

Rezension

Massimo Montanari, *Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*, C. H. Beck: München 1993.

Ich bin, aufrichtig gesagt, zunächst etwas naserümpfend an den kleinen blauen Bänden der Reihe *Europa bauen*, die seit etwa einem Jahr den europäischen Buchmarkt bevölkern, vorbeispaziert. Berufshistoriker neigen dazu, die für ein breites Publikum verfaßten Werke ihrer Kollegen mit Geringschätzung zu bedenken. Sie gehen meist davon aus, daß diese ohnehin nichts Neues enthalten, sondern bloß unter den Profis längst bekannte Gedanken leicht verdaulich aufbereiten und banalisieren. Im Fall der gleichzeitig in fünf Sprachen erscheinenden Reihe *Europa bauen* schien die Intention zudem noch allzu durchsichtig zu sein: Die Europäische Union läßt sich eine historische Identität zusammenschreiben.

Zumindest im Fall von Massimo Montanaris Kulturgeschichte der Ernährung in Europa habe ich mich gründlich geirrt. Der im deutschsprachigen Raum wenig bekannte Bologneser Mediävist hat, wie er selbst eingangs bemerkt, ein höchst ehrgeiziges Buch geschrieben. Keine Geschichte der Ernährung habe er damit intendiert, sondern eine Geschichte der europäischen Zivilisation, betrachtet durch das Prisma der von dieser hervorgerufenen alimentären Strukturen und

Sinnsysteme. Zivilisation in bezug auf Ernährung heißt für ihn, die Nahrung künstlich zu erzeugen, sie zu erfinden und sich nicht darauf zu beschränken, was die Natur von sich aus zu bieten hat. Im Spannungsfeld von biologischen Zwängen und symbolischen Formen entfaltet der Autor eine komplexe, fast zwei Jahrtausende umfassende Geschichte, in deren Zentrum der zwischen den sozialen Klassen permanent ausgetragene Kampf um kulturelle Hegemonie steht. Nahrungsmittel, besser gesagt Speisen, und ihre gesellschaftlichen Wertigkeiten sind die symbolischen Einsätze in diesem Kampf.

Der Titel des ersten Kapitels („Grundlagen einer gemeinsamen Sprache“) verweist darauf, daß der Autor die strukturalistische Lektion in Sachen Kulturanalyse gründlich gelernt hat. Nahrungsmittel sind die Signifikanten dieser Sprache, die mit ihnen verbundenen Bedeutungen die Signifikate. Ihre Kombination zu Speisen und Speiseabfolgen läßt eine Grammatik entstehen, in die die Spuren der inter- und intrakulturellen Kämpfe um Macht und Status eingeschrieben sind.

Das grundlegende Organisationsprinzip der von Montanari erzählten Geschichte beruht auf bipolaren Oppositionen („barbarische“ und antike Zivilisation, adelige und monastische Kultur, Stadt und Land, Wohlstand und Armut, Macht und Ohnmacht), denen er

Nahrungsmittel und Eßgewohnheiten zuordnet, die aus diesen Gegensätzen heraus mit Sinn versehen werden. Am Anfang dieser Geschichte steht der Gegensatz von antiker (Korn, Wein, Öl) und „barbarischer“ Kultur (Fleisch, Bier, tierisches Fett), aus dem in einer die zweite Hälfte des ersten nachchristlichen Jahrtausends umspannenden Synthese ein „römisch-barbarisches“ Ernährungsmodell entstand. Hätte sich in Europa nicht nach und nach das Christentum durchgesetzt, so wäre im Zuge des Verfalls der Kulturlandschaft die Vorherrschaft des Brotes als Symbol einer ganzen „Ernährungskultur“ wohl ernsthaft in Frage gestellt worden. Die absolut zentrale und hoch symbolische Rolle, die Brot, Wein und Öl im christlichen Credo spielen, hat die Speisekarte der Europäer maßgeblich mitbestimmt.

In der Folge wurde die Polarität von römischer und „barbarischer“ Kultur durch diejenige des adeligen (Jagd, wildes Fleisch, zügellose Machtausübung) und monastischen Lebensstils (Kultivierung, Fisch, Maßhalten, Fasten) überlagert. In diesen Konkurrenzkampf zwischen Krieger und Priestern um die kulturelle Hegemonie trat ab der Jahrtausendwende im Zuge von Bevölkerungswachstum und Urbanisierung immer deutlicher der Gegensatz von Reichtum und Armut, Macht und Ohnmacht hervor.

Die Mächtigen monopolisierten die von der wachsenden Zahl an Siedlungen zurückgedrängte Wildnis, bildeten Reservate und schlossen die Bauern von der Waldnutzung in Form von Jagd und Viehweide aus (Getreide:Fleisch, wildes:domestiziertes Fleisch). Der Vergetreidungsprozeß Europas setzte ein –

nicht ohne Probleme und Rückschläge, wie die häufigen Ergotismus-Epidemien zeigen. Brot wurde für das einfache Volk zum zentralen Nahrungsmittel und zum symbolischen Begriff, der alle von der Feldarbeit hervorgebrachte Nahrung einschloß und dessen Mangel immer mehr den Schrecken des Hungers zu repräsentieren begann. „Die unberührte Natur wird von jetzt ab an den Rand der produktiven Werte und der vorherrschenden Ideen verbannt. Es ist dies der Anfang eines großen Booms – oder, vielleicht, einer großen Krise.“ (S. 50)

Im Prozeß der Ausdifferenzierung sozialer Klassen und der Entstehung des Gegensatzes von Stadt und Land erhält die Opposition von reich und arm, die bislang vor allem eine quantitative war, ihre qualitativen Dimensionen. Hinsichtlich der Farbe und Beschaffenheit des Brotes (weiß:schwarz, frisch:hart, gegoren:ungegoren) sowie der Art des Fleisches (Rindfleisch:Schweinefleisch) beginnen sich die Ernährungsgewohnheiten von Stadt- und Landbewohnern zu unterscheiden. Kochkunst und Tischsitten entstehen. Von nun an geht es nicht mehr nur darum, ausreichend zu essen zu haben, sondern auch darum, was und wie man ißt. Eßgewohnheiten werden zum Ausdruck gesellschaftlicher Identität, sie zeigen den sozialen Status des Essenden an und bestätigen ihn zugleich. In die Hierarchie der Nahrungsmittel wird die Hierarchie der Gesellschaft eingeschrieben, sodaß neue Klassifikationssysteme entstehen, die Parallelen zwischen gesellschaftlicher und natürlicher Ordnung herstellen (Wurzeln und Kräuter:Obst und Baumfrüchte:: unten:oben). Das damit inganggesetzte Spiel der Oppositio-

nen und Hierarchien, dessen Grundregel darin besteht, daß das allen zugängliche Produkt für die wenigen Privilegierten seinen Reiz verliert, wird von nun an in immer neuen Variationen gespielt werden.

Die Expansion der Europäer über die Grenzen ihres angestammten Weltteils hinaus, die einen ungeheuren Transformationsprozeß der außereuropäischen Ökosysteme eingeleitet hat, veränderte nach und nach auch das Ernährungssystem in der Heimat der Konquistadoren. Neue Drogen (Kaffee, Tee, Zucker) lösen die alten ab, zunächst nur für die wenigen Reichen, bald aber für alle zugänglich. Neue Grundnahrungsmittel (Mais, Reis, Kartoffel) treten auf. Zuerst fremdartig und „nicht von Nutzen“, werden sie in das europäische Ernährungssystem in dem Moment aufgenommen, als dieses selbst immer deutlichere Krisenanzeichen aufweist – gewissermaßen um das System wieder instandzusetzen. Ihre Integration erfolgt im Zeichen des Hungers. Schließlich war die gesamte Periode der frühen Neuzeit von einer zunehmenden Vereinfachung der Speisekarte der breiten Masse und der Konzentration auf einige wenige Lebensmittel gekennzeichnet. In diesem Verarmungsprozeß, der an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert seinen Höhepunkt erreicht, sind die vom einseitigen Maiskonsum verursachte Mangelkrankheit (Pellagra) und die durch die Kartoffelpest ausgelöste irische Hungersnot von 1848/49 „Zeichen und Symbol einer nie zuvor gekannten Nahrungsmittelarmut“. (S. 164)

Der industrielle Kapitalismus hat Europa vom Gespenst des Hungers weitgehend befreit. Auf dem alten Kontinent scheint der Traum vom Schlaraffenland

Wirklichkeit geworden zu sein. Die Eroberung dieses mythischen Landes, von dem unzählige Generationen von Hungerleidern geträumt haben, beruht nicht zuletzt auf dem Export des europäischen Hungers in andere Weltteile. Auch dazu hat Massimo Montanari einiges zu sagen. Daß dies angesichts der übrigen Teile des Buches allzu knapp ausfällt, mag damit zusammenhängen, daß der Autor, der dem Epochenbegriff „Mittelalter“ im Vorwort seines Buches jeglichen Erkenntniswert abspricht und diesen konsequent aus seinem Vokabular gestrichen hat, seine wissenschaftliche Sozialisation nicht verleugnen kann. Nicht nur von der Seitenzahl, sondern auch von ihrer Dichte her übertreffen die ersten vier Kapitel des Buches die beiden folgenden ganz deutlich.

Erich Landsteiner, Wien