trinkwasser wurde vor allem in den Städten aus hygienischen Gründen gemieden, da die Gefahr einer Infektion durch unreines Wasser recht hoch war. Erst die Mäßigkeitsbewegung mit ihren Vereinen setzte sich für preiswerte alkoholfreie Getränke ein, die in Deutschland vor allem in „Volkskaffeehallen“ angeboten wurden. Dabei handelte es sich neben Malzkaffee und Milch auch um Limonaden und einfache Mineralwässer. Auch der Straßenverkauf von Mineralwässern und Limonaden wurde vor allem in den Sommermonaten für viele Stadtbewohner unverzichtbar. Die Verbreitung von kohlensäurehaltigen Erfrischungsgetränken ließ sich auch an anderen Stellen erkennen. So wurden etwa in größeren Städten um 1900 in bürgerlich wohlhabenderen Familien oder in größeren Restaurants Mineralwässer als Tischgetränk serviert, auch wenn damit Fruchtsäfte oder Wein gespritzt wurden. Für diese Entwicklung ist als Initiator neben den Alkoholgegnern unter anderem auch die Lebensreformbewegung zu nennen.²⁵⁷

Die Verdrängung des Alkohols aus der Arbeitszeit kann als weiter Faktor für einen steigenden Konsum angesehen werden. So war auch ein grundsätzlicher Wandel im Trinkverhalten von Arbeitern zu erkennen.²⁵⁸

5.1.4 Die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts

Für Deutschland wie für Österreich brachten die beiden Weltkriege den Erfolg der Erfrischungsgetränkeindustrie zum Stocken. Nicht nur, dass es durch eine mangelnde Nachfrage zu einem Produktionsrückgang kam, auch die Kriegsrohstoffbewirtschaftung schränkte die Herstellung ein. Weiters kam hinzu, dass die Bierbrauer und Branntweinbrenner während des Ersten Weltkrieges aus Mangel an Getreide, Kartoffeln und Zucker und der Tatsache, dass sie eigene Wasserquellen besaßen, dazu übergingen Mineralwassergetränke herzustellen. Dies stellte natürlich für die ursprünglichen Mineralwassererzeuger eine Konkurrenz auf dem schon angeschlagenen Markt dar. Hinzu kam ein Mangel an Arbeitskräften, Flaschen, Betriebs- und Rohstoffen sowie das 1916 in Kraft tretende Verbot den Zucker für die Herstellung von Limonaden zu verwenden. 1918 wurden in Deutschland

²⁵⁷ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.142-145.

²⁵⁸ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.147-148.

die Mineralwässer und Limonaden sogar unter eine erhöhte Verbrauchssteuer gesetzt. Unter den daraus entstandenen Auswirkungen vor allem auf die Produktion der sehr zuckerhaltigen Kunstlimonaden, an denen die Industrie am meisten verdiente, war beträchtlich. Zwar wurde in Deutschland aufgrund der Zuckerknappheit die sonst verbotene Nutzung des Saccharins als Süßstoff gestattet, doch kam es dadurch zu einer Geschmacksveränderung der Limonaden. Sowohl dies als auch Steuererhöhungen führten zu einem Konsumrückgang in der Zwischenkriegszeit. Vor allem die vom „Allgemeinen Verband Deutscher Mineralwasser-Fabrikanten“ bezeichnete „Mineralwasser-Industrie-Vernichtungssteuer“ hatte nicht nur Auswirkungen auf den Konsum dieser Getränke, sondern auch auf die Kohlensäure-, Glasflaschen- und Essensindustrie sowie auf die Reichsbahn, die Frachtausfälle zu verbuchen hatte.²⁵⁹

Als die Nationalsozialisten 1933 in Deutschland an die Macht kamen, wurde von Steuermaßnahmen abgesehen. Das Gewerbe wurde dem „Reichsnährstand“ unterstellt, mit dem Ziel, im Interesse der Volksgesundheit und Volksernährung „das deutsche Volk mit alkoholfreien kohlensauren Getränken zu versorgen, die erstklassig, gesund und preiswert sind“.²⁶⁰

5.1.5 Die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts

Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges beschlossen Sodawasser- und Limonadenerzeuger in Österreich – zumindest die Bundesländer Wien, Niederösterreich und die Steiermark – auf eine Produktion von Limonaden aufgrund von fehlendem Rohmaterial und einer daraus resultierenden Qualitätsverminderung zu verzichten. Die westlichen Bundesländer hielten sich nicht an diese Absprache. Bis zum Sommer 1947 stand also nur Sodawasser zur Verfügung. Durch die Unterstützung des Bundesministeriums für Volksernährung wurde eine Limonadenessenz erzeugt, die an die Erfrischungsgetränkeerzeuger in Wien, Niederösterreich, dem Burgenland, der Steiermark und Kärnten verteilt wurde. Die Nachfrage konnte aber bei weitem nicht gedeckt werden. Die westlichen Bundesländer wurden aufgrund der Nichteinhaltung der Vereinbarung nicht beliefert. Weiters wurde vom Bundesministerium für Volksernährung nicht nur der Verkaufspreis, sondern auch die Belieferung

²⁵⁹ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.148-149.

²⁶⁰ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S. 149-150.

Zitiert nach Walter Fillies, Das Mineralwassergewerbe im Dienst von Volk und Staat. In: Deutsche Mineralwasser-Zeitung Nr.30, Jg. 1938. S.805.

vorgeschrieben. Neben gastgewerblichen Betrieben in Ausflugsgebieten sollten die Limonaden auch Arbeitern zur Verfügung stehen, die während ihrer Beschäftigung unter Staub- und Hitze litten. Ausgeschlossen wurden beispielsweise Bars, Varietés, Kaffee-Konditoreien, Eissalons, Pensionen, Hotelrestaurants und ähnliche Einrichtungen.²⁶¹

Was die Qualität von Limonadenerzeugnissen der Nachkriegsjahre anging, so gab es durch mangelnde Vorschriften große Unterschiede. Ein positives Merkmal war, wenn mit Zucker gesüßt wurde. Irene Bandhauer-Schöffmann wies darauf hin, dass es kein Qualitätsbewusstsein in Bezug auf die Geschmacksrichtung oder der Marke gab. Neben der Zucker- bzw. der Süßstoffknappheit waren aber auch mangelnde Fachkenntnisse der Erzeuger schuld an der minderwertigen Qualität. Erst 1951 wurde beispielsweise festgelegt, dass Limonaden einen Mindestzuckergehalt von sieben Prozent enthalten müssen, wie jedoch gesüßt werden sollte wurde nicht vorgeschrieben. Saccharin stellte eine beliebte Alternative zum Zucker dar und wurde aufgrund des resultierenden billigeren Limonadenpreises von den Konsumenten gut angenommen. Weiters waren die Verbraucher nach den Entbehrungen der Kriegsjahre geschmacklich wenig heikel. Im Vergleich mit Coca-Cola etwa, das über zehn Prozent Zucker enthielt, konnten die einheimischen Limonadenerzeuger nicht mithalten. Dies war unter anderem auch ein Grund, warum Coca-Cola für viele in den 1950er Jahren so attraktiv war. Das Faktum, dass Coca-Cola durchgehend mit einer gleichbleibenden Qualität erhältlich war, war sicherlich ein anderer.²⁶²

Möchte man das Konsumverhalten der 1950er und 60er Jahre näher betrachten, so lässt sich kein schlüssiges Ergebnis finden. Zwar wird unter anderem von dem Coca-Cola Konzessionär Fischer-Pochtler behauptet, dass es sich um ein vorwiegend von Männern konsumiertes Getränk handle, doch bewiesen werden kann das nicht. Einheimische Limonadenerzeugnisse, so wird weiters behauptet, sollten hingegen eher von Kindern und Frauen getrunken worden

²⁶¹ Irene Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks: Coca-Cola in Österreich. In: *Historicum. Zeitschrift für Geschichte*, Herbstheft II: Ernährung (Linz 1995). S.26.

²⁶² Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.26-27.

sein. Sogenannte „Coca-Cola-Bälle“ lassen jedoch darauf schließen, dass vor allem Jugendliche eine große Konsumkraft besaßen.²⁶³

5.1.5.1 Coca-Cola

Nach dem Zweiten Weltkrieg prägten die USA den modernen Kapitalismus bzw. den Massenkonsum und die Massenkultur. Die breite Masse sah die USA als „sympathische Sieger“, wie es Irene Bandhauer-Schöffmann bezeichnete, die mit den Lebensmittellieferungen das Überleben vieler sicherten. Vor allem die oppositionellen, antiautoritären Jugendlichen ließen sich nicht von der Konsumkultur mitreißen. Die Amerikanisierung der Ess- und Trinkkultur führte dennoch zu Auseinandersetzungen, denn kulinarische Genüsse wurden bzw. werden als Teil der österreichischen Identität angesehen und sind im kollektiven Gedächtnis stark verankert. Hinzu kam, dass nach dem „Dritten Reich“ eine neu entstandene Österreich-Identität gezeigt werden wollte, die auch durch das Ess- und Trinkverhalten symbolisiert wurde. Wie schon der Begriff der „Coca-Colonisation“ aufzeigt, mit dem eigentlich die Amerikanisierung bezeichnet wird, ist der Stellenwert von Genussmitteln in der entstehenden Konsumgesellschaft zu beachten.²⁶⁴

Die Geschichte der Erfrischungsgetränke im 20. Jahrhundert lässt sich nicht ohne Coca-Cola schreiben. Seit 1886, als John S. Pemberton die Rezeptur erfand, wuchs es bis zur heutigen Zeit zum weltweit am verbreitetsten Produkt heran, das in der ganzen Welt den „westlichen Way of Life“ symbolisiert.²⁶⁵ Nach Europa expandierte das Unternehmen 1922, als Abfüll-Lizenzunternehmen gegründet wurden, die von Coca-Cola finanziert, aber von Einheimischen geleitet wurden.²⁶⁶ Ein erster Erfolg ließ jedoch auf sich warten, denn technische und hygienische Probleme bei der Produktion sowie die in Europa unbekannten Colanüsse und Kokablätter wirkten sich negativ auf die Konsumbereitschaft aus. In Österreich beteiligte sich erstmals 1929 eine Sodawasser- und Limonadenerzeugung aus Bludenz an dem Coca-Cola Geschäft. Erst nach dem „Anschluss“ an Deutschland sollten in den Jahren 1938 und 1939 weitere Konzessionäre folgen. Mit dem Kriegseintritt der USA und dem Versprechen des Coca-Cola Firmenpräsidenten Robert Woodruff, dass jeder US-Soldat eine Flasche Coca-

²⁶³ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.27.

²⁶⁴ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.22.

²⁶⁵ Mark Pendergrast, Für Gott, Vaterland und Coca-Cola. Die unautorisierte Geschichte der Coca-Cola Company (Wien 1993). S.17-18.

²⁶⁶ Vgl. Pendergrast, Für Gott, Vaterland und Coca-Cola. S.195-198.

Cola um fünf Cent bekommen sollte, wurden in den befreiten Ländern Abfüllanlagen errichtet, in Österreich 1946 in Lambach in Oberösterreich.²⁶⁷ Der Bau der Anlage war darin begründet, die Truppen vom Alkoholkonsum abzuhalten. Dort wurde auch die „Weiße Coke“ für General Georgi Konstantinowitsch Schukow produziert, denn als sowjetischer Kriegsheld konnte er sich nicht mit einem „amerikanischen Symbol des Imperialismus“ sehen lassen.²⁶⁸ Darin lag aber angeblich auch die Tatsache begründet, dass die Coke-Lieferungen durch die sowjetische Besatzungszone bis nach Wien gelangten.²⁶⁹ Die Produktion von Coca-Cola diente aber allein dem Zweck, die amerikanischen Truppen und ihre Angehörigen mit dem Getränk zu versorgen, für die Zivilbevölkerung war es erst ab 1953 käuflich, von einer flächendeckenden Versorgung kann erst ab 1956 gesprochen werden.²⁷⁰

Coca-Cola mischte den Getränkemarkt der Nachkriegszeit auf. Durch ihre Präsenz fühlten sich lokale Produzenten von alkoholischen sowie nichtalkoholischen Getränken bedroht – sogenannte „Coca-Cola-Kriege“ entstanden. Aus diesem Grund schlossen sich etwa in Deutschland 1951 Bierbrauer, Süßmostherzeuger, Winzer, Molkereien und Sprudelfabrikanten zur „Koordinationsstelle für deutsche Getränke e.V.“ zusammen, aber auch in anderen Ländern Europas wurde Boykottversuche versucht.²⁷¹ Auch in Österreich kam es zu solchen Auseinandersetzungen, sogar bereits schon vor dem offiziellen Verkauf des Produktes. Das auf dem Schwarzmarkt erhältliche bzw. auch durch die Verteilung von US-Jugendoffizieren im Rahmen der „Austrian Youth Activities“ an österreichische Kinder und Jugendliche erscheinene Coca-Cola rief Negativmeldungen hervor. Die „Fachzeitschrift für alkoholfreie Getränke“ berichtete diesbezüglich nicht nur über den Widerstand in anderen europäischen Ländern, sondern prognostizierte auch eine ungewisse Zukunft für die österreichische Sodawasser- und Limonadenbranche. Dahinter stand die fälschliche Annahme, „...., daß der Markt nur mehr eine geringe Aufnahmefähigkeit für alkoholfreie Getränke habe und daher eine Firma, die an Kapitalstärke, Vertriebsmethoden und Propaganda den österreichischen Gewerbebetrieben weit überlegen sei, das Ende für die ohnehin krisengeschüttelte Soft-Drink-

²⁶⁷ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.22-23.

²⁶⁸ Pendergrast, Für Gott, Vaterland und Coca-Cola. S.240.

²⁶⁹ Pendergrast, Für Gott, Vaterland und Coca-Cola. S.240-241.

²⁷⁰ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.23.

²⁷¹ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.23.

Branche bedeuten würde“.²⁷² Irene Brandhauer-Schöffmann zitierte einen 1950 im „Der Abend“ erschienen Artikel mit dem Titel „Ich habe Coca-Cola getrunken“, in dem es hieß:

*„Eine Coca-Cola bitte! Die Kellnerin stellt ein Glas mit einer braunen Flüssigkeit auf meinen Tisch. Ich rieche daran; es stinkt erbärmlich. Trotzdem wage ich den ersten Schluck. Man soll nicht voreingenommen sein. Ich habe noch nie aufgelöste Schuhcreme getrunken, aber ich bin sicher, daß sie genauso schmeckt wie Coca-Cola: fad, wie abgestandenes Wasser und sehr bitter. Mit Todesverachtung leere ich das Viertelliterglas bis zur Neige.“*²⁷³

Neben all dem argumentierten die Coca-Cola-Gegner, dass es ein Risiko für die Gesundheit darstellen würde. Schließlich konnte sich aber nur die These halten, dass der Koffeingehalt eine Gefahr darstellen könnte – mit dieser Argumentation sah sich das Unternehmen aber schon von Beginn an konfrontiert. Wie auch beim Kaffee versuchte man einen Zusammenhang von Wachheit und Lusternheit aufzuzeigen. Ihre Interessen konnten aber nicht durchgesetzt werden, es kam weder zu einem Verbot noch zu einer gesetzlichen Limitierung von Coca-Cola. Andere vertraten hingegen die Meinung, dass die durch den Koffeingehalt stimulierende Wirkung vom Konzern nur propagiert wurde, da die Menge jener von koffeinfreiem Kaffee entspräche.²⁷⁴

Aller Widerstand war jedoch ohne Erfolg, denn bereits 1947 war die braune Brause laut einer Umfrage zum bekanntesten alkoholfreien Getränk aufgestiegen. Die Skepsis blieb aber noch aufrecht, vor allem bürgerliche und Beamtenkreise sprachen sich in Deutschland gegen Coca-Cola aus. Mit dem Werbeslogan „Mach‘ mal Pause. Trink Cola-Cola“, der 1955 eingeführt wurde, entsprach man voll und ganz der Zeit. Das Unternehmen konnte damit sein Getränk in den Alltag der für den Wiederaufbau hart arbeitenden Bevölkerung einführen. Für den Konsum in Arbeitspausen oder Gaststätten war die kleine Cola-Flasche perfekt konzipiert. Alkoholfreie Getränke wurden aber als Familiengetränke angesehen, die aufgrund ihrer Größe

²⁷² Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.24.

²⁷³ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.24. Originalzitat: Der Abend 12.1.1950. S.9.

²⁷⁴ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.23-25.

jedoch ungeeignet war.²⁷⁵ Die Coca-Cola Company reagierte darauf und führte 1957 die 0,7 Liter, auch als Familienflasche bezeichnete Größe ein.²⁷⁶ Der Eroberung der Haushalte stand folglich nichts mehr im Wege und Coca-Cola avancierte zur Konsumnormalität. Die Veränderungen im Trinkverhalten, die Coca-Cola auslöste, waren maßgeblich. Einerseits wurde der Konsum von Fruchtsäften rückläufig, wodurch andererseits auch regionale Hersteller von Erfrischungsgetränken am Markt den nationalen und internationalen Produkten weichen mussten. Durch die Globalisierung kam es weiters zu einer Vereinheitlichung des Geschmacks, die regionale Erzeugnisse in den Hintergrund stellten.²⁷⁷

Die DDR war von diesen Entwicklungen auszuschließen. Durch den Kalten Krieg entwickelte sich Coca-Cola zu einem Produkt, das nunmehr westliche Werte repräsentierte, wie etwa Freiheit, Demokratie oder freie Marktwirtschaft. Die Kommunisten sahen es hingegen als „Übel des Kapitalismus“ an.²⁷⁸

5.1.5.2 Nicht alles war Coca-Cola

Das Erscheinen von Coca-Cola Imitationen auf dem österreichischen und deutschen Markt begann in den 1950er Jahren – so gab es etwa zu jener Zeit in Deutschland an die 40 verschiedenen Cola-Getränke. Heimische Sodawasser- und Limonadenerzeuger gingen entweder dazu über Konzentrate im Ausland anzukaufen oder selbst Mischungen herzustellen, wobei aus Mangel an Rohstoffen sogenannte „Nachkriegs-Kolagetränke“ entstanden. Sie enthielten weder Kolanüsse noch Koffein oder Zucker. Weiters distanzierten sie sich vom amerikanischen Mythos und setzten entweder auf einen „biederer Österreich-Patriotismus“ oder auf Exotik, wie etwa bei Afri-Cola die Palmen oder bei Taxi-Cola die Papageien deutlich machen.²⁷⁹

Auf den österreichischen Markt drängten neben Coca-Cola auch deutsche Limonaden, wie etwa Frucade oder Libella, die speziell für jüngere Generationen zum Modegetränk aufstiegen. Aber auch eigene Cola-Kreationen, wie beispielsweise Austro-Cola oder Limonaden mit explizit alpenländischer Aufmachung drangen auf den Markt – man denke

²⁷⁵ Arne Andersen, Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute (Frankfurt/ New York 1999). S.50.

²⁷⁶ Coca-Cola Österreich – Kontur-Flasche, online unter

<<http://corporate.coke.at/content/at/corporate/konturflasche.aspx>> (zugegriffen am 19.Dezember 2012, 11:41).

²⁷⁷ Andersen, Der Traum vom guten Leben. S.50-51.

²⁷⁸ Standage, Sechs Getränke. S.233.

²⁷⁹ Brandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.25.

etwa an „Almdudler“.²⁸⁰ Die Herstellung dieser Kräuter-Limonade begann 1957. Ende der 1960er Jahre war es bereits „Österreichs mächtigste Markenorganisation auf dem Markt der alkoholfreien Erfrischungsgetränke“.²⁸¹ Durch eine Werbeoffensive, die auf Patriotismus setzte, konnte man es in der Nachkriegszeit mit der amerikanischen Konkurrenz Coca-Cola aufnehmen. Vor allem das Etikett mit dem Trachtenpärchen förderte das zu dieser Zeit neu entstandene Österreichbild.²⁸² Im Laufe der Jahre wandelte es sich vom „Folkloredrink“ zu einer dynamischen Marke, die auch außerhalb Österreichs – vor allem in Deutschland, der Schweiz und Belgien – den Geschmack traf. Mit seinen diversen Abwandlungen wurde „Almdudler“ heutzutage nach Coca-Cola die zweitbeliebteste Marke in Österreich.²⁸³

Mit „Afri-Cola“ geriet schon vor dem Ausbruch des Zweiten Weltkrieges ein Konkurrenzprodukt auf den Markt, das sich durch die politische Entwicklung mit der Machtübernahme der Nationalsozialisten etablieren konnte. Coca-Cola bemühte sich zwar, auch als die USA gegen Nazi-Deutschland in den Krieg zog, als „deutsches Getränk“ aufzutreten, was sie teilweise auch schafften.²⁸⁴ Vor allem als Ausstatter für die Olympischen Spiele in Berlin konnte ein Durchbruch erzielt werden.²⁸⁵ Zwar musste auf Anordnung des deutschen Gesundheitsministeriums auf jeder Flasche vermerkt werden, dass es sich um ein koffeinhaltiges Produkt handle, doch dies führte widererwartend eher zu einer Verkaufssteigerung, denn Kaffee war bereits schwer erhältlich.²⁸⁶ Als Firmenchef Herr Flach, ein Mitglied der Deutschen Arbeitsfront, bei einer Coca-Cola-Abfüllwerksbesichtigung in New York herausfand, dass in den USA damit geworben wurde, dass es sich um ein koscheres Getränk handle, startete er in Deutschland eine Gegenkampagne. Auf verteilten Flugblättern wies er darauf hin, dass Coca-Cola eine jüdisch-amerikanische Firma sei, was in

²⁸⁰ Susanne Breuss/ Wien Museum (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005). S.271.

²⁸¹ Anton Holzer, Eine Flasche Heimat. Erwin Klein kreierte mit der Kräuterlimonade „Almdudler“ eine identitätsstiftende Österreich-Marke. In: Wiener Zeitung Online 05.08.2006, online unter <http://www.wienerzeitung.at/nachrichten/archiv/?em_cnt=113493> (zugegriffen am 29.Dezember 2012, 11:03).

²⁸² Anton Holzer, Eine Flasche Heimat. Erwin Klein kreierte mit der Kräuterlimonade „Almdudler“ eine identitätsstiftende Österreich-Marke. In: Wiener Zeitung Online 05.08.2006, online unter <http://www.wienerzeitung.at/nachrichten/archiv/?em_cnt=113493>.

²⁸³ Markengeschichte/ Markenmythos/ Markenhistorie der Marke Almdudler, online unter <http://www.marke.at/content/knowledgebase/did_you_know/dyk_detail.asp?dykid=13> (zugegriffen am 29.Dezember 2012, 11:23).

²⁸⁴ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.25.

²⁸⁵ Ulf Biedermann, Ein amerikanischer Traum. Coca-Cola: Die unglaubliche Geschichte eines 100jährigen Erfolgs (Hamburg 1985). S.54-58.

²⁸⁶ Pendergrast, Für Gott, Vaterland und Coca-Cola. S.247.

Nazi-Deutschland große Aufregung hervorbrachte. So wurde nicht nur der Absatz von Coca-Cola rückläufig, auch Aufträge wurden durch die Zentrale der NSDAP storniert.²⁸⁷ Afri-Cola, das gleich große Marktanteile wie sein amerikanischer Konkurrent inne hatte, distanzierte sich hingegen von Anfang an von den USA – was durch den Produktnamen, der auf Afrika hindeutet schon sichtbar wird.²⁸⁸ Noch Mitte der 1960er Jahre warb Afri-Cola damit, wie aus einer Werbeanzeige hervorging, das „größte rein deutsche Unternehmen der Erfrischungsgetränke-Industrie“ zu sein.²⁸⁹

Pepsi-Cola, das bekanntlich der größte Konkurrent von Coca-Cola ist, war auf dem österreichischen Markt im Vergleich erst spät präsent. In Tirol wurde durch die Gastwirtegenossenschaft 1966 und in Wien, Niederösterreich und dem Burgenland durch die Ottakringer-Brauerei 1970 mit der Produktion begonnen.²⁹⁰ Dies lag wohl auch in der Tatsache begründet, dass Pepsi erst ab den 1930er Jahren mit Coca-Cola in Konkurrenz zu treten begann.²⁹¹

5.2 Mineralwasser

Mineralwasser entstammt aus den tiefen Erdschichten, wo es durch eine Metamorphose in Jahrzehnten bis Jahrtausenden vom Regenwasser zum Mineralwasser konvertiert. Von dort sprudelt es entweder von selbst oder durch Bohrlöcher hinauf gepumpt an die Erdoberfläche. Lediglich das gelöste Eisen wird entfernt, da das Wasser sonst „rosten“ und trüben könnte, ansonsten wird es naturrein belassen. Um den Gehalt an Kohlensäure zu steigern, wird teilweise jene aus eigenen oder auch aus fremden Quellen zugefügt. Es gibt drei Tiefenwässer: das natürliche Mineralwasser, das Quellwasser und das Heilwasser. Das auch noch vorkommende Tafelwasser muss anders als bei den zuvor genannten nicht aus einem unterirdischen Wasservorkommen entspringen. Unterschieden werden die verschiedenen Mineralwässer durch die mineralische Zusammensetzung.²⁹² Dies ergibt sich aus dem Durchlaufen des Wassers durch Gesteinsschichten, womit es gefiltert und mineralisch

²⁸⁷ Pendergrast, Für Gott, Vaterland und Coca-Cola. S.250.

²⁸⁸ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.25-26.

²⁸⁹ Vgl. Werbeanzeige aus dem Jahr 1965. In: Fachzeitschrift für alkoholfreie Getränke. FAG 1965/2 (Wien 1965). S.22.

²⁹⁰ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.27.

²⁹¹ Standage, Sechs Getränke. S.225.

²⁹² Claus Arius, Mineralwasser. Der Guide zu 170 Marken aus aller Welt (München 1996). S.7.

angereichert wird. Durch die Unterschiedlichkeiten der Schichten variieren die Durchlaufzeiten, die Tiefen der Quellen und so auch die mineralischen Zusammensetzungen.²⁹³

5.2.1 Wirtschaftliche Entwicklung

Am Anfang standen die Brunnen, die schon in der Bronze- und Eisenzeit errichtet wurden. Auch die Griechen und Römer waren sich der Bedeutung solch eines Wassers schon bewusst. Im Spätmittelalter entstanden erste Pumpwerke, genauer gesagt lässt sich die erste Trinkwasserhebeanlage auf das Jahr 1414 in Augsburg datieren. Nach 1648, dem Ende des Dreißigjährigen Krieges, etablierte sich eine Art Heilwasser-Versand. Dabei gingen Adelige dazu über, sich ihre Heilwässer mittels Tonkrügen per Kurier an den Hof bringen zu lassen. Um an „gutes“ Wasser zu gelangen, wurden im 18. Jahrhundert zum ersten Mal tiefe Bohrungen vorgenommen. Zu dieser Zeit entstanden auch die Heilwasserkuren, bei denen Wohlhabende regelmäßig bekannte Kurorte wie Aachen, Baden-Baden, Baden bei Wien, Badenweiler, Ems, Gastein, Karlsbad, Kissingen, Kreuznach, Mergentheim, Pyrmont, Reichenhall oder Wiesbaden aufsuchten und sich das Heilwasser in Krügen zur Nachkur heimschicken ließen. Im 19. Jahrhundert sind vor allem zwei Faktoren dafür verantwortlich, dass das Mineralwasser für breite Schichten erschwinglich und zugänglich wurde. Hier ist einerseits die Verbesserung der Transportmöglichkeiten zu nennen, denn durch die Ausdehnung des Eisenbahnnetzes wurden immer mehr Orte erreichbar. Die zweite Innovation war die Glasflasche, die in großer Zahl durch eine industrielle Herstellung billiger angefertigt werden konnte. Zu Beginn gab es die Klickerflasche, bei der bedingt durch den Druck von der Kohlensäure, eine Glaskugel auf eine Gummidichtung drückte.²⁹⁴ Das Patent lässt sich auf das Jahr 1872 zurückführen.²⁹⁵ Anschließend herrschte die Bügelverschlussflasche vor und seit den 1970er Jahren die Brunneneinheitsflasche mit dem auch uns bekannten Schraubverschluss.²⁹⁶ Kunststoffflaschen (PET) werden seit 1997 – bedingt durch eine EU-konforme Regelung – für die Abfüllung von Mineralwasser verwendet. Dabei steigt der Anteil an Mineralwasser in PET-Kunststoff-Flaschen vor allem durch die leichtere

²⁹³ Arius, Mineralwasser. S.11.

²⁹⁴ Arius, Mineralwasser. S.17-19.

²⁹⁵ Vom Tonkrug zur Christinen Premiumflasche, online unter <http://www.konsumeins.de/1052_Vom-Tonkrug-Christinen-Premiumflasche.html> (zugegriffen am 19.November, 14:24).

²⁹⁶ Arius, Mineralwasser. S.19.

Handhabung für die Konsumenten – im Gegensatz zu der Glasflasche ist sie leichter und auch unzerbrechlich – stetig an.²⁹⁷

Als ein weiterer Faktor kann die zuvor schon erwähnte „Enteisenung“ angesehen werden, bei der dem Mineralwasser durch Oxydation Eisen- und Schwefelbestandteile entzogen wurden, um eine Geschmacksverbesserung zu erzielen.²⁹⁸

Der auch für das Konsumverhalten relevante Produktpreis soll Beachtung finden. Generell wird Mineralwasser nicht durch mehr oder seltener enthaltene Mineralien teurer. Preisunterschiede sind auf marketing- und vertriebstechnische Komponenten sowie auf Positionskämpfen im Markt oder auch anderen Faktoren zurückzuführen. Die Gewinnung und Zusammensetzung dieses Wassers spielt dabei für den Preis eine untergeordnete Rolle. Bei Heilwässern lässt sich deshalb ein höherer Preis feststellen, weil die Heilwirkung durch Prüf- und Genehmigungsverfahren, die langwieriger und aufwendiger sind, nachgewiesen werden müssen.²⁹⁹ Dennoch war Mineralwasser noch nie so preiswert und in einer derartigen Vielfalt zu erhalten wie in den letzten Jahren.³⁰⁰

5.2.2 Quantitative Erfassung

5.2.2.1 Österreich

Im Folgenden soll der Pro-Kopf-Verbrauch von Mineralwasser in Österreich von 1970 bis zum Jahr 2011 betrachtet werden. Das in Abbildung 9 enthaltene Zahlenmaterial entstammt dem Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie und berücksichtigt auch Firmen, die nicht Mitglied sind. Eine frühere Entwicklung wurde bereits ansatzweise im Kapitel „Historische Entwicklung“ von Erfrischungsgetränken aufgezeigt. Aus Mangel an statistischen Werten ist eine detaillierte Darstellung nicht möglich. Generell kann jedoch festgehalten werden, dass es bis zum Beginn des Ersten Weltkrieges zu einem Anstieg kam, der durch die politischen sowie wirtschaftlichen Krisensituationen in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts unterbrochen wurde. Seit den 1950er Jahren ist wieder eine Aufwärtsentwicklung zu erkennen.

²⁹⁷ Verpackung von Mineralwasser. In: forum-mineralwasser.at, online unter <<http://www.forum-mineralwasser.at/verpackung.html>> (zugegriffen am 19. November, 13:56).

²⁹⁸ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.130.

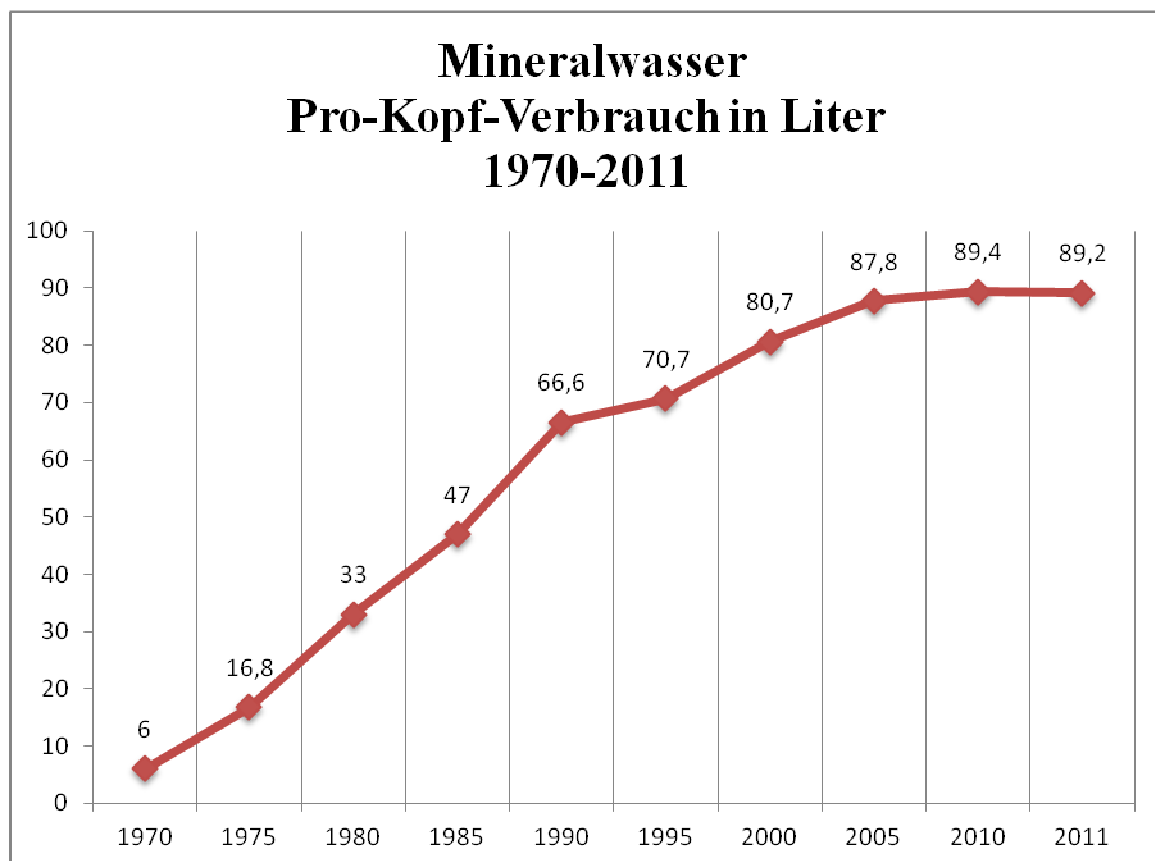
²⁹⁹ Arius, Mineralwasser. S.11-12.

³⁰⁰ Arius, Mineralwasser. S.19.

1970 lag der Pro-Kopf-Verbrauch von Mineralwasser im Vergleich zu den kommenden Jahren bei „bescheidenen“ sechs Litern. Mit Ausnahme des Jahres 1984 stieg der Verbrauch konstant auf 75,9 Liter des Jahres 1992 an. Die 1990er Jahre sind im Folgenden von Schwankungen geprägt, wodurch der Pro-Kopf-Verbrauch zwischen zirka 68 und 76 Litern liegt. Ab 2000 (80,7 Liter) stieg der Wert wieder an, bis 2003 schließlich ein Höchstverbrauch von 95,6 Litern erreicht wurde. In den folgenden drei Jahren ging der Mineralwasserverbrauch um etwa zehn Liter zurück. In dem Jahr 2006 bis 2007 stieg der Konsum relativ stark von 85,8 auf 93,2 Liter an. Bis 2011 kann eine Rückläufigkeit auf 89,2 Liter festgestellt werden. Der größte Sprung fand zwischen 1982 und 1983 statt, wo es zu einem Anstieg von zwölf Litern innerhalb eines Jahres kam. Lediglich zwischen 1986/87 und 1991/92 kam es auch zu einem größeren Anstieg von jedoch „nur“ sieben Litern.

Abbildung 9:

PRO-KOPF-VERBRAUCH VON MINERALWASSER IN ÖSTERREICH 1970-2011



Quelle: Forum natürliches Mineralwasser, Verband der Getränkehersteller Österreichs, Auf persönliche Anfrage (Wien/ erhalten am 15.November 2012).

5.2.2.2 Deutschland

Bis 1919 kann eine Aufwärtsentwicklung festgestellt werden. Zwar liegen keine Pro-Kopf-Verbrauchsdaten vor, doch lässt sich anhand der Produktionsstätten ein Trend ablesen. Im Steuerjahr 1919 wurde mit 12 257 Mineralwasser erzeugenden Betrieben ein Höchststand erreicht, der bis 1925 auf 3 639 zurückging. Die Gründe dafür wurden bereits aufgezeigt, wie etwa Nachfragerückgang, Rohstoffknappheit, Steuermaßnahmen und die Weltwirtschaftskrise. Im „Dritten Reich“ stieg die Anzahl der Betriebe bedingt durch die Aufhebung der Mineralwassersteuer sowie durch staatliche Förderungen wieder an.³⁰¹

Bei der Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs von Mineral- und Heilwässern in Deutschland kam es zu einem rasanten Anstieg. Während 1938 noch bescheidene Werte für Mineral-, Quell- und Tafelwässer von 2,7 Liter vorliegen, kam es bereits in den 1950er Jahren zu einem leichten Anstieg (4,8 Liter pro Kopf) und einem etwas höheren Verbrauch Mitte der 1960er Jahre mit 19,3 Liter, aber von einem kontinuierlich höher werdenden Konsum kann erst ab den 1970er Jahren gesprochen werden.³⁰²

Der folgende Verlauf wird in der Abbildung 10 ersichtlich, in der der Mineral- und Heilwasser Konsum pro Kopf und Jahr von 1970 bis 2011 dargestellt wird. Tendenziell lässt sich eine ähnliche Entwicklung wie für Österreich erkennen, obwohl die Verbrauchswerte höher liegen.

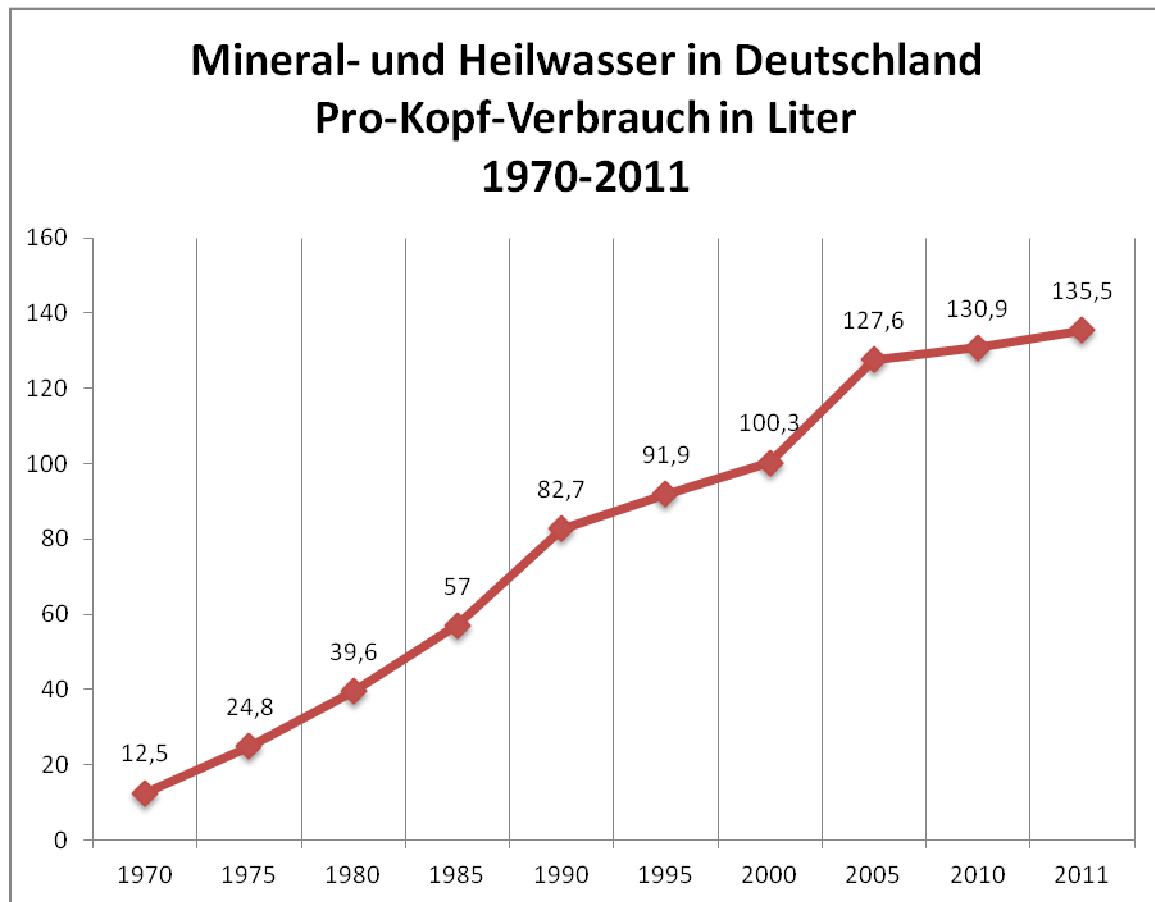
Von 1970 bis 1990 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch steil an, nämlich auf das über sechsfache. In Zahlen bedeutete das einen Anstieg von 12,5 auf 82,7 Liter. In den 1990er Jahren flachte die Aufwärtsentwicklung etwas ab, obwohl immer noch eine Konsumsteigerung von fast 20 Litern zu verzeichnen war. Zu einer signifikanten Erhöhung kam es zwischen 2000 und 2005, in dem sich der Pro-Kopf-Verbrauch von zirka 100,3 Liter auf 127,6 Liter erhöhte. In dieser Zeitspanne stieg der Mineralwasserverbrauch in Österreich etwa nur um sieben Liter. In den letzten Jahren (von 2005 bis 2011) verlangsamte sich der Konsum wieder, wurde aber nicht rückläufig. Vor allem im letzten Jahr kam es zu einem Anstieg um fünf Liter, wodurch ein absoluter Höchststand von 135,5 Litern verzeichnet wurde.

³⁰¹ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S. 150.

³⁰² Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.124.

Abbildung 10:

**PRO-KOPF-VERBRAUCH VON MINERAL- UND HEILWASSER IN DEUTSCHLAND
1970-2011**



Quelle: Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V., Auf persönliche Anfrage (Bonn/ erhalten am 4. Dezember 2012).

5.3 Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Limonaden)

5.3.1 Definition

Die Bezeichnung Limonade stammt ursprünglich aus dem Italienischen („limone“) und bedeutete Zitrone. So waren die ersten Limonaden auch eine Mischung aus ausgepressten Zitrusfrüchten, Wasser und Zucker. Eine Geschmacksvielfalt kam erst durch die Herstellung in einer Getränkeindustrie zustande. Bei den alkoholfreien Erfrischungsgetränken wird zwischen natürlichen und industriell gefertigten Limonaden unterschieden. Erstere beinhalten einen frisch gepressten Zitrussaft, der mit Wasser, Mineralwasser oder Sodawasser und

gegebenenfalls mit Zucker vermischt wird. Wie aus dem Namen schon hervorgeht, werden industriell gefertigte Limonaden von der Getränkeindustrie in großen Mengen hergestellt. Als Grundstoffe dienen Fruchtsäfte oder Fruchtkonzentrate, Obstrohsäfte oder deren Konzentrate, das Fruchtfleisch, Kräuterauszüge, geschmacksgebende Aromen oder Molke und Malzextrakt. Statt Zucker kann auch Süßstoff Verwendung finden.³⁰³

Bei der modernen Limonadenerzeugung wird zunächst das Konzentrat angesetzt. Dabei wird mit Hilfe von Kaltlöseverfahren oder Kochverfahren Limonadensirup hergestellt, indem Zucker geschmolzen und mit Geschmacksträgerkonzentraten vermischt wird. Anschließend wird Wasser aufbereitet bzw. entmineralisiert, um eine gleichbleibende Zusammensetzung zu gewährleisten. Danach wird dem Wasser Kohlendioxyd beigemischt. Schließlich werden beide Komponenten (Limonadensirup und das mit Kohlendioxyd gesättigte Wasser) vermischt und abgefüllt.³⁰⁴

Das Gesetz unterscheidet in Österreich zwischen kohlen säurehaltigen Fruchtsaftlimonaden, Limonaden, Kunstlimonaden und kohlen säurefreien Fruchtsaftlimonaden, Limonaden und Kunstlimonaden. In der Bundesrepublik Deutschland hingegen wurde differenziert zwischen Fruchtsaftlimonaden, koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken, Bitter- und chininhaltigen Erfrischungsgetränken, Molke-Fruchttrunke und Brausen.³⁰⁵

5.3.2 Quantitative Erfassung von Limonaden

5.3.2.1 Österreich

Im europäischen Vergleich nahm Österreich mit seinem Pro-Kopf-Verbrauch an kohlen säurehaltigen Limonaden nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges eine Schlussposition ein. Von einer Steigerung kann erst ab der Mitte der 1950er Jahre gesprochen werden, so erhöhte sich der Konsum von Limonaden von 4,6 Liter 1954 auf 18,9 Liter 1964.³⁰⁶

In Abbildung 11 wird die weitere Entwicklung sichtbar. Von 1977 bis 1995 kam es zu einem kontinuierlichen Konsumanstieg, indem sich der Pro-Kopf-Verbrauch von 40 auf 90 Liter

³⁰³ Simone Siegel/ Sieglinde Siegel/ Heinz Lenger/ Peter Roman/ Gerhard Radl, Handlexikon der Getränke 2. Alkoholfreie Getränke – Kaffee – Tee – Bier – Wein (Linz 1988). S.120.

³⁰⁴ Siegel, Handlexikon der Getränke. S.124.

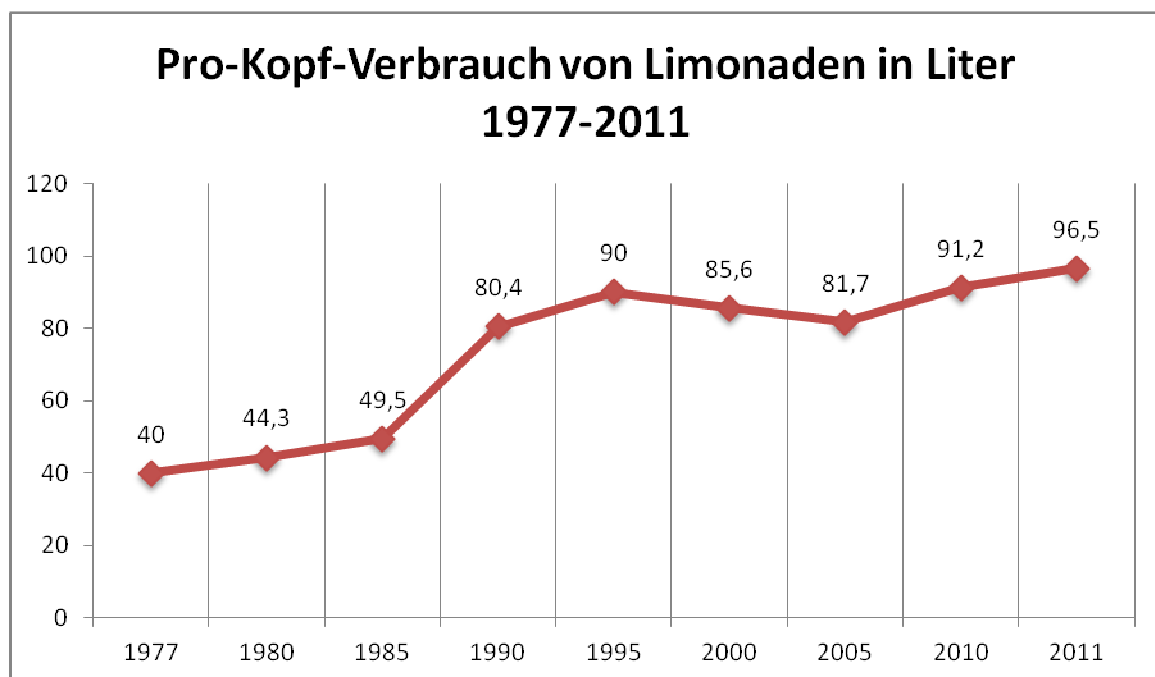
³⁰⁵ Siegel, Handlexikon der Getränke. S.125-127.

³⁰⁶ Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.27.

erhöhte. Allein in den 1980er Jahren kann fast von einer Verdoppelung gesprochen werden, wohingegen sich in den folgenden zehn Jahren der Wert um nur zehn Liter erhöhte (90 Liter pro Kopf). In der Zeit zwischen 1995 und 2006 ist ein schwankendes Konsumverhalten zu erkennen. Von der Mitte bis zum Ende der 1990er Jahre ging mit Ausnahme von 1998, wo es zu einem kurzzeitigen Aufschwung des Limonadenkonsums auf 89 Liter kam, der Verbrauch um fünf Liter zurück und lag somit bei 85,6 Liter. Auch die ersten fünf Jahre des neuen Jahrtausends sind von einem schwankenden Konsumverhalten gekennzeichnet. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt dabei zwischen 81,7 (2005) und 87,8 (2003) Litern, wodurch sich ein durchschnittlicher Verbrauch von 84,7 Litern errechnen lässt. Ab 2006 kam es zu einem rasanten Anstieg von 81,4 auf 91,2 Litern bis 2011. Der absolute Höchstwert wurde 2011 mit 96,5 Liter konsumierten Limonaden pro Kopf und Jahr erreicht.

Abbildung 11:

PRO-KOPF-VERBRAUCH VON LIMONADEN IN ÖSTERREICH 1977-2011



Quelle: Verband der Getränkehersteller, Auf persönliche Anfrage (Wien, erhalten am 15.November 2012).

5.3.2.2 Deutschland

Wie aufgezeigt wurde, begann die eigentliche Entwicklung der Erfrischungsgetränke im späten 19. Jahrhundert und gelangte in mehreren großen Sprüngen zu seiner heutigen Bedeutung. Der Verbrauch von künstlich hergestellten Limonaden übertraf schon zu dieser Zeit den Wert der natürlichen Mineralwässer bei weitem. Aufgrund von fehlendem Zahlenmaterial lässt sich jedoch eine genaue Darstellung nicht aufzeigen. Zumal auch deswegen, da bei statistischen Untersuchungen im Gegensatz zu einigen anderen Getränken ein allgemeiner Wert der gesamten alkoholfreien Getränke angegeben wurde. Zu dem Pro-Kopf-Verbrauch von Limonaden lässt sich ein erster Wert für das Jahr 1919 finden, der 6,13 Liter betrug. In der Zwischenkriegszeit sollte dieser aber auf 2,19 Liter zurückgehen.³⁰⁷ Wie schon mehrfach erwähnt, waren unter anderem Steuermaßnahmen dafür verantwortlich. Limonaden und andere künstliche Mineralwässer galten als Genussmittel, wodurch in Notzeiten auf andere vor allem preiswertere Getränke ausgewichen wurde. Aus diesem Grund ist für die Zwischenkriegszeit wieder ein steigender Bierkonsum zu erkennen. Auch durch höhere Ernteerträge des gewerblichen Obstanbaues entstand eine Konkurrenzsituation auf dem Markt der alkoholfreien Billiggetränke. Dazu müssen aber auch die Molkereien gezählt werden, da es zu einer qualitativen Verbesserung der Trinkmilch kam, sowie die Kaffee- und Tee-Surrogatindustrie.³⁰⁸

Wie auch bei der quantitativen Darstellung des Verbrauches von Mineralwässern schon erwähnt, ist aufgrund von fehlenden statistischen Daten eine präzise Aufgliederung nicht möglich – auch deshalb, weil die Gruppe der alkoholfreien Getränke nicht gegliedert dargestellt wurde.³⁰⁹

Wie für Österreich auch, kann davon ausgegangen werden, dass es beim Pro-Kopf-Verbrauch von Erfrischungsgetränken in Deutschland bzw. in der Bundesrepublik seit den 1950er Jahren zu einem kontinuierlichen Konsumanstieg kam, auch wenn das hier durch eine detaillierte Darstellung basierend auf statistischen Werten nicht bewiesen werden kann. Wenn man aber Abbildung 12 betrachtet, die zwar nur eine Entwicklung seit dem Jahr 1999 aufweist, lässt sich diese Annahme prinzipiell bestätigen.

³⁰⁷ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.153-155.

³⁰⁸ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.150-152.

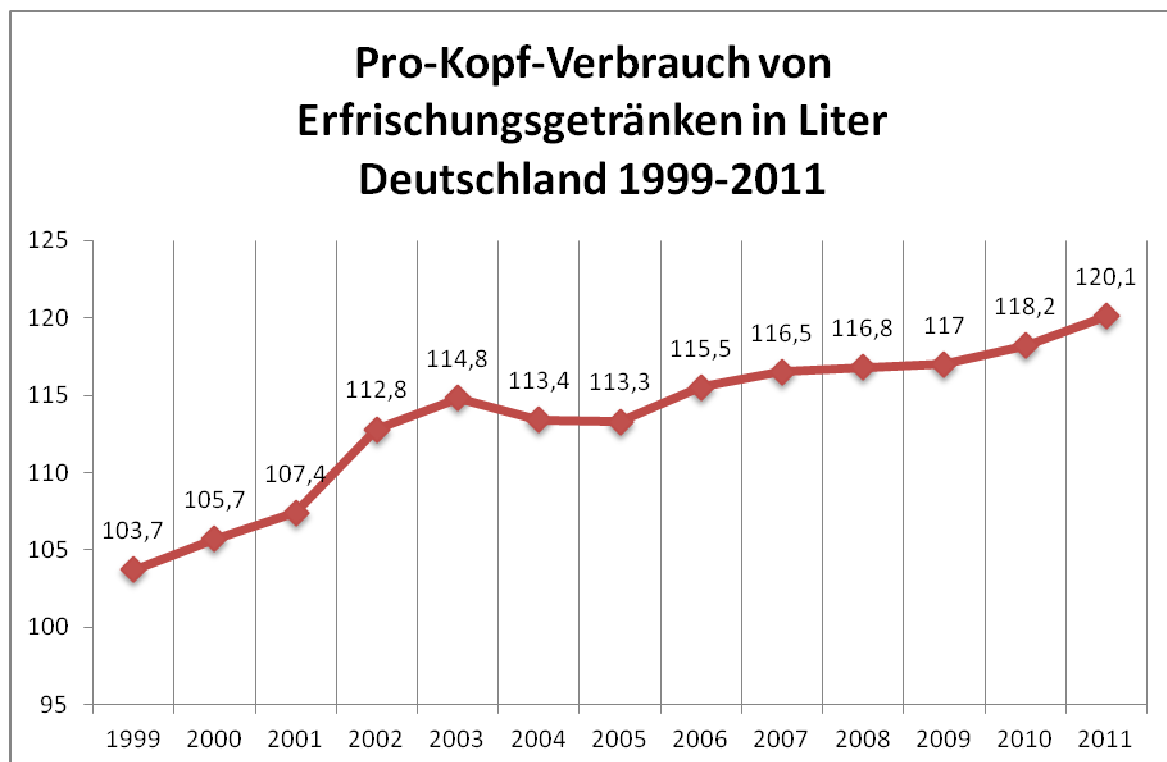
³⁰⁹ Teuteberg, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. S.154-155.

In den letzten dreizehn Jahren hat sich der Konsum von Erfrischungsgetränken in Deutschland dahingehend verändert, dass – mit Ausnahme der Jahre 2004 und 2005, wo es zu einem Rückgang auf 113 Liter pro Kopf kam – jährlich ein Anstieg zu erkennen ist. Besonders zwischen 2001 und 2003 war dieser signifikant, denn der Pro-Kopf-Verbrauch stieg von zirka 107 auf gerundete 115 Liter am steilsten an. Zwischen 2005 und 2010 erhöhte sich der Verbrauch kontinuierlich von 113,3 auf 118,2 Liter, wodurch ein Durchschnittsverbrauch von 116 Litern verzeichnet wurde. Wie auch in Österreich erreichte der Konsum von Erfrischungsgetränken seinen Höchststand 2011 (120,1 Liter pro Kopf).

Österreich und Deutschland unterliegen im Vergleich einer ähnlichen Entwicklung, wobei der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland höher war bzw. auch noch ist als in Österreich.

Abbildung 12:

PRO-KOPF-VERBRAUCH VON ERFRISCHUNGSGETRÄNKEN IN DEUTSCHLAND
1999-2011



Quelle: Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreier Getränke e.V., Auf persönliche Anfrage (Berlin, erhalten am 4.Dezember 2012).

6 Resümee

In der vorliegenden Darstellung über den Wandel des Getränkekonsums wurde versucht einen Überblick über den Verbrauch von Kaffee, Bier und kohlesäurehaltige Erfrischungsgetränke zu liefern. Im Mittelpunkt steht die statistische Auswertung des Pro-Kopf-Verbrauchs der einzelnen Getränke. Eine quantitative Erfassung erwies sich aus verschiedenen Gründen nicht immer als einfach. Einerseits sind dafür die politischen Ereignisse im behandelten Zeitraum verantwortlich, andererseits können uneinheitliche Angaben als Grund angeführt werden. Eine lückenlose Darstellung kann deshalb erst ab zirka 1970 gewährleistet werden. Trotzdem können die Pro-Kopf-Daten als Darstellung eines Überblickversuchs angesehen werden.

Die Veränderungen des Konsumverhaltens von Kaffee, Bier und kohlenensäurehaltigen Erfrischungsgetränken können wie folgt zusammenfassend dargestellt werden. Abbildung 13 soll eine Gesamtdarstellung von Bier, Mineralwasser und Limonaden für die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts aufzeigen. Da der Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in Kilogramm gemessen wurde, kann dieser in die Graphik nicht einfließen.

Technologische Errungenschaften prägten das Konsumverhalten im behandelten Zeitraum ebenso wie schichtspezifische und regionale Unterschiede. Demnach spielten Wohn- und Berufsverhältnisse, ländlicher und städtischer Lebensstil, gesellschaftliche Stellung und Mobilitätsverhalten in den Trinkgewohnheiten und im Konsumverhalten eine wesentliche Rolle.

Bedingt durch politische und sozioökonomische Krisen, wie etwa die Kontinentalsperre während der Napoleonischen Kriege, die schlechte Versorgungslage während des Ersten und Zweiten Weltkrieges sowie den Nachkriegsjahren oder Preis- und Steuererhöhungen, kam es zu Konsumrückgängen. Die Industrialisierung und vor allem der in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts einsetzende Massenwohlstand führten zu einem kontinuierlichen Anstieg des Pro-Kopf-Verbrauches von Kaffee, Bier und kohlenensäurehaltigen Erfrischungsgetränken.

Insbesondere der Markt der Erfrischungsgetränke hat sein Maximum bis heute noch nicht erreicht und wird vermutlich weiter wachsen. Ein interessantes Faktum, wenn man bedenkt,

dass bereits Anfang der 1950er Jahre davon ausgegangen wurde, dass die Aufnahmefähigkeit am Markt nahezu erreicht wurde.³¹⁰

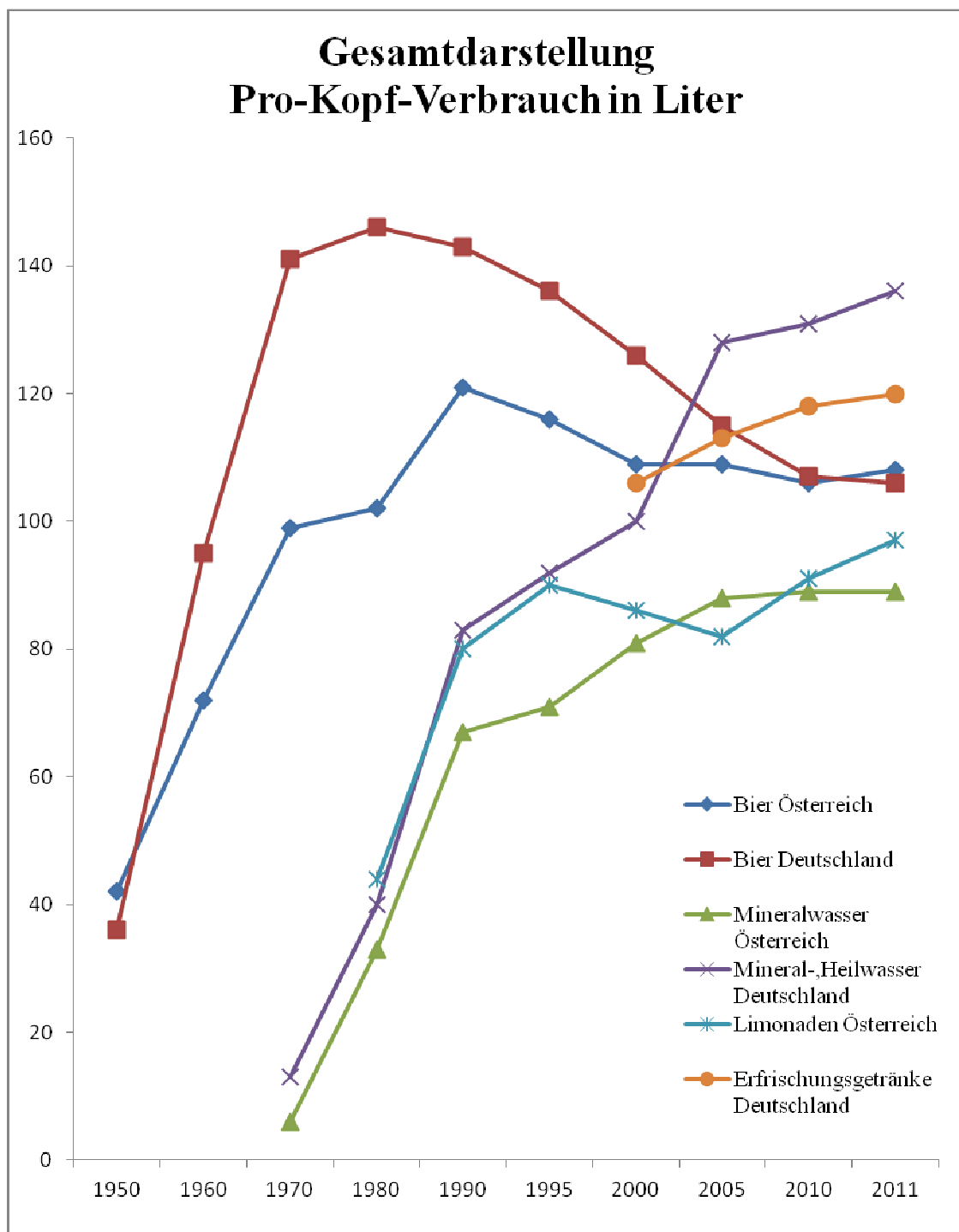
Beim Bier hingegen kam es zu einer etwas anderen Entwicklung. Sein absoluter Höchststand wurde Ende des 19. Jahrhunderts erreicht. Zwar kam es nach dem Zweiten Weltkrieg wieder zu einem Aufschwung des Bierkonsums, betrachtet man aber die letzten Jahrzehnte, wie in Abbildung 13 deutlich wird, so kann von einem neuerlicher Rückgang gesprochen werden, wenngleich die Entwicklung in Österreich und Deutschland zeitlich etwas auseinander liegt. In den letzten Jahren sind die Verbrauchswerte nahezu gleichbleibend.

Die Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Kaffee in Österreich und Deutschland unterliegt einem ähnlichen Muster. Es kam durch Schwankungen gekennzeichnet zu einem kontinuierlichen Anstieg im Laufe des dargestellten Zeitraumes. Erst in den letzten Jahren pendelte sich ein annähernd gleichbleibender Konsumwert ein.

³¹⁰ Vgl. Bandhauer-Schöffmann, Die Amerikanisierung des Geschmacks. S.24.

Abbildung 13:

Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs von Bier, Mineralwasser und Limonaden in Österreich und Deutschland



Quelle: Die Daten wurden aus den Kapiteln der „Quantitativen Erfassung“ der einzelnen Getränke entnommen. Die genauen Quellenangaben sind dort sichtbar.

Wie in der Einleitung schon erwähnt wurde, mögen der Kaffee, das Bier und die kohlenensäurehaltigen Erfrischungsgetränke auf den ersten Blick nicht viel gemeinsam haben. Zu den in dieser Arbeit aufgezeigten Fakten kommt folgender Aspekt hinzu. Laut einer deutschen Marktanalyse führen die hier erörterten Getränke die Top-Vier-Liste der meistgetrunkenen Durstlöcher an. 2010 wurden in Deutschland pro Kopf 153 Liter Kaffee, 136 Liter Mineralwasser, 118 Liter Erfrischungsgetränke (Limonaden) und 107 Liter Bier konsumiert.³¹¹ In Österreich ist ein ähnlicher Trend sichtbar, Platz vier nimmt hier jedoch mit 92 Litern pro Kopf und Jahr die Milch ein. Im Detail lässt sich für Österreich für das Jahr 2011 also folgende Reihung feststellen: der Kaffee steht mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 152 Litern an der Spitze, gefolgt vom Bier mit 108 Litern und den Limonaden mit 96 Litern pro Kopf. Wie erwähnt reiht sich die Milch auf dem vierten Platz ein. Das Mineralwasser belegt mit 89 Litern Platz Fünf.³¹²

Auf der Suche nach dem Getränk der Zukunft, gelangt die Geschichte der Getränke wieder an ihren Anfang, denn kein anderes Getränk ist für das Überleben der Menschheit so wichtig. Die Rede ist vom Wasser. Durch Verunreinigung suchte man im Laufe der Geschichte, wie auch schon aufgezeigt wurde, Alternativen – man denke etwa an das Bier. Im 19. Jahrhundert konnte man dem, durch ein neu gewonnenes Verfahren entgegenwirken. Seit den letzten Jahrzehnten boomt in den Industrieländern der Verkauf von in Flaschen abgefülltem Wasser. Ein Indiz dafür ist die weltweite Mineralwasserindustrie, die mit einem jährlichen Plus von elf Prozent den höchsten Zuwachs am Getränkemarkt verzeichnet. Mineralwasser, das aus speziellen Quellen entstammt, findet seinen Weg um die ganze Welt – wie etwa solches aus Frankreich oder den Fidschi-Inseln beweist. Dafür verantwortlich ist die Vorstellung, dass es gesünder und sauberer sei als Leitungswasser. Ein Irrglaube, der zumindest in den Industrieländern dieser Welt nicht haltbar ist, was unter anderem eine Studien der FAO (United Nations Food and Agriculture Organisation) beweist. Oft verwenden Abfüller mit

³¹¹ Axel Springer AG, Marktanalyse. Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, online unter <http://www.axelspringer-mediapilot.de/branchenberichte/FMCG-FMCG_703458.html?beitrag_id=119667> (zugegriffen am 4.Jänner 2013, 10:03).

³¹² Wirtschaftskammer Österreich. Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie), Auf persönliche Anfrage (Wien, erhalten am 26.November 2012).

Mineralien versetztes Wasser. Auch die Tatsache, dass Leitungswasser strengeren Kontrollen unterworfen ist als abgefülltes, spricht für sich.³¹³

Das, was die hier behandelten Getränke in ihrer Zusammensetzung letztlich gemeinsam haben, ist das Wasser. Tom Standage bemerkte dazu treffend:

*„Wenn Sie beim nächsten Mal ein Glas Bier, (...) eine Tasse Kaffee oder Tee oder eine Coca-Cola trinken, denken Sie daran, dass all diese Getränke über lange Zeiten und Räume hinweg zu uns gekommen sind. Sie enthalten eben nicht nur Alkohol oder Koffein. In ihren sprudelnden Tiefen wirbelt auch Geschichte.“*³¹⁴

³¹³ Standage, Sechs Getränke. S.242-244.

³¹⁴ Standage, Sechs Getränke. S.249.

7 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Stellenwert des Kaffees beim Frühstück.

Abbildung 2: Röstkaffeeverbrauch in Deutschland 1850-1979.

Abbildung 3: Pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee in Österreich 1900-2011.

Abbildung 4: Alkoholkonsum in österreichischen Städten (pro Kopf und Jahr in Liter).

Abbildung 5: Bierverbrauch in Österreich – Bundesländervergleich (pro Kopf und Jahr in Liter).

Abbildung 6: Entwicklung des Bier-Pro-Kopf-Verbrauchs in Österreich 1960-2011.

Abbildung 7: Bier-Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland 1950-2011.

Abbildung 8: Österreichischer Pro-Kopf-Verbrauch von Alkoholfreiem Bier.

Abbildung 9: Pro-Kopf-Verbrauch von Mineralwasser in Österreich 1970-2011.

Abbildung 10: Pro-Kopf-Verbrauch von Mineral- und Heilwasser in Deutschland 1970-2011.

Abbildung 11: Pro-Kopf-Verbrauch von Limonaden in Österreich 1977-2011.

Abbildung 12: Pro-Kopf-Verbrauch von Erfrischungsgetränken in Deutschland 1999-2011.

Abbildung 13: Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs von Bier, Mineralwasser und Limonaden in Österreich und Deutschland.

8 Literaturnachweis

Arne **Andersen**, Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute (Frankfurt/ New York 1999).

Claus **Arius**, Mineralwasser. Der Guide zu 170 Marken aus aller Welt (München 1996).

Irene **Bandhauer-Schöffmann**, Die Amerikanisierung des Geschmacks: Coca-Cola in Österreich. In: *Historicum. Zeitschrift für Geschichte*, Herbstheft II: Ernährung (Linz 1995).

Daniela U. **Ball** (Hg.), Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Coffee in the Context of European Drinking Habits (Zürich 1991).

Ulf **Biedermann**, Ein amerikanischer Traum. Coca-Cola: Die unglaubliche Geschichte eines 100jährigen Erfolgs (Hamburg 1985).

M. **Bödding**, Kaffee, Tee und Kakao. In: *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit* Vol.2(4) (Basel 2007).

Susanne **Breuss/ Wien Museum** (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005).

Fritz **Bürstner**, Die Kaffee-Ersatzmittel vor und während der Kriegszeit. In: *Volkswirtschaftliche Abteilung des Kriegsernährungsamts* (Hg.), Beiträge zur Kriegswirtschaft Heft 43 (Berlin 1918).

Adolf **Cluss**, Das Bier und unsere Volksernährung im Weltkrieg (Wien/ Leipzig 1916).

Franz X. **Eder**, Vom Mangel zum Wohlstand. Konsumieren in Wien 1945-1980. In: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005).

Hubert Christian **Ehalt/ Manfred Chobot/ Rolf Schwendter** (Hg.), Essen und Trinken. Kulturjahrbuch. Wiener Beiträge zu Kulturwissenschaft und Kulturpolitik Bd.7 (Wien 1988).

Irmgard **Eisenbach-Stangl**, Der Bier-, Wein- und Spirituosen-Konsum in der Republik Österreich. In: Hubert Christian Ehalt/ Manfred Chobot/ Rolf Schwendter (Hg.), Essen und Trinken. Kulturjahrbuch. Wiener Beiträge zu Kulturwissenschaft und Kulturpolitik Bd.7 (Wien 1988).

Irmgard **Eisenbach-Stangl**, Eine Gesellschaftsgeschichte des Alkohols. Produktion, Konsum und soziale Kontrolle alkoholischer Rausch- und Genußmittel in Österreich 1918-1984 (Frankfurt/ New York 1991).

Erhebungen des k.k. Arbeitsstatistischen Amtes im Handelsministerium, Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse von Wiener Arbeiterfamilien in den Jahren 1912 bis 1914. Sonderheft zur „Sozialen Rundschau“ 1916 (Wien 1916).

Fachzeitschrift für alkoholfreie Getränke 1965/2 (Wien 1965).

Felipe **Ferré**, Kaffee. Eine Kulturgeschichte (Tübingen 1991).

Florentine **Fitzen**, Gesünder Leben. Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert (Stuttgart 2006).

Ralph **Hattox**, Coffee and Coffeehouses. The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East (Seattle 1985).

Alfred **Heggen**, Alkohol und bürgerliche Gesellschaft im 19. Jahrhundert. Eine Studie zur deutschen Sozialgeschichte (Berlin 1988).

Ulla **Heise**, Kaffee und Kaffeehaus. Eine Geschichte des Kaffees (Frankfurt am Main 2002).

Thomas **Hengartner**/ Christoph Maria **Merki** (Hg.). Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch (Frankfurt, Main 1999).

Gunther **Hirschfelder**, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute (Frankfurt/ Main 2005).

Heinrich Eduard **Jacob**, Sage und Siegeszug des Kaffees. Die Biographie eines weltwirtschaftlichen Stoffes (Hamburg 1952).

Lotte **Janeczek**, Untersuchungsergebnisse über Produktion, Verbrauch und Preisbildung von Milch, Zucker, Kaffee (Wien 1935).

Johann **Joachim**, Österreichs Volksernährung im Kriege. In: Veröffentlichungen des Vereins „Die Bereitschaft“ Band I (Wien 1915).

Kaffee- und Tee-Verband Wien, 40 Jahre Kaffee- und Tee-Verband 1952-1992 (Wien 1992).

Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Wirtschafts- und sozialstatistisches Handbuch 1945-1969 (Wien 1970).

Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Wirtschafts- und sozialstatistisches Handbuch 1970 (Wien 1971).

Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Wirtschafts- und sozialstatistisches Handbuch 1975 (Wien 1976).

Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Wirtschafts- und sozialstatistisches Handbuch 1980 (Wien 1982).

Kraft Foods Deutschland (Hg.), 100 Jahre Kaffee HAG. Die Geschichte einer Marke (Bremen 2006).

Martin **Krieger**, Kaffee. Geschichte eines Genussmittels (Köln/ Weimar/ Wien 2011).

Joseph **Kyselak**, Skizze einer Fußreise durch Österreich (Salzburg/ Wien 2009).

Annerose **Menninger**, Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert) (Stuttgart 2004).

Ludwig **Freiherrn von Nordeck zur Rabenau**, Die Kriegsernährungswirtschaft in Österreich. In: Volkswirtschaftliche Abteilung des Kriegsernährungsamts, Beiträge zur Kriegswirtschaft Heft 44/46 (Berlin 1918).

Mark **Pendergrast**, Für Gott, Vaterland und Coca-Cola. Die unautorisierte Geschichte der Coca-Cola Company (Wien 1993).

Johann **Pezzl**, Skizze von Wien 1787.

Roman **Sandgruber**, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Wien 1982).

Roman **Sandgruber**, Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel (Wien/ Köln/ Graz 1986).

Roman **Sandgruber**, Kaffeesuppe und «kleiner Brauner». Sozialgeschichte des Kaffeekonsums in Österreich. In: Daniela U. Ball (Hg.), Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Coffee in the Context of European Drinking Habits (Zürich 1991).

Walter **Schiff**, Die österreichische Erhebung über Wirtschaftsrechnungen und Lebensverhältnisse von Wiener Arbeiterfamilien, Methode und Ergebnisse (Heidelberg 1917).

Alexander **Schug**, 100 Jahre Kaffee-Handels-Aktiengesellschaft. In: Kraft Foods Deutschland (Hg.), 100 Jahre Kaffee HAG. Die Geschichte einer Marke (Bremen 2006).

Simone **Siegel**/ Sieglinde **Siegel**/ Heinz **Lenger**/ Peter **Roman**/ Gerhard **Radl**, Handlexikon der Getränke 2. Alkoholfreie Getränke – Kaffee – Tee – Bier – Wein (Linz 1988).

Hannes **Siegrist**/ Hartmut **Kaelble**/ Jürgen **Kocka** (Hg.), Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert) (Frankfurt/ New York 1997).

Hasso **Spode**, Alkoholika (Bier, Spirituosen, Wein). In: Thomas Hengartner/ Christoph Maria Merki (Hg.), Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch (Frankfurt am Main 1999).

Hasso **Spode**, Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland (Opladen 1993).

Tom **Standage**, Sechs Getränke, die die Welt bewegten (Düsseldorf/ Zürich 2006).

Joachim **Steinlechner**, Kaffee, Kakao, Tee – Österreichs Außenhandel mit Kolonialwaren 1918-2004. Import – Vertrieb – Konsum. Kulturwissenschaft Band 21 (Wien 2008).

Heinrich **Tappe**, Alkoholkonsum in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert. Entwicklung und Determinanten des Trinkverhaltens. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Peter Borscheid/ Clemens Wischermann (Hg.), Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./ 20. Jahrhundert (Stuttgart 2004).

Mikulas **Teich**, Biertrinker, Brauereiunternehmer und Staat. Deutschland 1800-1914. In: Hannes Siegrist/ Hartmut Kaelble/ Jürgen Kocka (Hg.), Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert) (Frankfurt/ New York 1997).

Hans-Jürgen **Teuteberg**, Kaffee. In: Thomas Hengartner/ Christoph Maria Merki (Hg.), Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch (Frankfurt, Main 1999).

Hans Jürgen **Teuteberg**, Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. In: Rolf Walter (Hg.), Geschichte des Konsums. Erträge der 20. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte; 23.-26. April 2003 in Greifswald. Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Beiheft Nr.175 (Stuttgart 2004).

Hans-Jürgen **Teuteberg**, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. In: Daniela U. Ball, Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Coffee in the Context of European Drinking Habits (Zürich 1991).

Hans Jürgen **Teuteberg**/ Peter **Borscheid**/ Clemens **Wischermann** (Hg.), Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./ 20. Jahrhundert (Stuttgart 2004).

Hans-Jürgen **Teuteberg**/ Günter **Wiegelmann**, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986).

Christoph **Wagner**, Das große Buch vom Bier. Eine Kulturgeschichte der österreichischen Bierbraukunst (Wien/ München 1984).

Rolf **Walter** (Hg.), Geschichte des Konsums. Erträge der 20. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte; 23.-26. April 2003 in Greifswald. Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Beiheft Nr.175 (Stuttgart 2004).

Therese **Weber** (Hg.), Häuslerkindheit. Autobiographische Erzählungen (Wien/ Graz 1984).

Günter **Wiegelmann**, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert (Münster/ New York/ München/ Berlin 2006).

Franz **Wirleitner**, Die Bauernkost im Lande Salzburg: eine volkskundliche Betrachtung (Salzburg 1951).

Heidi **Witzig**/ Jakob **Tanner**, Kaffeekonsum von Frauen im 19. Jahrhundert. In: Daniela U. Ball (Hg.), Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Coffee in the Context of European Drinking Habits (Zürich 1991).

8.1 Wirtschafts- und Interessensverbände

Forum natürliches Mineralwasser, Verband der Getränkehersteller Österreichs, Auf persönliche Anfrage (Wien/ erhalten am 15.November 2012).

Verband der Getränkehersteller, Auf persönliche Anfrage (Wien, erhalten am 15.November 2012).

Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V., Auf persönliche Anfrage (Bonn/ erhalten am 4.Dezember 2012).

Wirtschaftskammer Österreich. Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie), Auf persönliche Anfrage (Wien, erhalten am 26.November 2012).

Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreier Getränke e.V., Auf persönliche Anfrage (Berlin, erhalten am 4.Dezember 2012).

8.2 Online

Alkoholfreies Bier ist für Autofahrer die beste Alternative Bier zu trinken, online unter <http://www.bierundwir.de/sorten/alkoholfrei.htm> (zugegriffen am 30. November 2012, 11:15).

Axel Springer AG, Marktanalyse. Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, online unter http://www.axelspringer-mediapilot.de/branchenberichte/FMCG-FMCG_703458.html?beitrag_id=119667 (zugegriffen am 4. Jänner 2013, 10:03).

Bier, Herstellung, Sorten, Geschichte, online unter http://www.goruma.de/Service/Bier_Herstellung_Sorten_und_Geschichte/#Q (zugegriffen am 30. November 2012, 16:54).

Bierkonsum: Österreich ist „Vizeweltmeister“, österreich.ORF.at 23.02.2009, online unter <http://oesv1.orf.at/stories/344299> (zugegriffen am 2. Dezember 2012, 15:54).

Bierverbrauch in Deutschland 1950-2011. In: Deutscher Brauer-Bund e.V., Die Brauwirtschaft in Zahlen, online unter <http://www.brauer-bund.de/index.php?id=56> (zugegriffen am 29. November 2012, 17:39).

Coca-Cola Österreich – Kontur-Flasche, online unter <http://corporate.coke.at/content/at/corporate/konturflasche.aspx> (zugegriffen am 19. Dezember 2012, 11:41).

Entkoffeinierter Kaffee. In: Lebensmittellexikon. Wissen, was man isst!, online unter <http://www.lebensmittellexikon.de/e0001050.php> (zugegriffen am 12. November 2012, 18:36).

Martin Fellhuber, Starbucks auf der Suche nach alter Stärke. In: Wirtschaftsblatt.at 1.10.2012, online unter <http://wirtschaftsblatt.at/home/boerse/analysen/1295912/Starbucks-auf-der-Suche-nach-alter-Staerke?from=suche.intern.portal> (zugegriffen am 10. November 2012, 12:05).

Moritz Fiege: MORITZ FIEGE Frei, online unter <http://www.moritzfiege.de/genuss-bierkultur/sortenbeschreibungen/moritz-fiege-frei/> (zugegriffen am 30. November 2012, 12:09).

Anton Holzer, Eine Flasche Heimat. Erwin Klein kreierte mit der Kräuterlimonade „Almdudler“ eine identitätsstiftende Österreich-Marke. In: Wiener Zeitung Online 05.08.2006, online unter <http://www.wienerzeitung.at/nachrichten/archiv/?em_cnt=113493> (zugegriffen am 29.Dezember 2012, 11:03).

Florian Holzer, Bier oder nicht Bier (2007/1), online unter <<http://www.alacarte.at/Bier%20oder%20nicht%20Bier.199.98.html>> (zugegriffen am 30.November 2012, 14:03).

Markengeschichte/ Markenmythos/ Markenhistorie der Marke Almdudler, online unter <http://www.marke.at/content/knowledgebase/did_you_know/dyk_detail.asp?dykid=13> (zugegriffen am 29.Dezember 2012, 11:23).

Österreich ist hartes Pflaster für Kaffee-Kette Starbucks. In: Wiener Zeitung.at 3.11.2011, online unter <http://www.wienerzeitung.at/nachrichten/wirtschaft/international/408771_Oesterreich-ist-hartes-Pflaster-fuer-Kaffee-Kette-Starbucks.htm> (zugegriffen am 10.November 2012, 14:19).

Österreichischer Kaffee- und Tee-Verband, Kaffee in Österreich, online unter <<http://www.kaffeeteeverband.at/cms/cms.php?pageName=89>> (zugegriffen am 6.November 2012, 14:16).

Verband der Brauereien Österreichs, Jahresbericht Juni 2011 bis Juni 2012, online unter <http://www.bierserver.at/cms/download/jahresbericht_2012.pdf> (zugegriffen am 14.November 2012, 15:21).

Verpackung von Mineralwasser. In: forum-mineralwasser.at, online unter <<http://www.forum-mineralwasser.at/verpackung.html>> (zugegriffen am 19.November, 13:56).

Vom Tonkrug zur Christinen Premiumflasche, online unter <http://www.konsumeins.de/1052_Vom-Tonkrug-Christinen-Premiumflasche.html> (zugegriffen am 19.November, 14:24).

Sepp Wejwar, Unter der Promillegrenze. In: GENUSS Online. Trinken 28.06.2010, online unter <<http://www.genuss-magazin.eu/?+Unter+der+Promillegrenze+&id=2500%2C4481597%2C%2C%2CY2Q9OTI%3D>> (zugegriffen am 30.November 2012, 09:03).

9 Anhang

9.1 Röstkaffeeverbrauch in Deutschland 1850-1979

Quelle: Hans-Jürgen Teuteberg/ Günter Wiegelmann, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986). S.198

Röstkaffeeverbrauch pro Kopf und Jahr 1850-1979 in kg und ltr

Jahr	kg	ltr.	Jahr	kg	ltr.	Jahr	kg	ltr.
1850	0,692	17,3	1890	1,600	40,0	1950	0,508	12,7
1851	0,850	21,3	1891	1,683	42,0	1951	0,600	15,0
1852	0,875	21,9	1892	1,617	40,4	1952	0,873	21,8
1853	0,875	21,9	1893	1,608	40,2	1953	1,228	30,7
1854	1,033	25,8	1894	1,592	39,8	1954	1,591	39,8
1855	1,133	28,3	1895	1,567	39,2	1955	1,868	46,7
1856	1,058	26,5	1896	1,642	41,1	1956	2,078	52,0
1857	1,117	27,9	1897	1,700	42,5	1957	2,342	58,6
1858	1,200	30,0	1898	1,875	46,9	1958	2,413	60,3
1859	1,133	28,3	1899	1,883	47,1	1959	2,790	69,8
1860	1,158	29,0	1900	1,917	47,9	1960	2,864	71,6
1861	1,275	31,9	1901	2,017	50,4	1961	3,123	78,1
1862	1,175	29,4	1902	1,992	49,8	1962	3,225	80,6
1863	1,150	28,8	1903	2,067	51,7	1963	3,408	85,2
1864	1,192	29,8	1904	2,017	50,4	1964	3,609	90,2
1865	1,225	30,6	1905	1,983	49,6	1965	3,827	95,7
1866	1,208	30,2	1906	2,017	50,4	1966	3,812	95,3
1867	1,283	32,1	1907	2,025	50,6	1967	3,757	93,9
1868	1,408	35,2	1908	2,033	50,8	1968	4,034	100,9
1869	1,375	34,4	1909	2,217	55,4	1969	4,088	102,2
1870	1,608	40,2	1910	1,758	44,0	1970	4,057	101,4
1871	1,408	35,2	1911	1,858	46,5	1971	4,141	103,5
1872	1,500	37,5	1912	1,717	42,9	1972	4,345	108,6
1873	1,575	39,4	1913	1,667	41,7	1973	4,296	107,4
1874	1,425	35,6				1974	4,337	108,4
1875	1,583	39,6	1925	0,958	24,0	1975	4,650	116,3
1876	1,650	41,3	1926	1,100	27,5	1976	4,865	121,6
1877	1,467	36,7	1927	1,300	32,5	1977	4,761	119,0
1878	1,500	37,5	1928	1,408	35,2	1978	5,097	127,4
1879	1,667	41,7	1929	1,525	38,1	1979	5,607	140,2
1880	1,392	34,8	1930	1,575	39,4			
1881	1,525	38,1	1931	1,583	39,6			
1882	1,558	39,0	1932	1,317	32,9			
1883	1,650	41,3	1933	1,308	32,7			
1884	1,600	40,0	1934	1,508	37,7			
1885	1,683	42,1	1935	1,475	36,9			
1886	1,750	43,8	1936	1,542	38,6			
1887	1,425	35,6	1937	1,750	43,8			
1888	1,583	39,6	1938	1,917	47,9			
1889	1,550	38,8						

9.2 Entwicklung von Mineralwasser in Österreich

Quelle: Forum natürliches Mineralwasser

	GESAMT- ABSATZ	EXPORT	INLANDS- ABSATZ	IMPORT	VERBRAUCH	
	MENGE in 1000 hl					LITER
	*)					
1970	450,7		450,7		450,7	6,0
1971	562,7		562,7		562,7	8,0
1972	592,3		592,3		592,3	8,0
1973	870,5		870,5		870,5	12,0
1974	1020,4		1020,4		1020,4	14,0
1975	1260,3		1260,3		1260,3	16,8
1976	1675		1675		1675	23,0
1977	1924		1924		1924	25,6
1978	2120,2		2120,2		2120,2	29,0
1979	2477		2477		2477	33,0
1980	2485		2485		2485	33,0
1981	2663		2663		2663	35,0
1982	2665		2665		2665	35,0
1983	3512		3512		3512	47,0
1984	3299		3299		3299	44,0
1985	3547		3547		3547	47,0
1986	3860		3860		3860	51,0
1987	4390		4390		4390	58,0
1988	4650		4650		4650	61,0
1989	4680		4680		4680	61,8
1990	5105	34	5071	77	5148	66,6
1991	5290	43	5247	56	5303	67,9
1992	5990	42	5948	57	6005	75,9
1993	5689	56	5633	55	5688	71,2
1994	6095	88	6007	59	6066	75,5
1995	5700	83	5617	68	5685	70,7
1996	5523	88	5435	70	5505	68,3
1997	5740	103	5637	211	5848	72,4
1998	6015	85	5930	233	6163	76,3
1999	5976	67	5909	254	6163	76,2
2000	6228	73	6155	309	6464	80,7
2001	6494	328	6230	557	6787	84,5
2002	7131	506	6529	704	7233	89,8
2003	7292	217	7089	669,5	7758,1	95,6
2004	6557,3	125	6443	813	7255,8	88,8

2005	6443,9	180	6325,3	903	7228,3	87,8
2006	6188,9	164	6069,9	1037	7106,9	85,8
2007	6793,1	827	6278,5	1473	7751,5	93,2
2008	6886,3	700	6278,0	1250	7528,0	90,3
2009	6814,1	869	6242,4	1216,2	7458,6	89,2
2010	7019,6	741	6388,5	1108,7	7497,2	89,4
2011	7169,9	799	6470,9	1036,5	7507,4	89,2

Quelle der Außenhandelsdaten: Statistik Austria

Anmerkung: Ab 2001 wird der exakte Inlandsabsatz erfasst und hier ausgewiesen

*) gem. Meldungen der einzelnen Unternehmen

9.3 Entwicklung des Verbrauchs von Mineral- und Heilwasser in Deutschland

Quelle: Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V.

Pro-Kopf-Verbrauch in Liter	
Jahr	Liter
1970	12,5
1971	14,9
1972	15,6
1973	19,0
1974	20,0
1975	24,8
1976	31,0
1977	32,4
1978	35,0
1979	38,0
1980	39,6
1981	42,4
1982	47,6
1983	52,5
1984	52,6
1985	57,0
1986	66,4
1987	67,6
1988	73,2
1989	80,1
1990	82,7

Jahr	Liter
1991	74,2
1992	81,9
1993	81,1
1994	91,6
1995	91,9
1996	89,9
1997	93,4
1998	93,4
1999	97,1
2000	100,3
2001	108,6
2002	115,2
2003	129,1
2004	126,7
2005	127,6
2006	134,3
2007	136,6
2008	131,8
2009	130,6
2010	130,9
2011 *	135,5

*vorläufig

9.4 Entwicklung des Verbrauchs von Limonaden in Österreich

Quelle: Verband der Getränkehersteller

JAHRE	PRO-KOPF-VERBR.		GESAMTVERBRAUCH	
	(in Liter)	INDEX	(in 1000 hl)	INDEX
1977	40,0			
1978	40,0			
1979	41,0			
1980	44,3	100	3324,8	100
1981	44,3	100,0%	3347,0	100,7%
1982	46,1	104,1%	3491,7	105,0%
1983	46,6	105,2%	3518,3	105,8%
1984	46,5	105,0%	3520,3	105,9%
1985	49,5	111,7%	3741,1	112,5%
1986	54,0	121,9%	4085,4	122,9%
1987	58,3	131,6%	4416,2	132,8%
1988	61,0	137,7%	4632,0	139,3%
1989	70,1	158,2%	5345,2	160,8%
1990	80,4	181,5%	6213,2	186,9%
1991	83,2	187,8%	6501,7	195,6%
1992	83,7	188,9%	6622,7	199,2%
1993	84,5	190,7%	6755,5	203,2%
1994	90,1	203,4%	7234,8	217,6%
1995	90,0	203,2%	7241,8	217,8%
1996	88,0	198,6%	7092,3	213,3%
1997	88,4	199,5%	7135,8	214,6%
1998	89,1	201,1%	7200,0	216,6%
1999	87,5	197,5%	7077,2	212,9%
2000	85,6	193,2%	6857,9	206,3%
2001	83,5	188,5%	6704,0	201,6%
2002	85,6	193,2%	6894,0	207,4%
2003	87,8	198,2%	7131,0	214,5%
2004	83,9	189,4%	6855,0	206,2%
2005	81,7	184,4%	6725,8	202,3%
2006	81,4	183,7%	6744,4	202,9%
2007	86,2	194,6%	7167,6	215,6%
2008	89,8	202,7%	7488,8	225,2%
2009	89,8	202,7%	7511,8	225,9%
2010	91,2	205,9%	7651,0	230,1%
2011	96,5	217,8%	8125,0	244,4%

9.5 Getränkeverbrauch in Österreich seit 1980

Quelle: Wirtschaftskammer Österreich, Fachverband der Nahrungsmittel- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie)

GETRÄNKEVERBRAUCH IN ÖSTERREICH seit 1980 (inkl. Importe)										VERBAND DER BRAUEREIEN Wien, 24.11.2009										We-Getränkeverbrauch.xls/PKV ab 1980																			
	1980	19961	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012						
BIER																																							
in 1000 hl	7651	7916,5	8212,4	8257,5	8132,4	8431,4	8772,2	8802,2	8960,4	9096,8	9360,6	9660,6	9672,5	9326,4	9364,1	9300,4	9185,0	9145,0	8735,6	8809,6	8737,0	8625,5	8781	8979	8881,1	8966	8948,7	8995,46	9145,8	8904,7	8877,6	9105,13							
Pro-Kopf in Liter	101,9	104,8	108,4	109,4	107,7	111,6	115,9	116,2	118,0	119,3	121,11	123,65	122,22	116,70	116,62	115,58	113,97	113,29	108,14	108,86	109,05	107,39	109,04	110,61	108,64	108,90	108,051	108,18	109,71	106,48	105,84	108,13							
INDEX											100	102,1%	100,9%	96,4%	96,3%	95,4%	94,1%	93,5%	89,3%	89,9%	90,0%	88,7%	90,0%	91,3%	89,7%	89,9%	89,2%	89,3%	90,6%	87,9%	87,4%	89,3%							
AF-BIER																																							
in 1000 hl											209,5	225,8	244,4	236,9	242,4	223,9	203,4	214,1	248	208,6	202	188,9	175,9	182	171,6	170,4	171,7	174,2	163,1	161,3	161,5	160,8							
Pro-Kopf in Liter											2,71	2,89	3,09	2,96	3,02	2,78	2,52	2,65	3,07	2,58	2,52	2,35	2,18	2,24	2,10	2,07	2,07	2,09	1,96	1,93	1,91								
INDEX											100	106,6%	113,9%	109,4%	111,4%	102,7%	93,1%	97,9%	113,3%	95,1%	93,0%	86,8%	80,6%	82,7%	77,4%	76,4%	76,5%	77,3%	72,2%	71,2%	71,0%	70,4%							
BIER u. AF-Bier																																							
in 1000 hl	7651	7916,5	8212,4	8257,5	8132,4	8431,4	8772,2	8802,2	8960,4	9096,8	9570,1	9886,4	9916,9	9563,3	9606,5	9524,3	9388,4	9359,1	8983,6	9018,2	8939	8814,4	8956,9	9161	9052,7	9136,4	9120,4	9169,66	9308,9	9066,0	9039,1	9265,9							
Pro-Kopf in Liter	101,9	104,8	108,4	109,4	107,7	111,6	115,9	116,2	118	119,3	123,82	126,54	125,31	119,67	119,64	118,37	116,49	115,94	111,21	111,44	111,58	109,75	111,22	112,85	110,74	110,97	110,12	110,27	111,66	108,41	107,77	110,03							
INDEX											100	102,2%	101,2%	96,6%	96,6%	95,6%	94,1%	93,6%	89,8%	90,0%	90,1%	88,6%	89,8%	91,1%	89,4%	89,6%	88,9%	89,1%	90,2%	87,6%	87,0%	88,9%							
LIMONADEN																																							
in 1000 hl	3324,8	3347	3491,7	3518,3	3520,3	3741,1	4085,4	4416,2	4632	5345,2	6213,2	6501,7	6622,7	6755,5	7234,8	7241,8	7092,3	7135,8	7200,0	7077,2	6857,9	6704	6894	7131	6855	6725,8	6744,4	7167,6	7488,8	7511,8	7651	8125							
Pro-Kopf in Liter	44,3	44,3	46,1	46,6	46,5	49,5	54,0	58,3	61,0	70,1	80,39	83,22	83,69	84,53	90,10	90,00	88,00	88,40	89,13	87,46	85,60	83,47	85,61	87,84	83,86	81,69	81,43	86,20	89,83	89,82	91,22	96,49							
INDEX											100	103,5%	104,1%	105,2%	112,1%	112,0%	109,5%	110,0%	110,9%	108,8%	106,5%	103,8%	106,5%	109,3%	104,3%	101,6%	101,3%	107,2%	111,7%	111,7%	113,5%	120,0%							
MINERALWASSER																																							
in 1000 hl	2979,6	3150,6	3150,8	3978,8	3762,5	3990,5	4304,8	4355,6	4670	4712,3	5148,0	5303	6005	5688	6066	5685	5505	5848,0	6163,0	6163,0	6464	6787	7233,1	7758,1	7255,8	7228,5	7107	7751,3	7528,0	7458,62	7497,28	7507,43							
Pro-Kopf in Liter	39,7	41,7	41,6	52,7	49,7	52,8	56,9	57,5	61,5	61,8	66,60	67,87	75,88	71,18	75,54	70,65	68,31	72,45	76,29	76,16	80,68	84,50	89,82	95,57	88,76	87,80	85,81	93,22	90,30	89,19	89,38	89,152							
INDEX											100	101,9%	113,9%	106,9%	113,4%	106,1%	102,6%	108,8%	114,5%	114,3%	106,3%	126,9%	134,9%	143,5%	133,3%	131,8%	128,8%	140,0%	135,6%	133,9%	134,2%	133,9%							
FRUCHTSÄFTE u. NEKTARE																																							
in 1000 hl	810,6	979,7	915,7	1071,2	1104,6	1135,5	1270,5	1531,6	1633,1	1794,8	2033,7	2304,1	2264,3	2417	2479,7	2527,6	2408,5	2781,9	2916,6	3038,8	2877,7	2867,3	2778,9	3060,6	2878,7	2915,3	2880,5	2949,5	2875,9	2772,0	2759,1	2597,8							
Pro-Kopf in Liter	10,8	13,0	12,1	14,2	14,6	15,0	16,8	20,2	21,5	23,5	26,31	29,49	28,61	30,24	30,88	31,41	29,88	34,46	36,10	37,56	35,92	35,70	34,51	37,70	35,21	35,41	34,78	35,47	34,50	33,15	32,89	30,8496							
INDEX											100	112,1%	108,7%	114,9%	117,4%	119,4%	113,6%	131,0%	137,2%	142,7%	136,5%	135,7%	131,1%	143,3%	133,8%	134,6%	132,2%	134,8%	131,1%	126,0%	125,0%	117,2%							
EISTEE																																							
in 1000 hl											17	30	120	224	431	621	626	627	610	710	770	618,5	974,2	1278,9	1320,2	1298,7	1358,0	1250,2	1344,1	1233,5	1218,1	1206,8							
Pro-Kopf in Liter											0,22	0,38	1,52	2,80	5,37	7,72	7,77	7,77	7,55	8,77	9,61	7,70	12,10	15,75	16,15	15,77	16,40	15,03	16,12	14,75	14,52	14,33							
INDEX											100	175%	689%	1274%	2440%	3509%	3531%	3532%	3433%	3989%	4370%	3501%	5500%	7163%	7343%	7172%	7455%	6836%	7330%	6706%	6603%	6515%							
ENERGY-DRINKS																																							
in 1000 hl (°)											25	37,5	62,5	87,5	117,5	132,5	135,0	142,0	155,0	168,0	202,0	212	230	264,5	310	329,3	410	491	557	720		895							
Pro-Kopf in Liter											0,32	0,5	0,79	1,09	1,46	1,65	1,68	1,76	1,92	2,08	2,52	2,64	2,86	3,26	3,79	4,00	4,95	5,90	6,68	8,61	0,00	10,63							
INDEX											100	154,6%	244,2%	338,5%	452,4%	509,1%	517,9%	543,9%	593,2%	641,8%	779,5%	816,1%	883,0%	1007,4%	1172,4%	1236,7%	1530,5%	1825,6%	2065,7%	2661,7%	0,0%	3285,9%							
INSGESAMT																																							
in 1000 hl	14766,0	15393,8	15770,6	16825,8	16519,8	17298,5	18432,9	19105,6	18995,5	20949,1	23007,0	24062,7	24991,4	24735,3	25935,5	25732,2	25155,2	25893,8	26028,2	26175,3	26110,6	26003,2	27067,1	29654,1	27672,4	27634,0	27620,3	28779,2	29102,6	28761,9	28164,5	29597,9							
Pro-Kopf in Liter	196,7	203,39	208,22	222,51	218,47	228,67	243,51	252,23	262,29	274,94	297,66	308,00	315,80	309,52	322,99	319,79	312,12	320,78	322,19	323,46	325,91	323,76	336,11	352,98	338,51	335,64	333,50	346,10	349,10	343,92	335,78	351,48							
addierte Werte		203,8	208,2	222,9	218,5	228,9	243,6	252,2	262	274,7	100	103,5%	106,1%	104,0%	108,5%	107,4%	104,9%	107,8%	108,2%	108,7%	109,5%	108,8%	112,9%	118,6%	113,7%	112,8%	112,0%	116,3%	117,3%	115,5%	112,8%	118,1%							
Sonstige Getränke																																							
MILCH											102,9	102,8	104,2	103,7	102,9	93	96,1	98,6	96,9	95,7	95,6	93	96,5	92,1	91,4	91,3	89,9	91,5	90,5	90,6	92,0	92,0							
INDEX											100	99,9%	101,3%	100,8%	100,0%	90,4%	93,4%	95,8%	94,2%	93,0%	92,9%	90,4%	93,8%	89,5%	88,8%	88,7%	87,4%	88,9%	87,9%	88,0%									
WEIN	35,0	34,9	34,4	34,8	3																																		

10 Abstract (deutsch/ englisch)

In der vorliegenden Diplomarbeit wird der Wandel des Getränkekonsums von Kaffee, Bier und alkoholfreien Erfrischungsgetränken (Mineralwasser und Limonaden) behandelt. Dabei wird ein Zusammenhang zwischen wirtschafts- und sozialhistorischen Entwicklungen und dem Pro-Kopf-Verbrauch der drei Getränkegruppen aufgezeigt. Im Mittelpunkt steht die Industrielle Revolution, die maßgebliche Auswirkungen hatte und die Konsumgesellschaft prägte. Der betrachtete Zeitraum erstreckt sich in etwa vom 18. Jahrhundert bis zur heutigen Zeit, wobei besonders auf Österreich und Deutschland eingegangen wird.

Anhand von Kaffee, Bier, Mineralwasser und Limonaden werden Veränderungen im schichtspezifischen Trinkverhalten ebenso aufgezeigt wie im Stadt-Land-Gefälle, bis eine Massenversorgung möglich wurde. Vor allem bei Kaffee und Bier findet der Wandel vom Nahrungsmittel zum Genussmittel Beachtung.

Empirisch basiert die Arbeit auf dem Pro-Kopf-Verbrauch, der die Veränderungen des Konsumverhaltens begründend darstellen soll. Soweit es das vorhandene Zahlenmaterial zulässt, wurde versucht eine lückenlose Darstellung zu gewährleisten. Aufgrund von fehlenden statistischen Erfassungen und vor allem den politischen Ereignissen in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts kann davon aber erst nach dem Zweiten Weltkrieg gesprochen werden.

Zusammenfassend ist bei dem Pro-Kopf-Verbrauch von allen drei Getränkegruppen im 20. Jahrhundert eine Aufwärtsbewegung zu erkennen, wenn auch sie durch Schwankungen unterbrochen waren. Auch ein Unterschied im Trinkverhalten von Österreich und Deutschland wird sichtbar.

Abstract

The aim of the presented thesis is to highlight the change in beverage consumption over time, in particular of coffee, beer and non-alcoholic refreshments (mineral water and lemonades). A connection between the economic- and socio-historical developments and the per capita consumption of these three beverage groups is illustrated herein. The focus is on the industrial revolution, which had a considerable impact and formed the consumer society. The period considered roughly ranges from the 18th century to the present time whereat in particular Austria and Germany is elaborated on. On the basis of coffee, beer, mineral water and lemonades, shifts in the class-specific drinking patterns are illustrated as well as in urban-rural disparities, at least until the mass supply was made available. Especially in regards to coffee and beer the transition of food to luxury food is brought to attention.

The thesis is empirically based on the per capita consumption, which is supposed to establish the changes in the consumer behaviour. As far as the available numerical data permits, it was aimed to ensure a complete presentation (without gaps). Due to missing statistical records and in particular the political events in the first half of the 20th century this can only be ensured after WWII.

In summary there is a recognizable increase concerning the per capita consumption of all three beverage groups in the 20th century with variable imbalances. Also noticeable is a difference of drinking behaviour between Austria and Germany.

11 Lebenslauf

Persönliche Daten

Name: Katrin Dichatschek
Geburtsdatum, -ort: 14. April 1984, St. Johann in Tirol
Staatsbürgerschaft: Österreich
Familienstand: ledig

Schul- und Ausbildung

2005-2013 Diplomstudium Geschichte Universität Wien
2003-2005 Wirtschaftsuniversität Wien
1998-2002 BORG St. Johann in Tirol
1994-1998 Bundesgymnasium St. Johann in Tirol
1990-1994 Volksschule Kitzbühel

Sprachkenntnisse

Englisch: Maturaniveau
Französisch: in Wort und Schrift
Latein: Maturaniveau