

*In: iz3w. informationszentrum 3. welt. Ausgabe 278/279 (Aug/ Sep 2004) 31-33.*

---

## **Über den Tellerrand hinaus**

### **Zur Globalisierung der Ernährung**

Wer vor hundert Jahren sagte, was er aß, der verriet damals viel über seinen gesellschaftlichen Stand, seine soziale Herkunft und seinen Wohnort. Heute, so scheint es, essen alle überall dasselbe. Diese Homogenisierung der Essgewohnheiten ist Ergebnis einer globalgeschichtlich bedeutsamen Entwicklung, die Nahrung zur Ware machte.

#### **von Martina Kaller-Dietrich**

Vor zwanzig Jahren noch war Wildlachs eine schier unerschwingliche Rarität. Heute ist er in aller Munde. Er gilt als erschwinglich, gesund und zeitgemäß. Allerdings übersteigt die Menge des Konsums dieses Trend-Produkts bei weitem den in Norwegen verfügbaren Fisch. Wo Wildlachs drauf steht, ist heute Zuchtlachs drin. In kilometerlangen Netzen vor den Küsten Norwegens werden Zuchtlachse mit Fischmehl, das aus Peru stammt, gemästet. Diese Tiere waren nie wild und werden auch niemals wie ihre Vorfahren nach Alaska schwimmen, um dort abzulaichen. Ihre Bestimmung ist es, möglichst rasch möglichst viel zu fressen, um möglichst billig zu Filets heranzuwachsen. Darin steht der Lachs den übrigen Produkten aus der Masttierhaltung um nichts nach.

Weltweite Produktions- und Vertriebsketten bestimmen heute, was wir essen. Die massiven Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten, die mit der Industrialisierung – auch der Nahrungsmittelproduktion – begonnen hatten, lesen sich parallel zu den Globalisierungsschüben vergangener Jahrhunderte.

#### **Tauschen und Essen**

Auch für die Ernährungsgeschichte gilt Fernand Braudels Diktum, dass „die Gegenwart gleichzeitig aus dem Gestern, dem Vorgestern und dem Einst stammt“<sup>1</sup>. Die Ernährungsformen unserer Vorfahren änderten sich noch äußerst langsam. Sie aßen überwiegend das, was sie selbst erzeugten; ihre Ernährung war geprägt vom Wissen über Kulturpflanzen und deren Nutzung. Damit können Ernährungsgewohnheiten als typischer Aspekt von Braudels „longue durée“ beschrieben werden. Der historische Bruch erfolgte im 19. Jahrhundert, als das vom Markt bestimmte moderne Ernährungssystem begann sich weltweit durchzusetzen. Je nach Interpretation lassen sich dennoch seit dem Mittelalter gerade im Bereich der Ernährung Tendenzen der Globalisierung verfolgen.

In diesem Prozess nahmen Menschen aus verschiedenen Regionen und Weltgegenden Kontakt miteinander auf, tauschten Saatgut, Haustiere und Verarbeitungstechniken von Lebensmitteln. Der Gewürzhandel als historisch relevantes Phänomen ist am besten untersucht. Die meisten in Europa bekannten und gebräuchlichen Pflanzen des täglichen Bedarfs verbreiteten sich von Osten

ausgehend über die eurasische Landmasse. Andre Gunder Frank behauptet, dass gerade das umfassende Wissen und die Vielfalt Asiens seine Attraktivität für die Europäer ausmachte. Historisch belegt ist, dass europäische Händler nichts unversucht ließen, um in direkten Kontakt mit Indien, China und Japan zu treten, statt auf den indirekten Kontakt über arabische Zwischenhändler angewiesen zu sein. Es gab vermutlich seit dem 13. Jahrhundert in Asien ein florierendes Weltsystem. Globalisierung hätte so gesehen ihren Ausgang nicht in Europa, sondern in Asien genommen<sup>2</sup>.

Im Kolonialzeitalter weiteten sich die Interaktionsfelder der Europäer über den Atlantik aus. Mit ihrer Expansion nach Westen seit dem langen 16. Jahrhundert traten Europäer verstärkt als Akteure auf und die Perspektive auf die Welt wurde eurozentristisch. Neben vielen anderen Exotika gelangten Kulturpflanzen, die heute nicht mehr aus dem Speiseplan weg zu denken sind, nach Europa. Kartoffel, Mais und Tomaten sind die bekanntesten. Gleichzeitig brachten die europäischen Eroberer, Kolonisten, Händler und später Botaniker und Zoologen eurasische Lebensmittel nach Amerika, europäische Unternehmen transferierten die begehrten tropischen Kulturpflanzen des Vorderen Orients und Asiens nach Amerika. Das Zuckerrohr gilt als Pionier in diesem ersten authentischen Fall von Globalisierung eines Nahrungsmittels. Sklaven produzierten auf den Plantagen und in den Siedehäusern der Karibik sowie der Ostküste des heutigen Brasiliens den in Europa begehrten Zucker. Später kamen andere, nur für den Export angebaute Kulturpflanzen, die so genannten *cash crops*, hinzu. Der ursprünglich aus Äthiopien stammende Kaffeebaum erfreute sich unter den wohlhabenden Pflanzern im tropischen Amerika seit dem 18. Jahrhundert immer größerer Beliebtheit. Kaffee und andere Nahrungsmittel verloren in Europa – dem wichtigsten Absatzmarkt – ihren Status als exklusive Luxusartikel und wurden zu Konsumprodukten des täglichen Bedarfs. So bestimmten im 19. Jahrhundert die neureichen Kaffeebarone bald in vielen Ländern Lateinamerikas die politischen Geschicke. Globalisierung bezeichnet in diesem Kontext also einen Prozess von Interaktionen, welche die breiten Bevölkerungen aller Kontinente in globalen Handelsnetzen mit ihren Abhängigkeiten erzeugenden Auswirkungen verbindet.

### **Globalisierung der Alltagskost**

Die meisten Menschen auf der Welt lebten vor gut hundert Jahren von Getreidebrei. In nahezu allen Ackerbau treibenden Gesellschaften galt das gequollene Getreide als Grundlage jeder Mahlzeit. Je nach Getreideart, Landschaft und Anbauweisen wurden Grütze, Mus oder *porridge* mit Geschmackverstärkern (Butter, Gewürzen, Kefir) und Leguminosen (Linsen, Erbsen, Bohnen) ergänzt. Ernährungsphysiologisch handelt es sich dabei um eine vollständige Kostform. Der Getreidebrei galt als Inbegriff von gutem Essen. Erzählungen und Volksmärchen erinnern daran.

Produktionsstätten wurden in die Peripherie ausgelagert, die neu entstandene Nahrungsmittelindustrie ersetzte überall auf der Welt die Subsistenzwirtschaften. In Europa kam es zu einer regelrechten Entfesselung des privaten Konsums. Dahinter standen grundlegende technologische Entwicklungen vor allem im Transportwesen und die damit verbundene Kostensenkung: Das eiserne Dampfschiff löste das hölzerne, langsam und unregelmäßig verkehrende Segelschiff ab. Der Eisenbahnbau wurde auch außerhalb Europas und Nordamerikas vorangetrieben, Gefrierverfahren wurden erfunden, Kühlhäuser und Kühlschiffe gebaut. Erst seit diese Entwicklungen

weltweit zum Einsatz kamen, nahm der internationale Handel seinen wirklichen quantitativen Aufschwung, erstreckte sich die internationale Arbeitsteilung nicht nur auf Luxusgüter, sondern auch auf Massenfrachtgüter, weil die sinkenden Transportkosten den Fernhandel erst rentabel machten. Die steigende Nachfrage erforderte auch die Erschließung der Böden des Hinterlands in Übersee, also wurden nicht nur Inseln und Küstensäume in die globale Wirtschaft einbezogen. Jedenfalls war die relative Bedeutung des Welthandels, aber auch der internationalen Finanztransaktionen, gemessen am jeweiligen Weltaufkommen in der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg nicht geringer als heute.

## Der entfesselte Konsum

Die Globalisierung der Alltagskost hat zu einer Homogenisierung auf unseren Tellern geführt, die historisch einmalig ist. Neue Nahrungsmittel aus dem Handel ersetzten die regionale Kost und revolutionierten den Alltag von Menschen überall auf der Welt. Um zu erklären, wieso heute überall auf der Welt Hamburger und Pizza-Schnitten vertrieben werden, gilt es zu verstehen, was auf der Seite des Konsums geschehen ist. Die Frage lautet schlicht, was KonsumentInnen veranlasst, das was Rolf Schwendter<sup>3</sup> treffend als „Weltmarktstrukturküche“ bezeichnet, auch essen zu wollen.

„Noch bis spät ins 18. Jahrhundert wurden 99 Prozent aller Nahrungsmittel der Welt in einem Umkreis erzeugt, den der Verbraucher von seinem Kirchturm oder Minarett her überblicken konnte“<sup>4</sup>. Damit waren die ebenso unterschiedlichen wie vielfältigen Kulturen lokaler Existenzsicherung entstanden. Aber schon vor zweihundert Jahren wussten immer weniger Menschen in den Zentren der industriellen Entwicklung, woher ihr Essen kam. Denn die Bevölkerungen wurden sukzessive in ihrer unmittelbaren Existenzsicherung vom Markt abhängig gemacht. Karl Polanyi beschrieb 1944 in seiner heute wieder viel beachteten Studie über die Entwicklung der Armengesetzgebung in Großbritannien, wie diese große Transformation vonstatten ging. Die allgemeine Einführung der Lohnarbeit und die damit verbundene zunehmende Abhängigkeit der Menschen vom Markt für die Befriedigung ihrer Bedürfnisse bei gleichzeitiger uneingeschränkter Komodifizierung bewirkte die rapide Verwandlung von Subsistenzgütern zu Waren. Eine durch den Markt gesteuerte Sicherung der Ernährung verhiess, dass der Markt – also die „unsichtbare Hand“ der Marktwirtschaft – für die Menschen Sorge und sie ernähre. Der Markt aber ist auf Wachstum und Gewinnmaximierung ausgerichtet. Er erzeugt Knappheit an verfügbaren Waren. Weil Nahrungsmittel des täglichen Bedarfs zu Waren gemacht wurden, mussten Menschen erst in anderen Wirtschaftsbereichen Arbeit annehmen, um die knappe Ware Nahrungsmittel – von der ihr Leben abhing – zu kaufen.

Für die Kost der städtischen und vermehrt auch der ländlichen Armen bedeutete diese globalgeschichtlich relevante Transformation einschneidende Neuerungen auf ihren Tellern: Weiß- oder Graubrot, Zucker, Bier und Schnaps wurden zu Grundnahrungsmitteln. Mit dem Verschwinden der eigenen Äcker und dem Verdrängen von „Kraut und Rüben“ sowie den nahrhaften Erbsen, Linsen und Bohnen aber wurden Hunger und Fehlernährung typisch für die Arbeiter in den Städten, die keinen Zugang mehr zu Garten und Acker hatten.

Die neuen Transportmöglichkeiten zu Wasser ermöglichten auch die Intensivierung des lokalen Warenverkehrs. Große Mengen von Weizen konnte in die Städte

geschafft werden. Dies war die Voraussetzung für die Industrialisierung der Getreideverarbeitung. Das Getreide konnte alsbald in lagerfähiges Auszugsmehl verwandelt werden. Dies geschah in einem industriellen Prozess, in welchem dem Getreidekorn die vitamin- und eiweißreiche Keim- und Aleuronschicht weggemahlen wurde. Getreidebrei und das im Haus gebackene Brot verschwanden allmählich. Um 1900 wurde in den Städten des industrialisierten Europas das meiste Brot bereits gekauft. Vergleichbares geschah durch die Verbilligung des Alkohols aufgrund neuer Destillationsverfahren sowie mit dem Vertrieb von „Lager-Bier“ in der Flasche, welches das allgemein übliche, in den privaten Haushalten hergestellte Dünnebier ablöste<sup>5</sup>.

Richtungweisend für die moderne Ernährung war ferner die industrielle Adaptation von Zucker und tierischem Eiweiß auf dem Teller der Arbeiterfamilien. Um 1810 hatte die britische Blockade während der napoleonischen Kriege die Festlandeuropäer gezwungen, Zucker aus der im Labor gezüchteten Zuckerrübe zu gewinnen, anstatt auf die Importe aus der Karibik zu setzen. Der Erfolg dieser Maßnahme führte zu einem noch schnelleren Preisverfall des ehemaligen Luxusartikels Zucker, sodass auch in den ärmeren Bevölkerungsschichten immer mehr Zucker konsumiert wurde. Unter dem wachsenden Zeitdruck der Fabrik aßen auch die Arbeiter bald keinen nahrhaften Frühstücksbrei mehr, sondern munterten sich mit einer Tasse Kaffee oder Tee versetzt mit Zucker auf. Wie der Anthropologe Sidney Mintz treffend feststellt, wurde damit ein Nahrungsmittel aus dem Speiseplan der Armen gestrichen und durch Drogen ersetzt<sup>6</sup>.

## **Der Kult ums Fleisch**

Weitreichende Konsequenzen hatte auch der seit dem 17. Jahrhundert steigende Fleischkonsum. Der Kult ums Fleisch hatte auf der britischen Insel und anschließend in Festlandeuropa im Verlauf des 19. Jahrhunderts die wohlhabenden Schichten erreicht. Produziert wurde dieses Fleisch vermehrt in den USA und später auch in Argentinien. Seit den 1830er Jahren entwickelte sich die Masttierhaltung in den USA. Mit ihrem Erfolg entstanden zentrale Schlachthöfe und entwickelten sich Kühlanlagen und Gefrierschiffe. Aus der Sicht der weltweiten Ernährungsbilanz hatte dies verheerende Folgen: „Erstmals in der Geschichte der Agrarwirtschaft vereinigten sie Viehzucht und Getreideanbau zu einer Produktionsgemeinschaft, einer Symbiose, die das landwirtschaftliche System und die Basis der Nahrungsmittelverteilung für zukünftige Generationen grundlegend verändern sollte“<sup>7</sup>. Denn das Getreide, das um des Fleischverzehr willen an Masttiere verfüttert wird, steht für die Ernährung der Armen in der Welt nicht zur Verfügung. Das sagen heute nicht mehr nur militante „Körnerfresser“. Auch die WHO bestätigt, dass ausreichend Getreide für alle Menschen auf der Welt zur Verfügung stünde, würden nicht in der Masttierhaltung cirka sieben bis zehn Kilogramm Getreide pro ein Kilogramm Fleisch verschleudert. Systematisch wird seit den 1960er Jahren auch in den Entwicklungsländern für Fleischkonsum geworben und der Weltmarktpreis für Fleisch aus der Masttierhaltung ist mittlerweile lächerlich gering.

Die europäische Konsumgeschichte des 19. Jahrhundert macht also sichtbar, wie die Reichweite der industriellen Konsumgüterproduktion und somit die Globalisierung der Ernährung die Kostformen aller Bevölkerungsschichten grundlegend veränderte. Und es zeigt sich, dass Produktion, industrielle Konservierungsverfahren und lukrativer Vertrieb heute darüber entscheiden, was wir essen.

## Globalisierter Hunger

Gerne wird einer kritischen Haltung gegenüber den Auswüchsen der industriellen Nahrungsversorgung entgegengehalten, dass die Sorge um das tägliche Brot sowie der Hunger unserer Vorfahren durch die Segnungen der Lebensmittelindustrie ein Ende fanden. Das stimmt allerdings nur für „unsere Welt“, sprich die wenigen Wohlstandsinseln, welche im Prozess der Globalisierung erzeugt wurden. Mehr Menschen denn je sterben heute an Hunger. Und ihr Tod ist nicht Schicksal. Sie sterben, weil der Markt eben nicht für sie sorgt. Die so genannte Grüne Revolution hat diesen Prozess seit den 1960er Jahren massiv beschleunigt. Die Landwirtschaft ist zu einer Sache der heute so genannten *Life Industry* geworden: Saatgutzüchtung im Labor, Düngemittelproduktion und Industriekapital übernahmen weltweit die Sorge um unsere Ernährung. Von den Tausenden von Nahrungspflanzen, die einmal genutzt wurden, wird in der modernen Landwirtschaft nur noch eine Handvoll angebaut. Und von diesen decken ganze neun (Weizen, Reis, Mais, Gerste, Sorghum bzw. Hirse, Kartoffeln, Süßkartoffeln bzw. Yams, Zuckerrohr und Sojabohnen) mehr als drei Viertel des menschlichen Nahrungsbedarfs. Insgesamt ernährt sich der zeitgenössische Durchschnittsverbraucher heute von nur 130 Pflanzenarten.

Die Folgen dieser Entwicklungen tragen vor allem die Armen. Eine globalgeschichtliche Analyse kann beschreiben, wie mit der Konzentration der Nahrungsmittelproduktion und deren marktgerechten Vertrieb eine weltweite Verarmung auf den Tellern einhergeht. Dass die Entwicklung der fortschreitenden Globalisierung auf den Nahrungssektor sozial unverträglich ist, erweist sich in der Gegenwart.

### Literatur

- 1 Braudel, Fernand 1977: Geschichte und Sozialwissenschaften. In: Honegger, Claudia (Hg): Schrift und Materie der Geschichte, Frankfurt a.M.
- 2 Frank, Andre Gunder 1998: ReOrient – Global Economy in the Asian Age, University of California Press
- 3 Schwendter, Rolf 1995: Arme essen, Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie, Wien
- 4 Illich, Ivan 1983: Genuss – Zu einer historischen Kritik der Gleichheit, Reinbek
- 5 Meyer-Renschhausen, Elisabeth 2002: Alkoholfreie Speisehäuser, zünftige Zechgelage und moderner Trinkzwang. In: dies./ Wirz, Albert (Hg): Der Streit um den heißen Brei. Zu Ökologie und Geschlecht einer Kulturanthropologie der Ernährung, Herbolzheim
- 6 Mintz, Sidney 1987: Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt a.M./ New York
- 7 Rifkin, Jeremy 1992: Das Imperium der Rinder, Frankfurt am Main/ New York

**Martina Kaller-Dietrich** ist Professorin für neuere und neuste Geschichte an der Universität Wien mit den Schwerpunkten Lateinamerikanistik, Ernährungs- und Globalgeschichte. 2002 erschien von ihr „Macht über Mägen. Essen machen statt Knappheit verwalten. Haushalten in einem mexikanischen Dorf“ bei Promedia.

